

菜 · 山 · 东 · 菜 · 山 · 东 · 菜

山东菜集锦

北京民族饭店 编著



中国旅游出版社

责任编辑：范云兴

封面设计：吴建群

图书在版编目 (CIP) 数据

山东菜集锦／北京民族饭店编著．—北京：中国旅游出版社，1998.4重印

ISBN 7-5032-1522-4

I. 山… II. 北… III. 菜谱-山东 IV. TS972.1

中国版本图书馆CIP数据核字 (98) 第05963号

山东菜集锦

北京民族饭店编著

中国旅游出版社出版

(北京建内大街甲9号)

北京市银祥福利印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行

开本：850×1168毫米 1/32 印张：13.75 插图：4 字数：354千

1982年5月第1版 1998年4月第2版第2次印刷

印数：35001—40000册 定价：19.80元

前 言

中国烹饪历史悠久，源远流长，技术精湛，自成体系。中国的名菜佳肴可达五千余种，且色、香、味、形、器五美俱全，有口皆碑。北京是中国名菜的荟萃之地，其名菜佳肴尤为众多。民族饭店的山东菜也享有一定的声誉。

山东菜是我国八大菜系之一，在华北地区深受人民欢迎，在江南各地也有较大的影响。北京地区的山东菜，在原来的基础上有了较大的发展，它集中了济南菜、胶东菜的特点，并吸收了东北及北京地区有特色的烹调技术，形成了独特风味的地方菜。

北京地区山东菜的主要特点是：讲究应时，选料精细，配料协调，擅长烹制各种山珍海味。烹调中注重火候和用汤，常用爆、炒、煎、熘、炸、烩、煨、炖、扒等方法制作菜肴。调味中多咸、

鲜、酸、辣、五香、酱香、葱香、蒜香等味。在菜的色泽上，讲究明汁亮芡，擅用糖色调色，因而菜色鲜艳，多呈金黄或枣红。

我店山东菜特级技师孙中英师傅有近五十年的烹调实践经验。他总结和吸收了各地方菜的特点，亲自指导和参加了编写民族饭店山东菜谱的工作。书中保留了部分传统山东菜如：山东海参、醋椒活鱼等；选编了一些深受国内外宾客赞扬的花色创新菜如：卷龙顶凤、棒棒凤尾虾等；挖掘出一些山东风味菜如：清酱肉、苏造丸子等。菜谱中共介绍菜肴432种，面点33种。在大部分菜肴中，除用料、制法和特点外，还写了题解，对菜名及使用的原料或烹调方法做了简要的解释。书后还附有各种干货原料与珍品加工方法、山东菜常用调料简介、汤与馅料制法、满汉酒席和宴会菜单举例等。

因写作水平有限，书中难免存在着缺点、错误，望读者批评指正。

北京民族饭店菜谱编写组



牡丹花拼



锦彩鳝丝



煎琵琶瑶柱



油爆鲜贝



烧麦乌鱼花



绣球干贝



银丝全鱼



八宝葫芦鸭

目 录

山 珍 海 味 类

- 一 金丝燕菜卷..... (1)
- 二 通天官燕..... (2)
- 三 四喜燕菜..... (3)
- 四 百鸟拌冷燕..... (4)
- 五 扒黄肉翅..... (5)
- 六 鹅眉鱼翅..... (6)
- 七 桃锤扒鱼翅..... (7)
- 八 沙锅鱼翅..... (8)
- 九 干煨鱼翅..... (9)
- 一〇 清汤金鱼翅..... (10)
- 一一 红油鱼翅..... (11)
- 一二 三丝鱼翅..... (11)
- 一三 卷筒兰花翅..... (12)
- 一四 宝鸭藏翅..... (13)
- 一五 云腿扒熊掌..... (15)
- 一六 蒜子烧象鼻..... (16)
- 一七 高汤银耳..... (17)
- 一八 明月银耳汤..... (18)
- 一九 余银耳乌龙汤..... (18)
- 二〇 茉莉银耳..... (19)

二一	虾子烧广肚·····	(20)
二二	龙菊广肚·····	(21)
二三	乌龙扒广肚·····	(22)
二四	烧炸广肚·····	(23)
二五	烧鸡脯广肚·····	(24)
二六	糟烩广肚蛋白·····	(25)
二七	山东海参·····	(26)
二八	沙锅猪婆参·····	(27)
二九	葱扒大乌参·····	(28)
三〇	胡辣海参汤·····	(29)
三一	乌龙藏猪·····	(30)
三二	虾子烧海参·····	(31)
三三	乌龙吐珠·····	(32)
三四	清烩海参片·····	(33)
三五	干贝扒猩唇·····	(34)
三六	锅塌鲍鱼盒·····	(35)
三七	扒龙须鲍鱼·····	(36)
三八	彩霞烤网鲍·····	(37)
三九	鸡油网鲍菜心·····	(38)
四〇	麻酱紫鲍·····	(39)
四一	原汁鲍鱼·····	(40)
四二	云腿扒猴头·····	(41)
四三	沙锅凤脯头蘑·····	(42)
四四	纱窗明月汤·····	(43)
四五	翠杆蛇皮·····	(44)
四六	瓢凤茸竹荪汤·····	(45)
四七	四丝干贝·····	(46)
四八	红烧干贝·····	(47)

四九	干贝肚块	(48)
五〇	油爆鲜贝	(49)
五一	盐爆鲜贝	(50)
五二	清蒸鲜贝	(51)
五三	白烩鲜贝	(52)
五四	红扒鱼唇	(52)
五五	海红鱼唇	(53)
五六	沙锅糟蛋鱼唇	(54)
五七	蟹黄扒鱼唇	(55)
五八	烩酸辣鱼唇	(56)
五九	鱼骨白烧海参	(57)
六〇	烩鱼骨两丁	(58)
六一	红烧龙鱼肠	(59)
六二	奶汤龙鱼肠	(59)
六三	双色鱿鱼卷	(60)
六四	盐爆鱿鱼卷	(61)
六五	烩鱿鱼丝	(62)
六六	沙锅鱿鱼鸡脯	(63)
六七	沙锅趸皮	(63)
六八	白扒趸皮	(64)
六九	红烧趸皮	(65)
七〇	炸蛎黄	(66)
七一	锅塌海蛎子	(66)
七二	烩海蛎子盖韭	(67)
七三	盐爆海肠子	(68)
七四	盖韭炒海肠子	(69)
七五	烩海肠子	(70)
七六	螺衣凤片	(70)

- 七七 爆炒螺肫..... (71)
 七八 青韭炒蛭子..... (72)
 七九 雪片蛭子..... (73)
 八〇 木樨蜆子..... (74)
 八一 水炒鸡蛋蛤仁..... (74)
 八二 盖韭炒青蛤..... (75)
 八三 野参群鲜汤..... (76)

野 味 类

- 八四 清汤鹿尾..... (77)
 八五 云腿扒鹿尾..... (77)
 八六 御府鹿尾..... (78)
 八七 烤鹿方..... (79)
 八八 金华扒驼峰..... (80)
 八九 红烧哈什蟆..... (82)
 九〇 五香哈什蟆腿..... (83)
 九一 火腿扒鹿膝..... (83)
 九二 沙锅鹿膝..... (84)
 九三 清汤鹿膝..... (85)
 九四 炒山鸡片雪菜..... (86)
 九五 结汁山鸡..... (87)
 九六 五香烟铁雀..... (88)
 九七 炸铁雀..... (88)
 九八 御酱铁雀..... (89)
 九九 网油烤飞龙..... (90)
 一〇〇 清炖飞龙..... (91)
 一〇一 清汤飞龙..... (91)

一〇二	芙蓉飞龙.....	(92)
一〇三	酥炸大雁.....	(93)
一〇四	炸松仁犴鼻.....	(94)
一〇五	红烧犴鼻.....	(95)
一〇六	烤兔肉.....	(96)
一〇七	黄酒焖兔.....	(96)
一〇八	脆皮鸽.....	(97)
一〇九	口蘑蒸乳鸽.....	(98)
一一〇	白鸽归巢.....	(99)
一一一	炒头脯.....	(100)

鱼 类

一一二	清蒸加吉鱼.....	(102)
一一三	珍珠加吉鱼.....	(103)
一一四	清蒸鳊鱼.....	(104)
一一五	酱汁鱼.....	(105)
一一六	拖煎黄鱼.....	(106)
一一七	糟熘鱼片.....	(107)
一一八	侉炖目鱼.....	(108)
一一九	干烧目鱼中段.....	(109)
一二〇	醋椒活鱼.....	(110)
一二一	家常熬黄鱼.....	(111)
一二二	脱骨桂鱼.....	(112)
一二三	煎桂鱼盒.....	(114)
一二四	糖醋大码鱼.....	(115)
一二五	云腿三片鱼.....	(116)
一二六	抓炒鱼条.....	(117)

一二七	煎瓢桂鱼	(118)
一二八	鲜莲鱼丁	(119)
一二九	浪花桂鱼	(120)
一三〇	卷筒桂鱼	(121)
一三一	油泼活鱼	(121)
一三二	卷龙顶凤	(122)
一三三	烩乌鱼蛋	(124)
一三四	赛螃蟹	(124)
一三五	红烧鳊鱼	(125)
一三六	清炖鳊鱼	(127)
一三七	盖韭炒桃花骚	(128)
一三八	干爆斗鱼	(128)
一三九	糖醋鲤鱼	(129)
一四〇	清蒸活鱼卷	(130)
一四一	锅熠银鱼	(131)
一四二	糟熘三白	(132)
一四三	烤桂鱼扇	(133)
一四四	富贵鱼	(134)
一四五	青蛤余鲫鱼	(135)
一四六	浇汁鳊片	(136)
一四七	明月青龙段	(137)
一四八	炒鳊鱼丝	(138)
一四九	沙锅鱼头	(139)
一五〇	干烂鱼片	(140)
一五一	逢年烧鱼	(140)
一五二	茄汁鱼腐	(141)
一五三	辣鱼粉皮	(142)
一五四	果汁桂鱼卷	(143)

一五五	炸芝麻鱼条·····	(144)
一五六	清蒸鳊鱼·····	(144)
一五七	烧桂鱼扣·····	(145)
一五八	白扒裙边·····	(146)
一五九	红烧活鱼片·····	(147)
一六〇	油爆鱼肝丁·····	(148)

虾 蟹 类

一六一	盘龙珍珠·····	(149)
一六二	炸烹大虾·····	(150)
一六三	清蒸鲜虾·····	(151)
一六四	糖炒虾瓣·····	(151)
一六五	棒棒凤尾虾·····	(152)
一六六	油焖大虾·····	(153)
一六七	雪花虾片·····	(154)
一六八	炸月光饼·····	(155)
一六九	清炒虾仁·····	(156)
一七〇	西法板虾·····	(157)
一七一	煎虾饼·····	(158)
一七二	烩虾仁·····	(158)
一七三	干烂虾仁·····	(159)
一七四	炸琵琶虾·····	(160)
一七五	锦绣龙虾·····	(161)
一七六	空心虾脯·····	(162)
一七七	炸虾铃·····	(163)
一七八	炆活虾·····	(164)
一七九	金鱼虾·····	(164)

一八〇	炸海蟹·····	(165)
一八一	炸瓢海蟹盖·····	(166)
一八二	炸熘紫蟹·····	(167)
一八三	紫蟹菊花涮鱼锅·····	(167)

鸭 类

一八四	脱骨半素鸭·····	(169)
一八五	冬菜烤鸭·····	(170)
一八六	酒蒸鸭子·····	(171)
一八七	御府鸭块·····	(171)
一八八	干煸鸭子·····	(172)
一八九	水晶鸭子·····	(173)
一九〇	三夹鸭子·····	(174)
一九一	柴把鸭子·····	(175)
一九二	云腿扒鸭·····	(176)
一九三	炸芙蓉鸭条·····	(176)
一九四	烩鸭丁油皮·····	(177)
一九五	网油焗鸭子·····	(178)
一九六	清炸鸭肫·····	(178)
一九七	糟蒸鸭肝·····	(179)
一九八	香酥鸭子·····	(180)
一九九	碧桃酥鸭·····	(181)
二〇〇	烩鸭四宝·····	(182)
二〇一	油爆鸭丁·····	(182)
二〇二	掌上明珠·····	(183)
二〇三	余银耳鸭舌·····	(184)
二〇四	炒烧鸭丝掐菜·····	(185)

二〇五	万子酥鸭.....	(185)
二〇六	冬菜扒鸭.....	(186)
二〇七	明月宝鸭.....	(187)

鸡 类

二〇八	沙锅鸡.....	(189)
二〇九	炖口蘑龙凤球.....	(189)
二一〇	玉棍鸡.....	(190)
二一一	担担鸡.....	(191)
二一二	干爆鸡丁.....	(192)
二一三	酱爆鸡丁.....	(193)
二一四	烩两鸡丝.....	(194)
二一五	生菜扒鸡腿.....	(194)
二一六	纸包鸡.....	(195)
二一七	油淋鸡.....	(196)
二一八	酱爆熏鸡.....	(197)
二一九	冬菜烤鸡.....	(197)
二二〇	鲜莲鸡丁.....	(198)
二二一	姜芽鸡片.....	(199)
二二二	炒生鸡丝.....	(199)
二二三	烩鸡糕.....	(200)
二二四	炸鸡锤.....	(201)
二二五	蜂窝鸡.....	(202)
二二六	荷花鸡柳.....	(203)
二二七	鸡里蹦.....	(204)
二二八	锅塌鸡.....	(205)
二二九	浇油鸡.....	(205)