



火爆酒楼

HUOBAO JIULOU

精品凉菜

JINGPIN LIANGCAI

朱永松 孙正林 编著

拌拼熏卤调新味

河北科学技术出版社



火爆酒楼精品凉菜

朱永松 孙正林 编著

河北科学技术出版社

图书在版编目 (C I P) 数据

火爆酒楼精品凉菜/朱永松,孙正林编著. —石家庄:
河北科学技术出版社, 2005
ISBN 7-5375-2915-9

I. 火... II. ①朱... ②孙... III. 凉菜 - 菜谱
IV. TS972.121

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 025484 号

火爆酒楼精品凉菜

朱永松 孙正林 编著

出版发行	河北科学技术出版社		
地 址	石家庄市和平西路新文里 8 号(邮编:050071)		
印 刷	河北新华印刷二厂		
经 销	新华书店		
开 本	787 × 1092	1/16	
印 张	6		
版 次	2005 年 5 月第 1 版 2005 年 5 月第 1 次印刷		
印 数	5000		
定 价	30.00 元		

<http://www.hkpress.com.cn>



编 著：朱永松

北京金厨世纪饮食文化传播中心执行董事

北京火爆酒楼工作室主任

首都保健营养美食学会理事、副秘书长

餐饮职业经理人，高级烹饪技师

撰写、主编了多部专业图书，如《开一家火爆酒楼》、《揭开火爆酒楼赚钱的秘密》、《美味鲍翅燕》、《美味养生粥》等，并策划、编写了《火爆酒楼精品菜》系列教学光盘和美食菜谱，被业内人士誉为“当代儒厨”。



编 著：孙正林

北京金厨世纪饮食文化传播中心执行董事

《金厨鲍翅燕》、《金厨官府菜》光盘高级讲师

全国饭店业国家级评委

亚洲大厨，中国烹饪名师

曾数次在全国性烹饪比赛中摘金夺银，尤其擅长高档宴会设计和大型酒店、火爆连锁酒楼的厨房管理工作，现任国内多家酒店、酒楼餐饮技术总监。



策 划：单晓彬

北京金厨世纪饮食文化传播中心总经理

北京火爆酒楼工作室策划

曾在烹饪专业书店工作10余年，富有烹饪专业图书、音像资料发行经验。策划、出版了《金厨鲍翅燕》、《火爆酒楼精品菜》、《鲍参翅肚燕—珍品海味干货涨发与菜肴制作》、《中华食雕—龙雕艺术》、《中华食雕—人物雕艺术》等专业教学光盘。

火爆酒楼系列菜谱

金厨编委

(排名不分先后)

于克雷	王广兵	王俊峰	王 成
王文兵	王伟忠	马志明	全 龙
石 勇	白玉宏	孙 铁	孙新楼
孙振斋	厉华栋	许大龙	许一祥
李 振	李华永	李佳亮	李金龙
李东辉	朱占成	朱建兵	刘洪升
祁 勇	杨子江	肖 刚	肖尚勇
冷长江	陈绪荣	陈兴业	陈洋生
陆兆文	孟令纯	吴宣作	张海东
旷辅清	周文庭	郭小勇	贺朝政
贺建武	胡国海	段志鹏	祖文勇
祝全平	夏 冬	唐文彬	索兴明
熊世海	曹海业	龚艳雷	龚艳军
商全祥	韩国鹏	稽强军	魏全顺

特别鸣谢以下火爆酒店、酒楼 (排名不分先后)

东方新港大酒店	愉园大酒店
菜香园大酒店	金碧辉煌酒店
鑫磊美食城	双益美食城
静雅轩酒楼	云水山庄酒楼
圣茵美食广场	精气神主题文化餐厅
九华山庄	草原兴发小活羊酒楼
龙脉宜和利荣连锁酒楼	中民大厦怡乐园

序

火爆酒楼系列菜谱——《火爆酒楼精品凉菜》、《火爆酒楼招牌热菜》、《火爆酒楼新潮热菜》、《火爆酒楼高档热菜》面世了，可喜可贺。

火爆酒楼系列菜谱是专业策划、编写人员在新理念指导下，精心构思，辛勤制作的结晶，感谢他们作了这项非常有益的工作，相信会受到各方人士的关注和厚爱。

时代在前进，社会在变革，生活更丰富。如今，餐饮市场酒肆林立，饮食新时尚彼消此长，令人眼花缭乱。餐饮业是时尚行业，要有超前意识，要与市场同频互动。在当今餐饮服务业激烈竞争的形势下，菜谱书应该跳出仅仅是教人做菜的俗套，应成为向人们传播知识，传承技艺，引导消费，引导市场的工具。

为了适应这种需要，火爆酒楼系列菜谱所搜集的菜品正是当前市场上火爆酒楼的畅销、走俏菜点，展示了餐饮业大师们的新厨艺，为广大专业厨师创新菜品抛砖引玉，可以起到为老百姓导吃和引领市场消费的作用。

书中精选的菜品，以继承与创新为思路，突破传统格局，设计清秀、典雅，新意萌生，文字介绍也精道，体现了现代人吃时尚、吃新潮、吃家常的新概念。编写人员在传承经典技艺基础上，对新原料、新调味技法、新器皿作了探讨和尝试。时代呼唤营养美食，书中展示的所有菜品，以讲卫生、讲口味、讲营养为重点，遵循前人所云“不知食益者，不足以存生也”，充分应用平衡膳食的理论，以摄取营养，增进体质、预防疾病，达到延年益寿为目的，适应现代生活的需要，体验营养美食的魅力。

火爆酒楼系列菜谱个性鲜明，特点显著，集专业性、实用性、超前性于一体，所选菜品均由优秀的专业厨师制作，专业摄影师拍摄，烹饪专业工作者编撰，达到了较高的专业水准，让人一目了然。火爆酒楼系列菜谱既可作为专业厨师提高技能的教材，也可作为烹调爱好者学习借鉴用书。

火爆酒楼系列书的出版有很强的现实意义，愿其成为奉献给专业工作者和广大烹饪爱好者的一份有意义的礼物。

林文杰

2005年3月

前 言

市场经济，适者生存。

“思路决定出路”餐饮服务业更是如此。

在当今餐饮服务业激烈的竞争中，如何让自己所在的餐厅、酒楼火爆运营，常胜不衰是每一位酒楼老总、经理、总厨们面临和思考的重要问题。酒楼能否火爆除了环境优劣、服务特色和价位高低等因素外，厨房菜品可谓是酒楼的核心基础。如何让食客常吃常新，吃出特色，吃出变化？这是每一位职业厨师必须解决的问题。餐饮业中一位资深人士强调指出：酒楼中厨房的菜品既要有风味特色，又要不断变化；既要保质保量，还要不断创新、突破。这样才能留住客人，达到酒楼火爆！

火爆酒楼系列菜谱是在继《开一家火爆酒楼》、《揭开火爆酒楼赚钱的秘密》（上、下册）、《火爆酒楼精品菜》（系列风味教学光盘）之后精心策划编著而成，是目前火爆酒楼热销菜品的汇总和大融合。我们历经一年多时间沉淀和积累，精选了多家经营火爆酒楼的风味菜品，编成这套系列菜谱，可谓好中选优。火爆酒楼系列菜谱共四册：《火爆酒楼精品凉菜》、《火爆酒楼招牌热菜》、《火爆酒楼新潮热菜》、《火爆酒楼高档热菜》，可供广大职业厨师和烹饪爱好者出新品借鉴和参考，这就是我们编写此书的初衷。

承蒙各火爆酒楼总经理的无私支持和各位厨师朋友的鼎力配合，火爆酒楼系列菜谱得以出版发行，感谢多年来一直帮助、支持我们事业发展的各界热心朋友。我们相信：业精于勤，方显卓越；因为专业所以执着，因为年轻更需努力。我们衷心希望通过火爆酒楼系列书籍、教学光盘和菜谱与您成为志同道合的朋友，共同走向辉煌的明天。我们也将尽力发挥团队精神和团体力量为您精心策划、编写出更多、更专业的餐饮图书。由于编者水平有限，书中难免存在一些不妥之处，望广大读者见谅并提出宝贵意见，以便我们再版时修订完善。

编 者

2005年3月

目 录

MULU

河鲜海鲜类

家禽家畜类

时令蔬菜类

河鲜海鲜类

手撕咸鱼	10
茄汁鲛鱼	11
墨鱼大烤	12
豉汁带鱼	13
时尚沙律双拼	14
香椿八爪鱼	15
刺身三文鱼	16
爽口海蜇	17
杭味酥鱼	18
椒香鲫鱼	19
新味大酥鱼	20
刺身北极贝	21
西湖醉虾	22



家禽家畜类

香酱乳鸽	24
江南酱牛腱	25
金牌羊肘	26
金厨灌肚	27
南京盐水鸭	28
拆骨鸭掌	29
手撕咸鸡	30
天府口水鸡	31
杭州卤鸭	32
江南盐焗鸡	33
山椒凤爪	34
西湖酱鸭	35
扬州凤鹅	36
杭椒皮蛋	37
江南小排	38
江南酱肘	39
麻辣牛蹄筋	40
蜜汁叉烧肉	41
手撕狗肉	42
美味腰花	43
水晶肘子	44
蒜香白肉	45
秘制老坛子	46



自制灌肠	47
白切鸡	48
飘香门腔	49
老汤牛腱	50
金丝牛肉	51
美味羊腰	52
香辣羊皮	53
香拌鸭胗	54



时令蔬菜类

豆皮时蔬卷	56
黄金南瓜糕	57
葱油双丝	58
腐皮蛋卷	59
时蔬碗拌菜	60
橙汁银耳	61
鲜菊花拌木耳	62
葱油莴笋丝	63
蜜汁云豆	64
时蔬蛋卷	65
红枣山药	66
碧绿腌菜	67
拌山野菜	68
爽口素鲍片	69
四喜烤麸	70
萝卜干毛豆	71
宁波烤菜	72
三色豆瓣	73
麻婆笋干	74
珊瑚萝卜卷	75
沙司土豆泥	76
松花豆腐	77
珊瑚白菜心	78
西湖桂花藕	79
香椿豆腐	80
太极野菜	81
滋补莲枣	82
杏仁时蔬	83
爽口五彩丝	84
香干马兰头	85
琥珀腰果	86

巧手泡菜	87
红酒蜜香梨	88
什锦水果沙拉	89
杭式泡菜	90
山石素鳙	91
芥蓝花生	92
香拌野百合	93
蛋黄凉瓜	94
芦笋珍菌	95
蕨根粉丝	96





河鲜海鲜类

家禽家畜类

时令蔬菜类



手

撕

咸

鱼

主料：草鱼。

调料：盐、花椒、葱、姜、料酒、白酒等。

制法：

1. 将草鱼宰杀，洗净，去头尾，去刺骨，用盐、料酒、花椒腌6~7小时，取出用清水冲洗。
2. 将腌制好的咸鱼放入盘内，加入葱、姜、白酒，上笼蒸5分钟，取出晾凉后撕块码盘。

特点：鱼肉鲜嫩，口味清爽。



茄
汁
鲛
鱼



主料：鲛鱼。

调料：食用油、番茄沙司、盐、香醋、白糖、葱、姜等。

制法：

1. 将鲛鱼宰杀，洗净，去头尾，切段，入油锅炸至金黄色捞出。

2. 锅中放油，放入小葱、姜片、八角炒香，入番茄酱炒红，加水、盐、味精、白糖、白醋、鸡粉、鲛鱼段，用小火烧至汁浓时出锅，凉后装盘。

特点：色泽艳丽，甜酸适口。

墨

鱼

大

烤

主料：墨鱼肉。

调料：南乳汁、八角、豆蔻、花雕酒、玫瑰露、盐、味精、糖、鸡精、葱、姜、食用油等。

制法：

- 1.将墨鱼肉切成长方形块，剖花刀，焯水。
- 2.锅中放油，入葱、姜、八角、豆蔻炒香，加入南乳汁炒香，加水、花雕酒、玫瑰露、盐、味精、糖、鸡精烧开调好味捞出料渣，下入墨鱼，用小火烧透入味，出锅，凉后切片装盘。

特点：造形美观，咸甜适口。



豉

汁

带

鱼

主料：带鱼。

调料：熟豆豉、泡辣椒、葱、姜片、大料、花椒、白糖、香醋、料酒、香油、红油等。

制法：

- 1.将带鱼洗净，剖花刀切成菱形块，用盐、料酒、葱、姜片略腌20分钟。
- 2.将腌好的带鱼拣去葱、姜，用热油炸成金黄色时捞出，锅留底油，放大料、花椒、葱、姜片、泡辣椒段、豆豉煸出香味时，放入鸡汤、盐、味精、糊椒粉、白糖、香醋调味。
- 3.烧开后撇去浮沫，倒入炸好的带鱼，用小火烧入味，改用大火收汁，出锅时浇上红油即可。

特点：色泽红亮，咸鲜微辣，豉汁味浓。



时

尚

沙

律

双

拼

主料：鲜三文鱼、火龙果、鲜芒果、猕猴桃、草莓、紫甘蓝、冰块等。

调料：沙律酱、万字酱油、芥末膏、大红浙醋等。

制法：

1.将三文鱼切成厚片装在紫甘蓝片上，浇上沙律酱和水果粒，围在盘子四周。

2.将火龙果切开，取肉，改丁状，鲜芒果、猕猴桃分别去皮，取肉，切成小丁，草莓切开，将水果丁加入沙律酱拌匀，盛入火龙果内装在盘中间即可。

特点：色彩鲜艳，口味多样，老少皆宜。



香
椿
八
爪
鱼



主料：八爪鱼、香椿苗。

调料：盐、味精、糖、香油。

制法：

- 1.八爪鱼去皮，切段，焯水烫熟。
- 2.加入烫熟的香椿苗，加入盐、味精、糖、香油拌匀码盘。

特点：白绿相间，味道鲜美。

刺
身
三
文
鱼

主料：鲜三文鱼。

调料：万字酱油、日本芥末膏、大红浙醋、五彩丝、柠檬、锡纸等。

制法：

- 1.将冰块用锡纸包好，三文鱼切薄片码在锡纸上。
- 2.放上柠檬片围上五彩丝带万字酱油、芥末膏、红醋上桌即可。

特点：色泽艳丽，鱼肉爽滑。

