

星级酒店精致西餐

汤

食尚文化○组织编写

XINGJI JIUDIAN JINGZHI XICAN TANG



化学工业出版社

食尚文化



星级酒店精致西餐

汤

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

汤/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 978-7-122-08289-3

I. 汤… II. 食… III. 汤菜-食谱 IV. TS972.188
中国版本图书馆CIP数据核字 (2010) 第071348号

责任编辑: 张 彦

责任校对: 吴 静

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*

意式风味龙虾汤	制作者：袁小飞	7
番茄海鲜汤	制作者：谢民	9
意大利菜汤	制作者：朱岩	11
兰度豆汤	制作者：于兵	13
鸡清汤	制作者：于兵	15
法式洋葱汤	制作者：于兵	17
奶油土豆汤	制作者：于兵	19
德式椰菜汤	制作者：刘嵬	21
德式面包汤	制作者：刘嵬	23
德式香肠汤	制作者：刘嵬	25
西班牙番茄冷汤	制作者：刘嵬	27
俄式罗宋汤	制作者：杜惠平	29
墨西哥辣味牛肉杂豆汤	制作者：邓旭营	31
香草土豆鸡汤	制作者：邓旭营	33
墨西哥玉米汤	制作者：邓旭营	35
意大利豆汤	制作者：邓旭营	36
冷柠檬汤	制作者：邓旭营	37
青豆汤	制作者：张力	39
奶油番茄汤	制作者：张炳辉	41



奶油杏仁南瓜汤	制作者：张炳辉	42
奶油菜花汤	制作者：张力	43
鸡清汤配意面	制作者：刘伟	45
牛肉清汤配蔬菜丝	制作者：张炳辉	47
玉米汤	制作者：刘伟	49
奶油芦笋汤	制作者：郝强	51
奶油胡萝卜汤	制作者：郝强	53
土豆大葱汤	制作者：郝强	55
胡萝卜姜味汤	制作者：张利民	57
蟹肉汤	制作者：张利民	59
东洋宫汤	制作者：许哲峰	61
普罗旺斯海鲜汤	制作者：许哲峰	63
曼哈顿文蛤汤	制作者：许哲峰	65
奶油蘑菇汤	制作者：岳树起	67
红花海鲜汤	制作者：温彦钊	69
青瓜酸奶冷汤	制作者：温彦钊	70
德式土豆汤	制作者：温彦钊	71



日式酱汁	制作者: 温彦钊	72
西兰花芝士汤	制作者: 温彦钊	73
意式白豆汤配香脆风干火腿	制作者: 魏永明	75
北京特式鸭清汤	制作者: 魏永明	76
韩式明太鱼汤	制作者: 岳树起	77
釜山牛肉白菜汤	制作者: 张建	79
韩式酱汁	制作者: 张建	80
辣白菜豆腐汤	制作者: 岳树起	81
意大利海鲜汤	制作者: 杨大成	83
芦笋芝士汤	制作者: 苏强	85
番茄甜椒汤 (冷汤)	制作者: 张建	87
鸡肉浓汤	制作者: 张建	89
马来西亚羊肉汤	制作者: 张建	90
意大利馄饨汤	制作者: 张建	91
奶油西洋菜汤	制作者: 张建	93
印度咖喱鸡肉汤	制作者: 史汉麟	95
鳄梨汤	制作者: 史汉麟	96





出品量 1 份

原 料

黄油	10克	洋葱	15克
龙虾	1只	芹菜	15克
番茄酱	20克	胡萝卜	15克
番茄	10克	香叶	2克
奶油	10克	白葡萄酒	20毫升
盐	6克	鱼水	300毫升

制作过程

1. 将龙虾去皮。将龙虾壳与黄油、番茄酱、切成丁状的洋葱、芹菜、胡萝卜一起烤制20分钟（炉温160℃）备用。
2. 将烤好的成品放入锅内，再加入300克鱼水、白葡萄酒、香叶煮制15分钟。
3. 将煮好的汤过滤，然后放入奶油、盐调味即可。

小贴士：

烘烤壳时，时间不宜过长，温度不宜过高，否则容易发苦。



北京万达索菲特酒店西餐厨师长。



出品量 1 份

原 料

鲈鱼肉	30克	干白	10毫升
鲜扇贝	30克	番茄酱	10克
鱿鱼仔	30克	鸡粉	3克
洋葱	20克	胡椒粉	2克
芹菜	20克	盐	2克
胡萝卜	20克	黑椒碎	1克
鲜紫苏叶	5克	鱼清汤	200毫升
柠檬	10克		

制作过程

1. 将海鲜切丁，放入锅内炒香，加入蔬菜粒炒约3分钟，喷入干白酒、番茄酱，炒至断生，加鱼清汤煮开。
2. 汤内加入鲜紫苏叶丝、柠檬、盐、胡椒粉、鸡粉，不时搅动，煮至汤浓香。
3. 装盘后，撒黑椒碎、鲜紫苏装饰即可。



北京温特莱酒店西餐行政总厨。



出品量 1 份

原 料

培根碎	2条	意大利面	3条
洋葱	1/2个	蒜蓉	20克
胡萝卜	1/2根	熟红腰豆	10克
西芹	1/4棵	紫苏	1克
卷心菜	1/4棵	比萨香草	1克
土豆	1个	牛膝草	1克
小绿节瓜	1/4根	香叶	2片
小黄节瓜	1/4根	帕玛森芝士粉	3克
番茄酱	30克	盐	适量
基础汤	50毫升	胡椒粉	适量

制作过程

1. 将所有蔬菜清洗干净，切成小丁。
2. 用油炒香培根碎后，依次放入洋葱、胡萝卜、西芹、卷心菜、小绿节瓜、小黄节瓜，土豆丁稍炒片刻，加入蒜蓉炒香。再加入番茄酱炒出红油，加入基础汤，放入香叶、比萨香草、牛膝草煮沸。
3. 撇去上面的浮沫，煮约40分钟，放入红腰豆后调味，最后放入煮好的意大利面。
4. 盛入汤盘中，上面撒上帕玛森芝士粉即可。



湖北大厦西餐行政总厨。



出品量 1 份

原 料

兰度豆	30克
洋葱丝	20克
鸡汤	300毫升
香叶	1片
芹菜碎	5克
印度咖喱粉	2克
盐	4克
胡椒粉	2克
鲜黄油	10毫升

制作过程

1. 首先将兰度豆用足量的清水浸泡120分钟。
2. 取汤锅上火加入黄油、洋葱丝、芹菜碎炒至洋葱变软，加入鸡汤和泡软的兰度豆、香叶、咖喱粉，用中火煮30分钟。
3. 将煮熟的豆汤用打碎机打烂过罗，然后重新放入汤锅中上火煮开，用盐和胡椒粉调味，盛入汤碗中即可。



华侨大厦行政总厨。



出品量 1 份

原 料

老鸡	300克	法国香菜	5克
清水	1000毫升	香叶	1片
洋葱	100克	盐	4克
芹菜	60克	黑胡椒粒	5克
胡萝卜	15克	熟鸡肉	30克
蘑菇	15克		

制作过程

1. 首先将老鸡斩为两片，用水洗净控水。
2. 取50克洋葱切成厚片，用锅将双面煎成深棕色糊洋葱备用。
3. 取一个大汤锅加入适量凉水，放入老鸡用大火煮开撇净沫子。加入洋葱、芹菜、胡萝卜、法国香菜、糊洋葱、黑胡椒碎和香叶，用中小火煮2小时，然后用细纱布过滤。
4. 将剩余的胡萝卜、芹菜、蘑菇切细丝，熟鸡肉切丝、法香切碎放入鸡汤中用盐调味煮开即可。

