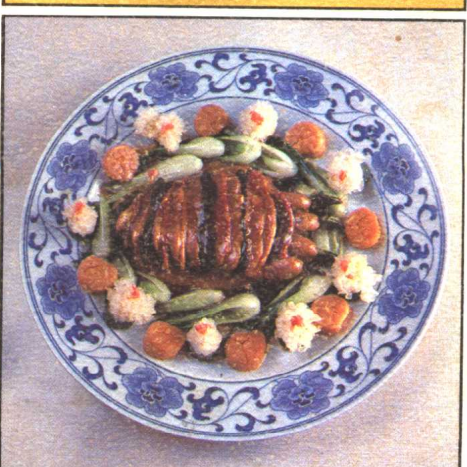
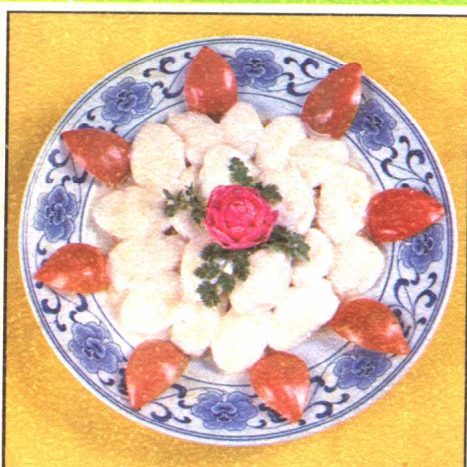


新侨饭店中餐菜谱



中国旅游出版社

新侨饭店中餐菜谱

北京新侨饭店编著

中国旅游出版社

一九八四年·北京

责任编辑：范云兴

封面设计：董瑞成

摄影：肖顺权

新侨饭店中餐菜谱

北京新侨饭店编著

*

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

北京朝阳印刷厂印刷

*

开本：850×1168 1/32 印张：9⁸/₈ 插页：4 字数：210千字

1984年1月第1版 1984年1月第1次印刷

印数：1——22,000册

统一书号：15179·413 定价：1.60元

前 言

中国烹饪历史悠久，源远流长，技艺精湛，品种繁多，而且，南甜北咸，东辣西酸，色香味形，各呈异彩。其中山东、四川、江浙、广东四大菜系及其它著名菜系更是驰名中外，有口皆碑。

北京新侨饭店的中餐、西餐俱享有一定的声誉，其中中餐的山东菜肴更具有鲜明的风格与特色。本书选入山东风味菜肴 247 种，面点 25 种，共分为山珍海味、鱼虾、鸡鸭、肉、汤、素菜、甜菜、冷菜、其它菜等十大类。对每个菜肴的主料、配料、调料、做法、特点及干货原料的涨发方法等，均有详细的介绍，便于初学者实际操作掌握。

本书对一些名贵的烹饪原料和风味菜肴，如燕菜、熊掌、哈什蟆、加吉鱼和山东海参、生菜鸡腿、锅塌鲍鱼盒、冰糖方肉、糟煨茭白、清蒸神仙鸡等，做些知识性、趣味性的介绍，以供读者参考。

中餐烹饪技术与中餐菜肴并非一成不变。随着时代的进步，人民生活水平的提高，将会推陈出新，不断发展。而且随着季节的变化，用餐要求的不同，标准高低的区别，菜肴原料的配制与烹调方法也不尽相同。本书中个别菜肴做法与菜肴的彩色插图略有出入，就是一个很好的说明。

由于时间仓促，水平有限，缺点错误在所难免，望广大读者批评指正。

北京市新侨饭店

一九八三年十二月

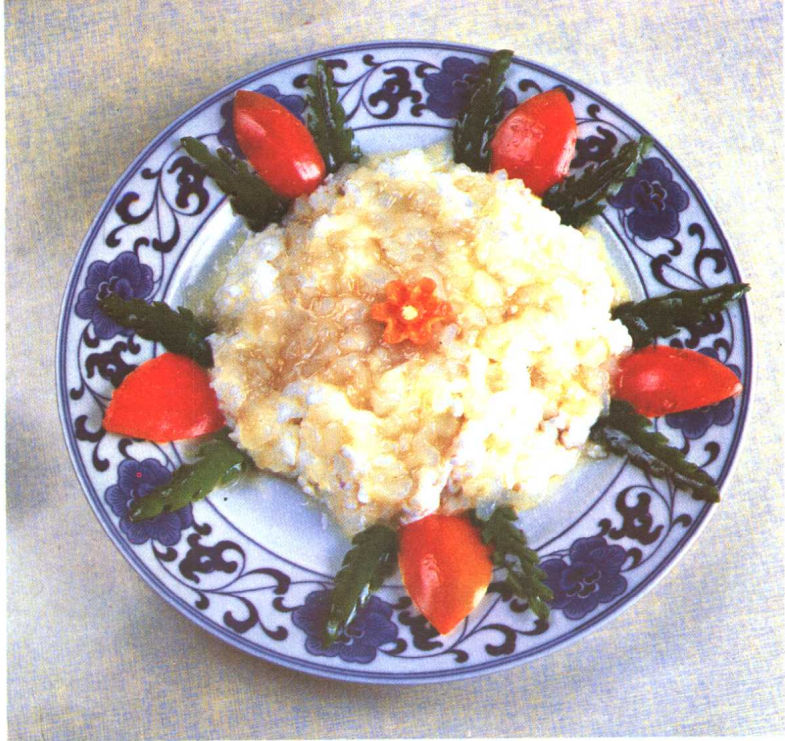


瓢百花虾

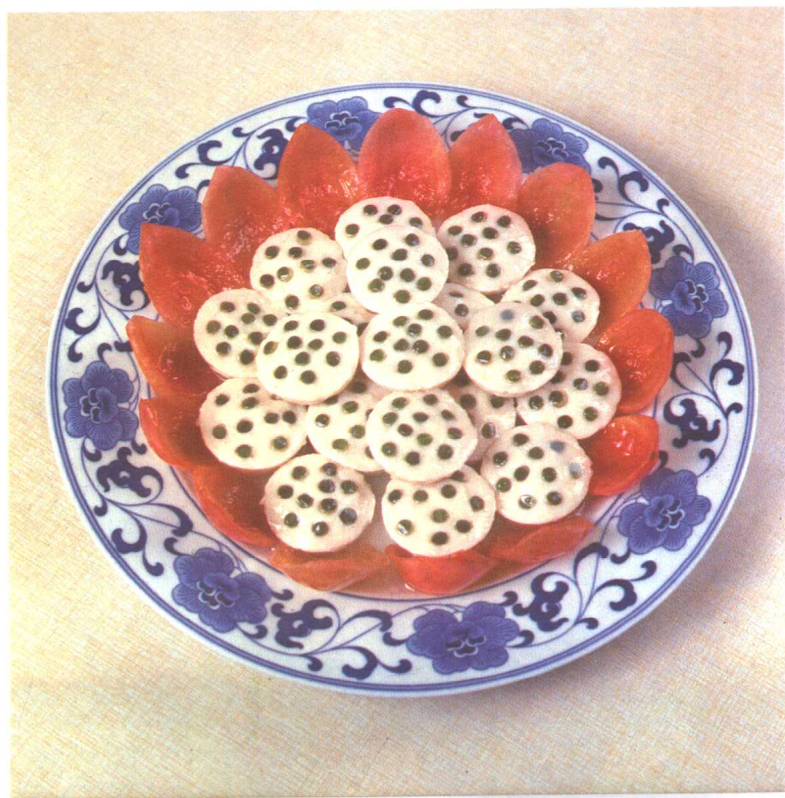


鸡油白扒四宝 (山东)

芙蓉蛤什蟆 (山东)

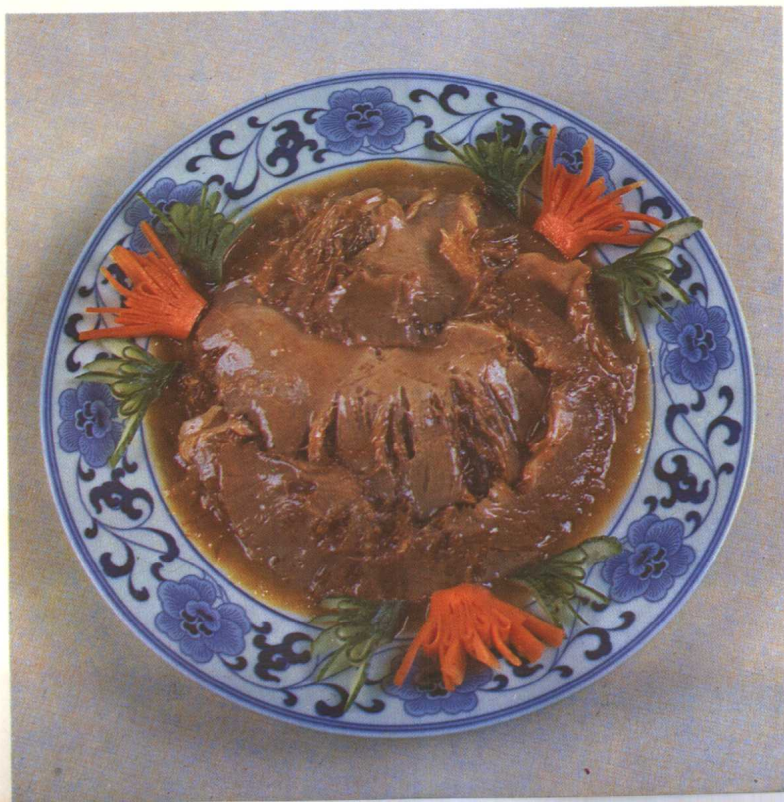


荷花莲蓬



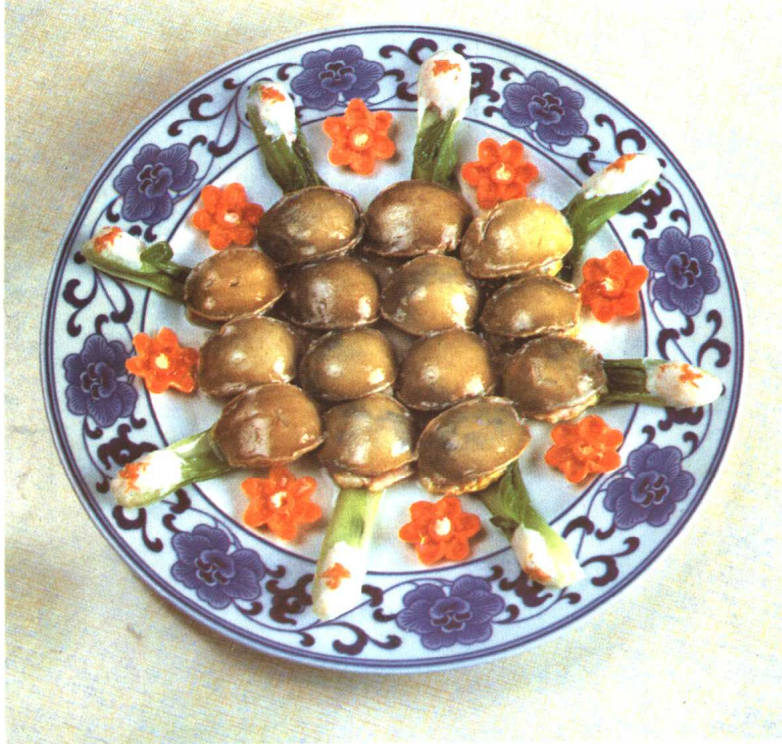


醋椒鱼 (山东)



红扒鱼翅

锅煽鲍鱼盒



红烧猴头蘑



目 录

一、山珍海味类

- 1 清汤燕菜····· (1)
附：“清汤”的制法····· (4)
- 2 冰糖燕菜····· (5)
- 3 芙蓉燕菜····· (6)
- 4 绣球燕菜····· (7)
- 5 清汤银耳····· (8)
- 6 云片银耳····· (8)
- 7 冰糖银耳····· (9)
- 8 茉莉银耳····· (10)
- 9 鹿茸三珍····· (10)
- 10 烧驼蹄····· (12)
附：“葱椒油”的制法····· (14)
- 11 扒熊掌····· (14)
附：“糖色”的制法····· (17)
- 12 红烧猴头蘑····· (17)
- 13 烧四丝干贝····· (18)
- 14 绣球干贝····· (20)
- 15 炒桂花干贝····· (21)
- 16 奶汁干贝萝卜球····· (22)
附：“奶汤”的制法····· (23)
- 17 芙蓉干贝····· (23)

18	白扒鱼翅	(24)
	附：水发鱼翅的方法	(25)
19	红扒鱼翅	(26)
20	烧四丝鱼翅	(27)
21	干炸鱼翅	(28)
22	三丝烩鱼翅	(30)
23	沙锅鱼翅	(31)
24	柴把鱼翅	(32)
25	白扒鱼肚	(33)
	附：油发鱼肚（广肚）的方法	(34)
26	炒桂花鱼肚	(35)
27	鸡油鱼肚卷	(36)
28	沙锅鱼肚	(37)
29	扒鸡茸鱼肚	(38)
30	锅煽鲍鱼盒	(39)
31	白扒鲍鱼	(41)
32	鲍鱼扒龙须	(42)
33	鲍鱼扒菜心	(42)
34	红扒鱼唇	(43)
35	白扒鱼唇	(44)
36	沙锅鱼唇	(45)
37	蟹黄扒鱼唇	(47)
38	山东海参	(48)
	附：“鸡蛋皮”的制法（吊鸡蛋皮）	(49)
39	葱扒海参	(49)
	附：水发海参的方法	(50)
40	红扒大乌	(51)

	附：水发大乌参的方法·····	(52)
41	火腿清汤大乌·····	(52)
42	胡辣海参·····	(53)
43	红烧海参·····	(54)
44	蟹黄烧海参·····	(55)
45	海参扒蹄筋·····	(56)
	附：油发蹄筋的方法·····	(57)
46	扒三样·····	(57)
47	扒三白·····	(58)
48	鸡油白扒四宝·····	(59)
49	芙蓉哈什蟆·····	(61)

二、鱼 虾 类

50	干蒸加吉鱼·····	(63)
51	清蒸鲟鱼·····	(64)
52	醋椒鱼·····	(65)
53	糖醋鱼·····	(66)
54	红烧元鱼·····	(67)
55	清蒸元鱼·····	(68)
56	锅烧鱼·····	(69)
57	糖醋鱼卷·····	(70)
58	松鼠黄鱼·····	(71)
59	糟熘鱼片·····	(72)
	附：“香糟酒”的制法·····	(73)
60	侉炖目鱼·····	(74)
61	酱汁鱼·····	(74)

62	干煎黄鱼	(75)
63	蛋白鱼条	(76)
64	锅煽银鱼	(77)
65	沙锅鱼头	(78)
66	红烧荷包鲫鱼	(79)
67	干烧鳊鱼	(80)
68	辣鱼粉皮	(81)
69	烩乌鱼蛋	(82)
70	赛螃蟹	(82)
71	家常熬鱼	(83)
72	葱椒烧鱼	(84)
73	香糟烧鱼	(85)
74	家常焖大头鱼	(86)
75	氽鲫鱼萝卜丝	(87)
76	瓢百花虾	(88)
77	花篮大虾	(90)
	附：“花篮”的制法	(90)
78	清炒虾仁	(91)
79	炸烹虾段	(92)
80	炒虾片	(93)
81	软炸大虾	(94)
82	煎虾饼	(95)
83	炸板虾	(96)
84	炒芙蓉虾片	(96)
85	炸虾托	(97)
86	炒菊花虾仁	(98)
87	炒龙井虾仁	(99)

88	烩虾蘑海	(100)
----	------------	-------

三、鸡 鸭 类

89	酱爆鸭片	(102)
90	汽锅炉鸭	(103)
91	清蒸如意鸭	(104)
92	柴把子鸭	(105)
93	干煸鸭子	(105)
94	冬菜鸭子	(107)
95	金华鸭子	(108)
96	红扒鸭子	(108)
97	香酥鸭子	(110)
98	果仁锅烧鸭	(111)
99	汽锅香糟鸭	(112)
100	黄酒焖鸭	(112)
101	清蒸鸭子	(113)
102	炒烤鸭丝掐菜	(114)
103	炸胗肝	(115)
104	生菜鸡腿	(116)
105	清蒸神仙鸡	(117)
106	荷花莲蓬	(118)
107	沉香雪菜鸡	(120)
108	纸包鸡	(121)
109	沙锅鸡	(122)
110	油淋鸡	(123)
111	锅煽鸡	(124)

112	双冬鸡条	(125)
113	鲜莲子鸡丁	(126)
114	姜芽炒鸡片	(126)
115	炒番茄鸡片	(127)
116	酱爆鸡丁	(128)
117	炒生鸡丝	(129)
118	青椒鸡丁	(130)
119	芫爆鸡条	(131)
120	茉莉鸡芽	(132)
121	芙蓉鸡片	(133)
122	季菜炒山鸡片	(134)
123	翡翠鸡片	(135)
124	抓炒鸡丝	(136)
125	烩两鸡丝脊髓	(137)
126	鸡里蹦	(138)
127	糟熘三白	(139)
128	炒鸡丝虾仁	(140)
129	炸烹鸡托	(141)
130	茅台酒熘鸡球	(142)
131	炒龙凤丝	(143)
132	炸酥鸡腿	(144)

四、肉 类

133	冰糖肉方	(145)
134	芫爆里脊片	(146)
135	口蘑焖里脊	(147)

- 136 锅煽里脊 (148)
- 137 炸板里脊 (149)
- 138 清炸里脊 (150)
- 139 糟熘芙蓉里脊 (150)
- 140 椒盐肘子 (151)
- 141 虎皮肘子 (152)
- 142 黄酒焖肉 (153)
- 143 清蒸火方 (153)
- 144 山东丸子 (154)
- 145 沙锅四喜丸子 (155)
- 146 干烧四宝 (156)
- 147 勺里拌 (157)

五、汤 菜 类

- 148 瓢鸡茸竹荪汤 (159)
- 149 清汤鸡茸鱼肚 (160)
- 150 云片竹荪汤 (161)
- 151 三鲜汤 (161)
- 152 凤凰余牡丹 (162)
- 153 余虾片海白菜汤 (163)
- 154 鸡块丸子汤 (164)
- 155 菊花四喜锅 (165)
- 156 什锦火锅 (166)

六、素 菜 类

- 157 糟煨茭白 (168)
- 158 瓢冬瓜 (169)

159	干烧冬笋	(170)
160	扒双菜	(171)
161	烧二冬	(171)
162	糟煨冬笋	(172)
163	口蘑烧扁豆	(173)
164	炒香菇荸荠	(174)
165	奶油菜花	(175)
166	烧四色素	(175)
167	奶油扒白菜	(177)
168	栗子烧白菜	(178)
169	锅煽豆腐盒	(178)
170	家常豆腐	(179)
171	碧绿珍珠	(180)
172	碧绿烹银针	(181)
173	白扒全素	(182)

七、甜 菜 类

174	冰糖哈什蟆	(184)
175	蜜汁鲜桃	(184)
176	香蕉锅炸	(185)
177	杏仁豆腐	(186)
178	八宝饭	(187)
179	冰糖莲子	(188)
180	拔丝苹果	(189)
181	橙子羹小汤圆	(189)
182	核桃酪	(190)

八、其它类

- 183 炸蚬黄 (192)
- 184 山东菜 (192)
- 185 全爆 (193)
- 186 芫爆散丹 (194)
- 187 油爆双脆 (195)
- 188 九转肥肠 (196)
- 189 爆炒响螺片 (197)
- 190 溜黄菜 (198)
- 191 水炒鸡蛋 (199)
- 192 木樨蚬黄 (200)
- 193 瓢青蛤 (200)

九、冷菜类

- 194 卤鸭 (202)
- 附：“白卤汤”的制法 (202)
- 195 香糟蒸鸭 (203)
- 196 五香酱鸭 (204)
- 附“酱汤”的制法 (204)
- 197 桃仁鸭卷 (205)
- 198 水晶鸭片 (206)
- 199 葱辣鸭肝 (207)
- 200 糟蒸鸭膀 (208)
- 201 芥末鸭掌 (209)