

本书编写组编

河南名菜谱

增订本

河南人民出版社

河南名菜谱

增订本

本书编写组 编

河南科学技术出版社

河南名菜谱

增订本

本书编写组 编

责任编辑 冯英

河南科学技术出版社出版

(郑州市农业路 73 号)

郑州市丽华印刷厂印刷

河南省新华书店发行

开本: 850 × 1168 1/32 印张: 8.25 字数: 200 千字

1996 年 5 月第 2 版 1997 年 10 月第 2 次印刷

印数: 6 001—12 000

ISBN 7-5349-1886-3/G·488

定价: 9.80 元



白扒鱼翅 制作:陈景和



汴京(焖炉)烤鸭 制作:又一新饭店



烤方肋 制作:张西营



西瓜盅 制作:高士选



清汤绣球鱼 制作:王金榜

清蒸西瓜鸡 制作:李全忠



蜜汁一品肉 制作:李全忠



煎扒青鱼头尾 制作:李全忠



糖醋软熘黄河鲤鱼焙面 制作:陈景和



摄影:李洪武

未署名照片由河南省饮食服务处供稿



套四宝 制作:陈景和

琥珀冬瓜 制作:何金华





炸紫酥肉 制作：陈景和



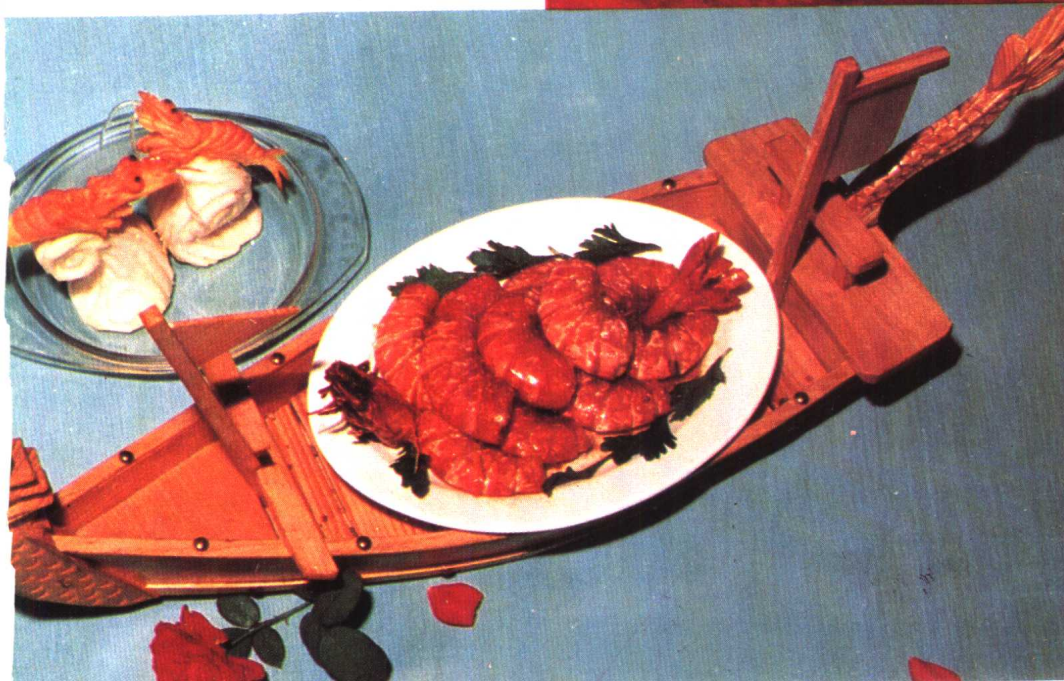
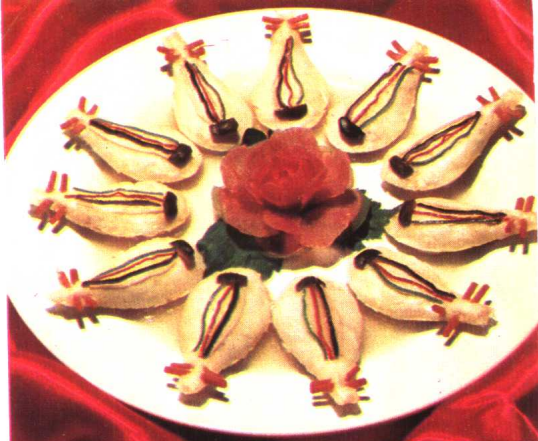
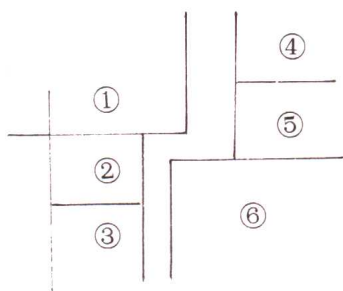
炆鱿鱼卷 制作：高士选

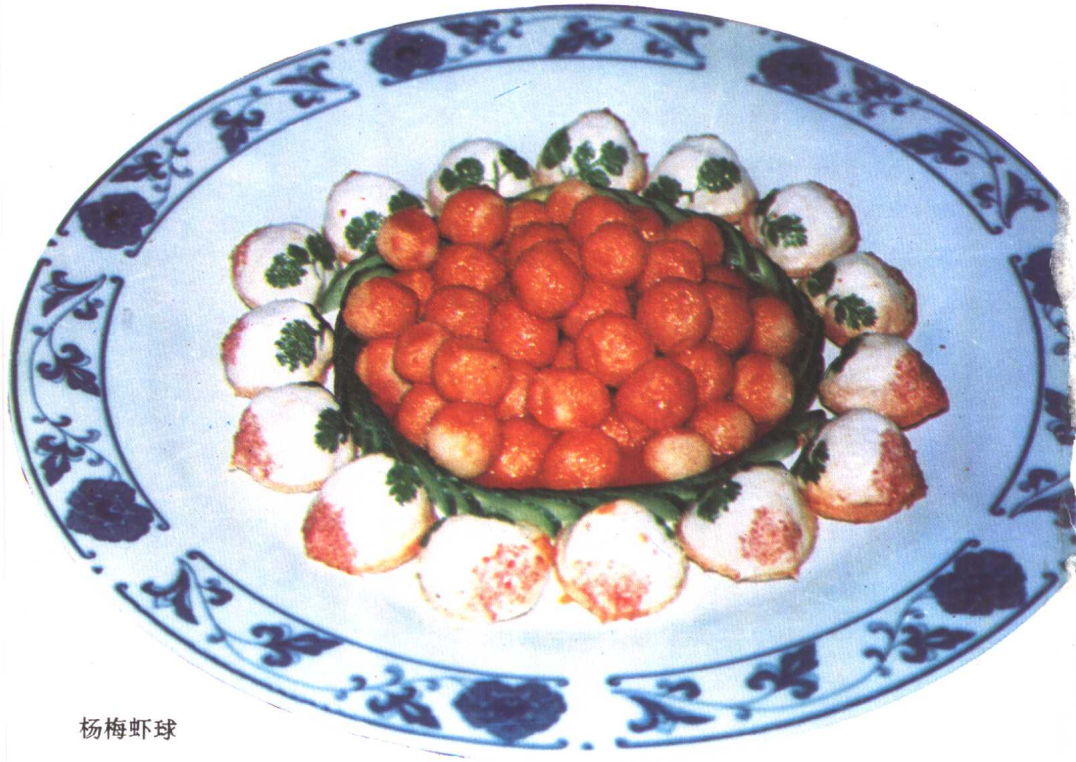


爆三脆



- ①清蒸白鳝 制作:张西营
- ②铁锅蛋 制作:张西营
- ③京冬菜扒羊肉 制作:白新生
- ④琵琶鱼肚 制作:王金榜
- ⑤奶汤炖广肚 制作:高士选
- ⑥烹对虾段 制作:王金榜





杨梅虾球



红袍莲子



前 言

河南菜为我国主要菜系之一,在我国烹饪史上占有重要的地位。为继承发扬我省的传统烹调技术,挖掘整理我省的传统名菜,总结研究河南菜的特点,启迪后学,更好地为人民日益提高的物质文化生活服务,在领导部门的指示和关怀下,在有关单位的大力支持下,邀请全省各地经验丰富、负有声望的老厨师和专业人员,广泛搜集,反复讨论,历时一年之久,集体编写出《河南名菜谱》。

本书在编写中,共搜集各种名饌佳肴近千个品种,经初步筛选,编入本书的有三百多个品种。对每个菜的用料、刀工、烹调方法,都进行了详细的讨论与研究,既有继承又有发展,为从事饮食专业工作的人员学习技术提供了方便。

但是《河南名菜谱》的出版,只能说是研究河南菜的开始,与兄弟省相比还差得很远,有许多工作有待于继续研究,如对河南菜发展史的探讨,河南传统名菜的挖掘与整理;一些菜的用料比例与烹调方法的改进与提高;引进与吸收其他菜系之所长,进一步丰富豫菜体系等,均需要较长时间,下大功夫研究。

总之,在总结与整理河南名菜上,我们花了一些功夫,费了一些心血,但由于水平所限,难以达到大家的要求,甚望各地名师高厨,多提宝贵意见,以便再版时充实提高。

编 者

1982年8月

再版前言

《河南名菜谱》地方特色显明，文献性与实用性兼而有之。

《河南名菜谱》自 1982 年第 1 版至 1994 年底，已印刷 11 次，发行到海内外，是河南厨师等级考试的基础。为满足读者的需要，同时考虑读者的反映和饮食发展要求，征得原作者的认可，决定修订再版，并借此作一次全面认真的校订与增删，主要包括三个方面：①按照国家法定计量单位，将书中所有的不规范计量单位与符号统统进行换算、勘证。②删去了 20 个工艺简单、操作雷同、现实意义与保留价值又不甚大的菜肴品种；相应地增添了 52 种特色显明、地方风味浓郁的传统豫菜，以及颇具新意、代表着当代豫菜风貌的创新菜。它们大都是近十几年来烹饪大赛上获得好评的优秀品种。③对彩色插页重新进行了设计。增订后的版本，其内容质量将得到进一步的充实和提高，实用性更强。

本书原作者为河南省饮食服务公司《河南名菜谱》编写组，由马文翰、崔振华修订。本书增订中的一些工作，如摘录、校订、换算等，都由原责编马文翰同志具体进行。

1995 年 9 月

目 录

概述	(1)	鸡茸酿竹荪	(27)
干制原料发制方法	(4)	烧羊素肚	(28)
常用名词及术语解释	(10)	烧酿羊素肚	(28)
山珍类	(17)	扒龙须菜	(29)
扒熊掌	(17)	扒竹荪带底	(29)
奶汤炖熊掌	(17)	烧鹿茸	(30)
银珠扒熊掌	(18)	肉丝烧拳菜	(31)
烧鹿筋	(18)	海味类	(32)
火腿扒鹿筋	(19)	清汤燕菜	(32)
丽参鹿筋氽鱼丸	(19)	绣球燕菜	(32)
蜜汁一品果子狸	(20)	白扒鱼翅	(33)
夹沙果子狸	(20)	三丝网包鱼翅	(33)
炸酿果子狸	(21)	红烧鱼翅	(34)
绣球银耳	(21)	鸭包翅	(34)
猴头干贝	(22)	龙翼凤翅	(35)
扒猴头	(23)	清汤佛手鱼翅	(36)
烧酿猴头	(23)	扒海参	(36)
清汤芙蓉猴头	(24)	菊花海参扒鱼翅	(37)
玉珠双珍	(25)	蝴蝶海参	(38)
烧酿香菇	(25)	芙蓉海参	(38)
松子仁烧香菇	(26)	绣球海参	(39)
口蘑锅巴汤	(26)	虾子烧海参	(39)
清汤竹荪	(27)	麻腐拌海参	(40)

酸辣海参馄饨底·····	(40)	炆蚰子·····	(56)
扒鲍鱼·····	(41)	清汤蛤蜊·····	(56)
掌上明珠鲍鱼·····	(41)	炒蛎黄·····	(57)
烧蓑衣鲍鱼·····	(42)	炸蛎黄·····	(57)
酸辣锅巴鲍鱼·····	(43)	蛎黄撒子·····	(58)
龙井氽鲍鱼·····	(43)	烧淡菜·····	(58)
扒广肚·····	(44)	烧酿淡菜·····	(59)
奶汤炖广肚·····	(44)	酸辣稠满汤·····	(59)
夹沙鱼肚·····	(45)	酸辣乌鱼蛋·····	(60)
琵琶鱼肚·····	(45)	白扒海蜇·····	(60)
苹果鱼肚·····	(46)	禽蛋类 ·····	(61)
蟹黄广肚·····	(47)	汴京(焖炉)烤鸭·····	(61)
八角九星鱼肚·····	(47)	清蒸整面鸭·····	(62)
烧江干·····	(48)	烧蒸鸭·····	(62)
桂花干贝·····	(48)	生鲜蒸鸭·····	(63)
清汤菊花干贝·····	(49)	锅烧鸭·····	(63)
烧鱿鱼·····	(49)	酱炙全鸭·····	(64)
熘鱿鱼卷·····	(50)	京冬菜扒鸭·····	(65)
剖卷虾篮·····	(50)	八宝葫芦鸭·····	(65)
炆鱿鱼卷·····	(51)	虫草紫酥鸭·····	(66)
扒鱼皮·····	(52)	玉鸭舌掌·····	(67)
扒鲨鱼唇·····	(52)	卤煮鸭腰·····	(68)
鸡腿扒鱼裙·····	(53)	糟煨鸭腰·····	(68)
红烧鱼裙·····	(54)	日月套三环·····	(69)
鸡茸鱼骨·····	(54)	套四宝·····	(69)
扒鲨鱼头·····	(54)	掸炆鸭肝·····	(70)
烧蛭干·····	(55)	面包鸭肝·····	(70)
烧酿蛭干·····	(55)	鸭肝吐丝·····	(71)

南糟爆鸭肝.....	(72)	炸芦花鸡.....	(87)
鸡皮烧鸭掌.....	(72)	杜甫茅屋鸡.....	(88)
烧酿鸭掌.....	(73)	三丝蒲棒鸡.....	(89)
原汁炖全鸡.....	(73)	炸芝麻鸡片.....	(89)
八宝布袋鸡.....	(74)	蟹莲相会.....	(90)
清蒸仔鸡.....	(74)	彩色鸳鸯无黄蛋.....	(91)
京冬菜扒鸡.....	(75)	穿酿凤翅.....	(92)
清汤玉带鸡.....	(75)	菊花凤筋.....	(92)
香菇鸡.....	(76)	彩蚌含珠.....	(93)
熬炒鸡.....	(76)	凤巢三元.....	(94)
扒窝鸡.....	(77)	煎鸡饼.....	(95)
炒鸡仁.....	(78)	清蒸西瓜鸡.....	(95)
炒鸡片.....	(78)	糟鸡.....	(96)
爆鸡片.....	(79)	熏鸡丝烩腐皮.....	(96)
冬笋爆鸡丝.....	(79)	清汤凤足.....	(97)
盐水焗炒鸡.....	(80)	炒胗肝.....	(97)
炒辣子鸡.....	(80)	掸炆胗肝.....	(98)
软炸鸡.....	(81)	爆荔枝胗肝.....	(98)
炸熘鸡.....	(81)	炸都胗.....	(99)
酱炙鸡丁.....	(82)	都炸荔枝胗.....	(99)
锅煽金钱鸡.....	(82)	清汤氽鸡丸.....	(100)
清汤莲蓬鸡.....	(83)	氽荔枝小鸡.....	(100)
烧青果鸡.....	(84)	氽鸡蓉.....	(101)
料子鸡.....	(84)	铁锅蛋.....	(101)
炸鸡签.....	(85)	鸭蛋黄炒蚕豆.....	(102)
炸八块.....	(86)	兰花鸽蛋.....	(102)
香酥鸡腿.....	(86)	象眼鸽蛋.....	(103)
炸龙凤腿.....	(87)	酱汁鸽子.....	(103)

生爆兔片	(104)	烧瓦块鱼	(120)
试量集狗肉	(104)	糖醋软熘黄河鲤鱼 ...	(121)
鱼虾类	(106)	熘鱼底焙面	(121)
果汁龙鳞虾	(106)	糖醋熘瓦块鱼	(122)
清汤琵琶虾	(106)	焦熘鱼	(123)
清汤菊蝶	(107)	干蒸鲤鱼	(123)
杨梅虾球	(108)	生鲜蒸鱼	(124)
金钱虾仁	(108)	清蒸鱼	(124)
凤尾虾球	(109)	芙蓉蒸鱼	(125)
炒虾仁	(110)	酱汁鱼	(125)
番茄虾仁	(110)	酒煎鱼	(126)
炒虾仁带底	(111)	陈煮鱼	(126)
虾仁吐丝	(112)	卤煮鱼	(127)
什锦虾合	(112)	太太鱼	(127)
炸纸包虾仁	(113)	煎扒青鱼头尾	(128)
炸凤尾虾	(114)	清蒸头尾炒鱼丝	(128)
炸葡萄虾	(114)	黄河醋鱼	(129)
炸芝麻虾球	(114)	金网锁黄龙	(129)
煎虾饼	(115)	炒鱼仁	(130)
爆对虾片	(115)	银丝鱼脍	(130)
八鲜蟹合	(116)	面包鱼仁	(131)
炒虾腰	(116)	老烧齐头	(132)
金橘大虾	(117)	红果桂鱼卷	(133)
烹对虾段	(118)	炸雪花鱼片	(133)
焦切虾	(118)	炒白鱼片	(134)
腐乳炆活虾	(119)	金银鱼片	(134)
烧虾脯	(119)	葱椒炆鱼片	(135)
红烧鲤鱼	(120)	南槽炒白鱼片	(135)