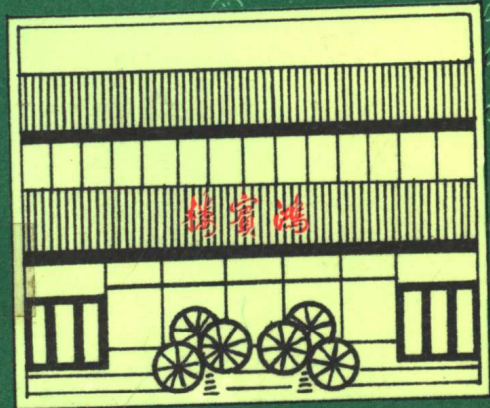


北 京

鴻賓樓菜譜

傅杰

قائمة الاطعمة الاسلامية



中国旅游出版社

# 北京鸿宾楼菜谱

北京鸿宾楼饭庄编著

中国旅游出版社

责任编辑：范云兴

装帧设计：滕义仿

摄影：陈书帛

封面设计：朱永莲

## 北京鸿宾楼菜谱

北京鸿宾楼饭庄编著

\*

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

北京市燕京印刷厂印刷

\*

开本：850×1168毫米 1/32 印张：9.5 插页：8 字数：200千字

1985年5月第1版 1988年8月第2版第2次印刷

印数：25500—40500册

ISBN 7-5032-0140-1/TS·27 定价：3.50元

## 前 言

鸿雁来时风送暖，  
宾朋满座劝加餐。  
楼头赤帜红于火，  
好汉从来不畏难。

这是中国的大文豪郭沫若在一九六三年春节即席所题的藏头诗，将每句诗的第一个字连起来，就成为“鸿宾楼好”。它代表了广大中外宾客对鸿宾楼的赞誉之词。

鸿宾楼创立于清咸丰三年（1853年），至今已有一百三十多年的历史。它原设于天津，于一九五五年迁至北京和平门外，一九六三年迁至西长安街现址，是北京大型的天津清真风味饭庄。

鸿宾楼饭庄的菜肴有数百种之多，烹调技法以扒、炸、烧、焖、烩、溜、炖等最为见长，善于烹制“全羊大菜”、山珍海味和高级清真筵席。菜肴质地酥、脆、软、嫩，味道鲜、咸、清、香，具有选料严格，制作精细的特点。如“沙锅羊头”、“鸡茸鱼翅”、“白蹦鱼丁”、“盐爆散丹”、“玉米全烩”、“炖蹄筋”等，都是久负盛誉的名菜。除此之外，还备有北京特殊风味的“涮羊肉”和北京烤鸭（挂炉）。

本书选入“风味菜类”等二百七十八种。“全羊大菜”一百二十种，以及“北京烤鸭（挂炉）”的制作方法。书中对每个菜肴的主料、配料、调料、制法和烹饪原材料的选用及加工等，均有详细的介绍。

本书是在北京西城区饮食公司技术中心的指导下，由王继德、

王守谦、蒋学仁、马永海、艾广富等同志，在总结已故老技师宋少山、高维恭的烹调经验基础上，编写而成的。在编写过程中，还曾受到天津饮食公司及著名回族烹饪技师贺少奎、周金廷、高贵林、王钦宾、顾仁寿的指点、帮助，在此表示谢意。

由于水平有限，书中难免存在缺点、错误，请广大读者给予批评指正。

鸿宾楼饭庄菜谱编写组





▲ 花点

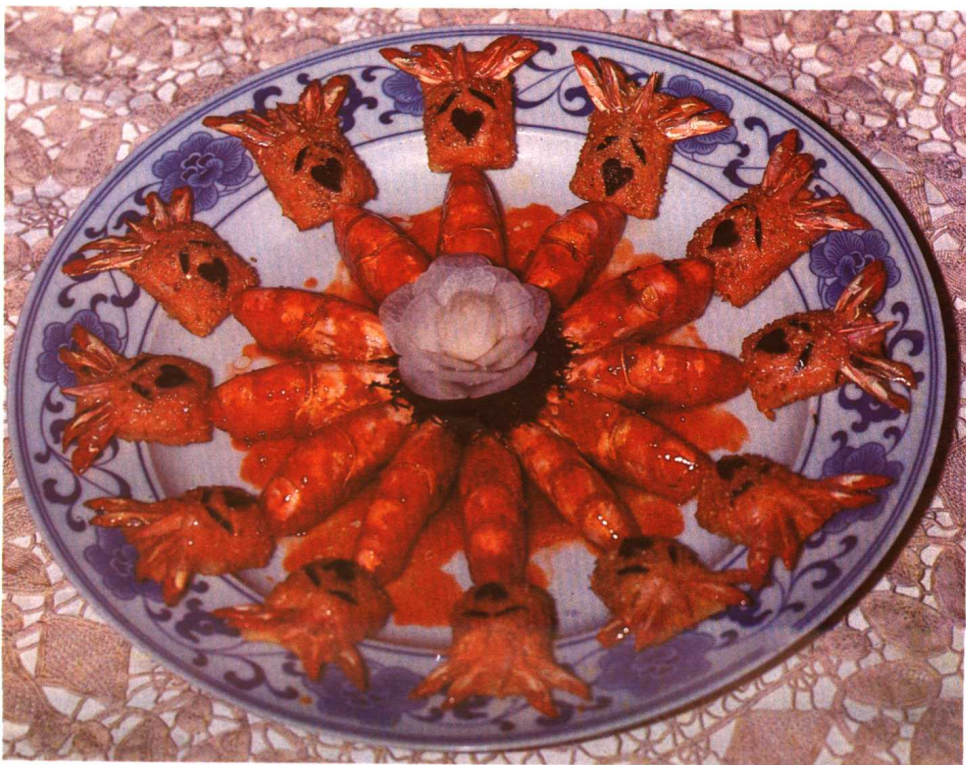


▲ 彩拼七冷荤





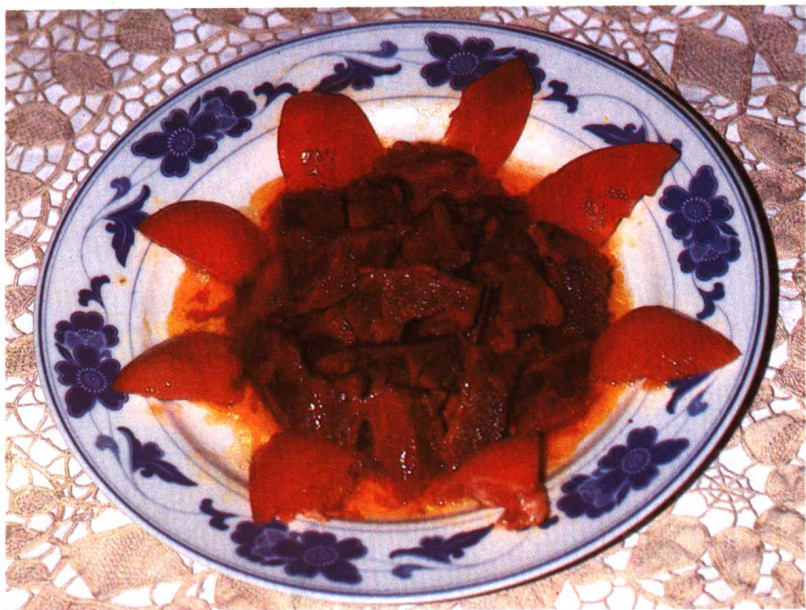
◀ 炖蹄筋



▼ 两吃大虾



火柿牛肉 ▶

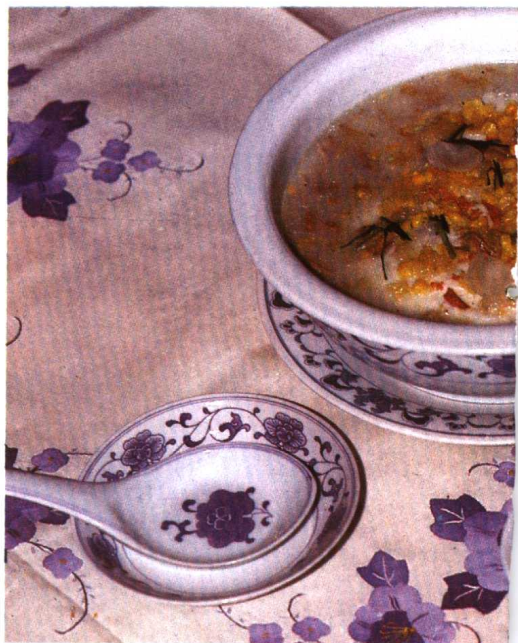


▼ 盐爆散丹





玉米全烩 ▶



▼ 两色鱼腐





▼ 鸡茸鱼翅





▼ 白崩鱼丁





▼ 滑洋鸡丁





▲ 两吃肉串

▼ 北京烤鸭



# 目 录

## 风 味 菜 类

|               |    |
|---------------|----|
| 一、炸蒸牛羊肉.....  | 1  |
| 二、黄焖牛羊肉.....  | 1  |
| 附：红汁的制法.....  | 2  |
| 三、焖烧牛羊肉.....  | 2  |
| 四、炸肥肠.....    | 3  |
| 附：咸面的制法.....  | 3  |
| 五、火柿牛肉.....   | 4  |
| 六、红炖羊头.....   | 4  |
| 七、红炖牛尾.....   | 5  |
| 八、红炖蹄筋.....   | 5  |
| 九、红炖羊蹄哈巴..... | 6  |
| 一〇、红扒羊蹄.....  | 6  |
| 一一、沙锅羊头.....  | 7  |
| 一二、沙锅全羊.....  | 7  |
| 一三、沙锅散丹.....  | 8  |
| 一四、五吃肚仁.....  | 8  |
| 一五、烹蹄筋.....   | 11 |
| 一六、盐爆散丹.....  | 11 |
| 附：白汁的制法.....  | 12 |
| 一七、独三样.....   | 12 |
| 一八、炸脊髓.....   | 13 |



|                |    |
|----------------|----|
| 一九、软炸牛脑·····   | 13 |
| 二〇、余千里风·····   | 14 |
| 二一、口蘑烩全羊·····  | 14 |
| 二二、炒金银丝·····   | 15 |
| 二三、滑洋里脊·····   | 16 |
| 二四、炖蹄筋海参·····  | 16 |
| 二五、炒羊肝·····    | 17 |
| 二六、软溜鸡片·····   | 17 |
| 二七、白蹦鸡丁·····   | 18 |
| 二八、滑洋鸡丁·····   | 19 |
| 二九、鸡粥鲜桃仁·····  | 19 |
| 三〇、玛瑙鸡·····    | 20 |
| 三一、烹鸡座·····    | 20 |
| 三二、口蘑干贝鸡·····  | 21 |
| 三三、口蘑鸭子·····   | 22 |
| 三四、红扒鸭子·····   | 22 |
| 三五、滑洋鸭肝·····   | 23 |
| 三六、蹭蹦鲤鱼·····   | 23 |
| 三七、白斩鲤鱼·····   | 24 |
| 三八、白汁鲤鱼·····   | 24 |
| 三九、白蹦鱼丁·····   | 25 |
| 四〇、官烧目鱼·····   | 26 |
| 四一、钻目鱼段·····   | 26 |
| 四二、酸沙目鱼片·····  | 27 |
| 四三、软溜鱼扇·····   | 27 |
| 四四、红烧鲷王鱼·····  | 28 |
| 四五、鲤鱼余青蛤仁····· | 29 |
| 四六、余鱼腐·····    | 29 |
| 四七、独鱼腐·····    | 30 |

|               |    |
|---------------|----|
| 四八、独鱼白·····   | 30 |
| 四九、酥鲫鱼·····   | 31 |
| 五〇、炆青虾·····   | 32 |
| 五一、蛋羹海蟹·····  | 32 |
| 五二、清烹大甲肉····· | 33 |
| 五三、白扒蟹油·····  | 33 |
| 五四、软炸蟹油·····  | 34 |
| 五五、溜蟹黄·····   | 34 |
| 五六、滑洋面筋·····  | 35 |
| 五七、拔丝南荠鼓····· | 35 |
| 五八、炒红果·····   | 36 |
| 五九、玉米全烩·····  | 37 |
| 六〇、朱砂炒蚕豆····· | 37 |
| 六一、油盖烧茄子····· | 38 |
| 六二、炸烹蚂蚱·····  | 38 |
| 六三、玉米鲜莲·····  | 39 |
| 六四、鸡茸鱼翅·····  | 39 |
| 六五、蟹黄鱼翅·····  | 40 |
| 六六、扒海洋·····   | 41 |
| 六七、红烧黄唇肚····· | 42 |
| 六八、氽鲍鱼卷·····  | 42 |
| 六九、白汁鱼信·····  | 43 |

## 牛 羊 类

|                |    |
|----------------|----|
| 七〇、酱牛羊腱子·····  | 44 |
| 七一、沙锅炖牛羊肉····· | 44 |
| 七二、清蒸牛羊肉·····  | 45 |
| 七三、红炖牛羊肉·····  | 45 |

|                |    |
|----------------|----|
| 七四、炸烹牛羊肉·····  | 46 |
| 七五、锅烧牛羊肉·····  | 46 |
| 七六、白锅炖牛羊肉····· | 47 |
| 七七、白片羊糕·····   | 47 |
| 七八、口蘑牛肉·····   | 48 |
| 七九、炖舌尾·····    | 48 |
| 八〇、咖喱牛肉·····   | 49 |
| 八一、手抓羊肉·····   | 50 |
| 八二、油爆肚仁·····   | 50 |
| 八三、氽散丹·····    | 51 |
| 八四、葱爆羊肉·····   | 51 |
| 八五、独肚片·····    | 52 |
| 八六、烩蹄筋·····    | 52 |
| 八七、口蘑烩羊眼·····  | 53 |
| 八八、炸羊尾·····    | 53 |
| 八九、烩羊三样·····   | 54 |
| 九〇、单爆腰·····    | 54 |
| 九一、软炸里脊·····   | 55 |
| 九二、干炒牛肉丝·····  | 55 |
| 九三、炖二样·····    | 56 |
| 九四、清汤牛肉丸·····  | 56 |
| 九五、海参羊肉·····   | 57 |
| 九六、它似蜜·····    | 57 |
| 九七、溜羊肝·····    | 58 |
| 九八、炸羊肝·····    | 58 |

## 鸡 鸭 类

|             |    |
|-------------|----|
| 九九、炒鸡丝····· | 60 |
|-------------|----|