

中国烹饪杂志社推荐丛书

主 编 | 孙春明 孙玉成
副主编 | 刘业福 朱永松
施海滨

教 您做 招牌菜

厨师基本功



内赠
光盘

中国商业出版社



JIBENGONG

厨师基本功

教 您 做 招 牌 菜

中国烹饪美食丛书编辑委员会

顾 问	王义均
主 任	孙春明
副 主 任	刘万庆 孙玉成
编 委	(排名不分先后)
	屈 浩 赵春源 卢 见
	朱永松 石 溪 李 斌
	胡 洁 林弟先 刘业福
	施海滨 施性忠 陈江凤
策 划	刘万庆

图书在版编目 (CIP)数据

教您做招牌菜 / 孙春明, 孙玉成主编. —北京: 中国商业出版社, 2005.3

ISBN 7-5044-5334-X

I. 教... II. ①孙...②孙... III. 菜谱—中国
IV. TS972.182

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 022176 号

责任编辑: 安共乐

*

中国商业出版社出版发行
(100053 北京广安门内报国寺1号)
新华书店北京发行所经销
北京雅龙印刷厂印刷

* * *

889 × 1194 毫米 16 开 6 印张 150 千字

2005 年 5 月第 1 版 2005 年 5 月第 1 次印刷

定价: 45.00 元

* * * * *

(如有印装质量问题可更换)

QIANYAN



前言

JIBENGONG

厨师基本功

教 您 做 招 牌 菜

无论是气势恢宏的大酒店还是质朴雅洁的小餐馆，招牌菜都是其灵魂。招牌菜凭它严谨的选料、精细的制作，独特的风味，丰富的底蕴，持久的口碑，成为餐饮企业鼎盛的旗帜。

有些厨师认为招牌菜就是形式上的别出心裁。于是乎，他们标新立异，哗众取宠，以怪异的菜名，奇特的味料组合来迎合顾客求新的需求，这种态度制作出来的菜肴永远不能成为招牌旺菜。要想树立自己的招牌旺菜，首先要踏踏实实做好基本功工作，研究当地的饮食文化和习俗，结合科学的烹饪技巧，不断借鉴交流，形成特色和风格。俗话说：“功到自然成，”就是这个道理。扎实的基本功才能让您的厨艺更胜一筹，菜肴的名声更胜一筹。

本书精选了全国知名大师的鼎力之作，以海鲜菜点的制作为主要特色。配以精美的照片，详细的说明，全方位展示近几年来菜品的流行趋势、时尚动态。所选菜品构思

新颖、造型别致、技艺精湛、手法各异。有的菜品用料讲究小料大作、大料精作、精料细作；有的菜品是新型原料的使用搭配，对传统菜式的改进；有的菜品是突出造型与美味的完美结合；有的菜品则是彰显独特烹调技法的运用，给人耳目一新的感觉。

本书所选的“招牌菜”可说是款款是精品，例例是经典，均为全国各地的代表旺菜。对想了解全国各大菜系菜品新变化，掌握菜品潮流的广大厨师来说，是一本极具参考价值的好书。看此书定会触发厨师朋友对菜品进行创新的灵感，让更多的厨师朋友在厨艺的舞台上大显身手。

餐饮业的竞争也进入了白热化的阶段，拥有自己的招牌菜、旺销菜才是酒店立于不败之地的制胜法宝。希望本书能够成为业内人士掌握餐饮时尚动态的风向标，让更好的酒家从中找到新的发展契机，晋升为当地的名家名店。

素食篇

- 1 香蒜银丝蒸小瓜
- 2 香葱蔬菜饼
- 2 炒豆腐泥
- 3 椿芽豆腐萝卜球
- 3 葡汁南瓜香
- 4 玉米烙菇扎
- 4 上汤萝卜丝
- 5 蛋黄豆瓣酥
- 5 泰式豆腐
- 6 太极蔬菜羹
- 7 炸烹杏香藕片
- 7 田园飘香
- 8 芝士焗红柿
- 8 蓉府鸿运豆腐
- 9 掌上白灵菇
- 9 什锦炒蔬斋
- 10 猴头蟹黄芙蓉蛋
- 10 丝瓜蒸百合
- 11 辣子脆皮蛋卷
- 11 金玉猴头



禽畜肉篇

- 12 农家蒸兔
- 13 香辣腐乳翅中
- 13 上海辣汁鸡
- 14 情人梅仔鸡
- 15 贡菜腰花
- 15 砂锅芦荟煲
- 16 泡椒脆肠
- 17 铁板香肉排
- 17 蓉府风味鸡
- 18 小笼银丝牛肉丸
- 18 鸡茸干贝羹
- 19 美味双拼
- 19 荷香小笼圆肘
- 20 铁板鸡脆骨
- 20 酸菜鸭血
- 21 竹笼珍珠翅
- 22 兔柳百合黄花菜
- 22 鲍汁双花
- 23 金马盐焗鸽
- 23 糯米饺
- 24 香蕉杏仁鸡



- 24 凤梨咕咾兔肉
- 25 青柠汁煎芝麻鸡
- 25 泡椒牛蛙
- 26 西芹凤爪
- 26 跳水兔
- 27 荷花鹿筋
- 27 红汤牛肉饺
- 28 金鱼鸭掌
- 28 芫爆散丹
- 29 鸭包鱼翅
- 29 升冠发财
- 30 烧烤双拼
- 30 花菇鸡块
- 31 风味虾肉鲜

海鲜篇

- 32 海鲜三明治
- 33 渔家烧乌龙
- 33 香蕉海鲜卷
- 34 上海素脆鳝
- 34 鲍汁布袋豆腐
- 35 椰浆雪蛤
- 35 目鱼大烤
- 36 笙枣百合果
- 36 麻香肉末海肠
- 37 熏酿鱿鱼
- 37 百花目鱼仔
- 38 白焯牡丹螺片
- 38 鲜鱿石榴果
- 39 海鲜炒凉粉
- 39 香麻海鲜卷
- 40 柠檬鲜鱿圈
- 41 三鲜冠顶饺
- 41 奶酪青口贝
- 42 海龙翡翠罐
- 43 锦蛭脆丝春
- 43 喜上梅梢
- 44 花枝脆八带
- 44 海胆粟米羹
- 45 奶油烤扇贝
- 45 海皇南瓜盅
- 46 冰镇双鲜
- 46 粉丝夏贝
- 46 海的儿女



鱼类篇

- 47 生炊鳊鱼
- 48 兰花三文鱼
- 48 铁锅蟹鱼头
- 49 鞭花鱼茸蛋
- 49 窝头茄子鱼
- 50 竹筒日鱼肉
- 50 珍珠鱼板块
- 51 香橙鳕鱼盅
- 51 鲑鱼焖墨鱼
- 52 刀鱼扒白菜
- 53 知了戏春竹
- 53 椒麻鱼钱花
- 54 香麻针鱼
- 54 杏仁盘龙鳗
- 55 玉珠脆鱼皮
- 55 福禄长寿鱼
- 56 酒煎草鱼
- 56 花香引蝶
- 57 三香炸鲶鱼
- 57 蛋黄烤银鳕鱼
- 58 迷宗银鳕鱼
- 58 鸡汤鱼面筋
- 59 兰花鲢身
- 59 桂花鱼饼
- 60 佛手白菜鱼
- 60 果珍银鳕鱼
- 61 锅煎鱼排
- 61 百花椒味鱼滑
- 62 蝴蝶鱼蒸豆腐
- 62 鲍汁鱼柳
- 63 豆浆红斑鱼
- 63 玉鸟银丝
- 64 两吃鳊鱼卷
- 64 粉蒸鱼排
- 65 泰味海鲈鱼
- 65 百合三文鱼

虾蟹篇

- 66 玉带凤尾虾
- 67 鲜奶炒蟹黄
- 67 上海蒜香炒蟹
- 68 海龙蒸茄子
- 68 鲍汁灌汤虾



- 69 满载而归
- 69 灌汤龙虾球
- 70 宫灯蚝皇干网鲍
- 70 水晶明虾卷
- 71 荷塘虾藕
- 71 两吃大虾
- 72 上海生炆蟹
- 72 樱虾金珠粒
- 72 鲜桃锦虾果
- 73 海派咸蟹
- 73 白玉双鲜果
- 73 芦荟虾仁
- 74 冰之恋
- 75 叫叫酥皮虾
- 75 海派灌汤虾球
- 76 蟹柳珍珠饭
- 76 香蕉酥
- 77 金袋献宝
- 77 蛟龙戏金莲
- 78 奶油五香烤蟹斗
- 78 八宝鲜蟹蒸饭
- 79 双龙喜相逢
- 79 橙香虾排

鲍参翅燕篇

- 80 莲花鱼翅
- 81 蚝皇至尊干网鲍
- 81 瓜汁鱼翅
- 82 瓜盏牡丹鲍鱼
- 82 雅莲雪盏翅
- 83 冬杏脯双鲜
- 84 清汤雪花燕
- 84 剑胆琴参
- 85 三宝烩鲍翅
- 85 林霞红影
- 86 花菇扒辽参
- 86 琼池鲍脯兔
- 87 芙蓉带子戏群鲍
- 88 状元海参
- 88 白玉鲜虾鲍
- 89 金汤兰花燕
- 89 鱼翅盘龙茄
- 90 鲍入粮仓
- 90 金龙载宝



素食篇

S U S H I J A N

香蒜银丝蒸小瓜

制作：付满云

【原料】小北瓜 3 个，粉丝 100 克，蟹柳、青红尖椒、大蒜、红樱桃、精盐、味精、鸡精粉、胡椒粉、白糖、葱油、香油各适量。

【制作】1. 北瓜切成约 12cm 长的段，投入由油盐水勾兑成的沸水锅中焯水，捞出，控干水分待用；大蒜剁成碎米状，取一半投入热油锅中炸黄，与余下的蒜米调均匀，即成“金银双蒜”。

2. 粉丝用温水泡软，调入精盐、味精、胡椒粉、葱油拌匀，装入扣碗中，反扣盘中；北瓜段投入“金银双蒜”中，调入精盐、鸡精、味精、白糖、胡椒粉、香油拌匀，围边，上笼用旺火蒸 5 分钟，取出，用热油炆香，焯熟蟹柳、青红椒丝、红樱桃，装饰点缀即可。

【特点】色泽鲜艳，北瓜滑嫩，蒜香浓郁。

香葱蔬菜饼→

制作：于德良

【原料】葱头丝、胡萝卜丝、香菜段、土豆丝、葱丝、精盐、味精、香炸粉、色拉油。

【制作】1. 将葱头丝、胡萝卜丝、香菜段、土豆丝、葱丝用香炸粉拌匀入味制成饼。

2. 油烧至六成热，下蔬菜饼，炸至金黄色，切成半圆形，装盘，食时带花椒盐即可。

【特点】色泽金黄，香酥适口。



炒豆腐泥↓

制作：徐传达

【原料】豆腐、火腿末、小油菜、鸡蛋、干虾米末、蒜蓉、精盐、味精、胡椒粉、鸡油。

【制作】炒锅加鸡油和精制油煸炒蒜蓉至香，放小油菜末、火腿末、干虾米末炒香，加豆腐（豆腐制泥和鸡蛋拌匀）炒匀，放精盐、味精、胡椒粉炒出香味即可。

【特点】色泽艳丽，咸鲜爽口，滋味软滑。





椿芽豆腐萝卜球 ↓

制作：时贞有

【原料】老豆腐、萝卜丝、香椿、肉馅、精盐、味精、鸡汁。

【制作】豆腐制泥加入香椿末、肉馅、精盐、味精、鸡汁拌匀，制成球形，滚上萝卜丝蒸熟即可。

【特点】咸鲜滑嫩，健脾开胃。



葡汁南瓜香 ↑

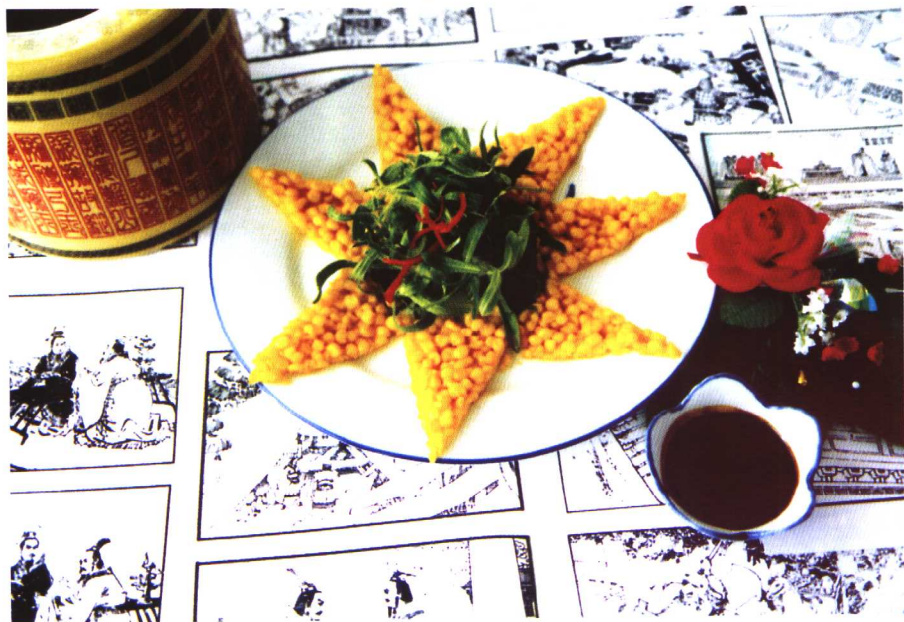
制作：徐传达 钟本文 任海涛

【原料】南瓜 500 克，葡萄干 50 克，糖桂花 25 克，冰糖 10 克，曲米汁 10 克，湿生粉 15 克。

【制作】南瓜去皮改刀成块，放入不锈钢碗中，拌上糖桂花、葡萄干、冰糖上笼蒸 18 分钟，酥烂时取出，将蒸出的汤水倒入炒锅，南瓜块扣在菜盘中，将炒锅中的汁烧沸后加湿生粉勾芡，淋于南瓜上即可。

【特点】色泽金红，瓜肉酥烂，甜香滑口。





←玉米烙菇扎

制作：徐传达

【原料】玉米粒、菇扎头、鸡蛋、干生粉、吉士粉、鸡油、精盐、鸡精、海鲜酱、麻汁酱。

【制作】将玉米粒拌上吉士粉、干生粉、鸡蛋液、精盐、鸡精，锅中放油和鸡油，烙成圆形的饼，改刀，将圆形朝里尖形朝外，中间放菇扎头（菇扎头拌上干生粉上笼蒸1分钟），配上双味蘸酱即可。

【特点】玉米金黄，菇扎头碧绿，滋味咸鲜。

上汤萝卜丝↓

制作：成都蓉府餐饮公司

【原料】萝卜丝、火腿、金钩翅。

【制作】先将萝卜丝用蒸箱蒸至八成熟时取出，锅中放入鸡油、上汤、火腿、金钩翅、萝卜丝煮至熟，装盘即成。

【特点】汤鲜味醇，营养丰富。



↓ 蛋黄豆瓣酥

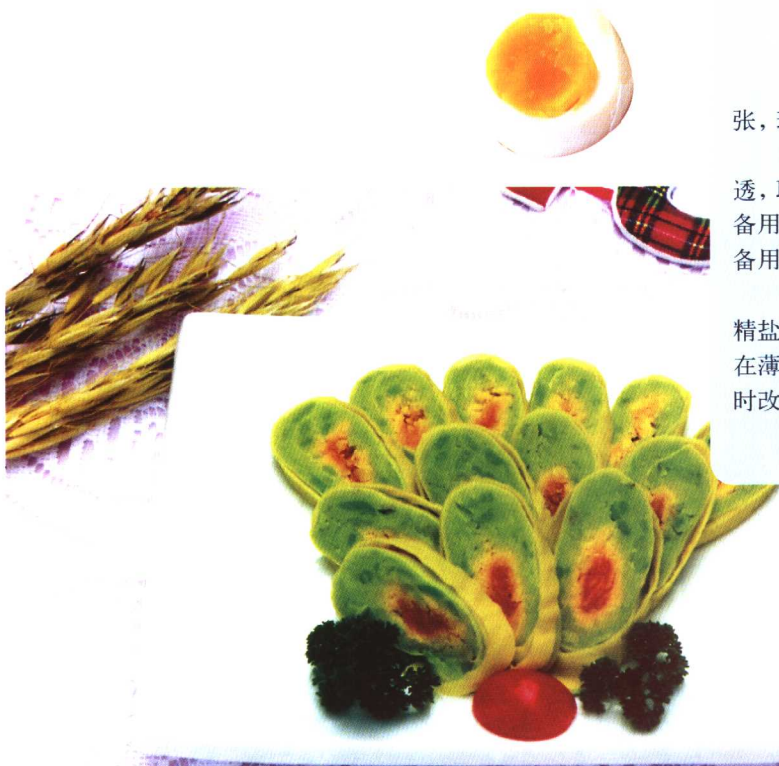
制作：钱以斌

【原料】咸蛋黄 3 个，青豆瓣 300 克，薄百叶 2 张，瑶柱汁、精盐、味精、白糖、香油、姜汁各适量。

【制作】1. 将咸蛋黄用力挤压成粗条状，上笼蒸透，取出待凉；青豆瓣上笼蒸至酥烂，取出压成蓉状备用；薄百叶一剖为二，用盐水略煮取出，平铺盘内备用。

2. 净锅烧热，加香油、豆瓣蓉炒匀，放瑶柱汁、精盐、味精、白糖、姜汁炒至粘稠盛出；把豆瓣酥舀在薄百叶上平铺，压上一根咸蛋黄条，包卷裹紧，食时改刀装盘即可。

【特点】色泽诱人，口味丰富。



泰式豆腐一

制作：钱以斌

【原料】绢豆腐 1 盒，泰国鸡酱 35 克，泰国鱼露、味精、柠檬汁、淀粉各适量。

【制作】1. 将绢豆腐切成小方块，沾上千淀粉，入热油锅中炸至外脆时捞出备用。

2. 锅留底油，炒香泰国鸡酱，加少许上汤、泰国鱼露、味精、柠檬汁烧开，用湿淀粉勾芡浇在炸好的豆腐上。

【特点】色泽鲜艳，外脆里嫩，鲜甜微辣。





太极蔬菜羹 ↓

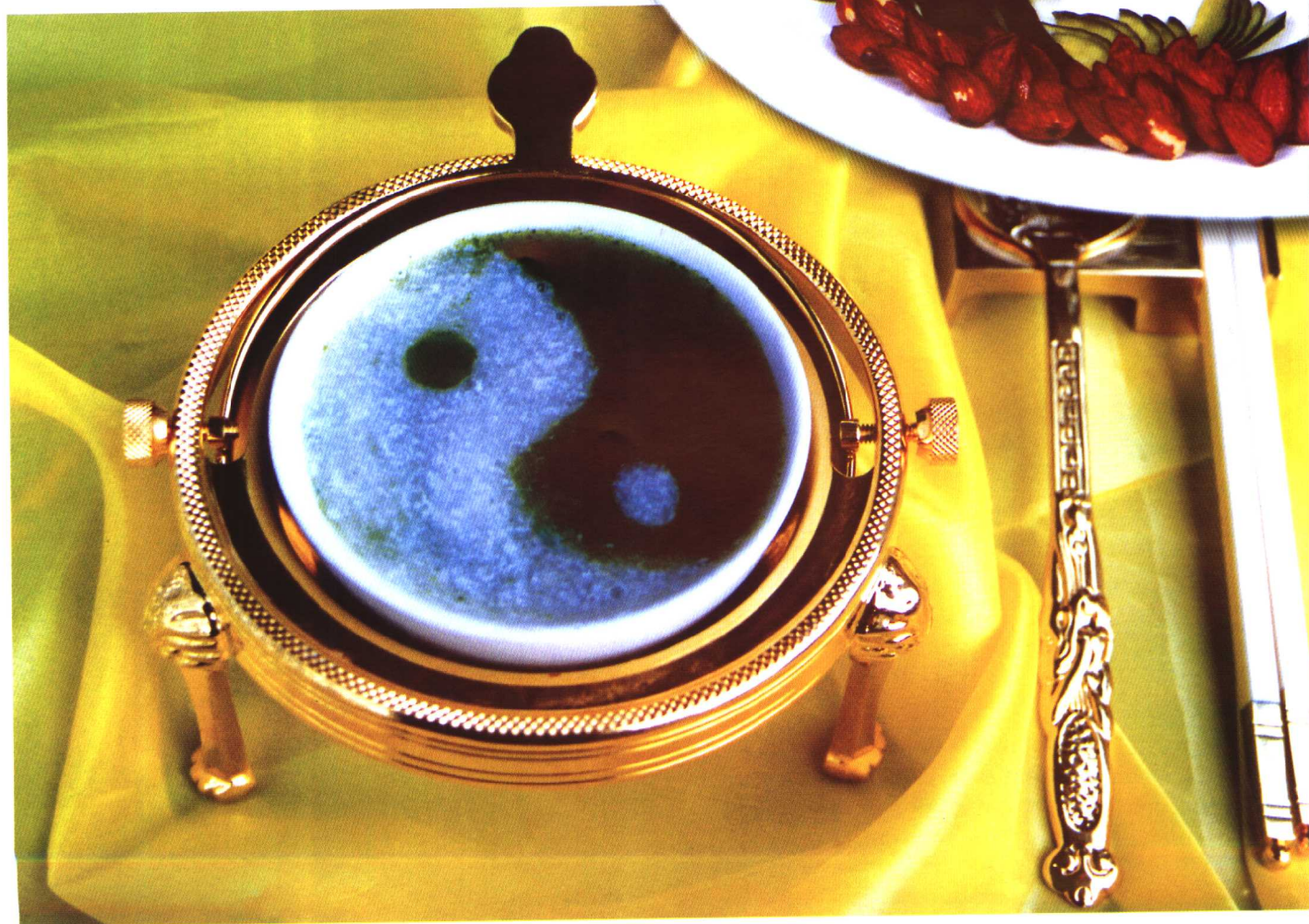
制作：范军

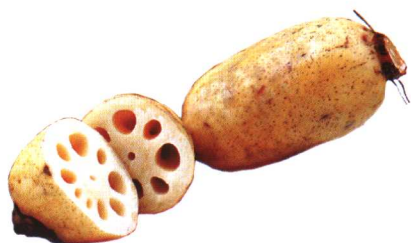
【原料】特级上汤 100 克，菠菜汁 50 克，鸡茸 20 克，蛋清 10 克，精盐、味精、胡椒粉、姜汁酒、湿淀粉各适量。

【制作】1. 上汤烧开，加菠菜汁调味，淀粉勾芡，装入金盅内。

2. 鸡茸加蛋清调开备用，净锅加上汤，投入鸡茸，勾玻璃芡，装入金盅，制成太极形即成。

【特点】咸鲜适中，营养丰富。





←炸烹杏香藕片

制作：陈福生

【原料】白莲藕500克，加州杏仁碎150克，面粉75克，鸡蛋3个，红油50克，蜂蜜100克，色拉油1000克，香醋、精盐、味精、葱姜末各适量。

【制作】1. 莲藕去皮洗净，顶刀切成0.2cm厚的圆片，清水浸泡片刻后，入开水锅中略烫捞出，均匀地拍上面粉，拖匀鸡蛋液，滚沾上杏仁碎，入四五成热的油中炸脆捞出。

2. 锅内加红油烧热，放藕片、蜂蜜、醋、精盐、味精、葱姜末翻匀装盘即可。

【特点】色泽金红，口感香酥，脆甜酸辣，回味悠长。



田园飘香→

制作：李长海

【原料】茄子、土豆、玉米棒、南瓜、鱼子、鲍汁、精盐、味精、特制农家酱、熟豆油。

【制作】1. 茄子切段，土豆切块，玉米棒切节，南瓜去籽，一起上屉蒸至熟烂，摆在盘中。

2. 南瓜内放入用鲍汁、精盐、味精、鲜汤等调制好的土豆茄泥。

3. 鱼子焯水，用熟豆油、农家酱炒匀装在南瓜内，点缀香菜即可。

【特点】咸香软糯，农家风味。



芝士焗红柿→

制作：钱以斌

【原料】番茄4只，芝士粉1罐，吉士粉、白糖、鸡蛋、炼乳、果酱适量。

【制作】1.将番茄洗净后切0.5cm厚的片，加少许白醋腌10分钟，取出拍些吉士粉，挂上鸡蛋液，滚上芝士粉；用炼乳加果酱在味碟内拉出花边备用。

2.净锅上火，加油，待油温升至180℃时下芝士番茄炸至色黄外脆时，捞出装入盛器内，跟上味碟一起上桌。

【特点】香脆多汁，鲜甜润口。



蓉府鸿运豆腐↓

制作：成都蓉府餐饮公司

【原料】豆腐、散子、山西香醋、红油、高汤。

【制作】将红油、山西香醋、高汤烧出香味，调味，然后放入豆腐烧透，起锅时放入散子即成。

【特点】辣中微酸，正宗川菜。





【特点】造型美观，香糯鲜嫩，鲍汁浓郁。

掌上白灵菇 ↑

制作：马新勇

【原料】鲜鸭掌10只，白灵菇200克，鱼肉、熟鹌鹑蛋、菜心、红椒、精盐、味精、鲍汁、葱姜汁、高汤、蚝油、生粉、糖、鸡精、精制油各适量。

【制作】1.把鱼肉剁成茸，加入葱姜汁、精盐、味精拌上劲。

2.把处理好的鸭掌拍上生粉，放上鱼茸，中间放鹌鹑蛋，四周撒红椒末，上笼蒸透备用。

3.鲜白灵菇烫熟，改刀成薄片，加入精盐、味精、高汤、鸡精、糖，上笼蒸透备用。

4.把菜心烫熟，另起锅入高汤、蚝油、精盐、味精、鸡精调味，加入菜心勾芡，淋上明油摆在盘中间，把蒸好的白灵菇扣在菜心中间，淋上鲍汁，鸭掌淋上白卤汁围边即可。



←什锦炒蔬斋

制作：徐传达

【原料】香菇片、卷心菜、胡萝卜、黑木耳、蘑菇片、荷包豆、土豆片、五香豆干、油面筋泡、精盐、味精、白糖、老抽、蚝油、烧汁、鸡油、鸡汤、蒜蓉、湿生粉、香油各适量。

【制作】1.将香菇片、卷心菜、胡萝卜片、黑木耳等余水，余时放点鸡油，汤沸，捞起放冷水浸凉。

2.油面筋泡用牙签刺小洞入开水中泡软。

3.锅内加鸡油、蒜蓉煸香，放鸡汤、什锦蔬菜片翻炒调味，加湿生粉、香油炒匀即可。

【特点】滋味清香，咸鲜适口。

猴头蟹黄芙蓉蛋→

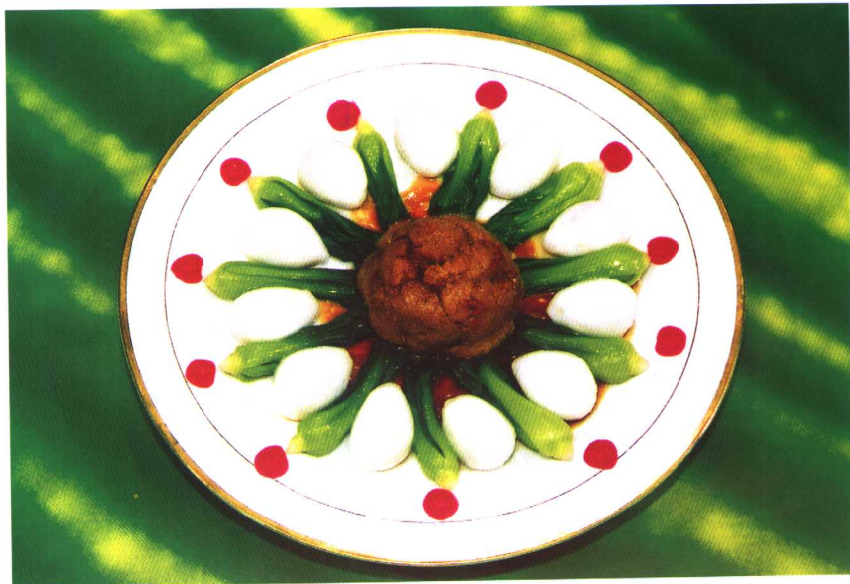
制作：谭玉继

【原料】猴头蘑 100 克，鸡蛋 11 个，油菜心 11 棵，红樱桃 6 只。

【制法】1. 将猴头蘑用上汤煨入味后，置于盘中央，锅置火上放上汤加生抽勾薄芡淋其上。

2. 取蛋清，制成芙蓉蛋 11 只；将油菜心焯水；红樱桃一剖为二，摆在盘中点缀即成。

【特点】猴头蘑细嫩滑柔，油菜心清心爽口。



丝瓜蒸百合↓

制作：北京如意坊鲍鱼王酒楼

【原料】丝瓜 500 克，百合 75 克，银鱼干 25 克、蒜蓉、红椒适量。

【制法】1. 丝瓜去外皮切成厚片，划油后焯水，用少量生粉、蒜蓉、精盐、鸡粉等调味，把丝瓜摆放笼里。

2. 银鱼干用热水泡软，沥干水分，加百合蒜蓉等调味，摆放丝瓜中间，上笼蒸熟。

3. 撒上红椒粒，放入少量海鲜豉油即成。

【特点】造型美观，微辣鲜香，回味悠长。





【特点】咸鲜香辣，外脆内嫩，金黄油润，皮蛋味佳。

辣子脆皮蛋卷 ↑

制作：赵节昌

【原料】豆腐 200 克，松花蛋 3 个，香菜 50 克，鸡蛋 4 个，脆浆糊 150 克，干红椒 15 克，花椒 5 克，野山椒 15 克，葱、姜、蒜末各 10 克，淀粉、精盐、胡椒粉、料酒、白糖、鸡精、香油、芝麻各适量。

【制作】1. 豆腐压成泥；松花蛋切成粒；香菜切末；干红辣椒切节；野山椒切碎。

2. 鸡蛋打成蛋液，加少许精盐及湿淀粉搅匀，入热锅

中摊成蛋皮；芝麻用小火焙干水分，炒熟备用；将豆腐泥、松花蛋粒及香菜末放碗中加精盐、胡椒粉、鸡精、香油调匀成馅。

3. 将蛋皮修成长方形，一面拍上干淀粉，放入馅料，卷成蛋卷；锅置火上，放油烧至五成热时，将蛋卷拖匀脆浆糊后炸至金黄色时捞出，改刀。

4. 炒锅重上火，入少许油烧热，下花椒、野山椒、干红椒节及姜蒜末炒香出色，倒入改刀后的蛋卷，烹料酒，调以白糖、鸡精，撒上葱花和熟芝麻，颠翻均匀即成。



金玉猴头 →

制作：谭玉继

【原料】猴头蘑 150 克，小玉米 13 只，小油菜 13 棵，小西红柿 13 只。

【制法】1. 将猴头蘑用上汤煨熟并收汁，置于盘中央。

2. 将小玉米及小油菜焯水后造型，用甜橙粉打汁勾薄芡淋其上，再置小西红柿。

【特点】菇香浓郁，软糯适口。

