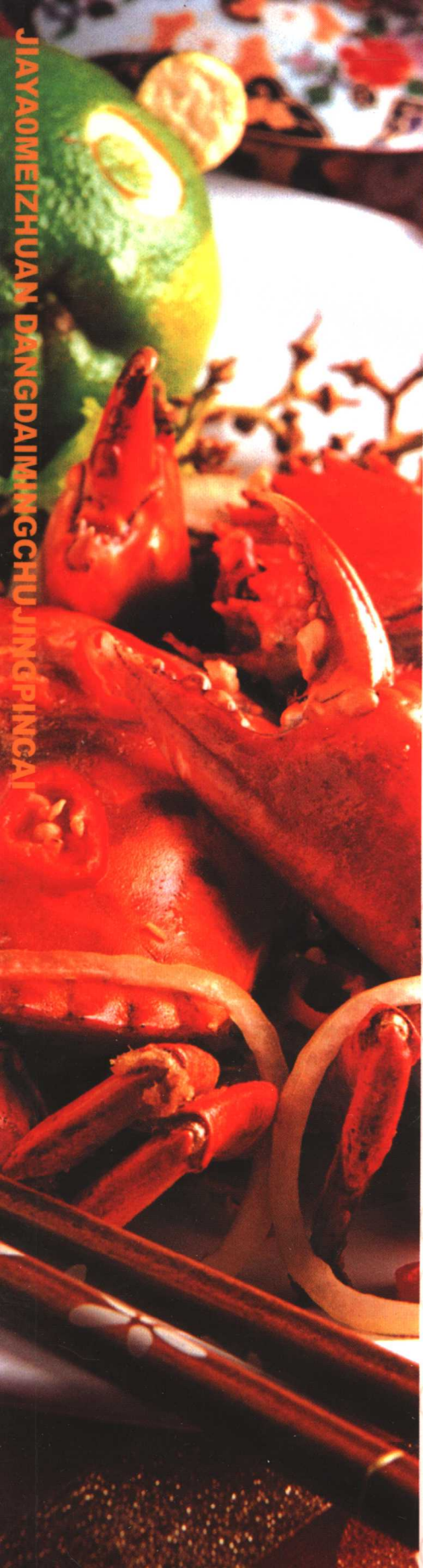




JIAYAO MEIZHUAN DANGDAI MINGCHU JINGPIN CAI

佳肴 美饌

第四辑

当代名厨精品菜

张文彦 主编

北京科学技术出版社

名厨大家精品荟萃
传技授艺共烹美食

第四辑

佳肴美饌

——当代名厨精品菜

主编 张文彦

北京科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

佳肴美饌:当代名厨精品菜(第四辑)/张文彦主编. —北京:北京
科学技术出版社, 2006.1
ISBN 7-5304-3262-1

I. 佳… II. 张… III. 食谱 IV. TS972.12
中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 124862 号

佳肴美饌——当代名厨精品菜(第四辑)

主 编: 张文彦
责任编辑: 朱 琳
封面设计: 鹿鼎原企业形象设计有限公司
版式设计: 耀午书装
图文制作: 李婷婷
出 版 人: 张敬德
出版发行: 北京科学技术出版社
社 址: 北京西直门南大街 16 号
邮政编码: 100035
电话传真: 0086-10-66161951(总编室)
0086-10-66113227 0086-10-66161952(发行部)
电子信箱: postmaster@bkjpress.com
网 址: www.bkjpress.com
经 销: 新华书店
印 刷: 北京博海升彩色印刷有限公司
开 本: 787mm × 1092mm 1/16
字 数: 150 千
印 张: 6
版 次: 2006 年 1 月第 1 版
印 次: 2006 年 1 月第 1 次印刷
印 数: 1-6000
ISBN 7-5304-3262-1/Z · 1141

定 价: 28.00 元

编委会名单

王文桥	高忠英	冯志伟	李桂兰
张铁元	张文彦	王 燕	周秀来
曾凤茹	栗石毅	左东黎	朱 健
张卫新	李海燕	李雪松	

本辑作者

艾广富	牛金生	李金刚	李凤新
-----	-----	-----	-----

前 言

选到这本书,说明了您的眼力不凡。您手上的这本书可不是一般的菜谱,它荟萃了北京这个美食之都的顶尖厨师的精心之作。入选本书的人物、作品代表着北京当今餐饮界的最高水平。看到这儿,您兴许有点犯嘀咕:这么说是不是有点过了,别是自吹自擂吧!往下看您就知“余言不谬”了,请看:

一、入选的名厨全部是国家高级烹调技师,在全国烹饪比赛中拿过金奖或在国家级烹饪赛事中担任过评委。他们中的不少人被授予“中国烹饪大师”称号,有的还被授予“国宝级烹饪大师”称号。都是业内公认的德高望重的名厨。

其中老一辈名厨为新中国烹饪事业的发展做出过卓越贡献,在传播祖国烹饪文化遗产、开创烹饪发展新局面方面建有筚路蓝缕之功。很多大师具有全国乃至国际影响,有的已成为一代宗师。他们高尚的厨德受到后辈的景仰,他们精湛的技艺成为后辈的楷模。他们的弟子高徒更是“桃李满天下”。

中年的技师、大师们是烹饪界的领军人物。他们正活跃在京城餐饮界的重要岗位上,是烹饪院校、餐饮企业的顶梁柱。他们年富力强,经验丰富,烹饪技艺炉火纯青,正处于事业发展的颠峰时期。他们承先启后,在继承优秀烹饪遗产的同时,大力开拓创新,取得了骄人的成绩。在创造效益、培养人才、推动技术进步方面发挥着极其重要的作用。改革开放至今的二十多年是中国烹饪发展的一个高峰期,这一高峰的形成与他们的巨大贡献是分不开的。



当代名厨精品菜

年轻名厨是厨师中的精英。他们是烹坛的主力军，正在改革的大潮中劈波斩浪。他们视野开阔，善于学习，博采众长，大胆创新。他们中的不少人还有出国工作的经验，更是荟萃中外，出手不凡。目前，他们正处于事业发展的上升期。迅猛发展的中国餐饮业为他们搭建了一展身手的大舞台，正待他们叱咤风云，纵横驰骋。

二、入选的作品都是名厨大师们的代表作，是真正的精品。他们还特意精心设计了一些适宜家庭制作的菜品。既可成为年轻厨师学习的范本，满足他们得大师真传的渴求；又能作为业余烹饪爱好者修炼厨艺的“不二法门”；还可以作为美食家们案头收藏。

本书为系列丛书。每册书按“老、中、青三结合”的原则，入选名厨4人。让大家领略到他们各自的风采。每人制作10道菜品，共计40道菜品，兼顾不同风味、不同流派。本套丛书计划出版40册，入选名厨160位，全面展示北京当今餐饮界的最高水准。

编委会



佳肴美饌



目 录

一、艾广富

- 香酥羊腿 /2
- 银丝鲈鱼热锅 /4
- 家常炒烤牛肉 /6
- 樱桃肉丁 /8
- 一品玲珑虾球 /10
- 炉鸭脯扒鲍鱼 /12
- 炒酱瓜 /14
- 素宫保鸡丁 /16
- 山杞熘凤脯 /18
- 炸鲜果签 /20

二、牛金生

- 瑶柱银萝 /24
- 兰花响螺 /26
- 蒸曝腌鱼 /28
- 官保茄子 /30
- 茄汁鱼脯 /32
- 酸辣肝片 /34
- 草堂酥鸡 /36
- 豆瓣鲫鱼 /38
- 炒野鸡红 /40
- 大蒜牛筋 /42



当代名厨精品菜

三、李金刚

雀巢金箔鲨鱼粒 /46

奶汤鲨鱼头腩 /48

飘香鲨鱼肝皮 /50

太极海鲜羹 /52

果味珊瑚鱼 /54

XO 酱花枝片 /56

鲍汁扒辽参 /58

兰花南非鲍 /60

金瓜菜胆翅 /62

上汤浸芦笋 /64

四、李凤新

鱼子苦丁水晶虾球 /68

菜丝什果沙拉虾 /70

日式烧汁烤鳗腹 /72

糟煨金钱响螺 /74

鸭黄扒娃娃菜 /76

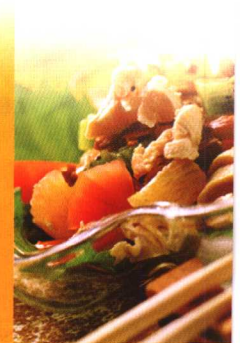
玉米浆雪鱼羹 /78

鸡汁鸭肝糕 /80

韩式麒麟鸭 /82

金蝎虾酥鸭方 /84

迷你鸭宝 /86





艾广富



高级技师，京菜名厨。河北三河人，出生于1938年8月10日。1953年从厨，先后拜胡宝珍、杨永和等先辈为师学艺。1957年获北京市优秀青年徒工奖，1990年被北京市政府授予“精神文明奖章”。精通北京烤鸭全套技艺及鸭炉设计，对北京清真菜及宫廷菜有较深研究，先后编写“鸿宾楼菜谱”及清代“乾隆皇帝宴”菜谱等各种教材，同时为各杂志、报纸投稿。传徒有李荣云、赵明华、张友生、张占杰等二十多名弟子。曾奉派赴美国纽约联合国总部从厨三年。1990~1991年参加北京市第十一届亚运会服务工作。先后赴希腊、荷兰等国事厨讲学。现任北京汇珍楼饭庄任总厨师长。





主料：



鲜羊前腿（带骨）1支（1250～1500克左右）。

辅料、调料：

葱头250克，红萝卜250克，芹菜250克，花生油2000克（约耗100～150克），料酒25克，味精5克，胡椒粉3克，辣椒粉5克，孜然粉5克，盐5克，香料6克（桂皮25克、肉果15克、丁香25克、砂仁25克、陈皮15克、白芷10克、山奈10克、蔻仁10克、甘草25克、大料25克、茴香15克、芫荽籽15克、黑胡椒15克、香叶10克）。将以上调料均研成末，用纱布包好，可供煮制50千克羊腿使用）。

香酥羊腿

制作步骤：



1. 切 配：羊腿洗净筋膜（云皮），用净水浸泡除去血渍后捞出，入开水锅内焯煮透（煮10分钟左右）捞出，各种配料加工处理后分别切成段、块待用。
2. 烹前加工：煮锅上火，加入净水烧开；下入羊腿、葱头、红萝卜、芹菜、料酒、盐、香料包，烧开后调味；旺火烧开，打去浮沫，改中火煮半小时后，再用文火煮至熟烂捞出。
3. 烹制过程：锅加油烧至五六成热时，下入羊腿，炸至外酥里嫩时捞出，剔出羊骨垫码盘中，肉剝切成块（条）状，码放在骨头上拼成形，配上料碟（用盐、味精、孜然粉、辣椒粉调兑）。





技法揭秘：

煮制羊腿时要用文火慢炖至熟烂再捞出，炸制时要趁热，用五六成油温炸制两次再捞出。炸好剁切成块时，为避免羊肉散碎，可先将肉片下，用刀轻拍。剁好后装盘要保持原形。本品色泽金黄，无汁无芡，质地外酥里嫩，味咸鲜酥香，别具一格。有益气补虚，温中暖下，益肾强阳等功效。



主料：



鲜鲈鱼1条（750克左右）。

辅料、调料：

大白萝卜500克，香菜25克，鲜鱼骨（鱼算子）500克，花生油50克，料酒25克，味精3克，胡椒粉3克，盐5克，葱姜片各25克，鲜牛奶50克，鸡清汤1500~2000克。

银丝鲈鱼热锅

制作步骤：



1. 切配：①鲈鱼去净鳞、鳃、内脏，洗净后剞切成十字花刀，入开水勺内焯烫后捞出；②鱼骨要洗净，剁切成块；③白萝卜洗净，去净皮切成细丝状，入开水勺内氽烫后捞出，放开水盆内浸泡；④香菜择洗干净，切段待用。

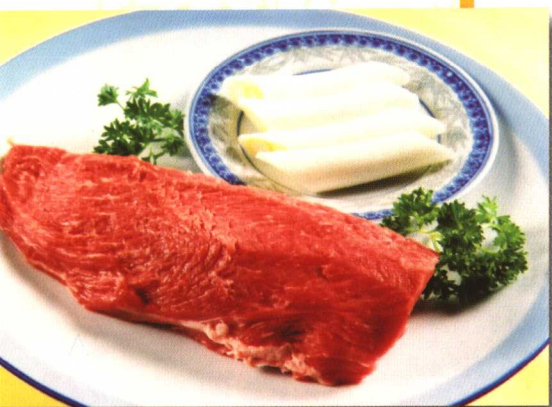
2. 烹制过程：炒勺上火，加入底油，下入葱姜片，煸炒后，下入鱼骨，炒至变色时烹入料酒，加鸡清汤，烧开后用大火煮至汤汁变成乳白色，捞出鱼骨架和佐料，下入鲈鱼，用文火慢煮至熟烂。把氽烫好的萝卜丝垫入专用热锅内，捞出鲈鱼，放在上边。将鱼汤再烧开，打净浮沫，加入牛奶后出勺，浇入器皿里。





技法揭秘：

家庭烹制此菜时如有条件，最好取鲈鱼肉，成片上浆氽煮，这样更显其鲜嫩味美。鱼鳞要刮净，腔内洗干净，鲜牛奶下锅要立即出勺，不可久煮。本品汤汁乳白，色浓艳，质地软嫩，微辣浓香，别具一格。具有补脾益胃、助肝益肾、安五脏等功效。如没有热锅，可用汤盅装盛。



主料：



鲜嫩牛后腿肉 500 克。

辅料、调料：

葱白 250 克，香菜 50 克，
花生油 50 克，香油 25
克，酱油 30 克，料酒 25
克，米醋 5 克，白糖 50
克，盐 5 克，姜末、蒜
末各 15 克。

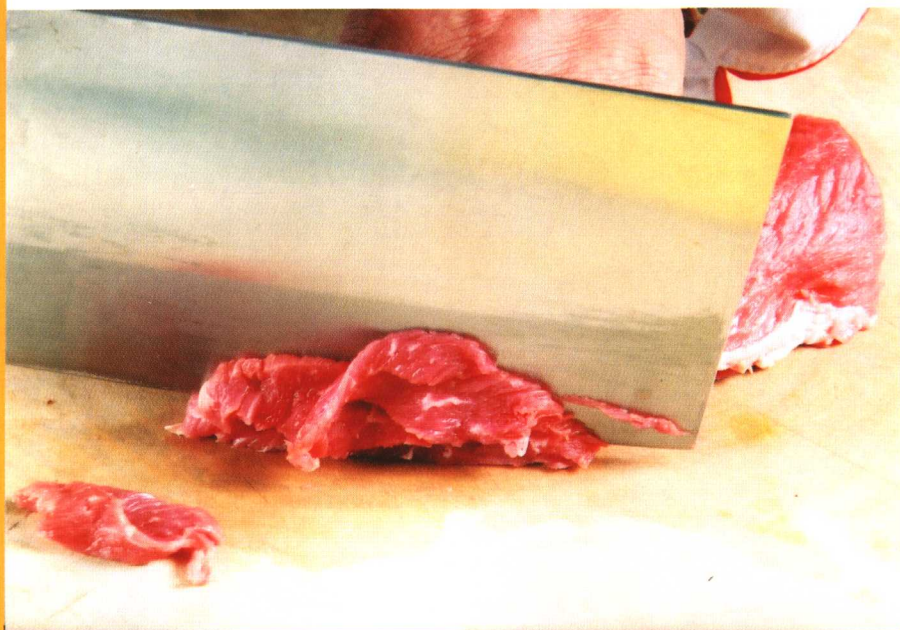
家常炒烤牛肉

制作步骤：



1. 切 配：牛肉洗净，去净筋膜，顶刀切成整齐的薄片，放入盆内，加入酱油、料酒、米醋、白糖、盐、姜末、蒜末，拌匀码好（调八成口）；大葱择洗干净，切成滚刀葱；香菜择洗干净，切成寸段。

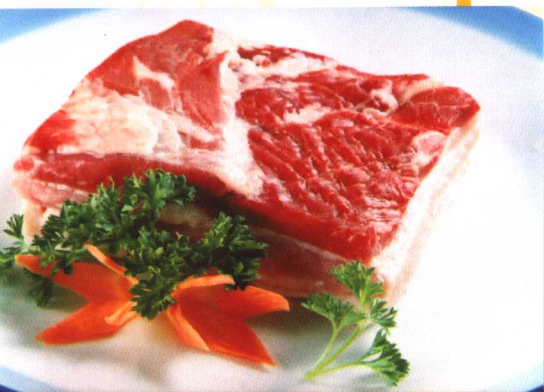
2. 烹制过程：①炒勺上火烧热，先用油涮一下，再加入底油；②下入调好味的牛肉片，用中火煸炒，煸炒过程中若出汤，不必撇出，要不停地煸炒，直至汤汁炒干；③下入葱、香菜，淋入香油，出勺，装入盘内。





技法揭秘：

家庭烹制此菜时注意煸炒牛肉出汤不能撇出，要继续煸炒至肉干。牛肉质老筋多，切时必须横着断了它的纤维才能适于烹饪，否则烧熟后肉质柴艮。本品特点为色泽分明，无汤无汁，质地干嫩微糊，咸甜适度，葱香味浓，别具一格。具有益气补中，化痰熄风，强筋壮骨，醒脾调中等功效。



主料：



熟五花肉 250 克。

辅料、调料：

荸荠 50 克，鸡蛋黄 1 个，花生油 100 克，料酒 10 克，番茄沙司 50 克，白糖 50 克，白醋 25 克，盐 5 克，水淀粉 25 克，葱末、姜末、蒜末各 15 克。

樱桃肉丁

制作步骤：



1. 切 配：①五花肉去皮，切成 1.5×1.5 厘米的方丁，放入盆内，加入适量盐、蛋黄、淀粉浆好；②荸荠洗净，切成方丁待用。
2. 烹前加工：炒勺上火，加入油烧至四五成热，把荸荠和五花肉分别炸至外酥里嫩时捞出，待炒制。
3. 烹制过程：①炒勺上火烧热，加入底油，下入葱末、姜末、蒜末煸炒；②下入番茄沙司等调料炒制成汁，下入主、辅料，快速翻炒后淋芡，使汤汁挂匀，淋入香油后出勺装盘内。

