

家庭食谱

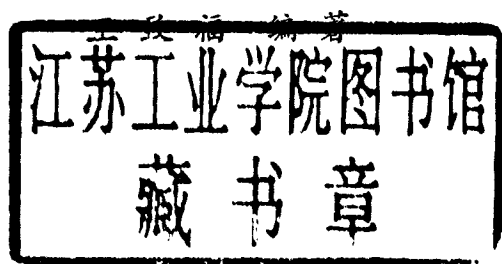
王致福 编著

家庭 汤菜制作



上海科学技术出版社

家庭汤菜制作



上海科学技术出版社

前 言



汤菜是人们日常生活中不可缺少的菜肴之一。因其鲜味纯正，清香适口，故无论家常用膳，抑或喜庆筵席，深受人们喜爱。

汤类具有原汁、原味、原香等特点；有浓汤、清汤、白汤、鸡汤、鱼汤、素汤之分。有些汤菜，如高级汤菜中的名贵原料，诸如鱼翅、燕窝、海参、鱼皮、银耳等，本身无甚滋味，必须依靠汤来增添其鲜味。名菜中的清炖套鸡汤、黄鱼羹、淮扬大砂锅、鸡火鳖汤等，即使本身有滋味，也须配以汤类，经烹调后，才能使其美味可口。汤类在菜肴中的重要性由此可见一斑。

我的老师、淮扬菜著名厨师王寿山曾作过这样的比喻：“唱戏人的腔，做厨师靠汤”。笔者在三十多年的工作实践中，深切体会到老师此话是对汤类在菜肴中的重要性所作的精辟概括；同时，也深知烹调是一门艺术。可见，没有好汤，是难以烹调成正宗的菜肴的。

近年来，笔者在从事业务传授、接待工作中，了解到国内外顾客对汤菜除要求原料新鲜外，更要求原汤原味。汤菜是各种美味原料的复合体，它不但味鲜爽口，香味浓厚，而且含有脂肪、蛋白质、维生素等多种营养成分，有益人体健康。它是菜肴中的一宝。因此，制汤也就成为烹调技术中的重要一环。

本书内容适用于广大家庭，并期望能对烹饪同行有所裨

益。限于水平,错误之处在所难免,祈请读者批评指正。

上海衡山联营公司上海大厦特级厨师 王致福

1989年4月

目 录

一、汤的营养及其制作要求	1
(一) 汤的营养	1
(二) 制作要求	2
二、汤的种类及其制作方法	4
(一) 清汤	4
(二) 高级清汤	5
(三) 鸡汤、高级鸡汤	5
(四) 浓汤	5
(五) 白汤	7
(六) 鱼汤	7
(七) 鳝骨汤	9
(八) 猪肉骨头汤	10
(九) 牛肉汤	11
(十) 素汤	11
三、汤菜的主要烹调方法	12
四、汤菜谱	14
(一) 家禽家畜类	14
1. 清炖全鸡汤	(14)
2. 清炖套鸡汤	(14)
3. 酒蒸童子鸡汤	(15)
4. 西瓜鸡汤	(16)
5. 冬菇鸡球汤	(17)
6. 月母鸡汤	(17)
7. 母子鸡汤	(18)
8. 冬菇凤爪汤	(19)
9. 鸡片芦笋汤	(19)
10. 鸡蒙花菇汤	(20)

- | | |
|----------------------------|----------------------|
| 11. 鸡火鳖汤 (20) | 25. 骨头酥 (29) |
| 12. 鸡翼红汤 (21) | 26. 肉丝黄豆汤 (30) |
| 13. 响铃鸭子汤 (22) | 27. 肉丝榨菜汤 (31) |
| 14. 芋芳鸭块汤 (22) | 28. 萝卜连锅汤 (31) |
| 15. 馄饨鸭子汤 (23) | 29. 猪脚爪汤 (32) |
| 16. 雪笋鸭块汤 (24) | 30. 菜心肉丸汤 (32) |
| 17. 清炖三套鸭 (24) | 31. 枸杞肉片汤 (33) |
| 18. 烤鸭骨架黄芽菜汤
..... (25) | 32. 咖喱牛肉细粉汤 (33) |
| 19. 糟鸭块炖鲫鱼汤 (26) | 33. 花生米牛肉汤 ... (34) |
| 20. 腌笃鲜 (27) | 34. 羊肉汤氽蛤蜊 ... (35) |
| 21. 草头汤酱走油肉 (27) | 35. 羊肉汤氽鲤鱼块 (35) |
| 22. 豆苗汤酱肉 (28) | 36. 牛脚筒清汤 (36) |
| 23. 小白蹄汤 (28) | 37. 清汤羊肉 (37) |
| 24. 海带小排汤 (29) | 38. 手抓羊肉 (37) |

(二) 海鲜河鲜类 38

- | | |
|---------------------|----------------------------|
| 1. 将军过桥 (38) | 12. 清炖甲鱼 (47) |
| 2. 煊煊汤之一 (39) | 13. 奶汤鲫鱼 (47) |
| 3. 煊煊汤之二 (40) | 14. 咸肉汤煮鲫鱼 ... (48) |
| 4. 一行白露上青天 (42) | 15. 氽糟青鱼汤 (48) |
| 5. 氽鱼片汤 (43) | 16. 醋椒鳊鱼汤 (49) |
| 6. 醋椒鱼片汤 (43) | 17. 火腿鳊鱼汤 (50) |
| 7. 萝卜丝鲫鱼汤 ... (44) | 18. 京冬菜清蒸鲫鱼汤
..... (50) |
| 8. 雪笋大汤黄鱼 ... (44) | 19. 香菜细粉爆鳊鱼汤
..... (50) |
| 9. 神仙鱼汤 (45) | 20. 霸王别姬 (51) |
| 10. 雪笋塘鳢鱼汤 ... (46) | |
| 11. 酸辣带鱼段汤 ... (46) | |

21. 游龙戏凤(52) 24. 河蚌肉汤(54)
 22. 清汤虾丸(53) 25. 蛭子葱花汤(55)
 23. 酸辣大脚(53)

(三) 海味野味类55

- | | |
|---------------------|---------------------|
| 1. 清汤燕菜(55) | 12. 当归鹌鹑汤(65) |
| 2. 清汤三丝鱼翅 ... (56) | 13. 清炖山鸡汤(65) |
| 3. 鸽蛋银耳汤(57) | 14. 枸杞子斑鸠汤 ... (66) |
| 4. 春白海参汤(58) | 15. 虫草飞龙汤(66) |
| 5. 海参炖鸡汤(59) | 16. 陈皮川贝鹌鹑汤 (67) |
| 6. 鸡火鱼皮汤(60) | 17. 雪笋野鸭汤(67) |
| 7. 芦笋鲍鱼汤(61) | 18. 火腿鸽子汤之一 (68) |
| 8. 三鲜鱼肚汤(62) | 19. 火腿鸽子汤之二 (69) |
| 9. 清汤金钱鲑鱼 ... (63) | 20. 月映珊瑚(70) |
| 10. 清汤海底松(63) | 21. 鲜贝丸子汤(70) |
| 11. 八珍瑶柱汤(64) | |

(四) 素菜杂菜类71

- | | |
|---------------------------|---------------------|
| 1. 腐衣三鲜汤(71) | 10. 莲蓬豆腐汤(76) |
| 2. 鸡毛菜金针菇竹笋汤
.....(71) | 11. 鲜蘑菇豆腐汤 ... (76) |
| 3. 番茄扁尖冬瓜汤 (72) | 12. 煮干丝(77) |
| 4. 咸菜豆瓣酥(72) | 13. 扣三丝汤(77) |
| 5. 雪笋汤(73) | 14. 西湖莼菜汤(78) |
| 6. 鲜蘑菇竹笋锅巴汤
.....(73) | 15. 冬瓜盅(79) |
| 7. 素什锦汤(74) | 16. 酸辣汤(79) |
| 8. 豆瓣夜开花汤 ... (75) | 17. 罗宋汤(80) |
| 9. 五彩豆腐汤(75) | 18. 面筋百叶包汤 ... (81) |
| | 19. 开洋白菜炖汤 ... (82) |
| | 20. 开洋榨菜节瓜汤 (82) |

21. 三片汤(83)
22. 咸肉豆腐汤(84)
23. 咸肉炖肚(84)
24. 汤爆肚尖(85)
25. 余腰片汤(85)
26. 余猪肝汤(86)
27. 猪大肠细粉汤 ... (86)
28. 三鲜蹄筋汤(87)
29. 火夹冬瓜汤(88)
30. 火腿冬瓜汤之一 (89)
31. 火腿冬瓜汤之二 (89)
32. 火腿白菜炖汤 ... (90)
33. 肉糜炖蛋(90)
34. 蛤蜊炖蛋之一 ... (91)
35. 蛤蜊炖蛋之二 ... (91)
36. 家常蛋汤(92)
37. 番茄丝瓜蛋汤 ... (92)
38. 开洋紫菜蛋汤 ... (93)

(五) 羹菜糊菜类94

1. 鸳鸯鸡粥(94)
2. 鸡茸麦片(94)
3. 糟鸭泥豆腐羹 ... (95)
4. 玉米羹(95)
5. 黄鱼羹之一(96)
6. 黄鱼羹之二(97)
7. 鲜莲梭子蟹肉羹 (97)
8. 荠菜螺蛳肉羹 ... (98)
9. 鳝羹(99)
10. 蛇羹(100)
11. 鸡茸苋菜羹(101)
12. 蘑菇胡萝卜花菜羹 (101)
13. 荠菜豆腐羹(102)
14. 肉丝烂糊(102)
15. 虾仁烂糊(103)
16. 什锦烂糊(104)
17. 三鲜烂糊(104)
18. 茄汁虾仁锅巴 ... (105)
19. 海虾仁锅巴(106)
20. 咖喱肉片锅巴 ... (107)
21. 酸辣鲢鱼锅巴 ... (107)
22. 鸡片锅巴(108)
23. 银湖牛肉羹(109)
24. 炒蟹嫩(109)

(六) 砂锅火锅类110

1. 蟹粉狮子头砂锅 (110)
2. 清炖狮子头砂锅 (111)
3. 香菇牛尾砂锅 ... (112)
4. 大鱼头砂锅(112)
5. 青鱼头尾砂锅 ... (113)
6. 什锦砂锅(113)

- | | |
|----------------------|----------------------|
| 7. 淮扬大砂锅(114) | 17. 淮扬干丝火锅 ... (122) |
| 8. 三圆砂锅(115) | 18. 狗肉火锅(123) |
| 9. 双味汽锅(116) | 19. 四生四味火锅 ... (124) |
| 10. 三鲜砂锅(116) | 20. 菊花锅(125) |
| 11. 什锦暖锅(117) | 21. 什锦火锅(126) |
| 12. 咖喱鸡蛋饺砂锅 (118) | 22. 毛肚火锅(127) |
| 13. 漏风豆腐砂锅 ... (119) | 23. 活河虾火锅(128) |
| 14. 坛子辣味羊肉 ... (120) | 24. 家常火锅(128) |
| 15. 涮羊肉(120) | 25. 一锅三吃火锅 ... (129) |
| 16. 鳝鱼火锅(121) | |

一、汤的营养及其制作要求

(一) 汤 的 营 养

制汤原料主要有鸡、鸭、猪肉、鱼、牛肉、蔬菜、食用菌等，营养十分丰富。如鸡肉含蛋白质 23.2%，脂肪仅 1.2%；鸭肉含蛋白质 16.5%，脂肪 7.5%，碳水化合物 0.5%；瘦猪肉含蛋白质 16%，脂肪 28%；鱼肉含蛋白质 15~20%，脂肪 1~10%，碳水化合物 1~1.5%（有些鱼的含量还要高）。鸡肉蛋白质含量较高，脂肪含量低，对人体健康有益，且不致增肥。鸭肉适于有内热、上火者食用。瘦猪肉营养丰富，老少皆宜。鱼肉含蛋白质量多质佳，易被人体吸收、消化，脂肪含量低，含有多不饱和脂肪酸，对预防胆固醇增高和心血管疾病有一定功效。用鸡、鸭、猪肉制作汤类，有益五脏、强筋骨、清虚劳之热、补血行水、调月经、止白带等功效；用鱼类制汤，具有补五脏、和胃气、治水气等药用价值。

浓汤、清汤、鸡汤的鲜味，来自鸡、鸭、猪肉中的谷氨酸和肌苷酸的作用。这些汤料均具香味，在一定的时间内，烧煮时间越长，其香味越浓，但一般以烧煮 3 小时为最佳，超过 3 小时，香味会渐渐变淡。由于鱼汤中的致鲜物质——谷氨酸和肌苷酸的含量最高，故鱼汤最为鲜美。在鱼的肌纤维中含有较多的可溶性成胶物质，煮后溶于汤汁中呈乳白状，所以很适合病人、老人、儿童食用。鸡汤适于老、弱、病人及产妇食用。浓汤则适于中青年、壮年人食用。

制汤所用的原料,营养丰富,应尽量加以利用,不要随意废弃。如熬煮浓汤,除用鸡鸭整料外,尚可利用鸡鸭骨架、脚;瘦猪肉要用碎料、大排骨(剔除里脊肉)、汤骨等。如熬煮鱼汤,可利用鱼头、鱼皮、胸骨、肚脐、鳍骨等;鱼肉供炒菜用。将熬汤后的原料拣出来,可制作锅烧肉等。白汤(二锅汤)是利用熬浓汤和吊清汤(高级清汤)后的原料熬煮而成的。

(二) 制 作 要 求

1. 原料选择 原料的好坏,直接影响制汤质量,选择原料应注意以下几点:

(1) 新鲜:肉类要选购新鲜的热气蹄膀、草排、汤骨等,并要求当天购进。

(2) 活宰:不要用冻鸡或三黄鸡,应选用草鸡(约2~2.5公斤重)、隔年老母鸡。

(3) 肥壮:在选购光鸭时,要选肥壮的老鸭,越老越好。

(4) 干净:在热气汤骨出水时,一定要将血污出透冲洗干净(也适用于其他原料),因为它较之其他原料的血污多而脏。

2. 原料配比 制汤的原料比例相当重要,一定要严格掌握,否则,制成的汤色、香、味均不符要求。

(1) 料与料的比例:熬浓汤时,如不按比例配制,猪肉、蹄膀多,鸡鸭料少,由于猪肉中的脂肪会乳浊化,熬出的汤就油多,汤少而发腻;反之,如鸡鸭料多,猪肉料少,则汤色就达不到牙黄色,和浓、厚、肥的要求。

(2) 料与水的比例:如鸡、鸭、猪肉料多,水分少,熬出的汤太浓、太油,粘厚、汤少;如水分过多,料较少,熬出的汤就不

浓不鲜。

3. 火候 在煮汤、熬汤、吊汤时，要分别使用大火、中火、小火、微火。

(1) 煮鱼汤用中火：中火可使鱼中的脂肪、蛋白质溶解于水中，呈乳白色而味鲜美。如用大火，汤易被烧干，蛋白质和脂肪出不尽；如用小火，脂肪不易出来，不能溶于水中，则汤太清，不呈乳白色。

(2) 熬浓汤用大火、中火：中途用中火，快要浓稠时转大火。操作人员不能离开，要经常搅动，以防蹄膀皮粘底烧焦，使汤发苦有焦味。

(3) 吊清汤用小火、微火：在烧煮时，使汤象金鱼呼吸时吹出来的气泡一样，这样才能使汤澄清。如火大，汤不断翻滚，会使原料中的脂肪渗透出来，汤就混浊不清。

4. 操作要细心 葱、姜、酒等调味品要适量，如太少，汤有腥膻味；如过量，会使汤产生葱姜味、酸味等不良口味。操作时，将清水和原料一次性下锅，中途不再加冷水。原料出水后，撇去血污，洗净后下锅，并多次撇去浮沫、血污，直至撇清为止。

制汤中途不能放盐，因为盐有渗透作用，易渗入原料，使原料中的水分排出，蛋白质凝固，汤汁不易烧浓，鲜味也就不足了。

制汤的时间，浓汤熬煮约5~6小时；高级清汤(包括高级鸡汤)一般4~5小时；鳔骨汤、鱼汤1~2小时左右。一般掌握汤骨、鸡骨呈灰暗色，鱼骨呈白色，鳔骨呈灰褐色，畜禽类肉质呈纤维、渣状和灰暗色即可。此外，扇子骨经手触摸有酥化感觉，说明已熬煮好，如尚未酥化，应继续熬煮，以免造成浪费。

二、汤的种类及其制作方法

汤的制作大都是一次加工、分次使用的，也有一菜一汤使用，或当天现制当天使用的，或当天现制，经冷却后进冷藏室隔日使用的。

汤的种类较多，大致有清汤、高级清汤、鸡汤、高级鸡汤、浓汤、白汤、鱼汤、鳝骨汤、猪肉骨头汤、牛肉汤、素菜汤等，现将各类汤的制法按原料、操作方法等介绍如下。

(一) 清 汤

【原料】 光母鸡 8 只(约 12 公斤)，光老鸭 1 只(约 1.75 公斤)，鸡骨架 2.5 公斤，大排骨 2.5 公斤，碎精肉 2.5 公斤，火腿骨 250 克，清水 30 公斤，香葱 150 克，生姜 100 克，黄酒 250 克。

【操作方法】 分别将光母鸡、老鸭、鸡骨架、鸡鸭脚等洗净后，将鸡、鸭头颈斩下，再把鸡、鸭头连宰杀刀口处(颈部一段)斩下不用，屁股废弃，鸡、鸭爪斩去趾甲，将老母鸡的鸡脯、里脊剔下，去皮斩成碎末状，放入钢精锅内，用清水 4 公斤、葱 50 克、姜 50 克、黄酒 100 克，搅一下后，浸泡 1 小时后使用，行语称为“白俏”。将鸡油洗净，放小碗，加一点葱、姜、酒上笼蒸出鸡油(另作他用)。火腿骨洗净，投入清水浸泡 4 小时待用；香葱切去根须，生姜去皮，洗净，拍松，大排骨洗净后一斩三段。另取钢精桶，置大火上，加入清水(24 公斤)，依次放入

鸡骨架、鸡鸭脚、大排骨、火腿骨、鸡腿、鸭子等，烧滚后(煮汤数量少的，也有将上述原料放进桶内，上笼蒸制而成)转中火，多次撇去浮沫，再转小火炖3小时半，用漏勺轻轻将鸡骨架等全部原料捞出，转中火撇去浮油、浮沫。清汤制毕。颜色：清色。特点：香鲜。适用菜肴：点菜之用，炒菜、汤菜皆用。

(二) 高级清汤(吊汤)

将上述清汤仍置于炉上，中火烧开后，将鸡脯肉斩成的白俏倒入钢精桶内，搅匀，顺一个方向不停地旋转，使汤内沉淀杂质与鸡白俏全部浮起，撇去浮沫，转小火(火不能大)，汤要求微动(象金鱼嘴吐泡泡一样)，约炖2小时后，用漏勺和网筛过滤后使用。高级清汤制毕。颜色：淡茶色。特点：汤清澈见底，味鲜美香醇。适用菜肴：清汤燕菜、鸡火鱼皮汤、鸽蛋银耳汤等。

(三) 鸡汤、高级鸡汤

与高级清汤、清汤制法相同，仅在原料上有较大区别，鸡汤、高级鸡汤原料仅用老母鸡煮汤，不用其他原料。颜色：比淡茶色稍深。特点：汤清澈见底，味鲜美香厚。适用菜肴：鸳鸯鸡粥，清炖套鸡；鸡汤也可作炒菜、汤菜之用。

(四) 浓 汤

【原料】猪汤骨10公斤，蹄膀8只(约7.5公斤)，草排5公斤，金华火腿骨500克，光母鸡8只(约12公斤)，光老鸭

2只(约3.5公斤),鸡骨架5公斤,鸡、鸭脚5公斤,清水70公斤,香葱500克,生姜150克,黄酒250克,猪油250克。

【操作方法】浓汤制法较为复杂,主要分以下四个步骤。

(1) 原料选择: ①分别将光母鸡、光老鸭、鸡鸭脚、鸡骨架、汤骨、草排、蹄膀等洗净,生鸡油洗净放入小碗,加葱、姜、酒上笼蒸出鸡油,将鸡、鸭头颈斩下,再把鸡、鸭头连宰杀刀口处颈部一段斩下不用,屁股废弃,鸡鸭爪斩去指甲。②汤骨砸断劈开,草排斩成4大块,蹄膀剖开,皮肉连着保持整形,火腿骨洗净,投入清水浸泡4小时待用。③香葱切去根须,洗净,拣去杂质,生姜去皮,洗净拍松。

(2) 原料出水: 即原料入沸水锅煮开后,锅面出现浮沫粘液,用铁勺让其集中在一起,然后转小火迅速用铁勺撇去浮沫,如动作不迅速,浮沫就散开,难于撇清,应用此法撇几次,水面基本撇清后,用漏勺捞出原料,行语称“出水”。取铁锅一只,置大火上,加入清水(35公斤)烧开,先放入鸡鸭出水;然后将鸡鸭脚、鸡骨架、鸡头颈、翅膀出水;再将蹄膀、草排、火腿骨出水;最后将汤骨出水,因为汤骨血污较多较脏,在出水时要用中火稍多煮一会,行语称“毛毛透”。分别将上述出过水的原料用温热水将白浮皮、血污、血块、鸡鸭肺块及其他杂质洗净。

(3) 预制清汤: 另取钢精桶,依次放入鸡骨架、鸡鸭爪、头颈、翅膀、火腿骨、蹄膀、母鸡、老鸭、草排,将铁锅内沸水用细网筛过滤后放入,置大火上,煮开后,再撇去浮沫,加葱150克,姜100克,黄酒150克,煮开后,转小火(火不能大,勿使汤沸滚),待原料熟烂时,约3小时,作清汤待用。

(4) 熬制浓汤: 原大铁锅1只,仍置大火上,加入猪油、鸡油、汤骨,中火熬至收干水分,骨髓、骨质熬出油后,下葱姜

继续熬出香味,加入黄酒、清水转大火烧开后,转中火翻滚约3小时后,将铁锅内猪骨连汤全部倒入钢精桶内,用铁勺将桶内原料全部捣烂,开中火翻滚,使原料中的蛋白质、脂肪油与汤汁起中和作用,至汤汁稠厚时,又经过约3小时后,转大火,经常用铁勺搅动锅内原料,此时皮容易粘底,喝汤时粘嘴,用手指沾一下粘手,放点滴在台面上易凝固时,即可出汤约25~30公斤,用细网筛过滤,分装碗内,冷却后进冷藏室,使用时取出。浓汤制毕。颜色:牙黄色。特点:浓而不腻,香厚润嘴。适用菜肴:浓汤是淮扬菜中特殊汤类,由邵正福师傅创制,一直沿用至今,适用于烹调贵重菜、名特菜等。

(五) 白 汤

白汤亦称二锅汤,是在浓汤提取后的基础上,存下的熬汤原料(尤其是猪汤骨色白),其他原料有的成纤维状,有的还有鲜味及余汁,在钢精桶内加入猪油1公斤,清水25公斤,和炖清汤煮过的原料,用铁勺搅动几下,大火烧开后,转中火继续翻滚3小时即可,出汤10公斤。白汤制毕。颜色:奶白色。特点:汤鲜色美。适用菜肴:三鲜炒锅、咸肉豆腐汤等。

(六) 鱼 汤

鱼汤在淮扬菜中的应用较为普遍,但其烹制方法都是一菜一例,一菜一汤,不是预制一锅鱼汤而再分锅使用的。在烹制中,可使用鲜活鲢鱼、鲫鱼、黑鱼、花鲢鱼、塘鳢鱼、桂鱼、刀鱼、黄鱼、青鱼等。烹制方法,将鱼洗净后煎面煮汤,或不煎面煮汤。鱼汤的颜色,有清汤本色,清汤红色,乳白汤本色,乳白

汤红色。现以三种菜例的制汤方法介绍如下：

(1) 奶汤鲫鱼：鲫鱼去鳃(无鳞)，剖腹去内脏，洗净，剔出两侧鱼肉，切成24块。将鱼头劈成6块，肚腩脊骨切成4块，颌骨、胸骨切成2块，姜2片，葱4根，黄酒50克。将鲫鱼骨、胸颌骨、肚腩、鱼头入沸水锅略烫一下，捞出洗净，沥干水分。将炒锅置于炉上，加入猪油、葱姜爆香，加入清水，将上述原料投入后加盖，中火烧至乳白色，用网筛过滤后待用。另将锅加入猪油、葱姜爆香，投入鲫鱼肉、黄酒，鲫鱼汤加盖转中火滚翻45分钟即好。鲫鱼汤制毕。颜色：奶白色。特点：味鲜醇厚。

(2) 萝卜丝鲫鱼汤：萝卜去皮切成细丝，入开水锅出水，除去苦涩味，用清水漂清，挤干水分待用。将鲫鱼洗净，用刀楔成多“1”字花刀，用铁锅放在炉上，用油滑锅后，加入猪油，烧至六七成热，下鲫鱼炆锅，放入葱姜，喷入黄酒，加盖即启盖，加入白汤，加盖，转中火滚翻，至鱼眼突出，汤滚至乳白色，再加入萝卜丝，继续滚至浓香，捞出鲫鱼，萝卜丝放入汤斗，拣去葱姜，鱼汤加味烧开，用网筛过滤，将汤倒入碗内。颜色：乳白。特点：味鲜醇厚，别具风味。

(3) 将军过桥：用刀敲黑鱼头部，待昏死后刮去鳞鳃，用刀从鱼鳍批至脊骨，剔下两侧鱼肉，将皮切成四段。将鱼头劈成6块、鱼胸颌骨切成2块、脊骨切成4块、肚腩切成4块。将鱼骨、鱼皮、胸颌骨、肚腩、鱼头入沸水锅略烫，捞出洗净，沥干水分，将炒锅置于炉上，开大火，加入猪油、葱姜爆香，加入清汤，将上述原料投入后加盖，中火，烧至乳白色，加味到入汤斗内即好。鱼汤制毕。颜色：乳白色。特点：味鲜醇厚，别具风味。另一盆炒鱼片(因为与制汤无关)省略。