



第四届全国

清真烹饪技术比赛 个人单项赛

作品精选

Selected works

中国烹饪协会编写 杨柳主编

湖南科学技术出版社



第四届全国 清真烹饪技术比赛 个人单项赛

作品精选

Selected works

中国烹饪协会编写
主编 杨柳



湖南科学技术出版社





作者简介

杨柳，回族、中共党员、高级经济师。

作者近二十年来一直在烹饪及其相关行业任职，具有丰富的实践经验。现任中国烹饪协会常务副会长、世界中国烹饪联合秘书长等职。

作者多年专于理论学习，并用于指导实践。先后获得中文本科学历、哈尔滨工业大学经济学硕士学位，并于二零零四年四月开始攻读博士学位。



前言

根据国务院《关于促进流通业发展的若干意见》精神，最近国家商务部提出发掘民族饮食文化，促进民族餐饮发展的要求，使全国民族餐饮业步入快速发展的新阶段。我国信仰伊斯兰教的十个民族人口众多，饮食文化底蕴丰厚、源远流长，是中华饮食文化宝库的重要组成部分。特别是近年来，随着健康营养观念的提升，牛、羊肉菜肴受到越来越多的消费者欢迎，清真烹饪技术的特长为餐饮业同行提供了大量宝贵经验，也为广大消费者提供了多样的美味享受。同时，广大清真餐饮工作者，也积极解放思想，向其他菜系学习，丰富了清真菜点品种，让广大穆斯林群众得以品尝到更多的美味佳肴。

本书介绍的比赛作品，是首届全国餐饮业中餐技能创新大赛清真专项赛暨第四届（鸿宾楼杯）全国清真烹饪技术比赛个人单项赛的作品精选。它汇集了来自新疆、宁夏、河北、河南、北京、辽宁、吉林、江苏等全国十几个省、市、自治区的 104 位选手创作的 150 款作品，充分展现了我国清真风味菜点之精华，比较全面地反映了清真烹饪发展的现状。通过这些作品，我们可以看到厨师们表现出对清真烹饪文化极大的热情和扎实的功底，以及实用的创新精神。

这些作品所用主料、配料、调味料选择广泛，而且多以目前餐饮市场上常见的原辅料制作，注重了从市场出发，为市场服务，强调了菜点的实用性，这就为同行提供了大量的可借鉴的创意和菜点品种。同时在烹饪、雕饰技法上，选手们积极学习其它菜系的方法，大胆创新、合理创新，把目前都市最流行的烹饪方法引入清真菜，创作出既符合流行趋势又不失清真风格的菜点品种，对于引领清真烹饪文化发展具有重要意义。

本书由第四届（鸿宾楼杯）全国清真烹饪技术比赛组织委员会主任、中国

烹饪协会常务副会长、中国烹协清真烹饪专业委员会常务副主任杨柳女士主编。
在编辑出版过程中，得到了有关方面的配合与支持，在此谨表谢意。由于水平有限，书中如有不妥之处，敬请指正。

中国烹饪协会
2006年8月



国务院副总理回良玉与中国烹饪协会常务副会长杨柳的合影

中国烹饪协会会长苏秋成在清真专业委员会副秘书长张文才的陪同下参观大赛作品



中国烹饪协会常务副会长杨柳与北京聚德华天饮食集团总经理朱玉岭在比赛现场交流

中国烹饪协会会长苏秋成为各地烹饪协会的领导颁发组织奖



参赛的选手们正在紧张地操作



来自各地的选手、同行正在参观大赛作品



江苏选手正在现场雕刻双凤呈祥

目 录

清真燕翅鲍类

御笔翅参	1
竹荪红花翅	2
鸡豆花藏珍	3
金盒藏珍	4
三元祝福	5
金汤蹄黄翅汁	6
群龙献宝	7
辽参戏牡丹	8
乌龙蹄花	9
鲍鱼蹄黄	10
海参鱼糕	11
玲珑关东参	12
香煎海参	13
金菊玉米烧辽参	14
酥炸活海参	15
酥皮雪蛤酿海参	16
桃花酿朝鲜参	17
玉筋伴乌龙	18
木瓜鱼翅	19
全家福	20

清真驼掌类

阿魏菇扣驼掌	21
大漠驼掌	22

清真鸡鸭类

柏香鸡翅中	23
-------------	----

口袋凤筋	24
四宝芙蓉鸡片	25
香橙咖喱煎凤柳	26
人参百合鸡	27
绿豆糯米鸡	28
凤吞翅	29
荔埔鸭肝盒	30
金瓜浓汤鸭舌	31
百鸟归金巢	32
香蕉鹅肝卷	33
鹅肝秘制豆腐扒	34
绉纱鹅肝卷	35
牛肉类	
醇香牛骨髓	36
金鼎回族三鲜	37
菊花牛舌	38
扒牛蹄黄	39
鲍汁烧牛掌	40
霸王牛掌	41
红菊恋金秋	42
珧柱牛头	43
金珠红烧牛头方	44
塞外双雄	45
酱烧牛尾	46
秘制富贵黄牛掌	47
粽香黄牛皮	48
玉带牛花	49
高丽牛排	50
秘制功夫牛尾	51
烹煎牛柳	52

柴把牛肉	53
天山牦牛肉	54
羊肉类	
鱼丝羊脑	55
布袋肉松	56
农家乐	57
山菌煲腰花	58
冰花松肉	59
蘑味羊肉丸	60
香辣羊排	61
羊排冠顶饺	62
菊花千层羊肉	63
如意羊肉	64
西域明珠	65
饕餮黑椒羊脊	66
鸭脖肥羊卷	67
长寿羊脑	68
富贵羊排	69
羊头三吃	70
鲛鱼羊腩	71
手撕羊排	72
塔酥羊肉松	73
兰香酱爆羊粒	74
串香里脊	75
羊枝甘露	76
金莎杏鲍羊里脊	77
生菜包羊脊肉	78
喜气洋洋	79
松露金箔羊肉	80
香煎澳洲羊肉	81

凤梨脆熘羊肉	82
日式烧汁羊柳粒	83
妈蜜凤凰卷	84
罗布人抓饭	85
楼兰羊排	86
巴音野菇	87
西域馕肉	88
洋洋(羊)得意	89
鱼类	
养生烩鱼脯	90
枸杞黄河鲶鱼	91
菊花鱼	92
蛋黄鱼肚	93
富贵牡丹鱼	94
芝士锅贴银鳕鱼	95
蒜烧鲜鲨鱼皮	96
清汤茉莉	97
风味烤龙鱼	98
茶香鱼线	99
红花玉浆浸鱼云	100
锅煎南瓜鱼卷	101
鹿茸蟹钳鱼面筋	102
锅贴银鳕鱼	103
金鳊吐银丝	104
蝶恋花	105
奶芥银鳕鱼	106
红花焖鳕鱼	107
玉米黄	108
蛋黄黑椒鱼卷	109
霉菜扣银鳕鱼	110

兴凯玉龙戏潮	111
黄油鲶鱼	112
丰收	113
满载而归	114
富贵双味鱼	115
上汤三色鱼线	116
兰花鳊鱼小土豆	117
鲫鱼两吃	118
金粉烧鱼头	119
怪味鲢鱼球	120
菜汁竹节鱼	121
渔家乐	122
玉珠葵花	123
黄金雪蛤三文鱼	124
五彩奥运	125
金蒜鲜鱼配橙汁辣酱	126
烟熏鲜鲈鱼	127
夕阳在渔村	128
一国两制 (鲈鱼两食)	129
牡丹富贵鱼	130
虾类	
爆虾球	131
金秋爆虾球	132
猴头爆虾球	133
香扇爆虾球	134
萝卜丝虾球	135
水晶虾片	136
群莺吐丝	137
富贵蚕丝虾球	138
荷香敲虾片	139

凤戏牡丹	140
清汤豆腐饺	141
香脆元宝虾	142
虾酿黄金袋	143
龙潭菊花虾	144
清汤鲜虾云吞	145
明珠大龙虾	146
灌汤虾球	147
玉桃鲜虾片	148
龙脱袍	149
仙湖龙虾球	150
椰风凉瓜蟹	151
翡翠干贝盅	152
江湖怪味蟹	153
炆拌天鹅蛋	154
素菜类	
灵菇献宝	155
冬菇长鱼	156
回乡酸菜土豆泥	157
木瓜素三鲜	158
鲍汁三菇	159
蒜蓉蒸丝瓜	160
白灵菇扒魷鼻	161
冷拼类	
黄鹂鸣柳	162
彩蝶双飞	163
戏	164
面点类	
椰果冰皮梅	165
真心蛋黄酥	166

赛蟹灌汤包	167
芸豆卷	168
苹果酥	169
白雪映梅	170
杞汁千丝卷	171
回乡麻油小馓子	172
金丝卷	173
菠萝包	174
像形杨桃	175
绿茶野菜包	176
花篮酥	177
摩酥架樱角	178
奶油龙须饼	179
南瓜酥	180
蜜蝴蝶	181
小金瓜	182
金瓜绣球	183
金秋柿子	184
回乡馓子	185
豆面糕	186
姜汁排叉	187
双色酥盒	188
蜂蜜滩饼	189
风味炸汉堡	190
冰凉水晶果	191
丰收喜悦	192
金秋辣椒	193

御笔翅参

Yu Bi Chi Shen

制作 / 谢磊

原料

鱼翅 150 克，辽参 10 只，高汤 200 克，葱油 25 克，老抽 3 克，盐 5 克，味精 5 克，淀粉 75 克。

制作

1. 发透的鱼翅，用高汤入味后蒸透，制成笔锋。
2. 将涨发透的辽参，用葱烧的方法煨透后装盘，制成笔杆形状。
3. 将辽参、鱼翅码入盘中制成毛笔形状后浇汁即成。



创新说明

造型逼真，酷似毛笔，海参、鱼翅营养丰富。

竹荪红花翅

Zhu Suen Hong Hua Chi

制作 / 陈东

原 料

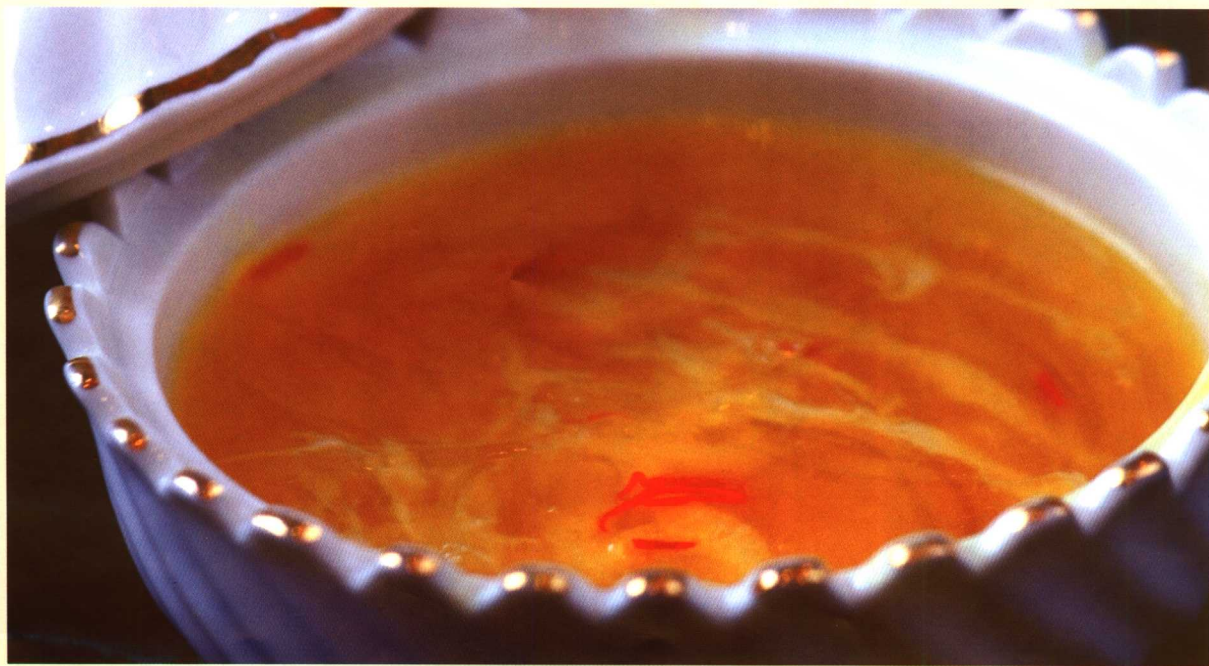
鱼翅 450 克，竹荪 150 克，鸡油 50 克，高汤 750 克，藏红花汁 150 克，水淀粉 25 克，盐 2 克，味精 2 克，姜汁 15 克，葱 10 克。

制 作

1. 将发好的鱼翅加入高汤、葱、姜上屉蒸软，葱姜备用。
2. 竹荪用水发好，切成丝用开水焯透。
3. 炒锅上火，放入鸡油下葱片一烹，放入浓汤、姜汁，开锅放入藏红花汁、盐、味精，下竹荪、鱼翅烧入味捞出装盘，原汤用水淀粉勾芡，淋浇在盘内即成。

创新说明

鱼翅加浓汤入味，配食用菌、竹荪，可增加鱼翅的营养，改善口感，藏红花是名贵的中药，可以起保健的作用。



鸡豆花藏珍

Ji Dou Hua Cang Zhen

制作 / 谢磊

原料

鱼翅 250 克，蛋清液 300 克，鸡茸 120 克，盐 5 克，味精 3 克，高汤 1000 克，淀粉 30 克，豆苗、枸杞适量。

制作

1. 将蛋清液、鸡茸、水淀粉调成糊状。
2. 把调好的糊，倒入沸水中氽煮，中间酿入鱼翅、鸡茸成形。
3. 将高汤调料，放入豆苗、枸杞，装碗即成。



创新说明

鱼翅酿入鸡豆花中，口感好，味道鲜。黄白相间，质地软嫩，汤味醇厚。

STAR GRADE HOT COOKS