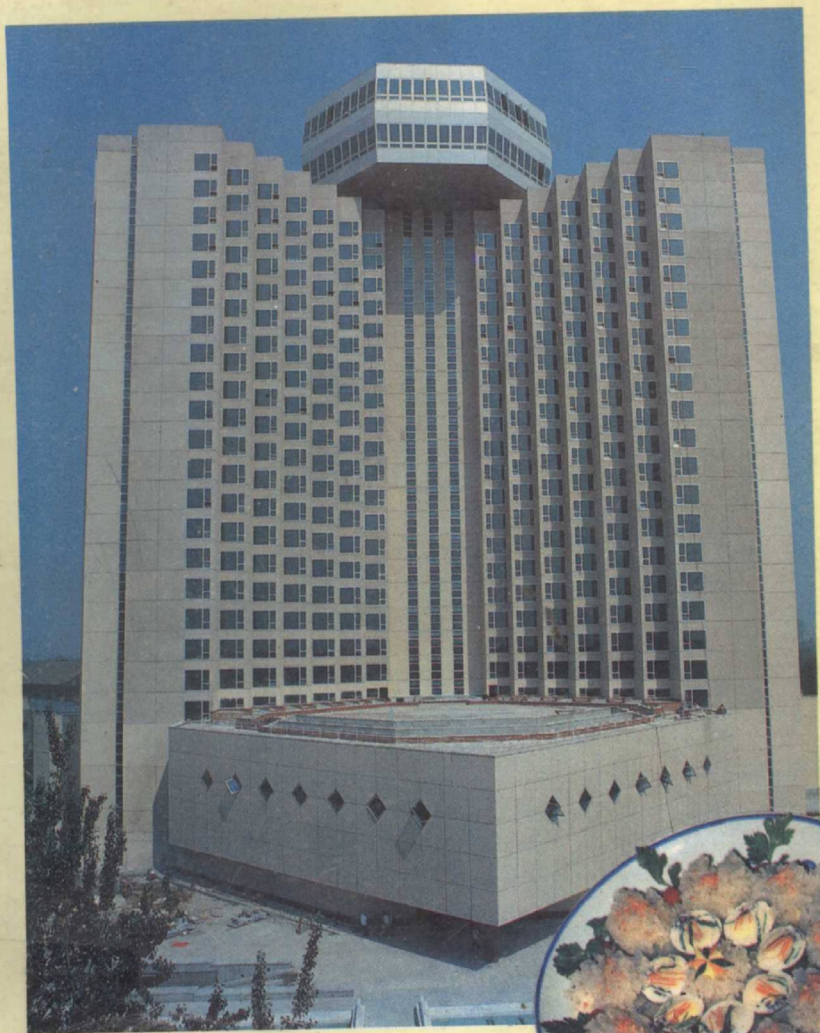


北京西苑饭店中餐菜谱



中国旅游出版社

中国烹饪以技艺精湛、花样品种繁多、色香味俱全，名于世。中国烹饪不但历史悠久，源远流长，而且各个地区、间菜又有不同特色，自成体系。其中，尤以山东菜、四川菜、广东菜和淮扬菜等特色突出而受到欢迎。

北京西苑饭店的山东菜享有一定的声誉，它的前身是天津蓬莱春饭庄。一九五四年，蓬莱春饭庄全迁北京后易地更名，为北京市西苑饭店的一部分。它不但保持了山东风味，而且在原来的基础上又吸取了其它菜系的特点，有了较大的发展。尤其是饭店曾多次走出去，请进来，学习新疆少数民族佳肴，如：烤羊肉串，新疆过油肉，新疆手抓肉，香酥羊腿，烤全羊以及新疆面点，如：油塔、油旋、各种烤馕等等，形成了以山东菜为主，兼有新疆风味特点的菜肴，深受中外宾客的欢迎。

为了适应旅游事业的发展，饭店的规模不断扩大，设备不断更新，烹调人材大批涌现。西苑饭店一方面进行扩建和改建工程，建成了一座新的、具有现代化设备的西苑饭店大楼（见封面）。大楼里，除了设有各种现代化服务设施外，还有大小宴会厅、中西餐厅、咖啡厅、酒吧间、清真餐厅以及在主楼顶层的旋转餐厅等。在大楼的北侧，有对外开放的餐厅。全部餐厅同时可以容纳1734人就餐。

西苑饭店的西部楼群，从一九八一年起也逐渐进行了改建。在十号楼设有外宾餐厅，供应各种菜点和酒水。

为总结经验，饭店组织了以老技师为首的编写组编写菜谱。经过两年的努力，在有近五十年烹调实践经验的基础上，老技师

这本西苑饭店菜谱。菜谱中共介绍山东菜三百二十
行；面点三十种以及宴会菜单三种。还选编了新疆风味佳肴
三十六种。

同时，饭店派出了许多青年厨师，分赴各地学习各个菜系的
烹饪技术。如果您有机会到西苑饭店下榻，一定能够尝到各种风
味的美味佳肴。然而，这本菜谱中介绍的菜点，仅仅是其中的一
部分。

总之，书中既保留了一部分传统山东菜；又选编了一些深受
国内外宾客赞赏的创新菜；还挖掘出了一些山东风味菜点。在所
有的菜单中，对其使用的原料、配制加工及制作的方法等都做了
简要的解释。

因为写作水平有限，书中难免有不足之处，请读者批评指正。

北京市西苑饭店

一九八四年五月



▲ 凤凰鸡丝



▲ 双凤图



◀ 锦鸡独立

▼ 鹦鹉拼盘





▲ 烤全羊



▲ 烤羊肉串

▼ 香酥羊腿





▲ 酿银耳



▲ 香酥鸭



▲ 乌龙凤腿



▲ 扒鱼翅



▲ 凤尾大虾



▲ 清汤官燕



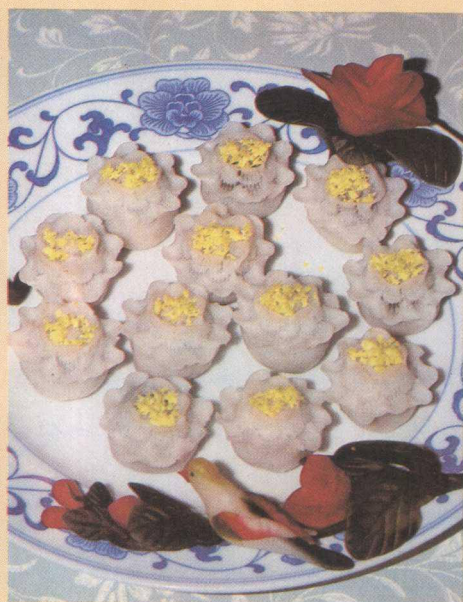
▲ 麒麟桂鱼



▲ 油饅、油塔



▲ 枣泥小鸡



▲ 梅花包

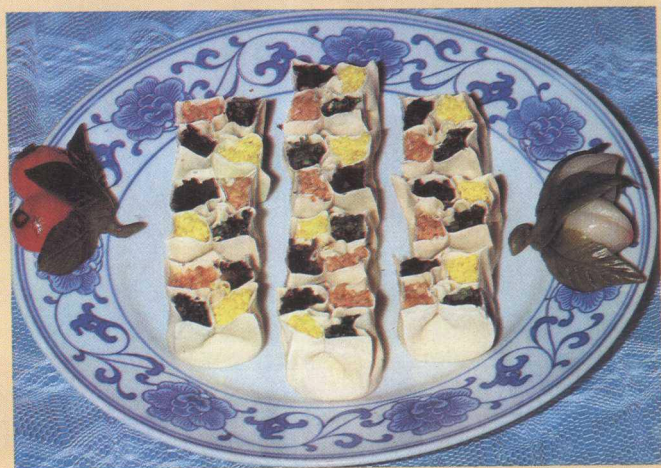
烤包子 ▶



莲茸海棠酥 ▶



四色饺 ▶





◀ 什锦拼盘



▼ 菊花火锅

目 录

一、山珍海味类

(三十六种)

- 一品官燕菜……………(1)
附：燕菜的水发制
方法……………(2)
- 芙蓉燕菜……………(2)
- 鸡茸燕菜……………(3)
- 氽燕菜卷……………(3)
- 扒通天鱼翅……………(4)
附：鱼翅的水发制
方法……………(5)
- 鸡茸鱼翅……………(5)
- 扒三丝鱼翅……………(6)
- 沙锅鱼翅……………(7)
- 蚝油紫鲍……………(7)
附：鲍鱼的水发制
方法……………(8)
- 麻酱紫鲍……………(9)
- 香菇鲍鱼盒……………(9)
- 扒鲍鱼龙须……………(10)
附：龙须菜的加工
方法……………(10)
- 锅塌鲍鱼龙须……………(11)
- 蒸芙蓉干贝……………(11)
附：干贝的水发制
方法……………(12)
- 扒鲜贝龙须……………(12)
- 炒木须贝……………(13)
- 油爆鲜贝……………(14)
- 软炸鲜贝……………(14)
- 三鲜海参……………(15)
附：海参的水发制
方法……………(16)
- 扒海参鸡腿……………(16)
- 扒海参猪爪……………(17)
- 清炖海参酥丸……………(17)
- 鸡油绣球海参……………(18)
- 葱烧海参……………(19)
- 山东海参……………(19)
- 扒大乌参……………(20)
- 山东菜……………(21)
- 长生不老……………(21)
- 沙锅猴头……………(22)
附：猴头的水发制
方法……………(23)
- 扒熊掌……………(23)
附：熊掌的水发制

方法	(24)
奶汁扒鱼肚	(25)
附：广肚的发制	
方法	(25)
荷花扒鱼肚	(26)
清炖鱼肚鲍鱼	(27)
烧海杂拌	(27)
沙锅全家福	(28)
烧四宝	(29)

二、鸡 鸭 类

(六十八种)

桶子鸡	(31)
脆皮鸡	(31)
铁扒鸡	(32)
软酥童子鸡	(33)
菱角烧鸡	(33)
三鲜整鸡	(34)
东安子鸡	(35)
母女会	(35)
凤凰出世	(36)
炸八块	(37)
山东烧鸡	(37)
菊花鸡腿	(38)
锅塌鸡	(38)
口蘑炖滑鸡块	(39)
炸三样	(40)
炒凤凰鸡丝	(41)
酱爆熏鸡丝	(41)

炒生鸡丝掐菜	(42)
烩生鸡丝脊髓	(43)
炒生鸡丝毛豆	(43)
油淋鸡	(44)
高丽鸡条黄瓜	(45)
扒鸡腿	(45)
酱爆鸡丁桃仁	(46)
清炖蘑菇鸡	(47)
辣子鸡丁	(47)
宫爆鸡丁	(48)
炒碧桃鸡丁	(49)
雪花鸡丁	(50)
蘑菇鸡丁	(50)
鸡里蹦	(51)
炸鸡卷	(52)
盐爆生鸡片	(52)
芙蓉鸡片	(53)
凤凰余牡丹	(54)
鸡茸龙须	(55)
炸网油鸡卷	(55)
炸荷包鸡鸭肝	(56)
炸鸡杆	(57)
扒凤爪	(57)
红烧鸡尾尖	(58)
清炒鸡猴	(59)
熘黄菜	(59)
赛螃蟹	(60)
摊黄菜	(60)
清蒸炉鸭	(61)

蓬莱鸭子·····	(62)	醋椒桂鱼·····	(80)
香酥鸭子·····	(62)	糖醋鲤鱼·····	(81)
生蒸鸭子·····	(63)	干煸鲤鱼·····	(81)
八宝鸭子·····	(64)	清蒸潘鱼·····	(82)
干煸鸭子·····	(64)	酱汁鲤鱼·····	(82)
锅烧鸭子·····	(65)	干烧鲤鱼·····	(83)
口蘑鸭方·····	(66)	五丝鲤鱼·····	(84)
烧鸭四宝·····	(67)	糟煎活鱼·····	(84)
扒鸭条·····	(67)	椒盐青鱼·····	(85)
干烧鸭条·····	(68)	红烧鱼片·····	(86)
烩鸭丁鲜莲子·····	(68)	抓炒青鱼块·····	(86)
炒烤鸭片盖蓝菜·····	(69)	炒龙凤丝·····	(87)
炒鸭片姜芽·····	(70)	钻沙青鱼·····	(87)
烩鸭泥玉米笋·····	(70)	鸡油鱼卷·····	(88)
炸鸭肝卷·····	(71)	盐爆目鱼条·····	(89)
盐爆鸭心·····	(72)	糟熘三白·····	(90)
芙蓉鸭腰干贝·····	(72)	炸瓜枣·····	(90)
糟蒸鸭头带勾·····	(73)	爆鱼肝丁黄瓜·····	(91)
盐爆鸭胗花·····	(73)	管烧目鱼·····	(91)
软炸鸭胰·····	(74)	高丽鱼条加黄瓜·····	(92)
扒三样·····	(74)	松鼠黄鱼·····	(93)
烩全鸭·····	(75)	干煎黄花鱼·····	(93)

三、鱼虾蟹类

(七十种)

黄焖鳊鱼·····	(77)	清蒸鲟鱼·····	(94)
沙锅鳊鱼·····	(77)	清蒸白鱼·····	(95)
清蒸桂鱼·····	(78)	汆大鲫鱼·····	(95)
麒麟桂鱼·····	(79)	鱼蛤争丝·····	(96)
		家常熬大头鱼·····	(97)
		沙锅鱼头·····	(97)
		侉炖鲛鱼·····	(98)

盐爆鱿鱼卷	(99)
酸辣鱿鱼丝	(99)
锅塌西条鱼	(100)
鸡油鱼腐丸	(101)
黄焖鳊鱼段	(101)
爆炒鳊鱼片	(102)
奶汤鳊鱼丝	(103)
辣鱼粉皮	(104)
凤尾大虾	(104)
干煸大虾	(105)
高丽大虾	(105)
锅塌大虾	(106)
西法大虾(炸板虾)	(107)
炸烹虾段	(107)
炸虾托	(108)
糟煎虾饼	(108)
香菇虾片	(109)
糟溜虾片	(110)
高丽虾仁	(110)
炒芙蓉虾仁	(111)
炒龙井虾仁	(112)
炸九桔虾仁	(112)
炒虾仁蚕豆	(113)
番茄虾仁	(114)
抓炒虾仁	(114)
锅贴虾仁	(115)
虾蘑海参	(116)
面包虾仁	(116)
炒凤银虾仁	(117)

炒虾腰	(118)
钻沙子蟹	(118)
炸溜子蟹	(119)
炒全蟹	(120)
熘蟹黄	(120)
烩乌鱼蛋	(121)
炒木须青蛤	(121)
锅塌蛎黄	(122)

四、牛羊肉类

(十八种)

辣味牛肉	(123)
红松牛肉	(123)
粉蒸牛肉	(124)
咖喱牛肉	(125)
锅塌牛肉	(125)
蔬菜牛肉	(126)
番茄牛肉片	(127)
干煸牛肉丝	(127)
煎牛肉饼	(128)
红烧牛鞭	(129)
沙锅牛尾	(129)
酥炸羊肉	(130)
葱爆羊肉	(131)
烩银丝烂蒜	(131)
爆三样	(132)
盐爆肚领	(132)
盐爆散丹	(133)
鸡油散丹	(134)

五、猪肉类

(四十四种)

虎肘	(135)
锅烧肘子	(135)
汤烧肘子	(136)
蓬莱肘子	(137)
水晶肘	(137)
酱爆里脊丁桃仁	(138)
宫爆里脊丁	(139)
盐爆里脊片	(139)
清炸里脊	(140)
油爆里脊丁	(141)
软炸里脊	(141)
滑炒里脊丝毛豆	(142)
干炸里脊鸭肝	(143)
清蒸驴肉	(143)
元宝肉	(144)
东坡肉	(144)
过油肉	(145)
米粉肉	(146)
古老肉	(147)
回锅肉	(147)
荤素扣肉	(148)
四喜丸子	(149)
招远丸子	(149)
炸香椿丸子	(150)
清蒸排骨	(151)
红烧排骨	(151)

清烩什锦丁	(152)
糖醋肉片	(152)
炸脂盖	(153)
炒肉丝粉皮	(154)
炸肉轱辘烹	(154)
软炸猪肝	(155)
炸核桃腰子	(155)
盐爆腰花	(156)
油爆双脆	(156)
全爆	(157)
奶汤银肺	(158)
九转大肠	(159)
扒炉肉大肠	(159)
烧烩肥肠	(160)
焦熘大肠	(161)
烧肥肠	(161)
烩肝肠烂蒜	(162)
扒天花	(162)

六、野味类

(十二种)

炸铁雀	(164)
扒五香鸽子	(164)
象眼鸽蛋	(165)
云片鸽蛋	(166)
琥珀鸽蛋	(166)
芙蓉菊花鸽蛋	(167)
炒辣子田鸡	(168)
软炸田鸡	(168)

盐爆山鸡片	(169)
宫爆山鸡丁	(170)
油爆兔肉丁	(171)
五香酱狗肉	(172)

七、素 菜 类

(二十二种)

清汤素燕菜	(173)
扒素鱼翅	(173)
红扒素海参	(174)
扒龙须冬笋	(175)
扒麻菇冬瓜球	(176)
干烧茭白	(176)
干烧冬笋	(177)
素烧四宝	(177)
口蘑烧茄子	(178)
蘑菇龙须	(178)
软炸龙须	(179)
酥炸两样	(180)
炸素扒	(180)
素糖醋鱼	(181)
素炒鳝鱼丝	(181)
烹掐菜	(182)
罗汉斋	(183)
沙锅豆腐	(183)
家乡豆腐	(184)
香菇菜心	(185)
九转豆腐	(185)
烧二冬	(186)

八、冷 菜 类

(三十八种)

熨虾	(187)
炆虾片	(187)
水晶虾	(188)
盐水大虾	(188)
陈皮大虾	(189)
油焯青虾	(189)
虾子冬笋	(190)
五香熏鸡	(190)
怪味鸡	(191)
水晶鸡	(192)
盐水白鸡	(192)
椒淋鸡	(193)
鸡丝洋粉	(193)
拌鸡丝粉皮	(194)
醉鱼	(194)
五香鱼	(195)
麻辣鱼条	(196)
蛋皮鱼卷	(197)
糟鸭片	(197)
拌鸭掌	(198)
芝麻鸭肝	(198)
叉烧肉	(199)
广东肉	(199)
八宝肉	(200)
酱牛肉	(201)
陈皮牛肉	(201)