

杭州菜譜

新杭州菜譜



杭州美善

丁巳年



杭州市饮食服务公司

浙江科学技术出版社

杭州菜谱

新编左子书

责任编辑：李卓凡

封面设计：潘孝忠

杭 州 菜 谱

杭州市饮食服务公司

*

浙江科学技术出版社出版

浙江新华印刷厂印刷

浙江省新华书店发行

开本850×1168 1/32 印张10.25 插页5 字数246,000

1988年2月第 一 版

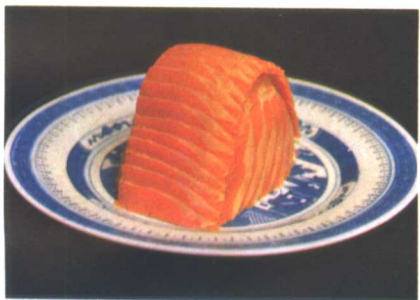
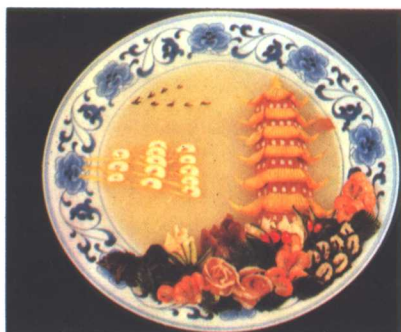
1988年2月第一次印刷

印数：1—18,900

ISBN 7-5341-0046-1/G·6

统一书号：15221·144

定 价：2.90 元



双喜临门

六和观潮

十景总盘

曲院风荷

彩蝶总盘 (一)

彩蝶总盘 (二)

薄片火腿



栗子炒子鸡

金牛鸭子

玉簪里脊

蜜桔鸡丁

油焖春笋

莲香脱骨鸡



百鸟朝凤

鱼头浓汤

秋叶鹌鹑蛋

油爆大虾

冬茸白兰

炒凤尾虾



西湖醋鱼

宋嫂鱼羹

芙蓉肉

樱桃肉

三丝鱼卷

龙井虾仁

烤兔卷



清扒鱼翅

三鲜海参

绣球干贝

芙蓉四宝

蟹黄鱼肚

火踵拆骨甲鱼

芙蓉蟹兜



5. 14. 02



杭州素火腿

干炸响铃

干炸黄雀

三鲜百子冬瓜盅

香脆八宝鸡

番虾锅巴

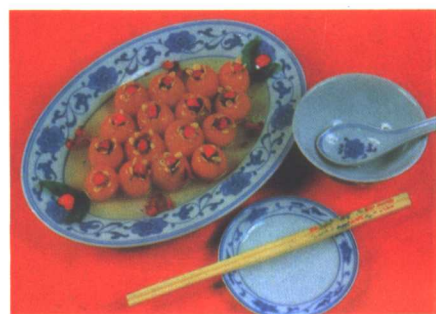
八宝豆腐



四生火锅 东坡肉

叫化童鸡 虾爆鳝片

蜜汁火方 火踵神仙鸭



拔丝蜜桔

西湖莼菜汤

地栗糕

斩鱼圆

杏仁豆腐

酿枇杷

前 言

杭州菜是全国八大菜系中“浙菜”的重要组成部分。它以选料严谨、制作精细、新鲜爽嫩、注重原味、品种繁多、因时制宜而享誉国内外。挖掘整理杭菜的传统烹调技艺，继承发扬杭菜的特色风味，促进杭菜发展，开创杭菜的新风貌，以丰富人民的生活，为发展旅游事业服务，这是我们编写这本《杭州菜谱》的夙愿。

杭州是个历史悠久的文化古城，“良渚文化”的发现，证明公元前四五千年就有人类在此蕃衍生息。它在周之前属“扬州之域”，春秋时系越国之地，战国时属楚，秦为钱唐，属会稽郡。

“杭州”之名始于隋，唐代已成为“东南名郡”。唐宋以来，经济繁荣，名人云集，特别是宋室南渡建都临安（即杭州），杭州成为我国六大古都之一。饮食的烹饪技艺，也达到鼎盛时期。杭州菜就是在这个基础上，集前代饮食业发展之大成、扬江南鱼米之乡、物产丰盛之优势，吸收北方的烹饪技艺，融合西湖胜迹的文采风貌，“南料北烹”，“口味交融”，形成自己独特的风味，成为江南菜中独树一帜，带有古都风格的“京杭菜肴”。

正宗杭菜由于服务对象和制作风格的不同，原分“湖上帮”，“城里帮”两个不同的流派。“湖”派重视原料的鲜、活、嫩，以鱼、虾、时令蔬菜为主，讲究刀工，口味清鲜，突出本味。代表品种有西湖醋鱼、清炖甲鱼、春笋步鱼、生炒鳝片、火丁蚕豆、莼菜汤、满台跳（醉虾）等。“城”派用料以肉类、蔬菜为主，菜肴粗中有细，注重“鲜咸合一”，经济实惠。鱼头豆腐、咸件儿、咸肉春笋、豆豉鱼、三虾豆腐、皮儿荤素、荷叶粉蒸肉等是它的代表品种。而以聚丰园等为代表的京帮菜馆，以分工严

格，注重造型，擅长爆、扒、溜，重视吊汤等特长，对杭州菜的发展也起有重要的作用。生爆鳝片、爆四丁、溜松花、清扒鱼翅等菜就是受它影响的代表菜。其他如为寺院香客服务的净素菜及宁绍帮的特色风味，对杭菜的形成也都有深刻的影响。例如炒二冬、素火腿、糟鸡、糟青鱼干、酱鸭等就是这些风味的代表菜。在长期的供应实践中，两帮风味相互取长补短，水乳交融，融合成为现在杭州菜这一个有机的统一体。

从挖掘、继承、发展这一目的出发，我们在编写本菜谱时，力求能较完整地反映杭州菜肴的本来面貌和传统技艺。我们请饮食业中经验丰富的老师傅回顾了建国前后的菜肴品种，并查考了不少资料，精选出有一定代表性的菜肴350只。其中包括西湖醋鱼、叫化童鸡、干炸响铃、生爆鳝片等36只杭州名菜，也包括糖醋排骨、四样荤素、清汤鱼圆、肉丝炒蛋、炒豆腐松等受消费者欢迎的大众菜；有宋嫂鱼羹、芙蓉肉、八宝豆腐等历史传统菜，也有糖官折桂、金牛鸭子、烤兔卷等新近创制的风味菜。既有冷盘花拼、甜菜，也有野味、净素、汤菜等等。按传统制作方法，阐明关键要点和风味特色，给饮食同行、烹饪专业工作者和业余爱好者提供一本比较完整的资料。近年来，我们还研究制作了以西湖十景宴为代表的一大批创新菜肴。通过鉴评供应，受到消费者的欢迎。它丰富发展了杭菜的内容，成为杭菜不可分割的一部分。我们也将整理成册，提供并求教于广大饮食同行、专家学者及烹饪爱好者。

这本菜谱是在杭州市饮食服务公司的领导下，由饮食技术顾问组主持，在职工技术培训、进修教学的基础上，经集体研究，反复讨论而审定的，历时两年多，是集体智慧的结晶。编写中，得到了杭州酒家、天香楼、知味观、楼外楼、太和园、素春斋、新会酒家、之江酒家、岳湖楼及部分县、区、局有关单位的热忱支持。他们积极提供资料，解决试制场地和原材料，协助拍制菜

照。部分菜肴参考吸收了本公司原内部印制的杭州菜谱资料，部分典故引自乌克同志著的《杭州菜点传说》，在此谨表谢意。本书由技术顾问封月生、陈锡林、蒋水根、傅春桂、姜松龄、许锡林及丁楣轩等研究审定，由祝宝钧、陈斌澄记录整理，并由祝宝钧执笔编写和绘制插图，董国华摄影。

由于我们水平有限，本书难免会有不少缺点和错误，恳切希望饮食业的同行、烹饪爱好者批评指正。

杭州市饮食服务公司

1986年10月

目 录

拼盘冷菜类

1. 双喜临门..... 1	17. 油鸡 17
2. 六和观潮..... 2	18. 糟鸡 17
3. 曲院风荷..... 3	19. 冻鸡 18
4. 彩蝶总盘..... 4	20. 盐水鸡 19
5. 孔雀迎宾..... 5	21. 盐水虾 19
6. 双鱼戏水..... 7	22. 冻鸭掌 20
7. 十景总盘..... 9	23. 凉拌四宝 21
8. 五彩拼盘..... 9	24. 卤脆肝 21
9. 三拼冷盘..... 11	25. 鸡丝拌洋菜 22
10. 双拼冷盘 11	26. 如意蛋卷 23
11. 薄片火腿 12	27. 糟青鱼干 23
12. 排南 13	28. 酥鱼 24
13. 羊糕 14	29. 冬笋虾卷 25
14. 肉丝拌粉皮 14	30. 虾仁拌莼菜 26
15. 杭州酱鸭 15	31. 辣白菜 27
16. 杭州卤鸭 16	32. 酸辣莴苣笋 27

肉 菜 类

33. 东坡肉 29	37. 南肉春笋 33
34. 荷叶粉蒸肉 30	38. 金银蹄 33
35. 芙蓉肉 31	39. 樱桃肉 34
36. 家乡南肉 32	40. 南乳肉 35

41. 走油肉	36	56. 脆瓜里脊丝	49
42. 梅子肉	37	57. 鲜杞炒里脊片	50
43. 锅烧肉	38	58. 生仁里脊丁	51
44. 一品南乳肉	39	59. 五香肉丝	52
45. 腐皮葱花肉	40	60. 糖醋排骨	52
46. 玉簪里脊	41	61. 椒盐排骨	53
47. 象牙里脊	42	62. 酥牛肉	54
48. 炒里脊丝	43	63. 芹菜牛肉丝	54
49. 软炸里脊	44	64. 葱爆羊肉	55
50. 滑溜里脊	44	65. 南炒腰花	56
51. 芝麻里脊	45	66. 炸麻花腰	57
52. 菜包里脊	46	67. 生炒软肝	58
53. 梅林里脊	47	68. 生炒肚尖	58
54. 糖醋里脊	47	69. 四喜丸子	59
55. 白果里脊	48	70. 蟹粉蹄筋	60

水产菜类

71. 西湖醋鱼	62	82. 清蒸鲳鱼	74
72. 白汁全鱼	63	83. 清蒸鳊鱼	75
73. 五柳全鱼	64	84. 蛤蜊氽鲫鱼	76
74. 麒麟桂鱼	65	85. 萝卜丝氽鲫鱼	76
75. 煨烤桂鱼	67	86. 春笋炒步鱼	77
76. 八宝桂鱼	68	87. 象牙步鱼	78
77. 丰收龙舟	69	88. 酱烧整步鱼	79
78. 炸溜黄鱼	70	89. 沙锅鱼头豆腐	80
79. 烟熏黄鱼	72	90. 鱼头浓汤	81
80. 卤瓜氽黄鱼	72	91. 红烧划水	82
81. 钱江鲈鱼	73	92. 豆豉烧中段	83