

中国鲁菜大系丛书

创新金牌鲁菜

孙嘉祥 主编

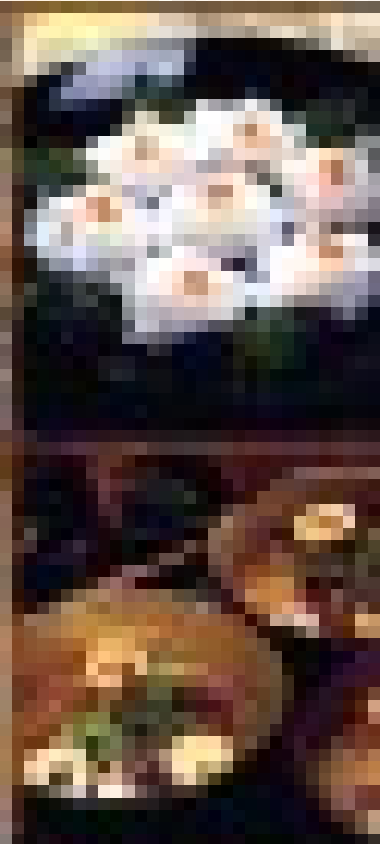
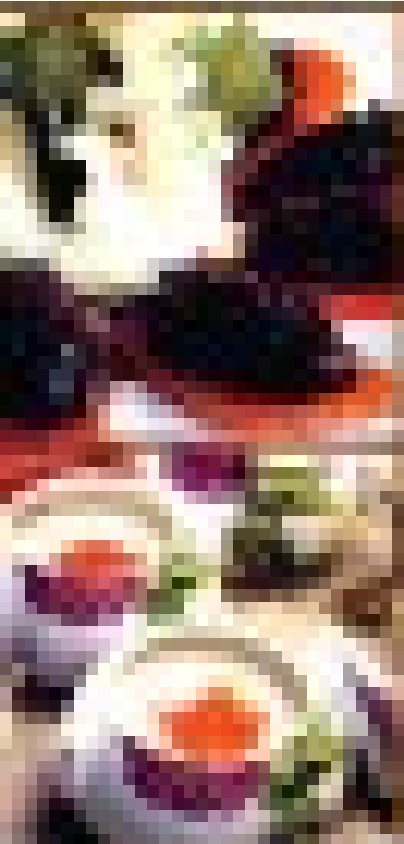
杏汁雪燕 大踵鸡炖大排翅 堂灼功夫鲍 蚝皇扣南非鲍 鲜奶炖辽参 浓汤鱼肚 秘制佛跳墙 芦荟水晶虾仁 茄梅醉虾 翡翠挂鱼狮子头 泰山灵芝鸽 烧汁香煎牛仔骨 蟹黄羊脑鱼腹 富贵猪手 八珍罗汉斋 南茸西施豆腐 诗礼南瓜香 古法炒扒谷 虾花红酒焖雪梨 双色菜肉卷 托荤鳝丝 焯乳素肉大排 肉松芦荟 富贵雪燕牡丹虾 茶树菇海肠



山东科学技术出版社
www.lkj.com.cn

创新金牌鲁美

THE UNIVERSITY OF CHICAGO PRESS



【中国鲁菜大系丛书】

创新金牌鲁菜

孙嘉祥 主编

只有不断创新，才能提升生命力。

鲁菜在与其他菜系交融、

吸取精华，博采众长



山东科学技术出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

创新金牌鲁菜 / 孙嘉祥主编. — 济南: 山东科学技术出版社,
2010

(中国鲁菜大系丛书)

ISBN 978-7-5331-5627-5

I. 创... II. 孙... III. 菜谱 — 山东省 IV. TS972.182.52

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 103936 号

中国鲁菜大系丛书

创新金牌鲁菜

主 编 孙嘉祥

出版者: 山东科学技术出版社

地址: 济南市玉函路 16 号

邮编: 250002 电话: (0531)82098088

网址: www.lkj.com.cn

电子邮件: sdkj@sdpress.com.cn

发行者: 山东科学技术出版社

地址: 济南市玉函路 16 号

邮编: 250002 电话: (0531)82098071

印刷者: 山东新华印刷厂

地址: 济南市胜利大街 56 号

邮编: 250001 电话: (0531)82079112

开本: 720mm×1020mm 1/16

印张: 14.25

版次: 2010 年 7 月第 1 版第 1 次印刷

ISBN 978-7-5331-5627-5

定价: 38.00 元

《创新金牌鲁菜》编委会

主 编： 孙嘉祥

编 委： 孙嘉祥 孙汉文 阚 强 杜海威 孙忠良 周长征
孙常来 成海彬

图片摄影： 阚 强 杜海威 刘 倩 段于超



序



新鲁菜，新美味，鼓动着你的味觉，挑逗你的食欲，在字里行间一起和诸位读者共享鲁菜美食。

烹饪是一门大学问，它集合了自然科学、食品营养科学及物化科学，而且选料、烹制、调味、整装等都是经验的累积。关于饮食文化的种种，其实就是传承传统饮食和发扬现代美食的结晶。

餐饮市场竞争日趋激烈，鲁菜只有不断进行创新，才能提升自己的生命力。尤其在与其他地方菜系交融和碰撞的过程中，吸取其他菜系的精华，使其很好地融入鲁菜之中，完善鲁菜的制作工艺。唯此，才能确立鲁菜大系在餐饮市场中的竞争力和影响力，才能在餐饮市场上征服广大的消费者，并赢得人们对鲁菜应有价值的认同。

近些年来，各大酒店、宾馆都在继承的基础上推陈出新，创造鲁菜精品，为我们编辑《创新金牌鲁菜》一书提供了广泛的空间，更为我们寻找鲁菜发展的方向提供了思路，在这里特别感谢舜耕山庄、索菲特银座大饭店、天河酒店集团、李大厨工作室、聚丰大酒店、嘉周宾馆等单位的支持。

面对博大精深的鲁菜饮食文化，我们深感责任重大，做鲁菜饮食文化的传播者和引导者，一直是我们不懈的努力目标。谨以“鲁菜大味，源自传统。时尚品味，来自创新”与读者共勉。

孙嘉祥

2010年4月





前言



鲁菜是中国著名的四大菜系之一，它技艺精湛，风格独特，内涵丰富，覆盖地域广阔，有北方代表菜的称誉。什么是鲁菜？如果详细阐述：鲁菜是深受儒家文化滋润，运用多样食材，依据齐鲁地域人群的饮食习惯，以其精妙的烹饪技艺所制作，经过历代辛勤智慧的劳动者丰富和实践所积淀形成，流行和影响着黄河中下游流域及其以北的广大地区，被世人公认为是堂正中和、大方高雅菜点的集合体系。

2009年春，第一部完整总结鲁菜文化的巨著《中国鲁菜文化》，在诸多专家、学者的倾力协作下出版发行。山东科学技术出版社的编辑独具慧眼，提出组织编写“中国鲁菜大系”丛书，为厚重的《中国鲁菜文化》一书配套推出，进一步系统完整地体现鲁菜的丰富内涵。为此，我们集结了长期从事鲁菜教育、鲁菜烹饪和餐饮经营的有识之士，组成撰写团队，使该丛书汇鲁菜之精要，集鲁菜之大成，既概括了传统鲁菜，又呈现出创新鲁菜的新风貌和上乘之作。本丛书分别为：《经典鲁菜》、《家常鲁菜》、《正宗孔府菜》、《精制鲁味面点》、《创新金牌鲁菜》，使读者能够全方位认识鲁菜，了解鲁菜，学习鲁菜，品味鲁菜，从而推动鲁菜走向新时代，走向全世界，展现出新的辉煌。

2010年4月





【创新金牌鲁菜】

目录



一、燕窝系列

1. 官燕南瓜盅 / 2
2. 冰糖炖血燕 / 3
3. 富贵雪燕牡丹虾 / 4
4. 杏汁雪燕 / 5

二、鱼翅系列

1. 红扒鱼翅 / 7
2. 火踵鸡炖大排翅 / 8
3. 黄扒鱼翅 / 9
4. 藏红花鱼翅 / 10
5. 木瓜炖金钩翅 / 11
6. 桂花炒鱼翅 / 11
7. 瑶柱干捞翅 / 12
8. 御笔参翅 / 13
9. 葫芦大吉翅 / 14
10. 鸡煲翅 / 15

三、鲍鱼系列

1. 堂灼功夫鲍 / 18
2. 一品鲍鱼锅 / 19
3. 活鸡炖活鲍 / 20

4. 军哥鲍鱼 / 21

5. 黄扒鲍鱼 / 22

6. 鲍鱼粥 / 23

7. 干烧鲍鱼 / 24

8. 时蔬鲍鱼 / 25

9. 神仙鲍鱼茶壶汤 / 25

10. 富贵海鲜果 / 26

11. 鲍鱼红烧肉 / 27

12. 浓汤鲍鱼粥 / 28

13. 蚝皇扣南非鲍 / 29

14. 松茸鲜鲍 / 29

四、海参系列

1. 山珍海参 / 32

2. 鱼米煲海参 / 33

3. 米汤野菜海参 / 34

4. 清汤活海参 / 35

5. 鲜奶炖辽参 / 35

6. 清汤虫草海参 / 36

7. 海参烧龙粉 / 37

8. 温拌活海参 / 38

9. 舜耕砂锅海参 / 39

10. 鱼子海参 / 39

11. 石锅焖海参 / 40
12. 金瓜海参 / 41
13. 木瓜海参 / 42
14. 龙粉带子海参 / 43
15. 雪蛤炖海参 / 44
16. 清汤菊花海参 / 45
17. 昆布海参汤 / 46
18. 椰香海参 / 47
19. 双参富贵花 / 48
20. 菊花海参鱼面 / 49
21. 上汤珍珠活海参 / 50
22. 金钩海参 / 51
23. 虫草罐焖参 / 52
24. 海胆烧海参 / 53
25. 扒酿海参 / 54
26. 葱香海参 / 55
27. 鸡茸海参 / 55
28. 柴把海参 / 56

五、鱼肚系列

1. 浓汤鱼肚 / 59
2. 奶汤鱼肚 / 60
3. 红花鱼肚 / 61
4. 鱼肚扒海参 / 62

六、佛跳墙系列

1. 荣华佛跳墙 / 64
2. 嘉周佛跳墙 / 65

3. 精品佛跳墙 / 66
4. 秘制佛跳墙 / 67

七、虾系列

1. 鲜虾烩白玉 / 69
2. 白烩龙虾面 / 70
3. 翡翠虾球 / 71
4. 沸腾虾球 / 72
5. 芦蒿水晶虾仁 / 73
6. 话梅醉虾 / 74
7. 金丝沙律龙虾球 / 75
8. 虾爆脆鳝 / 76
9. 出水艳芙蓉 / 77
10. 菜胆银钩灼虾球 / 78
11. 捶熘牡丹虾 / 79
12. 佛山倒影 / 79
13. 鲜奶虾球 / 80
14. 碧绿虾球 / 81
15. 五彩虾丸 / 82
16. 澳洲小幼龙 / 83

八、鱼系列

1. 蟹粉鱼圆 / 85
2. 鳝骨肉丝香 / 86
3. 奶汁露笋桂鱼件 / 87
4. 当归鳗鲡汤 / 88
5. 狮子滚绣球 / 89

- 6.翡翠桂鱼狮子头 / 90
- 7.特色烤拼 / 91
- 8.风干烤三鱼 / 92
- 9.至尊金枪鱼头 / 93
- 10.石烹鲑鱼 / 94
- 11.白汁鲤鱼 / 95
- 12.嘎鱼献珠 / 96
- 13.开胃鱼头王 / 97
- 14.小鱼花生 / 98
- 15.蛋黄煎鱼排 / 99
- 16.清汤鱼茸菊 / 100
- 17.香糟武昌鱼 / 101
- 18.鹅肝酱焗桂鱼卷 / 102
- 19.冰清玉洁 / 103
- 20.家乡莲藕玉米 / 104
- 21.汤漂鱼丸 / 105
- 22.五岳风味鱼 / 106
- 23.锅仔小鱼汤 / 107
- 24.红花银鳕鱼 / 108
- 25.生煎小黄花 / 109
- 26.鳞炸鲫鱼 / 110
- 27.铁板酥黄花鱼 / 111
- 28.椰香脆皮九肚鱼 / 112
- 29.荷香酥皮鲤鱼 / 113
- 30.白扒鲢鱼脯 / 114
- 31.群龙戏珠 / 115
- 32.天圆地方 / 116
- 33.双鲜鱼卷 / 118

- 34.红茶蒸河鳗 / 119
- 35.砧板风干鳗 / 120
- 36.黄精鲨鱼皮 / 121
- 37.风味鱼糕 / 122
- 38.乌龙茶烧鱼面筋 / 123

九、禽肉系列

- 1.风干鸡 / 125
- 2.脆皮炸仔鸡 / 126
- 3.泰山灵芝鸽 / 127
- 4.山珍虎头鸡 / 128
- 5.八宝糯米鸭 / 129
- 6.脆皮妙龄乳鸽 / 130
- 7.手撕咸鸡 / 131
- 8.烧汁香煎牛仔骨 / 132
- 9.芋仔鞭花 / 133
- 10.百老汇牛排 / 134
- 11.小笼蒸双味 / 135
- 12.京葱焗牛头 / 136
- 13.满汉烤羊捶 / 137
- 14.蟹黄羊脑鱼腹 / 138
- 15.青衣羊肉 / 139
- 16.小炒黑山羊 / 140
- 17.冰糖排骨 / 141
- 18.手抓烤排骨 / 142
- 19.竹筒猪头肉 / 143
- 20.大肠萝卜粉条 / 144
- 21.风味咸猪手 / 145



22. 九鼎宝塔肉 / 146
23. 毛头丸子 / 147
24. 山药肉丸子 / 148
25. 浓汤里脊丝 / 149
26. 豉汁熏大排 / 150
27. 富贵猪手 / 151
28. 海带炖排骨 / 151
29. 红烧稻草捆扎肉 / 153
30. 时蔬排骨 / 154

十、山珍系列

1. 椰汁雪蛤 / 156
2. 木瓜炖雪蛤 / 157
3. 虫草海蛇麒麟宝 / 157
4. 蒜仔烧裙边 / 158
5. 归芪煲山珍 / 159
6. 八珍罗汉斋 / 160
7. 滋补珍菌活海参 / 161
8. 宫廷八珍煲 / 162
9. 泰山滋补一品壶 / 163

十一、豆制品系列

1. 东坡豆腐 / 166
2. 乾隆一品豆腐 / 167
3. 四味豆花 / 168
4. 清汤银丝豆腐 / 169
5. 芙蓉黄糖豆花 / 170
6. 海鲜小豆腐 / 170

7. 太子豆腐 / 171
8. 南茸西施豆腐 / 172
9. 老豆腐煲 / 173
10. 锅煽豆腐 / 174
11. 清汤菊花豆腐 / 175
12. 卤水老豆腐 / 176

十二、蔬菜系列

1. 尖椒豆糊 / 178
2. 揽菜炒春笋 / 179
3. 诗礼南瓜香 / 180
4. 百合炒青瓜 / 181
5. 肉末山药鼓 / 182
6. 蜜汁山药墩 / 183
7. 铁锅山药 / 183
8. 酥皮糖霜山药 / 184
9. 古法炒扒谷 / 185
10. 炸萝卜丸子 / 186
11. 油酱扁豆 / 187
12. 干贝冬瓜 / 188

十三、其他

1. 炆蟹 / 191
2. 白玉冬瓜蒸竹蛭 / 192
3. 油醋汁茼蒿蒸扇贝 / 193
4. 盐焗蜗牛 / 194
5. 茄把焖八带 / 195
6. 乌仔烧粉条 / 196

7.炭烤生蚝 / 197

8.水晶石榴包 / 198

9.拔丝元宵 / 199

10.川贝蒸雪梨 / 201

11.一品酥锅 / 202

12.富贵合家欢 / 203

13.虾花红酒焖雪梨 / 204

14.清汤竹笙 / 205

15.龙粉钱布袋 / 206

16.双色菜肉卷 / 207

17.松茸茶壶海鲜汤 / 209

18.金瓜煲芡实 / 210

19.托荤鳝丝 / 211

20.炼乳素肉大排 / 212

21.肉松芦荟 / 213

22.茶树菇海肠 / 214





一、燕窝系列

1. 官燕南瓜盅

燕窝也称“燕蔬”、“燕窝菜”、“燕蔬菜”、“燕根”，俗称“燕菜”，是一种烹饪原料。燕窝为雨燕科金丝燕属燕类的巢，是以其唾液混入羽绒或纤细海藻，乃至未消化的小鱼、小虾筑成的。野生燕筑的巢称“洞燕”，人工饲养燕筑的巢称“厝燕”，是宴席上的珍品。可作为主料食用，也可作为配料，多制成汤，烩成菜，甜咸均可，都为宴席主菜，如五彩燕菜、鸡蓉燕菜等。

【主料】官燕。

【配料调料】南瓜、银耳、冰糖汁。

【操作工艺流程】原料初加工→蒸制→入味→盛装。



制作方法

①南瓜用模具扣出形，加冰糖汁蒸透。②银耳用冰糖熬软。③将燕窝放入冰糖汁中煨入味，把银耳放在中间，官燕放在上面，浇上冰糖汁即可。

• 美食评说 汤清味甜，洁白滑嫩。

制作要点

①燕窝涨发时要掌握好时间，择净羽毛及杂质；②煨制燕窝时，火不宜太大；③南瓜提前放入笼中蒸透；④汤不可太甜。

营养保健指导 >>>

燕窝属珍贵原料，可用作滋补品。用之不宜少，味不宜杂，忌配重味辅料掩其本味。燕窝味甘，性平。可养

阴润燥，益气补中。治虚损癆瘵，咳喘咯血，久病入疾，噎膈反胃。

2. 冰糖炖血燕



【主料】发好血燕 100 克。

【配料调料】椰浆 30 克、冰糖水 30 克、姜汁 20 克。

【操作工艺流程】原料初加工→涨发→提质→焯水→调味。

制作方法

将发好的血燕放少许冰糖水加热，加入椰浆、冰糖水、姜汁即可。

• 美食评说 清甜软滑。

制作要点

- ① 燕窝涨发时要掌握好时间，择净羽毛及杂质；
- ② 煨制燕窝时，火不宜太大；
- ③ 汤一定要鲜醇。