



全聚德菜谱

前门全聚德烤鸭店 著



新世界出版社

全聚德菜谱

北京前门全聚德烤鸭店著

新世界出版社

1990年·北京

全聚德菜谱

北京前门全聚德烤鸭店著

*

新世界出版社出版

(北京百万庄路 24 号)

新华书店总店北京发行所发行

北京大学印刷厂印刷

开本:787×1092 毫米 1/32 印张:9 字数:200 千字

1990 年 10 月北京第 1 版 1990 年 10 月北京第 1 次印刷

印数 10000 册

ISBN7-80005-131-5/Z·043

定价:5.40 元

内容提要

前门全聚德是百年老店,经过几代厨师的努力,丰富发展了全鸭席,形成了一套独具特色的烹调方法,使其声誉日隆。此外还十分注重各种菜品的调配方法及营养价值,使水产类、素菜类、冷菜类及面点类具有全聚德的独特风味,这些全聚德名菜受到了国内外各阶层人士的喜爱,令人回味无穷!

本书介绍了被商业部、北京市评为名优产品的全聚德精制挂炉烤鸭,从鲜活鸭的处理、生鸭制胚、烤片技术到烤鸭的吃法与配料。同时还介绍了在烧、炒、溜、焖、扒、焗、煨等鸭类菜品上又有新突破和新发展的冷热菜 300 种,在菜品上着重讲述了山东菜及全鸭席,对丰富完善全鸭席的 40 种全聚德特有的面点进行了详细介绍,无论是在制馅、口味、形状上都博采众家之长,同时保留了全聚德的独到之处。

本书叙述详细,通俗易懂,读后既可加深对全聚德的了解,又可当做教材,学习烹饪,制作佳肴。所列菜谱既适合饭店制作高档菜,又适合一般家庭的中档菜,便于学习制作。

前言



“全聚德”早年由我曾祖父杨全仁创办。当年我曾祖父由于生活所迫，只身背井离乡，从河北冀县来到北京，在前门一带摆了个小小的鸡鸭摊，而后赚了点钱，买下了临街前门肉市的铺面房，并将店的字号定为“全聚德”，还请了一位对书法颇有造诣的钱姓秀才书写后制成金字匾挂在门楣上，于1864年（同治三年）6月6日开业。在我曾祖父的经营下，全聚德的生意一天天在发展，由一个烤炉铺发展成为一个名副其实的饭馆。本世纪的三十年代中后期曾一度发展到了颠峰。但是到了四十年代中后期，由于政府腐败，连年的战争，官僚当政，兵痞的勒索，急剧的通货膨胀，使全聚德元气大伤，濒临倒闭。当时连伙计们的工钱都发不出来。作为全聚德杨家第四代传人，我经历了人生的酸甜苦辣，亲眼目睹了全聚德的兴衰。

北京解放时，我正当年富力强，为了老祖宗的这份遗产，为了重新振兴全聚德，我接掌了当时的全聚德。全聚德这个古老的字号，历经百多年的社会动荡，历尽沧桑。我也曾想大展宏图，重振老全聚德的雄风，系统总结出全聚德独特的风味，无奈力不从心。

解放了，是共产党和人民政府向全聚德伸出了援助之手，挽救了濒临倒闭的全聚德，在各级政府的帮助下，经过公私合营，全聚德又喷发了新的青春。世道变了，全聚德也变了，经营方法变了，服务对象也由过去的达官显贵转向面对社会各阶层人士。

经过十年动乱的浩劫，一九八〇年二月，全聚德恢复了老字号，失踪了十三年的百年金字老匾又重新悬挂在全聚德店堂上。全聚德生意越来越兴旺。

一个多世纪来，全聚德烤鸭经历代烤鸭名师的雕琢、改进，烤炙技术愈来愈精，味道亦愈来愈醇厚。它那枣红、油亮的色泽，皮酥肉嫩的独特风味，使其成为一道国际名肴，并被世界上食品鉴赏家们奉为“饮饌圣地”。全聚德的鸭类菜也从当年简单的鸭四吃成为现在名扬四海的“全鸭席”。全聚德的烤鸭及全鸭席已成为祖国烹饪艺园中久负盛名，不断创新的一朵璀璨奇葩。

我深深感到全聚德的每一页变化都离不开党的领导和人民政府的支持。离不开周恩来总理等党和国家领导人的亲切关怀。敬爱的周总理生前曾二十七次光临全聚德，曾宴请过西哈努克亲王、基辛格、布什、吴奈温、威廉、布罗基、尼克松夫妇、斯诺夫人等许多外国元首和知名人士。邓小平、彭真、李先念、万里、薄一波、邓颖超等党和国家领导人都在全聚德宴请过外国元首。记得当年周总理宴请完外宾后，和我们这里许多工作人员亲切交谈，指着那个老匾说：“你们是个百年老店，有一块很吸引人的招牌，要爱护你们的金字招牌，把生意做好，为国家多做贡献。”周总理的话，时时在耳边响起，激励着杨家后代和全聚德的全体职工一定要把全聚德这个老字号发扬光

大。

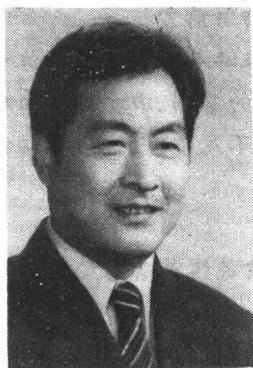
全聚德的美味佳肴，曾吸引了不知多少慕名而来的中外宾客，又给多少中外游客留下了深刻的记忆。他们用各种语言写下：“此味本应天上有，人间能有几回尝”、“美味世界也”、“甘香醇美”、“誉满全球”等赞美之词。多年来，全聚德烤鸭店在全国同行业中，在人均创利上一直名列前茅，为国家、为社会做出了贡献。如今来北京旅游的中外宾客，都把“不到长城非好汉，不吃烤鸭真遗憾”作为旅游的指南。

全聚德的烤鸭和全鸭席虽然名扬海内外，但却没能有一部完整的老店菜谱，多年来，它成了我心中的一件憾事。今天老全聚德菜谱在各级领导的关心支持和技师们的努力下终于问世了。不但使我了却了多年的夙愿，也可无愧当年创业的前辈了。在此，我向为此书做出贡献的同志们表示衷心的感谢。同时希望天下第一楼“全聚德”再上一层楼，用这块金招牌更好地为人民服务、为社会服务，为国家多做贡献。

楊福來

1990年4月

致 词



北京市前门“全聚德”烤鸭店是正宗老字号,迄今已有一百多年的历史,店址在北京市崇文区前门大街32号。

前门全聚德烤鸭店以精致美味,制作考究的挂炉烤鸭及风格独特的全鸭席等特点,在我国饮食业中独树一帜,以别有风味的传统菜肴而蜚声中外,以选料精细,色鲜味美,技术精湛著称,并以色、香、味俱佳的全鸭席拿手菜堪称一绝,加之服务周到,烹饪精细,形成了自己的独特风格,在国内外宾客中享有较高的声誉。

前门全聚德烤鸭店自一九八〇年以来,先后在我国昆明、桂林、沈阳等十几个城市传授普及烹饪技术,为美化和充实人民的生活,提高青年厨师的烹调技艺,尽了我们的一份力量。还先后向国外派遣厨师进行技术服务和表演,在新加坡、泰国、英国、日本、科威特、挪威等国深受外宾、华侨的欢迎,名扬五洲四海。有的外宾评价说:“你们的挂炉烤鸭及多彩多姿、丰盛味美的全鸭席手艺高超,造型美观,口味香醇,可称世界第一楼”。

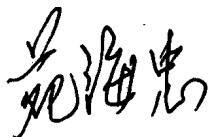
烹饪是一门博大精深的艺术,又是一门味感美学。为了继承和发展我国的烹调事业,满足人们对烹饪技艺的强烈需求,现组织特级厨师将前门全聚德具有丰富烹调经验特色的部分品种编写成这本菜谱,书中对烤鸭及各道菜的制作方法和烹

调技术均作了详细介绍,并附有彩色照片,部分技术图解和注释。

我店特邀名誉经理杨福来为本书书写前言。

本书在编写过程中曾得到北京市旅游局及各有关单位和领导的大力支持与帮助,在此表示衷心的感谢。由于各方面水平所限,在编写中难免存在一些缺点和不足,欢迎给予帮助和指正。

全聚德烤鸭店总经理

A handwritten signature in black ink, appearing to read '杨福来' (Yang Fulu), the General Manager of the Quanjude Roast Duck Shop.

1990 年 4 月

目 录

第一章 北京烤鸭

- 一、北京填鸭的最佳品质和全聚德独特的烤制方法···(1)
- 二、活鸭的宰杀 ······ (1)
 - (一)宰杀 ······ (1)
 - (二)烫毛 ······ (2)
 - (三)褪毛 ······ (3)
 - (四)择毛 ······ (3)
- 三、生鸭制胚与储藏保鲜 ······ (5)
 - (一)生鸭制胚 ······ (5)
 - (二)储藏保鲜 ······ (8)
- 四、烤制工艺 ······ (8)
 - (一)烤制前的准备 ······ (8)
 - (二)烤制的基本工艺 ······ (9)
- 五、片鸭技法····· (11)
 - (一)拔堵塞与摘钩····· (11)
 - (二)片鸭的基本技法····· (11)
 - (三)装盘····· (13)
- 六、烤鸭的吃法与配料····· (13)
 - (一)烤鸭的吃法····· (13)
 - (二)烤鸭在家庭的回热食用法····· (14)

(三)烤鸭的配料·····	(14)
第二章 菜单、汤及调料制法	
一、菜单·····	(17)
1. 高档宴席·····	(17)
2. 中档全鸭席·····	(18)
3. 便宴·····	(19)
二、汤·····	(19)
1. 高汤·····	(19)
2. 白鸭汤·····	(20)
三、调料·····	(20)
1. 糟酒·····	(20)
2. 毛姜水·····	(21)
3. 花椒盐·····	(21)
4. 葱姜油·····	(21)
5. 辣椒油·····	(21)
6. 糖色·····	(21)
7. 花椒油·····	(22)
第三章 冷菜、热菜	
一、冷菜·····	(23)
1. 五香烧鸭·····	(23)
2. 鸭茸腐皮卷·····	(24)
3. 清烤鸭肝·····	(24)
4. 菠萝鸭块·····	(25)
5. 油焖鸭胗·····	(25)
6. 水晶鸭四宝·····	(26)
7. 熏鸭·····	(27)

8. 糟香鸭肝笋	(27)
9. 糟香鸭片	(28)
10. 松仁鸭腿	(28)
11. 熏蒸排翅	(29)
12. 酒香鸭膀	(29)
13. 如意鸭卷尖	(30)
14. 罗汉鸭子	(31)
15. 葱烧鸭肝	(31)
16. 清拌烤鸭丝	(32)
17. 炆鸭肝	(33)
18. 拌鸭胗	(33)
19. 糟香晶鸭	(34)
20. 蒜泥胗肝	(34)
21. 糟香翠珠鸭掌	(35)
22. 酱鸭膀	(36)
23. 糟香鸭膀	(36)
24. 水晶鸭膀	(37)
25. 盐水鸭	(38)
26. 葱辣鸭	(38)
27. 全味鸭	(39)
28. 水晶鸭	(39)
29. 拌鸭掌	(40)
30. 卤鸭胗	(40)
31. 盐水鸭肝	(41)
32. 拌鸭肠	(41)
33. 鸭丝拌菜心	(42)

34. 拌膀丝冻粉	(42)
35. 茅台鸭卷	(43)
36. 水晶鸭舌	(44)
37. 鸭丝拌粉皮	(44)
38. 熏鸭丝拌掐菜	(45)
39. 姜汁虾片	(45)
40. 挂炉烤鸡	(46)
41. 五香酱肘花	(46)
42. 水晶肘子	(47)
43. 熏鱼	(48)
44. 盐水牛肉	(48)
45. 拌海螺	(49)
46. 五香豆腐	(49)
47. 紫菜虾卷尖	(50)
48. 芝麻鱼条	(50)
49. 拌腰花	(51)
50. 酸辣黄瓜	(52)
51. 炆洋白菜卷	(52)
52. 姜汁扁豆	(53)
53. 姜汁菠菜心	(53)
54. 虾子茭白	(53)
55. 酥海带	(54)
56. 茄汁菜卷	(55)
57. 芝麻菜心	(55)
58. 芥菜空心菜	(56)
59. 糟香鸽蛋	(56)

60. 虾子扇面笋·····	(57)
61. 碧绿青椒·····	(57)
62. 酥鲫鱼·····	(58)
二、热菜·····	(59)
(一)鸭菜类·····	(59)
1. 梅花燕菜 ·····	(59)
2. 砂锅鸭包鱼翅 ·····	(60)
3. 鸭翼煨熊掌 ·····	(61)
4. 鸭茸鱼翅 ·····	(62)
5. 清汤鲍鱼鸭舌 ·····	(63)
6. 烩两鸭丝 ·····	(63)
7. 焗鸭茸鲍鱼盒 ·····	(64)
8. 焗龙凤鸭茸盒 ·····	(65)
9. 红扒海参鸭片 ·····	(66)
10. 白扒四圆·····	(66)
11. 干炸菊花鸭腿·····	(67)
12. 油爆胗花鲍鱼·····	(68)
13. 白扒三珍·····	(68)
14. 扒鸭茸鱼盒·····	(69)
15. 砂锅鸭翼元鱼·····	(70)
16. 霸王锁京鸭·····	(71)
17. 干炸双鲜·····	(72)
18. 锅烧鸭子·····	(72)
19. 滑炒双鲜·····	(73)
20. 鸭茸鱼卷·····	(74)
21. 八宝炉鸭·····	(74)

22. 扒双白·····	(75)
23. 油泼鸭腿·····	(76)
24. 云片梅花舌掌·····	(76)
25. 芫爆鸭心丝·····	(78)
26. 扒干贝鸭条·····	(78)
27. 干煸鸭·····	(79)
28. 葱辣鸭心丝·····	(80)
29. 豆苗鸭丝·····	(81)
30. 扒鸭掌菜心·····	(81)
31. 烧鸭翼龙肚·····	(82)
32. 翅槌海参·····	(83)
33. 鸭茸海参汤·····	(84)
34. 鸭汤萝卜丝鱼·····	(85)
35. 罐焖什锦·····	(85)
36. 鸭腿烧元鱼·····	(86)
37. 砂锅全鸭·····	(87)
38. 芙蓉三鲜·····	(87)
39. 清蒸鸭·····	(88)
40. 清蒸炉鸭·····	(89)
41. 香酥鸭·····	(89)
42. 茄汁鸭片·····	(90)
43. 炒全鸭·····	(91)
44. 蛋白鸭胰·····	(92)
45. 酱爆鸭丁·····	(92)
46. 青椒鸭丁·····	(93)
47. 干烧鸭脯·····	(94)

48. 香辣鸭丁	(94)
49. 芫爆鸭片	(95)
50. 鸭茸丸子	(96)
51. 油爆鸭丁	(96)
52. 香辣鸭胗	(97)
53. 红扒鸭胗	(98)
54. 芫爆胗花	(99)
55. 软炸鸭肝	(99)
56. 汤爆胗花	(100)
57. 滑炒鸭肝	(100)
58. 扒鸭肝	(101)
59. 氽鸭肝汤	(102)
60. 干炸鸭心	(102)
61. 酥炸鸭鱼卷	(103)
62. 鸭汤砂锅豆腐	(104)
63. 烤醉鸭心	(104)
64. 葱辣鸭肝	(105)
65. 焗鸭茸豆腐盒	(106)
66. 抓炒鸭片	(107)
67. 香酥鸭翼	(107)
68. 砂锅三鲜	(108)
69. 清嫩双冬鸭翼	(109)
70. 烧炸鸭胗鸽蛋	(109)
71. 金葱烧鸭	(110)
72. 香辣双珍	(111)
73. 双色金鱼	(112)

74. 糟蒸鸭肝	(113)
75. 五柳鸭丝	(113)
76. 鲜桃鸭酥	(114)
77. 炸板鸭腿	(115)
78. 干烧四鲜	(115)
79. 糟扒鸭肝	(116)
80. 糟扒鸭掌	(117)
81. 双冬鸭条	(118)
82. 清炸鸭胗肝	(118)
83. 葱爆炉鸭肉	(119)
84. 扒鸭翼鱼翅	(119)
85. 面包鸭肝	(120)
86. 烧焖鸭脯	(121)
87. 香菇焖胗	(122)
88. 芝麻鸭酥	(123)
89. 烩蒜茸掌丝	(123)
90. 鸭膀煨冬瓜	(124)
91. 虾茸鸭肝	(124)
92. 锅煽鸭盒	(125)
93. 三鲜鸭膀	(126)
94. 鸭肉菜卷	(127)
95. 鸭茸瓢丝瓜	(128)
96. 发菜鸭脯	(128)
97. 烩鸭舌	(129)
98. 红烧鸭腿	(130)
99. 酒醉鸭膀	(131)