

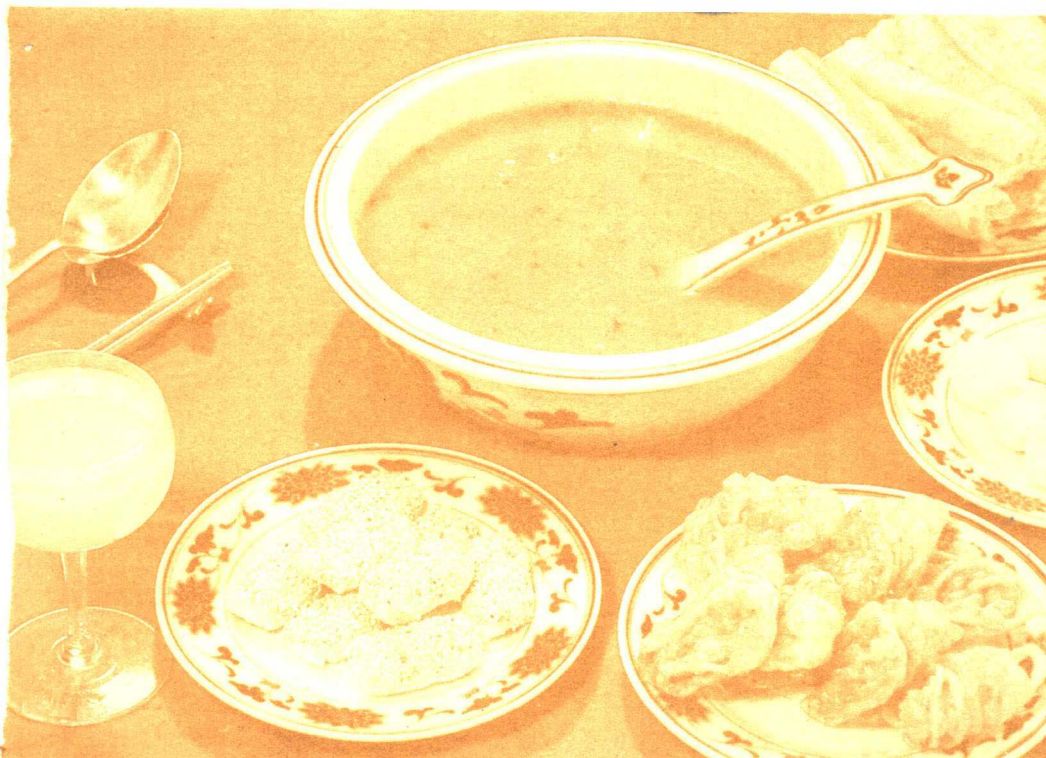
中国风味 菜点集锦



中国风味 菜点集锦

上海市锦江(集团)联营公司 编
服务食品技术研究中心

江苏科学技术出版社



中国风味菜点集锦

上海市锦江(集团)联营公司 编
服务食品技术研究中心

出版、发行：江苏科学技术出版社
经 销：江苏省新华书店
印 刷：第七二一四工厂

开本350×1166毫米 1/32 印张14.25 字数333,400
1988年3月第1版 1988年3月第1次印刷
印数1—10,300册

ISBN 7—5345—0304—3

Z·44

定价：4.20元

责任编辑 高楚明

特邀编辑 封明诚

前 言

我国历史悠久，民族众多，幅员辽阔，物产丰富；中国烹饪源远流长，各地区各民族都有自己的传统风味菜点和小吃。而这些菜点、小吃，有的因为长期局限于一个地区，极少流传，知者不多，以致濒于失传。

我们为了发掘这些民族饮食文化遗产，并使之流传推广，经与全国各地有关单位和行家联系，并参阅了某些书刊，收集了上千只各地的风味菜点，由吕士毅同志从中筛选出 360 多只，按省市顺序，将每只菜点的历史渊源、使用主副料、制作方法和风味特色列出，汇编成这本《中国风味菜点集锦》。本书具有一定的知识性、技术性、趣味性等特点，不仅可供烹饪专业人员参考、研究推广，也可供广大爱好者阅读、仿制。

在编写过程中，得到了各有关单位、行家和某些书刊作者的帮助，在此谨表谢忱。

由于是初次选辑，加上我们的水平有限，其中缺点错误，在所难免，敬请批评指正。

上海市锦江（集团）联营公司
服务食品技术研究中心
1987年4月

目 录

北 京 市

天德居烤鸡.....	1	拔丝两味.....	24
全聚德烤鸭.....	2	(一)拔丝苹果.....	24
同和居清蒸潘鱼.....	4	(二)拔丝猪油芝麻.....	25
南宛北季烤肉.....	5	同和居三不粘.....	26
东来顺涮羊肉.....	7	肉丁馒头.....	27
马玉昆白羊头肉.....	8	都一处三鲜烧卖.....	28
白魁烧羊肉.....	9	都一处炸三角.....	29
月盛斋酱牛(羊)肉.....	11	烫面饺.....	30
天盛号清酱肉.....	12	一品烧饼.....	31
爆糊.....	13	荷叶饼.....	32
天福酱肘子.....	14	馅饼.....	33
砂锅居白煮肉.....	15	银丝卷与龙须面.....	34
南府苏造肉.....	16	一窝丝清油饼.....	35
灌肠.....	17	春元楼焦圈果子.....	36
炒肝.....	18	恩元居炒疙瘩.....	37
松花蛋.....	20	豆汁、豆腐脑.....	38
香椿烘蛋.....	21	(一)豆汁.....	38
芥末墩儿.....	22	(二)豆腐脑.....	39
腌渍两味.....	22	杏仁茶.....	41
(一)北京泡菜.....	23	千层糕.....	41
(二)北京辣白菜.....	23	驴打滚(豆面糕).....	43

栗子糕·····	44	糖葫芦·····	51
豌豆黄·····	45	元宵·····	51
芸豆卷·····	46	奶酪·····	53
艾窝窝·····	47	饊子麻花·····	53
小窝窝头·····	48	茶汤·····	55
小枣粽子·····	49	油茶·····	56
干果子·····	50		

天津市、河北省

天津紫蟹菊花鱼锅·····	57	天津燕春楼炖羊蹄·····	62
天津炸熘紫蟹·····	58	天津炸铁雀·····	62
天津锅煽银鱼·····	59	天津狗不理包子·····	63
河北清汤哈士蟆油·····	60	天津耳朵眼炸糕·····	64
天津振升德烧牛肉·····	60	天津十八街麻花·····	66
天津御酱铁雀·····	61	保定锅贴饺子·····	67

山 西 省

清和元头脑·····	69	(一)刀削面·····	75
平遥熟牛肉·····	70	(二)拨鱼子(又名削尖)·····	75
太原六味斋熟食两味·····	71	(三)上党长子炒饼·····	76
(一)熏鸡·····	72	(四)羊肉稍梅·····	77
(二)酱猪肉·····	72	(五)水煎包·····	77
临猗酱玉瓜·····	73	(六)认一力羊肉蒸饺·····	78
山西面食七味·····	74	(七)三鲜水饺·····	79

内蒙古自治区

烤全羊·····	81	哈达饼·····	83
拔丝羊尾·····	82		

黑 龙 江 省

- 哈尔滨风干猪口条(猪舌)……84 (一)甲种做法……86
哈尔滨松仁小肚……85 (二)乙种做法……87
水炒鸡蛋……86

吉 林 省

- 四平市李连贵熏肉、大饼……88 (二)李连贵大饼……89
 (一)李连贵熏肉……88 朝鲜族泡菜(克依姆奇)……90

辽 宁 省

- 沟帮子熏鸡……92 鸡蛋煎饼果子……95
丹东朝鲜族烤明太鱼……93 大连焖子……96
丹东朝鲜族打糕……94

山 东 省

- 德州五香脱骨扒鸡……97 (三)奶汤白菜……105
济南肴鸡……98 (四)珊瑚白菜墩……106
济南糖醋鲤鱼……99 山东煎饼两味……106
济南黄家烤肉……100 (一)小米煎饼……107
济南一品香烧羊肉……101 (二)菜煎饼……107
招远丸子……102 蓬莱鱼馅水饺……108
泰安豆腐、白菜四味……103 临沂高桩馒头……109
 (一)软烧豆腐……103 临沂糝……110
 (二)锅塌豆腐……104

上 海 市

锦江烤鸭	112	小绍兴鸡粥	130
松江四鳃鲈鱼	113	鸡鸭血汤	131
面拖黄鱼与面拖苔条黄鱼	114	面筋百叶	132
银鱼炒鸡蛋	115	枫泾豆腐干	134
大闸蟹	116	什锦炒酱(八宝辣酱)	134
油爆虾	117	蟹壳黄	136
油余鱿鱼	118	南翔小笼馒头	137
糟田螺	119	生煎馒头	138
南通天下第一鲜	120	汤包	139
排骨四味	121	春风松月楼素菜包	140
(一)椒盐、糖醋排骨	121	银芽肉丝春卷	142
(二)煎、炸排骨	122	馄饨	143
猪油菜饭与四喜肉、		鲜肉月饼	144
红烧脚爪	124	重油酥饼	145
(一)猪油菜饭	124	葱油饼	146
(二)四喜肉	125	肉丝两面黄	147
(三)红烧猪脚爪	125	开洋葱油热拌面	148
乳腐肉	126	蒸拌冷面	149
枫泾丁蹄	127	萝卜丝油墩子	151
糟钵头	128	鸽蛋圆子	152
腌焗鲜	129	桂花糖粥	153

江 苏 省

苏州西瓜鸡	154	扬州三套鸭	157
常熟叫化鸡	155	南京板鸭	159
霸王别姬	156	南京盐水鸭	160

高邮咸鸭蛋	162	镇江肴肉	180
南京咸鸭肫	162	无锡肉骨头与酱腿胗	181
扬州熘变蛋	163	太仓肉松	183
扬州双皮刀鱼	164	靖江牛肉脯	184
苏州松鼠桂(鳊)鱼	165	无锡酱烧肝	185
镇江清蒸鲥鱼	167	南京香肚	186
扬州蛋清酿鲜蛭	168	狗肉三味	187
扬州海底松	169	(一)彭城、沛县款式	188
甲鱼两味	170	(二)广州款式	188
(一)鸡火鳖汤	170	(三)试量集款式	188
(二)红烧冰糖甲鱼	171	镇扬煮干丝	189
稀卤白鱼	172	芥菜冬笋山鸡片	190
酥熘鲫鱼	173	无锡口蘑锅巴汤	191
鳝鱼五味	174	扬州蛋炒饭二味	192
(一)清炒鳝丝	174	(一)肉丝蛋炒饭	192
(二)烧马鞍桥(即		(二)什锦蛋炒饭	193
烧鳝段)	175	蟹黄汤包	194
(三)干蒸鳝鱼卷	176	黄桥烧饼	195
(四)炆虎尾	176	徽州饼	196
(五)脆鳝	177	淮安茶馓	197
镇扬清炖蟹肉狮子头	178	东台鱼汤面	198
高沟捆蹄	179	焦山无心糖白果	199

安 徽 省

符离集烧鸡	200	黄山山药蒸鸽	203
屯溪臭桂(鳊)鱼	201	徽州桃脂烧肉	204
屯溪醉蟹	202	歙县问政山笋	205
皖南清蒸山鹰龟	203	安庆迎江寺素菜三味	205

(一)素油淋鸡	206	太和香椿煎豆腐	210
(二)糖醋溜素桂(鳊)鱼	206	寿县大救驾	211
(三)素海参	207	安庆肖家桥油酥饼	213
琅琊明苔春笋	208	庐江小红头	214
凤阳瓢豆腐	209	炸羊尾	215

浙 江 省

五夫醉鸡	216	干炸响铃	235
平湖糟蛋	217	油焖笋	236
兰溪黑桃蛋	217	西湖莼菜汤	236
西湖醋鱼	218	杭州桂花鲜栗羹	237
宋嫂鱼羹	220	奎元馆片儿川	238
雪菜大汤黄鱼	221	奎元馆虾爆鳝面	239
鲈三味	222	金华酥饼	240
(一)鱼鲈	223	温州白蛇烧饼	241
(二)鳊鲈	223	嘉兴鲜肉粽子	243
(三)黄雀鲈	224	幸福双	244
龙井虾仁	224	知味观西施舌	245
金华火腿	225	油炸桧儿与葱包油炸	
金华家乡南肉	227	桧儿	247
东坡肉	229	猫耳朵	248
绍兴梅干菜烧肉	230	宁波猪油汤团	249
杭州皇饭儿鱼头豆腐	231	糖藕	250
八宝豆腐	232	绍兴茴香豆与五香辣	
杭州菜卤豆腐	233	味豆	251
湖州千张包子	234		

江 西 省

流浪鸡	253	庐山石鱼炒蛋	256
弋阳鸡	254	南安板鸭	257
庐山石耳清蒸鸡	254	文山肉丁	257
庐山黄焖石鸡	255	信封萝卜饺	258

福 建 省

佛跳墙	260	厦门黄金香肉脯	269
七星鱼丸汤	261	厦门炒面线	270
西施舌	262	米制食品四味	271
海鲜小食品四味	263	(一)八果芝麻糊	272
(一)土笋冻	264	(二)萝卜丝菠菠粿	273
(二)生烫花螺	265	(三)花生芥(音裁)	273
(三)蚶肉	265	(四)白猛糕	274
(四)蚝仔煎	266	豆麦薯类制品两味	275
连城涮九门头	267	(一)光饼	275
蒸皮	268	(二)长汀豆腐干	276
鼎日有肉松	268		

台 湾 省

柴鱼	277	五香肉骨头	279
炸虾托	277	素高汤	280
粉丝炒肉糜	278	台南度小月担子面	280

河 南 省

道口烧鸡	282	软熘黄河鲤鱼焙面	285
马豫兴桶子鸡	283	开封小笼灌汤包子	286

商城肉馅萝卜酥馍	287	博望锅饼	290
睢县花边烧饼	288	武陟油茶	291
信阳勺子馍	289	洛阳燕菜	292

湖 北 省

武昌鱼	294	(三)甲鱼汤	303
金沙鳝鱼	295	(四)灌馅鱼圆汤	304
荆州冬瓜鳖裙羹	296	云梦鱼面三味	305
鱼糕丸子	297	(一)煮云梦鱼面	305
潜江二回头	298	(二)炒云梦鱼面	306
竟陵三蒸	299	(三)炸云梦鱼面	306
(一)粉蒸鸡(鸭)	300	荆州应山滑肉	307
(二)粉蒸鱼	300	武昌四季美汤包	308
(三)粉蒸猪肉	301	东坡饼	309
武汉煨汤四味	302	武汉三鲜豆皮	310
(一)瓦罐鸡汤	302	武汉热干面	311
(二)八卦汤	303		

湖 南 省

东安鸡	313	火宫殿龙脂猪血	317
湖南风鸡	314	火宫殿油炸臭豆腐	318
新田炒血鸭	314	冰糖湘白莲	320
腊味合蒸	315	火宫殿姐妹团子	320
湖南腊肉	316		

广 东 省

东江盐焗鸡	322	咕嚕肉	325
脆皮乳猪	323	广东叉烧	326

鲜莲冬瓜盅	327	野生两味	338
大良炒鲜奶	328	(一)原煲狗肉	338
鸡鸭鹅杂碎	329	(二)红烧果子狸	339
烧烤腌腊制品九味	329	广州粥品两味	340
(一)腊鸡(或菜鸭)	330	(一)鱼生粥	341
(二)腊肉	330	(二)艇仔粥	342
(三)腊肠	331	广州小凤饼	343
(四)卤鹅肝	332	白云山水沙河粉两味	344
(五)卤禾花雀	332	(一)炒鸡丝河粉	344
(六)烧鹅	333	(二)麻酱糖河粉	346
(七)烧凤凰肫肝扎	334	娥姐粉果	346
(八)金银肝	334	虾饺	347
(九)炸脆球	335	马蹄糕	348
荔浦芋角	335	肇庆裹蒸粽	349
菊花龙凤羹	337		

广西壮族自治区

梧州纸包鸡	351	龙胜竹筒饭	353
阳朔酿喝螺	352	生菜包	353

陕西省

葫芦鸡	355	臊子面	363
奶汤锅子鱼	356	石子馍	364
樊记腊汁肉	357	富平太后饼	365
老童家腊羊肉	358	油酥饼	367
羊肉泡馍	359	黄桂柿子饼	368
榆林油炸豆腐	361	泡油糕	369
八宝饭	362		

宁夏回族自治区

白水羊肉	371	贾大苟炒胡饽	372
烩羊杂碎	372	馄饽	373

甘 肃 省

六月鲜	375	清汤牛肉面	376
浆水面	375		

青 海 省

清蒸牛蹄筋	378	藏族牛肉与汤面	380
筏子肉	378	藏族牛奶	381
汤烩牛口条	379		

新疆维吾尔自治区

羊肉抓饭	382	手抓羊肉	384
烤羊肉串	383	馕	385

四 川 省

宫保鸡丁	387	鱼香肉丝	396
元宝鸡	388	四川腊肉	397
棒棒鸡	389	小笼粉蒸牛肉	398
怪味鸡	390	德阳马昌恒牛肉	399
太白鸭子	391	灯影牛肉	400
樟茶鸭	392	夫妻肺片	402
白市驿板鸭	393	毛肚火锅	403
糖醋东坡墨鱼	394	广汉缠丝兔	405
回锅肉	395	麻婆豆腐	406

豆花	407	川北凉粉两味	415
四川泡菜	408	(一)米凉粉	415
担担面	410	(二)豌豆凉粉	416
钟水饺	411	内江珍珠粉耙	417
抄手	412	内江如意百果糕	418
赖汤圆	414	长寿薄脆	419

贵 州 省

酸菜煮鱼	421	一捧雪	424
八宝娃娃鱼	422	刷把头	425
金钩挂玉牌	423	宫保魔芋豆腐	426
附油莲心	424	肠旺面	427

云 南 省

汽锅鸡	428	(三)火夹煎乳饼	433
烤鱼	429	(四)套三色乳饼	433
云南火腿	429	过桥米线	434
牛干巴	430	鸡枞三味	436
乳扇四味	431	(一)网油鸡枞	437
(一)炒乳扇丝	431	(二)油鸡枞	437
(二)青豆米烩乳饼	432	(三)鸡枞炒鱼球	438

西藏自治区

酥油糌粑	439	不鲁	440
巴炸马古	439	西藏酥油茶	441

北 京 市

天德居烤鸡

烤鸡与烤鸭基本相似，但也不完全一样。其不同之处，烤鸭是空膛烤，烤鸡是在膛内装汤烤。共同之处，烤时都不用什么配料，也不用油炸水煮，而是完全入炉用火烤熟的。烤得好不好，最难掌握的是火候，火候小了烤不熟，大了要烤焦糊。因此，要把鸡烤好，非有长期经验不可。北京的烤鸡由来已久，其中以“天德居鸡鸭肉食店”烤制的最著名，至今已有一百多年的历史。现将其烤制的方法介绍如下。

原 料：

肥鸡	1只	麻油	250克(五两)
糖色	适量	汤水	适量

制 法：

1. 将鸡宰杀褪毛，在翅膀下开一小口，掏去内脏，斩去半节鸡脚和翼梢，拍平鸡脯，用温开水将鸡里外冲洗一次，沥干水分，刷糖色一二次，挂在通风处晾干。

2. 在鸡膛内灌足汤水，放入炉内烤约一小时。烤时要经常观察，不断调整方位，以免产生焦糊或此熟彼不熟等毛病。熟后出炉，倒出汤水，在鸡身外皮刷上一道麻油即成。

特 点：

色泽金黄油亮，清香，皮酥肉嫩，具有烧鸡、熏鸡所没有的特点。

全聚德烤鸭

烤鸭在我国已有六七百年的历史。早在南宋时，都城临安（今杭州）就有厨师烤制鸭子的。到元代，曾一度将南方百工技艺迁徙大都（今北京），烤鸭技术也就从南方传入北京。到明代嘉靖年间，金陵（今南京）的“便宜坊烤鸭店”迁入北京，从此，北京就有了第一家烤鸭店。到清乾隆年间，宫廷“御膳房”又增设了专制烤鸭的“包哈房”（满语下酒菜），并新辟了玉泉山下的养鸭场。其后，以“便宜坊”或“便意坊”为名的民营烤鸭店也相继开设，为数达十数家之多。同治三年全聚德开业，用“挂炉烤鸭”技术精制出国内外闻名的北京烤鸭，声誉日隆。如今，全聚德又有了进一步的发展，在北京和平门新建了七层高楼的大型烤鸭总店，在前门外肉市和王府井帅府园开设了两个分店。同时在美国、日本等国和地区也纷纷开设许多烤鸭店。

烤鸭分打气、掏膛、挂钩、烫皮上糖色等几道工序。烤鸭的吃法多样，有用荷叶饼或空心烧饼卷着吃的，也有蘸白糖吃的。鸭骨架可加白菜或冬瓜熬汤。凉烤鸭肉可以做冷菜，也可做炒鸭肉丝等菜。舌、胰、肠、胗、肝、心及翅膀、鸭掌等，都可加工成各种款式的风味冷菜和热菜，与烤鸭同吃，称为“全鸭席”。烤鸭的具体制法如下。

原 料：

光北京填鸭

1只2千克(约2公斤)

制 法：

1. 打气：将鸭子的两只脚斩去，用左手拿住鸭头，用右手从喉部的刀口抽出气管，再用左手拇指将食管推入胸脯，使食管与周围的膜分开，以便于开膛时掏出肚肠。随手将食管打上一个结，使残留在食管的食物不致在开膛时外流，沾污了鸭肉。随后将鸭子放在案板上进行打气。打气的目的，在于使鸭子的全身鼓