

主编 / 冉先德



中国名菜

徽皖风味

Zhong Guo Ming Cai



中国大地出版社

中国名菜

徽皖风味

(5)

中国大地出版社

1997·北京

图书在版编目 (CIP) 数据

中国名菜：徽皖风味/冉先德主编 .—北京：中国大地出版社，
1997.9

ISBN 7—80097—170—8

I . 中… II . 冉… III . 菜谱—安徽 IV . TS972.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (97) 第 15091 号

中国名菜徽皖风味

主 编 冉先德 瞿弦音

责任编辑 申果元

中国大地出版社 出版发行

(100081 北京市海淀区大柳树路 21 号)

北京牛山世兴印刷厂印刷 新华书店发行所经销

1997 年 10 月第 1 版 1997 年 10 月北京第 1 次印刷

开本：850×1168 1/32 印张：8

字数：180 千字 印数：0—10000 册

ISBN 7—80097—170—8/Z·37

定价：14.80 元

大地版图书印、装错误可随时退换



霸王别姬



莲蓬鱼

明珠酥鲍



寿桃豆腐



蟹莲鱼肚





葡萄鱼

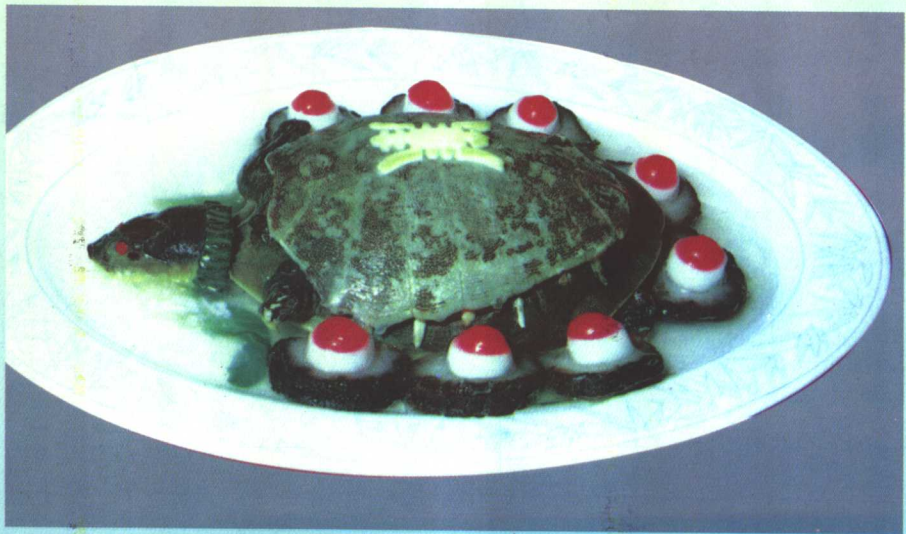


虾籽管连



黄山炖鸽

明珠甲鱼



干贝萝卜



徽州桃脂烧肉



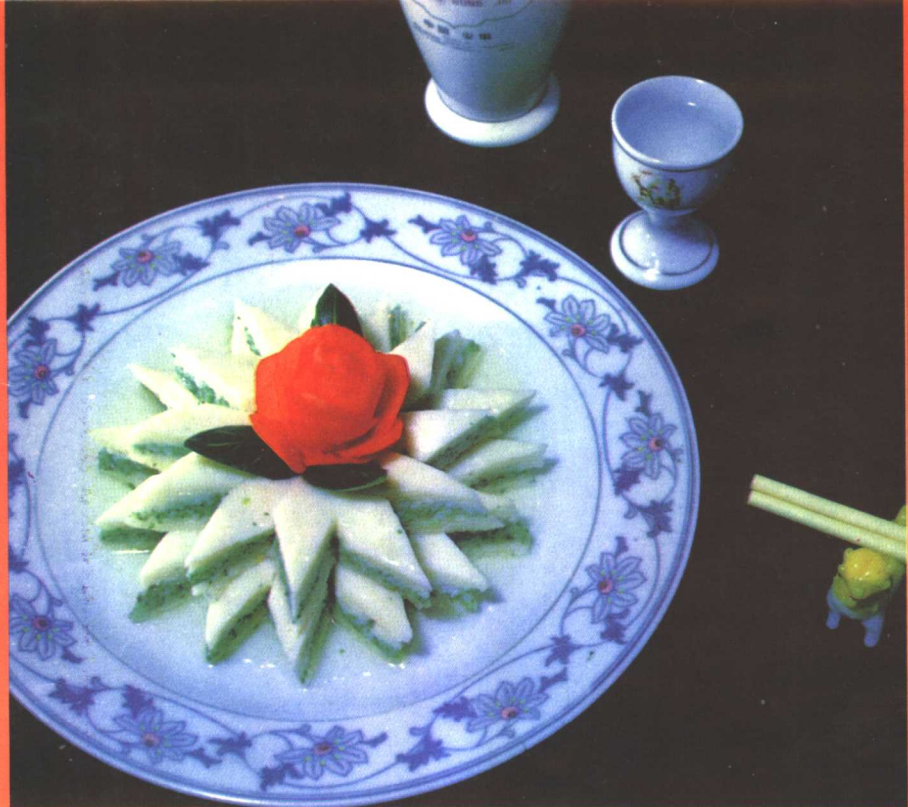
问政山笋



玉兔海参



茶叶熏鸡



夹心虾糕



朱洪武豆腐



符离集烧鸡

序

《中国名菜》由著名学者冉先德、瞿弦音主编，共20分册一套，每册又各自独立成篇，集中华烹饪文化之大成。每部都将是餐饮业、旅游业、美食家、文人骚客、家庭主妇以及广大烹饪爱好者必备的参考书。

《中国名菜》全面搜集中国十七大菜系的不同风味的三千五百余种名菜。十七大菜系反映了中国菜系新的特点和状况，即“齐鲁风味”、“岭南风味”、“苏扬风味”、“巴蜀风味”、“徽皖风味”、“潇湘风味”、“钱塘风味”、“闽台风味”、“燕京风味”、“淞沪风味”、“松辽风味”、“三晋风味”、“中州风味”、“荆楚风味”、“赣江风味”、“秦陇风味”、“滇黔风味”。加上“民族风味”、“素斋风味”和“药膳风味”共20个类别。入选菜品全面，风格流派多样，用料各档兼顾，操作难易均录。无论传统佳肴，还是创新名菜，皆以流传久远、有口皆碑为取舍标准。“主料辅料”用量准确；“烹制方法”阐述细致；“工艺关键”提纲挈领；“风味特点”准确生动。并将典故传说、诗词歌赋寓于宴会之中，让人们在品尝佳肴时，把口福、眼福、情趣、雅兴融为一体，使整个宴会富有诗情画意。实为有关中国烹饪文化的一部别开生面、全面实用的菜谱。对专业工作者及广大烹饪爱好者将有极大的助益，亦可作为“中国名菜辞典”查用，并有长远的收藏价值。

作者编写此书，参考了国内外八百余种中餐菜谱、各种烹饪杂志上千卷，请教了许多名师前辈，整理了不少民间经验，并专门游历了十七大风味菜系地区，考察搜集当地名菜，亲自动手制作，以获得直接经验，最后才落笔编写成书，前后历时十年，三易其稿。是一部有新科研成果的烹饪巨著。

《中国名菜》编委会

1997年7月7日于北京

《中国名菜徽皖风味》编委会

主 编 冉先德 瞿弦音

副主编 牛京刚 向 军

编 委 (以笔画为序)

马春乐 王玉华 王金樑

许新元 朱祥月 张桐林

李 宏 苏 立 金凤玲

屈 浩 孙继江 钱晓辉

郭 森

徽 皖 风 味

徽皖风味，指安徽菜，简称徽菜，是我国八大菜系之一。徽菜的影响遍及大半个中国，近及江南各省，远至大西北的西安，徽菜馆四处林立，是雅俗共赏，南北咸宜，独具一格，自成一体的著名菜系。

徽菜的形成与发展，是和安徽的地理环境、经济物产、风尚习俗密切相关联的。安徽位于祖国东南，华东腹地，简称“皖”。举世闻名的黄山和九华山蜿蜒于江南大地，雄奇的大别山和秀丽的天柱山绵亘于皖西边沿，成为安徽境内的两大天然屏障。长江、淮河自西向东横贯境内，把全省分为江南、淮北和江淮之间三个自然区域。江南山区，奇峰叠翠，山峦连接，盛产茶叶、竹笋、香菇、木耳、板栗、枇杷、雪梨、香榧、琥珀枣，以及石鸡、甲鱼、鹰龟、桃花鳊、果子狸等山珍野味。淮北平原，沃土千里，良田万顷。盛产粮食、油料、蔬果、禽畜，是著名的鱼米之乡，这里鸡鸭成群，猪羊满圈，蔬菜时鲜，果香迷人。特别是砀山酥梨，萧县葡萄，太和春芽，涡阳苔干，早已蜚声国内外。江淮之间，丘陵起伏，湖光山色，令人陶醉。沿江、沿淮和巢湖一带，是我国淡水鱼重要产区之一，万顷碧波为徽菜提供了丰富的水产资源。其中名贵的长江鲥鱼、巢湖银鱼、淮河回王鱼、泾县琴鱼、三河螃蟹等，都是久负盛名的席上珍品。所有这些天赐神品，都成为徽菜取之不尽、用之不竭的物产资源。

徽菜是由皖南、沿江和沿淮三种地方风味所构成。皖南风味

以徽州地方菜肴为代表，它是徽菜的主流和渊源。其主要特点是：擅长烧、炖，讲究火功，并习以火腿佐味，冰糖提鲜，善于保持原汁原味。不少菜肴都是用木炭火单炖、单煨，原锅上桌，不仅体现了徽味古朴典雅的风格，而且香气四溢，诱人食欲。其代表菜有：“清炖马蹄鳖”、“黄山炖鸽”、“腌鲜鳊鱼”、“红烧果子狸”、“徽州毛豆腐”、“徽州桃脂烧肉”等。沿江风味盛行于芜湖、安庆及巢湖地区，它以烹调河鲜、家禽见长，讲究刀工，注意形色，善于用糖调味，擅长红烧、清蒸和烟熏技艺，其菜肴具有酥嫩、鲜醇、清爽、浓香的特色。代表菜有“清香炒炆鸡”、“生熏仔鸡”、“八大锤”、“毛峰熏鲥鱼”、“火烘鱼”、“蟹黄虾盅”等。“菜花甲鱼菊花蟹，刀鱼过后鲥鱼来，春笋蚕豆荷花藕，八月桂花鹅鸭肥”，鲜明地体现了沿江人民的食俗情趣。沿淮风味主要盛行于蚌埠、宿县、阜阳等地。其风味特色是：质朴、酥脆、咸鲜、爽口。在烹调上长于烧、炸、熘等技法，善用芫荽、辣椒配色佐味。代表菜有：“奶汁肥王鱼”、“香炸琵琶虾”、“鱼咬羊”、“老蚌怀珠”、“朱洪武豆腐”、“焦炸羊肉”等，都较好地反映了这一地区的风味特色。此外，省会合肥是全省政治经济文化的中心，自然是皖南、沿江、沿淮三种风味交流汇集的地方，这里名店林立，高手竞技，风味各异，品种繁多，不仅丰富了人民的物质文化生活，而且为增进中外友谊和发展旅游事业生辉。

本书所介绍的菜肴中，有些菜肴的主料属国家保护动物，在这里仅作为本地区的传统饮食文化加以介绍。

目 录

水产类

贡淡鱼翅·····	(3)	腌鲜鳊鱼·····	(32)
珍珠鱼翅·····	(5)	桃花鳊·····	(34)
鲑皮二腕·····	(6)	火烤鳊鱼·····	(35)
四海明珠·····	(8)	泾县琴鱼·····	(36)
花蕊海参·····	(10)	馄饨鱼·····	(37)
玉兔海参·····	(11)	梅花鱼茸汤·····	(39)
蝴蝶海参·····	(13)	葡萄鱼·····	(40)
蟹连鱼肚·····	(15)	莲蓬鱼·····	(42)
明珠酥鲍·····	(16)	烹刀鱼·····	(43)
干贝萝卜·····	(18)	鱼白三鲜·····	(44)
淡菜酥腰·····	(19)	桐花鱼·····	(46)
毛峰熏鲥鱼·····	(20)	包公鱼·····	(47)
砂锅鲥鱼·····	(22)	软兜冰鱼·····	(49)
奶汁肥王鱼·····	(23)	熘鲑鱼片·····	(50)
方腊鱼·····	(24)	瓜姜鱼丝·····	(51)
火烘鱼·····	(27)	流星赶月·····	(53)
鱼咬羊·····	(28)	清炖马蹄鳖·····	(54)
网油鳊鱼·····	(30)	明珠甲鱼·····	(56)

凤翅炖鳝段·····	(57)	老蚌怀珠·····	(69)
烹松丝·····	(59)	腊肉炖河蚌·····	(70)
卷筒长鱼·····	(60)	屯溪醉蟹·····	(72)
夹心虾糕·····	(61)	芙蓉套蟹·····	(73)
香炸琵琶虾·····	(63)	清蒸鹰龟·····	(75)
蟹黄虾盅·····	(64)	花菇石鸡·····	(76)
凤尾虾排·····	(66)	燻三鲜·····	(78)
燕巢凤尾虾·····	(67)		

畜肉类

云雾肉·····	(83)	卷筒粉蒸肉·····	(106)
泾县小烧·····	(84)	蛭干烧肉·····	(108)
晾干肉·····	(86)	珍珠元子·····	(109)
蜜汁排骨·····	(87)	八宝肉元·····	(110)
挂霜排骨·····	(89)	皮丝球·····	(112)
芜湖肉枣·····	(90)	炒腰脑·····	(113)
桂花肚·····	(92)	锅贴腰子·····	(115)
徽式卤舌·····	(93)	冰糖炖桥尾·····	(116)
麻油肠卷·····	(95)	风羊火锅·····	(117)
五香兔脯·····	(96)	红扒羊蹄·····	(119)
芥菜元子·····	(98)	苔干羊肉丝·····	(120)
徽州桃脂烧肉·····	(99)	焦炸羊肉·····	(121)
腐乳爆肉·····	(101)	绣球羊肉·····	(123)
寸金肉·····	(102)	牛肚三位·····	(124)
虾籽管廷·····	(104)	红烧果子狸·····	(125)
干炸网子肉·····	(105)	冬笋麂丝·····	(127)