



星级酒店精致西餐

热菜

食尚文化○组织编写

XINGJI JIUDIAN JINGZHI XICAN RECAI



化学工业出版社

食尚文化



星级酒店精致西餐

热菜

食尚文化〇组织编写



化学工业出版社

· 北京 ·

图书在版编目 (CIP) 数据

热菜/食尚文化组织编写. —北京: 化学工业出版社, 2010.6

(星级酒店精致西餐)

ISBN 978-7-122-08286-2

I. 热… II. 食… III. 西餐-食谱 IV. TS972.188

中国版本图书馆CIP数据核字 (2010) 第071321号

责任编辑: 张彦

责任校对: 王素芹

装帧设计: 迷底书装

出版发行: 化学工业出版社 (北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码100011)

印 装: 北京画中画印刷有限公司

720mm×1000mm 1/16 印张6 字数10千字 2011年1月北京第1版第1次印刷

购书咨询: 010-64518888 (传真: 010-64519686) 售后服务: 010-64518899

网 址: <http://www.cip.com.cn>

凡购买本书, 如有缺损质量问题, 本社销售中心负责调换。

定 价: 38.00元

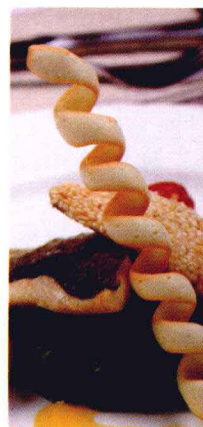
版权所有 违者必究

目 录 Contents

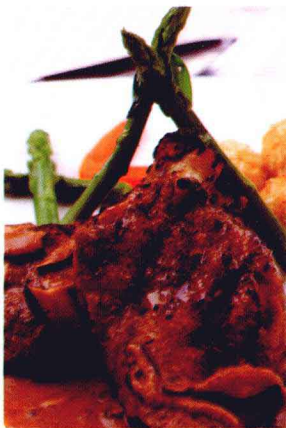
奶酪味澳洲小牛配辛香蔬菜 制作者：袁小飞	7
红烩羊肉 制作者：朱岩	9
烤羊腿露丝玛莉汁 制作者：杜惠平	11
煎德式肉面包配洋葱汁 制作者：邓旭营	13
烤猪肘配酸椰菜 制作者：邓旭营	14
意大利羊肉烤茄子 制作者：邓旭营	15
烤猪柳配菠菜 制作者：邓旭营	16
烤蒜味猪梅肉 制作者：邓旭营	17
香煎羊排配羊肚菌汁 制作者：郝杰	19
俄式烩牛肉 制作者：张力	21
匈牙利烩牛肉 制作者：张力	23
咖喱羊 制作者：张炳辉	25
碳烧排骨烧烤汁 制作者：刘伟	27
红酒烩牛尾 制作者：刘伟	28
炸瓢鸡胸 制作者：刘伟	29
煎牛柳配黑椒汁 制作者：郝强	31
维也纳炸猪排 制作者：张利民	33
煎猪排西梅汁 制作者：张利民	35
煎小牛仔柳配干葱红酒汁 制作者：许哲峰	37



煎羊扒配炒青蚕豆	制作者：许哲峰	39
加州牛扒	制作者：岳树起	41
泰式绿咖喱牛肉	制作者：岳树起	42
香煎鹅肝配孜然奶油蛋羹	制作者：袁小飞	43
米兰式猪肉	制作者：于兵	45
香草羊柳	制作者：史汉麟	47
扒牛柳配芝士菠菜	制作者：魏永明	49
爱尔兰烩羊肉	制作者：苏强	51
印度炭火烤鸡	制作者：刘崑	53
烤鸭胸配香橙汁	制作者：杜惠平	55
扒鸡腿配蘑菇香草汁	制作者：邓旭营	56
香草烤琵琶腿	制作者：邓旭营	57
橙汁烤鸭腿	制作者：邓旭营	58
奥尔良烤鸡翅中	制作者：邓旭营	59
煎鸭胸配蓝莓汁	制作者：郝杰	60
煎小牛仔柳配干葱红酒汁	制作者：尚远新	61
煎鸡腿配蘑菇汁	制作者：郝强	63
印度咖喱鸡	制作者：于兵	65
法式红酒烩鸡	制作者：于兵	67



奶油烩鸡	制作者：张德良	69
扒鸡胸配蓝莓汁	制作者：史汉麟	70
芦笋酿鸡胸	制作者：史汉麟	71
香煎香草黄油味鳕鱼配榛子浓香汁	制作者：袁小飞	72
香煎扇贝海螯虾配马铃薯奶油牛肉汁	制作者：袁小飞	73
焗大虾配蒜香菠菜	制作者：谢民	75
海鲜酿酥盒	制作者：杨大成	77
煎虹鳟鱼排配柠檬黄油汁	制作者：杨大成	79
酥炸鱼柳	制作者：刘崑	80
煎鳕鱼配番茄汁	制作者：杜惠平	81
扒大虾配香草黄油汁	制作者：杜惠平	82
香煎金枪鱼配班尼式汁	制作者：邓旭营	83
香煎海鲈鱼配龙虾汁	制作者：郝杰	85
水沃比目鱼配藏红花汁	制作者：张炳辉	87
煎鳕鱼配刁草汁	制作者：郝强	89
蒸比目鱼柳配香槟汁	制作者：许哲峰	91
马来叁八大虾	制作者：史汉麟	93
蒸比目鱼卷配白兰地汁	制作者：苏强	95
萨塔马尼斯亚三文鱼柳配芝士烩饭	制作者：魏永明	96





奶酪味澳洲小牛配辛香蔬菜 \ 制作者：袁小飞

Grilled Veal Served with Parmesan Cheese, Seasonal Vegetables and Beef Sauce

出品量 1 份

原 料

小牛肉	160克	芝麻生菜	5克
茄子丁	10克	奶酪片	5克
红柿子椒丁	10克	牛肉汁	10毫升
黄柿子椒丁	10克	盐	6克
绿柿子椒丁	10克	胡椒粉	3克
西葫芦丁	10克	橄榄油	8毫升

制作过程

1. 将切好的蔬菜丁用橄榄油烹炒，加入盐、胡椒粉调味。
2. 将小牛肉用盐、胡椒粉腌制，用橄榄油煎上色，再用烤箱烤熟。
3. 将炒好的蔬菜做柱状摆放在盘中，小牛肉放在蔬菜丁上。
4. 牛肉汁浇洒在小牛肉四周，摆放芝麻生菜、奶酪片即可。



北京万达索菲特酒店西餐厨师长。



出品量 1 份

原 料

羊腿肉	300克
洋葱	1个
土豆	1个
胡萝卜	1根
芹菜	1棵
香叶	2片
迷迭香	1克
大蒜	1头

番茄酱	30克
面粉	少许
基础汤	600毫升
米饭	100克
青椒	1个
红椒	1个
橙椒	1个
白胡椒	10粒
干红葡萄酒	10毫升

制作过程

1. 将羊腿肉除去多余的脂肪、筋膜后，切成大小合适的块。
2. 洋葱、胡萝卜、土豆切成块，芹菜切段。香叶、迷迭香、白胡椒粒放入纱布包成包。
3. 将羊肉块用油煎上色，放入干红葡萄酒，煮干后备用。
4. 用油炒香洋葱块、胡萝卜块、土豆块、芹菜段、蒜碎，加入煎好的羊肉块，放入番茄炒出红油，放入少许面粉拌匀，加入基础汤，放入香草包，煮至羊肉变软调味。
5. 青椒、红椒、黄椒切成宽条，用油炒熟。
6. 将烩好的羊肉放入盘中，上面撒上青椒、红椒、黄椒条，米饭单跟，同上即可。



湖北大厦西餐行政总厨。



烤羊腿露丝玛莉汁 \ 制作者：杜惠平

Roasted Lamb Leg with Garlic Rosemary Sauce

出品量 1 份

原 料

鲜去骨羊腿	200克
土豆	30克
彩色小西葫芦	20克
彩椒	10克
鲜迷迭香	5克
大蒜	50克
黄油	30克
迷迭香草	5克

百里香	5克
盐	15克
胡椒粉	5克
洋葱	20克
胡萝卜	20克
西芹	20克
橄榄油	15毫升
露丝玛莉汁	15毫升

制作过程

1. 净羊腿肉加入洋葱、胡萝卜、西芹，放入除橄榄油之外的所有调料，腌制2小时入味。
2. 用平底锅将腌好的羊腿肉外表煎上色，再入烤箱190℃，烤熟约30分钟。
3. 将土豆、彩色小西葫芦、彩椒，用盐、胡椒粉、橄榄油腌制并炒熟。
4. 将羊腿肉改刀切片装盘，淋入露丝玛莉汁，用鲜迷迭香及炒熟的蔬菜装饰即可。



北京鸿翔酒店西餐行政总厨。



煎德式肉面包配洋葱汁

制作者：邓旭营

Grilled Meat Loaf with Onion Sauce

出品量 1 份

原 料

肉面包	60克
猪肉	50克
盐	3.5克
马祖林	1克
奥里根奴	1克
肉面包香辛料	0.3克
冰糖片	15克
大虾	36克
洋葱汁	20克
胡椒粉	适量

制作过程

1. 选优质大虾和优质猪肉，将猪肉剁成肉泥。
2. 肉泥添加冰糖片、马祖林、奥里根奴、肉面包香辛料、盐和胡椒粉搅拌上劲。
3. 选用40毫米×40毫米正方形模具，将大虾摆放底部后添加肉馅压实，蒸2分钟。
4. 扒板升温180~200℃，将大虾扒至正面金黄色，配洋葱汁上盘即可。



西餐高级烹饪技师。

烤猪肘配酸椰菜 \ 制作者：邓旭营

Roasted Pig Knuckle with Sauerkraut



出品量 1 份

原 料

猪肘	1200克	茴香	1克
盐	30克	杜松子	0.3克
亚硝酸钠	0.1克	白酒醋	50毫升
日本清酒	50毫升	洋葱	100克
白胡椒粒	5克	橄榄油	50毫升
黑胡椒粒	5克	啤酒	1000毫升
椰菜	200克		

制作过程

1. 选优质的肘子将皮上的猪毛取净，用亚硝酸钠、黑胡椒粒、白胡椒粒、盐水、啤酒腌制48小时，每12小时翻滚一次。
2. 烤箱200~250℃烤2小时，180~200℃再烤2小时，慢慢将猪皮下的脂肪烤化。
3. 将椰菜切细丝加入茴香、杜松子、白酒醋、日本清酒腌制，然后用黄油炒香洋葱丝，再炒香椰菜。
4. 出品配德国面包和热狗肠、金笋尖和薯饼装饰。



出品量 1 份

原 料

羊里脊肉	140克	蒙特利尔料	3克
猪肥肠	1根	茄子	30克
羊肉	80克	鸡蛋黄	1个
盐	3克	彩西葫芦	30克
鸡粉	1.5克	鲜迷迭香	1支
迷迭香	0.5克		

制作过程

1. 选优质的羊里脊肉切片，添加调味料腌制4小时，扒板升温180~200℃煎熟。
2. 将彩西葫芦切片垫底，将羊排放到烤熟的茄子上面，配鸡蛋黄。
3. 将猪肥肠灌入羊肉，煎熟切段，放在合适位置装饰，最后放鲜迷迭香点缀即可。

烤猪柳配菠菜 \ 制作者：邓旭营

Roasted Pork Loin with Sautéed Spinach Leave



出品量 1 份

原 料

猪通脊	140克 (2个)
橄榄油	10毫升
盐	4克
白胡椒粉	1克
蒙特利尔料	12克
菠菜叶	80克
奶油菠菜汁	20毫升
洋葱	适量
大蒜	适量
鸡粉	适量

制作过程

1. 选优质的猪通脊，分割140克成2片，用盐、白胡椒粉、蒙特利尔料、橄榄油腌制4小时，放入条纹扒板180~200℃上直接煎熟。
2. 用黄油将洋葱碎、蒜碎炒香，加入沸水、菠菜，再放入盐和鸡粉调味，然后将菠菜做成图中的形状垫底。
3. 将煎熟的猪柳摆放在菠菜上面，浇奶油菠菜汁即可。