

河南名菜谱

河南名菜谱
版社

河南省饮食服务公司

《河南名菜谱》编写组

河南名菜谱

邵文杰题

河南名菜谱

河南省饮食服务公司

《河南名菜谱》编写组

责任编辑 马文翰

河南科学技术出版社出版

河南第二新华印刷厂印刷

河南省新华书店发行

787×1092毫米32 开本 9 印张 170千字

1982年12月第1版 1982年12月第1次印刷

印数：1—20,000册

统一书号 15245·17 定价 1.05元

糖醋软熘黄河鲤鱼焙面



琥珀冬瓜

铁锅蛋



TALCIPAN



套四宝

炸八块



杞忧烘皮肘



拔丝山药



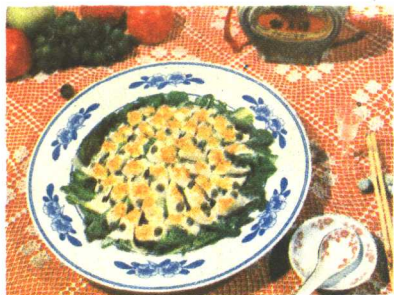
扒猴头



兰花豆腐



扒酿菜心



爆三脆

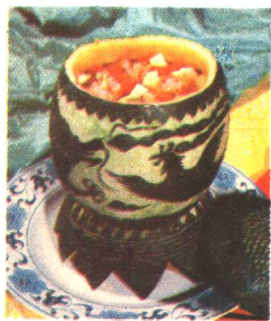


桂花皮丝





炸紫酥肉



西瓜盅

道口烧鸡



汴京烤鸭



桶子鸡

摄影
王世龙
杨永铭

前 言

河南菜为我国主要菜系之一，在我国烹饪史上占有重要的地位。为继承与发扬我省的传统烹调技术，挖掘与整理我省的传统名菜，总结研究河南菜的特点，启迪后学，更好地为人民日益提高的物质文化生活服务，在领导部门的指示和关怀下，在有关单位的大力支持下，邀请全省各地经验丰富，负有声望的老厨师和专业人员，广泛搜集，反复讨论，历时一年之久，集体编写出《河南名菜谱》。在座谈与讨论中，河南人大常委会副主任邵文杰同志作了重要指示，并为本书题了书名。

本书在编写中，共搜集各种名饌佳肴近千个品种，经初步筛选，编入本书的有三百多个品种。对每个菜的用料、刀工、烹调方法，都进行了详细的讨论与研究，既有继承又有发展，为我省饮食业、宾馆、招待所以及从事饮食专业的工作人员学习技术，提供了方便。

但是《河南名菜谱》的出版，只能说是研究河南菜的开始，与兄弟省相比还差得很远，有许多工作有待于继续研究，如对河南菜发展史的探讨，河南传统名菜的挖掘与整理；一些菜的用料比例与烹调方法的改进与提高；引进与吸收其他

菜系之所长，进一步丰富豫菜体系等，均需要较长时间，下大功夫去从事研究工作。

总之，在总结与整理河南名菜上，我们花了一些功夫，费了一些心血，但由于水平所限，难以达到大家的要求，甚望各地名师高厨们，不吝指教，以便再版时充实提高。

编 者

一九八二年八月

目 录

概述	1	清汤竹荪	28
干制原料发制方法	4	烧羊素肚	29
常用名词、术语解释	11	烧酿羊素肚	29
山珍类:	19	扒龙须菜	30
扒熊掌	19	清汤龙须菜	31
奶汤炖熊掌	20	烧鹿茸	31
烧鹿筋	20	肉丝烧荃菜	32
火腿扒鹿筋	21	海味类:	33
蜜汁一品果子狸	21	清汤燕菜	33
夹沙果子狸	22	绣球燕菜	33
炸酿果子狸	23	白扒鱼翅	34
冰糖银耳	23	红烧鱼翅	35
绣球银耳	24	鸭包翅	35
扒猴头	24	清汤佛手鱼翅	36
烧酿猴头	25	扒海参	37
清汤芙蓉猴头	26	虾子烧海参	37
烧酿香菇	27	蝴蝶海参	38
松子仁烧香菇	27	麻腐拌海参	39
口蘑锅耙汤	28	酸辣海参馄饨底	39

扒鲍鱼	40
烧蓑衣鲍鱼	41
酸辣锅耙鲍鱼	41
龙井余鲍鱼	42
扒广肚	42
奶汤炖广肚	43
夹沙鱼肚	43
琵琶鱼肚	44
苹果鱼肚	45
蟹黄广肚	46
烧江干	47
桂花干贝	47
清汤菊花干贝	48
烧鱿鱼	48
熘鱿鱼卷	49
炆鱿鱼卷	50
扒鱼皮	50
烧鱼皮	51
扒鲨鱼唇	51
清汤鱼唇	52
鸡腿扒鱼裙	52
红烧鱼裙	53
鸡茸鱼骨	54
冰糖烩鱼骨	54

扒鲨鱼头	55
烧蛭干	55
清汤蛭子	56
烧酿蛭干	56
炆蚶子	57
清汤蛤蜊	57
炒蛎黄	58
炸蛎黄	58
蛎黄徽子	59
烧淡菜	60
烧酿淡菜	60
酸辣稠满汤	61
酸辣乌鱼蛋	61
白扒海蜇	62
蛋禽类:	63
清蒸整面鸭	63
烧蒸鸭	64
生鲜蒸鸭	64
锅烧鸭	65
酱炙全鸭	66
京冬菜扒鸭	66
清汤鸭舌	67
卤煮鸭腰	68
糟煨鸭腰	68

日月套三环·····	69	酱炙鸡丁·····	85
套四宝·····	70	锅塌金钱鸡·····	86
掸炆鸭肝·····	71	清汤莲蓬鸡·····	87
面包鸭肝·····	71	烧青果鸡·····	87
鸭肝吐丝·····	72	料子鸡·····	88
南糟爆鸭肝·····	73	炸鸡签·····	89
鸡皮烧鸭掌·····	73	炸八块·····	90
烧酿鸭掌·····	74	香酥鸡腿·····	90
原汁炖全鸡·····	74	炸龙凤腿·····	91
八宝布袋鸡·····	75	炸芦花鸡·····	92
清蒸仔鸡·····	76	煎鸡饼·····	93
京冬菜扒鸡·····	76	清蒸西瓜鸡·····	93
清汤玉带鸡·····	77	糟鸡·····	94
香菇鸡·····	78	熏鸡丝烩腐皮·····	95
熬炒鸡·····	78	清汤凤足·····	95
扒窝鸡·····	79	炒胗肝·····	96
炒鸡仁·····	80	掸炆胗肝·····	96
炒鸡片·····	80	爆荔枝胗肝·····	97
爆鸡片·····	81	炸都胗·····	98
冬笋爆鸡丝·····	82	都炸荔枝胗·····	98
盐水焗炒鸡·····	83	清汤余鸡丸·····	99
炒辣子鸡·····	83	余荔枝小鸡·····	100
软炸鸡·····	84	余鸡蓉·····	100
炸熠鸡·····	84	铁锅蛋·····	101

鸭蛋黄炒蚕豆·····	102	烧虾脯·····	116
兰花鸽蛋·····	102	红烧鲤鱼·····	117
象眼鸽蛋·····	103	烧瓦块鱼·····	118
酱汁鸽子·····	103	糖醋软熘黄河鲤鱼·····	118
什锦火锅·····	104	熘鱼底焙面·····	119
鱼虾类: ·····	105	糖醋熘瓦块鱼·····	120
雪花虾仁·····	105	焦熘鱼·····	121
炒虾仁·····	105	干蒸鲤鱼·····	121
番茄虾仁·····	106	生鲜蒸鱼·····	122
炒虾仁带底·····	107	清蒸鱼·····	123
虾仁吐丝·····	107	芙蓉蒸鱼·····	123
面包炒虾仁·····	108	酱炙鱼·····	124
炸纸包虾仁·····	109	酒煎鱼·····	124
炸凤尾虾·····	109	陈煮鱼·····	125
炸葡萄虾·····	110	卤煮鱼·····	126
炸芝麻虾球·····	111	太太鱼·····	126
煎虾饼·····	111	煎扒青鱼头尾·····	127
爆对虾片·····	112	清蒸头尾炒鱼丝·····	128
清汤氽虾仁·····	113	黄河醋鱼·····	128
炒虾腰·····	113	金网锁黄龙·····	129
金橘大虾·····	114	炒鱼仁·····	130
烹对虾段·····	115	番茄鱼仁·····	130
焦切虾·····	115	面包鱼仁·····	131
腐乳炆活虾·····	116	雪花鱼仁·····	132

炸雪花鱼片·····	133	炒蟹黄·····	148
炒白鱼片·····	133	芙蓉七星蟹·····	149
金银鱼片·····	134	蟹黄吐丝·····	150
葱椒炆鱼片·····	134	炒全蟹·····	150
南糟炒白鱼片·····	135	猪肉类 ·····	152
虾子烧鱼丸·····	136	南糟爆里脊片·····	152
烧酿鱼卷·····	137	爆里脊丝·····	152
萝卜丝煮鲫鱼·····	137	软炸里脊·····	153
酸辣鱼羹·····	138	糖醋熘里脊·····	154
清汤绣球鱼·····	138	滑熘里脊片·····	154
扒回王鱼·····	139	红扒肘子·····	155
烧淇鲫·····	140	红烧肘子·····	156
反解桂鱼·····	141	锅烧肘子·····	157
番茄煨鲤鱼·····	141	杞忧烘皮肘·····	157
爆鳝鱼片·····	142	东坡肉·····	159
烧鳝鱼段·····	143	蜜汁一品肉·····	159
爆鳝鱼丝·····	143	螺丝肉·····	160
烧鳝鱼片·····	144	元宝肉·····	160
清蒸白鳝·····	145	荷叶肉·····	161
软烧鳎鱼·····	145	原油肉·····	162
清炖鳎鱼·····	146	坛子肉·····	162
口蘑清汤蒸元鱼·····	147	炸紫酥肉·····	163
糟煨鲤鱼·····	147	炖占肉·····	163
煎糟鱼·····	148	煎扒狮子头·····	164

烤方肋·····	165	锅烧大肠·····	180
烧臆子·····	165	卤煮黄香管·····	181
真煎丸子·····	166	炸猪脑·····	182
炒腰花·····	167	炸爛排骨·····	182
炸腰穗·····	167	虾子烧蹄筋·····	183
炸核桃腰·····	168	烧酿蹄筋·····	183
炸腰签·····	169	卤煮三样·····	184
锅塌金钱腰·····	169	锅烧糟肉·····	185
爆腰片·····	170	抓皮春卷·····	185
掸炆腰片·····	171	清汤绣球皮丝·····	187
豆苗爆腰丝·····	172	扒酿皮丝把·····	188
两色腰子·····	172	桂花皮丝·····	188
干蒸三样·····	173	八生涮锅·····	189
炸肝签·····	174	牛羊肉类 ·····	191
油爆肚·····	174	京冬菜扒羊肉·····	191
汤爆肚·····	175	烩三袋·····	191
炸麒麟肚·····	176	加沙羊肉·····	192
豆豉卤煮肚片·····	176	靠山肉·····	192
干蒸肚片·····	177	大葱爆羊肉·····	193
酸辣肚丝汤·····	177	红烧羊肉·····	194
烩银丝·····	178	软烧羊肉·····	194
银汤烩肚片·····	178	焦烧羊肉·····	195
氽双脆·····	179	锅烧羊肉·····	195
爆三脆·····	179	原油爆羊肝·····	196

雪花牛肉·····	197	扒素什锦·····	213
原油爆荔枝牛肉·····	197	罗汉斋·····	214
粉蒸牛肉·····	198	烧鹅嗦·····	214
烧牛腩·····	198	清汤素鸽蛋·····	215
番茄煨牛肉·····	199	牡丹燕菜·····	216
水爆肚·····	200	江干人参萝卜·····	217
葱扒牛舌·····	200	江干绣球萝卜·····	217
豆豉烧牛脑·····	201	锅烧豆腐·····	218
素菜类 ·····	202	锅贴豆腐·····	219
清汤素燕菜·····	202	素丝豆腐·····	220
扒素鱼翅·····	203	兰花豆腐·····	220
扒素海参·····	203	白扒豆腐·····	221
麻腐拌素海参·····	204	炒麻豆腐·····	222
扒素鸡·····	205	烧豆腐棍·····	222
熘素瓦块鱼·····	206	蟹黄扒白菜·····	223
炒素虾仁·····	206	栗子烧白菜·····	223
蜜炙素鱼·····	207	八宝菠菜·····	224
烧素干贝·····	208	虾子烧冬笋·····	225
素香肠·····	209	干烧冬笋·····	225
素火腿·····	209	奶油如意冬笋·····	226
素米粉肉·····	210	清汤火夹笋·····	227
素咸肉·····	211	虾子烧蒲菜·····	227
素椒盐肉·····	212	烧翡翠菜花·····	228
素鱿鱼汤·····	212	炒鲜核桃仁·····	229

奶油翡翠菜花·····	229	拔丝西瓜·····	244
扒酿菜心·····	230	炒桂花山药泥·····	244
清汤虾糊菜心·····	231	炒三泥·····	245
烧蓑衣面筋·····	231	杏仁豆腐·····	245
鸡皮烧素·····	232	西瓜糕·····	246
虾子烧面筋·····	232	炸玫瑰卷·····	247
火腿扒面筋·····	233	煎藕饼·····	247
火腿扒瓢菜·····	234	一品山药桃·····	248
京冬菜炒豌豆·····	234	干蒸莲子·····	249
鸡茸蚕豆·····	235	冰糖炖莲子·····	249
虾子烧腐竹·····	235	糖醋熘疙瘩·····	250
甜菜类 ·····	237	干炸荸荠滂·····	250
八宝饭·····	237	炒三不粘·····	251
煎糍粑·····	237	凤栖梨·····	252
蜜汁江米藕·····	238	蜜汁江米枣·····	252
蜜炙葫芦·····	239	西瓜盅·····	253
蜜汁山药饼·····	239	冷菜、拼盘菜类 ·····	254
蜜汁白果·····	240	汴京(焖炉)烤鸭·····	254
蜜汁酿苹果·····	240	道口烧鸡·····	255
蜜汁百合·····	241	桶子鸡·····	256
琥珀冬瓜·····	242	板羊肉·····	256
琥珀山药·····	242	熏黄鱼·····	257
琥珀莲子·····	243	熏鸡·····	258
拔丝山药·····	243	五香清酱牛肉·····	258