

北京 民族飯店菜譜



民族饭店菜谱

(山东菜)

北京民族饭店菜谱编写组编

中国旅游出版社

封面题字：赵朴初

责任编辑：范云兴

封面装帧设计：钱光依

彩色插页摄影：张嘉齐

民族饭店菜谱

（山东菜）

民族饭店菜谱编写组编

中国旅游出版社出版

（北京东长安街6号）

新华书店北京发行所发行

外文印刷厂印刷

850×1168 $\frac{1}{32}$ 印张：15.5 插图6页 354千字

1982年5月第一版 1982年5月第一次印刷

印数1—25,000

统一书号：15179·173

定价：1.60元

前 言

中国烹饪历史悠久，源远流长，技术精湛，自成体系。中国的名菜佳肴可达五千余种，且色、香、味、形、器五美俱全，有口皆碑。北京是中国名菜的荟萃之地，其名菜佳肴尤为众多。民族饭店的山东菜也享有一定的声誉。

山东菜是我国八大菜系之一，在华北地区深受人民欢迎，在江南各地也有较大的影响。北京地区的山东菜，在原来的基础上有了较大的发展，它集中了济南菜、胶东菜的特点，并吸收了东北及北京地区有特色的烹调技术，形成了独特风味的地方菜。

北京地区山东菜的主要特点是：讲究应时，选料精细，配料协调，擅长烹制各种山珍海味。烹调中注重火候和用汤，常用爆、炒、煎、熘、炸、烩、煨、炖、扒等方法制作菜肴。调味中多咸、鲜、酸、辣、五香、酱香、葱香、蒜香等味。在菜的色泽上，讲究明汁亮芡，擅用糖色调色，因而菜色鲜艳，多呈金黄或枣红。

我店山东菜特级技师孙中英师傅有近五十年的烹调实践经验。他总结和吸收了各地方菜的特点，亲自指导和参加了编写民族饭店山东菜谱的工作。书中保留了部分传统山东菜如：山东海参、醋椒活鱼等；选编了一些

深受国内外宾客赞扬的花色创新菜如：卷龙顶凤、棒棒凤尾虾等；挖掘出一些山东风味菜如：清酱肉、苏造丸子等。菜谱中共介绍菜肴 432 种，面点 33 种。在大部分菜肴中，除用料、制法和特点外，还写了题解，对菜名及使用的原料或烹调方法做了简要的解释。书后还附有各种干货原料与珍品加工方法、山东菜常用调料简介、汤与馅料制法、满汉酒席和宴会菜单举例等。

因写作水平有限，书中难免存在着缺点、错误，望读者批评指正。

北京民族饭店菜谱编写组

目 录

山 珍 海 味 类

一	金丝燕菜卷·····	1
二	通天官燕·····	2
三	四喜燕菜·····	3
四	百鸟拌冷燕·····	4
五	扒黄肉翅·····	6
六	鹅眉鱼翅·····	7
七	桃锤扒鱼翅·····	8
八	沙锅鱼翅·····	9
九	干煸鱼翅·····	10
一〇	清汤金鱼翅·····	11
一一	红油鱼翅·····	12
一二	三丝鱼翅·····	12
一三	卷筒兰花翅·····	13
一四	宝鸭藏翅·····	15
一五	云腿扒熊掌·····	16
一六	蒜子烧象鼻·····	17
一七	高汤银耳·····	18
一八	明月银耳汤·····	19
一九	余银耳乌龙汤·····	20
二〇	茉莉银耳·····	21

二一	虾子烧广肚·····	22
二二	龙菊广肚·····	23
二三	乌龙扒广肚·····	25
二四	烧炸广肚·····	26
二五	烧鸡脯广肚·····	27
二六	糟烩广肚蛋白·····	28
二七	山东海参·····	29
二八	沙锅猪婆参·····	30
二九	葱扒大乌参·····	31
三〇	胡辣海参汤·····	33
三一	乌龙藏猪·····	34
三二	虾子烧海参·····	35
三三	乌龙吐珠·····	36
三四	清烩海参片·····	37
三五	干贝扒猩唇·····	38
三六	锅塌鲍鱼盒·····	39
三七	扒龙须鲍鱼·····	41
三八	彩霞烤网鲍·····	42
三九	鸡油网鲍菜心·····	43
四〇	麻酱紫鲍·····	44
四一	原汁鲍鱼·····	45
四二	云腿扒猴头·····	45
四三	沙锅凤脯头蘑·····	47
四四	纱窗明月汤·····	48
四五	翠杆蛇皮·····	49
四六	瓢凤茸竹荪汤·····	50
四七	四丝干贝·····	51

四八	红烧干贝·····	53
四九	干贝肚块·····	54
五〇	油爆鲜贝·····	55
五一	盐爆鲜贝·····	56
五二	清蒸鲜贝·····	57
五三	白烩鲜贝·····	58
五四	红扒鱼唇·····	59
五五	海红鱼唇·····	60
五六	沙锅糟蛋鱼唇·····	61
五七	蟹黄扒鱼唇·····	62
五八	烩酸辣鱼唇·····	63
五九	鱼骨白烧海参·····	64
六〇	烩鱼骨两丁·····	65
六一	红烧龙鱼肠·····	66
六二	奶汤龙鱼肠·····	67
六三	双色鱿鱼卷·····	68
六四	盐爆鱿鱼卷·····	69
六五	烩鱿鱼丝·····	70
六六	沙锅鱿鱼鸡脯·····	70
六七	沙锅鳎皮·····	71
六八	白扒鳎皮·····	72
六九	红烧鳎皮·····	73
七〇	炸蛎黄·····	74
七一	锅塌海蛎子·····	75
七二	烩海蛎子盖韭·····	75
七三	盐爆海蛎子·····	76
七四	盖韭炒海蛎子·····	77

七五	烩海肠子·····	78
七六	螺衣凤片·····	79
七七	爆炒螺肫·····	80
七八	青韭炒蛭子·····	81
七九	雪片蛭子·····	82
八〇	木樨蚬子·····	83
八一	水炒鸡蛋蛤仁·····	84
八二	盖韭炒青蛤·····	84
八三	野参群鲜汤·····	85

野 味 类

八四	清汤鹿尾·····	87
八五	云腿扒鹿尾·····	87
八六	御府鹿尾·····	88
八七	烤鹿方·····	89
八八	金华扒驼峰·····	91
八九	红烧哈什蟆·····	92
九〇	五香哈什蟆腿·····	94
九一	火腿扒鹿膝·····	95
九二	沙锅鹿膝·····	96
九三	清汤鹿膝·····	97
九四	炒山鸡片雪菜·····	97
九五	结汁山鸡·····	99
九六	五香焖铁雀·····	100

九七	炸铁雀	100
九八	御酱铁雀	101
九九	网油烤飞龙	102
一〇〇	清炖飞龙	103
一〇一	清汤飞龙	104
一〇二	芙蓉飞龙	104
一〇三	酥炸大雁	106
一〇四	炸松仁犴鼻	107
一〇五	红烧犴鼻	108
一〇六	烤兔肉	109
一〇七	黄酒焖兔	110
一〇八	脆皮鸽	111
一〇九	口蘑蒸乳鸽	112
一一〇	白鸽归巢	113
一一一	炒头脯	114

鱼 类

一一二	清蒸加吉鱼	116
一一三	珍珠加吉鱼	117
一一四	清蒸潘鱼	118
一一五	酱汁鱼	119
一一六	拖煎黄鱼	120
一一七	糟熘鱼片	121
一一八	侉炖目鱼	123

一一九	干烧目鱼中段	124
一二〇	醋椒活鱼	125
一二一	家常熬黄鱼	126
一二二	脱骨桂鱼	127
一二三	煎桂鱼盒	129
一二四	糖醋大码鱼	131
一二五	云腿三片鱼	132
一二六	抓炒鱼条	133
一二七	煎瓢桂鱼	134
一二八	鲜莲鱼丁	135
一二九	浪花桂鱼	136
一三〇	卷筒桂鱼	137
一三一	油泼活鱼	138
一三二	卷龙顶凤	139
一三三	烩乌鱼蛋	141
一三四	赛螃蟹	141
一三五	红烧元鱼	142
一三六	清炖元鱼	144
一三七	盖韭炒桃花骚	145
一三八	干爆斗鱼	146
一三九	糖醋鲤鱼	147
一四〇	清蒸活鱼卷	148
一四一	锅煽银鱼	149
一四二	糟熘三白	150
一四三	烤桂鱼扇	151
一四四	富贵鱼	152
一四五	青蛤氽鲫鱼	153

一四六	浇汁鳝片	154
一四七	明月青龙段	156
一四八	炒鳝鱼丝	157
一四九	沙锅鱼头	158
一五〇	干烂鱼片	159
一五一	逢年烧鱼	159
一五二	茄汁鱼腐	160
一五三	辣鱼粉皮	162
一五四	果汁桂鱼卷	162
一五五	炸芝麻鱼条	163
一五六	清蒸元鱼	164
一五七	烧桂鱼扣	165
一五八	白扒裙边	166
一五九	红烧活鱼片	167
一六〇	油爆鱼肝丁	168

虾 蟹 类

一六一	盘龙珍珠	170
一六二	炸烹大虾	171
一六三	清蒸鲜虾	172
一六四	糖炒虾瓣	173
一六五	棒棒凤尾虾	174
一六六	油焖大虾	175
一六七	雪花虾片	176

一六八	炸月光饼	177
一六九	清炒虾仁	178
一七〇	西法板虾	179
一七一	煎虾饼	180
一七二	烩虾仁	181
一七三	干烂虾仁	182
一七四	炸琵琶虾	183
一七五	锦绣龙虾	184
一七六	空心虾脯	185
一七七	炸虾铃	186
一七八	炆活虾	187
一七九	金鱼虾	187
一八〇	炸海蟹	189
一八一	炸瓢海蟹盖	190
一八二	炸熘紫蟹	191
一八三	紫蟹菊花涮鱼锅	192

鸭 类

一八四	脱骨半素鸭	194
一八五	冬菜烤鸭	195
一八六	酒蒸鸭子	196
一八七	御府鸭块	197
一八八	干煸鸭子	198
一八九	水晶鸭子	199

一九〇	三夹鸭子	200
一九一	柴把鸭子	201
一九二	云腿扒鸭	202
一九三	炸芙蓉鸭条	202
一九四	烩鸭丁油皮	203
一九五	网油焗鸭子	204
一九六	清炸鸭肫	205
一九七	糟蒸鸭肝	206
一九八	香酥鸭子	206
一九九	碧桃酥鸭	207
二〇〇	烩鸭四宝	208
二〇一	油爆鸭丁	209
二〇二	掌上明珠	210
二〇三	余银耳鸭舌	211
二〇四	炒烧鸭丝掐菜	212
二〇五	万子酥鸭	212
二〇六	冬菜扒鸭	213
二〇七	明月宝鸭	214

鸡 类

二〇八	沙锅鸡	216
二〇九	炖口蘑龙凤球	217
二一〇	玉棍鸡	217
二一一	担担鸡	218

二一二	干爆鸡丁	220
二一三	酱爆鸡丁	221
二一四	烩两鸡丝	221
二一五	生菜扒鸡腿	222
二一六	纸包鸡	223
二一七	油淋鸡	224
二一八	酱爆熏鸡	225
二一九	冬菜烤鸡	226
二二〇	鲜莲鸡丁	226
二二一	姜芽鸡片	227
二二二	炒生鸡丝	228
二二三	烩鸡糕	229
二二四	炸鸡锤	230
二二五	蜂窝鸡	231
二二六	荷花鸡柳	232
二二七	鸡里蹦	233
二二八	锅煽鸡	234
二二九	浇油鸡	234
二三〇	油泼鸡	235
二三一	油冲鸡脯	236
二三二	炸八块	237
二三三	香榧焖鸡脯	238
二三四	苹果鸡	239
二三五	抓炒鸡丝	240
二三六	荷叶米粉鸡	241
二三七	炸鸡椒	242
二三八	苦芽炒鸡丝	243

二三九	宝镜鸡盒	244
二四〇	冬虫草焖鸡块	245
二四一	果汁全鸡	246
二四二	松子全鸡	247
二四三	奎元炖鸡	248
二四四	草菇蒸鸡	249
二四五	茄汁煎鸡脯	250
二四六	炒芙蓉鸡片	251
二四七	野参母鸡棒	252

猪 肉 类

二四八	桂花肘棒	253
二四九	炸金钩棒	254
二五〇	雪梨肘棒	255
二五一	椒盐肘子	256
二五二	冰糖肘子	256
二五三	砂仁肘子	257
二五四	糊皮肘子	258
二五五	螺炖肘花	259
二五六	清炸里脊	260
二五七	花棍里脊	261
二五八	双烤肉	262
二五九	炸松子里脊卷	263
二六〇	炒碧桃里脊	263

二六一	炒腰果里脊	264
二六二	水焗七星里脊	265
二六三	清蒸火方	266
二六四	山东丸子	267
二六五	大蹄扒海参	268
二六六	勺里拌加烂蒜	269
二六七	凉冻绿豆肘	270
二六八	马莲肉	271
二六九	锅焗腰盒	272
二七〇	油爆双脆	272
二七一	九转肥肠	273
二七二	金缸肥肠	274
二七三	炸肉骨碌烹	275
二七四	烩肥肠加烂蒜	276
二七五	番茄腰柳	277
二七六	锅烧小蹄膀	278
二七七	肝糕汤	279
二七八	过油肉	279
二七九	炒木樨肉	280
二八〇	油爆肉丁	281
二八一	沙锅炖吊子	282
二八二	荠菜肉卷	283
二八三	紫桂焖大排	284
二八四	红烧肉	285
二八五	夜香猪柳	286
二八六	噜苏腰花	287
二八七	网油椿榻	288