

特色 宴席菜

赵红滨 著

TESE YANXICAI

蟹黄狮子头

五花肉具有肥瘦适中、肉质细嫩的特性，常用于红烧、蒸制。此菜中五花肉加入较多的辅料，并以蟹黄和豆苗点缀，使色泽富于变化，且汁鲜味美，入口即化。

主料：排酸五花肉

辅料：豆苗 熟蟹黄 鸡蛋清 马蹄粒 玉米淀粉 葱姜水

调料：盐 味精 胡椒粉 料酒

制作过程：一、五花肉切碎，加入盐、味精、鸡蛋清、马蹄粒、玉米淀粉、葱姜水，搅打上劲，做成狮子头，入保鲜冰箱。二、锅内掺水烧开，取出冰箱中狮子头，沾上蟹黄，放入开水中，小火炖熟后捞出盛入容器。三、锅内原汁用盐、味精、胡椒粉、料酒调好味，并浇在狮子头上，点缀少许豆苗即成。

注意事项：狮子头应入冰箱中稍冻成型，炖时也应应用小火，以免汤汁大沸，破坏狮子头形状的完整。



■ 荟萃宴席佳品 尽享分餐快乐 ■



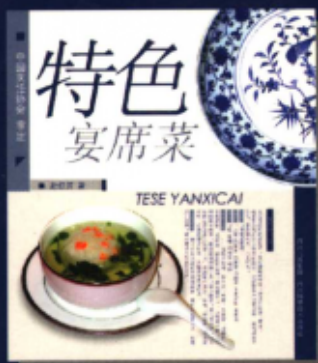
作者简介

赵红滨，1968年生，北京人。

中国烹饪协会会员，北京烹饪名师，中餐烹饪技师，中国药膳师，营养配餐师。现任全国政协礼堂厨师长。

赵红滨1987年毕业于北京古城烹饪专业学校。20世纪80年代末进入台湾饭店任厨师，师从香港名师。后在多家酒楼和酒店担任厨师长，并被建国饭店京汇管理公司聘为技师顾问。

赵红滨擅长中餐、西餐冷、热菜的烹调，注重中西菜式的搭配，在全国政协礼堂工作期间，烹制的特色分餐菜肴受到了一致好评。他曾在《中国烹饪》、《中国食品》和《餐饮世界》发表多幅作品和文章。



ISBN 7-5364-5786-3



9 787536 457867 >

ISBN 7-5364-5786-3/TS·439

定价：20.00元

中国烹饪协会
审定

特色宴席菜

赵红滨
著



四川出版集团
四川科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

特色宴席菜/赵红滨著. —成都: 四川科学技术出版社,
2005.9

ISBN 7-5364-5786-3

I. 特… II. 赵… III. 菜谱 IV. TS972.12

中国版本图书馆CIP数据核字(2005)第074327号

组稿编辑 / 侯砚楠

责任编辑 / 冯建平

封面设计 / 韩建勇

装帧设计 / 稻草人 梁 成

责任出版 / 周红君

电脑制作 / 曹晓丽 邢道蓉

特色宴席菜

中国烹饪协会 审定

著 者 赵红滨 菜品制作 赵红滨 万顺利 万玉洪 王文兴 胡兴志

出版发行/四川出版集团·四川科学技术出版社 (成都盐道街3号 邮政编码 610012)

成品尺寸/185mm×210mm 印张/4

印刷/四川省印刷制版中心有限公司

版次/2005年10月成都第一版 印次/2005年10月成都第一次印刷

书号/ISBN 7-5364-5786-3/TS·439

定价/20.00元

■ 版权所有·翻印必究 ■

本书如有缺页、破损、装订错误,请寄回本社调换。

地址:四川·成都盐道街3号 电话:028-86671039 86672623 邮政编码 610012

如需购本书,请与本社邮购联系。

藝無止境



四川科学技术出版社烹饪技术类图书邮购书目

欢迎广大烹饪爱好者选购，并敬候赐稿。

书 名	定 价 (元)	书 名	定 价 (元)
大众川菜 (全国优秀畅销书)	19.00	小餐馆 当家菜	
家庭川菜	17.00	热菜	10.00
川菜烹饪秘诀	15.00	冷菜	10.00
四川火锅大全	26.00	汤菜	10.00
四川民间小吃大观	65.00	厨艺入门丛书	
四川特色菜丛书		红案——菜品烹制技法	15.00
川味酱香菜	15.00	白案——面点小吃制作技法	13.00
川味砂道菜	15.00	面点造型与盘饰	18.00
川味包卷菜	15.00	食品雕刻精解	38.00
川味糟香菜	15.00	大众炖菜	18.00
川味香水菜	15.00	盆盆菜	15.00
川味奶香菜	15.00	调味制馅技巧	13.00
川味豉香菜	15.00	中小餐馆特色菜丛书 (彩版)	
川味糊辣菜	14.00	特色鸡肴	25.00
川味麻辣菜	14.00	特色鱼肴	25.00
川味花椒菜	15.00	特色牛蛙、兔肴	25.00
精选川味家常菜口袋书系列		特色牛羊肉肴	25.00
炒菜	8.00	现代川菜	16.00
烧菜	8.00	四川民间流行菜	20.00
凉菜	8.00	四川民间特色菜 (彩版)	29.00
蒸菜	8.00	四川民间乡土菜 (彩版)	29.00
卤菜	8.00	四川民间传统菜 (彩版)	29.00
小吃	8.00	老成都食俗画	22.00
正宗川菜烹饪系列丛书		时尚川菜	23.00
川味火锅85款	12.00	四川风味菜	22.00
川味凉菜185例	16.00	天府冷锅	14.00
川味热菜150例	16.00	天府火锅	15.00
川味汤羹193例	14.00	天府新菜	14.00
川味小吃180例	16.00	天府坛子菜	15.00



中国烹饪协会会长

薛积成

“吃什么”和“怎么吃”的问题，始终与人类生存与发展的历史相生相伴。事实上，从“茹毛饮血”到“食不厌精，脍不厌细”的演化过程，正是人类与自然最为漫长的历史“磨合期”，同时，这也是人类从野蛮向文明转化的标志之一。

“吃什么”的问题解决之后，“怎么吃”就成了问题的精要。孙中山先生早在上个世纪初叶，就把中国烹调技艺的进步与文明的成熟，联系到了一起，他说“烹调之术本于文明而生，非深厚文明之种族，则辨味不精，辨味不精，则烹调之术不妙。中国烹调之妙，亦是表明文明进步之深也。”

中国烹饪之术的历史，可谓源远流长，然而，长久以来这种精湛技艺所带来的无尽享受，绝非大多数布衣庶民可以分享。直到最近二十多年以来，随着国运的昌盛，大多数中国人，才延续了一条从吃得到到吃得饱；从吃得饱到吃得好；从吃得好到吃得精，乃至“吃”出“文化”的饮食路线。这不仅反映出只有国家经济高速发展，人民生活水平提高了，国人对物质文明和精神文明的追求才会日益强烈，同时，也折射出民众对烹调技艺的要求也在不断提升。

中国地域广大，各地的物候条件催生出各具地域特色的菜品烹制原料，而各地不同的风土民情、口味喜好和烹饪技法，更成就了多种多样、风味迥异的特色菜品。特别是在“饮食文化”已成为“时尚”被广大民众追捧的今天，各地的烹坛名家们，更是把各自的特色菜品搅动得风生水起，精品叠出。这些菜品已成为镶嵌在中华饮食文化长链上的粒粒明珠。

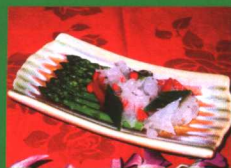
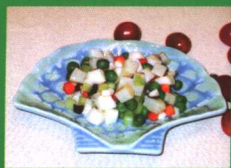
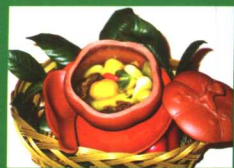
我们把这些作品用图片和文字记录下来，辑录成册，奉献给大家，其目的就是记录一种文明，并使之撒播四海，永续传承。同时，也为广大读者提供可资研习与借鉴的典范，使中华精湛的烹饪技艺和饮食文化得以宏扬光大。是为序。

2004年10月于北京

目录



沙茶青边鲍	004	金沙石榴鸽	020	南乳黑草羊	036
黄焖桂花翅	005	红扒驼掌	021	香杏凤尾虾	037
金耳绣球翅	006	沙茶驼峰	022	红粉烤龙虾	038
金汤官燕	007	虫草美洲雁	023	笼子玉环虾	039
鲍汁三宝	008	洋参美洲雁	024	芙蓉玻璃虾	040
蟹黄明骨	009	榛蘑炖火鸡	025	计司烤大虾	041
玉龙瑶柱脯	010	杞参鹧鸪	026	烧汁三文鱼	042
百花酿辽参	011	黑椒烤羊排	027	千岛福寿鱼	043
双色海中宝	012	培根煎牛扒	028	葡汁银鳕鱼	044
兰花裙边	013	红酒焖鹿肉	029	酥盒炒鱼米	045
金丝玉盏	014	西汁烧牛肉	030	杏仁鳊鱼柳	046
蟹黄银丝羹	015	沛公狗肉	031	酥皮东星斑	047
法式烤蜗牛	016	鼎煮羊肉	032	锡纸三珍鱼	048
金鸵归巢	017	鲍汁猪手	033	牡丹银鳕鱼	049
灌汤驼球	018	蟹黄狮子头	034	木瓜烩鱼肚	050
原只烤蜗牛	019	茄汁牛尾	035	五彩扇贝	051



名家之作

养颜芦荟	052	金汤娃娃菜	068	酥皮佛跳墙	084
雪山鳝糊	053	罐焖野山菌	069	羊肉烩粉	085
串烧三鲜	054	养生猴头菇	070	玉米鲈鱼饺	086
咖喱烤河鳗	055	魔芋素烧	071	一品驼肉饼	087
珍珠扇贝	056	龙须素鲍	072	玉米南瓜	088
花胶酿玉扇	057	梅花素海参	073	金瓜腊味饭	089
上汤海鲜煲	058	合味火龙果	074	翡翠鱼面	090
蟹肉冬瓜盒	059	红参血燕	075	时果醪糟	091
三色花枝丸	060	辣烩牛头方	076	三色猫耳朵	092
鲍汁海龙筋	061	法式焗羊腿	077	香芋南瓜露	093
青芒百合	062	竹荪鱼茸汤	078	雪蛤马蹄露	094
竹排素什锦	063	天冬胶花汤	079		
滋补红树菇	064	蟹肉冬茸羹	080		
奶汁三色球	065	奶汤鱼唇羹	081		
蟹黄榆耳	066	汽锅养元汤	082		
什锦山珍	067	酥皮山菌汤	083		



沙 茶 青 边 鲍

鲍 鱼软韧，酱香浓郁。

此菜制作过程简单，沙茶味突出而不掩盖鲍鱼本味。

主料：青边鲍
辅料：顶汤 上汤 西兰花
调料：沙茶酱 鲍鱼酱 老抽 味精 白糖 淀粉

制作过程：1. 青边鲍加工、洗净并用上汤煲至成熟。
2. 锅内放少量顶汤，下沙茶酱、鲍鱼酱和味精、白糖调味。
3. 调好的顶汤入煲中和鲍鱼一起煨制2小时，用老抽调色，勾芡。
4. 煨制好的鲍鱼装盘，配上西兰花即可。

注意事项：青边鲍一定要加工好，去净杂质，洗干净。煨制时间长可使鲍鱼更入味，汤汁更香浓。



黄 焖 桂 花 翅

鱼翅软润，汤汁清香。

鱼翅与鲜菊花配合，使制成的鱼翅具淡淡的花香。

主料：水发金勾翅
辅料：香菜叶 鲜菊花 浓鸡汤 清汤
调料：桂花酱 盐 味精

制作过程：1. 先将发好的金勾翅用清汤煨制软糯。
2. 取适量浓鸡汤放于锅内，用盐、味精调味，放入少量桂花酱和金勾翅一起煨制半小时。
3. 煨制好的金勾翅出锅时勾薄芡，撒入香菜叶和鲜菊花即成。

注意事项：鲜菊花取花瓣使用。



金耳绣球翅

口 感鲜嫩，搭配新颖，营养丰富。

制好的“绣球”上锅蒸，既保持了丰富的营养成分，又不损坏形状，且口感也较佳。

主料：水发鱼翅 净虾肉 净鳕鱼肉 水发黄耳
辅料：胡萝卜丝 油菜丝 上汤
调料：鸡精 盐 蚝油 蛋清 淀粉

制作过程：

1. 把虾肉和鳕鱼肉一起加鸡精、盐调味搅拌成茸，并制成球状。
2. 肉茸球沾蛋清后均匀地裹上鱼翅、胡萝卜丝、油菜丝上锅蒸熟。
3. 将水发黄耳用上汤煨制入味，和绣球翅一起放入盘中。
4. 取上汤用盐、鸡精、蚝油调味后勾薄芡，浇于绣球翅上即成。

注意事项：制成的肉茸球要圆，大小均匀，盛盘才显美观。黄耳要洗干净。

特色宴席菜



金 汤 官 燕

燕 窝软润，瓜汁清香。

燕窝与金瓜茸搭配，使燕窝具有了瓜的清香，色泽也诱人，营养更加丰富。

主料：水发官燕
辅料：上汤 金瓜
调料：鸡精 盐

制作过程：1. 先将官燕挑去杂物，然后用上汤煨好备用。
2. 金瓜去皮，上锅蒸烂过笊制茸。
3. 煨好的官燕控尽汁水置于盘中。
4. 上汤加金瓜茸、鸡精、盐调汁调味，淋于盘中燕窝上即成。

注意事项：金瓜硬皮要去尽。上汤用金瓜茸调制的浓度要适宜。



鲍汁三宝

此菜均由入菜的高档原料制作，过程简单，味道浓厚，鲍香浓郁，营养丰富。

主料：金元鲍 水发裙边 水发鱼肚
辅料：鲍汁 西兰花 上汤
调料：糖 盐 老抽 色拉油 淀粉

制作过程：1. 金元鲍、裙边、鱼肚分别用上汤煨制熟，取出后置于盘中。
 2. 西兰花用色拉油清炒后围在“三宝”边。
 3. 将鲍汁用糖、盐调味后用老抽上色，勾薄芡淋于“三宝”上即可。

注意事项：1. 煨制金元鲍、水发裙边、水发鱼肚时一定要煨入味，煨烂糯。
 2. 注意掌握调料的用量。

特色宴席菜



蟹 黄 明 骨

明 骨脆韧,汤汁香浓。

鲨鱼明骨:用鲨鱼的头骨等处软骨先经煮制,再经晒干而成,为高档宴席常用原料。

主料: 鲨鱼明骨(水发)
辅料: 蟹黄 上汤
调料: 蚝油 盐 味精 白糖 米酒 淀粉

制作过程: 1. 将鲨鱼明骨发好后用上汤煨透,取出放在盘中。
2. 蟹黄上锅蒸熟。
3. 上汤加蚝油、盐、味精、白糖、米酒调味后勾薄芡淋在明骨上,撒上蒸好的蟹黄即可。

注意事项: 上汤调味宜浓。鲨鱼明骨要煨制至既不发硬,又有一定的脆度即可。



玉龙瑶柱脯

原料软润，汤香味浓。

此菜将瑶柱、牛骨髓置于冬瓜环中，造型独特。用鲜牛髓可增加菜中的钙成分，使营养更丰富。

主料：水发瑶柱 鲜牛骨髓
辅料：冬瓜环 上汤
调料：蚝油 盐 白糖 味精 淀粉

制作过程：1. 水发瑶柱用上汤煨好，然后放入冬瓜环内上锅蒸熟装盘。
2. 牛骨髓用上汤煨好，围在瑶柱边上。
3. 取上汤用蚝油、盐、白糖、味精调味后勾薄芡，淋于盘内菜上即可。

注意事项：冬瓜切环要整齐，瑶柱要煨烂糯。

海 参软韧，鱼茸嫩滑。成菜既有海参的鲜味，又杂夹了鲑鱼肉的清香，口感较好。

主料：水发辽参
辅料：鲑鱼茸 西兰花
调料：盐 味精 湿淀粉 清鸡汤 色拉油

制作过程：1. 鲑鱼茸用盐、味精调好味。
2. 水发辽参洗净煨制后，酿入调好味的鲑鱼茸上锅蒸熟。
3. 西兰花用色拉油清炒后和熟酿辽参一起置于盘中。
4. 用清鸡汤调味，勾玻璃芡淋于菜上即可。

注意事项：西兰花稍炒即可，保持青绿的颜色和朵形。辽参要洗干净。

