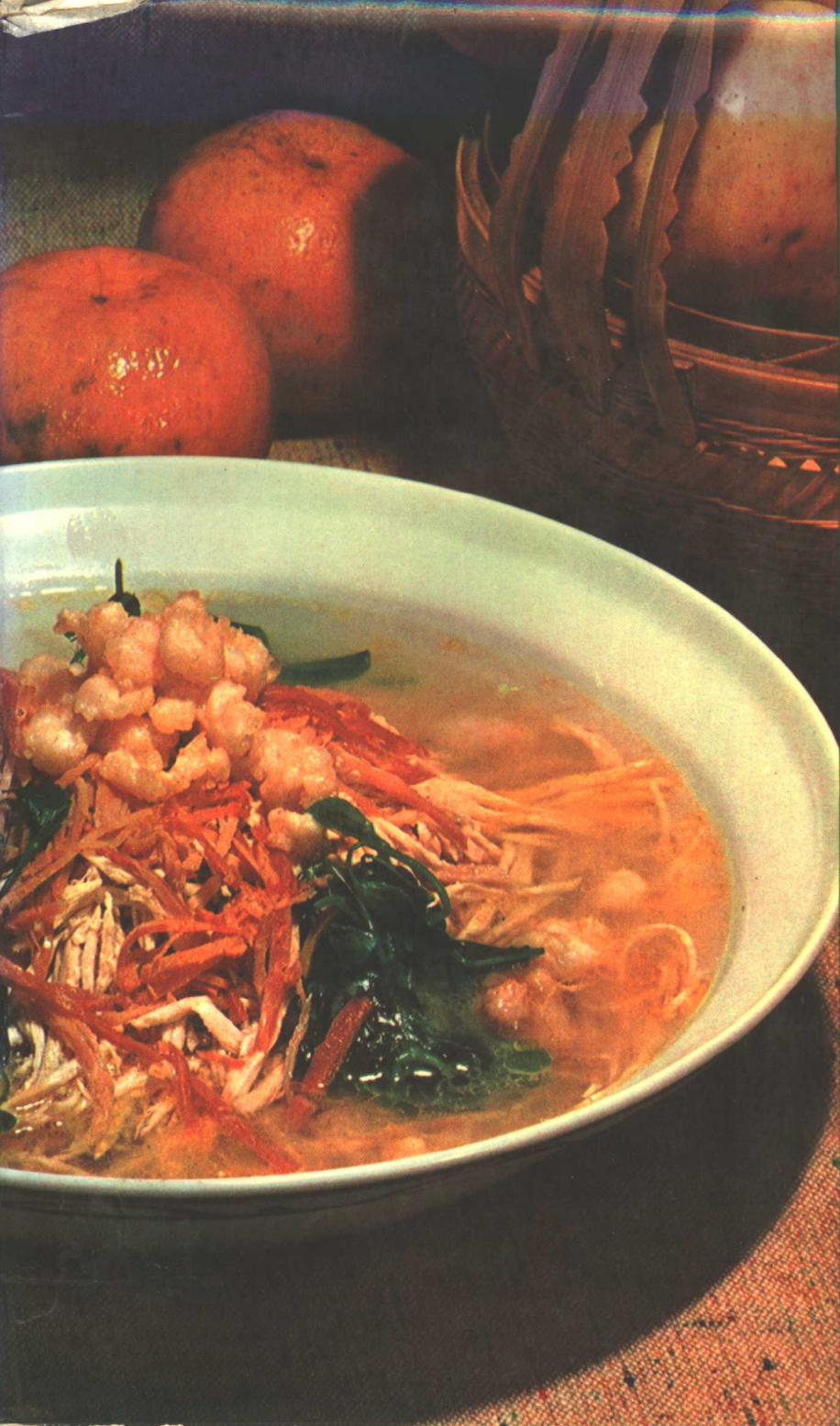


淮扬菜米点选编

上海大厦





A0953447



淮扬菜点选编

上海大厦编

258881

上海科学技术出版社

11/10/02

淮 扬 菜 点 选 编

上海大厦 编

上海科学技术出版社出版

(上海瑞金二路 450 号)

新华书店上海发行所发行 上海群众印刷厂印刷

开本 850×1156 1/32 印张 7.125 插页 6 字数 176,000

1979 年 7 月第 1 版 1979 年 7 月第 1 次印刷

印数 1—100,000

书号: 15119·2031 定价: 1.35 元

出版说明

我国的烹调技术历史悠久,具有绚丽多采的民族特色,劳动人民在长期的生产实践中积累了丰富的经验。为了总结和交流我国的烹调技术,特邀请上海锦江饭店、和平饭店、上海大厦、国际饭店、华侨饭店等单位的名厨师整理编写这套“菜点选编”丛书,分为《广东菜点选编》、《四川菜点选编》、《上海菜点选编》、《北京菜点选编》、《淮扬菜点选编》和《福建、潮州菜点选编》等六册,分册出版。

这本《淮扬菜点选编》由上海大厦组织朱春波、李景生、王寿山三同志编写。在编写过程中,曾经邀请部分同志征求意见,进行补充修改,最后由杨炳祥同志定稿。本书选编淮扬菜点选编三百十种左右,介绍淮扬菜的基本特点和主要烹调技术。书中的彩色照片由中国粮油食品进出口公司上海分公司唐一明、卢鹤庭、徐志宁三同志拍摄。本书可供饭店、菜馆职工,饮食学校师生,以及旅游事业的工作人员参考。

目 录

淮扬菜点的基本特点及主要烹调方法简介.....	(1)
-------------------------	-------

冷 盆 类

双鱼冷盆.....	(4)	香脆斑鸠丝.....	(19)
肴肉.....	(8)	佛手海蜇皮.....	(20)
糖醋小排.....	(9)	回酥长鱼.....	(20)
果汁肉干.....	(9)	拌脆鳝.....	(21)
乳汁肉干.....	(10)	五香禾花雀.....	(21)
扎蹄.....	(10)	松子鱼米.....	(22)
拌鸡冠肚片.....	(11)	辣油目鱼.....	(23)
皮蛋糕.....	(11)	瓢猪肚.....	(23)
浸鸡.....	(12)	三丝冻粉把.....	(24)
油鸡.....	(13)	姜米蛤蜊.....	(25)
拌鸡翼.....	(13)	杨梅球.....	(25)
糟鸡.....	(14)	紫菜卷.....	(26)
松子鸡腿.....	(14)	熏松子豆腐衣.....	(26)
如意鸡卷.....	(15)	熏目鱼.....	(27)
酱鸭.....	(15)	熏鸽蛋.....	(27)
盐水鸭.....	(16)	鸡松.....	(28)
盐水兰花肫.....	(17)	干贝松.....	(28)
盐水虾.....	(17)	蛋松.....	(29)
明虾蛋卷.....	(17)	鱼松.....	(29)
芝麻凤尾虾.....	(18)	芥蓝松.....	(30)
冻鸭掌.....	(19)	虾子笋.....	(30)
		卤冬菇.....	(31)
		如意笋.....	(31)

瓢蘑菇.....	(32)
海棠菜心.....	(32)
糟冬笋.....	(33)
姜米刀豆.....	(33)
开洋扁尖拌干丝.....	(34)
芥末鱼条.....	(34)
芥末明虾.....	(35)
芥末鸭掌.....	(35)
三丝黄瓜卷.....	(36)
辣黄瓜皮.....	(36)
糖醋辣白菜.....	(37)
糖醋菜卷.....	(37)
糖醋萝卜.....	(38)
糖醋京葱.....	(39)
琥珀核桃.....	(39)
花生酥.....	(40)
芝麻条.....	(40)

海 味 类

三丝芙蓉燕菜.....	(41)
鸡丝扒燕菜.....	(42)
清汤银耳.....	(42)
冰糖银耳.....	(43)
红炖鱼翅.....	(44)
蟹黄鱼翅.....	(45)
清汤鱼翅.....	(45)
三丝鱼翅.....	(46)
鸡茸鱼翅.....	(47)
肝胰扒海参.....	(47)

生巧烧海参.....	(48)
虾子海参.....	(48)
蝴蝶海参.....	(49)
蟹黄海参.....	(50)
鲍鱼海参.....	(51)
京葱海参.....	(51)
红扒鱼唇.....	(52)
刀鱼鱼唇.....	(53)
蟹粉鱼唇.....	(53)
蟹黄鱼皮.....	(54)
鸡茸鱼皮.....	(55)
三鲜鱼皮.....	(55)
鲍鱼鸡翼.....	(56)
红炖紫鲍.....	(56)
三鲜鲍鱼.....	(57)
鲍鱼鸽蛋.....	(58)
鸡茸鲍鱼.....	(58)
清汤火腿鲍鱼.....	(59)
酒蒸干贝.....	(60)
干贝冬瓜球汤.....	(60)
干贝萝卜球.....	(61)
鸡茸干贝.....	(61)

野 味 类

荠菜冬笋山鸡片.....	(63)
锅贴山鸡.....	(64)
栗子黄焖山鸡腿.....	(64)
拆烧野鸭.....	(65)
拆烩野鸭.....	(65)

雪菜野鸭汤.....	(66)
锅烧野鸭.....	(67)
炒麻花野鸭.....	(67)
野鸭饭.....	(68)
香葱扒野鸭.....	(69)
鸽蛋焖野鸭.....	(69)

鸡、鸭 类

双色鸡粥.....	(71)
联珠八宝鸡.....	(72)
鸡茸玉米.....	(73)
清炒鸡丝.....	(73)
鲜莲鸡丁.....	(74)
鸡片包干贝.....	(74)
瓢扒鸡翼.....	(75)
鲜茉莉花氽鸡片清汤...	(76)
翡翠鸡片.....	(76)
鸳鸯芝麻卷.....	(77)
金钱鸡.....	(78)
四味鸡拼菊花粉丝.....	(78)
坛子鸡.....	(79)
干贝西瓜鸡汤.....	(80)
黄焖鸡翼.....	(81)
生熏子鸡.....	(81)
软炸鸡尖.....	(82)
蜜酱烤鸡.....	(83)
八宝鸡.....	(83)
鸡火鳖汤.....	(84)
酒蒸全鸡汤.....	(85)

火腿糯米鸡卷.....	(85)
夹沙鸡肝.....	(86)
鸡皮炒蛤蜊.....	(87)
芝麻鸡.....	(87)
纸包鸡片.....	(88)
花束鸡.....	(89)
油淋鸡.....	(90)
干烹子鸡.....	(90)
松子鸡.....	(91)
核桃炒鸡花.....	(92)
海带酥鸡.....	(92)
烤鸭卷.....	(93)
芝麻鸭卷.....	(94)
响铃鸭子.....	(95)
花雕扒鸭.....	(95)
荷叶包鸭.....	(96)
锅烧鸭.....	(97)
水晶鸭.....	(97)
芝麻鸭.....	(98)
白脆鸭子.....	(99)
蛋梅鸭.....	(100)

鱼、虾、蟹类

炆虎尾.....	(101)
淮鱼干丝.....	(102)
软兜带粉.....	(102)
生炒鳝背.....	(103)
香菜梗炒鳝丝.....	(104)
荔子鳝鱼.....	(105)

炒鳝鱼卷.....(105)	荷叶蒸鱼.....(124)
荷包鳝鱼.....(106)	三丝鱼卷.....(125)
烧生巧.....(107)	龙须桂鱼.....(126)
红烧马鞍桥.....(107)	网油明虾.....(127)
煽尾汤.....(108)	脆皮明虾.....(127)
锅贴鱼.....(109)	水晶虾饼.....(128)
雪叶桂鱼.....(110)	烤明虾.....(129)
芝麻桂鱼.....(110)	纸包明虾.....(129)
生熏白鱼.....(111)	芝麻明虾.....(130)
刀鱼珍珠丸子汤.....(112)	宝塔明虾.....(131)
红炖圆鱼.....(112)	瓜姜虾片.....(132)
大蒜裙边.....(113)	干煎明虾.....(133)
瓜姜塘里鱼片.....(114)	炆明虾片.....(133)
雪笋塘里鱼汤.....(114)	炆虾仁.....(134)
糟炒塘里鱼片.....(115)	枇杷虾.....(134)
荷包鲫鱼.....(115)	苹果虾.....(135)
萝卜丝鲫鱼汤.....(116)	清炒虾仁.....(136)
酥焙鲫鱼.....(117)	虾仁烩豆腐衣.....(136)
白汁鲑鱼.....(117)	炒虾蟹.....(137)
清汤金钱鲑鱼.....(118)	芙蓉套蟹.....(138)
红烧鲑鱼.....(118)	炸蟹斗.....(138)
瓜姜鱼片.....(119)	蟹黄广肚.....(139)
凤尾桂鱼.....(120)	蟹黄扒白菜.....(139)
烤鲑鱼.....(120)	青蟹烩腐衣.....(140)
拆烩鱼头.....(121)	烤蟹肉.....(141)
清蒸鲑鱼.....(122)	蟹黄两吃.....(141)
酒酿蒸鲑鱼.....(122)	炒蟹嫩.....(142)
荔枝桂鱼.....(123)	芙蓉青蟹.....(142)
枣泥桂鱼.....(124)	

肉 类

金钱肉.....	(144)
葱椒肉.....	(144)
清炖狮子头.....	(145)
蟹粉狮子头.....	(146)
凤鸡炖狮子头.....	(146)
扒方肉.....	(147)
松子肉.....	(148)
扒猪头.....	(149)
叉烧里脊.....	(150)
熏肉.....	(150)
刺猬圆子.....	(151)
炆里脊片.....	(152)
芝麻酱拌腰片.....	(152)
生炒肚片.....	(153)
香菜梗炒肚丝.....	(154)
美炸眉卷.....	(154)
椒雪肉片.....	(155)
火方冬瓜球汤.....	(156)
蜜汁火方.....	(156)
三鲜牛筋.....	(157)
白汁牛筋.....	(157)
扒牛头.....	(158)
黄焖牛盖.....	(159)
花生米牛肉汤.....	(159)

杂 菜 类

芙蓉鸭腰.....	(161)
-----------	-------

熏鸭腰.....	(161)
荤扒四宝.....	(162)
鲜菇烩鸭舌.....	(163)
鸡茸烩鸭腰.....	(163)
口蘑烩鸭腰.....	(164)
荷包腰子.....	(165)
炒腰车.....	(166)
腰丁烩腐衣.....	(166)
炒鸽片.....	(167)
炒鸽松.....	(168)
云腿鸽子汤.....	(168)
秋叶鸽蛋.....	(169)
叉烧鸽蛋.....	(170)
软炸鸽蛋.....	(171)
瓢鸽蛋.....	(171)
核桃鸽蛋.....	(172)
虎皮鸽蛋.....	(173)
三鲜鸽蛋.....	(173)
鱿鱼锅巴.....	(174)
金钱鲍鱼锅巴.....	(174)
鸡片锅巴.....	(175)
海参锅巴.....	(176)
海底松.....	(176)
火腿白菜墩汤.....	(177)
菊花锅.....	(177)
什锦砂锅.....	(178)
什锦冬瓜盅.....	(179)
蘑菇芥菜.....	(179)
菱角花菇.....	(180)

煮干丝.....	(180)
苹果豆腐.....	(181)
莲蓬豆腐汤.....	(182)
口蘑锅巴汤.....	(183)
胡桃豆腐.....	(183)
珍珠豆腐汤.....	(184)
芙蓉豆腐.....	(184)
蟹粉豆腐.....	(185)
烤豆腐.....	(186)
漏风豆腐.....	(186)
清炒响螺片.....	(187)

点 心 类

三丁包子.....	(188)
干菜包子.....	(190)
小菜包子.....	(190)
荠菜包子.....	(191)
雪笋包子.....	(192)
生肉包子.....	(192)
蟹黄包子.....	(193)
水晶包子.....	(193)
五仁包子.....	(194)
细沙包子.....	(194)
枣泥包子.....	(195)
蟹黄汤饱.....	(195)

小笼汤饱.....	(197)
野鸭汤饱.....	(198)
淮安汤饱.....	(198)
淮阴小饺.....	(199)
灌汤蒸饺.....	(200)
糯米烧卖.....	(201)
翡翠烧卖.....	(202)
庐江烧卖.....	(202)
鲜肉烧卖.....	(203)
酥饼.....	(204)
萝卜丝饼.....	(205)
宣化酥.....	(206)
眉毛酥.....	(207)
盒子酥.....	(208)
鸡丝春卷.....	(209)
肉丝锅饼.....	(211)
鸡丝卷.....	(212)
千层油糕.....	(213)
蜂糕.....	(214)
糯米凉糕.....	(215)
豆沙凉卷.....	(215)
杏仁豆腐.....	(216)
核桃露.....	(216)
冰糖莲子.....	(217)

淮扬菜点的基本特点及 主要烹调方法简介

淮扬菜点是淮安、扬州、镇江菜点的总称，而以扬州菜点为代表。它的基本特点是浓而不腻、烂而不糊，原汤原汁、原汁原味。扬州点心，制作精细，较为突出。

淮扬菜擅长烹制河鲜，它的主要烹调方法有烧、烤、炖、焖、煮、煎、炒、溜、炸、烩、炆、熏等。现分别简述如下：

(一)烧

用温火热油锅，先下主料、配料，再下调料，烧烂，收浓汤汁，起锅即好。

例 烧生巧。

(二)烤

把经过整理用调料腌渍过的主料，加入适量的油(或不加油)，装在烤盘内，放入热烤箱烤熟即好。

例 烤鲥鱼。

(三)炖

用砂锅放入经过处理的主料，再加入调料和适量的水盖严，先用大火烧开，转用小火慢慢地炖至酥烂即好。

例 清炖狮子头。

(四)焖

先将主、副料加调料烧至半熟，然后加入较多的鲜汤和适量的调料，装入陶质的坛中加盖盖严，用小火慢慢焖到酥烂即好。

例 坛子鸡。

(五)煮

先用适量的汤烧开，放入主、副料、调料，用小火煮透入味即好。

例 煮干丝。

(六)煎

用温火热锅温油(油不要太多)，把已经调料腌渍上浆的原料，下锅煎熟，至两面呈金黄色时，再加调料(醋或辣酱油等)，烹一下翻两翻即好。只煎一面的叫贴。

例 网油明虾，锅贴鱼。

(七)炒

用适量的油六、七成热，把已上浆的主、副料下油锅划熟倒出，放入调料与副料、主料一同炒熟即好。

例 瓜姜塘里鱼片。

(八)溜

用武火热油锅，将预先炸熟的主料放入炸透；另用锅放入副料、调料勾芡，再把主料下锅翻两翻(主料也可不下锅，将卤汁浇在主料上)即好。(溜菜的卤汁要稍浓厚，并要多一些)

例 荔枝桂鱼。

(九)炸

用武火，油多(八至九成热)，把已经过调味腌渍挂糊(或不挂糊)的物料下锅炸熟，成外脆里嫩即好。

例 软炸鸽蛋。

(十)烩

将适量的浓汤(或清汤)烧滚，下调料、主副料(一般均需事先经过热加工)，用文火烩透，转大火收浓汤汁即好。

例 拆烩鱼头。

(十一)炆

先将所需用的调味品加少许好汤调匀成卤汁，把主料(上浆或不上浆)、副料经过水烫或拉油成熟后浇上卤汁，再浇上少量沸

油即好。

例 炆虎尾。

(十二)熏

锅内铺熏料，上架铁丝网，再将经调料腌渍的物料(或已蒸、煮熟入味的物料)放在网上(网底应垫整葱)，盖严，用武火烧起烟后即改为温火熏透上色，取出抹上少量麻油即好。

例 生熏白鱼。

冷 盆 类

双 鱼 冷 盆

原料 辣黄瓜六两，大番茄一只(六两)，浸鸡腿六两，大盐水虾二两，白蛋糕二两，黄蛋糕二两，方火腿半斤，酱鸭脯三两，糖醋小红萝卜十只，熟鸡蛋二只，糖水樱桃十只。

操作方法

一、原料制法：

- (一)辣黄瓜制法：先将黄瓜洗净，一剖二片去籽，撒上精盐少许腌一下，取出挤去水份。起热锅放入麻油(半两)、干辣椒(三只)，煸出辣味后，放入黄瓜、味精，翻两翻取出冷透即成。
- (二)白蛋糕制法：把鸡蛋清十只，加入少许精盐、味精调匀，倒入方瓷盘内(盘底先抹上油，防止粘底)，上笼用小火蒸熟，取出冷透即成。
- (三)黄蛋糕制法：鸡蛋黄十只，加入清水(一两)、精盐、味精调匀，倒入方瓷盘内(盘底先抹上油，防止粘底)，上笼用小火蒸熟，取出冷透即成。
- (四)浸鸡、酱鸭脯、盐水虾、糖醋小红萝卜的制法，可参照冷盆类内的“浸鸡”、“酱鸭脯”、“盐水虾”、“糖醋小红萝卜”的做法，冷透即成。

二、双鱼装拼方法：

- (一)取特大长盆一只，把辣黄瓜(二两)切成二寸半长的长棱形

块(七块),在黄瓜的一端三角上顶头切梳子刀(另一端不要切,梳子刀口长约占黄瓜长的三分之二)。先取四块,将切有刀口的一端掀扁,平铺在盆边(在长盆的左上方),把另外三块黄瓜,也将切有刀口的一端掀扁,铺在四块黄瓜上(盖住没有切刀口的一端,这样做成的鱼尾比较好看),做成金鱼的鱼尾(见图一)。

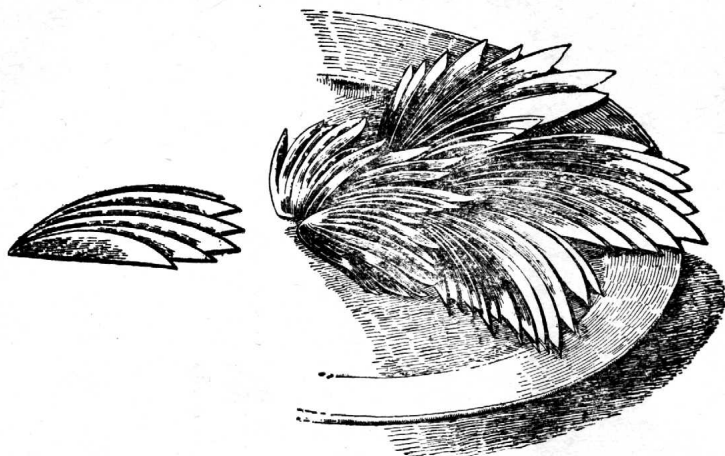


图 一

- (二)把浸鸡腿(六两)斜批成小薄片,取鸡片的一半放在鱼尾的前部,摆成四寸半长、三寸宽、一寸二分高的椭圆形的鱼身胚(俗称打底)。
- (三)取大盐水虾六只,剥去虾头壳,用三只盐水虾拼摆成摺扇形,装拼在鱼尾和鱼身胚的吻接处上,做成第一层鱼鳞。
- (四)把白蛋糕先修成三寸长、七分宽、一寸二分高的椭圆形长条,顶头切一分厚的薄片(十六片)。取八片摆成摺扇形,放在鱼身胚上并盖住虾头,露出虾尾,做成第二层鱼鳞(见图二)。
- (五)把方火腿也修切成同白蛋糕厚薄、大小一样的薄片(二十六片)。取十三片火腿摆成摺扇形,放在鱼身胚上,盖住白蛋

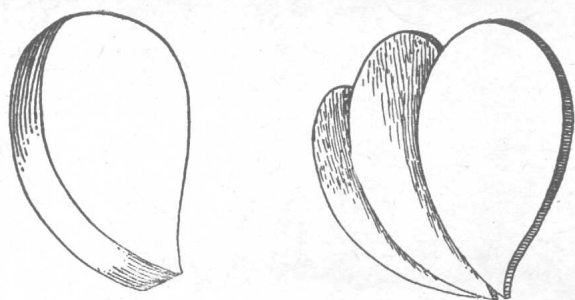


图 二

糕片的三分之一，做成第三层鱼鳞（这样依次做出的鱼鳞一层连一层，使鱼身显得丰满）（见图三）。

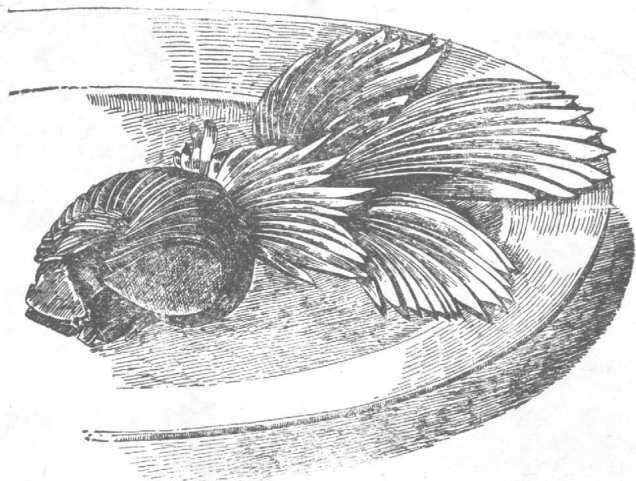


图 三

（六）把糖醋小红萝卜的一端切成梳子刀，每切八刀连刀，第九刀切断，共切十六块。取八块将切有刀口的一端掀扁，摆成摺扇形放在鱼身胚上，盖住火腿片的三分之一，做成第四层鱼鳞。

（七）把黄蛋糕也修切成同白蛋糕厚薄、大小一样的薄片（二十四片）。取十二片拼摆成摺扇形，放在鱼身胚上，盖住糖醋小红萝卜的三分之一，做成第五层鱼鳞。

- (八)把酱鸭脯肉顶头斜批成小薄片，每片用刀轻轻拍平，修成同白蛋糕厚薄、大小一样的薄片(十六片)。取八片摆成摺扇形放在鱼身胚上，盖住黄蛋糕片的三分之一，做成第六层鱼鳞。这时已拼摆成一条带尾的整条鱼身。
- (九)取盐水虾四只，将二只虾的虾尾用相反方向套好做成鱼嘴，摆在酱鸭片的顶端和鱼身胚的顶端。
- (十)熟鸡蛋一只剥去壳，用小刀在鸡蛋顺长中间一周戳成波浪形菊花刀，成二个圆形半月，镶在酱鸭脯肉的两旁做成鱼的眼球，在蛋黄上各放一棵糖水樱桃，做成鱼的眼珠(见图四)。

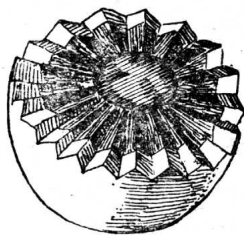


图 四

- (十一)取辣黄瓜切成一寸半长的棱形块(六块)，在黄瓜的一端切成斜梳子刀。取三块将切有刀口的一端掀扁，二块镶在鸡蛋和鱼身的吻接处，做成前鱼鳍，另一块镶在鱼尾和鱼身的吻接处，做成后鱼鳍。这时，一条完整的金鱼已拼摆好，再用上述方法在长盆的右下方也拼摆成一条金鱼，但鱼尾用番茄做(番茄一剖八片，去籽，取用七块，方法同上)。
- (十二)二条金鱼做成后，取六只樱桃切片(去二头，每只取用中间二片)，分别摆在金鱼嘴边，做成金鱼换气时吐的水泡；把黄瓜切成三分长的棱形小块(十四块)，在一端切梳子刀，掀扁放在金鱼、樱桃片旁，做成水草加以点缀即好。

色彩 五彩。

特点 形态逼真。