

敦煌艺术典

徐祖蕃以
敦煌艺术
題

赵长安 编著

中國社會出版社

图书在版编目 (C I P) 数据

敦煌菜典 / 赵长安编著. — 北京: 中国社会出版社, 2002.8
ISBN 7-80146-611-X/TS.2

I. 敦… II. 赵… III. 菜谱—中国
IV. TS972.182

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2002) 第 059031 号

书 名: 敦煌菜典
作 者: 赵长安
责任编辑: 李威海
封面设计: 南北设计
版式设计: 南北设计

出 版: 中国社会出版社 邮政编码: 100032
地 址: 北京市西城区二龙路甲 33 号新龙大厦
电 话: 66051698
传 真: 66051713
经 销: 各地新华书店

印 刷 厂: 利丰雅高印刷 (深圳) 有限公司
开 本: 889mm x 1194mm 1/16
字 数: 500 千字
印 张: 19
版 次: 2002 年 8 月第 1 版
印 次: 2002 年 8 月第 1 次印刷
印 数: 1-5000
书 号: ISBN 7-80146-611-X/TS.2
定 价: 298.00 元

(凡中国社会版图书有缺漏页、残破等问题, 本社负责调换)

序 言

敦煌是一座历史文化名城，位于丝绸之路中心地段。它既是中西交通的枢纽，又是东西经济文化交流荟萃传播之地。作为人们生存的前提和生活的重要内容的饮食行业必然也有所反映。在改革开放的新时代，加深对敦煌饮食文化历史资料的研究，努力开发和研制具有敦煌特色，又为现代广大群众所喜爱的饮食产品，是有一定难度的，但又是一个很有意义的课题。

甘肃长安餐饮经营管理有限公司董事长，中国烹饪名师赵长安先生对“敦煌菜”的研创开发情有独钟，他在经营餐饮业务的同时，挤出时间，研究食史典籍，挖掘整理丝绸之路的饮食文化，结合自己在甘肃地方菜研究方面的经验，经过十几年的实践，创立出自成一家的“敦煌菜系”。在第二届中国美食节上，“敦煌菜”入选为中国新八大菜系，他的“九色鹿”、“河西花馍”、“荷香蒸羔羊”和“雪山驼掌”四种敦煌菜均获得了中国美食节名菜名点大赛金奖。最近，赵长安先生又编撰了《敦煌菜典》和《敦煌烹饪》两本书，在总结实践经验的基础上，以敦煌历史文化为背景，对“敦煌菜”的研制过程进行了分析、归纳和论述，为现代餐饮业提供了一条在挖掘历史文化遗产基础上进行产品创新、开发的新思路和新经验，可喜可贺。

祝赵长安先生在餐饮领域的研究和创制方面取得更大的成绩，并在敦煌菜系的普及和推广方面取得更大的实效。

敦煌研究院名誉院长

段 杰

2002年6月6日



目 录

冷菜

【冷菜】

九色鹿 /4

大丰收 /6

见《敦煌烹饪》196

飞燕迎春 /7

天鹅戏水 /8

金鱼戏莲 /9

金鸡报晓 /9

月牙泉 /10

腰果香菜 /11

见《敦煌烹饪》197

五香牛肉 /11

风鲤鱼 /11

见《敦煌烹饪》187

蛋黄顺风耳 /11

见《敦煌烹饪》219

喜鹊登梅 /12

鸡丝拉皮 /13

见《敦煌烹饪》196

什锦玉扇 /13

陇原秋色 /14

荷塘雅趣 /15

酱香鸭 /16

见《敦煌烹饪》188

糖醋蜈蚣 /16

见《敦煌烹饪》210

麦积烟云 /17

松鹤延年 /18

陇西腊羊肉 /19

见《敦煌烹饪》182

绿色宝石·敦煌 /20

怪味凉粉 /21

见《敦煌烹饪》199

泡椒地罗丝 /21

红油牛顶盖 /21

见《敦煌烹饪》196

陇西腊驴肉 /22

见《敦煌烹饪》183

什锦宫灯 /22

老虎菜 /23

酱香乳鸽 /23

见《敦煌烹饪》187

孜然洋芋条 /23

蝴蝶金钱肉 /24

见《敦煌烹饪》201

果木熏蹄 /24

蝶恋花 /25

金城高担酿皮 /26

见《敦煌烹饪》204

河西三仁 /27

见《敦煌烹饪》197

甘南核桃花 /27

金钩生瓜丝 /27

双色葡萄 /27

敦煌酱肉 /28

见《敦煌烹饪》188

炝花椒芽 /28

黄金腊肠卷 /28

墨鱼大烤 /28

见《敦煌烹饪》223

果珍冬瓜 /29

见《敦煌烹饪》191

玉花肚尖 /29

见《敦煌烹饪》205

五彩竹笋 /29

见《敦煌烹饪》201

炆仙人掌丝 /29

见《敦煌烹饪》207

蒜泥苦瓜 /30

芝麻肉丝 /30

见《敦煌烹饪》230

香糟五福缸 /31

见《敦煌烹饪》193

三色海蜇头 /32

如意虾卷 /32

见《敦煌烹饪》218

大蒜炆香干 /32

见《敦煌烹饪》206

扣子萝卜 /32

敦煌香辣带鱼 /33

锦上添花 /34

姜汁龙豆 /35

醉蟹 /35

见《敦煌烹饪》186

爽口芦荟 /35

大漠什锦坛 /36

丝路驼铃 /37

拌鱼皮丝 /38

糖醋菜卷 /38

蜜枣莲心 /38

醉虾 /39

卤水鹅头 /40

卤水鹅翅 /40

卤水拼盘 /41

卤水鸭舌 /41

九层楼瓜雕 /42

叉烧肉 /43

见《敦煌烹饪》327

陈皮兔肉 /43

蜜汁云豆 /43

玫瑰酱鸡 /44

桂花莲藕 /45

见《敦煌烹饪》214

飞天雕刻 /46

仙鹤迎宾 /47

寿比南山（雕刻）/224



热菜

【山珍海味】

百花翡翠扒羊肚菌 / 50
见《敦煌烹饪》302
锅仔珍菌牛骨髓 / 51
玉兰花珍菌汤 / 51
葵花驼掌 / 52
百花扒北菇 / 52
锡纸七宝驼蹄 / 53
见《敦煌烹饪》285
竹筒山珍 / 54
见《敦煌烹饪》322
椒盐蛇碌 / 55
见《敦煌烹饪》248
铁盘煎鹿排 / 56
见《敦煌烹饪》334
掌上明珠 / 57
玉扇蟹黄扒鱼肚 / 58
螃蟹鱼肚 / 58
石烹野山鸡 / 59
蟹黄扒鱼肚 / 60

菊花燕菜炖盅 / 61
见《敦煌烹饪》320
一品燕菜 / 62
见《敦煌烹饪》314
椰汁官燕 / 62
见《敦煌烹饪》324
菜胆火腿炖鱼翅 / 63
见《敦煌烹饪》323
玉扇大排翅 / 64
桂花鱼翅 / 64
见《敦煌烹饪》274
桃花鸡淖鱼翅 / 65
鲍汁鱼肚卷 / 65
宫灯鲜鲍片 / 66
三丝鱼翅 / 66
鲍汁官燕 / 67
见《敦煌烹饪》304
鲍汁鱼翅 / 68
鲍汁素鲍 / 70
鲍汁花菇山瑞裙 / 70
鲍汁花菇辽参仔 / 71
见《敦煌烹饪》304
鲍汁鹅掌辽参 / 71
玉饺海参 / 73
见《敦煌烹饪》303

【家畜: 猪、牛、羊】

竹笋扒裙边 / 73
红烧极品鲍鱼 / 75
金葱烧海参 / 76
见《敦煌烹饪》295
雪山驼掌 / 205
见《敦煌烹饪》301
荷叶粉蒸肉 / 72
见《敦煌烹饪》317
笼仔珍珠丸子 / 74
见《敦煌烹饪》318
干煸肥肠 / 77
鱼香肉丝 / 77
见《敦煌烹饪》276
盐爆肥肠 / 78
生嗜脆肠 / 78
见《敦煌烹饪》335
陇原春色 / 79
炸扳指 / 80
见《敦煌烹饪》244
滑炒里脊丝 / 80
见《敦煌烹饪》275

- 火腿扒芥兰 /80
大蒜烧肚块 /81
陇西腊肉蒸竹笋 /82
 见《敦煌烹饪》182
烤乳猪 /83
 见《敦煌烹饪》326
石烹腰花 /84
 见《敦煌烹饪》291
四喜腊肉 /85
 见《敦煌烹饪》315
笼仔豉汁蒸排骨 /85
兰州碗碗菜 /86
三炸一进宫 /86
 见《敦煌烹饪》247
砂锅白菜 /88
豉油皇炒腊肉 /88
 见《敦煌烹饪》285
清蒸夹沙 /89
沙洲酱香肉丝 /89
 见《敦煌烹饪》280
敦煌千层肉 /90
 见《敦煌烹饪》314
香烹金银牛肉 /90
火烧坛子蕨麻猪 /91
 见《敦煌烹饪》328
蒜苗炒腊肉 /91
铁盘煎牛柳 /91
干煸牛肉 /92
 见《敦煌烹饪》281
炸牛排 /92
 见《敦煌烹饪》256
砂锅牛肉 /93
荷叶粉蒸牛肉 /93
锅仔金菇肥牛 /94
清余牛肉丸子 /94
 见《敦煌烹饪》232
汤爆牛百叶 /95
 见《敦煌烹饪》271
葱岭翠玉 /97
 见《敦煌烹饪》301
荷花羊头 /98
石烹牛柳 /99
铁盘煎羊排 /100
 见《敦煌烹饪》333
手抓羊肉 /101
 见《敦煌烹饪》319
石烹羊排 /101
 见《敦煌烹饪》290
天祝烤羊腿 /102
 见《敦煌烹饪》326
沙州烤全羊 /103
 见《敦煌烹饪》326
胡羊肉 /104
 见《敦煌烹饪》308
三仁羊排 /105
 见《敦煌烹饪》255
糊辣羊蹄 /105
炸羊肉串 /106
焰山羊肉串 /108
 见《敦煌烹饪》244
荷香蒸羔羊 /108
 见《敦煌烹饪》316
夏河蹄筋 /109
 见《敦煌烹饪》298
葱爆羊肉 /110
 见《敦煌烹饪》269
炸羊尾 /110
香烹黄金羔羊 /111
 见《敦煌烹饪》293
民乐蒜香羊排 /112
清炸羔羊腰花 /113
韭菜炒羊肝 /113
 见《敦煌烹饪》350
锅仔糊羊 /116
涮羊肉 /117
 见《敦煌烹饪》234
绿茵肘子 /206
肉末蒸茄子 /181
 见《敦煌烹饪》313

【禽类、蛋类、奶类】

炸山鸡卷 / 59

见《敦煌烹饪》251

敦煌舞袖汤 / 87

见《敦煌烹饪》236

脆皮炸鲜奶 / 114

珊瑚蒸奶酪 / 116

软炸鸡条 / 118

见《敦煌烹饪》248

油淋仔鸡 / 119

见《敦煌烹饪》260

香辣酥凤果 / 120

见《敦煌烹饪》282

鸡丁烩蚕豆 / 121

见《敦煌烹饪》236

贵妃扇形鸡翼 / 122

栗子扣鸡 / 123

花旗参炖乌鸡 / 123

见《敦煌烹饪》323

珍珠鲜凤球 / 124

见《敦煌烹饪》301

敦煌凤凰卷 / 125

见《敦煌烹饪》353

珊瑚百花鸡 / 125

生嗜鸡块 / 126

雪花鸡片 / 126

见《敦煌烹饪》279

韭黄炒鸡丝 / 127

干贝炒鲜奶 / 115

见《敦煌烹饪》272

奶油菜花 / 115

大块辣子鸡 / 128

见《敦煌烹饪》286

五彩鸡丝 / 129

红扒全鸡 / 129

见《敦煌烹饪》302

金针炖全鸭 / 130

见《敦煌烹饪》324

菊花鸭肫 / 131

见《敦煌烹饪》243

油爆双脆 / 131

见《敦煌烹饪》267

火腿炖鸭子 / 132

杏花肠子 / 132

见《敦煌烹饪》232

敦煌脆皮鸭 / 134

见《敦煌烹饪》256

生炒乳鸽松 / 135

见《敦煌烹饪》281

鸽松锡纸包 / 135

甘南虫草炖乳鸽 / 136

见《敦煌烹饪》324

香椿炒鸡蛋 / 138

见《敦煌烹饪》272

桃花摊黄菜 / 138

干贝蒸水蛋 / 138

见《敦煌烹饪》311

鹌鹑炖豆腐 / 139

敦煌脆皮鸽 / 139

桂髓鹌羹 / 141

见《敦煌烹饪》323

扣子萝卜溜鸽蛋 / 176

见《敦煌烹饪》263

川香辣子鱼 / 153

蟹黄玉扇扒裙边 / 154

剁椒鱼头 / 154

滑溜鱼丸 / 155

清烹鱼块 / 155

干煸鳝段 / 156

见《敦煌烹饪》282

醋烹铁盘泥鳅 / 156

锅仔椒丝浸鱼嘴 / 156

石烹黄河鲤 / 157

见《敦煌烹饪》291

石烹金鳊鱼 / 158

见《敦煌烹饪》292

石烹银雪鱼 / 158

铁盘银雪鱼 / 158

五色风沙虾 / 159

见《敦煌烹饪》283

枸杞鱼米乡 / 160

见《敦煌烹饪》276

敦煌紫菜鱼卷 / 160

见《敦煌烹饪》254

软炸虾仁 / 161

见《敦煌烹饪》249

碧峰龙井虾仁 / 161

香烹芝麻鲤鱼 / 162

琵琶大虾 / 163

见《敦煌烹饪》316

纸包虾仁 / 164

见《敦煌烹饪》251

菊花蟹斗 / 164

沙律海鲜卷 / 164

见《敦煌烹饪》253

西兰花炒斑球 / 164

香辣毛蟹 / 165

见《敦煌烹饪》283

蒜茸澳龙仔 / 166

翡翠龙虾 / 167

香芒海鲜船 / 167

见《敦煌烹饪》274

虾仁烫干丝 / 168

金城小炒皇 / 168

碧绿花枝玉带 / 168

见《敦煌烹饪》278

敦煌海鲜卷 / 169

清汤芙蓉海底松 / 170

酒烹沙尖鱼 / 170

见《敦煌烹饪》289

澳龙刺身 / 171

见《敦煌烹饪》340

基围虾两吃 / 172

见《敦煌烹饪》284

澳龙建新宫 / 173

见《敦煌烹饪》280

桂花虾饼 / 173

见《敦煌烹饪》244

牡丹虾仁 / 174

见《敦煌烹饪》294

西柠吊烧鳝 / 175

见《敦煌烹饪》245

橙香银雪鱼 / 175

见《敦煌烹饪》245

什锦海鲜煲 / 176

扣子萝卜溜鲜贝 / 177

见《敦煌烹饪》264

干贝烧菜花 / 178

金瓜海珍盅 / 179

见《敦煌烹饪》321

金钩烧芦笋 / 180

宁式烤湟鱼 / 200

【水产品类】

菊花火锅 / 60

红烧鲢鱼头 / 142

油爆鱼丁 / 143

锦绣鱼丝 / 144

油浸金鳊鱼 / 144

见《敦煌烹饪》260

芝麻鱼卷 / 145

见《敦煌烹饪》254

鱼跃龙门 / 146

金龙戏珠 / 147

见《敦煌烹饪》261

松鼠鱼 / 147

油爆墨鱼花 / 148

铁盘煎八宝桂鱼 / 148

XO 酱爆墨鱼仔 / 148

黄花甲鱼 / 148

见《敦煌烹饪》347

汲水救鱼 / 149

香辣鲩鱼 / 150

见《敦煌烹饪》284

三丝鱼卷 / 150

龙舟明珠鱼 / 151

见《敦煌烹饪》264

锅仔生灼甲鱼 / 152

见《敦煌烹饪》330

【田园时蔬】

蒜茸芥兰 /74

杏仁荷兰豆 /181

一品白菜 /182

海米萝卜丝汤 /182

见《敦煌烹饪》320

蝶舞竹林 /183

见《敦煌烹饪》312

杨梅素肉 /184

清炒乌龙头 /184

清炒韭黄 /184

见《敦煌烹饪》271

鱼香榆钱 /185

见《敦煌烹饪》276

香烹掐菜 /186

蛋黄焗洋芋条 /186

香菇扒油菜 /187

塞外一点红 /187

见《敦煌烹饪》262

鸡油菠菜 /188

金边白菜 /188

豆豉鲮鱼烧南瓜 /189

翡翠橄榄洋芋球 /190

见《敦煌烹饪》337

雀巢松仁粟米 /191

见《敦煌烹饪》273

栗子烧白菜 /192

酒香咸鱼茄子煲 /192

干煸洋芋条 /192

蒜茸荷兰豆 /193

鸡油四宝 /193

芙蓉牡丹 /194

什锦海鲜冬瓜盅 /194

见《敦煌烹饪》322

金钩烧冬瓜 /195

见《敦煌烹饪》299

笼仔蒸槐花 /215

见《敦煌烹饪》317

高丽香椿 /208

【豆制品类】

铁盘香辣煎日本豆腐 /140

太极豆腐羹 /196

见《敦煌烹饪》237

莲蓬豆腐 /196

敦煌五色豆腐 /197

香烹豆腐干丝 /212

箱子豆腐 /198

见《敦煌烹饪》246

香烹芝麻豆腐 /198

见《敦煌烹饪》292

锅贴豆腐 /199

见《敦煌烹饪》241

大煮干丝 /199

见《敦煌烹饪》319

锅塌豆腐盒 /199

见《敦煌烹饪》242

油泼花椒芽 /201

见《敦煌烹饪》292

瑶柱扒金丝瓜 /202

松仁洋芋穗 /203

见《敦煌烹饪》247

田园秋色 /204

化城为宝 /207

笼仔蒜茸蒸丝瓜 /209

香煎莲藕夹 /209

见《敦煌烹饪》239

【素菜类】

西芹百合 /178
炸玉枝 /188
 见《敦煌烹饪》 345
嵌酿茄禅 /201
 见《敦煌烹饪》 345
鸳鸯鸡卷 /206
五色杏仁 /210
虎皮鸽蛋 /211
烧素鱼丸 /212
洋芋串葡萄 /213
雀燕筑巢 /213
 见《敦煌烹饪》 345
蕨菜炒三丝 /213
 见《敦煌烹饪》 272
松子豆干丁 /214
红烧素肉 /214
山珍汤 /216

素炒金针菇 /216
 见《敦煌烹饪》 274
豉汁带子蒸豆腐 /216
 见《敦煌烹饪》 318
玉扇烧油菜 /217
红扒素鱼翅 /217
炒素虾仁 /218
五彩素烩 /218
 见《敦煌烹饪》 237
冬笋素海参 /219
 见《敦煌烹饪》 346
素烧南瓜 /219
砂锅素什锦 /220
糖醋豆腐丸子 /221
桂花豆腐 /221
 见《敦煌烹饪》 272
花鼓黄瓜 /222
香烹芝麻香椿 /222
鸡丝豆腐脑 /223
金针炒鱼丝 /223

【食疗类】

锁阳炖鞭花 /226
炸百合糕 /226
 见《敦煌烹饪》 336
淮杞炖水鱼 /227
神仙粥 /227
黄花百合粥 /227
 见《敦煌烹饪》 348
黄花小枣粥 /228
 见《敦煌烹饪》 348
虫草山鸡盅 /228
牡丹桃仁蛋羹 /229
黄花菜炒猪腰 /229
桃仁墨鱼 /229
金针黄豆煨猪蹄 /230
 见《敦煌烹饪》 350
砂锅天麻鱼头 /230
 见《敦煌烹饪》 351
天麻鲤鱼 /231
锅仔培元鸡腰牛骨髓 /231
 见《敦煌烹饪》 354
锅仔白果猪肚 /231
桃仁杨梅茶 /232
核桃仁炒韭菜 /234
 见《敦煌烹饪》 349
木鱼茄饼 /235
盐焗竹签虾 /236
鳕鱼蛋羹 /236
锅巴虾仁 /237
竹香仔排 /237

【甜菜类】

天女散花 / 233

敦煌八宝瓜盒 / 234

见《敦煌烹饪》338

红梅百合 / 238

见《敦煌烹饪》336

杏元炖银耳 / 239

见《敦煌烹饪》322

杏仁豆腐 / 239

拔丝香蕉 / 240

拔丝葡萄 / 240

铁盘煎凉粉 / 240

见《敦煌烹饪》367

什锦白兰瓜盅 / 241

金猴蟠桃 / 242

细泥苹果 / 243

见《敦煌烹饪》338

蜜汁鸣山大枣 / 244

霜棉澄沙 / 245

见《敦煌烹饪》335

糯香临泽枣 / 245

见《敦煌烹饪》336

高丽牡丹 / 246

见《敦煌烹饪》258

玫瑰桔络汤圆 / 247

蜜汁百合金枣 / 247

百年好合 / 248

宫灯百合 / 248

敦煌什锦李广杏 / 249

梨园风光 / 250

见《敦煌烹饪》337

干蒸百合 / 251

香酥百合 / 252

见《敦煌烹饪》255

枸杞百合羹 / 252

炸百合饼 / 253

雪莲洋芋丝 / 253

见《敦煌烹饪》244

一品百合扇 / 254

百合吐司 / 254

金菊百合 / 254

祁连八宝 / 255

见《敦煌烹饪》322

幸福炒饭 / 256

见《敦煌烹饪》357

高丽香蕉夹 / 256

时令水果羹 / 257

枸杞布丁 / 257

冰糖牡丹 / 275



面点

雀舌面 / 265

敦煌浆水面 / 265

见《敦煌烹饪》356

敦煌炒拉条 / 266

武威扁豆子面 / 266

见《敦煌烹饪》360

荞面叶叶 / 267

见《敦煌烹饪》361

素炒河粉 / 268

河西发糕 / 268

酒泉胡果 / 268

洋芋凤梨 / 268

兰州油果子 / 269

石子锅盔 / 269

见《敦煌烹饪》359

胡桃酥 / 270

见《敦煌烹饪》364

雀巢酥 / 270

敦煌小窝窝头 / 271

见《敦煌烹饪》362

敦煌臊子面 / 271

见《敦煌烹饪》355

陇东寿桃 / 272

见《敦煌烹饪》358

沙枣饼 / 273

火腿洋芋饼 / 273

萝卜丝饼 / 273

南瓜饼 / 273

见《敦煌烹饪》364

兰州甜醅子 / 274

见《敦煌烹饪》367

兰州灰豆子 / 275

见《敦煌烹饪》367

菊花酥 / 276

枣儿油糕 / 276

见《敦煌烹饪》357

羊肉臊子饴饴 / 276

兰州凉面 / 276

黄袍柿子饼 / 277

丝路蚕蛹酥 / 277

见《敦煌烹饪》363

北山面豆豆 / 278

敦煌炒面 / 279

见《敦煌烹饪》366

秦城刮凉粉 / 280

猫耳朵 / 280

天水呱呱 / 281

民勤沙米粉 / 282

洋芋裙裙 / 283

莜麦面 / 283

【面点类】

铁盘香煎粟米饼 / 232

蜜馓子 / 260

盘丝饼 / 260

兰州银丝卷 / 261

见《敦煌烹饪》359

黑芝麻酥 / 261

河西花馍 / 262

见《敦煌烹饪》363

河西散饭 / 263

见《敦煌烹饪》360

河州包子 / 263

见《敦煌烹饪》360

荷叶饼 / 264

见《敦煌烹饪》361

炒搓鱼子 / 264

见《敦煌烹饪》361

TS972.182
3

敦煌类典

徐祖蕃以
題敦煌寫經體

赵长安编著

中國社會出版社



冷菜





九色鹿