

宫廷菜

GONGTING
CAI
MEIWEI
30 ZHONG

美味 30 种



金盾出版社

内 容 提 要

本书是金盾版“家庭美食系列丛书”之一,专为家庭学做宫廷菜肴而编写。书中从历代宫廷御膳房名厨们所创制出的名菜中,精选了能够满足家庭需要、且适合家庭制作的宫廷菜肴美味 30 种,每菜一图,以简洁的文字对每款菜的用料配比、制作方法及成菜特点等均作了具体介绍,对主要制作过程还配有示范图片。本书图文并茂,科学实用,易学易做,适宜于家庭阅读使用,也可供餐饮业人员参考。

图书在版编目(CIP)数据

宫廷菜美味 30 种/吴杰等编著. —北京:金盾出版社,2001. 6

(家庭美食系列丛书)

ISBN 7-5082-1501-X

I. 宫… II. 吴… III. 宫廷菜-菜谱
IV. TS972. 12

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第
10050 号

金盾出版社出版、总发行

北京太平路 5 号(地铁万寿路站往南)

邮政编码:100036 电话:68214039 68218137

传真:68276683 电挂:0234

封面印刷:北京百花彩印有限公司

正文印刷:北京 2207 工厂

各地新华书店经销

开本:787×1092 1/32 印张:2 彩页:64 字数:20 千字

2001 年 8 月第 1 版第 2 次印刷

印数:11001—22000 册 定价:8.00 元

(凡购买金盾出版社的图书,如有缺页、
倒页、脱页者,本社发行部负责调换)

宫廷菜美味 30 种

编著 吴 杰 郭玉华 吴学智
吴昊然 申伟东

摄影 吴 杰 吴昊然

金 盾 出 版 社

前 言

中国烹饪有非常悠久的历史,以其技艺精湛、风格独特而蜚声世界。宫廷菜是中国烹饪艺苑中一颗璀璨的明珠,是历代御膳房名厨们创制出的专供皇帝及皇室后、妃们享用的美味佳肴。由于用料考究,厨艺精湛,器皿华贵,菜式繁多,极具特色而深受人们的喜爱。

《宫庭菜美味 30 种》是金盾版“家庭美食系列丛书”之一,是为了适应人们更高层次的特色饮食需要而专门编写的。它着力将宫廷菜这一民族饮食文化珍品进一步融汇于家庭日常生活之中。考虑到野生动物保护法,所以昔日宫廷筵席上以珍禽异兽所烹制的佳肴名馐,已不再列入餐桌上的美味,而且华贵难觅的器皿也为普通的适用器皿所代替。但本书仍以历代宫廷御膳房名厨们所创制的名菜为依据,并从中精选了既能体现昔日宫廷气派,又有代表性的美味佳肴 30 种。风味独特,易学易做,按书习作,既能满足一般家庭品尝宫廷美味名菜,提高饮食层次的要求,又能让大家在亲手制作中增添许多乐趣,给家庭生活带来欢乐与温馨。

编 者

目 录

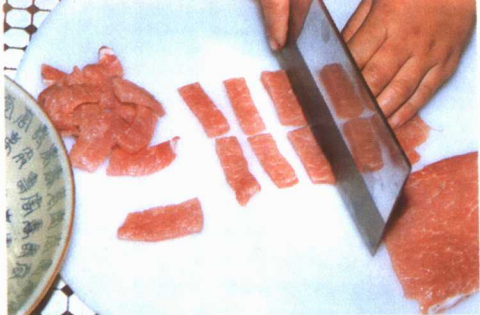
抓炒里脊	(4)	红烧鳊鱼	(34)
炒黄瓜酱	(6)	抓炒鱼片	(36)
黄金肉片	(8)	蚝油鲍片	(38)
万字扣肉	(10)	清烹大虾	(40)
炒锅炸泥	(12)	豉椒大虾	(42)
水晶丸子	(14)	煎鲜虾饼	(44)
佛手卷	(16)	山参蒸元鱼	(46)
火熏猪肉	(18)	遍地锦装鳖	(48)
酸辣羊肚	(20)	鸭条烩海参	(50)
它似蜜	(22)	鸡茸煨海参	(52)
冬笋爆炒鸡	(24)	鸡丝翅子	(54)
炸八件鸡	(26)	金银鹿肉	(56)
口蘑肥鸡汤	(28)	烧鹿肉	(58)
葱椒鸭子	(30)	杞子鹿筋	(60)
菊花鳊鱼	(32)	芥菜墩	(62)



GONGTINGCAI

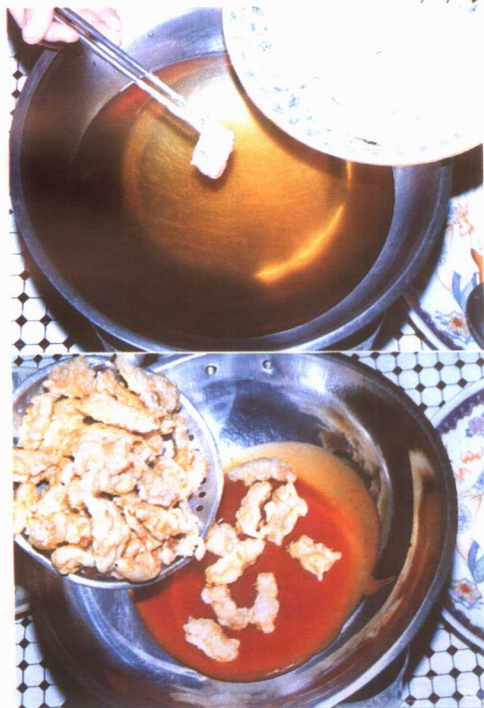
原料 猪里脊肉 200 克,湿淀粉 75 克,黄酒 15 克,酱油 15 克,精盐 1 克,白糖 30 克,米醋 15 克,葱末、姜末各 4 克,油 800 克,鲜汤 100 克。

制法 ①将里脊肉片成 1 厘米厚的大片,用刀在两面轻拍至松,再切成条片。②将切好的里脊肉条片放在容器内,加入精盐、黄酒 10 克腌渍入味。③锅内加油烧至五成热,用 50 克湿淀粉将里脊肉条片挂匀,下入油锅炸透至金黄色酥脆时捞出。④锅内留油 20 克,放入葱末、姜末、鲜汤、酱油、白糖、米醋及余下的黄



酒烧开,用余下的湿淀粉勾芡,下入里脊肉条片颠翻至匀,淋入明油出锅装盘即成。

特点 金黄明亮,外脆里嫩,甜咸酸香,味道鲜美。是清朝宫廷菜中著名的“四大抓炒”菜之一。



本页图示说明(自上至下)

- 里脊肉切成条片
- 里脊肉条片腌渍入味
- 挂糊下油锅炸酥脆
- 下入炒好的调味汁内



GONGTINGCAI

原料 肥瘦猪肉 400 克, 黄瓜 150 克, 湿淀粉 15 克, 黄酱 40 克, 黄酒 10 克, 葱末、姜末各 10 克, 白糖 5 克, 鸡汤 50 克, 香油 10 克, 酱油 5 克, 熟豆油 30 克。

制法 ①将肥瘦猪肉、黄瓜均切成丁。②锅内加豆油烧至五成热, 放入葱末、姜末炝锅, 下入猪肉丁煸炒。③再放入黄瓜丁、黄酱炒透, 加入黄酒、白糖、酱油、鸡汤煨一会儿。④用湿淀粉勾芡, 淋入香油炒匀, 装盘即成。



特点 色泽酱红，咸鲜醇香。是清朝宫廷御膳房著名的炒“四大酱”之一。

本页图示说明（自上至下）

- 猪肉切成丁
- 炆锅煸炒肉丁
- 下黄瓜丁和调料炒匀
- 用湿淀粉勾芡



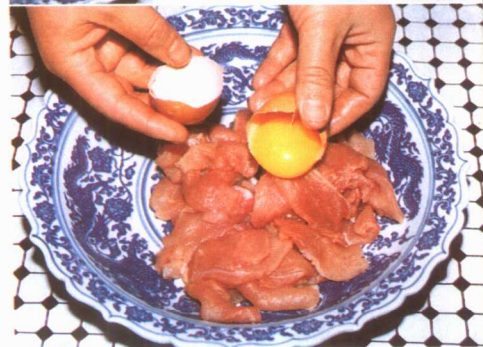


原料 猪嫩瘦肉 400 克,香菜 15 克,葱丝、姜丝各 10 克,鸡蛋 1 个,湿淀粉 25 克,黄酒 15 克,酱油 15 克,香醋 10 克,白糖 12 克,精盐 3 克,花椒 6 克,香油 15 克,油 500 克,鲜汤 15 克。

制法 ①将嫩瘦肉除净筋膜,切成均匀的柳叶片。香菜洗净切段。②在切好的肉片内磕入鸡蛋,加精盐、湿淀粉上浆。将黄酒、酱油、香醋、白糖、鲜汤对成味汁。③锅内加油烧至五成热,下入上浆的肉片,炸散至五成熟时,倒入漏勺沥尽油。④锅内加油 50 克烧热,下入

花椒炸香，捞出花椒粒不用，放入肉片，煎至两面呈金黄色时，放入葱丝、姜丝、香菜段炒匀，沿锅边四周倒入对好的味汁，摆动几下，再翻匀，淋入香油，倒入盘内即成。

特点 质地软嫩，味道鲜美，清香利口。



本页图示说明（自上至下）

- 将肉切成柳叶片
- 加湿淀粉等调料上浆
- 肉片炸至五成熟
- 下葱姜丝、香菜段炒匀

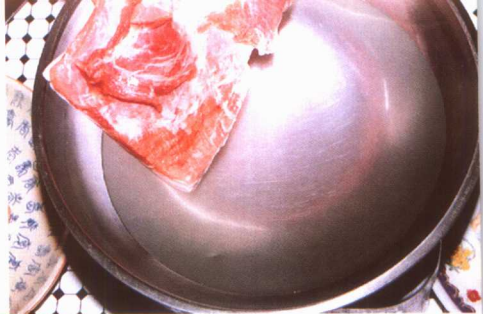


GONGTINGCAI

原料 猪肉方一块重约 600 克, 淀粉 15 克, 黄酒 20 克, 酱油 20 克, 糖色 3 克, 白糖 5 克, 葱段、姜块各 10 克, 精盐 4 克, 花椒水、八角水各 5 克, 熟油适量, 鲜汤 300 克。

制法 ①将肉方皮面刮净后入锅中煮至八成熟捞出。②将肉方切成 3 厘米见方的块, 在每块肉方的一边用刀横片, 但不能片断, 到角时旋转再片, 直片到中心为止。再按原样卷回, 皮朝下整齐地码入碗中。③放入黄酒、酱油、糖色、白糖、葱段、姜块、精盐、鲜汤、花椒水、八角水。④上屉蒸至熟烂取出。将葱段、姜块去掉,

汤汁沥入锅内，肉扣入盘中。
汤汁烧开，用淀粉加适量水勾
芡，淋入明油出锅浇在盘内肉
上即成。



特点 色泽红润，肥糯酥
烂，老少皆宜。

本页图示说明（自上至
下）

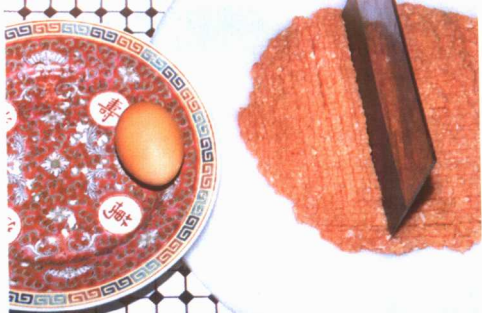
- 肉方煮至八成熟
- 将肉方横片成万字肉
片
- 码整齐放调料
- 上屉蒸至熟烂





原料 猪肉(肥三瘦七)300克,淀粉20克,面粉15克,鸡蛋1个,黄酒15克,酱油5克,精盐4克,五香粉1克,鸡汤100克,葱末、姜末、蒜末各5克,香油15克,油900克。

制法 ①将猪肉剁成细茸。②猪肉茸放在容器内,加黄酒5克、五香粉、精盐2克、淀粉10克、面粉,磕入鸡蛋搅匀。③锅内加油烧至五成热,将调好的猪肉茸挤成略小于蛋黄的丸子,下入油锅中炸透捞出。④锅内留油30克,放入葱末、姜末、蒜末炅锅,烹入余下的黄酒,加鸡汤、酱油、余下的精盐,下入丸子,小火煨透,



用余下的淀粉加适量水勾芡，淋入香油出锅，装盘即成。



特点 软嫩酥香，味道鲜美。是清朝光绪年间的宫廷菜。

本页图示说明（自上至下）

- 将猪肉剁成细茸
- 肉末内加调料调匀
- 肉馅挤成丸子入油锅炸透
- 丸子下入调味汁煨透

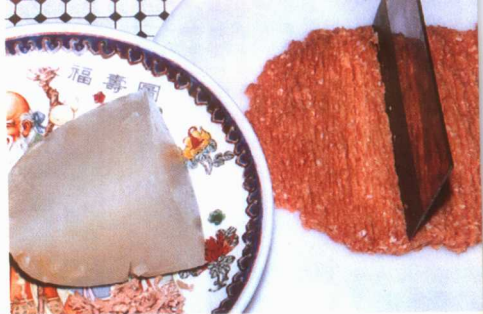




原料 猪里脊肉 150 克,皮冻(猪肉皮熬成)500 克,火腿末 20 克,鸡蛋清 1 个,黄酒 8 克,酱油 3 克,葱姜汁 25 克,精盐 4 克。

制法 ①将里脊肉剁成细茸。②里脊茸内加入黄酒 4 克、酱油、蛋清、葱姜汁 15 克、精盐 2 克搅拌均匀。③挤成略小于蛋黄的丸子。④放入盘内上屉蒸熟取出。将皮冻放入净锅内熬化,加入余下的黄酒、葱姜汁、精盐烧开备用。在酒盅内撒一点火腿末,再放入一个小丸子,浇入皮冻汁至满,冷凝成冻取出摆入盘内即成。

特点 形似水晶, 咸鲜味美, 清凉香醇。是清朝乾隆年间的宫廷名菜。



本页图示说明 (自上至下)

- 将里脊肉剁成细茸
- 肉茸内加蛋清及调料
- 将肉茸挤成丸子
- 丸子上屉蒸熟