

杭州

楼外楼

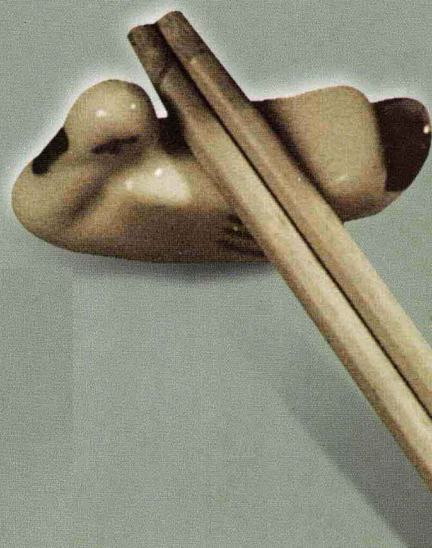
名菜谱



杭州

楼外楼

名菜谱



图书在版编目(CIP)数据

杭州楼外楼名菜谱 / 沈关忠, 张渭林主编. — 杭州:
浙江科学技术出版社, 2000.10
ISBN 7-5341-1330-X

I. 杭… II. ①沈… ②张… III. 菜谱—杭州
IV. TS972.182.551

中国版本图书馆CIP数据核字(2000)第44430号

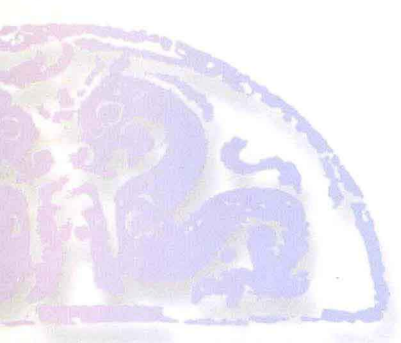
主 编	沈关忠	张渭林
编 委	沈关忠	张渭林
	张 科	陈汉民
	吴流生	
菜肴制作	吴顺初	
摄 影	杨中俭	

杭州 楼外楼名菜谱

责任编辑: 盛有根
美术编辑: 孙 菁

出 版	浙江科学技术出版社
印 刷	杭州长命印刷厂
发 行	浙江省新华书店
开 本	787 × 1092 1/16
印 张	7.5
版 次	2000年10月第1版
印 次	2001年6月第2次印刷

书 号	ISBN 7-5341-1330-X/TS·256
定 价	42.00元



前言

“西湖醋鱼东坡肉，莼鲈之思楼外楼，何日更重游？”凡有尊客嘉宾来到杭州，主人必请至楼外楼品尝杭州风味。海内外游客游览西湖，更以到楼外楼品尝其美味佳肴为荣幸，并对这里的杭州传统名菜留下难以忘怀的回味和绵长的思念。

创建于清道光二十八年（公元1848年）的杭州楼外楼菜馆，已经走过了一个半世纪的沧桑岁月，从一家湖畔小店，而今发展成为杭州市和浙江省餐饮业声望最高、历史最悠久的“龙头”企业，并以其显赫的经营业绩、经济效益和丰厚的历史文化积淀而跻身于全国餐饮名店前列。

杭菜作为浙江菜系中的主要组成部分，由于店馆所处的地域环境、服务对象和制作风格不同，原本分为“湖上帮”、“城里帮”两个流派，而楼外楼菜馆则代表着“湖上帮”的风味特色。150余年来，楼外楼历经几代名厨承前后后，切磋琢磨，精心发掘，梳理积聚，在烹饪技艺上逐渐形成了鲜明的传统风格，即注重原料的鲜、活、嫩，以鱼虾、时鲜蔬菜为主，突出本味，清口怡人。其烹饪的精妙之处在于：选料严格，因料作菜；刀工精细，拼配合理；应时而异，时鲜多变；火候神妙，烹制精湛；博采众长，推陈出新；一菜一品，风味独特。

为了保持菜肴的传统风味和过硬质量，楼外楼的厨师们精心研究并编制了传统名菜制作的工艺流程，名菜烹饪做到定人、定料、定时、定量。定人，是指对诸如西湖醋鱼、叫化童鸡、宋嫂鱼羹、龙井虾仁等传统名菜，指定名师操作，或在名师指导下严格按照名菜的工艺流程精心制作。定料，是指建立活鱼、活鸡的养殖基地，逐日供应，现杀现烹，确保原料鲜活度。定时、定量则指形成规模操作，利用楼外楼食品厂的场地、设施统一制作叫化童鸡、东坡焖肉、蜜汁火方等传统名菜。由于统一了制作规格和时间，使传统名菜克服了烹制的随意性，确保了名菜的质量。同时，根据文献史料，恢复楼外楼名菜的传统做法，如在店堂前的西湖上辟建鲜鱼饿养场，所有用来制作西湖醋鱼的草鱼均在此经过饿养，这样既使名菜确保质量，又在文化意蕴上坚持了名店传统。

楼外楼名厨辈出，各怀绝技。早在20世纪50年代，就有被誉为“醋鱼状元”、“当代

“宋嫂”的名厨蒋水根和精于刀工，技术全面的李定坤，后有浙江省首批特一级烹调师柴宝荣等，如今更是高手云集，人才济济。

作为杭州传统名菜的发祥地，楼外楼制作的菜肴，不仅注重色、香、味、形、质，而且讲究发掘和开拓，通过潜心研究典籍文献，发掘出了“乾隆宴”等仿古菜。同时，楼外楼并不拘泥于悠久的传统，在继承传统的基础上，也注重了开拓创新。近年来，楼外楼多次开展国内外饮食文化和烹饪技艺研讨交流活动，先后赴澳大利亚、新加坡、美国、荷兰、法国、德国、比利时等国交流考察，到北京、上海、天津、四川、广东、山东、南京、大连、西安、开封、洛阳、香港等省、市地区学习取经。在探索市场消费走向的基础上，创制了“百花宴”、“西湖十景宴”、“楼外楼新十大名菜”等200多种创新菜。此外，楼外楼所制作的小吃如吴山酥油饼、虎跑素火腿、桂花糯米藕等，也被中国烹饪协会评选认定为“中华名小吃”。

为了进一步与全国同行交流，也便于烹饪爱好者学习制作，我们从楼外楼佳肴美食中遴选精品，按“工艺冷菜”、“传统名菜”、“地方风味菜”、“仿古菜”、“创新菜”和“名点小吃”六个类别编撰了200款楼外楼名菜。它较集中地荟萃了杭州菜的精华和风采，基本上涵盖了楼外楼名菜名点的品类，反映了楼外楼菜肴的风味特色。从这本杭州楼外楼的名菜谱中，读者将不仅看到杭州菜独特的色、香、味、形、器特色和独特的烹饪技艺，同时也将感受到中华民族源远流长的饮食文化结晶的熠熠光辉。

烹饪需要美，把艺术之美赋于菜肴之中，是人们对烹饪美的追求，是人类文明的一种表现。充满生活气息且色、香、味、形、器俱佳的烹饪名品，经摄影师之手定格在镜头中，便也成了摄影佳作，令人赏心悦目。

“鱼美风味说西湖，识得当所宋嫂无？”烹饪杭州菜的当代“宋嫂”们所烹制的佳肴美馔，赢得了八方来客的欢迎和赞誉。“食在杭州”——人间天堂如今已成为中外宾客的“美食天堂”！

编 者

2000.9

目录

LOUWAILOUMINGCAI

工艺冷菜

—	工艺冷菜	1
1	雄鹰	2
2	葵花迎宾	3
3	锦鸡	3
4	龙凤呈祥	4
5	龙宫献宝	5
6	水果拼盘	5
7	西瓜盅	6
8	十景总盘	7
9	鸳鸯荷花	7
10	松鹤长青	8
二	传统名菜	9
11	西湖醋鱼	10
12	叫化童鸡	11
13	排南	11
14	龙井虾仁	12
15	油爆大虾	12
16	鱼头浓汤	13
17	东坡肉	13
18	油焖春笋	14
19	春笋步鱼	14
20	火腿蚕豆	15
21	栗子冬菇	15
22	蛤蜊氽鲫鱼	16
23	糟鸡	17
24	杭州卤鸭	17
25	栗子炒子鸡	18
26	斩鱼元	18
27	生爆鳝片	19
28	南肉春笋	19
29	八宝童鸡	20
30	糟烩鞭笋	21
31	鱼头豆腐	21

传统名菜

LOUWAILOUMINGCAI

地方风味菜

32	咸件儿	22
33	虾子冬笋	22
34	番虾锅巴	23
35	火踵神仙鸭	23
36	荷叶粉蒸肉	24
37	杭州酱鸭	24
38	火蒙鞭笋	25
39	糟青鱼干	25
40	一品南乳肉	26
41	百鸟朝凤	27
42	红烧卷鸡	27
43	蜜汁火方	28
44	清蒸鲥鱼	29
45	干炸响铃	29
46	西湖莼菜汤	30
三	地方风味菜	31
47	蟹黄鱼翅	32
48	宋嫂鱼羹	32
49	兰花春笋	33
50	串烤牛肉	33
51	清蒸石斑鱼	34
52	五彩鳝丝	34
53	荷叶焗鸡	35
54	松鼠黄鱼	35
55	柠檬鱼卷	36
56	雪菜黑鱼	37
57	杏仁豆腐	37
58	三鲜裙边	38
59	火踵鱼翅	38
60	炸溜素黄鱼	39
61	清汤鱼圆	39
62	麦穗腰花	40
63	桂花栗子羹	40

LOUWAILOUMINGCAI

64	走油蹄子	41
65	松子鳊鱼	41
66	南炒鳝片	42
67	清炒蟹粉	43
68	冬腌菜冬笋	43
69	醉虾	43
70	什锦冬瓜盅	44
71	蟹粉狮子头	45
72	虾爆鳝背	45
73	金钱素鸡	46
74	葱焖鲫鱼	46
75	爆墨鱼卷	47
76	萝卜丝氽鲫鱼	47
77	锅烧河鳗	48
78	香酥鸭子	49
79	糟溜鱼片	49
80	冰糖燕窝	50
81	莼鲈之思	50
82	薄片火腿	51
83	五香素鸡	51
84	干炸黄雀	52
85	清扒海参	52
86	拔丝蜜桔	53
87	镜箱豆腐	53
88	酿青椒	54
89	金华鳝段	55
90	三虾豆腐	55
91	虫草炖野鸭	56
92	高丽香蕉	56
93	炆腰花	57
94	全家福	57
95	五柳全鱼	58
96	红梅童鸡	58

LOUWAILOUMINGCAI

97	海参锅巴	59
98	杭菊鸡丝	59
99	什锦豆腐	60
100	象牙步鱼	60
101	地栗炒子鸡	61
102	金钱虾饼	61
103	芙蓉鱼片	62
104	清扒鱼翅	63
105	干菜焖肉	63
106	芙蓉蟹兜	64
107	炒素十景	64
108	冬菇冬笋	65
109	扣蒸干贝	65
110	脆炸凤尾虾	66
111	什锦砂锅	66
112	原壳鲍鱼	67
113	三丝鱼卷	67
114	鸽包翅	68
115	金银蹄	69
116	鸡火拌莼菜	69
117	沙锅鱼唇	70
四	仿古菜	71
118	脯雪黄鱼	72
119	蟹酿橙	72
120	如意竹荪	73
121	鳖蒸羊	73
122	果子粥	74
123	佛手金卷	74
124	鹿筋万字肉	75
125	东坡脯	75
126	八宝鸭丝羹	76
127	八宝豆腐	76
128	群仙羹	77

LOUWAILOUMINGCAI

LOUWAILOUMINGCAI

创新菜

129	野鸡馄饨	77
130	炙骨头	78
131	绣球干贝	78
132	五子登科	79
133	罗汉大虾	79
134	一品豆腐	80
五	创新菜	81
135	美味龙虾	82
136	百合芦笋	82
137	酒酿大虾	83
138	人参鳖腿	83
139	团团圆圆	84
140	蒜泥溜鳝卷	84
141	芝麻双脆	85
142	怪味脆皮鱼	85
143	海鲜西蛋羹	86
144	双味菊花鱼	87
145	蒜香烤白鳝	87
146	双味脆梅	88
147	名楼小炒	88
148	丰收龙舟	89
149	叠罗汉	89
150	鲍鱼扣肥鸭	90
151	海鲜白玉羹	90
152	柠檬脆牛柳	91
153	玫瑰珍珠羹	91
154	元鱼煨鸽	92
155	六生火锅	93
156	钱江鳗丝	93
157	双味鳝鱼	94
158	芙蓉鱼肚	94
159	八宝满口香	95

名点小吃

160	尖椒牛柳	95
161	桂花鸡翅	96
162	地栗杞子虾仁	97
163	鹦鹉含珠	97
164	梅花鲍鱼	98
165	纸包三鲜	98
166	一帆风顺	99
167	西湖一品	99
168	兰花竹荪	100
169	藏心鱼圆	100
170	鱼米之乡	101
171	菠萝鲜贝	101
172	葱辣鱼脯	102
173	烧麦明虾	102
174	咸蛋黄珍宝蟹	103
175	百角虾球	103
176	鸳鸯鳊鱼	104
六	名点小吃	105
177	芝麻酥饼	106
178	桂花糯米藕	106
179	迷你月饼	107
180	花色蒸饺	107
181	三丝春卷	107
182	猫耳朵	108
183	荷花酥	108
184	吴山酥油饼	109
185	虎跑素火腿	109
186	葱油萝卜丝饼	109
187	鲜肉小笼	110
188	芝麻凉果	111
189	佛手酥	111

工艺冷菜

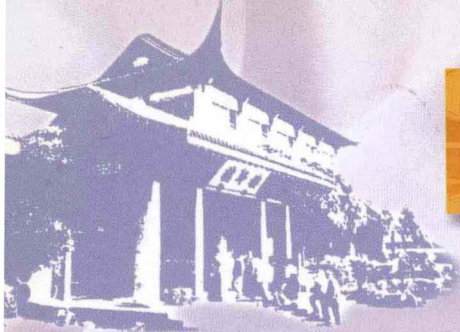
中国烹饪有六大属性，其中色、形同属视觉范畴。烹饪造型艺术使菜肴在具有食用价值的同时，也具有了审美价值，是艺术之美融合于烹饪之中的一种创造。

长期以来，生活在西子湖畔的一代又一代烹饪师们，在湖光山色的陶冶下，把取之于自然或遐想中的题材，通过构思、布局、造型、雕刻等手法，用

各种食用的新鲜原料，塑造出了令人美不胜收，不忍动箸的许许多多诸如动物、植物造型，自然、人文景观造型，器物造型以及几何图案造型、多碟组合造型、分餐冷碟造型等不同艺术风格的工艺冷菜，并

赋予诗情画意的菜名，使人既品尝到可口的美味佳肴，又欣赏到高雅的冷盘造型艺术。





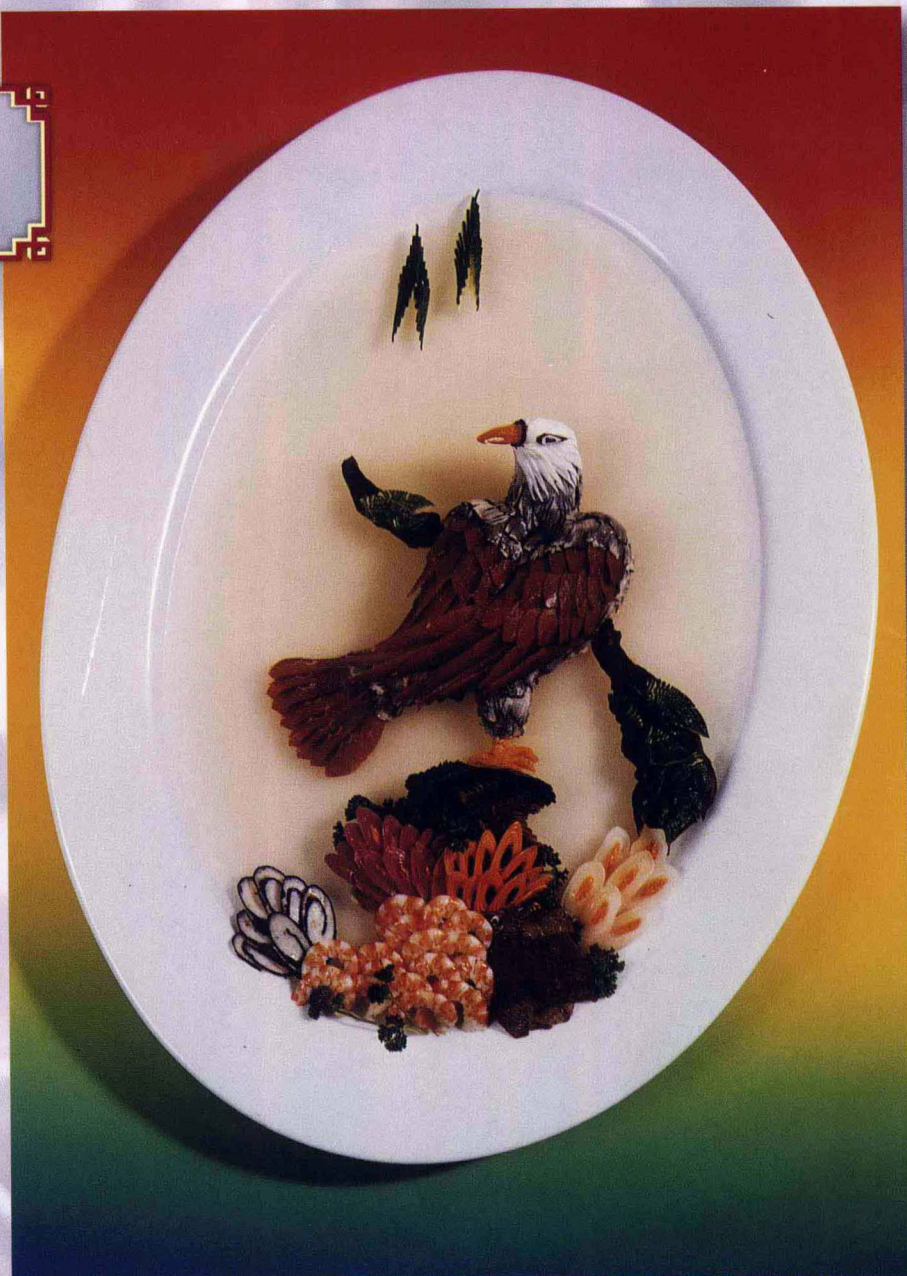
樓外樓

雄鷹

原料 熟火腿、鹵香菇、五香牛肉、鹽水河蝦、紫菜卷、胡蘿卜卷、白蘿卜卷、桂花蜜藕、素火腿、黃瓜、熟雞絲、蛋白糕、胡蘿卜。

制作 用雞絲調味後，堆成鷹的底坯，火腿、香菇、蛋白糕擺成鷹，再用牛肉、鹽水河蝦、紫菜卷、胡蘿卜卷、白蘿卜卷、桂花蜜藕、素火腿、黃瓜等拼擺成假山、松樹即成。

特点 造型傳神，呼之欲出，口味多樣。



葵花 迎宾

原料 熟火腿、卤猪舌、五香牛肉、酸辣茼蒿、盐水明虾、糖水马蹄、萝卜卷、蛋卷、卤鸭卷、黄瓜卷、鸡脯卷、紫菜卷、黄瓜、樱桃、南瓜立雕。

制作 中间圆形碟放南瓜立雕凤凰一只，黄瓜、樱桃点缀，将熟火腿、猪舌、牛肉、茼蒿、明虾、马蹄分别切成小长方形块，码叠在6只腰形碟内，然

后将萝卜卷、蛋卷等六种卷切成腰形薄片，分别排叠在6只叶形碟中，组合而成。

特点 配料精湛，组合气派，多滋多味。



锦 鸡



原料 熟鸡丝、熟火腿、盐水河虾、猪耳朵卷、红肠、熟肚尖、烤鸭脯、萝卜卷、黄瓜、卤香菇、蛋白糕、胡萝卜。

制作 鸡丝调味，堆放成锦鸡底坯，烤鸭皮做成锦鸡的尾，蛋白糕、胡萝卜、火腿、黄瓜摆出一只锦鸡，用河虾、猪耳、红肠、肚尖、萝卜卷、黄瓜摆成假山和竹子。

特点 刀功精细，构思精巧，形象逼真。



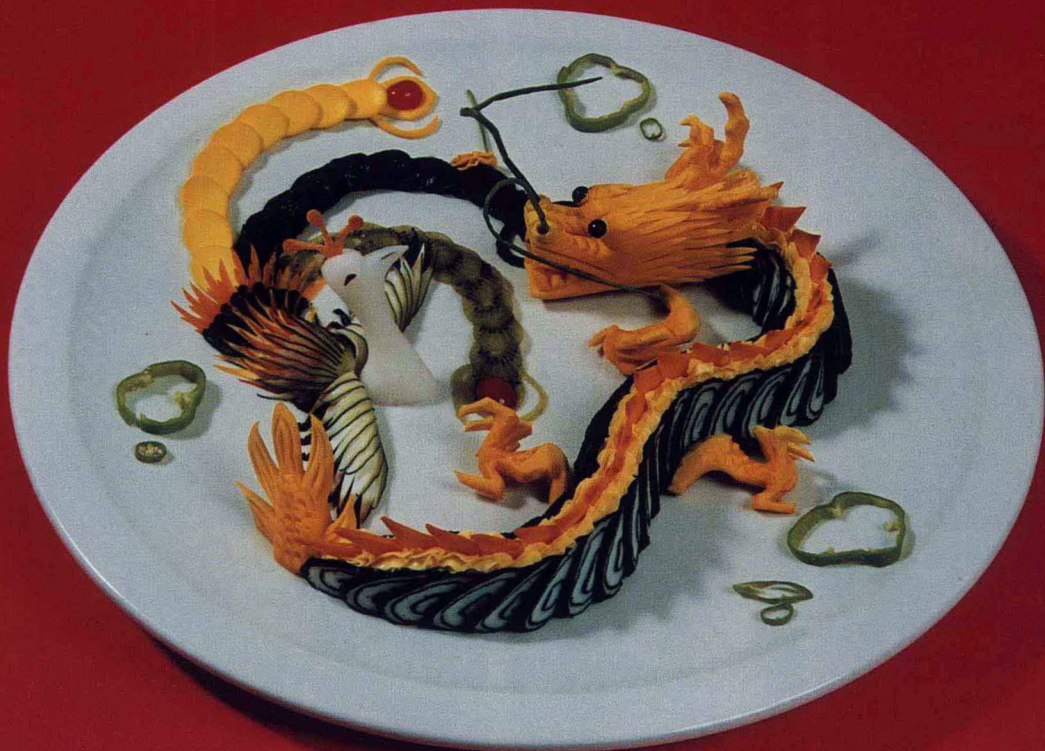
楼外楼

龙凤呈祥

原料 肉松、紫菜卷、熟火腿、山楂糕、猕猴桃、卤香菇、黄瓜、番茄、蛋黄糕、蛋白糕、白萝卜。

制作 以肉松摆成龙和凤的底坯，用紫菜卷、番茄等摆成龙身，拼上用蛋黄糕雕刻的龙头、龙尾、龙爪，用猕猴桃、卤香菇、蛋白糕、黄瓜、山楂糕、熟火腿摆成凤凰，拼上白萝卜雕刻的风头即成。

特点 巧夺天工，珠联璧合，寓意吉祥。





龙宫
献宝

原料 熟龙虾头尾、水晶龙虾肉、红油墨鱼卷、如意蛋卷、黄瓜。

制作 黄瓜切片排在大鱼盘的两侧，成水波状，两端放上龙虾头尾，中间整齐的摆放上水晶龙虾肉、红油墨鱼卷、如意蛋卷即可。

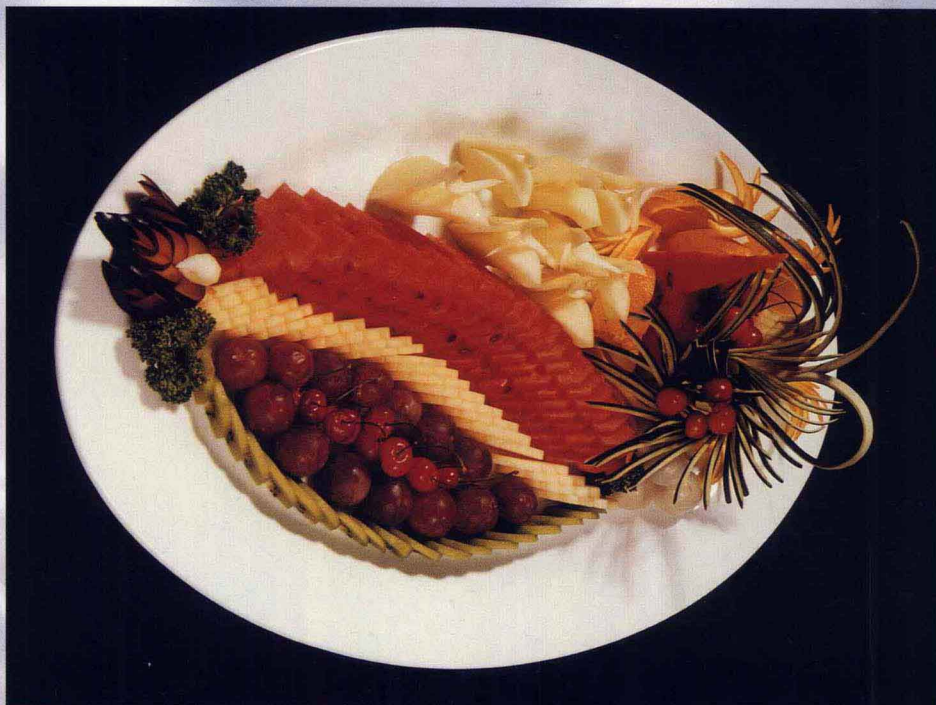
特点 设计巧妙，配料讲究，尊贵典雅。

原料 西瓜、菠萝、依丽沙白蜜瓜、猕猴桃、甜橙、红苹果、樱桃、提子。

制作 西瓜、菠萝、蜜瓜、猕猴桃等去皮切块，拼摆在盘内，再用葡萄、樱桃和甜橙、红苹果等点缀。

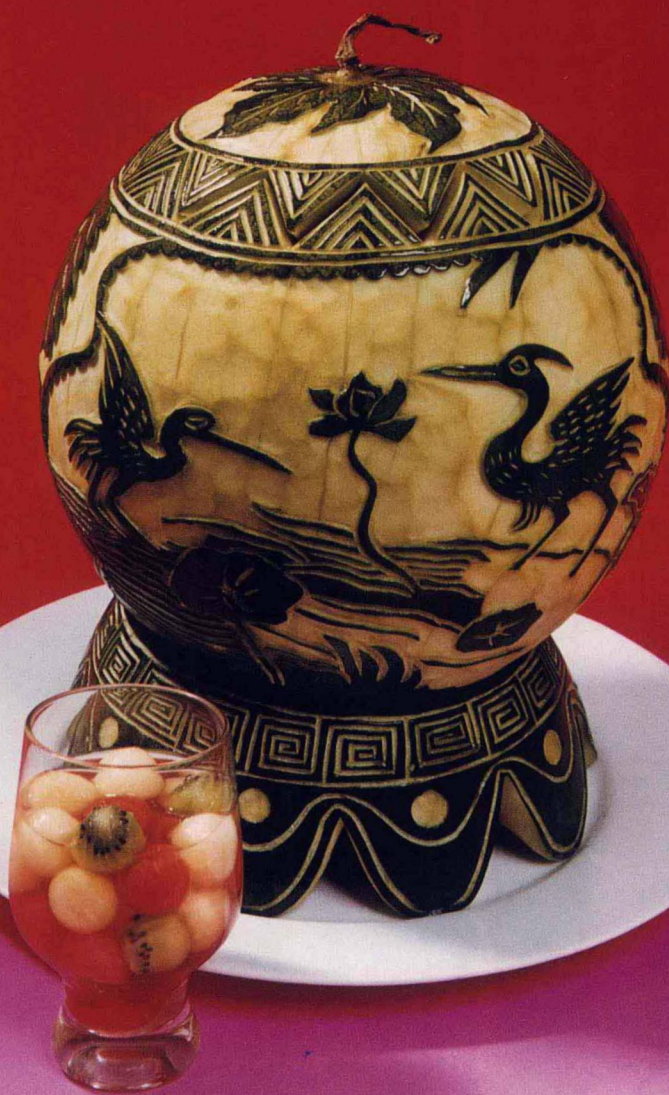
特点 造型简洁，诗情画意，美不胜收。

水果
拼盘



樓外樓

西瓜盅



原料 西瓜、哈密瓜、猕猴桃。

制作 西瓜雕刻成西瓜盅，挖空西瓜肉，西瓜、哈密瓜、猕猴桃去皮，用挖球器制成小圆球，与冰镇糖水一起放入西瓜盅内即成。

特点 瓜盅形美，果味香甜，清凉诱人。



十景
总盘

原料 熟鸡糕、熟火腿、卤鸭脯、素火腿、蛋黄糕、叉烧、盐水河虾、萝卜卷、黄瓜、西芹。

制作 将鸡糕、火腿、鸭脯、素火腿、蛋糕、黄瓜、西芹、叉烧等8种原料都切成薄片10片，叠成扇面形，搭配好色彩，绕盘将8个扇面围铺成圆形，尔后用河虾、萝卜卷结顶。

特点 刀功精细，珍馐云集，色彩纷呈。

鸳鸯荷花

原料 熟火腿、熟鸡脯、山楂糕、蛋白糕、蛋黄糕、番茄、黄瓜、胡萝卜、卤香菇、青椒、樱桃。

制作 用鸡脯、黄瓜、胡萝卜、蛋白糕、熟火腿摆成两只鸳鸯，再用火腿、蛋白糕、蛋黄糕、黄瓜、山楂糕、胡萝卜、番茄拼摆成荷叶、荷花等即成。

特点 国画韵味，栩栩如生，色香味形俱佳。





楼外楼



原料 熟火腿、卤牛肉、熟鸡丝、卤香菇、萝卜卷、紫菜卷、素火腿、胡萝卜、蛋卷、蛋白糕、西兰花菜、樱桃、黄瓜。

制作 以鸡丝、香菇、蛋白糕为主摆成双鹤，用火腿、牛肉、萝卜卷、蛋卷、紫菜卷、黄瓜、西兰花菜、素火腿、胡萝卜等拼摆成假山、松树。

特点 寓意祝福，美味美景，荤素兼备。

松鹤
长青



传统名菜

以清淡鲜活，保持菜肴原汁原味和颇具绿色食品特色的杭州菜，近年来风靡大江南北。百年老店楼外楼作为正宗杭菜的代表，在152年的经营发展中，名厨辈出。在继承传统、精心发掘和开拓创新中，他们创制出了西湖醋鱼、龙井虾仁、叫化童鸡、蜜汁火方、东坡肉、西湖莼菜汤等既有历史渊源，又具地域文化特色的佳肴，成为杭州传统名菜的代表而长盛不衰。

