

美味热菜

大厨**点**拔系列

300种

主编 郭立久



天津科技翻译出版公司

美味热菜

大厨点拨系列

300种

名誉主编：杨春生 李连群
主 编：郭立久 毕连克 刘国利
副主编：姚得祺 王钰刚 张勇利
李永善 王建强 张威志
李孝森 牛铁柱 张风雷
吕金祥 郭 捷 朱 力
钟加彬 朱树乔 张秀英
吴俊军 曲学东 刘渝江
单丽燕 田野 许娟
高俊海 叶俊杰 张桂生
王 峰 郭玉刚 杜 晓
徐 明 刘树文
张继军 刘 庆 赵 静
王金明 赵 庆 杜建平
吴建坤 刘桂勇 杜建珊
谢义平 尹守忠 蒋 珊
杜丽华 诸 杰 随 军
白秀丽 刘志廉 赵松伟
冯国瑞 陶永江

编写人员：



天津科技翻译出版公司

图书在版编目(CIP)数据

美味热菜300种 / 郭立久主编. —天津: 天津科技翻译出版公司, 2006.4

(“大厨点拨”系列丛书)

ISBN 7-5433-1920-9

I. 美... II. 郭... III. 菜谱—天津市 IV. TS972.182.21

中国版本图书馆CIP数据核字(2005)第116859号

出 版: 天津科技翻译出版公司

出 版 人: 蔡颖

地 址: 天津市南开区白堤路244号

邮政编码: 300192

电 话: 022-87894896

传 真: 022-87895650

网 址: www.tsttpc.com

印 刷: 河北新华印刷二厂

发 行: 全国新华书店

版本记录: 880×1230 1/24 8印张 180千字

2006年4月第1版 2006年4月第1次印刷

定价: 28.00元

(如发现印装问题, 可与出版社调换)



前言

当人们走进天津海河两岸那些环境优美、文化氛围浓厚的酒楼、餐馆、西餐厅、咖啡馆、茶楼、饮品店,便可以深深地感受到厚重的饮食文化底蕴和蓬勃的时代气息。狗不理、集贤大酒家、鸿起顺、百饺园、天津菜馆、食为天等天津餐饮企业闻名遐迩;中餐、西餐、清真餐、快餐竞相发展,各领风骚……天津是中国北方经济中心,改革开放以来,作为国际大都市的地位日益显现。特别是跨入新世纪后,随着天津城市面貌日新月异、经济迅猛发展、人民生活水平不断提高,天津餐饮业更加勃发生机,走向更广阔的天地。

民以食为天,天津人民始终把天津饮食文化当作自己的骄傲与自豪。天津饮食文化是天津传统文化的一个重要组成部分,是天津人在长期的饮食实践活动中创造出来的物质财富和精神财富的具体体现,是津沽大地上勤劳智慧的海河儿女千百年来创造的华夏文明的重要组成部分。今日的天津餐饮业以“海纳百川”的胸襟吸引了海内外众多品牌餐饮企业,并且实现了每年两位数的快速增长。

为了充分展示天津餐饮业菜品创新成果,使天津餐饮业菜品创新的势头更强劲,以促进市场繁荣,我们整理推出了《美味热菜300种》一书。本书由天津市的部分名厨共同撰写,其所介绍的菜品均系在天津较具风味特色的精品,既有久负盛名的传统菜,又有近些年创新的名菜,不仅反映了传统和当代名饌佳肴之精华,还体现出中国烹饪的科学性、文化性和艺术性。

在此,对帮助支持编写本书的各界人士表示真诚的感谢。因时间仓促、水平有限,不足之处,敬请各位读者批评指正。

郭立久

2006年3月

劲霸
Jingba®
健康调味

多多味

鸡汁



鲜鸡味更浓

好营养更多



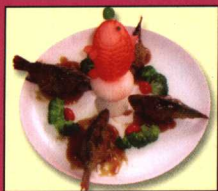
中国烹饪协会
名厨专业委员会
监制

高炳义

中国烹饪大师

中山市嘉豪食品有限公司首席顾问

目 录

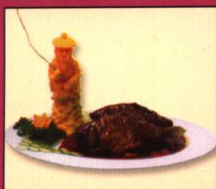


“大厨点拨”系列

- 001 冰糖红枣蒸南瓜 / 002
- 002 贵妃虾仁 / 002
- 003 花菇烩花肉 / 002
- 004 荆沙回鱼 / 002
- 005 腊味合蒸 / 003
- 006 南岳青菜钵 / 003
- 007 泡椒牛蛙 / 003
- 008 瓦块黑山羊 / 003
- 009 新鲜茶树菇炖排骨 / 004
- 010 滋补酱猪手 / 004
- 011 一品扒海羊 / 004
- 012 玉扇鱼腐 / 004
- 013 鲜虾爆龙珠 / 005
- 014 果珍菊花鱼 / 005
- 015 福果蹄筋凤尾虾 / 005
- 016 龙舟富贵梅花参 / 005
- 017 金球凤尾葫芦虾 / 006
- 018 翅参御笔 / 006
- 019 玉带千层肉 / 006
- 020 金丝果冻鳕鱼球 / 006
- 021 巧克力虾球 / 007
- 022 三彩扇贝 / 007
- 023 凤凰鲍鱼 / 007

- 024 菠萝鸡 / 007
- 025 百花鱼丝 / 008
- 026 西柠脆皮鸡 / 008
- 027 四喜酥鱼 / 008
- 028 扒素熊掌 / 008
- 029 什锦菜卷 / 009
- 030 龙舟鱼 / 009
- 031 碧绿什锦菜 / 009
- 032 香瓜鲜贝 / 009
- 033 海鲜船 / 010
- 034 予仁橙黄球 / 010
- 035 酿馅苦瓜 / 010
- 036 元宝肉 / 010
- 037 晋蹦鲫鱼 / 011
- 038 拔丝高丽豆沙 / 011
- 039 爆腰花 / 011
- 040 瑞雪卧金龙 / 011
- 041 金银凤尾虾 / 012
- 042 蟹黄鲜鱼狮子头 / 012
- 043 茼蒿爆头肉丝 / 012
- 044 飘香多孔菌 / 012
- 045 蟹黄扒白菜 / 013
- 046 乌龙戏珠 / 013

- 047 月光宝盒 / 013
- 048 水鲜龙舟 / 013
- 049 一品豆球 / 014
- 050 雪花虾仁豆腐 / 014
- 051 豉油盘龙鳝 / 014
- 052 四季发财 / 014
- 053 扇贝鸡球 / 015
- 054 菊花茄子 / 015
- 055 金牌焗蜗牛 / 015
- 056 竹影牛蛙 / 015
- 057 茼蒿爆黑木耳 / 016
- 058 宫保鸡丁 / 016
- 059 三鲜日本豆腐 / 016
- 060 爆鱿鱼卷 / 016
- 061 油焖豆腐 / 041
- 062 炒龙凤丝 / 041
- 063 火腿冬瓜烧毛豆 / 042
- 064 雀巢夏果海鲜 / 042
- 065 扒三圆雏鸡 / 043
- 066 荷兰豆炒牛柳 / 043
- 067 腊味荷兰豆 / 044
- 068 猴头菇扒海参 / 044
- 069 西红柿扒茄子 / 045

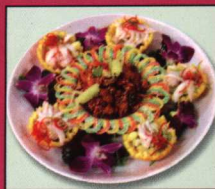


美味热菜 300 种

- 070 蟹肉甜豆 / 045
- 071 双菇菜胆 / 045
- 072 板栗牛肉粒 / 046
- 073 芹香白玉虾 / 046
- 074 满园春色 / 046
- 075 双色菊花鱼 / 047
- 076 竹荪鱼翅扇 / 047
- 077 金色豆渣球 / 047
- 078 玉兔献宝 / 048
- 079 扇形什蔬 / 048
- 080 彩蝶戏珍珠 / 048
- 081 雍阳虎肘 / 049
- 082 蒲棒鲜贝 / 049
- 083 冰鲍 / 049
- 084 霸皇咸鲜卷 / 050
- 085 橄榄鱼茸 / 050
- 086 碧绿珊瑚 / 050
- 087 翡翠珍珠 / 051
- 088 官府黄焖翅 / 051
- 089 丰收曲 / 051
- 090 雪岭寻梅 / 051
- 091 旭日初升 / 052
- 092 海鲜油菜 / 052

- 093 雍阳红烧肉 / 052
- 094 菊花凉瓜山药 / 052
- 095 天府鲜鱿 / 053
- 096 金牌木瓜翅 / 053
- 097 鲍汁扣辽参 / 053
- 098 佛跳墙 / 053
- 099 豆豉肚条 / 054
- 100 翠豆芙蓉蛭 / 054
- 101 奇脆鸡中宝 / 054
- 102 界云四宝 / 054
- 103 翡翠虾仁 / 055
- 104 蟹黄鸡茸花 / 055
- 105 牡丹鲜墨片 / 055
- 106 麻花鱼 / 056
- 107 麻仁腰果牛肉粒 / 056
- 108 百年好合 / 056
- 109 香丝鸭喙 / 057
- 110 金蒜鲑仔戏牡丹 / 057
- 111 旧庄时蔬 / 057
- 112 腊味银条 / 058
- 113 香叶鸡翅 / 058
- 114 蚝汁菇皇扣辽参 / 058
- 115 上汤吊龙舌 / 059

- 116 兰花海参 / 059
- 117 冰梅素排 / 059
- 118 盘龙赏月 / 060
- 119 书有颜如玉 / 060
- 120 太湖银鱼四宝 / 060
- 121 彩虹亲玉带 / 061
- 122 灯火游龙 / 061
- 123 迷你冬瓜盅 / 061
- 124 鱼米手卷 / 061
- 125 盘龙鳝丝盅 / 062
- 126 橙汁一品鲜 / 062
- 127 伊汁特鹅掌 / 062
- 128 红酒鸡翅中 / 062
- 129 上汤海鲜娃娃菜 / 063
- 130 飘香手撕骨 / 063
- 131 韭菜炒海肠 / 063
- 132 桂花翅丝 / 063
- 133 银针三丝 / 064
- 134 酸豆角肉沫蒸荷叶饼 / 064
- 135 津葱扣鸭方 / 064
- 136 津味油皮 / 064
- 137 粽叶香椿蒸鳊鱼 / 089
- 138 火龙金瓜虾球 / 089



“大厨点拨”系列

- 139 水晶宝塔素肉 / 090
- 140 三鲜开花茄子 / 090
- 141 富贵花菇 / 091
- 142 鸿宴小牛排 / 091
- 143 农夫烤鱼 / 092
- 144 寿桃观鱼球 / 092
- 145 蕉扇富贵鱼球 / 093
- 146 脆仁香葱鸡翅 / 093
- 147 菊花爆三鲜 / 093
- 148 雪花芋头 / 094
- 149 银裹相思肉 / 094
- 150 福如东海 / 094
- 151 萧山锅烙鱼 / 095
- 152 金丝凤尾玲珑果 / 095
- 153 双龙戏珠 / 095
- 154 赛九转 / 096
- 155 雪蛤炖南瓜 / 096
- 156 六味菌素鲍 / 096
- 157 日式鲍鱼卷 / 097
- 158 醋熘黄鱼 / 097
- 159 金丝香煎蛋 / 097
- 160 七彩澳龙 / 098
- 161 黄金牛柳 / 098

- 162 金毛狮子虾 / 098
- 163 翡翠黄金虾 / 099
- 164 叶包翠凤衣 / 099
- 165 玉掌摘桃 / 099
- 166 三丝鱼翅 / 099
- 167 素烧乳猪 / 100
- 168 灌汤龙虾 / 100
- 169 蜜蜂采花果 / 100
- 170 龙舟载宝 / 100
- 171 满载而归 / 101
- 172 鲤鱼跃龙门 / 101
- 173 奶果菠萝虾 / 101
- 174 椰香凤翅 / 101
- 175 一品燕翅 / 102
- 176 群龙护宝 / 102
- 177 鲍浦海参 / 102
- 178 翅笔鲍砚 / 102
- 179 四季珍珠鲍 / 103
- 180 双龙戏珠 / 103
- 181 百花酿乌龙 / 103
- 182 牡丹鲍鱼 / 104
- 183 玉簪鲜鱿 / 104
- 184 和钟万年 / 104

- 185 彩桥寻伴 / 105
- 186 凤眼双蔬 / 105
- 187 兰花竹盖盖 / 105
- 188 粉蒸羊肉 / 106
- 189 干锅秋椒鸡 / 106
- 190 八宝葫芦肉 / 106
- 191 番薯金环蒜香骨 / 107
- 192 鲜桃拜寿 / 107
- 193 扒通天鱼翅 / 107
- 194 鲜汁油淋鲍 / 108
- 195 孔雀爆鲜贝 / 108
- 196 风味元贝皇 / 108
- 197 蛋奶芙蓉托 / 109
- 198 鱼子石斑鱼 / 109
- 199 喜悦丰收 / 109
- 200 渔歌唱晚 / 109
- 201 秋蝉 / 110
- 202 白玉藏金 / 110
- 203 银龙观景 / 110
- 204 彩碟映菊 / 110
- 205 骄龙赏莲 / 111
- 206 骄龙观雪 / 111
- 207 群龙戏牡丹 / 111



美味热菜 300 种

- 208 三吃大虾 / 111
- 209 宝塔争辉 / 112
- 210 醋椒鱼 / 112
- 211 金钱宝塔肉 / 112
- 212 九转大肠 / 112
- 213 琵琶燕菜 / 137
- 214 糟溜鲈鱼片 / 137
- 215 田园小炒 / 138
- 216 碧波芙蓉蟹 / 138
- 217 油爆双片 / 139
- 218 白玉海棠卷 / 139
- 219 津味酿馅油条 / 140
- 220 金汤栗子白菜 / 140
- 221 烧辽参 / 140
- 222 特色鱼头煲 / 141
- 223 全蟹鱼肚 / 141
- 224 碧绿赛鲍鱼 / 141
- 225 香芋腰果牛肉粒 / 142
- 226 西式羊排 / 142
- 227 极品龙鱼 / 142
- 228 盘龙闹海 / 143
- 229 杭椒浸鲈鱼 / 143
- 230 富贵海鲜盅 / 143

- 231 伊面飘香鸡 / 144
- 232 西芹百合 / 144
- 233 飞燕鱼 / 144
- 234 锅塌里脊 / 145
- 235 荷香糯米骨 / 145
- 236 香甜土豆松 / 146
- 237 火爆鲢头腰花 / 146
- 238 京酱一品鸭 / 147
- 239 菊花茄子 / 147
- 240 沙津鲍鱼 / 148
- 241 上汤辽参 / 148
- 242 玉树带子 / 148
- 243 锅仔鸭血牛骨髓 / 149
- 244 松仁玉米酱仔排 / 149
- 245 瑶柱豆腐方 / 149
- 246 银杏北极贝 / 150
- 247 烧酱肥鸭 / 150
- 248 西芹腰果炒鲜虾 / 150
- 249 鳕鱼木瓜炒甜豆 / 151
- 250 香辣美容蹄 / 151
- 251 阿香婆鸡翅 / 151
- 252 麻辣馋嘴蛙 / 152
- 253 宫爆虾球 / 152

- 254 香辣孜然寸骨 / 152
- 255 香锅甲鱼 / 153
- 256 九转大肠 / 153
- 257 扒参肚 / 153
- 258 乌龙盘珠 / 154
- 259 干煸大虾 / 154
- 260 香辣盆盆虾 / 154
- 261 手撕鸡 / 155
- 262 金牌兔腿 / 155
- 263 鲜花椒马鞍鳝 / 155
- 264 巴渝烤羊腿 / 156
- 265 冷锅鱼 / 156
- 266 八珍野山菌 / 156
- 267 老干妈手撕骨 / 157
- 268 糍粑仔鸡 / 157
- 269 上汤浸鲈鱼 / 158
- 270 毛蟹炒年糕 / 158
- 271 鲜虾爆脆鳝 / 159
- 272 糯米酥肉 / 159
- 273 蟹粉狮子头 / 160
- 274 盘龙五彩珠 / 160

嘉豪



嘉豪，『劲霸』诞生之源，中华青芥辣、鸡汁发祥地；创建于公元一九九四年，披荆十载，跃为当代调味品璀璨之星。

开创者陈志雄，中华青芥辣之父、鸡汁之开山鼻祖，以德图治，子贡之精神，陶朱之胸怀，海纳百川，运筹帷幄，驰骋神州；以人为本，图事业兴盛，创基业长青；以树调味品民族第一品牌为目标，创百年『劲霸』为愿景；以『弘扬中华饮食文化，真情创造健康生活』为核心；以健康调味与烹饪艺术相结合放眼全球，以天然绿色和环境卫生为宗旨服务社会；创新是灵魂；科技为支点，营销为依托，管理为载体；科学经营为指南，实乃调味品之典范。

整合资源，与时俱进，从强到大，追求卓越。嘉豪为崇尚健康香甜生活的人类送去福音，『劲霸』与博大精深中华饮食文化源远流长。

001 冰糖红枣蒸南瓜 参考第 17 页做法。



002 贵妃虾仁 参考第 17 页做法。



003 花菇烩花肉 参考第 18 页做法。



004 荆沙回鱼 参考第 18 页做法。



005

腊味合蒸

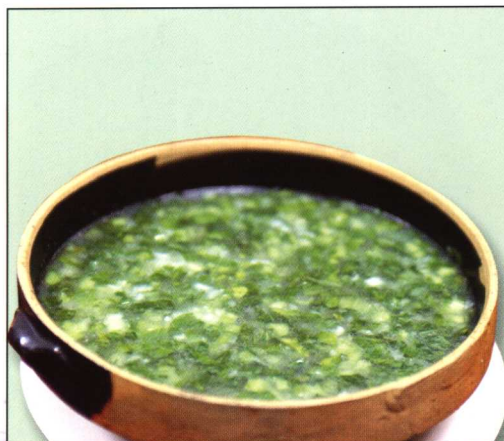
参考第 19 页做法。



006

南岳青菜钵

参考第 19 页做法。



007

泡椒牛蛙

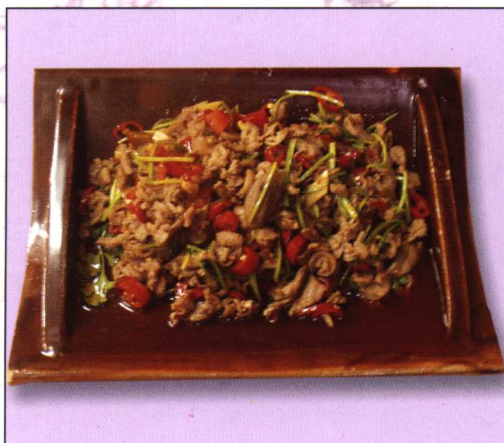
参考第 19 页做法。



008

瓦块黑山羊

参考第 20 页做法。



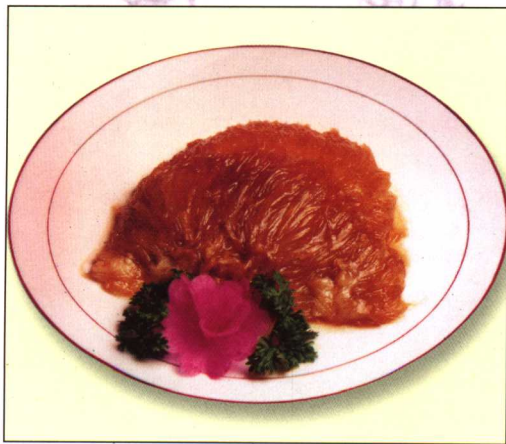
009 新鲜茶树菇炖排骨 参考第20页做法。



010 滋补酱猪手 参考第20页做法。



011 一品扒海羊 参考第21页做法。



012 玉扇鱼腐 参考第21页做法。



013 鲜虾爆龙珠 参考第 22 页做法。



014 果珍菊花鱼 参考第 22 页做法。



015 福果蹄筋凤尾虾 参考第 23 页做法。



016 龙舟富贵梅花参 参考第 23 页做法。



017 金球凤尾葫芦虾 参考第 24 页做法。



018 翅参御笔 参考第 24 页做法。



019 玉带千层肉 参考第 25 页做法。



020 金丝果冻鳕鱼球 参考第 25 页做法。



021 巧克力虾球 参考第 25 页做法。



022 三彩扇贝 参考第 26 页做法。



023 凤凰鲍鱼 参考第 26 页做法。



024 菠萝鸡 参考第 26 页做法。



025

百花鱼丝

参考第 27 页做法。



026

西柠脆皮鸡

参考第 27 页做法。



027

四喜酥鱼

参考第 27 页做法。



028

扒素熊掌

参考第 28 页做法。

