

烟台真饌薈萃



山东科学技术出版社

《烟台烹饪荟萃》编审委员会

主 任	曲元显					
副 主 任	王韶华	张同瑞	何熙斌	王日恒		
编 委	曲元显	王韶华	张同瑞	何熙斌	王日恒	
	郭延祥	初立健	刘维轩	赵吉文	杨永光	
	王宝恒	王守治	姜保增	苗学兴	孙常藩	
	刘悦厚	申文山	陈学真			
主 编	陈学真	申文山				
编写人员	陈学真	申文山	高速建	张善荫	王吉林	
责任编辑	刘东杰					
技术设计	韩立生					

序 言

烟台素有“烹饪之乡”之称。烟台烹饪，历史悠久，源远流长。据传，爆、煽、扒、熘、拔丝技艺，早在春秋战国时期就有文字记载。烟台烹饪的悠久历史，培育了一代代技艺精湛的烹调人才，创制出许多名饌佳点，成为鲁菜三大风味流派之一，并逐渐发展成为我国北菜的基础和鲁菜的重要支柱。及至明朝时期，烟台烹饪技术陆续进入古都北京，流传海内外，倍受中外人士的青睐。

烟台，海岸绵长，岛屿棋布，盛产鱼、虾、贝类，其中以海珍和小海味列全国之冠，海错珍馐驰名中外。这种特殊的地域环境，使烟台烹饪形成鲜明的地方色彩和特殊风味。烟台烹饪制品清鲜、脆嫩、技法独特，清蒸加吉鱼、熘大虾、葱烧海参、芙蓉干贝、油爆海螺等上百种海味菜品被列入中国名菜。冷菜拼摆、食品雕刻、工艺热菜及面点制作等技艺，近几年也有长足发展。

烟台独特的烹饪技艺，孕育了许许多多烹饪名家，他们的技艺和业绩已载入烹饪文化的史册。烟台市烹饪学会组织编写的《烟台烹饪荟萃》，展现了烟台烹饪业的概况、特点和餐旅业的现状，介绍了诸多烟台现代名厨及其几经锤炼而烹制的名

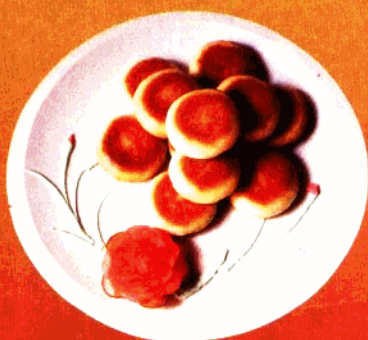
某佳点，可以说是一部具有较强的理论性、知识性和实用性的成功之作，很值得广大烹饪专业人员、烹饪爱好者阅读。

烟台市烹饪学会名誉会长 曲元显

1991年4月



拔丝珍珠苹果



芝罘火食



炒浮油鸡片



家常饼

纸包虾



凤尾鱼



喜雀登梅



油爆肚仁



清蒸加吉鱼

黄鱼吐丝



炸蛎黄

雄鸡报晓





海棠酥



扒鱼脯



芙蓉三鲜烧麦



虾蝶戏螺花

三丝鱼卷



葱烧海参



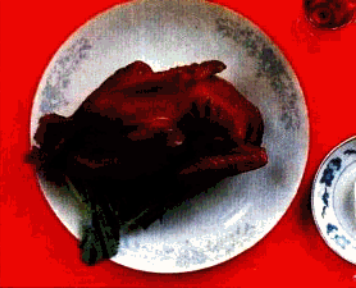
扒鲜贝脯

糟溜鱼片





燻大虾



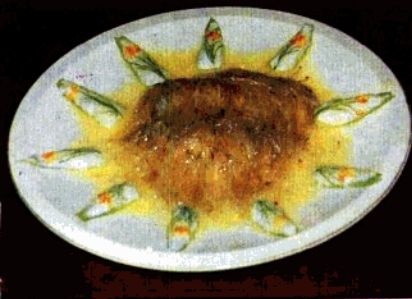
福山烧鸡



余西施舌



醋椒鱼



兰花鱼翅



滑炒里脊丝



清汤燕菜



烩乌鱼蛋



福山拉面



清炒虾仁



丽花菜卷



鸡丝炒蜆皮



目 录

概 述.....	1
----------	---

名 厨 名 菜

郭延祥及其代表菜.....	13
郭延祥简介	13
代表菜	14
扣扒凤翼鱼翅.....	14
虾蝶戏螺花	16
蒜茸加吉鱼.....	17
爆炒凤尾原汁瓜仁	18
初立健及其代表菜.....	20
初立健简介	20
代表菜	21
全虾三做	21
烧麦爆乌鱼花.....	22
整鱼两吃	23
拔丝珍珠苹果.....	25
刘维轩及其代表菜.....	27
刘维轩简介	27
代表菜	28
清炸里脊	28

红烧牛鞭	29
鸡油海米冬瓜球	30
烩酸辣鱿鱼	30
赵吉文及其代表菜	32
赵吉文简介	32
代表菜	33
八宝联珠鸡	33
鸡火羹汤	34
红地紫鲍	35
三丝鱼卷	36
王荣廷及其代表菜	37
王荣廷简介	37
代表菜	38
鸡丝炒蜆皮	38
红烧鲤鱼	39
炒辣子鸡丁	40
油爆肚仁	41
郝兆楨及其代表菜	42
郝兆楨简介	42
代表菜	43
煎虾卤	43
全家福	43
凤尾鱼	44
拔丝冰糕	46
杨永光及其代表菜	47
杨永光简介	47

代表菜	48
炸蛎黄	48
芙蓉三鲜	49
清溜虾仁	50
蟹盒海螺	51
吴瑞祥及其代表菜	53
吴瑞祥简介	53
代表菜	54
凤凰翅子	54
香菇扒鱼脯	55
炒翡翠鸡片	56
口蘑鲍鱼	57
车克奎及其代表菜	58
车克奎简介	58
代表菜	59
兰花鱼翅	59
番茄二龙鱼戏珠	60
扒三白	61
扒驼蹄	62
王金才及其代表菜	63
王金才简介	63
代表菜	64
鞭花蝴蝶虾	64
金饺雪片鱼	65
干焙花鱼	66
烩乌鱼蛋	67

钟士涛及其代表菜	68
钟士涛简介	68
代表菜	69
雄鹰展翅	69
爆大虾	70
番茄松鼠鱼	70
红扒圆盅鸡	72
陈可亨及其代表菜	73
陈可亨简介	73
代表菜	74
油爆双脆	74
鱼茸虾仁	75
拔丝蛋泊肉	76
烧五丝	76
隋有良及其代表菜	78
隋有良简介	78
代表菜	79
炸全蟹	79
荷花蛭子	79
百花蛤仁	80
酒熏整蟹	81
董培庆及其代表菜	83
董培庆简介	83
代表菜	84
芫爆兔肉	84
纸包虾	85

烧三鲜	86
扒三丝鱼翅	86
刘相英及其代表菜	88
刘相英简介	88
代表菜	89
两吃蚬子	89
菊花全鱼	90
山东海参	91
酥白肉	91
徐芦芳及其代表菜	93
徐芦芳简介	93
代表菜	94
芫爆乌鱼花	94
炒鲜奶	95
锦鸡芙蓉	96
兰花桃仁鱼米	97
范维泉及其代表菜	99
范维泉简介	99
代表菜	100
银丝全鱼	100
氽西施舌	101
油爆鲜贝	102
溜腰花	103
丁建国及其代表菜	104
丁建国简介	104
代表菜	105