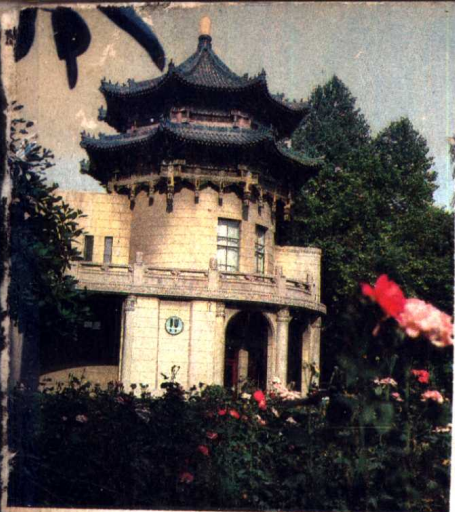


迎
賓
菜
譜



迎賓菜譜

RECIPE BOOK

陝西科學技術出版社

迎 宾 菜 谱

郑生和 编
王文才

陕西科学技术出版社

迎八表菜谱

李文才 编

西科~~学~~技术出版社出版

(西安北大街 131 号)

陕西省新华书店发行 国营五二三厂印刷

350×1168 毫米 32 开本 10.625 印张 3 插页 220,000 千字

1985 年 11 月第 1 版 1985 年 11 月第 1 次印刷

印数: 1—17,000

统一书号: 15202·113 定价: 2.70 元

博采众家之长
保持地方特色

习仲勋

一九八四年

习仲勋同志为本书题词



特级厨师郑生和



花蓝拼盘



松鹤拼盘

出版者的话

古都西安的人民大厦是建国初兴建的一座大型宾馆，三十多年来，接待过五大洲各界朋友，为振兴中华，搞活经济做出了突出的贡献。人民大厦特一级厨师郑生和同志，从事烹饪工作五十余年，他刻苦钻研烹饪技术，既注意继承我国传统烹饪技艺，研究地方风味；又能够博采众长，不断创新，逐渐形成了独特的风格。他主持过许多高级宴席，接待过各国首脑，博得海内外朋友一致赞誉。《迎宾菜谱》记叙人民大厦三十年的传统菜三百五十七种，其中，大部分是人民群众喜闻乐见的名菜，也收入了一些地方风味，既可以安排高级宴席，也能够灵活搭配，家庭自制。

本书在编写过程中，得到西安人民大厦各级领导、餐厅全体同志的热情帮助。张鹏程、刘念先、吴仕勋、何戡非、应振华、杨开元、刘士真、惠怀杰、张月赓、刘复汉、薛锡、王养性等同志都曾给予大力支持，在此，一并致以感谢。

一九八五年元月

目 录

一、冷 菜

松鹤拼盘····· (1)	熏鲜蛋····· (13)
花篮拼盘····· (2)	熏素鸭····· (14)
酥鱼····· (4)	卤糯米香肠····· (15)
迎宾菜····· (5)	卤肺····· (16)
陈皮五味鸡····· (6)	封肉····· (17)
枸杞金钟鸡····· (7)	酱猪、鸡、鸭肉····· (18)
腌醉蟹····· (8)	松子小肚····· (18)
腌醉虾····· (8)	油爆虾····· (19)
腌醉螺蛳····· (9)	炸素排骨····· (20)
熏鸽子····· (10)	珊瑚白菜····· (21)
熏油虾····· (11)	炆黄瓜皮····· (22)
熏火腿香肠····· (11)	炆佛手蜇皮····· (22)
熏糯米肚子····· (12)	冻羊膏····· (23)

二、山珍海味

清汤官燕····· (25)	猴头扒鸡····· (28)
芙蓉燕菜····· (26)	西瓜猴头····· (29)
清汤猴头····· (27)	芙蓉猴头····· (30)
雪山猴头····· (28)	红烧包翅····· (31)

凤吞鱼翅…………… (33)	芙蓉鱿鱼…………… (51)
三丝鱼翅…………… (34)	锅巴鱿鱼…………… (52)
白扒鲍鱼…………… (35)	煨鱿鱼丝…………… (53)
鲍鱼扒鸡翼…………… (36)	糖醋鱿鱼卷…………… (54)
清汁鱼唇…………… (37)	白扒鱿鱼…………… (55)
鸡米烧鱼皮…………… (38)	菜心扒鱿鱼…………… (56)
红烧大乌参…………… (39)	什锦狮子头…………… (57)
鸡米扒海参…………… (40)	什锦西瓜盅…………… (58)
葱黄烧海参…………… (41)	四生鱼锅…………… (59)
锅巴海参…………… (42)	三仙火锅…………… (60)
烧海三仙…………… (43)	奶汤锅子鱼…………… (61)
烧广肚…………… (44)	八卦燕菜
白扒鱼肚…………… (45)	(仿燕菜)…………… (62)
江珧烧丝瓜…………… (46)	枇杷燕菜卷
江柱一劲松…………… (47)	(仿燕菜)…………… (63)
绣球干贝…………… (48)	琵琶燕菜
松江艳影…………… (49)	(仿燕菜)…………… (64)
什锦冬瓜盅…………… (50)	

三、水 产

网油松子烤鱼…………… (66)	氽汤鱼丸…………… (71)
葱椒活鲤鱼…………… (67)	瓦块鱼带面…………… (72)
灯笼鱼…………… (68)	糖醋鱼带面…………… (73)
鲜味母子鱼…………… (69)	氽汤鱼卷…………… (74)
红烧鲢鱼头…………… (70)	五味锅塌鱼…………… (75)

清汁蝴蝶鱼····· (76)	酿龙头大虾····· (100)
清汁鱼饺····· (77)	炸凤尾大虾····· (101)
炒镲水(炒鱼杂)····· (78)	油焖大虾····· (102)
包封鲫鱼····· (79)	烩虾脑羹····· (103)
松鼠鱼带面····· (79)	锅巴虾仁····· (104)
喷香西辣鱼····· (80)	炒雨前虾仁····· (105)
干蒸活鲤鱼····· (81)	炸雨前虾····· (106)
干烧桂鱼····· (82)	酥炸银鱼····· (106)
彩色珍珠鱼····· (83)	青炒银鱼····· (107)
干烧黄花鱼····· (84)	龙井炒银鱼····· (108)
清蒸活鲤鱼····· (85)	翡翠田鸡····· (108)
浓汁敷粉鱼····· (86)	毛豆炒田鸡····· (109)
包封鱼团····· (87)	红烧鲩鱼····· (110)
萝卜丝煮鲫鱼····· (88)	清蒸鲩鱼····· (111)
葛仙米煮鱼丸····· (89)	奶汤娃娃鱼····· (112)
红烧鲤鱼····· (90)	蒜子焖娃娃鱼····· (113)
鲜嫩纸包鱼····· (91)	清蒸甲鱼····· (114)
肉茸嵌鲫鱼····· (91)	绿柳困鱼····· (115)
清蒸鱼卷····· (92)	红烧甲鱼····· (116)
炸三丝鱼卷····· (94)	清蒸鲟鱼····· (116)
烹汁鲤鱼····· (95)	肉茸嵌鳊鱼····· (117)
豆瓣烧鲑鱼····· (95)	肉茸嵌鳝段····· (118)
泥鳅炖豆腐····· (96)	烹炸鳝鱼····· (119)
蒸蟹····· (97)	炒鳝鱼丝····· (120)
猪油蒸蟹····· (98)	干煸鳝鱼····· (121)
蟹粉狮子头····· (99)	鳝和羹····· (122)

干蒸鳊鱼…………… (123) 干蒸鲥鱼…………… (124)

四、鸭、鸡

烤鸭…………… (125) 椒味锅塌鸡…………… (148)
酥炸鸭脯…………… (127) 飞翔鸡…………… (149)
诸侯鹅…………… (127) 虫草蒸鸡…………… (150)
脆皮香酥鸭…………… (128) 葱黄扒鸡…………… (151)
川冬菜扒鸭…………… (129) 瑶柱蒸鸡…………… (152)
水晶鸭子…………… (130) 炸金钱鸡…………… (153)
清蒸鸭子…………… (131) 三拼云腿鸡…………… (154)
绣球鸭子…………… (132) 淡菜蒸鸡…………… (155)
清汁扒鸭条…………… (133) 南煎鸡饼…………… (156)
面包鸭肝…………… (134) 炸脆皮鸡…………… (157)
彩色灯笼鸡…………… (135) 油抱雪花鸡…………… (158)
炸龙凤鸡腿…………… (136) 焦熘全鸡…………… (159)
罐 鸡…………… (137) 油抱鸡球…………… (160)
网油葱椒鸡…………… (138) 酿鸳鸯鸡…………… (161)
什锦西瓜鸡…………… (139) 银杏蒸鸡…………… (162)
脆皮香酥鸡…………… (141) 网油芝麻鸡…………… (163)
轻炸红皮鸡…………… (141) 玉液葡萄鸡…………… (164)
多味骨香鸡…………… (142) 酥炸腿茸鸡…………… (165)
彩色飞虎鸡…………… (143) 油淋子鸡…………… (165)
碧绿茶滑鸡…………… (144) 蒸碎滑鸡…………… (166)
松子酿鸡…………… (145) 原汁蒸全鸡…………… (167)
五味珊瑚鸡…………… (146) 酥炸芝麻鸡…………… (168)
圆珠糯米鸡…………… (147) 豆豉蒸鸡…………… (169)

封鸡白菜墩····· (170)	爆炒笋鸡····· (179)
荷叶蒸鸡····· (171)	韭黄炒鸡丝····· (180)
碧真冬菇鸡····· (171)	炸笋鸡八块····· (181)
板栗蒸鸡····· (172)	掐菜炒鸡丝····· (182)
茄汁煨鸡····· (173)	炸栗子脆····· (182)
多味煊炒鸡····· (174)	高丽鸡腰····· (183)
油抱鸡丁····· (175)	炸面包桃····· (184)
网油鸡茸····· (176)	花菇煨鸡片····· (185)
酱爆鸡丁····· (177)	鲜味纸包鸡····· (186)
高丽鸡参	蜜桃嵌鸡····· (186)
(鸡牙子)····· (178)	锅烧鸡····· (188)
生滑鸡丝····· (178)	葱油家乡鸡····· (189)

五、野 味

松子扒熊掌····· (190)	酱爆兔肉丁····· (197)
沙锅炖狗肉····· (191)	蒜子焖山鸡····· (198)
红焖果子狸····· (192)	糖醋山鸡卷····· (199)
蛇汁煊鸡····· (193)	茄汁煊山鸡····· (200)
红焖野鸭····· (194)	草丛山鸡····· (201)
红煊鸽子····· (195)	芥菜炒山鸡片····· (202)
红烧兔肉····· (196)	网油山鸡茸····· (203)

六、猪 牛 羊 肉

烤乳猪····· (204)	松子嵌肉····· (207)
烤肉(烤方)····· (205)	神仙肉····· (208)
红烧大排骨····· (206)	冰糖肘子····· (209)

干蒸猪足…………… (210)	生炒肝油…………… (229)
鲜荷叶蒸肉…………… (211)	椒盐排骨…………… (230)
粉蒸排骨…………… (211)	毛芋头烧肉…………… (231)
淡菜蒸肉…………… (212)	酸菜火锅…………… (231)
走油肉…………… (213)	烂炒牛肉丝…………… (232)
蒸刺毛团…………… (214)	红烧牛尾…………… (233)
肉茸嵌西葫芦…………… (215)	煨牛蹄…………… (234)
生爆盐煎肉…………… (216)	冬菜扒牛肉…………… (235)
排骨炖藕…………… (216)	软炸牛肉…………… (236)
锅塌腰子…………… (217)	雪花牛肉…………… (236)
酥炸腰羊…………… (218)	清炖牛肉…………… (237)
虎爪肚块…………… (219)	羊肉涮锅…………… (238)
爆炒鱿鱼肉丝…………… (220)	手抓羊肉…………… (239)
滑熘里脊…………… (221)	拉古羊肉…………… (240)
炸佛手卷…………… (222)	大葱爆羊肉…………… (240)
神仙茄子…………… (223)	带骨羊肉…………… (241)
苦瓜炒肉丝…………… (224)	红煨羊肉…………… (242)
肉塞辣椒…………… (225)	糖醋羊里脊…………… (242)
炒椒盐肉…………… (226)	羊肉煮馍…………… (243)
虾籽烧蹄筋…………… (226)	锅烧羊肉…………… (244)
面包熘腰花…………… (227)	酱爆肉丁…………… (245)
肉丝烧黄瓜…………… (228)	

七、腌菜、蛋、汤

铁锅烤鸡蛋…………… (247)	清汁蘑菇蛋…………… (248)
虎皮鸽蛋…………… (248)	密封肉心蛋…………… (249)

炒硫黄蛋…………… (250)	蘑菇烩鸡腰…………… (264)
云片鸽蛋…………… (251)	鸡茸豆花汤…………… (264)
烩乌鱼蛋…………… (252)	酸辣烩鱿鱼…………… (265)
炒桂花蛋…………… (253)	珍珠翡翠羹…………… (266)
辣味玉香蛋…………… (253)	鸡游蚕豆…………… (267)
炸凤眼鸽蛋…………… (254)	麻辣鸡茸…………… (268)
清蒸碧波蛋…………… (255)	鸡茸游菜心…………… (269)
竹荪捶鸡片…………… (256)	荷叶香菌盒…………… (269)
清汤人参豆腐…………… (257)	炒芙蓉鸡片…………… (270)
葛仙米云头羹…………… (257)	清汁四宝…………… (271)
干贝烩猪脑…………… (258)	花菇酿凤爪…………… (272)
余汤双脆…………… (259)	鸡茸菜花…………… (273)
鸡丝桃仁羹…………… (260)	油爆双脆…………… (274)
烩鸭三样…………… (261)	雪花浮游鸡…………… (275)
烩锦花云头…………… (261)	清蒸香菌鸡…………… (276)
腰丁烩腐皮…………… (262)	榴鸡腩…………… (276)
毛豆烩鸡丝…………… (263)	

八、蔬 菜

清汤官燕(素)…………… (278)	什锦狮子头(素)…………… (284)
三丝扒鱼翅(素)…………… (279)	炒辣子鸡丁(素)…………… (285)
葱黄扒海参	烧素三样…………… (286)
(仿海参)…………… (280)	罗汉白菜…………… (287)
冬菜扒鸭(素)…………… (281)	绣球发菜…………… (288)
锅烧全鸡(素)…………… (282)	蟹黄扒白菜…………… (289)
五柳鱼带面…………… (283)	蒸苦苣菜…………… (290)

韭菜炒菠菜·····	(290)	干贝烧黄瓜·····	(301)
琵琶菜心·····	(291)	虾子烧冬笋·····	(302)
炒素鳊和·····	(292)	虎皮辣子·····	(303)
栗子烧白菜·····	(293)	虾子烧茭白·····	(303)
罗汉豆腐·····	(294)	花菇烧竹笋·····	(304)
珍珠龙须菜·····	(295)	虾米烧菜花·····	(305)
奶油扒凤尾·····	(296)	江珧菜胆·····	(305)
口蘑锅巴汤·····	(297)	炒金花菜·····	(306)
奶油扒瓢菜·····	(297)	江珧玉珠·····	(307)
清汁龙须菜·····	(298)	炒麻豆腐·····	(308)
炸菜花·····	(299)	烧素三鲜·····	(308)
青炒鲜菌·····	(300)	青炒虾仁·····	(309)
奶油扒丝瓜·····	(300)		

九、点心、甜食

炸春卷·····	(311)	炸脆皮山楂·····	(319)
三仙烧麦·····	(312)	炸高丽香蕉·····	(319)
糯米烧麦·····	(313)	炒三泥·····	(320)
小笼蒸饺·····	(313)	黄桂马蹄沙·····	(321)
三丝伊府面·····	(314)	拔丝莲子·····	(321)
干炉馍·····	(315)	蜜淋莲藕·····	(322)
腰子酥·····	(316)	杏仁豆腐·····	(323)
百合酥·····	(317)	蜜汁天鹅蛋·····	(323)
葛仙米莲籽羹·····	(317)	猪油蒸山药·····	(324)
酿蜜桃·····	(318)	夹沙百合·····	(325)

一、冷 菜

松 鹤 拼 盘

原料

火腿三两，酱鸡二两半，烤麸二两，香肠二两，三色蛋糕三两，松花蛋三只，芹菜半两，红樱桃十只，青辣椒一只，鸡蛋二只。

制作

- 一、将加工好的火腿、酱鸡、三色蛋糕、香肠、红樱桃（罐头）、松花蛋、烤麸（罐头）、青辣椒（选体长而直的）备齐放盘；发菜置清水浸泡半小时，投洗干净，攥去水。鸡蛋二只置沸水煮熟，捞出，用冷水冲激，芹菜置沸水轻焯，捞出用冷水冲浸。
- 二、将火腿、酱鸡、烤麸切成长寸半，宽七分的薄片，嵌摆盘心，堆成鹤的躯体。再将松花蛋剥去皮（选深黑色的，用刀顺划成条块，嵌摆鹤尾部。再用白色蛋糕切成羽毛形的条片，由尾部至颈部层层嵌摆，用三色蛋糕切成长寸半、宽三分半的条片嵌摆鹤翅膀，形成毛顺翅膀扣尾部的形状。
- 三、嵌摆鹤头和项：将发菜用手撕成条形，摆鹤头、项和嘴的轮廓，再将白色蛋糕切成鱼鳞小片，嵌鹤顶部，

用红色蛋糕切成月牙形片，嵌摆鹤冠。将青辣椒劈开，嵌摆鹤嘴，用绿红色蛋糕嵌鹤舌和眼睛，使头脖自然，眼有采。

四、将剩余香肠、火腿、烤麸切成斜刀片，在鹤的脚下嵌摆山岩。芹菜梗嵌摆松枝茎和鹤的腿爪，发菜摆松枝和草丛。再将煮鸡蛋雕刻成菊花形片和红樱桃装饰风景，形成山花烂漫的景色。

花篮拼盘

原料

火腿三两半，香肠三两，鸡脯肉二两半，四鲜烤麸（罐头）三两，叉烧肉二两，松花蛋二只，煮鸡蛋三只，油焖虾二两，鸽蛋十只，红樱桃（罐头）十只，炆莲菜二两，鲜蕃茄四两，绿红辣椒二只，发菜二两，青笋二根，紫菜头一个，三色蛋糕（红绿白）三两，红白萝卜、鲜黄瓜各一节。

制作

一、将火腿、香肠、叉烧肉、松花蛋、鸡脯肉、油焖虾、三色蛋糕（红绿白）分别加工成熟。莲菜投进沸水轻焯，捞出放盆，加入盐花、姜末、香醋、香油，搅拌均匀。发菜置清水浸泡，投洗干净，捞出沥去水。绿红辣椒置沸水轻烫，捞出，用冷水冲激。紫菜头，红白萝卜、鲜黄瓜，分别雕刻成牡丹花、月季花、喇叭花置清水浸泡。

二、将火腿、香肠、叉烧肉、鸡脯肉裁成条块，把剩余碎