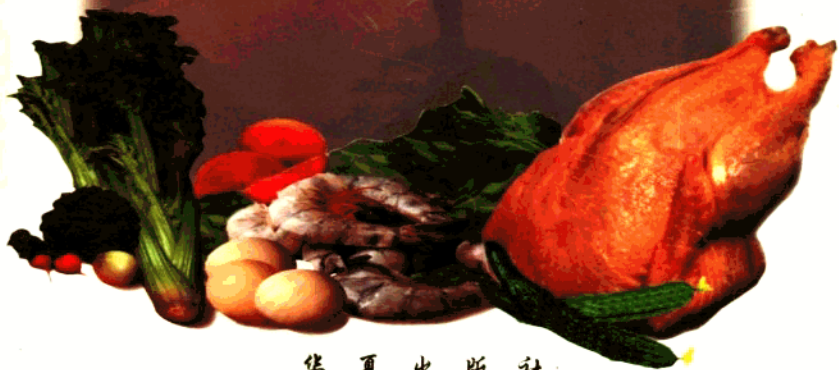


华夏菜点精萃

风味
安徽

王振声 主编



华夏出版社

参编人员

孙跃廷 刘 萍 葛克铭

刘芝玲 方乃根 梅正荣

吴正乐 王光景 张克勤

鲍庆福 程灶友 方文安

刘作芝 袁家华 张云汉

汪志祥 周世祥 李家祥

倪舜心 吴正荣 焦福成

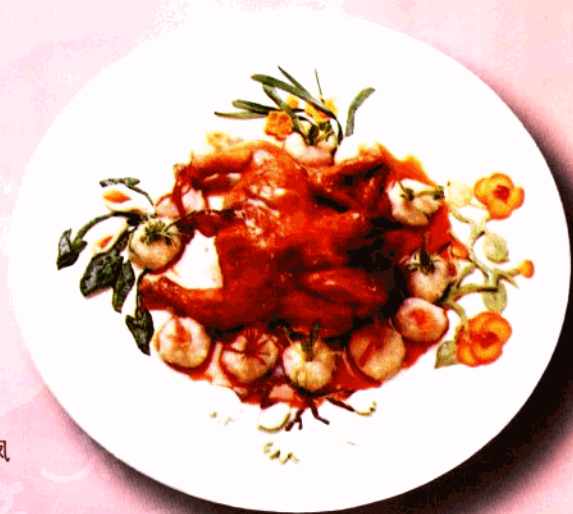
费勤民 刘辅林 陆忠来

孙弟定 何辅善 刘治壮

王景瑞



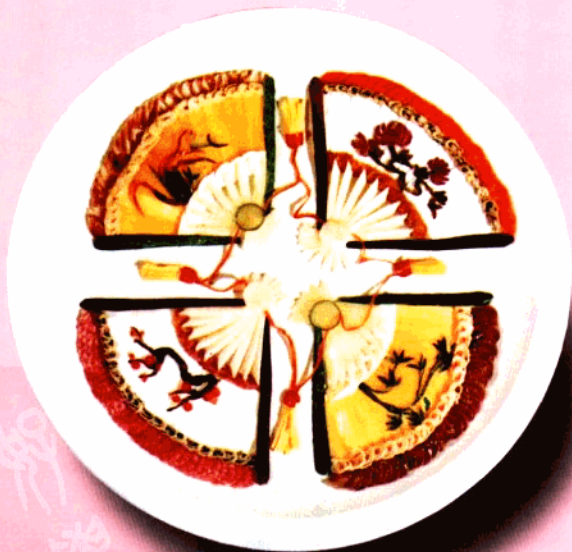
迎江塔映



百花朝凤

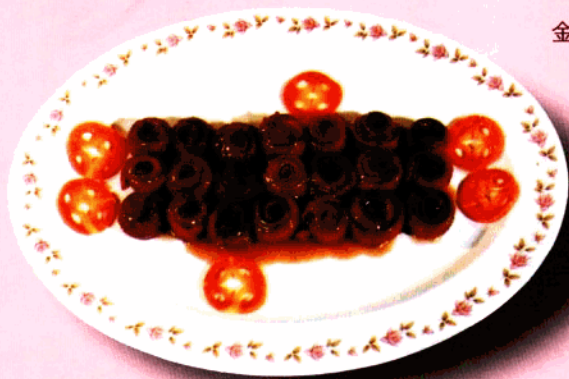


龙凤虾



古扇四君

金钱鳝鱼



干贝萝卜

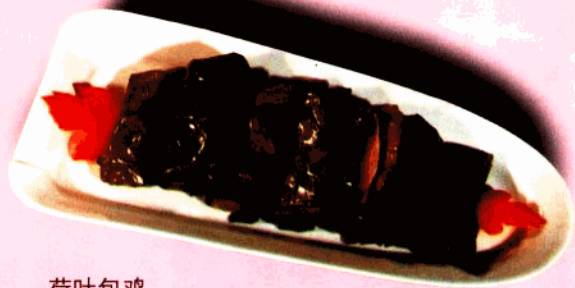




玉兰冬笋

鸭肝蛋卷





荷叶包鸡



燕归巢



花蕊海参



三丝芙蓉蛋

序 言

安徽菜点是安徽食用资源的产物，安徽菜点的发展是安徽历代名厨在技法和调味上勇于探索，兼收并蓄，辛勤劳作，不断总结提高的结果。安徽菜点之所以能走出安徽、名扬海内外，正是因为安徽丰富的可食用物产为烹饪提供了充足的原料基础，事厨者才得以创造出多彩多姿、风味独特的安徽菜点。

安徽菜点一般来说由皖南风味、沿江风味、沿淮风味等三种地方风味所构成，以皖南风味为代表。它原是古徽州地区的地方风味，由于徽商的崛起，这种地方风味逐渐进入市肆。徽商经营四方，辕辙天下，形成“无徽不成镇”的盛况。于是哪里有徽商哪里便有徽菜馆。安徽菜点源于宋，成于明，盛于清和民国。在长期的发展过程中，形成了自己明显的特征。

其一为就地取材，善于选料。

安徽地处我国东南部、长江下游，河流湖泊交错，长江、淮河横贯其中，将全省分为淮北、江淮、江南(皖南)三大自然区，具有平原、台地、丘陵、山地等类型多样的地质地貌，加之在气候上属暖温带与亚热带的过渡地区，气候温和，雨量充沛，四季分明，水源丰富，饵料充裕，形成适宜于农、林、牧等食用植物、动物和果类生产以及众多鱼类和其它水生生物繁衍的自然环境和条件。皖南山区和大别山区，盛产茶叶、蕨菜、竹笋、

香菇、木耳、板栗、山药、琥珀枣和石鸡、甲鱼、鹰鱼、桃花鳃、香獐、果子狸等山珍野味；长江、淮河、巢湖等水域出产的鱼、虾、蟹、鳖、菱、藕、莲、芡等种类繁多；尤其是淮河肥王鱼、巢湖银鱼、长江鲥鱼、泾县琴鱼、东至麦鱼、贵池石鳃鱼、当涂螃蟹、太和椿芽、黟县香菇、宁国竹笋、涡阳苔干、黄山石耳、三河麻鸭、符离集麻鸡、郎溪雁鹅、八公山豆腐、砀山酥梨、萧县葡萄、亳州白芍、岳西天麻等早已久负盛名，蜚声国内外。事厨者就地取材，就地加工，充分发挥了这些原料的特色。在选料过程中，他们不断精益求精，善于发现和运用名品特品。如鳖，在历史上孔夫子曾言“不食当鳖”，而徽菜选用的却是“大小似马蹄”的鳖。徽州当地民谣称之“水清见沙底，腹白无淤泥，肉厚背隆起，大小似马蹄”。歙味“沙地马蹄鳖”宋高宗起即有赞誉之词，明初户部尚书连心荣将皖南山区的马蹄鳖进贡给在南京的朱元璋，可见皖南的这种马蹄鳖确实在其它品种之上。再如黄鳝，徽菜选用小黄鳝，称之为“箭杆黄鳝”，肉非常鲜嫩。传说包拯曾以此笔杆粗细的小黄鳝献于宋仁宗，称之为“御笔黄鳝”。徽菜用这种黄鳝制作的“清炒鳝糊”、“鳝羹”、“软兜”嫩如虾仁。还有笋以问政山为佳，豆腐以八公山为上，就是制作酥香鳃鱼也是选用鲜活的鳃鱼。

其二为善用火、水。

用火巧妙独特是徽菜的一大技法。徽菜根据原料成菜需要，选用不同的火力。如徽式烧鱼，旺火急烧，12分钟即能成菜，不过油、不换锅。原料不事先入味，仅用少量油滑锅，将调味汁对好，与原料同时下锅，既能保持原料的自然水分少受损失，味道鲜嫩，又能使成菜色香味俱佳。又如符离集烧鸡，文武火并用，先炸后烧，达到骨酥肉脱形不变。还有清炖马蹄

鳖，砂锅风炉，旺火烧开，小火细炖；毛峰熏鲟鱼，以黄山毛峰茶叶为熏料，由旺火烧至冒浓烟转用小火熏，再用旺火熏；包公鱼用小火长时间酥炸，水小油大，水走油进，先烂后酥，食之无渣。以上风味无一不是以火功见长。

徽菜用水宽窄得当，尤其是宽水用法精妙。如淡菜酥腰，猪腰不去腥臊，煮后与淡菜共蒸，熟后既无淡菜的海腥味，又无腰臊的胺气味，产生了新的香鲜味。这主要是煮腰用水较宽，通过水解使异味变成香味；三河酥鸭除了巧控用火外，用水更宽。将鸭子淹没，长时间用水把鸭子炸至酥烂；馄饨鱼蒸熟以宽汤用汤碗，不仅味、色俱佳，其形、状堪称一绝。

其三为味型适中，南北咸宜。

徽菜虽是通过原料体现百菜百味，但总体上味型适中，南北咸宜，五味调和，不过不弱。皖南以火腿佐味，冰糖提鲜，善于保持原汁原味，小吃也具有古朴清雅的风格。沿江善于用糖调味，其菜鲜嫩清爽，细醇浓香，小吃也咸鲜略甜，酥糯软香。沿淮善用芫荽、辣椒佐味，风味酥脆质朴，咸鲜爽口，小吃也讲究复合新鲜风味，乡土气息浓郁。安徽风味适应范围广，最初先是在调味品上使用本地盛产的黄豆酱，尤其是徽州的黄豆酱，酱香浓郁、咸鲜爽口。后因四川辣酱畅销长江中下游各省，但辣味不适应长江中下游地区。为此安庆胡玉美创新了蚕豆辣酱，在黄豆酱的基础上吸取川酱的辣味，味道鲜美，辣味不重，呈褐红色，可见豆瓣，食之又不感到有豆瓣，辛香细腻，咸中有香，微辣而甜。胡玉美蚕豆辣酱的使用，使徽菜味型更加适中，特色进一步明显。

其四为食补、食养、食疗并重。

安徽菜点以烧、炖、蒸、煮、焖见长。这些方法能较好地使

其味和养分得以充分溢出，既能保持原汁原味，又能达到食养食补之目的。安徽是盛产药材的地方，医食同源引药入馔，由来已久，食疗效果明显。这类菜品中的清炖鸡、清炖甲鱼、白老鸭炖汤、白煨猪肚、白煨猪肺、曹操鸡、符离集烧鸡、华佗大补汤等是其中的精品，民间市肆仍普遍流行享用。

安徽菜点历史悠久，在中国烹饪中占有重要的一席之地。它的许多菜点进入宫廷，对宫廷菜点产生过影响。如“淮王鱼”、“八公山豆腐”、“大救驾”、“箭杆黄鳝”、“包公鱼”、“清炖马蹄鳖”、“凤阳瓢豆腐”、“芥菜元子”、“李鸿章大杂烩”等分别在汉、宋、明、清时进入宫廷。安徽菜点沿着徽商的足迹，遍布扬州、南京、苏州、武汉、西安、上海。随着桐城派和徽州文化的崛起，皖系京官的增多和军阀的形成，安徽菜点沿途北上，使安徽菜点影响了大半个中国。

现在，安徽菜点在改革开放的新形势下，进一步加强了与其它菜点的交流，在继承传统、挖掘创新的过程中有了进一步发展，涌现了“雪里藏娇”、“冯玉祥蜜芋”、“曹操烤鸡”、“张果老煲驴”、“姜汁包公鱼”、“鲜肉麻球”、“鸡油蒸饺”、“哪吒闹海”、“细沙棒”、“包公酥小排”、“葡萄鱼”、“牡丹鳊鱼”等一批富于时代气息、深得徽菜之道的菜点，为安徽菜点的振兴和繁荣做出了可贵的探索。

目 录

畜 肉 类

- | | | | |
|-------|------|-------|------|
| 张果老煲驴 | (1) | 脆浆裹肉 | (25) |
| 桂花肚 | (2) | 寸金肉 | (26) |
| 佛手肚头 | (3) | 泾县小烧 | (27) |
| 腊肉干张 | (4) | 云雾肉 | (28) |
| 蒜白酱肉 | (5) | 清卤鹿脯 | (30) |
| 葱香里脊卷 | (6) | 冬笋鹿丝 | (30) |
| 包公酥小排 | (7) | 绣球皮丝 | (31) |
| 哪吒闹海 | (9) | 百页卷 | (32) |
| 麻油肠卷 | (11) | 炸皮卷 | (33) |
| 焦炸象眼 | (12) | 鸡粥蹄筋 | (34) |
| 生炒肚尖 | (13) | 炸猪排 | (35) |
| 炒腰脑 | (14) | 酿蹄筋 | (36) |
| 淡菜酥腰 | (15) | 荷叶粉蒸肉 | (37) |
| 挂霜排骨 | (17) | 酱爆肉丁 | (38) |
| 熘核桃肉 | (18) | 苔干羊肉丝 | (39) |
| 八宝肉元 | (19) | 冰糖炖桥尾 | (40) |
| 玉带肉 | (20) | 黄山炖鸽 | (41) |
| 卷筒粉蒸肉 | (21) | 老蚌怀珠 | (42) |
| 酥糊里脊 | (23) | 细砂脆棒 | (43) |
| 腐乳爆肉 | (24) | | |

禽 蛋 类

- | | |
|------|------|
| 板鸭玉仁 | (45) |
|------|------|

焗鸡蛋·····	(46)	华佗大补汤·····	(82)
三丝鸡茸蛋·····	(47)		
三河酥鸭·····	(48)		
挂炉烧鸭·····	(49)	鲮鱼腊珍·····	(84)
无为熏鸭·····	(51)	花菇石鸡·····	(85)
珍珠鸡·····	(53)	包公鱼·····	(86)
杏仁鸡饼·····	(54)	夹心虾糕·····	(87)
百子凤腿·····	(56)	桐花鱼·····	(89)
茶熏鸡·····	(57)	流星赶月·····	(90)
奶油雪衣鸡·····	(59)	熘鲑鱼片·····	(91)
凤炖牡丹·····	(60)	什锦虾球·····	(93)
百花朝凤·····	(61)	炒虾丝·····	(94)
清香沙焗鸡·····	(63)	凤尾虾排·····	(96)
石耳炖鸡·····	(65)	燕巢凤尾虾·····	(97)
符离集烧鸡·····	(66)	屯溪醉蟹·····	(98)
翠酥鸡·····	(68)	清炖马蹄鳖·····	(99)
八宝凤翅·····	(69)	马鞍鳝·····	(101)
香酥鹌鹑·····	(70)	烹松丝·····	(102)
红酥麻雀·····	(71)	软炸石鸡·····	(103)
葵花鸡杞·····	(72)	火烤鳊鱼·····	(104)
银鱼煎蛋·····	(73)	白汁鳊鱼·····	(106)
鸡血糊·····	(74)	方腊鱼·····	(107)
还原蛋·····	(75)	砂锅鲢鱼·····	(109)
八宝蛋·····	(76)	毛峰熏鲢鱼·····	(110)
红扒野鸭·····	(77)	奶汁肥王鱼·····	(112)
粉炖鸡·····	(79)	霸王别姬·····	(114)
响铃鸽蛋·····	(80)	熏刀鱼·····	(115)
椿芽焖蛋·····	(81)	红烧划水·····	(116)

水 产 类

馄钝鱼	(118)	肉核枣	(148)
鱼咬羊	(119)	敬亭绿雪	(149)
八宝鳊鱼	(120)	炸香菇	(151)
葡萄鱼	(122)	金雀舌	(152)
麦穗鱼	(124)	蟹烧海参	(153)
五丝驼龙鱼	(125)	李鸿章杂烩	(154)
扒冰鱼	(126)	锦桔蛤土蟆	(156)
泾县琴鱼	(127)	兰花银耳	(157)
牡丹鳊鱼	(128)		
雪梨鱼夹	(129)	素 菜 类	
山蛙鳊鱼	(130)	雪里藏娇	(159)
罗汉鲫鱼	(131)	徽州毛豆腐	(160)
百花鱼肚	(132)	白玉饺	(161)
双味鱼卷	(133)	朱洪武豆腐	(162)
兰花虾钟	(134)	刘老麻锅炸	(164)
竹节鳞鱼	(135)	冯玉祥蜜芋	(165)
沙地鲫鱼	(136)	荸荠元子	(166)
彩丝卷波鱼	(137)	烤八宝苹果	(167)
菊花鱼	(139)	雪湖玉藕	(168)
蒲棒虾	(140)	火腿炖鞭笋	(169)
炸银球	(141)	翠堤春晓	(170)
醇香鳊鱼	(142)	问政山笋	(172)
清蒸淮王鱼	(143)	荠菜元子	(173)
人参鱼	(144)	米花白圆	(175)
		油炸蕨菜卷	(176)
干 货 类		蕨菜肉丝	(177)
中爪腐衣	(146)	香菇盒	(178)
贡菜银针	(147)		

面 点 类

- | | | | |
|--------------|-------|--------------|-------|
| 糯米油香 | (180) | 小花狮头 | (206) |
| 鲜肉麻球 | (181) | 蛋煎锅贴 | (207) |
| 鸡油蒸饺 | (182) | 牛肉煎饼 | (208) |
| 脆炒面 | (183) | 蚕蛹酥 | (209) |
| 荠菜春卷 | (184) | 冬瓜饺 | (211) |
| 蒙城油酥饼 | (185) | 冬菇鸡馄饨 | (212) |
| 梅干菜烧饼 | (187) | 广寒宫汤包 | (213) |
| 小把饊子 | (188) | 荠菜烧卖 | (214) |
| 耿福兴酥烧饼 | (189) | 鸭油烧卖 | (215) |
| 可可马蹄酥 | (190) | 全椒酥笏牌 | (216) |
| 鸡丝辣汤 | (191) | 蟹黄汤包 | (218) |
| 糯米元宵 | (192) | 徽州双冬肉包 | (219) |
| 包河藕粥 | (193) | 小红头 | (220) |
| 芋糯麻团 | (194) | 大救驾 | (222) |
| 油堆 | (195) | 乌饭团 | (223) |
| 鱼皮蟹黄饺 | (196) | 夹沙蝴蝶馍 | (225) |
| 徽州饼 | (197) | 银丝面 | (226) |
| 鱈鱼面 | (198) | 鸡肉烧麦 | (227) |
| 虾籽面 | (199) | 贡菜春卷 | (228) |
| 江万青水饺 | (200) | 腊八粥 | (229) |
| 深度包袱 | (201) | 三丁酥合 | (230) |
| 萧家桥油酥饼 | (203) | 霜天一口鲜 | (231) |
| 蝴蝶面 | (204) | 八公山豆腐脑 | (232) |
| 三河米饺 | (205) | 鸡丝卷 | (234) |
| | | 葛粉元子 | (235) |

畜肉类

张果老煲驴

合肥东乡石塘桥的驴肉，烹制后醇香可口。相传，张果老去南海，俯看神州，发现石塘桥尸横遍野，人畜不存。于是落下察看，方知是瘟疫所致（石塘桥原名尸躺桥），张果老顿生慈悲之心，让他的仙骑绕石塘桥遛了一圈。不多时，所有的驴都苏醒过来，据说是沾了仙气。随后，张果老用道术复活一人，叫他烧驴肉给人吃，止住了瘟疫，拯救了当地的人畜。从此，石塘的驴也就出了名，烧驴肉的方法也为石塘特有，称之为“煲”，与“宝”音相谐。谓之：张果老煲（宝）驴。

原料

主料：石塘驴肉 500 克。

调料：三河米酒 100 克，葱 3 根，姜 1 块，干红椒 2 个，花椒 10 粒，八角 2 个，豆酱汁 25 克，精盐 4 克，清汤 400 克，鸡精 3 克，清油 75 克，芝麻油 25 克。

操作程序

净驴肉焯净血水，切成 7 厘米长、1 厘米厚的大片，清油在炒锅中烧热后放入花椒、干椒煸一下去掉，葱、姜拍一下放进热油中炸片刻，再投入切好的驴肉，加入豆酱汁、米酒、芝麻油、盐、八角炒透，加清汤装入砂煲中，上好盖，在文火中慢慢煲炖 1.5 小时后去掉八角即成。