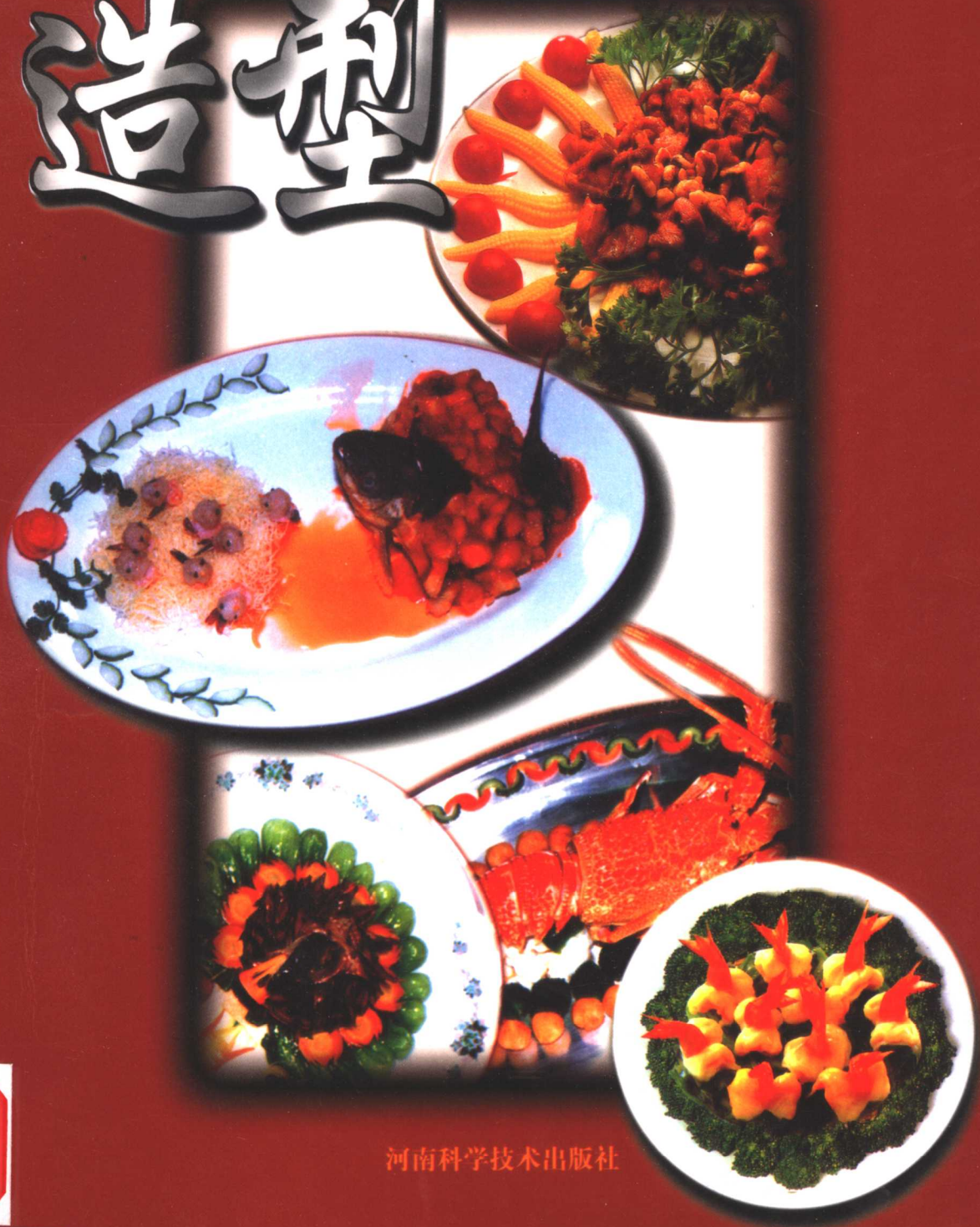


中国热菜艺术

张民生 主编

造型



河南科学技术出版社

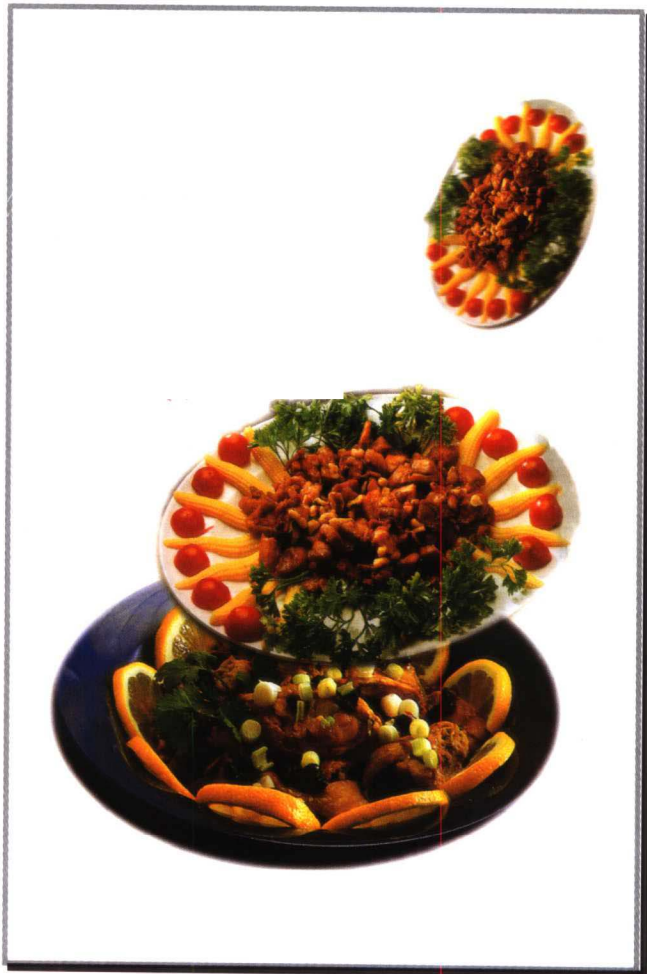
中国

热菜

张民生主编

艺术造型

河南科学技术出版社



内 容 提 要

本书精选150种热菜艺术造型作品,是全国铁路系统厨师们历年参赛作品的精华,与《中国冷菜艺术拼盘精选》是姊妹篇。每种菜都介绍有制作方法,是实用性、观赏性俱佳的图书。可供厨师及烹调爱好者阅读参考。

图书在版编目(CIP)数据

中国热菜艺术造型精选 / 张民生主编. — 郑州: 河南科学技术出版社, 1999.10
ISBN 7-5349-2255-0

I. 中… II. 张… III. 烹饪 - 造型 - 菜谱 - 中国 IV. TS972.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(98)第 26258 号

热菜艺术造型

RECAIYISHUZAOXING

责任编辑 李玉莲 版式设计 霍维深

河南科学技术出版社出版发行 全国新华书店经销

郑州市农业路 73 号

邮政编码: 450002 电话: (0371)5721186

河南第一新华印刷厂印刷

开本: 787 × 1092 1/16 印张: 6.5

1999 年 10 月第 1 版 1999 年 10 月第 1 次印刷

印数: 1 — 4000

ISBN 7-5349-2255-0/T · 451

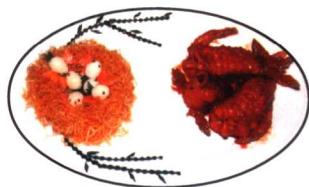
定价: 46.00 元

目 录

赤龙献鲍	2		
玉笋鲍鱼	3		
菊花鲍鱼	3	四喜什锦甲鱼	30
鲍鱼灯笼虾	4	绣球甲鱼	31
鲍鱼干贝球	5	巨龙腾云	31
兰花虾球	5	酥麻蛋饺清蒸蟠龙鳗	32
双菇甲鱼	6	脆皮双味	33
金钱甲鱼	7	玉珠甲鱼	33
甲鱼凤翅	7	母子长寿鱼	34
凤腿裙边	8	盘龙喜吐珠	35
龙凤呈祥	9	金鱼彩珠	36
兰花肘子	9	群龙会燕	36
名豪盘龙鳗	10	金鱼戏莲	37
燕尾虾球	11	翠珠鱼花	38
参鱿吉庆	11	蛤蟆桂鱼	38
大虾三吃	12	珊瑚桂鱼	39
干炸秋梨	13	火腿白片鱼	40
游子归来	13	鲤鱼跳龙门	41
银丝玉鸟	14	菊花四宝	42
春花秋实	15	红袍莲子菊花鱼	43
翡翠桂花饼	15	菊花杞子鱼米	43
龙舟虾球	16	金龙戏银花	44
飞燕归巢	17	群龙戏牡丹	44
菊花蟹斗	18	玉鸟大虾	45
菊蓝蟹肥	19	玉饺大虾	45
金盏玉珠	19	罗汉虾	46
燕尾鸡饼	20	两吃大虾	47
蟹斗虾仁	21	灯笼大虾	48
金鱼吐珠	21	天兵国色	48
猴头蟹斗	22	亚运金杯	49
棉桃虾蟹	23	大虾玉仁	50
凤腿鲜贝	24	盘龙戏珠	50
鱿鱼三圆鸡翅	24	蛟龙探宝	51
猴头凤腿	25	乳燕归巢	52
八宝葫芦鸭	26	凤腿虾球	52
子母会	27	金鱼戏珠	53
鱼仁麻香鸡	27	金鱼虾球	53
盘龙卧莲	28		
霸王赏花	28		
鸭掌甲鱼	29		



目 录



凤尾炸鱼珠	54		
玉宝虾仁	54		
金盏虾球	55	玉扇鲜贝	78
太极凤尾虾	55	雪莲驼掌	79
丰收鲜贝	56	棒子鱼仁	80
盘龙玉兔	57	兰花鱼卷	81
金龙献宝	57	百花绣球	81
菊花绣球干贝	58	遨游东海	82
鱿花霸王球	58	群龙戏莲	82
菊花鱿鱼卷	59	龙虾麻香鱼卷	83
凤尾双花	59	明珠桂鱼	84
玉珠鲜贝	60	松鼠桂鱼	85
青蛙鲜贝	60	雀巢五彩蛇丝	85
菊花鱼卷	61	凤尾桃花虾	86
金钱鲜贝	61	桃花茄汁虾	86
鸭舌菠萝鱼	62	龙眼虾球	87
梅花鸭舌菠萝鱼	63	烧麦凤尾桃花虾	88
鱼丝贝串	63	玉鸟虾球	88
金盏玉珠	64	茄汁梅花鱼	89
鸭舌虾球	65	水仙虾仁	90
红梅鲜贝	65	桑蚕鱿鱼	91
百鸟海参	66	棉桃虾球	91
葵花海参	66	梅花虾球	92
金鱼戏海参	67	鱼球琵琶虾	92
玉兔海参	68	翡翠琵琶虾	93
羽翎凤尾海参	68	金鱼戏莲	94
兰花鸡米海参	69	金蟾凤尾笋	94
百花海参	69	金鱼桃花虾	95
琵琶鸭舌	70	白扒燕尾虾	95
乌龙牡丹	70	贝玉菜心	96
赤足花篮海参	71	蟠桃鲍鱼	96
象眼香菇合	72	如意鲍鱼	97
百花虾扇吉利果	73	牡丹鸡	97
鸡茸香菇菊花鱼	73	菊花鸡牛宝	98
豆 芽 卷	74	扒鲜鲍菊花鱼	99
百花迎春	74	珍珠鲍鱼	99
螺花玉鸟	75	酥蝎神鞭	100
鸭宝橄榄	75	凤尾牛冲	100
菊花驼掌	76		
玉扇桃花	77		
凤尾鸡翼	77		
兰花驼掌	78		

序言

中国菜以色、香、味、型、器俱佳而闻名于世界，热菜造型是厨艺的重要组成部分。物质生活逐渐丰富的中国人民，对饮食档次，烹饪技术有了更高的要求，近些年来，美食文化大大地向前发展了。

本书介绍的153例热菜造型，不仅美味可口，并且是艺术再创作。为方便读者学习，每菜配一幅彩图，同时以精炼的文字说明，介绍每种菜的主要原料及烹制方法，通俗易懂，形象直观，是艺术性、实用性兼备的烹饪用书。

需要说明二点：

一、由于文字所限，加之彩图形象直观，对一看就明白的造型未一一作介绍，请读者谅解。

二、目录编排是以图所在的页码进行的。

参加本书编写的人员还有张永清、张华强、傅应力、王银海、杨忠义、张丽、李秋莲。张永清同志是本书的副主编，担任书稿的组织工作。由于时间紧，书中的不足和错误敬请读者批评指正，以便重印时更正。

编者

1998年10月

热菜艺术造型

RECAIYISHUZAOXING

赤龙献鲍

原料:

大虾、鲍鱼罐头、番茄酱、盐、味精等。

制作:

将大虾洗净去沙线，用少许油加毛姜水蒸至虾变红色时，加盐、糖、番茄酱收汁取出，成扇面形摆在盘子一边。将鲍鱼码放碗中，加调料和鲜汤上屉蒸酥烂取出，扣在盘子另一边，浇上汁配两朵刻花即成。



玉笋鲍鱼

原料:

鲍鱼罐头、鱼、青菜、盐、味精等。

制作:

将加工好的鲍鱼装码在扒算上,加入调味料和鲜汤,上火扒至酥烂取出,扣放在盘子中间。勺里留少许油加盐和鸡汤收汁,淋明油,浇在鲍鱼上。将剖好刀口的玉笋鱼麻入味,用干淀粉拌好,用六成热油炸成玉笋状。炒勺留少许底油放入盐、汤烧开,勾水芡、淋明油,炒好浇在玉笋鱼上,用樱桃、香菜叶梗做成小花,放在玉笋鱼间即可。



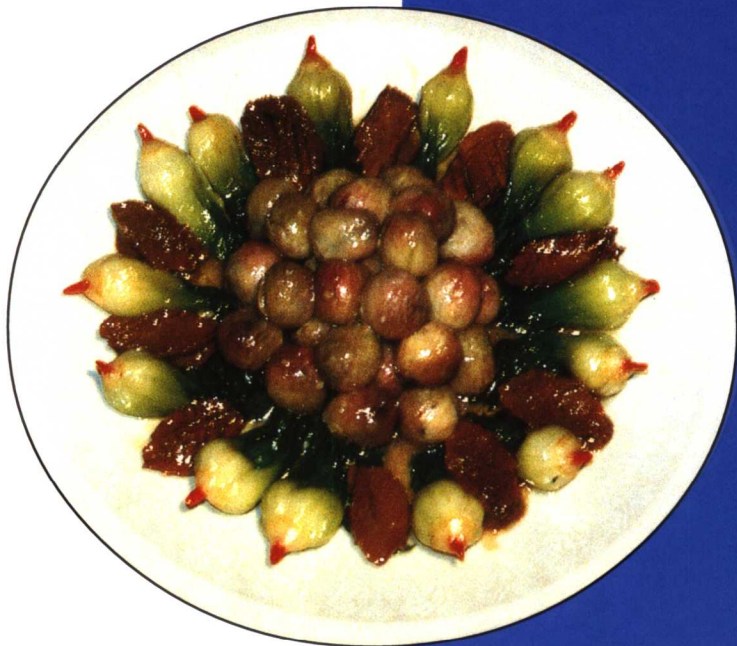
菊花鲍鱼

原料:

鲍鱼、净鱼肉、青椒、番茄酱、盐、糖等。

制作:

将加工好的鲍鱼装码在扒算上,加入调料和鲜汤上火,扒至酥烂,扣放在盘中。把鱼肉剖成菊花鱼麻味,用干淀粉拌好,用六成热油炸成菊花状。配芹菜叶摆放在鲍鱼四周。炒勺留少许底油,烧热放入番茄酱、盐、糖、汤烧开收紧汁,淋明油,浇在菊花鱼上即可。



鲍鱼灯笼虾

原料:

鲍鱼、鱼茸、大虾、西蓝花、青、红椒、鸡蛋皮、盐、味精等。

制作:

将烫好入味的西蓝花放在盘子中间。把加工好的鲍鱼装码在大碗中，加入调料与鲜汤上笼蒸透取出，扣在盘中西蓝花上，浇上汁。将大虾去皮去尾放在加工好的鱼茸上，用青、红椒和鸡蛋皮做成灯笼状，上屉蒸5分钟取出均匀摆放四周。用少许油加盐、味精和鲜汤，烧开勾芡，淋上明油，浇在灯笼上即可。

热菜艺术造型

RECAIYISHUZAOXING

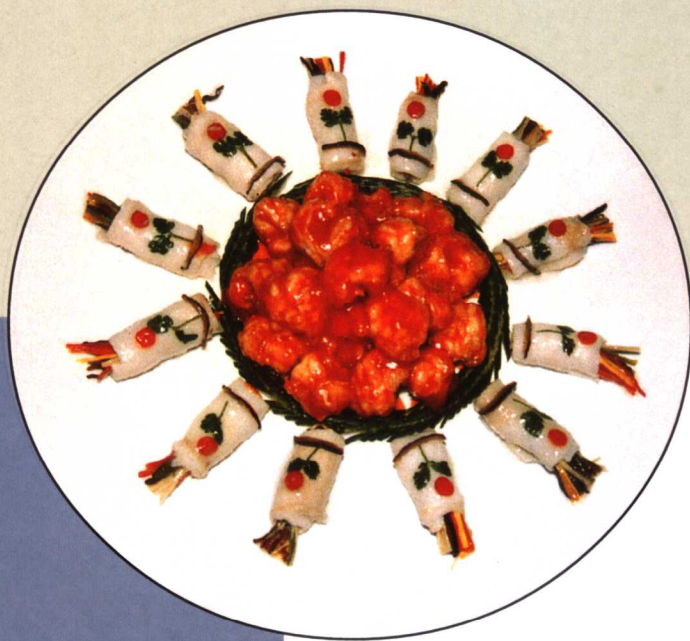
鲍鱼干贝球

原料:

干贝、青菜、鲍鱼、配、调料等。

制作:

将加工好的鲍鱼片成片，用少许油烧热后加盐、味精、鸡汤烧一会儿。把烫好的青菜放一起烧，烧烂后取出，摆在盘子四周。干贝用温水泡后放入碗中加调料和鲜汤上笼蒸透取出扣在盘子中间。勺里加鸡汤烧开勾芡，淋少许鸡油，浇在干贝球上即可。



兰花虾球

原料:

大虾、鱼片、火腿、香菇、红萝卜、香菜叶、红樱桃、盐、糖、味精、番茄酱等调料。

制作:

将大虾洗净去皮、去尾，做成球形。锅里加油炸番茄酱，倒入虾球，加盐、糖少许，收汁煨后盛到盘中。把切好的火腿、香菇、红萝卜丝用鱼片卷成卷，用香菜叶、红樱桃摆到鱼卷上点缀成小花朵，上笼蒸一下取出，摆在虾球四周。炒勺加鸡汤、盐和味精，烧开勾芡，淋少许油，浇在兰花上即可。

热菜艺术造型

RECAIYISHUZAOXING



双菇甲鱼

原料:

甲鱼、鲜菇、冬菇、虾茸、青笋、鸡子、盐、味精等。

制作:

将整好的甲鱼用水烫透取出，鸡子剥成大块。甲鱼用布包好与鸡肉块一同放入盆中，加鸡汤调料上笼蒸透取出。甲鱼去布放入勺中烧一下收汁，淋油装入盘中。青笋削成圆球，烧透入味，放在甲鱼周围。把去根烫好的鲜菇、冬菇分别抹上虾茸，摆好花草，上笼稍蒸一会儿取出，一起摆在盘子四周，淋白汁即成。

金钱甲鱼

原料:

甲鱼、香菇、虾茸、菜心、盐、味精等。

制作:

将整好的甲鱼用水烫透取出，用布包好放入盆中，加鸡汤、调料上笼蒸烂取出。去布后放入勺中烧扒一下，收汁装入盘中。将香菇洗净去把抹上虾茸，摆好虾仁，做成金钱形状，上笼蒸透取出，摆放在甲鱼四周，浇上白汁即成。



甲鱼凤翅

原料:

甲鱼、凤翅、五花肉、盐、味精等。

制作:

先把整好的甲鱼用开水烫一下取出，把五花肉剁成大块。甲鱼用布包好连同五花肉放入盆中加鸡汤、调料，上笼蒸烂取出。甲鱼去布放入勺中扒一下收紧汁淋明油，装入盘中。把凤翅烧烂取出，摆放甲鱼四周浇汁即可。

热菜艺术造型

RECAIYISHUZAOXING



凤腿裙边

原料:

鸡腿、鸡蛋、香菇、裙边、花椒盐、味精等。

制作:

将加工过的裙边放在盘内。把香菇、玉兰片分别码在碗中，加入调料和鲜汤上屉蒸烂取出扣在盘中。少许油烧热加鸡汤烧开勾芡，淋上明油，浇在裙边上。鸡腿煮熟晾干，挂酥糊用五成热油炸，炸好后捞出，用餐巾纸包着腿骨，把餐巾纸剪成形，摆在裙边四周，撒上花椒盐即可。

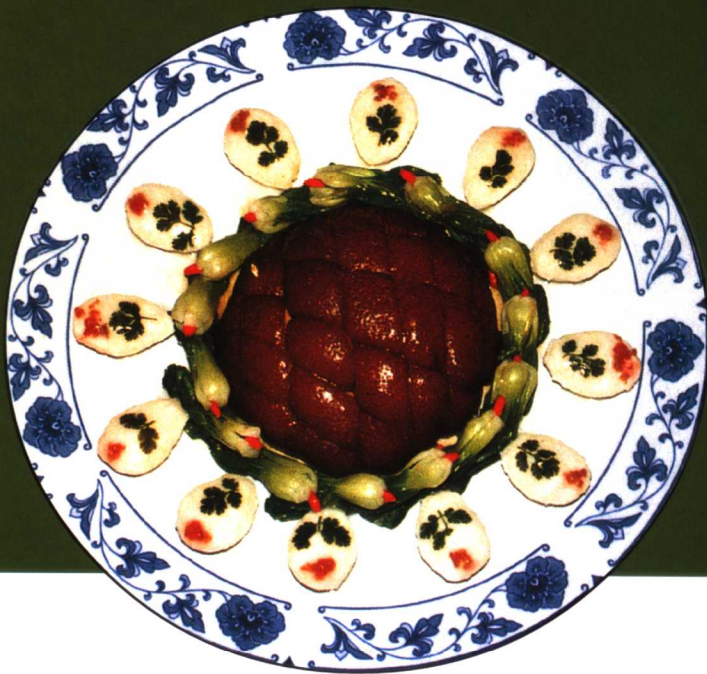
龙凤呈祥

原料:

鱼、黄、白蛋糕、红、绿樱桃、番茄酱、盐、糖等。

制作:

将鱼剖好洗净分成两片，刮好刀口。一片麻上味，用干玉米粉拌好，六成热油下锅，炸成龙身状捞出，放在盘子一边。用鱼尾挂糊炸后摆在龙身前边做龙头。锅里放油烧热后加番茄酱、盐、糖、汤烧开，烧好后浇在龙头、龙身上，放两个红樱桃做龙眼，黄蛋糕做龙爪。用鱼大骨和另一片鱼肉，分别做成凤翅和凤身，用油炸后摆放在盘子另一边。用黄蛋糕做凤头，黄、白蛋糕切成片，用鸡心模按成鸡心状，做成凤的羽毛，分别放上红绿樱桃，浇上白汁即可（注：白汁的加工方法：锅里放清油，加葱、姜丝烹制后加鸡汤或其他高汤，放盐、味精、料酒，烧开勾流水芡，浇上明油。清蒸类菜肴用的白汁是笔出的原汁勾流水芡做成的）。



兰花肘子

原料:

肘子、鱼茸、青菜、香菜、火腿、鸡油、水芡、盐、味精。

制作:

将加工好的肘子表面皮朝下，装码在大碗中，加入调料和鲜汤，上屉蒸烂取出，皮面朝上扣放盘中。把加工好的鱼茸分别抹在菜心上，用香菜叶和火腿摆在鱼茸上点缀成小花朵形状，上笼蒸5分钟，摆在肘子四周炒匀加鸡油、盐和味精，烧开后勾芡，淋少许鸡油，浇在兰花上即可。

热菜艺术造型

RECAIYISHUZAOXING

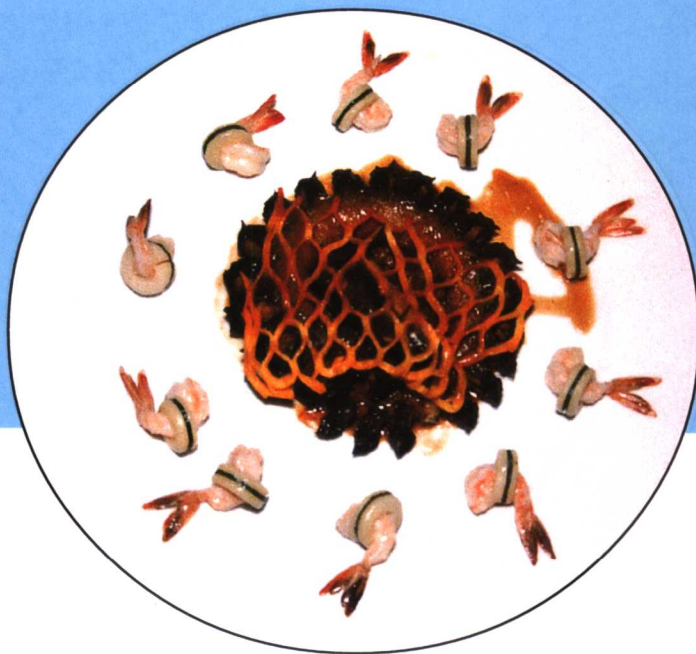
名豪盘龙鳝

原料:

白鳝鱼、大虾、鸡蛋、调料等。

制作:

先将洗净的白鳝用直刀解好放入盘中，加鸡汤、调料上屉蒸烂取出，再放入锅中烧一下收紧汁，淋明油装入盘中，摊鸡蛋皮切成网形盖在鳝鱼上。将鲜虾去头、去壳、留尾，黄瓜切成3毫米段去子。把去掉沙线的虾仁麻好挂蛋清糊，串在黄瓜段里，用温油滑透取出，摆放在盘子四周淋上白汁即可。



燕尾虾球

原料:

大虾、荷兰豆、番茄酱、调味料等。

制作:

将大虾一半去皮留尾，从里面开个口穿过做成燕尾；一半去皮去尾做成虾球。锅内加入清油，放番茄酱烹汁调好口味，倒入燕尾收紧汁出锅放在盘的四周。将做好的虾球挂蛋清，用温油滑出，锅中加调料，再倒入温油滑好的虾球，烹一下，淋上明油，装入盘子中。将烧制好的荷兰豆放在燕尾与虾球中间即可。



参鱿吉庆

原料:

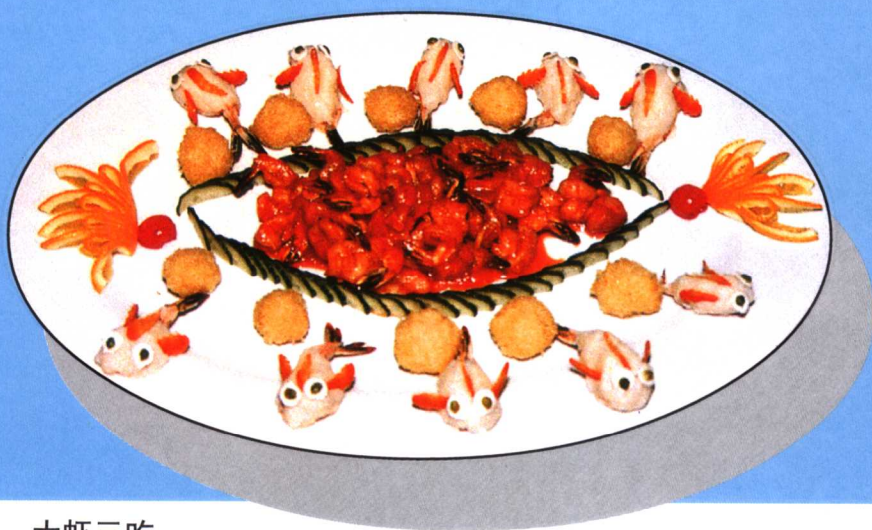
海参、鲜鱿鱼、青笋、红萝卜、虾茸、盐、味精等。

制作:

将洗好的海参用水烫好氽透取出。海参放入锅中加鸡汤、调料烧制一下，收紧汁淋明油装入盘中。青笋、红萝卜削成圆球过油，围在海参外圈。再将氽好的鲜鱿鱼抹上虾茸做成金鱼，上笼蒸透取出，摆放在盘子四周，淋白汁。

热菜艺术造型

RECAIYISHUZAOXING



大虾三吃

原料:

大虾、鱼茸、鸡蛋、番茄酱、红樱桃、青豆等。

制作:

先将大虾分成三份，两份去皮留尾。先取一份用刀从里面分开拍成片，抹上鱼茸，摆好鱼翅和青豆，上屉蒸熟取出，放在盘子四周浇上白汁。另一份锅里加油，放入番茄酱调好味，倒入大虾，收紧汁出锅放在盘子中间。剩下的一份大虾，去皮去尾剁成虾茸，调好味用蛋清挂糊，用温油炸成虾球，放在燕尾周围，用黄瓜、红樱桃点缀即可。