



豐澤園飯莊菜譜



0433030



新
子
知
舟
夢

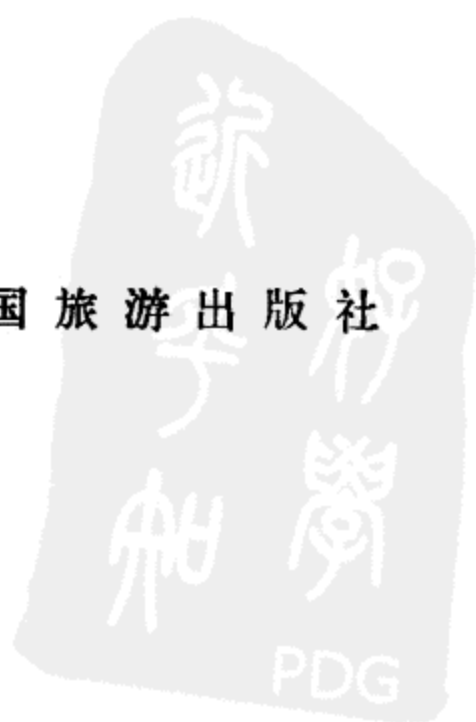
PDG

书 号: 15179 · 085
定 价: 1.20 元

丰泽园饭庄菜谱

丰泽园饭庄 编

中国旅游出版社



责任编辑 范云兴 焦 木
封面设计 陈勤卓
装帧设计 钱光依
摄 影 陈书帛 刘英杰

丰泽园菜谱

北京丰泽园饭庄编

中国旅游出版社出版

(北京东长安街六号)

北京印刷厂制版印刷

新华书店北京发行所发行

787×1092毫米 1/32 印张: 7.25 插页: 4 字数: 120,000

1981年2月第1版第1次印刷

印数: 1—60,000

统一书号: 15179·085 定价: 1.20元

前 言

为了继承和发扬祖国的宝贵文化遗产，总结和交流烹调经验，更好地为四个现代化和旅游事业服务，我们根据老技师的实际操作，编写了这本《丰泽园饭庄菜谱》，共选编菜点一百九十一种。

本书所选入的菜品，既有高级风味名菜，又有一般风味菜肴。对每一个菜肴的原料、用量、加工、制作、特点，以及干货原料的发制等，均做了较详细的介绍，具有一定参考价值。

由于编者对烹调技术了解有限，书中难免有不足之处，希望读者给予批评指正。



丰泽园饭庄概况

丰泽园饭庄，是北京著名的山东风味饭庄，位于珠市口西大街83号，开业于1930年，至今已有五十年的历史。

丰泽园系北京中南海内的一所园林建筑，建于公元1662年（清康熙元年），当时门前有稻田数亩。康熙、雍正、乾隆、光绪等皇帝都在此举行过耕种仪式，以使恩泽遍及天下，祈祝农业生产的丰收。这个饭庄当年开业时，借用丰泽园的美称作为饭庄名字，取其丰富、润泽之意，象征菜肴的丰富多彩和美味可口。此名一直沿用至今，并为许多中外宾客所共知。

全国解放后，在党和政府的关怀下，丰泽园饭庄逐步发展，营业面积比过去扩大四倍，饭庄内设有单间和大型餐厅，可同时接纳三百人进餐。餐厅内有空调设备及暖气设备，并备

有清朝康熙、乾隆、光绪年间的五彩酒具，还有花石镶嵌，瓯塑屏风。

山东菜是中国的四大菜系之一，由济南地方菜和胶东地方菜组成。济南地方菜，烹调方法擅长爆、烧、炒、炸，菜品以清、鲜、脆、嫩著称，讲究调制清汤、奶汤。清汤色清而鲜，奶汤色白而醇。胶东地方菜，以烹制各种海鲜菜驰名，擅长爆、炸、扒、蒸，口味以鲜为主，偏重清淡，注意保持主料的鲜味。丰泽园饭庄继承了济南、胶东两地方菜的传统特色，并根据长期实际操作经验，有所丰富和发展，形成了自己的独特风格。

丰泽园饭庄名技师王世珍，具有五十多年的烹调经验。他精通山东菜系两地方菜的烹饪技术，并有创新，还培养了名技师王义均、名厨师时广南等。他擅长烹制各种山珍海味菜肴，素以浓少清多、醇厚不腻见长，注重清、香、鲜、嫩、脆。他的拿手名菜有：清汤燕菜、红扒熊掌、通天鱼翅、葱烧海参、鸡茸银耳、酱汁活鱼、糟熘三白、烩乌鱼蛋、酥

炸鱼条等。

目前,丰泽园饭庄的广大职工正努力学习技术和业务,不断改进烹饪技术,提高服务质量,为四个现代化和旅游事业做出新贡献。





炸鹌鹑

外
子
知
船
學

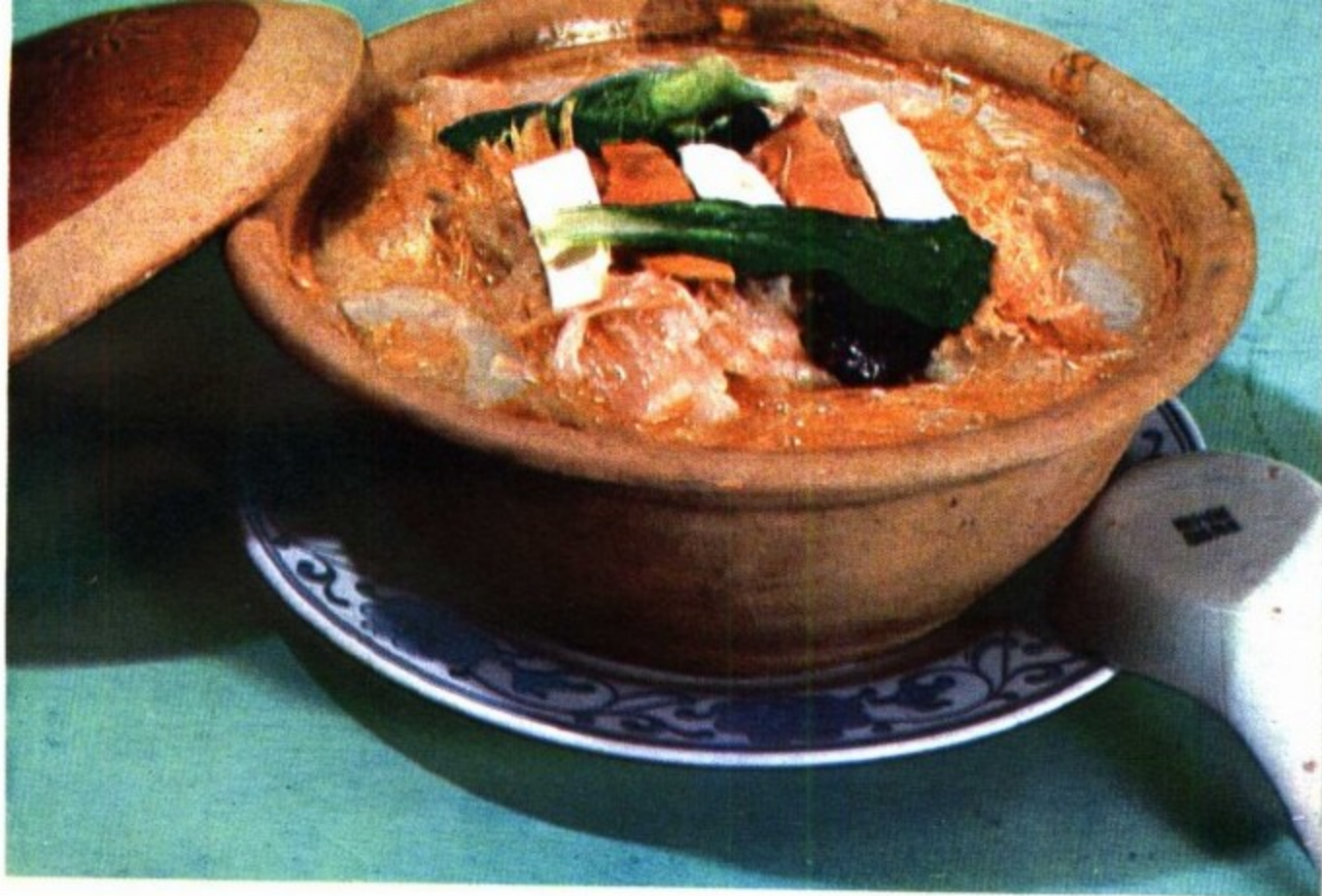
PDG



扒熊掌

清蒸活鱼





沙锅鱼翅

醋椒活鱼





雪花虾球

葱烧海参





凤尾大虾



炸五丝筒



龙须菜心

芙蓉干贝





清汤燕窝云片

烩乌鱼蛋





干烧冬笋

银丝卷



目 录

肉 菜 类

一、芫爆里脊片.....	1
二、锅煽里脊.....	2
三、清炸里脊.....	3
四、焦熘里脊片.....	4
五、滑熘里脊片.....	5
六、滑炒里脊片.....	6
七、炸烹里脊.....	7
八、烩里脊丝.....	8
九、烹白肉丝掐菜.....	10
一〇、炒肉丝粉皮.....	11
一一、净炒肉丝.....	12
一二、干煸肉条.....	13
一三、炸烹肉拈笋.....	14
一四、清蒸炉肉.....	15
一五、烧脂盖.....	16
一六、白肉泥豆腐羹.....	17
一七、山东丸子.....	18
一八、炸丸子.....	19
一九、南煎丸子.....	20