

ZHONGGUO MINGCAI DAGUAN

郭希廉 何莱显 主编

辽宁科学技术出版社

中国

名菜大观

家

郭希廉 何荣显 主编

中国名菜大观

辽宁科学技术出版社

(辽)新登字4号

中国名菜大观

Zhongguo Mingcai Daguan

郭希谦 何荣显 主编

辽宁科学技术出版社出版 (沈阳市和平区北一马路108号)

辽宁省新华书店发行 朝阳新华印刷厂印刷

开本: $787 \times 1092^{1/32}$ 印张: $27^{3/8}$ 字数: 625,000 插页: 2

1990年3月第1版

1992年4月第2次印刷

责任编辑: 陈慈良 插图: 东 辉

封面设计: 秀 中 责任校对: 东 戈

印数: 12,001—16,178

ISBN 7-0581-0585-9/TS·64 定价: 13.00元

主编：郭希廉 何荣显

编委：王久章 王玉鳌 王玉宝 王瑞

王怡省	王恩元	王树槐	王继民	王久玉
王元禄	王成星	王清林	王立国	王希武
王荣久	王德新	白万太	白景家	尹志伟
朱延富	朱国顺	支国安	卢哲	卢庆正
齐成铭	齐欣	齐锡绿	任树芳	马俊池
马宝林	马福林	汪惠洁	汪启元	汪学军
杜兆生	金立新	赵景江	吕家环	吕洁
吕开明	李连兴	李军	李洪志	李金广
李庆国	李春祥	李宝和	李继东	李富州
林荣堂	刘德洪	刘国栋	刘敬贤	刘文杰
刘恒武	刘守文	刘文弟	刘子昆	孙凤山
孙世信	孙英杰	孙忠友	何景泉	周玉林
周显明	孟宪臣	叶连昌	徐子明	牟永顺
冯玉文	范朝喜	范志强	吉林昌	唐光明
郝敏忠	柳进林	邸春和	邹吉峰	宣永太
崔景亮	崔明才	高岩	高志挣	高振云
郭靓燕	郭英硕	杨卫东	杨福文	董剑
董俊楼	韩玉明	韩竹芬	张波	张承山
张灿利	张树槐	张墨山	张文涛	张印
张奔腾	张振杰	夏润德	戴书经	

编 者 的 话

我国的烹饪技艺,已有几千年余和历史,各种制作精湛、色香味形俱全的菜点,是我国优秀的饮食文化重要组成部分。由于我国地大物博,各地风谷的差异,以及各地区人民饮食习惯和口味的不同,形成了各种具有浓厚地方特色的传统风味菜点。这些风味菜点,加工精细,选料广博,荟翠了我国烹饪技艺的精华,不仅丰富和满足了我国人民的生活需要,而且为我国在世界烹坛技艺上赢得了荣誉。

近年来,随着烹饪事业的发展,广大烹饪工作者及烹饪学校的师生迫切需要有一本系统介绍中国各地名菜的工具书,以查备用。为此,我们在广泛收集资料的基础上,编写了这本《中国名菜大观》。

《中国名菜大观》全书共分十一个部分,一至六部分,主要介绍了各种烹饪原料及有关烹调方法,目的在于引导读者更好地熟悉各地独具特色的菜点;第七部分介绍了我国主要菜系,流派及其菜点,它们是:京、鲁、皖、苏、沪、浙、闽、湘、粤、川、滇、豫、鄂、陕、辽等;第八部分介绍了官府菜的代表,即官庭菜、谭家菜和孔府菜;第九部分则介绍了寺院菜即斋菜;为了进一步开拓读者视野,在全书的最后部分系统介绍了各种传统筵席。全书各种词目累计为五千余条,其中名菜词目为四千余条。

本书所选的四千余例菜点,均经有关资料验证,对一些取料一般,做法简易又无突出特点的菜点,均作删节,重在“名”字,贵在水平,但不失实用这一重要原则。

需要说明的是,在介绍菜系品种时,个别菜点似有重复,但只要读者细品一下,就会发现,这些菜点虽然名称相同,但选料或烹调方法都有一定差异,这是各地菜系互相借鉴、移植的结果。

书中有些菜点,各地看法尚不统一,本书采取各种说法并存的办法,如满汉全席,介绍有关菜单达四五千种。

此外,书中所涉及的个别烹调术语,由于地区差异,各地叫法不尽统一,本书在编写过程中尽量采用约定俗成的术语,以大多数书刊采用的术语为基本术语,尽量使烹饪术语规范化,标准化。

由于拥有的资料及学识水平的限制,本书疏漏之处在所难免,恳请读者提出宝贵批评建议及补充意见。

编 者

1988年8月

目 录

第一部分 烹饪原料

1. 家畜、家禽类	1	哈萨克羊	3
(1) 猪类	1	麻羊	3
猪	1	细毛羊	4
民猪	1	(3) 鸡、鸭、鹅类	4
约克夏猪	1	鸡	4
上海白猪	1	九斤黄	4
巴克夏猪	1	寿光鸡	4
长白猪	1	狼山鸡	4
克米洛夫猪	2	浦东鸡	4
金华猪	2	洛岛红鸡	5
荣昌猪	2	来航鸡	5
陆川猪	2	芦花洛克鸡	5
哈白猪	2	桃源鸡	5
(2) 牛、羊类	2	大骨鸡	6
牛	2	萧山鸡	6
黄牛	2	火鸡	6
水牛	3	鸭	6
牦牛	3	填鸭	6
羊	3	麻鸭	6
绵羊	3	鹅	7
山羊	3	中国鹅	7
福海大尾羊	3	狮头鹅	7
蒙古羊	3	(4) 其它	7

狗.....	7	鳊鱼	12
猫.....	8	鲢鱼	12
兔.....	8	银鱼	12
2. 水产品类	8	刺鲃鱼	12
(1)海珍类	8	鲈鳗	12
燕窝.....	8	雪鳗	12
鱼翅.....	8	鲭鱼	12
鲍鱼.....	9	松球鱼	12
扇贝.....	9	枪乌贼	13
鱼肚.....	9	条尾魮	13
鱼唇.....	9	角鲨	13
鱼皮.....	9	赤刀鱼	13
鱼骨.....	9	红笛鲷	13
海参	10	多鳍鱼	14
乌鱼蛋	10	军曹鱼	14
鱼信	10	须鲨	14
(2)咸水鱼类.....	11	竹荚鱼	15
加吉鱼	11	飞鱼	15
梭鱼	11	马鲛	15
墨鱼	11	马口鱼	15
八带鱼	11	大鹦嘴鱼	16
鲱鱼	11	小黄鱼	16

大黄鱼	16	大鲈	24
带鱼	16	金枪鱼	24
鲑鱼	17	须鳗	24
鲑鱼	17	黄姑鱼	24
鲛鱼	17	黄唇鱼	25
海鳗	17	眼镜鱼	25
石斑鱼	18	姥鲨	25
方头鱼	18	真鲨	25
鲷鱼	18	真鲷	25
七鳃鳗	18	香鱼	26
二长棘鲷	18	髯鲷	26
刀光鱼	19	鲛鱼	26
大眼鲷	19	黑姑鱼	26
北梭鱼	19	魴鲱	26
叫姑鱼	19	锦鱼	26
石鲈	20	后肛鱼	27
石斑鱼	20	皇带鱼	27
乌贼	20	绯鲤	27
乌鲷	20	棘赤刀鱼	27
毛鲔鱼	21	乌塘鳢	28
长尾鲨	21	三刺鲀	28
中华倒刺鲅	21	长薄鳅	28
天竺鲷	22	章鱼	28
少鳞燕鲷鱼	22	大头鱼	28
鲷板	22	鲷	28
尤片鱼	23	藤罗鱼	29
鳀鱼	23	马面鲀	29
黄鲷	23	(3)淡水鱼类	29
鲈鱼	23	花鳗	29
蛇鲻	24	江鳕	29

逆鱼	30	鲶鱼	37
团头鲂	30	细鳞鱼	37
白鲟	30	卷口鱼	37
白甲鱼	30	狗鱼	37
墨头鱼	31	刺鱼	37
鲃鱼	31	攀鲈	38
裂腹鱼	31	非洲鲫鱼	38
棒花鱼	32	青鱼	38
铜鱼	32	雅罗鱼	38
松江鲈	32	翘嘴江鲈	38
鲤鱼	33	(4) 虾、蟹、蜇类	38
鲢鱼	33	对虾	38
文岩鲤	33	白虾	39
麦穗鱼	33	叶虾	39
鳊鱼	34	长臂虾	39
鲟鱼	34	毛虾	39
鳙鱼	34	钩虾	39
黑鱼	34	河蟹	40
鲫鱼	34	玉蟹	40
草鱼	34	大眼蟹	40
鳊鱼	35	蛙形蟹	40
罗非鱼	35	青蟹	41
花鲢	35	海蜇	41
鲚鱼	35	蜇头	41
黄片鱼	36	蜇皮	41
鲈鱼	36	(5) 蛭蛤、海菜类	41
鳙鱼	36	海螺	41
大马哈鱼	36	蛭	42
鳊鱼	36	毛蚶	42

杂色鲍	42	孢子	47
海带	42	熊	47
石花菜	43	野猪	47
紫菜	43	狸	48
龙须菜	43	(3)野禽类	48
淡菜	43	鹌鹑	48
3. 山珍野味类	43	斑鸠	48
(1)山珍类	43	沙半鸡	49
熊掌	43	松鸡	49
飞龙	44	沙鸡	49
鹿茸	44	勺鸡	49
鹿尾	44	石鸡	50
鹿筋	44	野鸭	50
鹿鞭	44	野鸡	50
犴达罕鼻子	44	鹌鹑蛋	50
驼峰	45	铁雀	51
驼蹄	45	家鸽	51
穿山甲	45	(4)菌蘑类	51
猴头蘑	45	食用菌	51
人参	45	青头菌	51
哈什蟆	45	羊肚菌	51
哈什蟆油	45	松孔菌	52
果子狸	46	牛肝菌	52
牛蛙	46	鸡枞	52
蛇	46	银耳	52
(2)野畜类	47	木耳	53
鹿	47	毛木耳	53
獐	47	皱木耳	53
黄羊	47	黄耳	53

石耳	53	萝卜	59
白香蘑	53	胡萝卜	59
元蘑	54	葱	59
玉皇蘑	54	洋葱	59
榛蘑	54	韭菜	59
松茸蘑	54	辣椒	59
口蘑	54	四季豆	59
黄菇	55	黄瓜	59
白杵蘑菇	55	冬瓜	60
大白菇	55	南瓜	60
白菇	55	茄子	60
香菇	56	丝瓜	60
平菇	56	西红柿	60
花菇	56	花椰菜	61
发菜	56	太古菜	61
竹荪	57	茴香菜	61
4. 蔬菜、干鲜果		芫荽	61
品类	57	苤蓝	61
(1) 蔬菜类	57	莴苣	61
白菜	57	生菜	62
大白菜	57	马铃薯	62
小白菜	57	豇豆	62
甘蓝	57	涮辣椒	62
菠菜	58	蕨菜	62
芹菜	58	黄瓜香	63
油菜	58	西葫芦	63
蕹菜	58	荸荠	63
苋菜	58	韭葱	63
豌豆苗	58	蚕豆	63
		苦瓜	64

金针菜	64
榨菜	64
茼蒿	64
仙菜	64
慈菇	65
莼菜	65
藕	65
茭白	65
蒲菜	65
豆瓣菜	65
刺嫩芽	65
高和菜	66
荠菜	66
竹笋	66
马蹄笋	67
玉米笋	67
盖菜	67
蒜头	67
蒜苗	67
木瓜	67
扁豆	68
芸豆	68
豌豆	68
番薯	68
(2)干鲜果品类	68
西瓜	68
梨	68
甜瓜	69
香蕉	69

苹果	69
荔枝	69
甜橙	70
樱桃	70
柚子	70
杨梅	70
龙眼	71
柠檬	71
菠萝	71
葡萄	71
板栗	72
腰果	72
白果	72
花生	72
松籽	73
核桃	73
瓜栗	73
大枣	73
芝麻	74

5. 原料加工制

品类	74
----------	----

(1) 荤味原料制

品类	74
火腿	74
腊肉	74
风鸡	75
板鸭	75
盐水鸭	75
风鱼	75
糟鱼	75

松花蛋	76	豆腐	77
糟蛋	76	豆豉	78
咸鸭蛋	76	豆腐干	78
咸鸡蛋	76	红方	78
咸鱼	76	青方	78
鱿鱼干	76	干豆腐	78
乌鱼干	77	油豆腐	78
虾皮	77	黄豆芽	78
海米	77	绿豆芽	78
虾籽	77	豆腐皮	78
蟹肉	77	腐竹	79
(2)豆制品类	77	豆沙粉	79

第二部分 分档取料

1. 猪的分档取料	80	罗脊肉	81
猪的分档	80	肘子	81
血脖	80	腿瓜子	81
鹰嘴	80	大肠	81
哈力巴肉	80	肥肠	81
五花肉	80	肚	81
通脊	80	肚仁	81
里脊	80	小肠	81
三岔	80	管艇	81
臀尖	80	猪血	81
拳头肉	81	猪肝	82
底板肉	81	猪头	82
黄瓜肉	81	猪肺	82
腰窝	81	猪心	82

猪腰	82	上脑	85
2. 牛的分档取料	82	肋条	85
牛的分档	82	外脊	85
脖头	82	里脊	85
短脑	82	三岔	85
上脑	82	元宝肉	85
哈力巴	82	腰窝	85
腱了	82	磨档	85
胸口	82	胸脯	86
肋条	83	腱子	86
弓扣	83	羊头	86
外脊	83	羊小井	86
里脊	83	羊脂瓶	86
榔头肉	83	羊血	86
腩窝	83	羊肝	86
底板	83	羊肚	86
三岔	83	羊肾	87
黄瓜肉	83	4. 鸡的分档取料	87
仔盖	83	鸡的分档	87
牛肝	83	鸡脯肉	87
牛肚	83	鸡牙子	87
牛百叶	84	鸡脊背	87
牛散丹	84	鸡腿	87
牛肾	84	鸡头	87
牛乳	84	鸡脖	87
牛髓	84	鸡翅膀	87
牛血	84	鸡座	87
3. 羊的分档取料	85	鸡尖	87
羊的分档	85	鸡肫	88
脖颈	85	鸡肝	88

鸡心	88	整鱼出骨	88
鸡爪	88	鱼肚裆	88
鸡肠	88	鱼划水	89
5. 鸭的分档取料	88	鱼秃肺	89
鸭头	88	鳔	89
鸭脖	88	出蟹肉	89
鸭翅	88	出虾肉	89
鸭脯肉	88	出鲍鱼肉	89
鸭脊背	88	出干贝肉	89
鸭脖	88	出海螺肉	89
鸭掌	88	出虾仁肉	89
鸭肫	88	出蛤肉	89
鸭肝	88	出赤贝肉	89
鸭肠	88	出乌鱼肉	89
鸭心	88	出鲍鱼肉	89
6. 水产品出肉	88	出鳝鱼肉	89
加工	88	出蛇肉	90

第三部分 干料涨发

1. 干料泡发方法	91	盐发	92
干料泡发	91	火发	92
水发	91	煮发	92
冷水发	91	焖发	92
热水发	91	2. 水产原料泡发	92
泡发	91	泡发燕菜	92
油发	91	泡发鱼翅	92
碱发	92	泡发海参	93
蒸发	92	泡发鱼肚	93

泡发鱼皮	93	泡发羊肚菌	95
泡发鱼唇	93	泡发香菇	95
泡发干贝	94	泡发竹荪	95
泡发鲍鱼	94	泡发元蘑	95
泡发鱿鱼	94	泡发银耳	96
泡发乌鱼蛋	94	泡发兰片	96
泡发鱼骨	94	泡发板笋	96
泡发海螺干	94	泡发龙须菜	96
泡发海蜇	94	泡发木耳	96
3. 山珍原料泡发	94	5. 其它原料泡发	96
泡发熊掌	94	泡发裙边	96
泡发犴达罕鼻子	94	泡发蹄筋	96
泡发驼峰	95	泡发干肉皮	96
泡发驼蹄	95	泡发莲子	96
泡发鹿尾	95	泡发白果	96
泡发哈什蚂油	95	泡发百合	96
4. 菌菇、笋耳类原料泡发	95	泡发莼鲜米	97
泡发猴头蘑	95	泡发腐竹	97
泡发口蘑	95	泡发黄花菜	97

第四部分 刀 工

1. 刀工用具	98	牛头刀	98
片刀	98	平口刀	98
方刀	98	圆口刀	98
圆头刀	98	双口刀	99
砍刀	98	圆柱刀	99
剔刀	98	凤尾刀	99