

秦皇岛

美食

秦皇岛市商贸办公室
秦皇岛市烹饪协会





秦皇岛渤海物流控股股份有限公司
QINHUANGDAO BOHAI PHYSICAL DISTRIBUTION HOLDING CO.,LTD

渤海购物广场

金原Mall

金原大酒店

金原大酒店



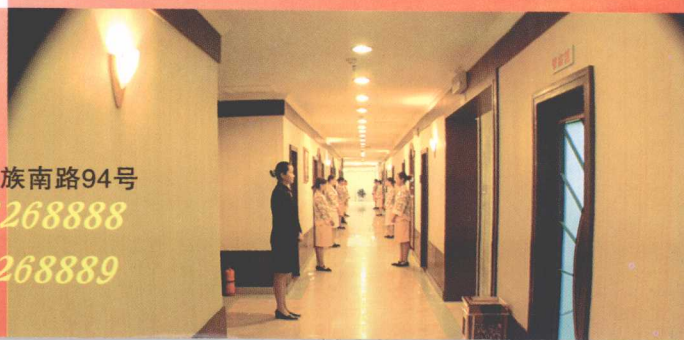
金原大酒店是渤海物流控股股份有限公司下属的独立子公司，地处繁华的商业中心区，与华联、商城、金原广场遥相辉映。

金原大酒店总建筑面积8020平方米，设有230平方米的海鲜观赏池和可容纳600人同时就餐的宴会大厅，酒店另设78间装修风格独特的包房，其中四个豪华贵宾间更是给您帝王般的享受，让您尽享贵族风范。

酒店装修豪华，设施完备，并在全市首家推出了电脑点菜系统。在这里，您不仅可以品尝到正宗的粤、湘等不同菜系的美味佳肴，更能体味到中华民族悠久、灿烂的美食文化。

金原大酒店以“一流的质量、一流的服务、适中的价格”为宗旨，全力打造秦皇岛市餐饮业的知名品牌。金原大酒店的全体员工将以诚挚的服务欢迎您的到来。

地址：秦皇岛市民族南路94号
订餐电话：0335-3268888
3268889



谊合酒店



总经理 关云

山海关谊合酒店是二星级涉外酒店。位于山海关南海西路4号，始建于2000年5月，营业面积达千余平方米，宽敞明亮的宴会大厅与15个KTV豪华雅间可接待500余人同时就餐。

酒店厨师技术力量雄厚，总经理关云先生对烹饪技术矢志不渝、刻苦研究、勇于创新，并悉心培养带领多名弟子精心事厨，整体技术日新月异，菜肴制作、生产面貌一新，不断推陈出新、出奇，受到消费者的欢迎。

酒店主要经营：海鲜、粤菜、新派川菜、鲁菜、火锅及满族风味的地方特色菜肴。菜肴制作在继承传统的基础上，不断开拓创新，如“九转大肠”的制作，采取去繁就简的新法，既保留传统的味形，节省了时间，提高了上菜速度，又避免了营养的流失，丰富了色泽，创出了一条新路。“蟹黄虾包”“恰烙”被评为第二届秦皇岛“地方名菜”、“风味名吃”，得到了同行、顾客等各方面的认可和好评。

酒店的经营宗旨：以诚为本，服务大众，真诚奉献，团结务实，雕琢厨艺，以质悦人，美的菜肴，廉的价格，您的满意，我的荣幸，没有最好，只有更好。

谊合酒店为中国烹饪协会会员单位，秦皇岛市烹饪协会常务理事单位。总经理关云先生为山海关政协委员，山海关个体私营企业协会理事，山海关烹饪协会副会长。

山海关谊合酒店欢迎各界朋友的光临，竭诚为您服务。

环境典雅

美食荟萃

食而忘返



地址：山海关南海西路4号

邮编 066002

电话：0335-7002349



秦皇岛国际饭店

QINHUANGDAO INTERNATIONAL HOTEL

秦皇岛国际饭店是本市首家豪华四星级涉外饭店，地处秦皇岛市中心，交通便利又无闹市之喧嚣。饭店拥有各类舒适客房175套，同时拥有16间世界名城命名的豪华餐厅，您可以享受到川菜、粤菜、淮扬菜、宫廷菜、贵州菜等不同菜系的各式美味菜品及纯正的西餐佳肴。齐全的健康设施、特别是设计先进、气势恢弘的国际会议厅以及装修豪华、典雅舒适的洗浴中心，在业内首屈一指。饭店现已成为中国旅游饭店业协会理事单位及秦皇岛市饭店业协会会长单位，并加入了国际金钥匙酒店联盟。国际饭店在全市行业中率先通过了ISO9001质量管理体系认证。



总经理：张学军

饭店餐饮部的菜品和服务也在本市同行业中，树立了良好的口碑，餐厅服务组连续三年获得省“青年文明号”班组，并成为市“十大青年文明号标杆”单位。在第二届省烹饪大赛中，饭店共获得五金、三银、一铜和团体金奖的好成绩，行政总厨刘靖还获得了河北烹调大师称号。由饭店推荐的菜品：“蟹黄鱼米”“彩蝶戏牡丹”“鲍汁扣辽参”“竹节鱼米”分别被评为首届和第二届秦皇岛地方名菜。

秦皇岛国际饭店以其先进的设施、齐全的功能和个性化的服务著称，依靠科学的管理保证了高水平的服务，是商务和旅游的理想下榻之处。

地址：秦皇岛文化路303号

电话Tel:0335-3083083

网址：<http://www.qhdih.com>

传真Fax:0335-3604782



入住国际
享受温馨



晨蓉大酒店



绿色晨蓉

情真意浓

秦皇岛晨蓉酒店是河北省首家四A级中国绿色饭店。位于海港区建设大街东段89号。靠近京沈高速路口，交通便利，是商务、会议、旅游度假的理想下榻之处。

酒店拥有标准间、单人间、商务套房及行政套房等各式客房119间。房间设备有：中央空调、VOD点播、卫星电视、闭路电视、密码保险箱和先进的消防系统。针对商务客人需要，特设宽带上网。酒店配置了会议厅、会见厅、报告厅、洽谈室、休息厅以及可容纳200人的多功能厅等7个专用会场，配有电视音响、投影仪、幻灯机和扩音设备等先进设备，是举办各种会议和商务洽谈的绝佳场所。

酒店拥有完善的康乐设施歌舞厅、健身房。酒店餐饮可承接大、中型宴会，用餐形式多种多样。同时容纳400人的晨蓉餐厅经营新派粤菜，地方风味菜及浓汁系列等佳肴。其中，

"渤海明虾酥"和"晨蓉献珍宝"等分别被评为秦皇岛第二届风味名吃和地方名菜。

二楼餐饮厅房各具特色，是商务、零点、家庭聚会的理想选择。绿色健康食品使您体验到回归自然的感觉。

"经营顾客心"是晨蓉人恒久的服务理念。

地址：中国秦皇岛海港区建设大街东段89号
电话：(0335) 3108888
营销部：3108888-2005或2012 外线：3016345
餐饮部：3108888-3000
传真：(0335) 3100560
邮编：066003
网址：www.chenlonghotel.com.cn

Qinhuangdao Chenlong hotel is the first AAAA china green hotel in hebei province. It is located 89 East of jianshe Street ,Haigang District , Qinhuangdao City, China. Near by the crossing of beijing-shenyang expressway . It enjoys convenient traffic and an idea place to tourists and for business.

The hotel provides its guests with 119 rooms of different styles .there are standar rooms,single rooms, business suites and executive suites.they are equipped with the central air-conditioner ,cable TV,VOD,closed circuit TV ,cipher code safes,and an advanced fire prevention system.moreover,broadband network is offiered in the guest rooms to meet the guests' needs. The hotel has 7 halls for special uses:two conference hall ,a guest receiving rooms,a lecture hall ,two negotiation rooms,and a multifunctional hall with the capacity of 200 people.The halls are funished with amplifiers. It is really a good place for meetings and business activities.

The hotel is well equipped with recreational and entertainment facilities .The dancing hall and gymnasium.hotel restarants can receive the large-scale, medium-sided banquet .the dining-hall can hold 400 people where you can Enjoy delicious cantonese food , local specialities and soup serise. Chenlong devotion jewellery and prawn of bohai cake were awarded with "national Best-like food" and "Top 10 local food" .

Banquet of second floor hall one have characteristic as much as every .It is the idea choices for commercial affair ,have a diner,family party .the green health food makes You experience and return to the national impression .

"Manager customer's heart" is the hotel's servcice methodology.





龙源酒店

LONG YUAN HOTEL



龙源酒店

是秦皇岛市交通局下属的一家三星级涉外商务酒店，座落在美丽的山海关经济技术开发区，距老龙头景区东 500 米处，依山傍海，可景观日出，暮看夕阳，是您旅游度假的最佳选择。



总经理：林美元

酒店为庭院式布局，院内设有四栋风格各异的欧式别墅、蒙古包、网球场、游泳池。拥有各式房 93 间（套），其中套间 11 间；海景标准间 15 间；蒙古式标准间 21 间；普通标准间 46 间。蒙古包的建设已经成为北京、天津、石家庄、唐山、秦皇岛等地的一个新靓点。规格不同的大、中、小会议室会给您的商务之旅带去更多的方便。

酒店设有中餐厅和西餐厅。其中，中餐厅可同时容纳 400 人就餐，为满足不同口味的客人需求，酒店中餐厅特意为您提供川、鲁、粤等地方风味的美味佳肴，还可依您的口味奉献南北大菜。西餐厅特聘厨师为您提供正宗西式美餐。入住蒙古包，既可品尝纯正的蒙古式烧烤，也可以让您感受北方古老民族送去的美好祝福。保龄球馆、歌舞厅、健身房、洗浴中心、台球等康乐设施系统随时为您服务。

龙源酒店总经理林美元先生携全体员工以“把微笑送给每一位顾客，让满意留在每个人心中”为服务宗旨，并本着“消费者的满意，龙源人的追求”的服务承诺，期待着您的光临。

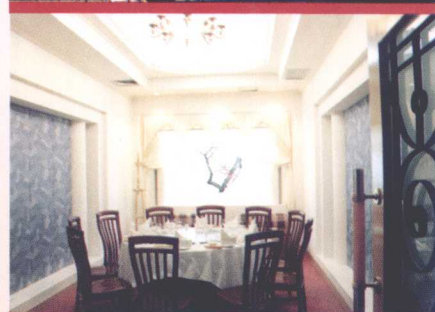


地址：秦皇岛山海关经济技术开发区环海南路

电话：0335-5086188

传真：0335-5081566

邮编：066206





秦皇岛市烹饪协会

一、烹饪协会的性质

秦皇岛市烹饪协会成立于2002年12月5日。是由从事餐饮业经营、烹饪技艺、烹饪教学、烹饪理论和营养研究的企事业单位、团体和厨师、专家、学者、经营管理人员自愿组成的全市性的跨部门、跨所有制的行业性组织，是非营利性的社会团体。协会社会登记管理机关是秦皇岛市民政局，主管部门是秦皇岛市商贸办公室。

二、烹饪协会的工作职能

1、宣传贯彻国家政策法规，向政府有关部门反映会员和餐饮企业的问题、意见和愿望，代表行业利益，维护行业利益，发挥协会的桥梁纽带作用。2、组织会员对发展我市烹饪事业和餐饮业的方针、政策、规划、措施等重大问题进行研究，向政府有关部门提出建议。3、在全市餐饮行业开展创名店、名师、名宴、名品及优秀管理者活动的评选组织认定工作。4、监督指导餐饮企业加强行业自律、树立良好的道德风尚。5、开展烹饪理论与饮食文化研究，提高烹饪科技水平。6、组织烹饪技术和企业管理人才的培训，提高烹饪队伍的素质。7、组织与参加国内外、省内外烹饪比赛及有关活动。8、开展烹饪文化、技术交流与合作，吸收先进的烹饪技术和管理经验，推动我市烹饪事业的发展。9、开展餐饮食品营养知识的宣传教育，推动筵席改革，提倡科学用餐。10、开展与饭店、酒店、餐饮业有关的原材料、设备、用具等经贸往来中介、人才中介及管理的技术合作等中介服务。11、承担有关部门委托办理的相关事项，开展有益烹饪事业发展的其它活动。12、调研、分析、整理餐饮市场动态、走向、走势有关资料，服务餐饮企业及业主，把握市场形势，搞好经营，提高经济效益。13、帮助餐饮企业及广大业主总结、交流经验，提高竞争能力。

三、申请加入市烹协的条件

1、拥护本团体章程；2、有加入本团体的意愿；3、团体会员：餐饮业公司、集团和饭店、酒家、餐厅等餐饮业以及餐饮业相关的企业；烹饪学校、烹饪研究机构等事业单位均可成为本团体的团体会员；4、个人会员：烹调师、面点师、技师、餐厅服务员；烹饪理论研究者、教师、营养师；从事烹饪工作多年、对烹饪研究有一定造诣和对行业经营管理有丰富经验的人员均可成为本团体的个人会员。

四、怎样办理入会手续

1、提交入会申请书；2、经常务理事会或授权秘书长办公会议讨论通过；3、由常务理事会授权的机构发给会员证。

五、会员享受的权利

本团体的选举权、被选举权和表决权；参加本团体组织的有关活动；对本团体工作的监督、批评和建议权；获得本团体提供的服务和本会编辑出版的烹饪书刊资料优先权；入会自愿，退会自由。

六、会员应履行的义务

执行本团体决议；维护本团体的合法权益；完成本团体交办的工作；主动向本团体反映情况，提供有关资料，对发展烹饪事业提出建议；按规定缴纳会费。

秦皇岛市烹协会成立大会

秦皇岛国际饭店
QINHUANGDAO INTERNATIONAL HOTEL

欢迎加入烹饪协会，弘扬中华美食文化！

☎ 0335-3220526

港城美食
色味俱佳

李书和



题词作者：李书和

河北省政协常委

秦皇岛市烹饪协会名誉会长

序 言

我们美丽的家乡秦皇岛，依山傍海，景色宜人，是驰名中外的旅游避暑胜地。观美景品美食，为旅游诸要素之首，况且中国人自古以来就有追求美食的传统与习惯，非常讲究“食不厌精，脍不厌细”。弘扬中华餐饮文化，发展旅游事业，宣传秦皇岛，为建设经济强市服务，是编辑这本《秦皇岛美食》的宗旨。

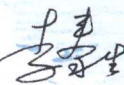
近年来，我市在发展经济，建设旅游名城的进程中，对发展烹饪事业非常重视，餐饮业以每年递增20%的速度快速发展，成为经济增长的新热点，同时有力地带动了烹饪技术的迅速提高，使我市餐饮业在国家和省市大赛中取得了一系列突破性的骄人成绩。2000年推出了首届秦皇岛十佳风味名吃、十佳地方菜肴。2001年在第二届河北省烹饪技术大赛中，取得了奖牌总数全省第二位的好成绩；涌现出我市首批名师、名店：望洋楼饭庄被中国烹饪协会授予“中华餐饮名店”称号，韩胜、张长义被授予中国烹饪名师称号。杨体龙被河北省烹饪协会授予河北烹饪大师称号；刘靖、张长明、周德宏、李保亮、刘忠宇、沈佩华被授予河北省烹调大师、面点大师称号。2002年国际饭店、长城酒店、天华大酒店等11家企业被命名“河北餐饮名店”；集发绿色农家饭庄、海天一色、百信等7家酒店被中国烹协命名“全国绿色餐饮企业”。2003年我市又成功举办了第2届秦皇岛风味名吃、地方名菜评选，推出了一批深受广大消费者喜爱，独具地方特色的风味名吃、名菜。这些充分展示了我市烹饪技术的风采，体现了我市餐饮业的生机与活力。

为了将这些宝贵的艺术财富积累起来，为了更好地宣传我市烹饪工作者的艺术结晶，为了便于业内人士和烹饪爱好者学习交流，我们将近几年来在各项赛事中获奖的优秀作品采撷起来，以彩色图片的形式，配以简要的说明，编辑了这册《秦皇岛美食》。可以这样说，《秦皇岛美食》博采的美味佳肴是一道艺术风景线，是秦皇岛餐饮文化的一部分。在这烹饪艺术的百花园中，即有深受群众喜爱的传统菜、家常菜，又有顺应时代要求，服务不同消费层次的创新菜。这是我市烹饪工作者辛勤劳动的硕果，是我市烹饪界的宝贵财富，对他们为我市烹饪事业所做的贡献，在此表示由衷的钦佩并致以诚挚的谢意。

《秦皇岛美食》在版面设计上，采用了我市秀丽的山水风光为衬托，使读者在欣赏美食佳肴的同时，又能感受渤海明珠秦皇岛的诱人风姿。愿本书能为广大烹饪工作者、餐饮院校的师生、国内外宾客及社会各界人士所喜爱。

秦皇岛市人民政府副市长

2003年10月



目 录



果蔬雕

世纪腾飞中国龙	12
马到成功	13
凤凰牡丹	13
凤凰	14
喜迎盛会	14
双孔雀	15
吉祥如意	15
虾蟹戏	16
玉鸟	16
寿星	17
嫦娥奔月	17



冷 菜

前程似锦	18
山海韵	19
荷趣	20
山海风情	20
松鹤延年	21
荷塘春色	21
什锦花色拼盘	22
滨海风光	22
鸳鸯戏水	23
奥运情	24
蝴蝶	25



水产菜

葵花虾球	26
焗大虾	27
三吃大虾	28
彩蝶戏牡丹	29
翡翠富贵水晶虾球	30

翡翠虾仁	31
虾蟹飘香	32
紫菜蛋黄虾卷	32
韭菜炒虾段	33
晨蓉献珍宝	33
水晶虾卷	34
碧绿明虾卷	34
原汁明虾球	35
三椒虾丝	36
贵妃虾球	36
海龙飘香	37
虾王吐丝	37
百鸟大虾	38
果味麒麟虾	38
龙腾四海	39
虎钳护宝	39
双味龙虾	40
炒芙蓉蟹	41
箱香蟹钳明虾宝	42
剑南麻花蟹	42
炸熘仔蟹	43
蟹黄虾包	43
泰汁焗飞蟹	44
干烧瓦块鱼	44
香糟鳊鱼	45
干煸鲚鱼	45
烘烤比目鱼	46
家常原味比目鱼	46
双味松塔鱼	47
浓汁带鱼	47
青龙河畔	48
竹节鱼米	48
盘龙双鳙	49
蟹黄鱼米	49
北戴河秋色	50
满载而归	50

明炉鲜鱼豆腐	51
辣味炒洋鱼	51
白玉富贵虾饼	52
碧海晨蓉彩明珠	52
荷包虾球	53
菊花八爪鱼	53
渤海之花	54
香辣八爪鱼	54
爆原汁海螺	55
鱼籽酱焗响螺	56
盐焗海螺	56
琵琶鲍汁海参	57
鲍汁花菇扒海参	58
龙抱凤蛋	58
金钱花菇蚝皇鲍	59
金钱百花鲍	59
海味双拼	60
丰收	61
芭蕉鱼翅	62
新式鱼籽泡饼	62
鸳鸯鱼籽包	63
鸳鸯扇贝	63
开屏鸳鸯贝	64
绣球鲜贝	64



肉禽蛋菜

翻沙地瓜伴香骨	65
翡翠扣肉	66
干菜焖肉	66
鸿宾坛肉	67
八爪鱼炖肉	67
美味三蒸	68
熘腰花	68
板栗煨肘子	69
鲍汁猪手	69

招牌糖醋骨	70
迷宗酱方	70
小坛焖牛肉	71
红烧牛尾	71
汇宾一绝	72
红花汁扣羊肉	73
祖山熏乳羊	73
大漠寻宝	74
碧绿鲍汁扣驴尾	74
芝麻羊肉	75
佛手驴排	76
永平秘制鸡	76
火燎鸭心	77
板栗鸡翅煲	77
家乡寿星鹅	78
都福来烤鸭	78
干烧四宝	79
雀巢牛蛙	79



素菜与其它菜

拔丝葡萄	80
甩丝香蕉	81
橙香灌汁三色虾	81
文丝豆腐羹	82
香芋百合球	83
玉枕石榴包	83
杏香素排骨	84
香烧冬笋	84
松仁薯条	85
红太阳扒茄子	86
八宝红薯泥	86
倒扣豆腐	87
菠萝圣果	87
清汤燕窝	88



面点小吃

萝卜丝酥	89
贝壳三鲜酥	90
翡翠佛手酥	91
春蚕吐丝	92
绣球鲜贝	93
天华一品烧饼	93
荷花盛开	94
萝卜丝饼	95
渤海明虾酥	96
象形菠萝	97
象形南瓜	97
象形葫芦	98
象形柿子	99
老二位蒸饺	100
赵家馆饺子	101
五谷丰登	102
望洋楼蒸饺	103
鸿宾楼三鲜水饺	103
九龙玉面饺	104
八珍排骨包	104
灌汤小笼包	105
四条包子	105
同盛冰花煎饺	106
域清园锅贴	107
同盛煎饼盒子	108
煎饼盒子	108
绿荫玉兔饺	109
鲍汁龙须面	110
糯米蝴蝶卷	110
地瓜莲茸饼	111
清香竹叶饺	111
地瓜饼	112
雨花汤圆	112

香酥炸麻团	113
特色草帽饼	113
三鲜馅饅饅饼	114
菜汁鸡蛋卷	115
棋盘软羊羹	115
农家扣肉夹饼	116
穆斯林肉夹馍	116
水豆腐	117
秦皇老豆腐	118
贴饼子熬小鱼	118
馅饅	119
窝头干鱼黄豆	119
红太阳粥品	120
八宝饭	121
春江牛杂汤	121
小米黄	122
清真回记绿豆糕	123
四同活鱼锅	124
同记火锅	124
仕奇烧烤肉筋	125



风味熟食

杨长子火腿肠	126
孟和尚粉肠	127
锦发酱驴肉	127
张香腊肠	128
晓晓炸排骨	128
华昆酱猪蹄	129
晓晓猪蹄	129
宋氏御香鸡	130
焗香鸡	131



果蔬雕

GUO SHU DIAO



世纪腾飞中国龙

作者：陈建兵

单位：国际饭店

第二届河北省烹饪技术大赛 金牌

马到成功



作者：马云杰

单位：益华大厦

第二届河北省烹饪技术大赛 金牌

凤凰牡丹



作者：王军舰

单位：天华大酒店

凤 凰

作者：邓万松
单位：山海关望洋楼饭庄
第二届河北省烹饪技术大赛 金牌



喜迎盛会



作者：周建海
单位：迎宾大厦

双孔雀



作者：胡建生
食品雕刻师

吉祥如意



作者：胡建生
食品雕刻师

虾蟹戏



作者：王猛

单位：圣地亚哥海鲜大酒楼

第二届东方美食国际大奖赛 金奖

玉鸟



作者：王猛

单位：圣地亚哥海鲜大酒楼

寿 星

作者：郑长友
冷盘雕刻师



嫦娥奔月

作者：郑长友
冷盘雕刻师

