



火爆酒楼

HUOBAO JIULOU

招牌热菜

ZHAOPAI RECAI

朱永松 孙正林 编著

旺店名厨创新菜

河北科学技术出版社



火爆酒楼招牌热菜

朱永松 孙正林 编著

河北科学技术出版社

图书在版编目 (C I P) 数据

火爆酒楼招牌热菜/朱永松,孙正林编著. —石家庄:
河北科学技术出版社, 2005
ISBN 7 - 5375 - 2916 - 7

I. 火 ... II. ①朱 ... ②孙 ... III. 菜谱
IV. TS972. 12

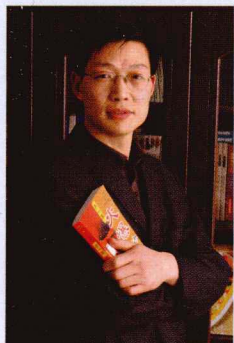
中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 025504 号

火爆酒楼招牌热菜

朱永松 孙正林 编著

出版发行	河北科学技术出版社
地 址	石家庄市和平西路新文里 8 号(邮编:050071)
印 刷	河北新华印刷二厂
经 销	新华书店
开 本	787 × 1092 1/16
印 张	6
版 次	2005 年 5 月第 1 版 2005 年 5 月第 1 次印刷
印 数	5000
定 价	30.00 元

<http://www.hkpress.com.cn>



编 著：朱永松

北京金厨世纪饮食文化传播中心执行董事

北京火爆酒楼工作室主任

首都保健营养美食学会理事、副秘书长

餐饮职业经理人，高级烹饪技师

撰写、主编了多部专业图书，如《开一家火爆酒楼》、《揭开火爆酒楼赚钱的秘密》、《美味鲍翅燕》、《美味养生粥》等，并策划、编写了《火爆酒楼精品菜》系列教学光盘和美食菜谱，被业内人士誉为“当代儒厨”。



编 著：孙正林

北京金厨世纪饮食文化传播中心执行董事

《金厨鲍翅燕》、《金厨官府菜》光盘高级讲师

全国饭店业国家级评委

亚洲大厨，中国烹饪名师

曾数次在全国性烹饪比赛中摘金夺银，尤其擅长高档宴会设计和大型酒店、火爆连锁酒楼的厨房管理工作，现任国内多家酒店、酒楼餐饮技术总监。



策 划：单晓彬

北京金厨世纪饮食文化传播中心总经理

北京火爆酒楼工作室策划

曾在烹饪专业书店工作10余年，富有烹饪专业图书、音像资料发行经验。策划、出版了《金厨鲍翅燕》、《火爆酒楼精品菜》、《鲍参翅肚燕—珍品海味干货涨发与菜肴制作》、《中华食雕—龙雕艺术》、《中华食雕—人物雕艺术》等专业教学光盘。

火爆酒楼系列菜谱

金厨编委

(排名不分先后)

于克雷	王广兵	王俊峰	王 成
王文兵	王伟忠	马志明	全 龙
石 勇	白玉宏	孙 铁	孙新楼
孙振斋	厉华栋	许大龙	许一祥
李 振	李华永	李佳亮	李金龙
李东辉	朱占成	朱建兵	刘洪升
祁 勇	杨子江	肖 刚	肖尚勇
冷长江	陈绪荣	陈兴业	陈洋生
陆兆文	孟令纯	吴宜作	张海东
旷辅清	周文庭	郭小勇	贺朝政
贺建武	胡国海	段志鹏	祖文勇
祝全平	夏 冬	唐文彬	索兴明
熊世海	曹海业	龚艳雷	龚艳军
商全祥	韩国鹏	稽强军	魏全顺

特别鸣谢以下火爆酒店、酒楼 (排名不分先后)

东方新港大酒店	愉园大酒店
菜香园大酒店	金碧辉煌酒店
鑫磊美食城	双益美食城
静雅轩酒楼	云水山庄酒楼
圣茵美食广场	精气神主题文化餐厅
九华山庄	草原兴发小活羊酒楼
龙脉宜和利荣连锁酒楼	中民大厦怡乐园

序

火爆酒楼系列菜谱——《火爆酒楼精品凉菜》、《火爆酒楼招牌热菜》、《火爆酒楼新潮热菜》、《火爆酒楼高档热菜》面世了，可喜可贺。

火爆酒楼系列菜谱是专业策划、编写人员在新理念指导下，精心构思，辛勤制作的结晶，感谢他们作了这项非常有益的工作，相信会受到各方人士的关注和厚爱。

时代在前进，社会在变革，生活更丰富。如今，餐饮市场酒肆林立，饮食新时尚彼消此长，令人眼花缭乱。餐饮业是时尚行业，要有超前意识，要与市场同频互动。在当今餐饮服务业激烈竞争的形势下，菜谱书应该跳出仅仅是教人做菜的俗套，应成为向人们传播知识，传承技艺，引导消费，引导市场的工具。

为了适应这种需要，火爆酒楼系列菜谱所搜集的菜品正是当前市场上火爆酒楼的畅销、走俏菜点，展示了餐饮业大师们的新厨艺，为广大专业厨师创新菜品抛砖引玉，可以起到为老百姓导吃和引领市场消费的作用。

书中精选的菜品，以继承与创新为思路，突破传统格局，设计清秀、典雅，新意萌生，文字介绍也精道，体现了现代人吃时尚、吃新潮、吃家常的新概念。编写人员在传承经典技艺基础上，对新原料、新调味技法、新器皿作了探讨和尝试。时代呼唤营养美食，书中展示的所有菜品，以讲卫生、讲口味、讲营养为重点，遵循前人所云“不知食益者，不足以存生也”，充分应用平衡膳食的理论，以摄取营养，增进体质、预防疾病，达到延年益寿为目的，适应现代生活的需要，体验营养美食的魅力。

火爆酒楼系列菜谱个性鲜明，特点显著，集专业性、实用性、超前性于一体，所选菜品均由优秀的专业厨师制作，专业摄影师拍摄，烹饪专业工作者编撰，达到了较高的专业水准，让人一目了然。火爆酒楼系列菜谱既可作为专业厨师提高技能的教材，也可作为烹调爱好者学习借鉴用书。

火爆酒楼系列书的出版有很强的现实意义，愿其成为奉献给专业工作者和广大烹饪爱好者的一份有意义的礼物。

林文杰

2005年3月

前 言

市场经济，适者生存。

“思路决定出路”餐饮服务业更是如此。

在当今餐饮服务业激烈的竞争中，如何让自己所在的餐厅、酒楼火爆运营，常胜不衰是每一位酒楼老总、经理、总厨们面临和思考的重要问题。酒楼能否火爆除了环境优劣、服务特色和价位高低等因素外，厨房菜品可谓是酒楼的核心基础。如何让食客常吃常新，吃出特色，吃出变化？这是每一位职业厨师必须解决的问题。餐饮业中一位资深人士强调指出：酒楼中厨房的菜品既要有风味特色，又要不断变化；既要保质保量，还要不断创新、突破。这样才能留住客人，达到酒楼火爆！

火爆酒楼系列菜谱是在继《开一家火爆酒楼》、《揭开火爆酒楼赚钱的秘密》（上、下册）、《火爆酒楼精品菜》（系列风味教学光盘）之后精心策划编著而成，是目前火爆酒楼热销菜品的汇总和大融合。我们历经一年多时间沉淀和积累，精选了多家经营火爆酒楼的风味菜品，编成这套系列菜谱，可谓好中选优。火爆酒楼系列菜谱共四册：《火爆酒楼精品凉菜》、《火爆酒楼招牌热菜》、《火爆酒楼新潮热菜》、《火爆酒楼高档热菜》，可供广大职业厨师和烹饪爱好者出新品借鉴和参考，这就是我们编写此书的初衷。

承蒙各火爆酒楼总经理的无私支持和各位厨师朋友的鼎力配合，火爆酒楼系列菜谱得以出版发行，感谢多年来一直帮助、支持我们事业发展的各界热心朋友。我们相信：业精于勤，方显卓越；因为专业所以执着，因为年轻更需努力。我们衷心希望通过火爆酒楼系列书籍、教学光盘和菜谱与您成为志同道合的朋友，共同走向辉煌的明天。我们也将尽力发挥团队精神和团体力量为您精心策划、编写出更多、更专业的餐饮图书。由于编者水平有限，书中难免存在一些不妥之处，望广大读者见谅并提出宝贵意见，以便我们再版时修订完善。

编 者

2005年3月

目 录

MULU

河鲜海鲜类

家畜家畜类

时令蔬菜类

河鲜海鲜类

杭味双花	10
双金炒虾粒	11
翡翠三鲜蹄筋	12
山核宫爆虾	13
软兜长鱼	14
瓦片什锦海鲜	15
蟹黄粉皮	16
竹桶全家福	17
银杏双鲜	18
响油麻辣鳝	19
瓦片八爪鱼	20
满载而归	21
龙井水晶虾仁	22
银杏鱼圆	23
酥香海鲜卷	24
鲜橙雪蛤	25
狗鱼狮子头	26
山椒爆花枝	27
橙香牛蛙	28
鸿运鲜虾丸	29
鲍鱼龙眼肉	30
蛋黄青蟹	31
珍珠鱼粒羹	32
新派杭三鲜	33
泰汁银雪鱼	34
鲜虾萝卜丝	35
金厨小炒皇	36
枸杞鱼粒	37
吉祥如意扣鲍脯	38
金菊凤尾虾	39
金盅凤尾虾球	40
兰花果味鱼	41
香橙海鲜盅	42
蚝椒鲜虾串	43
金丝绣球虾	44
拌海螺片	45
韭香墨鱼仔	46



家禽家畜类

兰花香辣肥肠	48
明炉风味双肚	49
兰花牛肉丸	50
铁板黑椒牛仔骨	51
炭烧排骨	52
新法烤羊腿	53
杭椒牛柳	54
逍遥排骨	55
竹夹香辣牛柳	56
竹桶沙茶鸡	57
竹筴凤软骨	58
海马功夫汤	59
蟹粉狮子头	60
香辣护心肉	61
桂花蹄筋	62
江南小瓜牛柳	63
香辣牛肉	64
东坡方肉	65
干煸肠丝	66
麻婆猪脑	67
雀巢海虫宝	68
鲍汁扒鸡肘	69
酸椒炒胗片	70
香辣羊蹄	71
鲍汁扒明镜	72
明炉羊肉	73
法式新味蜗牛	74
江南老鸭煲	75
飘香鸡翅	76

时令蔬菜类

五谷丰登	78
玉脂鲍汁三鲜豆腐	79
虾仁炒白菜	80
蛋黄焗南瓜	81
鸭油西葫	82
酿香椿芽	83
绣球芋头	84
双色时蔬烙	85
兰花木耳	86
油焖春笋	87
太极芋茸羹	88
泰汁桃花茄子	89
避风塘芋头	90
湘味黄瓜爽	91
咸蛋黄焗山药	92
果味脆皮豆腐	93
鲜虾酿豆腐	94
平桥豆腐	95
鸡汁娃娃菜	96





河鲜海鲜类

家禽家畜类

时令蔬菜类



杭

味

双

花

主料：鲜猪腰、鲜墨鱼。

配料：莴笋。

调料：美极鲜味汁、生抽、香油、盐、味精、料酒等。

制法：

- 1.将鲜猪腰、鲜墨鱼分别改成麦穗花刀，莴笋去皮切成丝。
- 2.锅中加水加盐，烧开，将莴笋丝焯水后垫入盘中，另坐水锅加入料酒，分别将鲜猪腰、鲜墨鱼焯水，捞出码在莴笋上，倒入调好的味汁，加上葱丝、姜丝，烹上热油即可。

特点：脆嫩爽口，色泽艳丽。



双
金
炒
虾
粒



主料：虾仁。

配料：金瓜、玉米粒、百合等。

调料：盐、味精、料酒、葱片、姜片等。

制法：

- 1.将金瓜去皮切成小丁，百合洗净，玉米粒罐头打开备用。
- 2.锅上火加水烧开，下入金瓜丁、百合、玉米粒焯好，虾仁上浆，下四成温油中滑熟，捞出控油。
- 3.锅底放少许底油，加葱、姜炝香，加入焯好的玉米粒、金瓜丁、百合、虾仁同炒，调味，勾芡，淋明油，装盘即可。

特点：色泽亮丽，咸鲜适口。

翡

翠

三

鲜

蹄

筋

主料：虾仁、海参、鱿鱼、蹄筋等。

配料：油菜、青豆等。

调料：盐、味精、料酒、胡椒粉、葱、姜等。

制法：

- 1.先将小油菜心焯水，清炒入味，码放于平圆盘中备用。
- 2.将蹄筋同三鲜料一起入沸水中焯熟后捞起备用。
- 3.锅内加底油，炆锅后下入三鲜料及蹄筋同烹，调味，淋明油，起锅装于菜心上即可。

特点：咸鲜适口，营养丰富。



主料：草虾。

配料：紫甘蓝片、青椒、红椒、西芹、山核桃、蒜片等。

调料：盐、味精、酱油、白糖、醋、红油、干辣椒、葱、姜等。

制法：

1.把虾去头、皮，从背部划一刀，去沙线洗净，用毛巾吸干水，用盐、料酒、蛋清、淀粉上浆，青椒、红椒、西芹切小菱形，紫甘蓝修成花叶状，山核桃炸熟备用。

2.用盐、味精、酱油、醋、白糖、红油、淀粉兑成碗汁。

3.锅置火上，放色拉油烧至六成热，把浆好的虾肉下锅炸一下，捞出控油。锅内留油，用干辣椒、花椒、葱、姜、蒜片炆锅，放入滑油后的虾肉、青椒、红椒、西芹，烹入碗汁炒匀，起锅装在花叶上即可。

特点：虾肉糊辣酸甜适口，造型新颖别致。

山
核
宫
爆
虾



软

兜

长

鱼

主料：小鳝鱼。

调料：糖、盐、味精、醋、胡椒粉等。

制法：

1.将小鳝鱼氽熟，去骨，稍烫。

2.起油锅，油热后放入鳝鱼滑炒，调味，出锅装盘即可。

特点：软嫩、滑嫩、鲜嫩。



瓦
片
什
锦
海
鲜



主料：虾仁、鱿鱼、海参、墨鱼仔、海兔。

配料：青红椒、葱头。

调料：盐、味精、料酒、葱、姜、蒜等。

制法：

- 1.将虾仁、海兔、墨鱼仔、海参洗净改刀，鱿鱼剖麦穗花刀，青红椒、洋葱切块备用，瓦片用锡纸包好蒸热备用。
- 2.锅上火放水烧开，把海鲜、海兔、虾仁、鱿鱼、海参、墨鱼仔焯水备用。
- 3.锅放少许底油，放入葱、姜、蒜、海鲜同炒，加入盐、味精等，调好味，勾薄芡，淋明油，出锅装入包好的瓦片中即可。

特点：瓦片银亮，海鲜微黄，营养丰富。

蟹

黄

粉

皮

主料：蟹黄。

配料：粉皮。

制法：

1.粉皮放入锅中，余水泡透捞出备用。

2.锅留底油，放入蟹黄煸炒，再放入粉皮、高汤，调好味，勾芡，淋明油，装盘即可。

特点：色泽金黄，鲜香适口。

