

# 中國北方菜



## ZHONGGUO BEIFANGCAI

CHUSHIBIDU  
NEIRONGFENGFU ZHISHIXINGQIANG

主编 李长茂



中国商业出版社

# 中國北方菜

主編 李長茂



江苏工业学院图书馆  
藏书章

ZHONGGUO  
BEIFANGCAI  
CHUSHIBIDU NEIRONGFENGFU  
ZHISHIXINGQIANG

中国商业出版社

**图书在版编目(CIP)数据**

中国北方菜/李长茂编著—北京:中国商业出版社,  
2008.12

ISBN 978 - 7 - 5044 - 6092 - 9

I. 中… II. 李… III. 菜谱—中国 IV. TS972.182

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 022128 号

责任编辑:常 勇

中国商业出版社出版发行  
(北京广安门内报国寺1号 邮编:100053)  
新华书店总店北京发行所经销  
北京市南召印刷厂印刷

开本:787×1092毫米 1/16 印张:18.5 字数:320千字 彩插:18页  
2009年1月第1版 2009年1月第1次印刷

**定价:48.00元**

\* \*

(如有印装质量问题可更换)



李长茂，1952年生，山东省莱州市人，大学学历。现任山东城市服务技术学院烹饪高级讲师，烹饪高级技师，中国烹饪大师，中国鲁菜烹饪特级大师，餐饮业国家一级评委，国家职业技能鉴定高级考评员，中国鲁菜烹饪大师认定委员会委员，山东省烹饪协会常务理事，烟台市烹饪协会秘书长，中国管理科学研究院学术委员会特约研究员。2008年7月荣获“中国鲁菜烹饪大师金鼎奖”。

主编了《中餐烹调技术与工艺》、《饮食百科知识》、《中外调味大全》、《中国名厨技巧博览》、《餐饮设备使用与保养》等七部烹饪与教学专著。主审了山东省《中式烹调技师培训教材》，参编了劳动部组织的《国家职业技能鉴定题库》及《烹饪基础知识》、《烹饪实习教程》等十几部各类烹饪教材。个人辞条被辑入《中国大百科全书专家人物传集》、《中国当代高级专业人才大辞典》、《世界名人录》、《中国专家大辞典》、《世界文化名人辞海》等八部人物专著之中。



## 内 容 简 介

中华民族的饮食文化，就像孕育这文化的黄河、长江一样，浩浩荡荡、源远流长。在我国宏大的饮食文化卷宗中，有一影响最大、流传最广、独具特色的风味流派，这就是中国北方菜。它以黄河流域调和适中的鲁菜为代表，兼济粗犷味厚的西北、华北和东北菜，因而，它是纷繁复杂、百花齐放的，既有礼仪之邦庄重大方的气质，又具北方游牧民族特有的文化内涵。

本书是我国第一部集知识性、技术性和趣味性于一体，系统介绍中国北方菜的烹饪典籍。它具有三个显著的特点：

一、具有较高的权威性和广泛的代表性，编委由北方各地长期从事教学工作的烹饪大师组成。他们既有广博的烹饪理论知识，又有丰富的实践操作经验。

二、内容丰富、知识性强、覆盖面广。概述部分中对北方菜形成的文化背景、发展的历史轨迹及各风味流派的本质特征第一次进行了认真、详尽的总结，为了解和认识我国北方菜的全貌提供了充分的理论依据。

菜谱部分中既有各地的历史传统名菜和地方风味菜，也有在国内外享有很高声誉的宫廷菜、孔府菜和仿唐菜，还涵盖了独具特色的清真菜与金瓶梅菜等。

三、格式新颖、趣味性浓、雅俗共赏。突破了常规菜谱的编写模式，每个菜从定名方法、历史渊源、原料性质、质量要求、成品特点等方面先做出概述，然后介绍详细的制作过程和操作要领。即可作为烹饪专业在校师生的教学参考资料，又适用各类不同层次的餐饮工作者。

编 委 会 名 单

主 编：李长茂

副 主 编：张仁庆 李志刚

编 委：（按姓氏笔划为序）

王 浩 王文亮 王书顺

王吉林 王海峰 刘寿华

刘雪峰 李长茂 李志刚

李晓丽 张仁庆 张云南

杨永臻 范增福 胡晓明

郝祖涛 高均江 高速建



### 金丝虾球

原料：大虾仁、土豆丝、沙拉酱、番茄酱、炼乳。

特点：香酥，酸甜。

### 玉脯海参

原料：水发海参、牙片鱼泥、油菜、食盐、味精、酱油、料酒、葱姜水、色拉油、湿淀粉、高汤、明油。

特点：黑白相间，鲜香醇厚，回味悠长。



### 灌汤鱼翅龙虾球

原料：龙虾肉泥、土豆丝、猪蹄冻、干淀粉、蛋黄、面包糠、食盐、味精、料酒、葱姜水。

特点：色泽金黄，外焦里嫩。







## 富贵海肠卷

原料：海肠、五花肉末、葱姜米、韭菜末、食盐、味精、料酒、微化纸、干面粉、蛋液、面包糠。

特点：色泽金黄，外酥里嫩。

## 牡丹墨鱼丸

原料：墨鱼泥、对虾肉、青萝卜皮、油菜芯、红辣椒丝、食盐、味精、料酒、葱姜水、色拉油、湿淀粉、高汤、明油。

特点：造型美观，清新味醇。



## 芡爆天鵝蛋

原料：天鵝蛋肉、葱丝、姜丝、香菜、花椒皮、食盐、味精、高汤。

特点：清新脆嫩，辛香浓郁。



## 金钱宝扇鱼面

原料：牙片鱼泥、基围虾、黄蛋糕、青萝卜、红辣椒、食盐、味精、料酒、葱姜水、色拉油、湿淀粉、高汤、明油。

特点：原料多样，形色美观，清新适口。



## 渔家海参

原料：海参、八带鱼、葱、姜、味极鲜酱油、食盐、味精、高汤、蚝油、韩国辣酱、海参汁。

特点：双料双味，营养合理。

## 菌菇奶汤鱼片

原料：鲮鲮鱼、金针菇、奶汤、姜、葱、菜心、枸杞、料酒、蛋清、生粉、食盐、味精。

特点：色泽洁白，滑嫩鲜香。



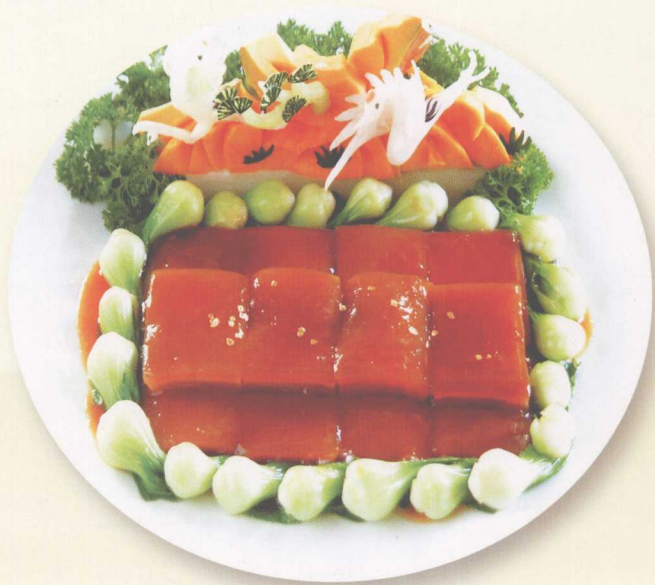


### 扒原壳鲍鱼

原料：带壳活鲍鱼、食盐、味精、高汤、湿淀粉、明油。  
特点：口味鲜醇，造型美观。

### 金箔裙边

原料：水发裙边、油菜、食用金箔、食盐、味精、酱油、糖色、白糖、料酒、葱姜油、湿淀粉、高汤、明油。  
特点：色泽红亮，软糯鲜香。



### 渤海风情

原料：海螺肉、夏夷贝、青红椒、金沙料、苏子叶、葱、蒜片、蒜茸、酥皮、蛋黄、食盐、味精、胡椒粉、香油、料酒、黄油、高汤、湿淀粉。  
特点：造型别致，口味独特。



## 绣球鱼脯

原料：牙片鱼泥、油菜、枸杞子、蛋清、薯丝、虾脑、食盐、味精、料酒、葱姜水、色拉油、湿淀粉、明油。

特点：形似绣球，细嫩清鲜。



## 金贝白汁鱼线

原料：墨鱼、干贝丝、菜心、红尖椒、蛋清、食盐、味精、白糖、料酒、葱姜汁、猪油、高汤、花生油、湿淀粉。

特点：口感爽滑，味鲜适口。

## 杞红虾球

原料：对虾、枸杞子、油菜芯、食盐、味精、料酒、湿淀粉、高汤、明油。

特点：形似牡丹，洁白清鲜。







## 兰花芙蓉鱼片

原料：牙片鱼肉、牙片鱼泥、水发海参、蛋清、海参花、南瓜、黄瓜、青红辣椒、食盐、味精、料酒、葱姜水、色拉油、湿淀粉、高汤、明油。

特点：色彩鲜艳，营养丰富。

## 肉末海参

原料：水发海参、五花肉末、葱油、高汤、花生油、酱油、料酒、食盐、味精、明油、湿淀粉。

特点：香气浓郁，滑嫩鲜香。



## 菊花鲍鱼盅

原料：鲍鱼、枸杞子、油菜芯、食盐、味精、料酒、高汤。

特点：造型美观，汤清味美。



### 扒鲜贝福

原料：鲜贝丁、油菜心、香菇、红辣椒、食盐、味精、猪大油、葱姜丝、花椒、料酒、蛋清、高汤、淀粉。  
特点：色泽洁白，口感滑嫩。

### 秋菊鞭花

原料：水发牛鞭、红樱桃、食盐、味精、料酒、白糖、湿淀粉、高汤、明油。  
特点：形似菊花，软糯鲜香。



### 蹄筋烧海参

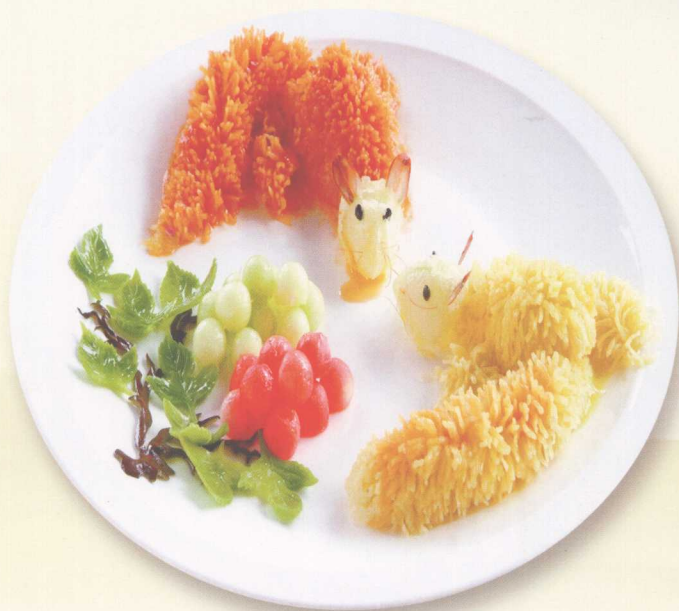
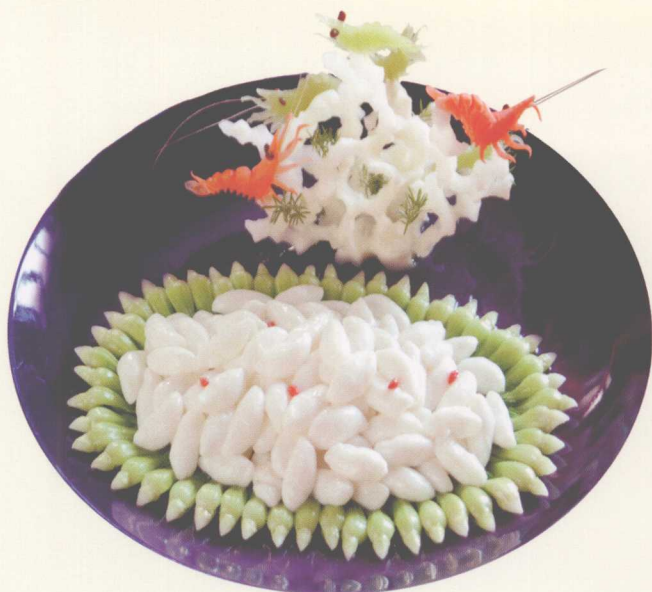
原料：水发海参、水发蹄筋、料酒、酱油、花生油、葱姜油、白糖、食盐、味精、高汤、明油、湿淀粉。  
特点：色泽红亮，香醇软糯。



## 橄榄鱼丸

原料：牙片鱼泥、油菜芯、枸杞子、蛋清、食盐、味精、料酒、葱姜水、色拉油、湿淀粉、明油。

特点：色泽洁白，细嫩清香，形如橄榄。



## 松鼠戏果

原料：冬瓜、西瓜、哈密瓜、青萝卜皮、茄子皮、白糖、食盐、白醋、泰国鸡酱、辣椒油、番茄酱、橙汁、湿淀粉。

特点：造型逼真，色、味双绝。

## 冰蛤雪梨

原料：莱阳梨、雪蛤、银耳、枸杞、冰糖、清水。

特点：晶莹剔透，清肺化痰，滋阴养颜。







### 梦幻金丝凤尾虾

原料：大虾、食盐、味精、沙拉酱、鸡蛋、土豆丝、白糖。  
特点：色泽金黄，造型美观。

### 松鹤同寿

原料：烤鸭皮、发菜、白蛋糕、松花蛋糕、卤胡萝卜、酥海带、盐卤黄瓜、酱口条、盐水虾、油酥核桃仁、红辣椒、盐卤凉瓜。  
特点：造型美观，寓意深刻。



### 三丝鱼翅

原料：水发鱼翅、猪肉丝、鸡丝、火腿丝、冬笋丝、葱姜丝、食盐、味精、料酒、酱油、葱姜油、高汤、湿淀粉、明油。  
特点：色泽红亮，鲜香醇厚。



## 秋韵

原料：盐水虾、熟猪耳、卤牛舌、黄蛋糕、白蛋糕、如意蛋卷、蜜制莲藕、苦瓜卷、西兰花、萝卜皮等。

特点：色彩艳丽，形象逼真。

## 金鼎全家福

原料：水发海参、鲍鱼肉、水发干贝、大虾仁、水发鱼肚、水发蹄筋、水发鱼皮、生鱼片、水发裙边、熟口条、黄蛋糕、海参花、食盐、高汤、湿淀粉。

特点：色彩鲜艳，清鲜味醇，营养丰富。



## 爆炒虾片

原料：对虾肉、油菜梗、食盐、味精、料酒、葱姜油、湿淀粉、高汤、明油。

特点：晶莹剔透，清鲜细嫩。



## 咏鹅金箔鲍鱼

原料：鲍鱼、食用金箔、蛋清、西红柿、象牙白萝卜、胡萝卜、油菜、南瓜汁、食盐、味精、料酒、湿淀粉、高汤、明油。

特点：高贵典雅，鲜香味浓。



## 爆炒双花

原料：腰子、乌鱼板、指段葱、蒜片、酱油、醋、食盐、味精、料酒、湿淀粉。

特点：形态美观，质地脆嫩，略带醋香。

## 炸蛎黄

原料：蛎肉、蛋黄、面粉、食盐、味精、花椒盐、料酒。

特点：外焦里嫩，原汁原味。

