

JIA YAN CAI PU

家宴菜谱

◎ 宋国纪 主编



浙江科学技术出版社

家宴菜谱

宋国纪 主编



浙江科学技术出版社

责任编辑 宋 东
版面设计 孙 菁
封面设计 金 晖
摄 影 邱东皓
吴文跃

家宴菜谱

主编 宋国纪

编者 王宇 马晶 邹荣 金萍

*

浙江科学技术出版社出版

浙江印刷集团公司印刷

浙江省新华书店发行

*

开本 787×1092 1/16 印张 4.5

1995 年 1 月第 一 版

1998 年 1 月第三次印刷

ISBN 7-5341-0823-3/TS·89

定 价:19.80 元



▲杭州酒家

座落在风景秀丽的西子湖畔的杭州酒家，是一家著名的地方风味菜馆。

杭州酒家的前身叫“高长兴菜馆”，建国后定名为“杭州酒家”，专门经营特色杭菜。当年周恩来总理、贺龙副总理光临酒家，对酒家的“糟香越鸡”、“核桃膳肋”、“万年长青”等名菜赞不绝口。

如今，杭州酒家又有了长足的进步，在保持传统名菜的基础上，创新了一批色、香、味、形俱佳的精美菜肴。



◀三楼“滴翠楼”，专门接待外宾、华侨及举行宴会。



本书的编写过程中得到杭州酒家的大力支持，特在此表示感谢！

目 录

●冷菜

杭州酥鱼	[2]
如意鱼卷	[2]
挂霜腰果	[3]
香茭鱼皮	[3]
金腿鸡卷	[4]
辣白菜	[4]
花篮拼盆	[5]
素烧鹅	[6]
红血肚丝	[7]
酱鸭舌	[7]
顺风耳	[8]
西式火腿	[8]
蜜汁西红柿	[9]
酸辣萝卜卷	[9]
香干香菜	[10]
舟山海蜇	[10]
咸蛋豆腐	[11]
金鱼彩蛋	[12]
盐水门腔	[12]
凉拌笋干	[12]

●热菜

双色虾仁杯	[13]
串灼基围虾	[13]
蜜汁基围虾	[14]
喜极虾丝	[14]
吉列虾排	[15]
脆炸明虾	[16]
翡翠虾仁	[16]
太极鱼米	[16]
果什鱼仁	[18]
芝麻鱼排	[18]
蝉衣鱼卷	[19]
葱油生鱼球	[19]
五柳西湖鱼	[20]
行舟全鱼	[20]
油泼鲈鱼	[21]
西湖醋鱼	[21]
醋椒鳊鱼	[22]
蚝油牛肉	[22]

香芋子排煲	[23]
乌龙戏珠	[24]
太子牛蛙	[24]
芙蓉青蟹	[25]
麻辣牛蛙	[26]
干菜河鳗	[27]
三丝鳗卷	[27]
花炒鳗片	[28]
蚝油鲜带子	[28]
干炸响铃	[29]
生饮赤贝	[29]
荷叶粉蒸肉	[30]
葱油腰花	[30]
拔丝苹果	[31]
辣子肉丁	[31]
爆双脆	[33]
红烧划水	[33]
钱江肉丝	[34]
夏果西芹	[34]
桃花鹌鹑	[34]
青蟹粉丝煲	[35]
串炸肉串	[36]
菊花目鱼丝	[37]
东坡肉	[38]
爆鳝花	[38]
蜜汁火方	[38]
杭州烤鳊	[39]
三杯大鳊	[39]
醉虾	[40]
一品南乳冬瓜	[40]
鱼香茄子	[41]
油焖春笋	[41]
植物四宝	[42]
藏心长瓜	[42]
酱爆刀豆	[43]
藏酿青椒	[44]
火蒙时笋	[44]
咸笃笋	[45]
香波鸡片	[47]
吉列鸡角	[47]
鼎湖上素	[47]
铁板串灼海中宝	[49]
铁板牛蛙	[49]
八生火锅	[50]

●汤·羹

银针鲫鱼汤	[52]
清汤鱼丸	[52]
鸡豆花汤	[53]
芙蓉海底针	[53]
西湖莼菜汤	[54]
鸡丝针菇汤	[54]
花港观鱼	[55]
雪笋生鱼汤	[56]
酸辣汤	[56]
咸肉冬瓜汤	[57]
群仙羹	[58]
宋嫂鱼羹	[58]
三丝蛇羹	[59]
蟹粉鱼肚羹	[59]
水果蜜羹	[60]
奶油西米羹	[60]
水果亚枳答	[61]

●水果·点心·酒

什锦水果	[62]
扇形水果	[63]
凤凰水果	[64]
山水水果	[65]
香蕉船	[66]
油炸薯球	[66]
银丝金卷	[67]
油煎月牙荤素饺	[67]
多味白玉片	[68]
薄荷水晶糕	[68]
荷叶糯米鸡翅包	[68]
红粉佳人	[69]
金汤力	[69]
夏日的梦	[69]
薄荷富菜普	[69]
少女之春	[69]
温馨	[70]





材料

鸡蛋 4 只
鱼茸 250 克
葱 少许
火腿 少许

调料

盐 少许
味粉 适量
生粉 适量

材料

草鱼 一条

调料

炸油 半锅
酒 1 小匙
酱油 1 大匙
A 糖 2 小匙
胡椒粉 少许
甘草粉 少许

制作方法

- ①将 2 只蛋打匀摊成蛋皮,切成宽 6 厘米的长方条。
- ②鱼茸放入盐、味粉、生料拌匀起劲。
- ③将鱼茸均匀抹在①上,一面放上葱丝,另一面放上火腿丝,二面同步向内心卷,小火蒸熟,切成薄片装盆。

制作方法

- ①将鱼宰杀,去腮,去肠;然后将鱼一剖二,去头,将鱼肉片成 0.5 厘米厚的薄片,放入少许酱油、胡椒粉拌匀。
- ②将 A 放入锅中,加水一大匙,熬煮,备用。
- ③油锅升温七八成时,将鱼片放入,炸至表皮略黄。
- ④将鱼两次复炸后,放入②调料吸味,略凉上桌。

人厨要诀 油温要高,要炸成外脆里嫩。



挂霜腰果



材料

水发鱼皮 200 克
香菜 一小把

调料

盐 少许
味粉 少许
麻油 少许

制作方法

- ①先将水发鱼皮切丝,热水焯过。
- ②香菜洗净,去根。
- ③将香菜、鱼皮分别用调料拌匀,底下放香菜,上堆鱼皮即成。

材料

腰果 250 克

调料

糖 200 克
盐 少许
油 少许

制作方法

- ①把腰果放在温油锅中炸熟。
- ②将糖加水,再放盐,慢火熬制至水分干。
- ③倒入腰果,搅拌均匀。

入厨要诀 熬制糖水至布满小泡时,离火放入腰果,搅拌均匀快速冷却即起霜。

香芹鱼皮





材料

胶菜 100 克
姜 少许
红椒 少许

调料

麻油 一小匙
花椒 少许
盐 少许

材料

鸡腿 2 只
火腿 少许

调料

盐 少许
味粉 少许
绍酒 少许
胡椒粉 少许

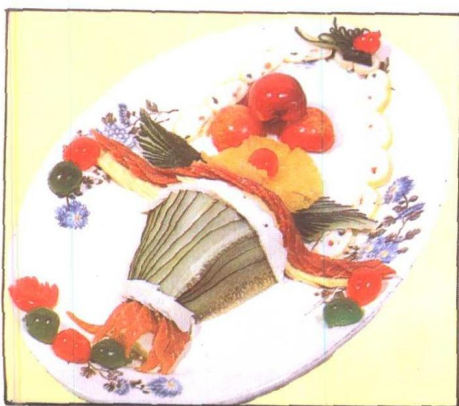
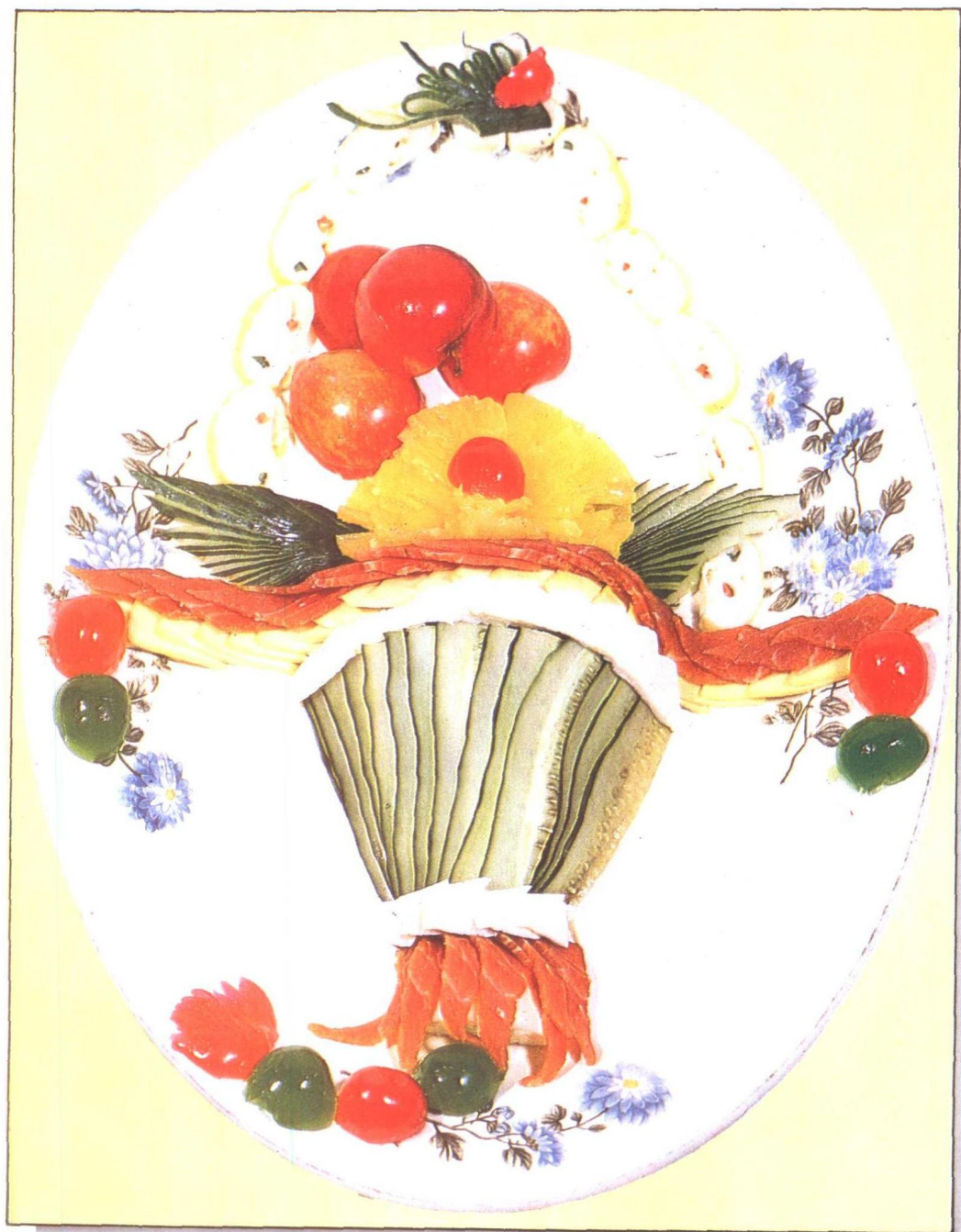
制作方法

- ①将菜切成菱形方块,用盐水腌渍。
- ②姜、红椒切成细丝。
- ③把①挤净水分,姜丝、红椒丝放在上面。
- ④将麻油熬熟,放入花椒,炸出香味,捞出花椒,浇至③上。
- ⑤将适量糖和醋调匀,淋在④上,略等上桌。

制作方法

- ①把鸡腿去骨加所有调料和少许葱、姜汁腌渍。
- ②将火腿切成截面为 4 平方毫米的长条。
- ③备纱布两块,将鸡腿摊平放在纱布上,火腿放在中央,卷紧,捆扎,上笼蒸熟。
- ④冷却后切片装盆。





材料

鸡丝	250 克	如意鱼卷	若干
白蛋糕	少许	红、绿樱桃	适量
黄蛋糕	少许	波罗	适量
火腿	适量	黄瓜	一支

制作方法

- ①将鸡丝捏成篮底样。
- ②火腿、黄白蛋糕做篮框。
- ③黄瓜做篮身，如意鱼卷（制法见本书“如意鱼卷”）做篮提手。
- ④波罗及其他水果做花即成。

素烧鹅

材料

豆腐皮 10 帖

调料

油	适量
酱油	少许
糖	微量
盐	少量
A 味粉	适量
胡椒粉	少许
麻油	适量

制作方法

- ①将豆腐皮分开，撕去筋膜。
- ②将 A 加水调匀。
- ③豆腐皮沾水包裹好。
- ④上笼略蒸，油锅开至 3 成左右，两面炸黄即成。





红血肚丝

材料

猪肚

1 只

调料

红油 少许
麻油 少许
蒜泥 少许
盐 少许
味粉 少许

制作方法

- ①处理好猪肚,放高压锅蒸熟,切丝。
- ②加各档调料拌匀,淋上红油即成。

酱鸭舌

材料

鸭舌

20 支

调料

A {	酱油	500 克
	糖	100 克
	烧酒	50 毫升
	味粉	适量
	色拉油	适量

制作方法

- ①把 A 调匀,放入沥净水的鸭舌,酱至 4~8 小时捞出,烘干,备用。
- ②加色拉油、味粉,蒸熟装盘。



材料

西式火腿 250 克

制作方法

- ①切成 1 厘米宽、3 厘米长的薄片 24 片。
- ②1 厘米宽 6 厘米长 12 片。
- ③放成拱桥形。

材料

猪耳朵 1 只

调料

A {	糖	少许
	酱油	适量
	味粉	少许
	香料	适量

制作方法

- ①将洗净的猪耳朵煮熟。
- ②用布料将耳朵卷成桶状,扎紧放入 A 调料中煮酥,冷却即可。



蜜汁西红柿

材料

西红柿 2只

调料

白糖 适量

制作方法

- ①将西红柿用开水烫过，去皮。
- ②放成馒头形，洒上白糖。



材料

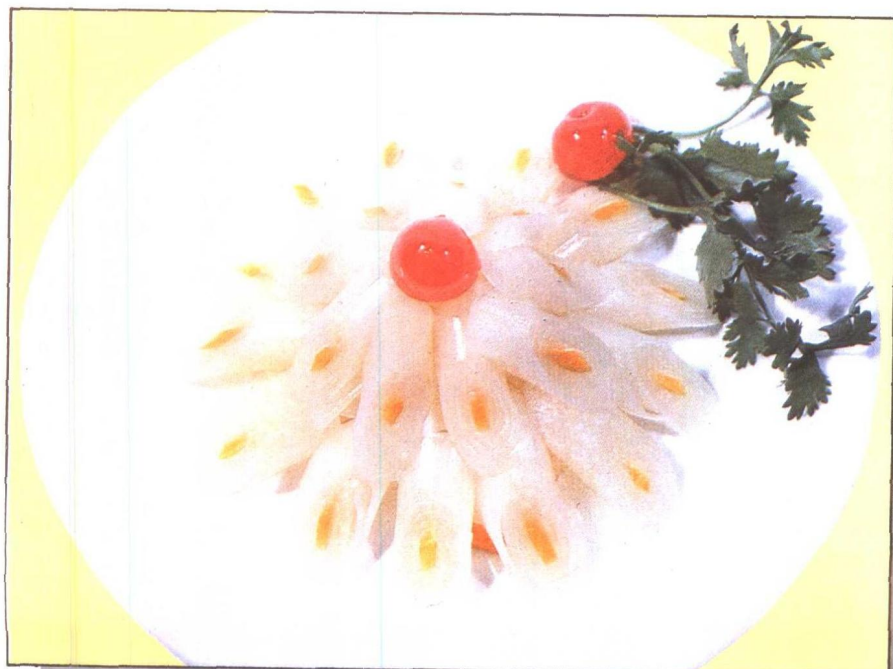
白萝卜 2个
胡萝卜 1个

调料

A { 糖 1大匙
醋 1大匙半

制作方法

- ①白萝卜用刀卷削成极薄片，放入A汁中。
- ②胡萝卜切成细条，放入A汁中。
- ③A汁中的白萝卜，中间放入胡萝卜条，卷成小指粗的条。
- ④斜刀切，堆放成菊花型。



酸辣萝卜卷

香干香菜

材料

菜 250 克
兰花豆干 2 块

调料

盐
味粉
油

制作方法

- ① 香菜去蒂去腐叶，用纱布滤水洗净，切成 2 厘米长的段。
- ② 兰花豆干切成极细的丝，用沸水泡过放在香菜上。
- ③ 加盐、味粉、油拌匀上桌。



材料

海蜇 250 克
姜丝 适量

调料

盐 少许
味粉 少许
A { 糖 少许
醋 少许
麻油 少许

制作方法

- ① 海蜇用水洗净，浸泡至无咸味。
- ② 顺海蜇直丝方向切成细丝。
- ③ 加 A 拌匀，堆盘，顶上放姜丝。

舟山海蜇



材料

内脂豆腐 1/2 盒
咸蛋黄 1 只
火腿末 适量
皮蛋末 适量
葱末 适量

调料

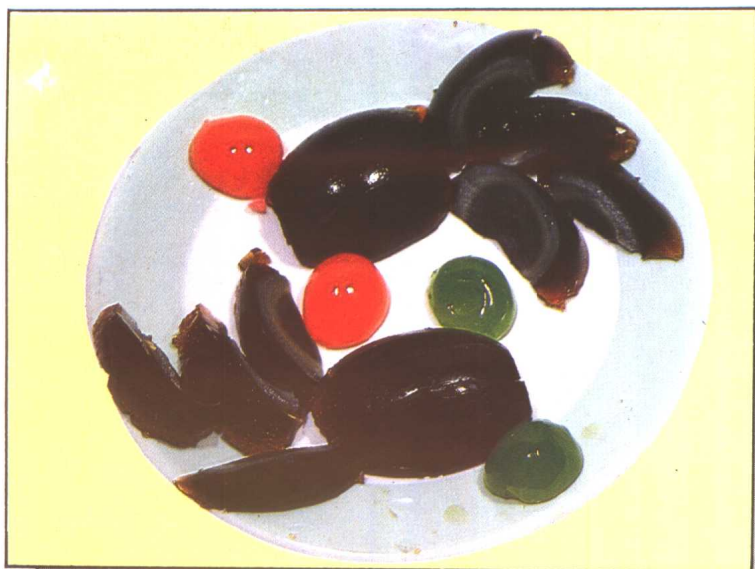
盐 少许
味粉 少许
麻油 少许

制作方法

- ①先将豆腐半盒，切成丁，不散形。
- ②洒上盐、味粉，按顺序将咸蛋黄、火腿末、皮蛋末、葱末放好，淋上麻油。



金鱼彩蛋



材料

皮蛋 2 只
樱桃 2 颗

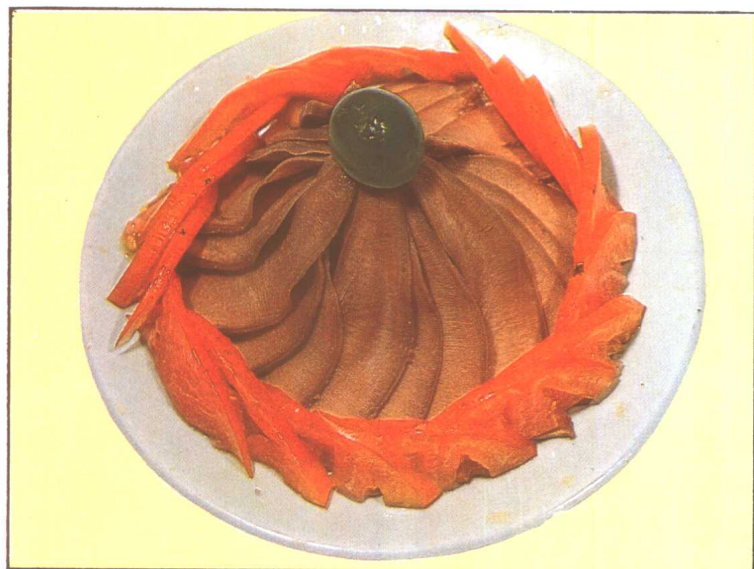
调料

酱油 少许
A 味粉 少许
麻油 少许

制作方法

- ①皮蛋去壳,用其中 1 只对剖开,切成 2 块,但不变形,做成 2 只鱼身。
- ②另 1 只皮蛋切成 8 块,每 4 块组成 1 条金鱼的动态尾巴。
- ③2 颗樱桃对剖开,装饰眼睛。
- ④上桌,蘸着 A 调吃。

盐水门腔



材料

门腔 2 支
葱 少量
姜 少量

调料

盐 少许
味粉 少许
绍酒 少许

制作方法

- ①门腔用沸水焯过,用刀刮去硬皮。
- ②用沸水加葱、姜、绍酒、盐、味粉煮门腔至熟,撇去浮沫,浸至水凉。
- ③用刀切成薄片装盘。

凉拌笋干



材料

笋干嫩头 150 克

调料

盐 少许
味粉 少许
麻油 少许

制作方法

- ①将笋干用凉水浸软,拔淡。
- ②用手撕成一条条的细丝,切成 4.5 厘米的段。
- ③加盐、味粉、麻油拌匀即成。