

請菜味



QIANWEI CAIPU

黔 味 菜 谱

贵阳市遵义路饭店编写

贵 州 人 民 出 版 社

责任编辑 聂运民
封面设计 万祥富
图片摄制 程应良 郑祖德
龙启云
封面题字 陈恒安

黔 味 菜 谱

贵阳市遵义路饭店编写

贵州人民出版社出版

(贵阳市延安中路5号)

贵州新华印刷厂印刷 贵州省新华书店发行

787×1092毫米 32开本 5印张 101千字 8插页

1981年11月第一版 1981年11月第一次印刷

印数 1—10,000

书号 15115·133 定价 0.90 元

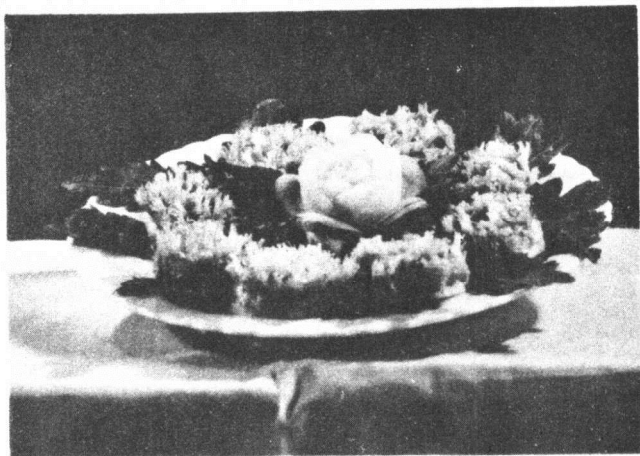


图1·1 锅贴菊花鳝柱

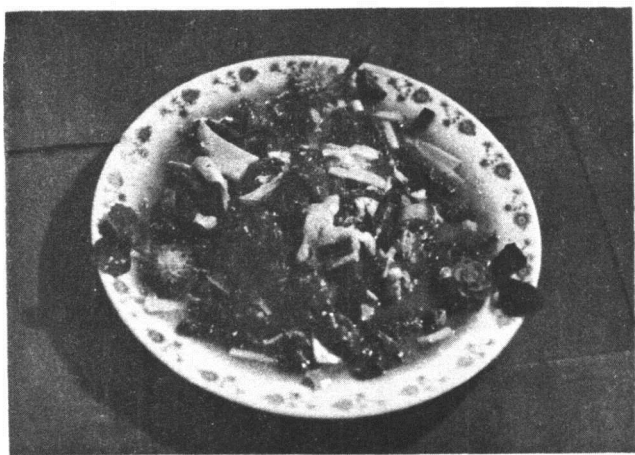


图1·2 鸡扒海参

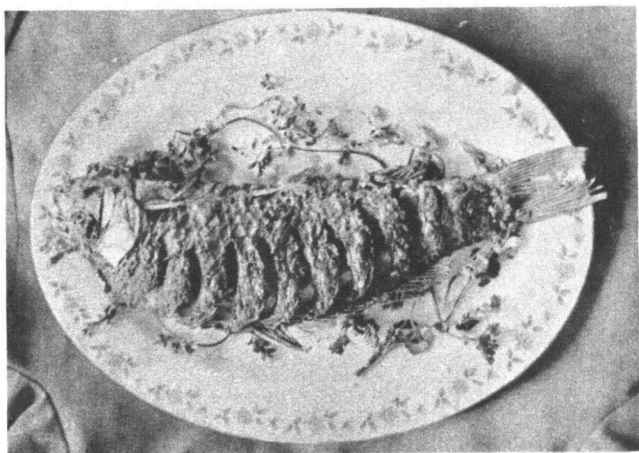


图2·1 软犍鱼

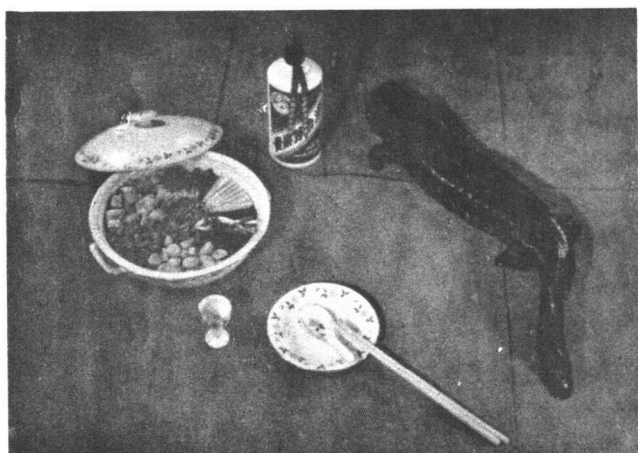


图2·2 八宝娃娃鱼

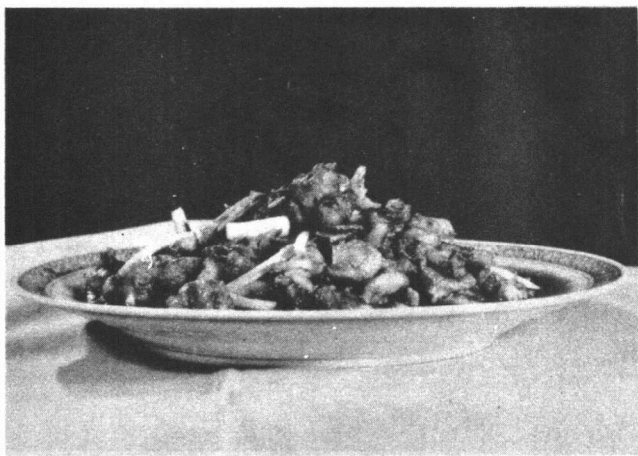


图3·1 官保鸡

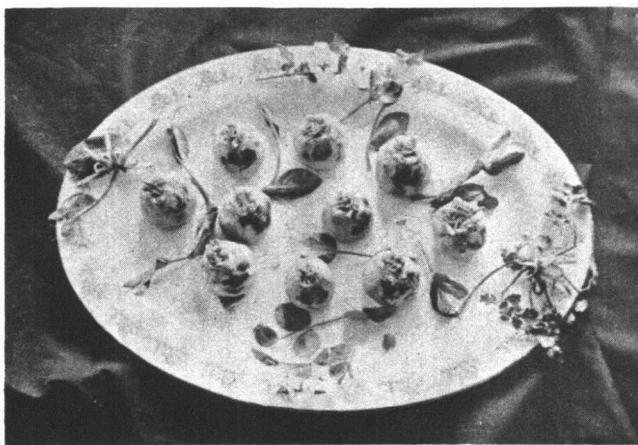


图3·2 石榴鸡



图3·3 八宝全鸡

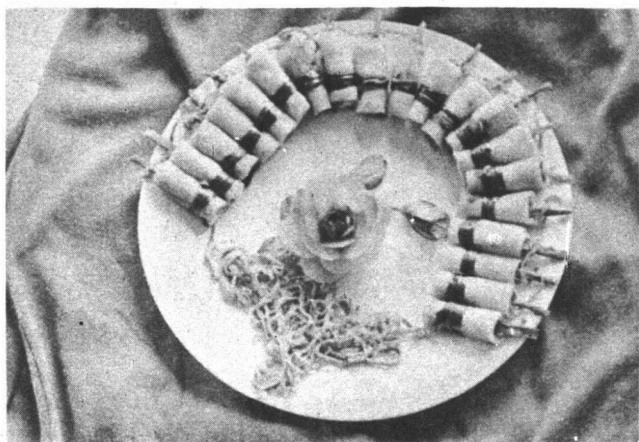


图3·4 爆竹鸡

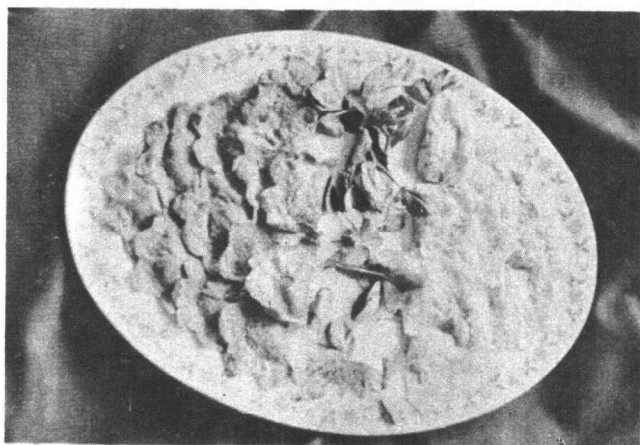


图3·5 荷包蛋卷

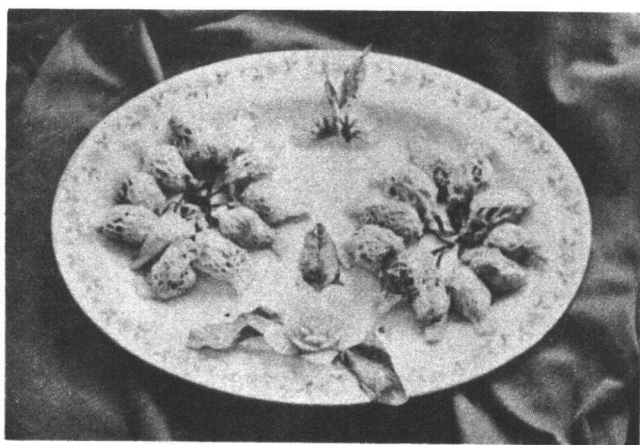


图3·6 篮球鸽蛋

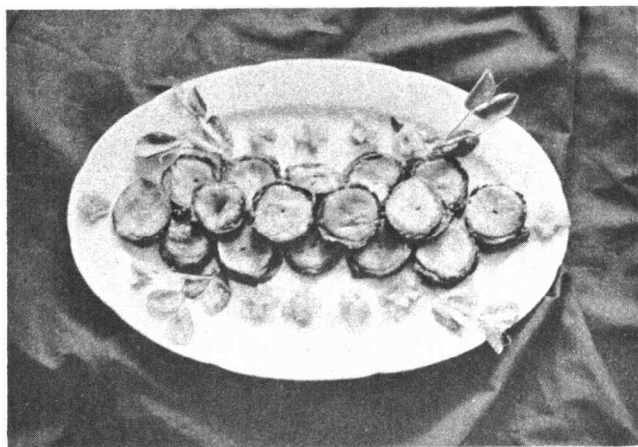


图4·1 金钱肉

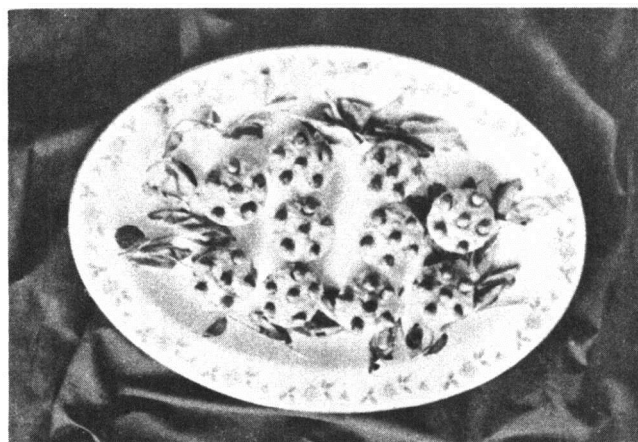


图4·2 莲蓬肉

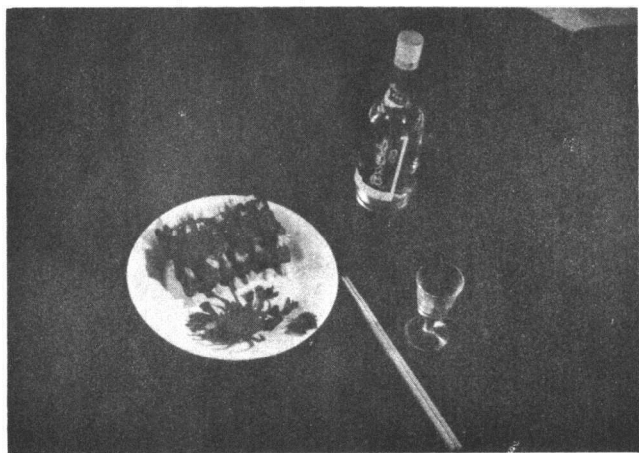


图4·3 葱穿排骨

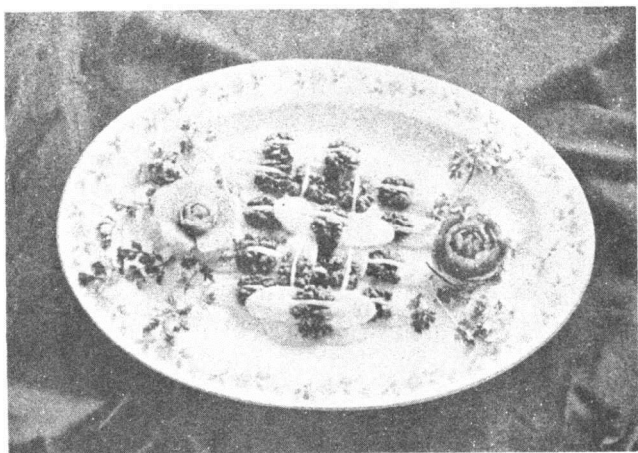


图5·1 玉簪白菜

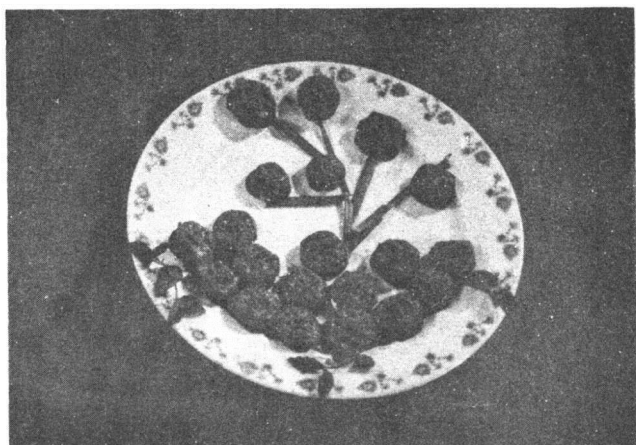


图5·2 金钱香菇



图6·1 天鹅蛋（点心）



图6·2 鸳鸯酥（点心）

内 容 提 要

《黔味菜谱》是贵阳市遵义路饭店组织黔菜名师熊云轩、红案技师向金荣以及蔡文彬（已故）、唐正才等参加，由韩成润、黄政、任恩普等执笔，收集黔味（贵州味）菜点一百八十一一种编写而成。

本书分海产、水产、家禽、肉、肚杂、豆腐蔬菜、甜点小吃等六大类，分别介绍所用原料（包括主料、配料、调料）、烹调方法及特点等。有的还介绍其来源和历史。前言提到“一张难忘的菜单”追忆了周恩来总理、邓颖超同志对黔味菜的赞赏；书后附录《烹调浅释》介绍有关原料选择、加工，主次搭配，掌握火候，调料应用，餐具安排，冷热适宜，点缀布置，走菜顺序等注意事项。是一本具有道地贵州风味的菜谱。可供黔味厨师、家庭烹调参考，亦可作饮食服务行业培训青年厨师的教材。

前 言

黔味即贵州味，历史悠久，具有独特的风格，色鲜味美，花样繁多，是我国饮食行业的一枝鲜花。有些黔味（如宫保鸡、八宝娃娃鱼、肠旺面和小吃等）驰名中外，深受各方好评。一九六〇年五月四日，敬爱的周恩来总理在出国访问途中，路经贵阳，在河滨饭店品尝了金钩挂玉牌、酸菜烩小豆汤、肠旺面、豆腐圆子等贵州家常菜和小吃后，曾赞不绝口，至今流为美谈。

为了继承、总结和提高黔味的烹调技术，培养青年厨师，更好地为人民群众服务，在省、市有关单位领导的鼓励和支持下，我店编写了《黔味菜谱》一书，供黔味厨师、家庭烹调参考；亦可作为饮食服务行业培训青年厨师之用。

本书收集黔味菜一百八十一一种，分海产、水产、家禽、肉、肚杂、豆腐蔬菜、甜品小吃六大类。分别介绍每种菜所用原料（包括主料、配料、调料）、烹调方法及特点等；有的还介绍了来源及其历史形成。书后附录《烹调浅释》，介绍有关原料选择、加工，主次搭配，掌握火候，调料应用，餐具安排，冷热适宜，点缀布置，走菜顺序等注意事项。

本书由韩成润、黄政、任恩普执笔。自计划编写到定稿，黔菜名师熊云轩、红案技师向金荣、招待技师王维周及

蔡文彬（已故）、唐正才和部分青年厨师参加了研究和讨论。他们自始至终，认真负责，一丝不苟；特别是老年师傅，不辞辛苦，带病参加；有的还献出资料，耐心指导，使本书能顺利得以和读者见面，特在此向这些老师傅和有关的同志们表示衷心感谢！

由于资料不足，水平有限，错漏难免，敬请读者批评指正。

贵阳市遵义路饭店

一九八一年五月于贵阳

目 录

海产品类

一	太极鱼翅	(3)
二	锅贴鱼翅	(4)
三	龙爪鱼翅	(4)
四	桂花鱼翅	(5)
五	绣球鱼翅	(6)
六	鸡包鱼翅	(7)
七	火把鱼翅	(7)
八	鸡闹鱼翅	(8)
九	象牙海参	(9)
十	鸡吞海参	(10)
十一	酸辣海参丁	(11)
十二	太极海参	(11)
十三	鸡扒海参	(12)
十四	一品海参	(13)
十五	麻酱拌海参	(13)
十六	酸辣海参锅巴	(14)
十七	卷筒鱿鱼	(15)
十八	干煸鱿鱼	(16)
十九	荔枝鱿鱼	(16)
二十	玻璃鱿鱼	(17)

二十一	炒鱿鱼丝	(18)
二十二	萝卜鳙柱	(18)
二十三	桂花鳙柱	(19)
二十四	芙蓉鳙柱	(20)
二十五	锅贴菊花鳙柱	(20)
二十六	锅烙豆腐鳙柱	(21)
二十七	象牙豆腐鳙柱	(22)

水产品类

二十八	八宝娃娃鱼	(25)
二十九	软鼻鱼	(26)
三十	红卤脆皮鱼	(27)
三十一	盐酸烧鱼	(27)
三十二	酱汁熏鱼	(28)
三十三	爆竹鱼	(29)
三十四	红焖娃娃鱼	(29)
三十五	三鲜鱼参	(30)
三十六	八宝脚鱼	(31)
三十七	清蒸脚鱼	(31)
三十八	酸菜煮鱼	(32)
三十九	醋呛鲜虾	(33)
四十	火爆鳝鱼	(33)
四十一	青椒鳝鱼	(34)
四十二	红烧鳝段	(35)
四十三	三鲜鳝丝	(35)

家禽类

四十四	鸡绒银杏	(39)
四十五	宫保鸡	(40)
四十六	石榴鸡	(41)