



武昌魚 菜谱

武昌鱼菜谱

武昌酒楼特级厨师 黄昌祥

湖北科学技术出版社

封面设计：卫侠夫

武昌鱼菜谱

武昌酒楼特级厨师 黄昌祥

湖北科学技术出版社出版 湖北省新华书店发行

咸宁地区印刷厂印刷

850×1168毫米 32开 8.125印张 9插页 117,000字

1983年11月第1版 1983年11月第1次印刷

印数：1—13,000

统一书号：17304·12 定价：1.35元

黄鹤古楼



清蒸武昌鱼



花
酿
武
昌
鱼



茅
台
武
昌
鱼

蝴
蝶
武
昌
鱼





网衣桂鱼

酿卷桂鱼





锅贴牡丹鱼片

菠萝桂鱼



雪山鱼片



四色鱼糕



五环鱼丝



青
龙
腾
云



凤
凰
鱼
丝



扇
形
鱼
卷





熊 猫 鱼 圆

花
篮
鱼
饼



红
苔
素
裹



金
鱼
闹
莲



前 言

我国的烹饪技术，是祖国文化艺术宝库中一项珍贵的文化遗产。中国菜点品种繁多，技术精湛，制作精细，色味香形俱佳。它凝聚着我国劳动人民的聪明才智，不仅丰富了我国人民的生活，在国际上也享有很高的声誉。

湖北素有“千湖之省，鱼米之乡”的美称。水产资源丰富，用淡水鱼、虾、水产类为原料作的菜肴异常繁多。其中武昌鱼菜更是历史悠久，源远流长，受到人民群众和社会各阶层人士的称道赞赏。远在三国时代的吴地一带，就流传着关于“武昌鱼”的民谣；历代文人骚客对脍炙人口的“武昌鱼”有过不少佳句吟颂。如“秋来倍忆武昌鱼，梦魂只在巴陵道”（唐·岑参：《送费子归武昌》）；“却笑鲈江垂钓手，武昌鱼好便淹留”（宋·范成大：《鄂州南楼诗》）；“长江绕郭知鱼美，好竹连生觉笋香”（宋·苏东坡：《初到黄州》）；“携幼归来拜丘陇，南游莫忘武昌鱼”（元·马祖常：《送宋显夫南归》）；清代文人梁鼎芬居住武昌时，因喜食武昌鱼，曾将其书房名为“食鱼斋”；现代吟颂武昌鱼之最著名者，有毛泽东

同志写下的“才饮长沙水，又食武昌鱼”的佳句。这些都为武昌鱼菜增添了异彩。

武昌鱼菜的烹调，历代名厨留下了高超的技艺并众多的品种，因此，鱼菜在湖北菜系中占有重要的地位。为了继承和发扬武昌鱼菜的烹饪技术，根据柳学洪、李双文等老师傅传授的技艺，结合自己近四十年烹饪鱼菜的实践经验，编写了这本《武昌鱼菜谱》。

本书所辑菜款、原料，以湖北淡水鱼鳊、桂、鲫、青、鲤、鲢等名贵鱼类，以及淡水虾为主。并以湖北的土特产品为配料，适当配以高档海味产品，运用二十种烹饪方法及十四种不同味型，按片、丁、丝、条、块、段、粒、茸、末、花等规格，制作出二百三十余菜，并附鱼席菜单五例；所列菜肴色彩绚丽，造型美观，味鲜汁浓，制作精细，既保持了传统名菜的风味特色，又在新的条件下作了适当的革新，使湖北鱼菜在烹调技艺和花色品种上显得更加丰富多彩。

本书在编写过程中，得到本单位领导热情支持，卢永良同志曾参与试制，市饮食公司科科长翟夫昌同志协助整理，刘运武同志帮助拍摄照片，并经武昌区第二商业局、武昌区饮食公司、武汉市第二商业局和省商业厅饮食服务处审阅，在此一并致谢！

由于本人文化知识有限，书中缺点和错误在所难免，热诚希望读者和同行业师傅批评指正。

一九八三年五月

目 录

鳊 鱼 类

清蒸武昌鱼	(2)
花酿武昌鱼	(2)
鸡粥奶油武昌鱼	(4)
红烧武昌鱼	(5)
油焖武昌鱼	(6)
白雪腊梅武昌鱼	(7)
茅台武昌鱼	(8)
鱼翅绣球武昌鱼	(9)
广米海参武昌鱼	(10)
蝴蝶武昌鱼	(12)
八宝武昌鱼	(13)
鸡茸火蒙武昌鱼	(14)
杨梅武昌鱼	(15)
豆瓣武昌鱼	(16)
干蒸武昌鱼	(17)
花仁武昌鱼丁	(18)
双冬武昌鱼	(19)
干煎金钱武昌鱼	(20)
灯笼武昌鱼	(21)
白汁武昌鱼	(22)
芙蓉武昌鱼	(23)

碧绿葡萄武昌鱼	(24)
双味武昌鱼	(25)
干烧荷包武昌鱼	(26)
松子武昌鱼	(27)
网油武昌鱼	(28)
孔雀武昌鱼	(29)
琵琶武昌鱼	(30)
白莲武昌鱼	(31)
银耳酿武昌鱼	(33)

青 鱼 类

一品青鱼	(36)
青鱼肚档	(37)
葡萄青鱼	(37)
五彩青鱼	(38)
黄焖青鱼	(39)
青鱼头尾	(40)
海参青鱼	(41)
青鱼划水	(42)
青鱼秃肺	(43)
粉蒸青鱼	(44)
松果青鱼	(45)
青鱼腾云	(46)

麒麟鱼方	(47)
糖醋瓦块鱼	(47)
拔丝鱼条	(48)
软拖鱼条	(49)
抓炒鱼条	(50)
麻花鱼条	(51)
焦溜鱼条	(51)
高丽鱼条	(52)
芹黄鱼条	(53)
干炸鱼条	(54)
菱米鱼丁	(55)
鸡茸鱼丁	(55)
碧绿鱼丁	(56)
烩青鱼丁	(57)
马蹄鱼丁	(58)
雪山冰雹	(59)
溜青鱼丁	(60)
辣子鱼丁	(61)
栗子鱼丁	(62)

鲤 鱼 类

珍珠闹鲤鱼	(64)
金毛狮子龙鱼	(65)
金丝鲤鱼	(66)
糖醋熏鱼	(67)
酒焖鲤鱼	(68)
醋椒鲤鱼	(69)
清炖鲤鱼	(70)

彩溜鲤鱼	(70)
五丝红蒸鲤鱼	(72)
散花鲤鱼	(72)
干烧鲤鱼	(73)

桂 鱼 类

银丝桂鱼	(76)
绣球桂鱼	(77)
牡丹桂鱼	(78)
梳子桂鱼	(79)
水晶桂鱼	(80)
脆皮桂鱼	(81)
红梅桂鱼	(82)
红松桂鱼	(83)
虾仁白汁桂鱼	(84)
五丁松鼠桂鱼	(86)
三味桂鱼	(87)
锅炸桂鱼	(88)
双椒桂鱼	(90)
丽花桂鱼	(91)
佛手桂鱼	(92)
芍药桂鱼	(93)
三冬桂鱼	(94)
双喜桂鱼	(95)
鸳鸯桂鱼	(96)
腐汁熬桂鱼	(98)
雪菜大汤桂鱼	(99)
肉丝咸菜桂鱼	(99)

五丝溜桂鱼·····(100)	海棠桂鱼·····(130)
莲蓬桂鱼·····(101)	酿卷桂鱼·····(131)
抓炒桂鱼·····(102)	网衣桂鱼·····(132)
芝麻桂鱼·····(104)	雪山鱼片·····(133)
干煎桂鱼·····(105)	糟溜鱼片·····(134)
煎蒸桂鱼·····(106)	蝴蝶鱼片·····(135)
樱桃桂鱼·····(106)	酥嫩鱼片·····(136)
兰花桂鱼·····(107)	椒盐鱼片·····(137)
龙菊桂鱼·····(109)	汤爆桂鱼片·····(138)
菠萝桂鱼·····(110)	瓜姜鱼片·····(138)
翻嫩桂鱼·····(111)	四宝鱼片·····(139)
扭丝桂鱼·····(112)	毛尖鱼片·····(140)
荔枝桂鱼·····(113)	奶汁鱼片·····(141)
元宝桂鱼·····(114)	纸包鱼片·····(142)
响堂桂鱼·····(115)	锅贴牡丹鱼片·····(143)
高丽枣泥桂鱼·····(116)	鸳鸯鱼片·····(144)
银耳桂鱼·····(117)	姜辣鱼丝·····(145)
月季桂鱼·····(118)	双色鱼丝·····(146)
迎春桂鱼·····(119)	银芽鱼丝·····(146)
麒麟桂鱼·····(121)	韭黄鱼丝·····(147)
铁扒桂鱼·····(122)	鸡粥鱼丝·····(148)
香酥桂鱼·····(123)	五彩鱼丝·····(149)
葱油桂鱼·····(124)	五环鱼丝·····(149)
麻辣桂鱼·····(125)	脆皮鱼丝·····(150)
三镶桂鱼·····(126)	雪花鱼丝·····(151)
卷筒桂鱼·····(127)	红苔素裹·····(152)
鸽蛋虎皮桂鱼·····(128)	凤凰鱼丝·····(153)
吐司桂鱼·····(129)	锅炸鱼丝·····(154)

三丝鱼卷·····	(155)
蕃茄鱼卷·····	(156)
滑溜鱼卷·····	(157)
菠萝枣泥鱼卷·····	(158)
咖喱鱼卷·····	(159)
金银鱼卷·····	(160)
如意鱼卷·····	(161)
扇形鱼卷·····	(162)
鸽蛋鱼卷·····	(163)
鸡丝鱼卷·····	(164)
网油鱼卷·····	(165)

鲫 鱼 类

二龙戏珠·····	(168)
脆油鲫鱼·····	(169)
油酥鲫鱼·····	(170)
奶油鲫鱼·····	(170)
酸辣鲫鱼·····	(171)
八珍鲫鱼·····	(172)
百花鲫鱼·····	(173)
荷叶鲫鱼·····	(174)
多味鲫鱼·····	(175)
软溜鲫鱼·····	(176)
茭笋鲫鱼·····	(177)
干贝芙蓉鲫鱼·····	(178)
网油荷包鲫鱼·····	(179)
家常鲫鱼·····	(180)
三丝溜鲫鱼·····	(181)

葱熘鲫鱼·····	(182)
蛋熘鲫鱼·····	(183)
清炖鲫鱼·····	(184)
龙凤配·····	(185)

鳊 鱼 类

三色鱼圆·····	(187)
灌心鱼圆·····	(188)
十锦鱼圆·····	(189)
水晶鱼圆·····	(190)
桂花鱼圆·····	(191)
油茸鱼圆·····	(192)
松鹤鱼圆·····	(193)
银球雪塔·····	(194)
珍珠穿莲·····	(195)
拔丝鱼球·····	(196)
芝麻鱼球·····	(196)
挂霜鱼球·····	(197)
炸鱼球·····	(198)
花仁鱼饼·····	(199)
生煎鱼饼·····	(200)
梅花鱼饼·····	(201)
煎酿鱼饼·····	(202)
葵花鱼圆·····	(203)
三菇鱼糕·····	(204)
海参鱼圆·····	(205)
凤脯鱼饼·····	(206)
锅贴金钱鱼饼·····	(207)