

大排档888



江苏海安天华印刷厂

97
F719
276
2

大排档 888

主编:茅建民

编著:(以正文编排顺序为序)

茅建民 殷庆宝 姚庆功

杨兆丰 吴宏迪

XAJ 31/09

江苏科学技术出版社

C

403210

大排档888

茅建民 主编

出版发行：江苏科学技术出版社

经 销：江苏省新华书店

照 排：南京理工大学激光照排公司

印 刷：南京通达彩印厂

开本 787×1092 毫米 1/32 印张 9.75 字数 210,000

1996 年 10 月第 1 版 1996 年 10 月第 1 次印刷

印数 1—5,000 册

ISBN 7—5345—2235—8

Z·362

定价：10.00 元

责任编辑 王达政

我社图书如有印装质量问题，可随时向承印厂调换

前 言

华夏美食，源远流长，饮食文化，丰富多采，不但国人为之倾倒，而且为世界所公认。改革开放以来，流通一年比一年活跃，社会饮食业发展气势夺人。豪华餐厅是“阳春白雪”者的乐园；异军突起的“大排档”饮食，在大饭店的“割据”缝隙中发展起来，也蛮受“下里巴人”消费族的欢迎。

城市的大排档一般都有统一规划。整洁、美观，流动空间大，通风系统好，方便食客，价格相对便宜，倒也能“四面来风，八方迎客”。

大排档，投资少，见效快，既不需要高档的设备条件，又可提供赚钱机会。于是，各方豪杰纷纷上阵，各式各样的大排档相继开张，有室外的，也有室内的，曾几何时，车水马龙的豪华餐厅受到了不小的冲击。

当今，“肯德基”、“麦当劳”、“比萨”饼、加州面、韩式烧烤、汉堡包……远渡重洋，来到改革开放的中国落户；中国传统的地方特色的饮食文化，如生猛海鲜、傣家风味、北京烤鸭、速冻小吃、扬州蛋炒饭、兰州牛肉拉面、四川夫妻肺片……，也在各地传播，发扬光大。说中西合璧也好，说各方竞争也罢，总之，都给消费者带来方便，中国的老百姓开始对现代大排档有了新的概念。

大排档饮食有优势也有“先天不足”；有众多的消费族，也有同业激烈的竞争。经营者要寻求自己的生路，关键要有危机感、紧迫感，抓住机遇，选择只有一种——迎接挑战，谁能掌握经营诀窍，谁的经营品种有特色，谁就能赢得顾客，生意兴隆

客满座。

《大排档 888》，是你迎接挑战的好帮手，它将成为你经营大排档、发财致富的忠实可靠的朋友。

《大排档 888》，介绍了六大类美味食品的制作技巧，它将成为初、中级厨师拓宽眼界、提高技艺的工具。

《大排档 888》，介绍了不少大众食品的制作方法，它将成为家庭主妇丰富家庭餐饮品种、调整家人饮食结构的良师益友。

本书共分七个部分，依次是大排档经营 88 诀(茅建民)、大排档菜品 88 味(殷庆宝)、大排档面点 88 种(茅建民)、大排档小吃 88 样(茅建民)、大排档西餐 88 例(姚庆功)、大排档名品 88 项(杨兆丰)、大排档火锅 88 件(吴宏迪)。

由于编者的水平有限，故书中难免有不少错漏之处，恳切希望读者批评指正。

茅建民

1995 年 6 月于扬州

目 录

一、大排档经营 88 诀

(一) 开档要诀	1	准备工作七件事	8
抓住机遇莫迟疑	1	知己知彼少不得	8
实干巧干能成功	2	琅琅上口好档名	9
后来居上办排档	2	因地制宜办排档	9
排档不怕不景气	2	经营需有许可证	9
外行也能办排档	3	不宜合伙搞经营	10
学习开档办法多	3	制定规划要实际	10
打好基础很重要	3	餐饮行情要摸准	10
排档规模不宜大	4	经营选择要思考	11
经营排档成内行	4	排档办成专营店	11
职业转变要适应	4	食检部门要沟通	12
敬业精神很重要	5	一桌一椅皆研究	12
舍弃个人旧习俗	5	餐具选用要合理	12
(二) 选址要诀	5	烹调设备要恰当	13
店址选择很重要	5	排档也需搞装饰	13
同行密集客自来	6	(四) 员工要诀	13
本地开档不适宜	6	创业开始夫妻档	13
车站附近较有利	6	招聘雇员要合理	13
游玩场所可考虑	6	招聘雇员有方法	14
就餐对象有选择	7	亲戚朋友不能雇	14
(三) 准备要诀	7	雇员应是多面手	14
准备工作要周全	7	工作制度要规范	14

信任员工不要宠	15
提高待遇有必要	15
员工工资六原则	15
(五) 经营要诀	16
经营特色要明显	16
食品选择要独特	16
与众不同好口味	17
与众不同用餐具	17
经营准备要充分	17
食物样品要讲究	17
摆设样品作用大	18
菜肴命名多思考	18
调味用品要丰富	18
烹调操作有特色	19
保持风味不能变	19
质量数量要检查	19
提高技术不浪费	20
饮食温度要适宜	20
(六) 定价要诀	21
食品标价有学问	21
价格不宜为整数	21
1、2、3、4 要避开	21
排列菜目要巧妙	22
优惠应该有策略	22
经营注重毛利额	22
营业经费要降低	23
实践检验配菜点	23
盘点总结很重要	23

(七) 促销要诀	24
赚钱要找好机会	24
开拓生意要主动	24
炎夏赚钱找妙法	25
“外带”生意不忽视	25
主动推荐招牌菜	25
追加消费有水平	25
清淡饮食不忽视	26
赠送礼物促营销	26
快上快离是上策	26
音乐电视巧控制	27
不可轻视儿童餐	27
销售动向要掌握	27
根据季节变菜单	28
(八) 服务要诀	28
青蛙商法的妙用	28
特色商品要宣传	28
面带微笑迎客人	28
经营个性要突出	29
服务标准要明确	29
清洁卫生很重要	29
要了解顾客心理	30
顾客不满有十条	30
服务用语要常用	30
家庭式店能生存	31
应急处理要科学	31

二、大排档菜品 88 味

蒜泥黄瓜	32	翡翠银芽	46
糖醋泡藕	32	糖醋排骨	46
蜜汁番茄	33	醋烹带鱼	47
闽味生仁	33	潮州冻肉	48
卤兰花干	34	白切肉	48
香糟茭白	34	炒腰花	49
咸蛋拌豆腐	35	回锅肉	50
酸辣白菜	35	炒猪肝	50
蜜汁南荠	36	白炒虾仁	51
葱油海蜇	36	水煮牛肉	51
三丝药芹	37	干煸鳝鱼丝	52
糖醋扬花萝卜	37	滑炒鱼片	53
虾籽春笋	38	番茄虾仁锅巴	54
盐水鸭	38	家常豆腐	54
虎皮鹌鹑蛋	39	宫保鸡丁	55
油爆虾	40	木须肉	55
红油拌茄子	40	虎皮三鲜	56
麻酱海螺	41	赛螃蟹	57
卤肫仁	41	炒肥肠	58
五香兔肉	42	白炒鲜竹蛭	58
陈皮鸡	43	炒西施舌	59
红油腐竹	44	烩冬冬青	59
凉拌肚丝	44	炒鱿鱼丝	60
芥末鸭掌	45	干烧四季豆	60
洋菜拌鸡丝	45	凤尾茼蒿	61

鸡汁煮干丝	61	豆豉鳊鱼	72
麻辣豆腐	62	醋椒鱼	73
白灼响螺片	63	干煸对虾	74
虾仁涨蛋	63	酒酿元宵	74
糖醋里脊肉	64	糯米八宝饭	75
碧绿柱侯鹌鹑	64	什锦果冻	75
鱼香肉丝	65	樱桃莲子	76
香炸猪排	66	蜜枣银耳	76
烩鱼饼	66	冰冻豆茸	77
九转大肠	67	奶油栗子酪	77
灌汤龙凤球	67	萝卜排骨汤	77
毛豆米烧仔鸡	68	酸辣汤	78
沙茶焖鸭块	68	茼蒿肉圆汤	78
面筋塞肉	69	番茄蛋汤	79
脆皮虾球	69	榨菜肉丝汤	79
炸鲜贝串	70	氽鲫鱼汤	80
烧鱼块	71	鱼头豆腐汤	80
干烧鲫鱼	71	莼菜鸡片汤	81
豆瓣鲜鱼	72	拔丝山药	81

三、大排档面点 88 种

三丁包子	83	荠菜包子	86
五丁包子	83	小菜包子	86
野鸭菜包子	84	火腿萝卜丝包子	87
雪菜包子	85	生肉包子	87
干菜包子	85	小笼包子	88

蟹黄包子	88	寿桃馒头	100
枣泥包子	89	苹果馒头	101
细沙包子	89	鲫鱼汤面	101
五仁包子	90	脆鱼汤面	102
水晶包子	90	刀鱼汤面	102
芝麻包子	90	鸡蛋汤面	103
佛手包子	91	白汤面	103
秋叶包子	91	菜汤面	104
三角包子	92	五丁卤子面	104
蟹黄汤包	92	刀鱼羹卤子面	105
豌豆苗汤包	93	甲鱼熬面	105
鸡肉汤包	93	蟹黄熬面	106
生煎包	94	野鸭熬面	107
鲜肉蒸饺	94	虾仁煨面	107
菜肉蒸饺	95	蚌蚶煨面	108
牛肉蒸饺	95	鲨鱼煨面	108
灌汤蒸饺	95	肉丝煨面	108
素菜蒸饺	96	三丝炒面	109
银丝卷	96	肉丝炒面	109
鸡丝卷	96	素炒面	110
蝴蝶卷	97	阳春面	110
菊花卷	97	炸酱面	111
椒盐花卷	98	凉拌面	111
开花馒头	98	虾肉水饺	111
荷花馒头	99	鸡肉水饺	112
莲花馒头	99	鲜肉水饺	112
空心馒头	100	韭菜水饺	113

鸳鸯水饺	113	薄荷烧饼	119
葱油锅饼	114	扬州烧饼	119
肉丝锅饼	114	粘烧饼	120
火腿锅饼	115	草鞋底饼	120
虾仁锅饼	115	大炉饼	120
细沙锅饼	115	徽州饼	121
五仁锅饼	116	荷叶饼	121
黄桥烧饼	116	鸡蛋饼	122
吊炉烧饼	117	家常饼	122
涨烧饼	117	葱油家常饼	123
斜角烧饼	118	甜面包	123
杨柳烧饼	118		

四、大排档小吃 88 样

糯米烧卖	124	山药糕	130
翡翠烧卖	124	赤豆糕	130
虾肉烧卖	125	芝麻凉糕	130
鲜肉烧卖	125	山药枣泥糕	131
菜肉烧卖	126	虾肉馄饨	131
蚌嫩烧卖	126	生肉馄饨	132
茼蒿烧卖	127	蟹黄馄饨	132
芝麻凉卷	127	鸡肉馄饨	132
豆沙凉卷	127	大馄饨	133
千层油糕	128	澄粉汤团	133
清蛋糕	128	玫瑰汤团	133
蜂糖糕	129	藕粉团	134

肉丁菜饭	134
野鸭菜饭	135
粢饭	135
糍粑饭	136
芋头糖粥	136
红枣甜粥	136
大麦米粥	137
荷叶粥	137
绿豆粥	137
赤豆粥	137
火腿粽子	138
鸡肉粽子	138
赤豆粽子	138
蚕豆粽子	139
西沙粽子	139
猪肉粽子	139
酱肉粽子	140
萝卜丝酥饼	140
葱油酥饼	141
果料酥饼	141
椒盐酥饼	141
枣泥酥饼	141
菊花酥饼	142
泰兴酥饼	142
盒子酥	142
鸳鸯酥	143
韭菜春卷	143

附：春卷皮制法	143
荠菜春卷	144
韭黄春卷	144
鸡丝春卷	145
白菜春卷	145
青蒜春卷	146
虾肉锅贴	146
生肉锅贴	146
葱肉锅贴	147
水晶麻团	147
油条	148
糖麻花	148
酵面麻花	149
银耳羹	149
冰糖银耳橘子	150
西米枇杷	150
酒酿	150
酒酿元宵	151
八宝饭	151
桂花糖藕	151
蜜汁芋艿	152
白糖芋安豆	152
脆鱼拌干丝	153
蛋别羹	153
火烧夹鸡蛋	153
米安饼	154
油端	154

油炸干子	155	五香茶叶蛋	156
荷叶粉蒸肉	155	豆花	156
五香田螺	155	糖球串	156

五、大排档西餐 88 例

色拉油沙司	158	煮鱼荷兰沙司	168
什锦色拉	158	炸鲑鱼太太沙司	168
土豆色拉	159	炸鱼饼柠檬	169
鸡蛋色拉	159	炸鱼排	169
番茄盅	159	夏威夷鱼	170
法式拌花菜	160	炸虾仁土司	170
虾仁杯	160	东方式炒饭	171
苹果鸡色拉	161	煎出骨黄鱼	171
奶油方腿	162	炸洋葱丝	171
牛肉清汤	162	炸土豆片、土豆丝	172
意式番茄汤	163	黄油胡萝卜	172
奶油鸡丝汤	163	炒菠菜	173
马赛鱼汤	163	煎花菜	173
美国番茄浓汤	164	炸茄子	173
罗宋汤	164	奶油蘑菇	174
鸡清汤	165	炸玉米球	174
咖喱鸡丁饭汤	165	白脱炒刀豆	174
蘑菇鸡清汤	166	炒奶油牛肉丝	175
鸡杂面条清汤	166	煎厚牛排	175
奶油炒虾仁	167	红焖牛肉	176
炸鲳鱼	167		

咖喱牛肉	176	烤鸡	187
德国汉堡牛排	176	吉力鸡排	187
焖牛舌	177	铁扒童子鸡	188
炸牛排	177	炸鸡翅膀	188
法式红酒烩牛肚 ...	178	法式红酒鸡	188
荷兰炒牛肉片	178	炸鸡肉饼	189
意大利牛仔肉	179	红焖鸭子	189
吉力羊排	179	瑞士菠萝鸭	190
烧(烤)羊腿	180	炸麻雀	190
铁扒羊肉串	180	焖野兔	191
咖喱羊肉片	180	法式炸蛋	191
红烩羊肉白扁豆 ...	181	火腿煎蛋	192
煎猪肉饼	181	土耳其恩利蛋	192
意式焖猪舌	182	蛋黄面三片沙司 ...	193
土豆泥包猪排	182	黄油布丁	193
苹果汁猪排	183	总会三明治	194
煎猪排	183	伯爵夫人小点心 ...	194
青椒塞肉	184	法式土司	194
奶油白兰地猪排 ...	184	美国糖纳子	195
烤猪腿肉	185	果酱饼	195
蛋煎猪肉片	185	卷筒蛋糕	196
焖猪心	186	烙苹果	196
皇后鸡丁(片)	186		

六、大排档名品 88 项

北京它似蜜	198	北京三不沾	198
-------------	-----	-------------	-----

天津狗不理包子	199	太湖糖醋鲤	214
内蒙手抓羊肉	199	无锡虫枣炖甲鱼	214
朝鲜族烤肉	200	无锡珍珠虾排	215
新疆烤羊肉	200	无锡葛粉包	215
河南试量集狗肉	201	苏州鲃肺汤	216
安徽和县炸麻雀	201	苏州樱桃肉	216
山东丸子	202	昆山酱汁肉	217
山东熬加吉鱼	202	常熟叫化鸡	218
山东油爆鱼芹	203	常州糟扣肉	219
山东赛螃蟹	203	镇江水晶肴蹄	219
山东德州扒鸡	204	南通炒蟹线	220
青岛炸蛎黄	204	南通跳竹蛏	220
青岛余蛤蜊肉	205	南通第一鲜	221
山东章丘烤肉	205	如皋灌蟹鱼圆	221
南京荷花白嫩鸡	206	徐州拔丝楂糕	222
南京清炖鸡孚	207	上海南翔小笼馒头	222
南京松子鸡卷	207	浙江雪球鱼汤	223
金陵烤鸭	208	钱江肉丝	224
扬州富春鸡	208	杭州龙井鱼片	224
扬州蜜捶藕	209	杭州虾爆鳝面	225
扬州文思豆腐	210	湖北孝感炸藕夹	226
扬州蛋炒饭	210	湘江叉烧鱼	226
高邮羊肉汤	211	潇湘五元龟	227
东台鱼汤面	211	洞庭砂锅野鸭	227
淮阴白酥鸡	212	桂林砂锅地羊肉	228
无锡脆鳝	213	云南傣族牛皮干	228
无锡干炸银鱼	213		

四川生爆盐煎肉	228
四川鹅黄肉	229
四川陈皮肉丁	229
四川灯影牛肉	230
四川怪味鸡丝	231
四川五味脆皮鸡	231
四川椿芽烘蛋	231
四川罗江豆鸡	232
成都麻婆豆腐	232
成都樟茶鸭子	233
成都夫妻肺片	233
四川牛肉焦饼	234
四川凉面	234
四川担担面	235
四川清汤抄手	235
四川汤圆	236
四川珍珠圆子	236

四川清水醪糟	237
广东生烩老猫公	237
广东红扣果子狸	238
广东荔浦扣肉	239
广东梅子蒸排骨	239
广东潮州豆腐鸡	240
广东太爷鸡	240
广州文昌鸡	240
广州蚝油煎软鸡	241
东江盐焗鸡	241
东江窝全鸭	242
广东潮州烧雁鹅	243
广东柠汁焗鹌鹑	243
广东蒜子瑶柱	243
广东菊花龙凤羹	244
台湾凉扣鸭	245

七、大排档火锅 88 件

全家福火锅	246
白肉血肠火锅	246
清汤火锅	247
白肉火锅	248
杂拌火锅	248
下水火锅	249
家常火锅	250

杂烩火锅	250
涮猪肉火锅	251
涮猪肝火锅	251
涮腰片火锅	252
口条火锅	252
肉圆火锅	253
腌鲜火锅	253

蹄肚火锅	254	鱼杂豆腐火锅	269
金银蹄火锅	254	鱼肝火锅	269
米酒涮牛肉	254	鱼肠火锅	270
牛肉火锅	255	银鱼火锅	270
牛筋火锅	256	虎头鲨火锅	271
毛肚火锅	256	泥鳅火锅	271
牛肉酸菜火锅	257	活河虾火锅	272
涮锅	257	双圆火锅	273
北京涮羊肉	258	四圆火锅	273
三鲜羊肉火锅	259	腌余火锅	274
羊肉火锅	259	三鲜火锅	274
涮鸡肉片火锅	260	南味四生片火锅	275
鸭杂火锅	260	十景火锅	275
蛋卷火锅	261	湖南大边炉	276
鱼片火锅	261	四喜火锅	277
涮鲷鱼片	262	朝天火锅	277
鱼圆火锅	263	梅花火锅	278
川糟火锅	263	菊花火锅	278
牡丹火锅	264	什锦火锅	279
黑鱼火锅	264	辣味火锅	280
鲤鱼火锅	265	四生火锅	280
活鲫鱼火锅	265	菊花生片火锅	281
鱼生火锅	266	龙凤火锅	282
鳝鱼火锅	266	蛇肉火锅	282
鲢鱼头火锅	267	狗肉火锅	283
头尾火锅	268	生焖狗肉锅	283
划水火锅	268	南宁狗肉火锅	284