

中国淮安 淮扬菜名菜谱

江苏科学技术出版社

Zhongguo Huai'an
HUAIYANGCAIMINGCAIPU



中国淮安

淮扬菜名菜谱



主 编 吉文海
副主编 蒋亦平 冯祥文

江苏科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

中国淮安·淮扬菜名菜谱 / 《中国淮安·淮扬菜名菜谱》编委会编. —南京: 江苏科学技术出版社, 2002.8
ISBN 7-5345-3693-6

I . 中 ... II . 中 ... III . 菜谱 — 淮安市
IV . TS972.182.533

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 064211 号

中国淮安·淮扬菜名菜谱

主 编 吉文海

责任编辑 吴星飞 龚 彬

出版发行 江苏科学技术出版社
(南京市湖南路 47 号, 邮编: 210009)

经 销 江苏省新华书店

印 刷 深圳华新彩印制版有限公司

开 本 890mm × 1240mm 1/16

印 张 10.25

版 次 2002 年 8 月第 1 版

印 次 2002 年 8 月第 1 次印刷

印 数 1 — 3080 册

标准书号 ISBN 7-5345-3693-6/Z · 562

定 价 88.00 元

图书如有印装质量问题, 可随时向我社出版科调换。



《中国淮安·淮扬菜名菜谱》编委会

名誉主任

丁解民 陈从亮 胡明琇

主任

朱慈尧

副主任

王向明 刘希平 徐应生 吉文海 吴星飞

委员（按姓氏笔画排序）

王凤军	王向明	冯祥文	吉文海	朱广余	朱慈尧
刘华昌	刘希平	江淮滨	孙寿娟	杨发明	李永林
李前岭	吴星飞	张建军	张艳萍	张载亚	陈月祥
胡宁清	施云	徐应生	徐家林	曹斌	章丽青
董兆成	鲁一伟	蒋亦平	蔡俊明	蔺锋	魏玉国

技术指导

冯祥文 王素华 吴志华 屠兆福 相进军 毛玉平

撰文

相进军

翻译

许加兵 吴勤

编务

张士标

摄影

谈松 谈学和

装帧设计

赵清 陈元 龚彬

封面设计

赵清



淮扬菜是中国的四大菜系之一，早已闻名中外。然而，淮安菜作为淮扬菜的重要支柱之一，似乎为世人所重视不够。这对于人们全面认识淮扬菜显然是一个缺憾！

淮安是一座历史文化名城，敬爱的周恩来总理的故乡。秦时建县，先后有过淮阴、山阳、楚州、淮安等称呼（今淮安市为昔日之县级淮安市与淮阴市、淮阴县合并而成）。它地处淮河下游、江淮腹地，傍运河而近黄海，境内湖泊众多，水网密布，加之四季分明，气候温和，是物产富饶的鱼米之乡。又因为淮安、淮阴在唐宋及其后成为南粮北运的漕运枢纽，明清之时又成为盐业中心，与扬、苏、杭并列运河沿线四大都市，故帆樯林立、商贾云集、经济繁荣，也就大大刺激了饮食业的发展，淮安菜肴、点心因之脱颖而出，驰誉南北了。试举数例：

倘若追根溯源，淮安地区的饮食自先秦就开始崭露头角了。《尚书·禹贡》“淮夷珠暨鱼”说的就是淮河下游的部落居民已以蚌珠与鱼为贡品。

西汉时，淮阴人枚乘所著的《七发》中有一段描绘天下美食的文字，涉及笋蒲配小牛腹腴、石耳狗肉羹、炖熊掌、五味调和的酱、烤兽脊肉片、鲤鱼脍、烹野鸡、烹豹胎、烹秋蔬……当是淮扬地区饮食生活的一种反映。

宋代，淮河中的白鱼、白鱼菜肴名气极大，屡屡受到著名诗人的歌颂。如苏东坡就曾发出过“三年京国厌藜蒿，长羡淮鱼压楚糟”（《赠孙莘老》）的慨叹。杨万里亦有“淮白须将淮水煮，江南水煮正相违”（《初食淮白鱼》）之句，对淮白鱼的本味鲜赞美有加。

明、清时期，淮安的山珍海味菜、全鳝席、全羊席名气更大。在《随园食单》、《清稗类钞》、《清朝野史大观》中多有所反映。如《清稗类钞》中记道：

同（治）、光（绪）间，淮安多名庖，治鳝尤有名，胜于扬州庖人。且能以全席之肴，皆以鳝为之，多者可至数十品，盘也，碗也，碟也，所盛皆鳝也，而味各不同，谓之曰全鳝席。

正由于这种种原因，《清稗类钞·各省特色之肴馔》中说：“肴馔之有特色者，为京师、山东、四川、广东、福建、江宁、镇江、扬州、淮安。”这里，淮安菜和扬州菜一样，已并列为清末全国的重要菜肴流派了。

更值得注意的是，辛亥革命以后，在北平等地出现了专营“淮扬菜”的菜馆，“淮扬菜”名声越来越大，最终以其精严的选料，精湛的刀工，精微的烹饪方法及独特的风味列入中国最重要的菜肴流派之中。

行文至此，该切入正题了。为了帮助人们认识“淮安菜”，淮安市组织当地专家编撰了一部图文并茂的《中国淮安·淮扬菜名菜谱》。该书收录170道淮安菜点，内有大名鼎鼎、名闻古今的蒲菜类菜、淮白鱼菜、鳝鱼菜、羊肉菜、茶馓、汤包等佳味，亦有乡土特色显著的鲢鱼粉丝、涟水鸡糕、洪泽烧鹅、钦工肉圆、高沟捆蹄、平桥豆腐等，还有一些山珍海味菜及创新菜，充分展示了“淮安菜”的文化底蕴及诱人魅力。我相信，无论对于饮食文化的研究者，还是对于烹饪的实际操作者，阅读这本书都将是大有裨益的！

邱庞同

2002年7月25日于扬州大学



“Huai-Yang Cuisine”, one of the four main Chinese cuisines, has been long known at home and abroad, but Huai'an dishes, another important pillar of the cuisine, have not been, it seems, paid enough attention to, which is apparently insufficient for us to recognize them fully.

Huai'an, hometown of Ex-premier Zhou En-lai, is one of the well-known cultural cities with a long history. In the early Qin dynasty, Huaiyin county was set up, and since then it has been named Huaiyin, Shanyang, Chuzhou and Huai'an respectively. The present Huai'an City is formed from Huaiyin City, Huaiyin county and county-level Huai'an City merging.

It enjoys a nice location and favorable natural conditions, making it the land of fish and rice and native produce. Situated in the center of the Jianghuai Plain, it is in the lower reaches of the Huaihe River. The Great Canal runs past the city properly and it sets apart from the Yellow Sea by merely two hours' drive. It is crisscrossed by a water network of rivers and brooks, and lakes and ponds are scattered over the region. It also has a warm climate and distinct seasons. From the Tang (618-917 A.D.) and Song (960-1279 A.D.) on, both Huai'an and Huaiyin became the hub of water transport of grain to the capital. During the Ming (1368-1644 A.D.) and Qing (1644-1911 A.D.), it also became the transport center of salt. Then a forest of masts and hosts of merchants were seen there and it began to prosper. All these contributed to the development of the catering trade with the result that Huai'an dishes and refreshments began to show themselves and eventually became known from north and south.

Now let us review the past of Huai'an cuisine.

It has a distant source in Qin Dynasty (221-207 B.C.). In “Tribute in the Reign of Yu the Great” (a Chinese legendary figure) of the Books of History (Shang Shu) such records as used to describe tribal people in the lower reaches of the Huaihe River presenting pearls and fish as their tribute can be found.

The similar description of the culinary culture in Huai'an and Yangzhou can also be found in “Seven Dialogues” by Mei Cheng a native of Huaiyin in the Western Han (206 B.C.-24 A.D.), when he enumerated delicious dishes over the country. He listed such recipes as follows: stewed calf's belly fat with bamboo shoots and cattail, braised dog meat with fungus, pot-roasted bear's paw, five-flavored soy sauce, baked loins, carp soup, boiled pheasant, boiled leopard embryo, cooked autumn vegetables, to name but a few.

In the Song, the whitefish and the dishes based on it were popularly appreciated. They were also praised by renowned poets as well. In “Presented to Beloved Sun Sheng”, Su Shi (1036-1101 A.D.) uttered his wish: “Stayed in the Capital disgusted with Goosefoot and Wormwood, Longed to taste the whitefish in lees cooked. In “First Taste of Huaiyin Whitefish”, Yang Wanli (1124-1206 A.D.) praised the natural flavor of the fish by suggesting: “Whitefish should cook with its water, other waters will not conform across the Yangtze River.”

In the Ming and Qing, the delicacies of every kind, eel feast and mutton feast had a higher reputation. They were repeatedly recorded in “Suiyuan Recipes”, “Classified Books of Anecdotes and Trifles” and “A Grand View of Unofficial History in Qing”. The “Books of Anecdotes and Trifles” noted as follows: “In the reigns of Tongzhi (1861-1875 A.D.) and Guangxu (1875-1908 A.D.), Huai'an has produced more skilled chefs than Yangzhou who are especially good at preparing eel dishes. They can make scores of dishes made of eel. The peculiarity is that all the dishes in trays, bowls and saucers are made based the same raw material-eel, but they taste differently. This is thus called eel feast.”

As a result, its fascicule entitled “Provincial Delicacies” ranked Huai'an dishes among most famous cuisines with local favors at that time, namely, “Beijing Type, Shandong Type, Sichuan Type, Canton Type, Fujian Type, Jiangning Type, Zhenjiang Type, Yangzhou Type, Huai'an Type.” Here both Huai'an and Yangzhou dishes were regarded as important cuisines in the later stage of Qing.

More noteworthy is the fact that the restaurants specialized in Huai'an dishes appeared in Beijing and other regions to make Huai-Yang cuisine more and more popular, eventually ranking it among the most famous Chinese cuisines for delicate materials, masterly cutting skill, fine processing, and distinctive flavor. Having traced the evolution of Huai'an cuisine, let me say a few words about the book that I shall commend to you. To help more people understand Huai'an dishes, the Huai'an government has invited a galaxy of local cooking specialists to compile an Illustrated Handbook of Recipes of Huan'an Cuisine which has gathered together as many as 170 recipes. They not only include such recipes known over the course of history as cattail series, Huai'an cattail series, whitefish series, eel series, mutton series, fried noodles and steamed dumplings filled with minced meat and gravy, but local delicacies, shoat fish cooked in soy sauce with vermicelli, Lianshui chicken cake, Hongze roasted goose, Qinggong meatballs, Gaogou bundled pork leg made to air-drying, Pingqiao bean curd and other delicacies from land and sea and innovative dishes, bringing forth a full revelation of the cultural implications and enticing charms inherent in Huai'an dishes.

Gastrologists and practicers of cooking will, I believe, benefit a lot from reading the book.

Qiu Pangtong

Yangzhou University, June 25, 2002



卷首语	1	沙锅鱼头	42
蟹粉鱼翅	2	油浸白鱼	43
清汤燕窝	3	凤白鱼	44
鸡包鱼翅	4	生熏白鱼	45
红扒鲍鱼	5	萝卜丝鲫鱼汤	46
鸽蛋海参	6	叉烤鳊鱼	47
绣球鱼翅	7	乌龙鳊鱼	48
鸡腿扒乌参	8	芙蓉鳊鱼	49
鸡粥鲍鱼	9	清蒸鳊鱼	49
蟹粉鱼肚	10	凤尾鳊鱼	50
蟹粉裙边	11	卤煮鳊鱼	51
葱烧鱼皮	12	八宝鱼盒	52
干贝萝卜球	13	荷包鲫鱼	53
锅贴干贝	14	清蒸白鱼	54
金钱鱼肚	15	荔枝鱼	55
三鲜烩鱿鱼	16	酥炸鲫鱼	56
朱桥甲鱼	17	黑鱼两吃	57
葱烤河鳗	17	鲑鱼粉丝	58
鸡火鳖	18	软兜长鱼	59
炒蟹脆	19	炆虎尾	60
清炒黄瓜鱼	20	生炒蝴蝶片	60
白煮淮鲇	21	叉烤长鱼方	61
清炒蟹粉	22	白煨脐门	62
清炖马蹄鳖	23	大烧马鞍桥	63
菊花蟹	24	乌龙凤翅	64
芙蓉银鱼	25	干炸长鱼干	65
琵琶鳊鱼	26	红酥长鱼	65
荷叶粉蒸河鳗	27	抽梁换柱	66
水晶虾饼	28	熘长鱼圆	67
翠带凤尾虾	29	龙虎斗	68
金丝鱼片	30	酥脆长鱼	69
熟炆虾仁	31	银丝长鱼	70
腐乳炆虾	32	软兜带粉	71
酸汤鱼圆	32	淮鱼干丝	72
翡翠虾仁	33	拆骨掌翅	72
灌蟹鱼圆	34	一鸡九吃	73
滑炒塘鱼片	35	油鸡	74
双色鱼线	36	涟水鸡糕	75
痴虎相会	37	八宝鸡	76
春笋烧鲶鱼	38	葫芦鸡腿	77
清汤鱼腐	39	花蛋红酥鸡	78
鸽蛋鱼头	40	八大锤	79
蟹粉鱼腐	41	笋穿鸡翅	80

目录



白酥鸡	81	千层肉	120
熘黄菜	81	四喜肉圆	120
油淋仔鸡	82	清江羊糕	121
醉鸡	83	蒋坝烧肝肠	122
烩鸡腰	84	鱼汤羊肉	123
淮饺炖鸭	85	黄集炖羔羊	124
裹烧鸭	86	码头汤羊肉	125
炖家野	87	鸡汁牛肉	126
豆苗山鸡片	88	南乳牛排	127
香酥鸭	89	红扒牛筋	128
京葱野鸭	90	清炖牛肉	129
烩鸭四宝	91	红烧鞭花	129
雪冬野鸭	92	淮杞牛鞭	130
京葱扒鸭	92	开洋扒蒲菜	131
黄焖鹅掌	93	金针鱼翅	132
洪泽烧老鹅	94	鸡油蒲菜	133
脆皮乳鸽	95	平桥豆腐	134
淮杞炖乳鸽	96	太极豌豆苗	135
雪冬乳鸽	97	豆腐圆子	136
炒鸽松	98	鸡油菜心	137
油爆相思肚	99	火腿炖芽菜	138
瓢儿鸽蛋	100	楼梯豆腐	139
烧烤鸽蛋	100	蜜枣扒山药	139
文楼涨蛋	101	桂花捶藕	140
清炸菊花肫	102	淮山鸭羹	141
虎皮蹄筋	103	桂花咯喳	142
干菜焖肉	104	菊花锅	143
炝里脊丝	105	拔丝山芋	144
樱桃肉	106	四色寿桃	145
虎皮扣肉	107	扣南瓜	146
荷叶粉蒸肉	108	梅竹图	147
虎皮酥爪	109	文楼汤包	148
五香肉干	110	淮饺	149
腐乳肉	110	淮安茶馓	150
钦工肉圆	111	豆腐卷	151
高沟捆蹄	112	灌汤蒸饺	151
芙蓉里脊片	113	鲜肉锅贴	152
排骨换柱	114	芝麻油大饼	152
酥炸胴头	115	清江翡翠烧卖	153
萝卜球炖酥腰	116	鸡汁小刀面	153
油爆肚尖	117	荠菜春卷	154
白汁蹄筋	118	淮安菜炒饭	154
蒲菜炖斩肉	119		



《中国淮安·淮扬菜名菜谱》，经过150天夜以继日的辛勤努力，终于在中国烹饪协会、江苏省经贸委、淮安市人民政府联合主办的‘2002中国淮安·淮扬菜美食文化节’举办之际，与广大读者见面了。

淮安，作为人文荟萃的全国历史文化名城和敬爱的周恩来总理的故乡，人杰地灵、风光秀美、物产丰富，千百年来，这里孕育了灿烂的文化，是名扬天下的淮扬菜系的主要发源地之一。

淮安菜，是淮扬菜系不可或缺、不可替代的重要组成部分，其发端可追溯到新石器时代的“青莲岗文化”，至迟在距今六千多年以前，当地先民已用陶器烹饪，经过数千年的变迁，至明清时期成为体系完整、风味独特、享誉南北的独立流派，和扬州等地一道，为淮扬菜系的最终形成作出了杰出的贡献。其中的“软兜长鱼”、“文楼汤包”、“平桥豆腐”、“蒲菜系列”、“淮白鱼系列”、“淮安茶馓”、“淮山鸭羹”、“淮饺三吃”等，早已成为淮扬菜的经典代表。《清稗类钞》录有全国五大名筵，淮安就独占其二，一为全鳝席，一为全羊席，与烧烤席、燕窝席、豚蹄席齐名天下。

中华人民共和国成立以来，包括淮安菜在内的淮扬菜已经成为国家领导人招待八方来宾的美食代表之一。1949年10月1日，新成立的中央人民政府第一次招待晚宴（亦即人们常说的“开国第一宴”），选用的菜点均为淮扬菜点，就是明证。

本谱录入的名菜名点，都是淮安地区首创、独创的美食精品。170品名菜名点，集中反映了淮安地区美食文化的精髓，集中展示了淮厨千锤百炼的精湛技艺。透过这些名菜名点，在色、香、味、形、器、意的完美结合中，我们不仅可以看到淮安名菜名点在制作工艺上追求本味鲜、讲究本土化、化平淡为神奇的美食个性，而且也可以深切体会到淮安厨艺博大精深、别具风味的美食文化真谛以及淮安名菜名点与乡土民俗的血肉联系。在享受美味的同时，还可以感受到淮安地区丰厚的文化积淀和人民群众追求美好生活的勃勃生气。

《中国淮安·淮扬菜名菜谱》的问世，对于弘扬灿烂的淮安饮食文化，促进淮扬菜系的继承和创新，推动淮扬菜的产业化发展，必将产生重要的影响。我们由衷期望海内外人士能从这本书中更多地了解淮安，走进淮安，品淮安美食，访名人故里，关注淮安的建设和发展。

《中国淮安·淮扬菜名菜谱》的编写、出版，得到了中国烹饪协会和省内有关领导、专家的高度重视和精心指导，得到了江苏科学技术出版社的鼎力相助，谨此一并表示衷心的感谢和崇高的敬意。



Zhongguo Huaian Mingcai

蟹粉鱼翅

词《黄莺儿》曰：

鱼翅口称淡水妙，脊翅不差公毫。青翅骨多忒薄梢，钩翅不可用，排翅净漂胶。玉脊翅雪白如银，条鱼尾翅肝脑。腥臊只有堆翅性，枯槁添滴勤换水，一烂最为高。

清 佚名 《筵款丰馐依样调鼎新录》

淮人取鱼翅，辅以螃蟹黄制成蟹粉鱼翅，取翅之丰富蛋白，取蟹黄之鲜美，成菜甚为脍炙人口。

原料 水发鱼翅 光母鸡 猪蹄膀 蟹黄 香菜叶 葱姜 精盐 绍酒 湿淀粉 熟猪油 胡椒粉

制法 鱼翅经焯水后，与母鸡、蹄膀、葱、姜、绍酒、高汤在沙锅内用小火焖透。锅上火，用熟猪油炸香葱、姜后，放入蟹粉略煸，加调料、鸡汤和鱼翅在锅内煨透，用湿淀粉勾芡，淋熟猪油，装盘，撒上胡椒粉，围上香菜叶即成。

特点 鱼翅香糯，蟹黄鲜美，色泽黄亮。

淮安市淮安迎宾馆 制作



Zhongguo Huaian Mingcai

清汤燕窝

燕窝，一名燕菜，为雨燕科金丝燕属的几种燕类，用唾液，或唾液与绒羽，或唾液与纤细海藻、柔软植物纤维等混合凝结于崖洞等处所筑成的窝巢，有『白燕』（或称『官燕』）、『毛燕』、『血燕』三种。三种燕窝均为滋补佳品，能养阴润燥、益气补中，治虚损劳瘵、咳嗽痰喘、咯血吐血、久疟久痢、噎膈反胃。淮安厨业常以此为贵重佳肴登筵，如：芙蓉燕菜、三丝燕菜、蜜汁燕窝、清汤燕窝等。

原料 白燕窝 火腿丝 高级清汤 葱 姜 精盐 味精

制法 燕窝经水发提质后，加清汤笼蒸套汤，捞起装入汤碗，倒入经调味的高级清汤即成。

特点 燕窝洁白软糯，汤汁清鲜滋润。

淮安市淮安迎宾馆 制作



Zhongguo Huaian Mingcai

鸡包鱼翅

翅若黄金丝，肥者厚如掌。庖人荐蔬肩，味不下白鲞。

清 方文 《蛟》

鸡包鱼翅，淮安传统佳肴。翅之糯嫩，鸡之肥美，相得益彰。

原料 水发鱼翅 母鸡 熟火腿片 香菇 冬笋 鸡清汤 葱

姜 精盐 味精 绍酒

制法 鱼翅改刀成大片，用鸡清汤、调料调味套汤。整鸡出骨后，将鱼翅、熟火腿片、香菇、冬笋塞入鸡腹内，封口，用沸水略烫，于沙锅中加鸡清汤炖至酥烂，调味即成。

特点 形态完整美观，口味香鲜肥美，鱼翅软糯，母鸡酥烂。

淮安市新华大酒店 制作

红扒鲍鱼

风流东武黉，三月已看花。及冬稍稍盛，来日沧海涯。味腴半附石，体洁不藏沙。被之以火光，何幸挂齿牙。一举连十头，不复录鱼虾……

宋 郭祥正 《黉鱼诗》

原料 鲍鱼 葱 姜 鸡汤 绍酒 酱油 白糖 味精 湿淀粉 熟猪油

制法 鲍鱼经涨发，剖刀，加葱、姜、绍酒、鸡汤笼蒸至入味，取出。油锅炸香葱、姜后，加鲍鱼、绍酒，并其他调料，烧开后扒至汁浓，用湿淀粉勾芡，淋熟猪油，装盘即成。

特点 鲍鱼涨发活润，扒后形态完整，风味浓郁。

淮安市淮安迎宾馆 制作

Zhongguo Huaian Mingcai



鸽蛋海参

原料 水发海参 去壳熟鸽蛋 葱 姜 鸡清汤 绍酒 酱油
精盐 味精 白胡椒粉 湿淀粉 熟猪油

制法 锅上火，煸香葱、姜，再放入经焯水后的海参，加鸡清汤、调料烧至入味后，以湿淀粉勾芡后装盘，撒上白胡椒粉。
特点 海参软糯，鸽蛋鲜嫩，汤汁浓郁，味道鲜美。

淮安市食家庄大酒店 制作

Zhongguo Huaian Mingcai

中国淮安名菜



绣球鱼翅

原料 水发鱼翅 净鸡脯肉 虾仁 火腿丝 冬菇丝 青菜丝
冬笋丝 蛋皮丝 火腿片 鸡块 葱姜汁 鸡清汤 绍酒 精
盐 味精 湿淀粉

制法 鱼翅批成大片，焯水，扣碗，上盖火腿片、鸡块，加鸡清汤、调料笼蒸至软糯，去火腿片、鸡块，翻扣入盘。净鸡脯肉、虾仁分别斩成茸，加葱姜汁、调料、湿淀粉，搅拌上劲成鸡虾糊，加五丝制成绣球，上笼蒸至熟，围在鱼翅周围。鱼翅原汤入锅上火，用湿淀粉勾芡后，浇在鱼翅上即成。

特点 鱼翅软糯，绣球鲜嫩，造型美观，汤汁浓郁。

淮安市淮安迎宾馆 制作

Zhongguo Huaian Mingcai



鸡腿扒乌参

原料 水发乌参 鸡腿 熟火腿片 冬笋片 青菜心 虾子
绍酒 精盐 酱油 味精 葱 姜 白胡椒粉 鸡清汤 湿
淀粉 熟猪油

制法 海参腹内剖十字刀纹，焯水。鸡腿治净后，表皮抹酱油，入热油锅内炸至金黄，加鸡清汤焖透，拆去骨，和乌参同放一沙锅内，加炸香的葱结、姜片、调料、冬笋片烧焖至烂；加火腿片、青菜心，烧沸后，用湿淀粉勾薄芡，撒上白胡椒粉即成。

特点 乌参糯烂，鸡腿鲜肥，火腿香，笋片脆，汤汁醇厚。

江苏省淮阴商业学校 制作

Zhongguo Huaian Mingcai

中国淮安名菜



Zhongguo Huaian Mingcai

鸡粥鲍鱼

原料 水发鲍鱼 鸡脯肉 火腿末 鸡蛋清 葱姜汁 鸡汤
绍酒 精盐 味精 湿淀粉 熟猪油

制法 鲍鱼批片，经焯水后，加鸡汤、葱姜汁、调料上笼锅蒸透。
鸡脯肉斩成茸，加鸡汤、鸡蛋清、湿淀粉、调料制成鸡粥糊，
徐徐倒入热油锅中，打成鸡粥，加鲍鱼片搅匀装碗，撒上火腿
末即成。

特点 鸡粥细腻，鲍鱼软糯，味道鲜美。

淮安市幽兰都大酒店 制作