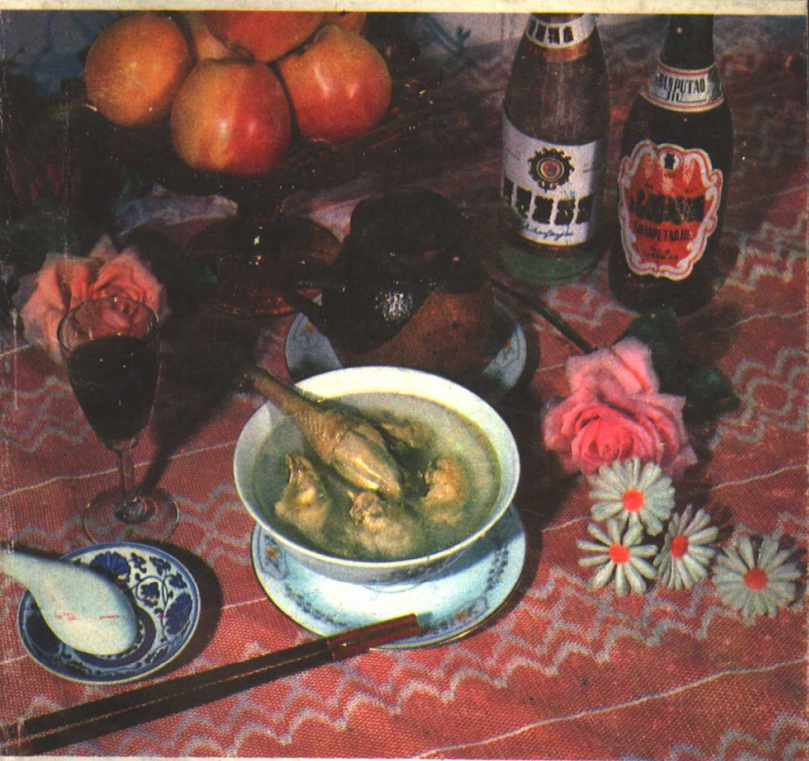


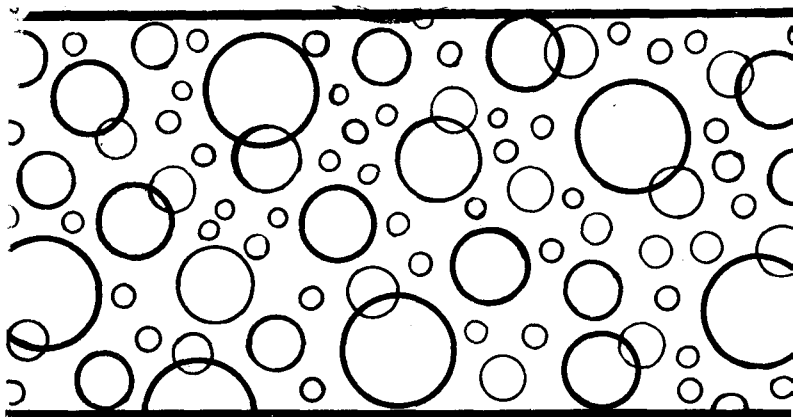


桃园汤谱

小桃园汤谱

武汉市饮食公司编

湖北科学技术出版社



小桃园汤谱

武汉市饮食公司编

*

湖北科学技术出版社出版 湖北省新华书店发行

湖北省新华印刷厂印刷

787×930毫米32开本 2印张 2插页 31,000字

1983年7月第1版 1983年7月第1次印刷

印数：1—26,700

统一书号：15304·3 定价：0.31元

春
卷



猪
油
酥
饼



饅
子

TAL 27/08



瓦罐鸡汤

鱼圆汤



前 言

湖北民间煨汤的传统习惯，由来已久。清道光庚戌年出版的《汉口竹枝词》中曾有这样的记载：“三天过早异平常，一顿狼吞饭可忘。切面豆丝干线粉，鱼渗元子滚鸡汤。”长期以来，逢年过节，喜迎宾客，都喜欢在饭前喝一碗鲜汤，当作不可缺少的美味佳品，已形成了民间的风俗。这些汤其味之美，花色之多，不仅有它独到之处，而且在全国各地也很少见。许多外地移居的人，也随境入俗，乐于仿食，都要学着煨汤和喝汤的地方习惯。可见湖北煨汤有着浓厚的地方特色和风味特点，是我国劳动人民创造的丰富文化遗产之一。

小桃园，原名小陶袁，一九四六年开设于汉口兰陵路胜利街口，有近四十年的历史，是本市唯一经营煨汤的特色风味店。开办时，由陶姓和袁姓二人合资，以“陶袁”二姓作为店名，因当时他们年纪尚轻，故名“小陶袁”。……由于极“左”路线的影响，“小陶袁”几经更名。粉碎“四人帮”后，才定名为现在的小桃园。

小桃园从开店以来，广集民间煨汤技术的精华，不断改良技艺，向以用料严格，制作精细，品种繁多，讲究火候而著称。他们煨汤的特点，主要是“先炒后煨，一次加足清水，煨时不加盖，汤汁不沸腾，使旺火断生，用小火煨透”。所煨之汤馨甜腴美，风味独特，汤清而不淡，汁浓而不滞，质肥而不腻，味和而不寡。因此，小桃园煨汤驰名全国，颇为广大消费者所喜爱。

解放后，小桃园煨汤馆与全市饮食业一样，为了满足人民群众的生活需要，几经扩建，面目一新。由过去开业时的三名职工，二张半桌子，八平方米营业面积，扩增到现在的八十五名职工，六十张桌子，五百八十平方米营业面积。如今是楼房宽敞明亮，汤菜品种齐全，嘉宾满座，门庭若市。日接待七千人次，月销售额十万余元。外地人慕名而来，无不以一尝为快。许多中央领导同志和外宾、华侨在品尝之后，也都赞不绝口。小桃园的声誉越来越高，成为武汉市有名望的特色风味店之一。

为了继承和发扬祖国宝贵的文化遗产，适应四化和旅游事业发展的需要，我们搜集了小桃园老厨师传下来的煨汤技艺和卤菜技术等，并充实了本市部分著名汤菜，编写了这本《小桃园汤谱》。书的内容分为煨汤、汤菜、卤菜和面点四类，共五十七个品种。可供饮食行业职工、饮食学校学员及烹饪业余爱好者学习参考。

本书由湖北省武汉市饮食公司方瑞甫同志执笔。在编写过程中，承蒙名厨师陶坤甫、喻凤山和青年厨师万华等同志提供素材，在此一并致谢。

由于编者水平所限，书中难免存在缺点和错误，敬请读者批评指正。

编 者

一九八二年十二月

目 录

煨汤类

瓦罐鸡汤·····	1
八卦汤·····	2
牛肉汤·····	2
排骨汤·····	3
鸭子汤·····	4
甲鱼汤·····	5
肚子汤·····	5
银肺汤·····	6
鸽子汤·····	7
肥肠汤·····	8
凤尾鸽蛋汤·····	9
脊脑汤·····	10
头脚汤·····	10

汤菜类

鲢鱼汤·····	12
----------	----

鲫鱼余圆汤·····	13
虾仁鸡茸鱼肚汤·····	14
三色鱼圆汤·····	16
香菇肉圆汤·····	17
口蘑锅巴汤·····	18
鸡丝鱿鱼汤·····	19
火腿虾球汤·····	20
汤爆肚·····	21
虾蛋冬菇汤·····	22
三丝鱼翅汤·····	22
火腿腰片汤·····	24
口蘑虾仁汤·····	24
灌馅鱼圆汤·····	25
肚片奶汤·····	27

卤菜类

香肠·····	28
五香肚·····	29
桂花炙骨·····	30
五香蹄膀·····	31
白肉·····	32
叉烧肉·····	33
卤口条·····	34
糖醋排骨·····	35

白肚	36
熏肝	37
卤牛肉	38
白斩鸡	39
醉鸡	40
卤鸡肫	41
盐水鸭	42
盐水肫	43
炸鱼块	44
熏鱼	45
油虾	46
盐水虾	47
醉蟹	47
霜核桃	48

面点类

猪油酥饼	50
火腿银丝面	51
排骨面	52
伊府面	53
肉丝软炒面	54
馒头	55
春卷	56

煨 汤 类

瓦 罐 鸡 汤

原料:

净母鸡肉	半斤	料酒	一钱
猪油	半两	姜	半钱
味精	三分	葱白	一钱
精盐	六分		

制法:

1. 选本省黄陂、孝感产的黄色老母鸡,宰杀去毛,去掉头、脚、内脏(只留肫、肝、心),用清水洗净,斩成一寸宽、一寸半长的小块(腿与翅膀要完整)。将姜、葱白洗净拍碎。

2. 炒锅置旺火上,下猪油烧至八成热,将葱白、姜投入锅中煸炒;再将鸡肉、肫、肝、心、料酒、精盐一起下锅爆炒,呈黄色时,起锅盛入瓦罐中,加清水一斤半(一次加足),置旺火上煨开,再移至小火上(煨时不加盖),煨到汤质浓稠时(嫩鸡煨一小时,老鸡煨两小时)起罐盛碗即成。

特点:

鸡鲜软嫩，营养丰富，为产妇滋补佳品。

八 卦 汤

原料：

乌龟	(一只)一斤半	精盐	一钱
猪油	三钱	姜	半钱
芝麻油	三钱	葱	一钱
味精	三分		

制法：

1. 将活乌龟击毙，捶开龟壳，去底板和胆，龟肠剖开，砍掉嘴、爪，剥皮去尾，连头共五块，与内脏一起洗净。姜拍松，葱切段。

2. 炒锅置旺火上，放入猪油烧热，先下姜、葱段，煸二分钟，再下龟肉、内脏、精盐、芝麻油一起爆炒五分钟，起锅盛入砂罐中，一次放入清水二斤，置旺火上煨二小时后，加入龟蛋，续煨至汤汁稠浓、香气喷发时，下味精，起罐装碗即成。

特点：

色白如玉，肉烂利齿，汁鲜润喉，滋阴补肾。

牛 肉 汤

原料：

牛肉	半斤	味精	二分
----	----	----	----

干尖辣椒	一个	精盐	八分
蕃茄	三钱	姜	半钱
八角茴	二分	葱	半钱
胡椒粉	一分		

制法:

1. 将黄牛肉(最好用牛的膈边或瓦沟部位的肉)洗净,整块放入砂罐用旺火先煨半小时,用漏勺滗去浮沫,将肉取出,泼尽罐水,把肉切成一寸见方的小块,姜拍松,葱切花。

2. 将小块牛肉装入原砂罐,放干尖辣椒、姜、八角茴、精盐,一次放足清水二斤,用中火煨二小时,待肉质熟烂时,加入蕃茄、味精,起罐盛碗,撒上胡椒粉、葱花即成。

特点:

肉质嫩软,汤味鲜美,营养丰富,是滋补佳品。

排 骨 汤

原料:

猪排骨	半斤	精盐	七分
猪油	三钱	胡椒粉	一钱
味精	三分	姜	一钱
料酒	一钱	葱白	一分

制法:

1. 猪排骨用水洗净,用刀剁成宽一寸、长一寸

二分的块。姜、葱白拍碎。

2. 炒锅置旺火上，下猪油烧至八成热，将排骨、料酒、葱白、姜、精盐投入锅内爆炒，待排骨呈灰白色时起锅，装入砂罐。

3. 砂罐置旺火上，一次加足清水一斤二两，煨半小时后加入味精，起罐盛碗撒上胡椒粉即成。

特点：

汤汁稠浓，味鲜香醇。

鸭 子 汤

原料：

活鸭	(一只)二斤半	精盐	二钱
猪油	一两半	姜	四钱
料酒	一钱	葱	六钱
味精	六分		

制法：

1. 选用母麻鸭宰杀后，去毛。用刀从鸭脊骨边砍入，直劈至肛门处，剖腹去内脏，砍掉头、脚，只留肫、肝。用水洗净。切成一寸宽、一寸半长的块。葱切段，姜拍松。

2. 炒锅置旺火上，下猪油烧沸，放入葱、姜炅锅，将鸭块、肫、肝投入锅内爆炒五分钟，加精盐再炒二分钟，放入料酒起锅，盛入砂罐，一次放足清水四斤，用中火续煨三小时，下味精，起罐分装即成。

特点:

汤汁清爽，肉质鲜烂，凉性温补，富有营养。

甲 鱼 汤

原料:

甲鱼	(一只)一斤	味精	二分
猪油	二两	姜	一钱
料酒	四钱	葱	一钱
精盐	一钱		

制法:

1. 将甲鱼宰杀，斩去嘴尖、脚爪，用八成热水稍烫，刮去黑皮，取出内脏，用刀剁成六分见方的块，姜、葱切成末。

2. 炒锅置旺火上，下猪油，烧至七成热，将甲鱼块放入，加料酒、姜末、葱末，煸三分钟，起锅装入砂罐内，再将砂罐置小火上，下清水两斤半、精盐，煨二小时，至甲鱼肉质溶烂、汤呈银灰色时，用筷子能去壳为止，下味精，起罐分装二碗即成。

特点:

汤鲜味美，肉绵软而不腻，营养价值高。

肚 子 汤

原料:

猪肚	半斤	精盐	八分
猪油	五钱	碱灰	二钱
芝麻油	一钱	姜	一钱
味精	四分	葱白	一钱

制法:

1. 猪肚一切两开, 用碱灰、芝麻油混合里外搓揉干洗三分钟, 搓出涎液后用清水洗涤三至四次。

2. 炒锅置旺火上, 下清水一斤半烧沸, 倒入猪肚煮半小时, 捞出后再用清水冲洗。将干洁的猪肚子切成一寸长七分宽, 葱白切成寸段, 姜拍松。

3. 将炒锅置旺火上, 放入猪油烧沸, 下葱、姜炆锅, 再加入猪肚片爆炒五分钟, 下精盐, 起锅转入砂罐, 一次放清水一斤二两, 用小火煨二小时, 下味精盛碗即成。

特点:

汤味鲜美, 肉质嫩香。

银 肺 汤

原料:

猪肺	一只	精盐	八分
熟猪油	三钱	胡椒粉	一分
鸡汤	一斤二两	姜	三钱
味精	六分	葱	三钱
料酒	一两		