



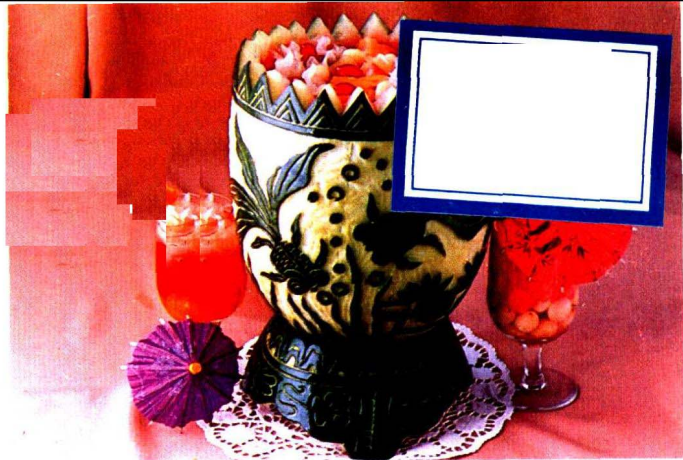
菜譜

崔义清 崔伯成



山东科学技术出版社

什锦西瓜盅



百花燕菜



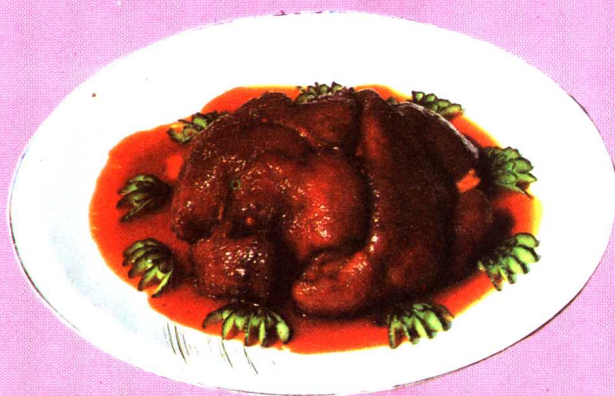
凤翅元鱼



炸蝴蝶虾围炸菊花虾排



清汤干贝菊花菇蟹



红扒肘子

凤凰戏牡丹



奶汤蒲菜

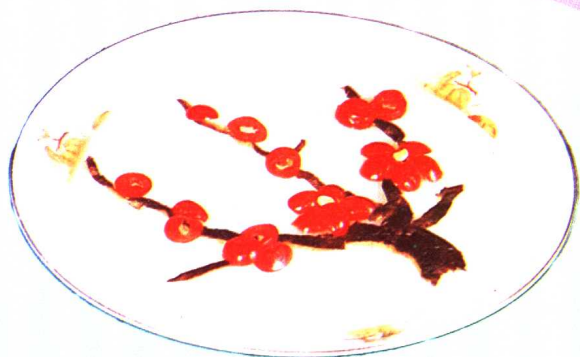


扒芦笋菜心

双色孔雀



九转大肠



杏仁豆腐

番茄松鼠鱼



红烧果子狸



白扒裙边





芫爆魷鱼卷



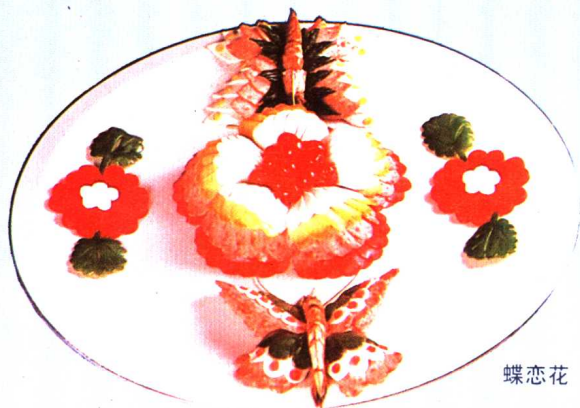
葫芦鱼翅



母子鸡



白松鸡



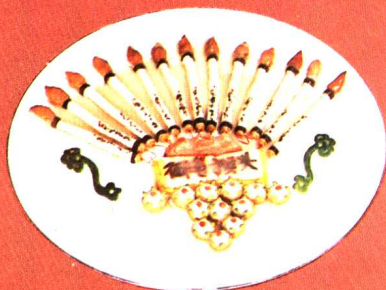
蝶恋花



燻大虾



芙蓉鸡片



御笔猴头



油爆双脆



葱烧海参



神仙鸭子



清蒸加吉鱼



鸡汁干贝

出版者的话

鲁菜，是我国四大著名菜系之一，技艺精湛，源远流长，在祖国的烹饪文化中占有重要位置，素以“用料广泛、制作精细、善于调味、工于火候”著称。菜肴花色变化多样，有清、鲜、脆、嫩、醇、软之特点，为国人所推崇。影响所及，遍于华北、东北地区，成为北方菜的代表。目前，中国饭馆遍布世界各地，鲁菜为重点经营项目之一，受到海外人士的热爱。由此可见，鲁菜在国内外的深远影响。

商品经济的飞速发展和人民生活水平的提高，推动了烹饪技术的改进和普及，出版一部高质量的鲁菜菜谱是广大群众的热切期望。为此，我们邀请了鲁菜烹调专家，山东著名特一级厨师崔义清同志和他的得意门生特二级厨师崔伯成同志合作编写了这本鲁菜菜谱，以满足读者的需要。崔义清同志从事烹饪工作五十余年，曾在聚丰德、汇泉楼、燕喜堂等各大饭店执厨，经验丰富，晚年以教学为主，培训高级厨师，桃李遍及省内外。崔伯成同志是崔义清同志的高徒，掌握了高超的鲁菜烹调技艺，多次作为鲁菜菜系的代表到全国各地讲学、表演。1987年，率山东商业系统第一个代表团去美国访问献艺，取得成功。这两位师傅不仅技艺精湛，而且善于理论总结，著述较多，此次师徒通力合作编著本书，将对鲁菜的发展起到积极的作用。

本书在编写中，体现了以下几个特点：

系统性和完整性。本书共收入鲁菜菜品八大类三百余种，

收罗面较广，偏重于中、高档次的菜品，基本上体现了鲁菜的精华。

普及性和实用性。文字叙述通俗易懂，详细介绍了各种菜品的刀工处理、配料、用量以及加工过程，保持鲁菜的风味特色，并附有彩图28幅。

继承性和创新性。有些菜品，如菊花火锅、御笔猴头、蟹黄菜肴等已断档多年，经挖掘整理编入本书。同时，注意到近几年涌现的创新菜，如清汤干贝、菊花菇蟹、五蝠奉寿、双孔雀拼盘、龙凤呈祥拼盘等均被编入。

本书适合于各级专业厨师和广大烹饪爱好者阅读，可作为烹饪院校、各种培训班的参考教材，对理论研究人员也有一定的参考价值。

鲁菜品种繁多，内涵丰富，有关营养成分、理化性状、造型工艺以及文史源流均有进一步探索的必要，本书的出版只是一个良好的开端，希望广大读者提出宝贵的批评指导意见，我们将坚持不懈地为鲁菜的发扬光大做出努力。

一九八八年十月

目 录

冷菜与拼盘

肉丝拉皮 (1) 五香肉干 (2) 芝麻肉丝 (2)
如意卷尖 (3) 水晶肘子 (4) 炆蜈蚣腰丝 (5)
芥末蹄筋 (6) 麻辣鸡块 (7) 水晶鸡脯 (8)
筒子鸡 (8) 盐水胗肝 (9) 拌鸡丝 (10) 生菜
拌鸭掌 (11) 拌烤鸭丝 (11) 酱汁鱼条 (12) 醋
烹刀鱼 (13) 干烂鱼条 (14) 凤眼鱼卷 (15) 熘
青虾 (16) 盐水大虾 (17) 香菜炆蜆头 (17) 虾
籽炆蒲菜 (18) 香辣豆腐 (19) 辣油瓜皮 (20)
蒜泥莴苣 (21) 姜汁芸豆 (21) 珊瑚白菜 (22)
菊花芸豆 (23) 糖醋萝卜卷 (24) 熘红果 (24)
晶糕拌梨条 (25) 五香栗子 (26) 孔雀开屏 (27)
凤凰戏牡丹 (28) 双色孔雀 (30) 龙凤呈祥 (32)
松鹤延年 (34) 蝶恋花 (35) 迎宾花篮 (37) 吉
祥如意八珍组合盘 (38)

肉菜类

炒里脊丝 (40) 芡爆里脊丝 (41) 爆炒肉片 (41)
滑炒肉丝 (42) 糖醋里脊 (43) 清炸里脊 (44)

蒲棒里脊 (44) 火爆燎肉 (45) 木樨肉 (46) 蒜爆肉 (47) 芸豆焖肉片 (48) 荷叶肉 (48) 粉蒸肉 (49) 炸板肉 (50) 金针肉 (51) 爆三样 (52) 番茄里脊片 (53) 油爆肉丁 (54) 酱爆肉丁 (54) 辣子肉片 (55) 南煎丸子 (56) 荷包丸子 (57) 雪里蕻炒肉末 (58) 炒腰花 (59) 芫爆腰花 (60) 蝙蝠腰花 (60) 软炸腰花 (61) 麻花腰子 (62) 溜肝尖 (63) 南煎猪肝 (64) 炸溜肝尖 (64) 炒肚丝 (65) 炒肚片 (66) 糟煎肚片 (67) 烧肚片 (67) 油爆肚头 (68) 油爆双脆 (69) 云片口条 (70) 红烧大肠 (71) 九转大肠 (72) 糟煎大肠 (72) 清炸大肠 (73) 龙眼大肠 (74) 白扒蹄筋 (75) 虾籽烧蹄筋 (76) 扒酿蹄筋 (77) 锅烧肘子 (78) 红扒肘子 (79) 海参肘子 (80) 冰糖肘子 (81)

蛋禽类

摊黄菜 (83) 鸭油溜黄菜 (84) 油爆鸡丁 (84) 酱爆鸡丁 (85) 宫爆鸡丁 (86) 炒辣子鸡丁 (87) 鸡里爆 (88) 炒胗肝 (89) 清炸胗肝 (89) 糟炒鸡丝 (90) 炸八块 (91) 鸡丝蜇皮 (92) 炸鸡排 (93) 香酥鸡腿 (93) 芙蓉鸡片 (94) 锅煽鸡签 (95) 红烧凤翅 (96) 蘑菇炖鸡 (97) 黄焖鸡块 (98) 卷筒鸡 (99) 碧桃鸡 (100) 栗子鸡 (101) 纸包鸡 (101) 柴把鸡 (102) 母子鸡

(103) 布袋鸡(104) 清蒸鸡(105) 扒雏鸡(106)
油烹雏鸡(107) 白松鸡(108) 一卵孵双凤(109)
黄焖鸭肝(110) 炸面包鸭肝(111) 酱汁鸭方
(112) 香酥鸭子(112) 炸芙蓉鸭子(113) 清
汤鸭条(114) 神仙鸭子(115) 酱爆烤鸭片(116)
烤鸭(117)

水产类

糖醋鲤鱼(118) 干烧鲳鱼(119) 煎转鲫鱼(120)
糟煨桂鱼(121) 醋椒活鱼(121) 白汁鲈鱼(122)
蒲酥全鱼(123) 红烧鱼(124) 绣球全鱼(125) 菊
花全鱼(126) 清蒸鲥鱼(127) 糟溜牡丹鱼(128)
烧荷包鲫鱼(129) 番茄松鼠鱼(130) 糖醋棒子鱼
(131) 清蒸加吉鱼(132) 醋烹黄花鱼(133) 家
常熬黄花鱼(134) 糖醋金钱鱼(135) 红烧元鱼
(136) 清炖元鱼(137) 八宝元鱼(137) 鸳鸯鱼扇
(138) 两吃鱼卷(140) 油爆鱼芹(141) 锅煽鱼
片(142) 溜鱼片(143) 糟炒鱼片(143) 番茄鱼片
(144) 滑炒鱼丝(145) 炒鱿鱼丝(146) 油爆乌鱼
花(147) 芜爆鱿鱼卷(148) 爆双花(148) 油爆海
螺(149) 油爆鲜贝(150) 炸鲜贝串(151) 赛螃蟹
(152) 炒全蟹(153) 炒虾仁(153) 腰丁虾仁
(154) 面包虾仁(155) 鸡汁虾仁(156) 番茄虾
仁(157) 翡翠虾仁(158) 翡翠虾环(159) 清炒
凤尾虾(160) 煎烧虾段(160) 醋烹虾段(161) 煸

大虾 (162) 炸雪丽大虾(163) 三彩大虾(164) 炸
蝴蝶虾 (165) 百花大虾 (166) 炸菊花虾排 (167)

珍品类

一品燕菜 (169) 芙蓉燕菜(170) 百花燕菜(171)
通天鱼翅 (171) 鱼翅四丝(172) 红扒熊掌(174)
凤翅熊掌 (175) 红烧鹿筋(176) 御笔猴头(177)
云片猴头(178) 扒酿猴头(179) 红烧果子狸(180)
彩云鱼肚 (181) 蟹黄鱼肚(182) 锅塌鱼肚(183)
白扒鱼肚 (184) 白扒裙边(185) 红扒鱼唇(186)
扒鲍鱼芦笋 (187) 扒原壳鲍鱼 (188) 葱烧海参
(189) 虾籽烧海参 (189) 扒酿海参 (190) 山东
海参 (191) 清汤芙蓉哈什蟆油 (192) 炸赤鳞鱼
(193) 清汤蝴蝶竹荪(194) 炸蛎黄 (195) 桂花鱼
骨 (195) 烧菊花牛鞭 (196) 红烧干贝 (197) 干
贝四宝 (198) 干贝萝卜球(199) 鸡汁干贝(200)
绣球干贝 (200) 葫芦鱼翅(201)

汤菜类

木樨汤 (203) 酸辣汤(203) 三鲜汤(204) 榨菜肉
丝汤(205) 黄瓜氽里脊片(206) 清汤鱿鱼卷(206)
氽虾蘑海(207) 氽捶鸡片(208) 清氽赤鳞鱼(209)
清汤蝴蝶海参(209) 清汤银耳鸭舌(210) 清汤干贝
鸡鸭腰 (211) 清汤鲍鱼(212) 清汤全家福(212)
清汤芙蓉黄管 (213) 清汤干贝菊花菇蟹 (214) 汤

爆双脆 (216) 奶汤鸡脯 (217) 奶汤蒲菜 (218)
奶汤茭白 (219) 奶汤银肺 (220) 奶汤鲜核桃仁
(221) 奶汤核桃肉 (221) 奶汤鱼翅 (222)
奶汤八宝布袋鸡 (223) 烩乌鱼蛋 (225) 烩两鸡丝
(226) 烩什锦丁 (226) 什锦火锅 (227) 菊花火
锅 (229)

甜菜类

拔丝苹果 (231) 拔丝山药 (232) 拔丝桔子 (232)
拔丝莲籽 (233) 拔丝金枣 (234) 拔丝樱桃 (235)
蜜汁山药 (236) 蜜汁山药饼 (236) 蜜汁三果 (237)
蜜汁三泥 (238) 蜜蜡白果 (239) 挂霜莲籽 (240)
琉璃面包 (241) 琉璃桃仁 (241) 冰糖银耳 (242)
冰糖百合 (243) 炸藿香 (244) 炸荷花 (244) 水
晶桃 (245) 西瓜冻 (246) 杏仁豆腐 (247) 酿银
瓜 (248) 玫瑰锅炸 (249) 八宝梨罐 (250) 什锦西
瓜盅 (251) 蜜汁山药桃 (252)

素菜与其他菜类

软烧豆腐 (254) 炒豆腐脑 (255) 锅塌豆腐 (255)
豆腐箱子 (257) 糟煨茭白 (258) 虾籽炒蒲菜 (258)
锅塌蒲菜 (259) 海米烧白菜 (260) 醋溜白菜 (261)
栗子烧白菜 (262) 海米扒油菜 (263) 炒合菜 (263)
炒菠菜 (264) 炒二冬 (265) 炒素鸡丝 (266) 黄蘑素
鸡 (266) 鱼鳞茄子 (267) 海米烧芸豆 (268) 扒芦

笋菜心 (269) 花酿口蘑子 (270) 三鲜锅巴 (271)
干烧冬笋 (272) 鸡茸银耳 (273) 酿青铃 (274)
五蝠奉寿 (275)

附录

宴席知识·····	(277)
名词解释·····	(282)
清汤与奶汤的制作·····	(285)