

VIP GOURMET RESTAURANT MUST

酒店必备 VIP美食

朱啸天 主编





时尚美食馆

酒店必备 VIP美食

朱啸天◎主编



VIP GOURMET
RESTAURANT MUST



化学工业出版社

·北京·

本书所收录的内容包括创意冷拼、精品燕鲍翅参、鲜活水产、法式鹅肝、创意私房菜等类型的精品美食，这些菜肴都是上海、北京、香港等地各大酒店的主打私房菜肴，有的甚至是高贵人士的独享顶级菜品，是VIP人士的首选菜肴。这些菜肴更是在北京2008奥运会和上海2010世博会期间成功接待来自世界各国元首的指定菜肴，并且得到了各国重要外宾的一致好评。

本书菜品精致美味，制作方法详尽，是中高档酒店、大厨必备的参考书籍。



图书在版编目(CIP)数据

酒店必备VIP美食 / 朱啸天主编. —北京: 化学工业出版社, 2011.5
ISBN 978-7-122-10683-4
(时尚美食馆 大厨必备系列)
I. 酒… II. 朱… III. 食谱 IV. TS972.12

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第034880号

责任编辑: 李 娜
责任校对: 宋 玮

装帧设计: 北京水长流文化发展有限公司

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
787mm×1092mm 1/16 印张9 字数183千字 2011年6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: 58.00元

版权所有 违者必究



P R E F A C E

前言

中餐是世界上最注重品质的美食，无论是在工艺造型，还是色彩的搭配、口味的适用性上来讲，都富有中国特色。中餐能够走向世界靠的是以滋味媚人、以造型诱人，就是这两点也充分体现出了中餐美食特点。在制作过程中，中餐对原料没有局限性，中餐能够做到因料使技、物尽其用，这也充分证实了中华厨艺的博大精深，其实中餐与西餐的区别就在这里。

从中餐现在的发展趋势来看，是以土斗洋、以中博西，此书所讲授的，正是博西斗洋的精品客位实战书籍，此书内容是传统工艺加以改良创新的实战性菜肴。为编写此书，我特地约请了港澳台的多名厨师朋友，在此创作出了一套顶级的VIP客位美食集锦。本书所收录的内容包括创意冷拼、精品燕鲍翅参、鲜活水产、法式鹅肝、创意私房菜等类型的精品美食，内容包含着上海、北京、香港等地各大酒店的主打私房菜肴，所讲授的菜肴是高贵人士的独享顶级菜品，是VIP人士的首选菜肴。这些菜肴更是在北京2008奥运会和上海2010世博会期间成功接待来自世界各国元首的指定菜肴，并且得到了各国重要外宾的一致好评。

此书更是一本富有时代性的秘籍，书中的所有菜肴无论是在我国的香港、澳门地区，还是在新加坡、日本、欧美等地区都得到了食客的喜爱和追捧，书中所收录菜肴的用料之广、工艺之精、造型之独特、装盘之大气，都是国内外中华菜肴所少见的，更是难得一见的。

希望本书的撰写能够给广大的同行朋友带来帮助以及参考价值。此书若有不足之处欢迎指正。笔者真心地祝福每一位读者身体健康，万事如意。

朱嘯天
2011.3

目录

C O N T E N T S

创意冷拼



- 结伴鸳鸯 / 2
- 锦上添花 / 3
- 世代相传 / 4
- 万紫千红 / 5
- 喜气洋洋 / 6
- 吉庆有余 / 7
- 浓情蟹意 / 8
- 步步高升 / 9
- 情投意合 / 10
- 空海结连理 / 11



精品燕鲍翅参

- 极品浓汤炖血燕 / 13
- 干烧辽参 / 14
- 久品血燕黄焖翅 / 16
- 红烧官燕烩生翅 / 17
- 意腿银针炒生翅 / 18
- 生拆蟹肉烩生翅 / 19
- 沪上干烧花胶脯 / 20
- 原汁辽参扣鲜鲍 / 22
- 红烧辽参扣花胶脯 / 23
- 干烧澳洲鲜鲍 / 24
- 黄焖一品鲜鲍 / 25
- 黄焖关东辽参 / 26
- 清炖印尼血燕 / 27
- 东南亚酸辣海皇烩生翅 / 28
- 原汁扣澳洲鲜鲍 / 30
- 台北香水汁烩辽参 / 32
- 明炉焖四宝 / 33
- 虾子烤乌参焙龙须面 / 34
- 瑶柱扣鲍脯 / 36
- 虫草双凤瑶柱炖辽参 / 37
- 东南亚榄菜皇爆辽参 / 38



鲜活水产类

- 东南亚风味龙虾皇 / 41
 金蒜百合戏龙珠 / 42
 香槟龙太子 / 44
 龙皇戏牡丹 / 45
 干烧明虾皇焙伊面 / 46
 望子成龙 / 48
 西洋山葵虾 / 49
 泰汁百粒宠龙珠 / 50
 夏威夷宠虾球 / 52
 开胃酸汤炖深水斑 / 53
 百花酿芦笋 / 54
 避风塘炆龙珠 / 56
 金汤鱼籽炖老鼠斑 / 57
 枯茗酱烤老鼠斑 / 58
 极品浓汤浸鳕鱼 / 60
 东南亚干炒鳕鱼粒 / 61
 照烧鳕鱼配芦笋 / 62
 香葱烤鳕鱼配芦笋 / 64
 鲜菌菇滑炒石斑粒 / 65
 鲜芦笋酱爆罗鲱鱼 / 66
 马来香芒烤多宝鱼 / 67
 煎封三文鱼扒 / 68
 翡翠爆炒马哈鱼 / 70
 皇家芝士焗鳕鱼配菠菜 / 71
 金钾雀胶鳕鱼盒 / 72
 私房凉瓜炒贵蚌 / 73
 京葱爆蚌片配芦笋 / 74

法式鹅肝类



- 香煎法式鹅肝 / 77
 XO酱爆法式鹅肝粒 / 78
 鹅肝酱凤尾焗藕夹 / 80
 法式鹅肝酿鸡卷 / 81
 私房鹅肝吐金丝 / 82



贝壳类原料



- 东洋香煎带子皇 / 85
 芳香双味带子盒 / 86
 牡丹白玉瑶柱脯 / 88
 香辣汁焗青口贝 / 89
 浓汁松茸扣青口贝 / 90
 XO酱爆海螺片 / 91
 XO酱爆蜗牛配芦笋 / 92
 椒汁香芒爆澳洲蛭王 / 94
 鲜菌菇爆蜗牛 / 95
 XO酱爆鸳鸯带子 / 96
 百花酿带子 / 97
 碧绿珊瑚炒玉带 / 98
 榄菜皇爆澳带配菌菇 / 99
 芥兰炒澳洲蛭王 / 100
 金沙爆螺片 / 102
 泰式辣汁炆蛭王 / 103
 原汁鲍仔焖香蛋 / 104

顶级牛肉类



东南亚杏香烤仔牛 / 107

私房烤牛扒 / 108

松茸菌扣顶级牛扒 / 109

茶皇烤和牛粒 / 110

热带果炒和牛粒 / 112

红酒迷迭浸牛肋排 / 113

新西兰羊肉类



香煎新西兰羊排 / 115

风味酱烤新西兰羊排 / 116

酱烧羊棒配芥兰 / 118

创意私房系列



极品风味海上皇 / 121

玉环献牡丹 / 122

风味耗豉松 / 123

凤胶芦笋腌肉卷 / 124

香槟汁焗鸳鸯脯 / 125

牡丹蔬菜塔 / 126

菩提辣汁爆叉烧 / 127

百花炸蟹钳配烤鸭胸 / 128

四意芙蓉扒蟹钳 / 129

蟹粉瑶柱扒土鸡蛋 / 130

玉瓜爆雀柳 / 131

汤羹系列



东南亚酸辣鱼骨羹 / 133

极品鲍翅海皇羹 / 134

龙皇太子羹 / 135

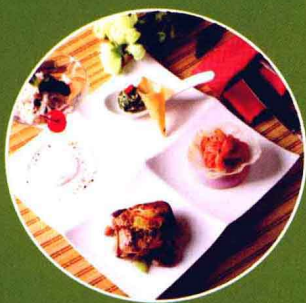
浓汤鸳鸯龙虾盅 / 136

浓汤如意煲牛展 / 137

牡丹海皇羹 / 138



创意 冷拼





结伴鸳鸯

1 鲜贝酱拌卤汁杏鲍菇

原料 Ingredients

杏鲍菇100克

调料 Seasonings

鲜贝酱5克，盐1克，糖1克

2 烟熏鹅肝百灵金钱鸡

原料 Ingredients

法国鹅肝100克，猪颈肉20克，百灵菇10克，胡萝卜10克

调料 Seasonings

海鲜酱10克，叉烧糖30克，淮盐20克

3 绿笋黑鱼子牛肉敦

原料 Ingredients

香莴笋50克，牛肉50克，黑鱼子酱2克

调料 Seasonings

麻油2克，盐2克，生抽15克

4 翡翠白玉熏肉卷

原料 Ingredients

烟熏肉30克，芦笋10克，鲜马蹄鱼肉蓉100克，海参10克

调料 Seasonings

盐5克，鲜味汁5克，葱姜各2克

1 红酒浸西柚海蜇头

原料 Ingredients

AAAA海蜇头100克，西柚10克

调料 Seasonings

美国辣椒仔5克，生抽5克，红酒30克

2 金瑶皇室芥末虾

原料 Ingredients

泰国和虾仁150克，瑶柱20克

调料 Seasonings

英国皇室芥末粉10克，蛋黄酱10克

3 豉椒香螺鲜鲍片

原料 Ingredients

鲜活鲍鱼仔1只约30克，美国螺头30克

4 冰汁桂花糯米藕

原料 Ingredients

莲藕300克，糯米50克

调料 Seasonings

冰糖200克，糖桂花10克，蜂蜜10克

锦上添花





世代相传

1 百味淋汁帝王鸡

原料 Ingredients

宫廷鸡皇750克

调料 Seasonings

自制百味帝王酱，万字酱油10克，绿芥末粉5克，美国辣椒仔5克

2 老上海熏鱼

原料 Ingredients

青鱼中段750克

调料 Seasonings

太太乐宴会酱油100克，黄酒25克，砂糖50克，八角5克，桂皮5克

3 葱香鸳鸯菩提色拉

原料 Ingredients

芥兰丝50克，红参丝50克，意大利落地球生菜50克

调料 Seasonings

葱油10克，盐2克，鲜味汁5克

1 冰镇雕王醉春鸡

原料 Ingredients

新草鸡1只约750克

调料 Seasonings

黄酒, 盐, 5克, 味粉10克, 糖5克, 葱姜各5克

2 本帮油爆河虾

原料 Ingredients

小河虾100克

调料 Seasonings

番茄酱10克, 盐2克, 糖10克, 姜葱少许

3 酱汁五香金钱牛展

原料 Ingredients

金钱牛展500克

调料 Seasonings

五香酱汁卤水1000克

4 黑珍珠鱼子烟熏蛋

原料 Ingredients

鲜红心鸭蛋1只, 黑龙江鲟龙鱼子酱10克, 烟熏料; 大米100克, 茶叶10克

5 金丝香麻脆鳝鱼

原料 Ingredients

鳝鱼150克

调料 Seasonings

香醋5克, 生抽5克, 糖10克, 葱姜少许

万紫千红





喜气洋洋

1 港式卤水鲜鲍仔

原料 Ingredients

大连活鲍鱼1只约20克

调料 Seasonings

潮粤海鲜卤水1000克

2 葱香切片河虾仁

原料 Ingredients

泰国河虾仁4150规格的河虾仁150克

调料 Seasonings

葱油2克，密制调味汁2克

3 江南水晶肴肉

原料 Ingredients

猪蹄膀500克，肉皮80克

调料 Seasonings

花椒盐50克，葱姜各5克，香料少许

4 兰碟什菌色拉

原料 Ingredients

蟹味菇10克，白玉菇10克，青毛豆2克

调料 Seasonings

葱油2克，鲜味汁1克

1 鲜果椰汁鹅肝酱

原料 Ingredients

法国鹅肝200克，椰汁100克，木瓜10克，火龙果10克

调料 Seasonings

糖50克，葱姜各2克，生抽10克

2 翡翠牡丹三文鱼

原料 Ingredients

三文鱼100克

调料 Seasonings

芥末酱10克，万字酱油10克，绿芥末粉2克，辣椒仔5克

3 海皇如意鸳鸯卷

原料 Ingredients

牛柳100克，鱼肉100克，日式海苔，海参，虾仁

调料 Seasonings

盐10克，鸡粉5克

4 鲜贝芥末西洋菜

原料 Ingredients

西洋蔬菜150克，鲜贝10克

调料 Seasonings

芥末酱2克，盐3克

吉庆有余





浓情蟹意

1 牛油果蟹肉沙拉

原料 Ingredients

美国牛油果1只，阿里斯加帝皇蟹肉50克，泰国木瓜20克，新西兰奇异果10克

调料 Seasonings

沙拉酱20克，黑椒碎少许

2 金丝鹅肝配红枣苹果沙律

原料 Ingredients

法国鹅肝100克，糯米红枣2粒，苹果沙律20克

调料 Seasonings

盐2克，葱姜各2克，葱油2克，黄油1克

3 韩式泡菜拌三文鱼薄片配绿芥末酱

原料 Ingredients

韩国泡菜50克，三文鱼片20克

调料 Seasonings

绿芥末酱10克

4 金杯香干马兰头

原料 Ingredients

马兰头100克，干丝干20克

调料 Seasonings

盐5克，麻油5克，味粉2克，糖1克

1 澳洲香芒烧鸭脯

原料 Ingredients

广东大鸭1只约1800克，澳洲芒果1只

调料 Seasonings

海鲜酱10克，磨豉酱10克，淮盐15克，葱姜各2克

2 金牌手撕烤麸

原料 Ingredients

烤麸100克，香菇10克，银杏5克，干金针菜5克

调料 Seasonings

生抽20克，糖10克

3 葱香牡丹河虾仁

原料 Ingredients

河虾仁100克

调料 Seasonings

鲜味汁3克，小葱碎1克

4 金杯奇异果牛肉

原料 Ingredients

牛里脊300克，新西兰奇异果1只

调料 Seasonings

李锦记辣酱10克，糖2克，生抽3克

步步高升





情投意合

1 香芒奇味罗鲱鱼

原料 Ingredients

罗鲱鱼150克，澳洲芒果10克

调料 Seasonings

锦珍生抽20克，镇江香醋15克，砂糖20克，清柠汁5克，鱼露少许

2 雪衣蟹粉青瓜沙律卷

原料 Ingredients

蟹肉30克，肉松10克，椰丝20克，青瓜100克，鱼籽2克

调料 Seasonings

蛋黄酱50克，橙汁5克

3 明炉蜜汁叉烧

原料 Ingredients

猪颈肉150克，麦芽糖100克

调料 Seasonings

海鲜酱10克，砂姜粉2克，甘葱头2克

4 葱油鲜百合芦笋色拉

原料 Ingredients

芦笋100克，百合10克，鲜贝丝5克

调料 Seasonings

葱油5克，白酱油3克，糖1克