

中國名勝蹟

(二)

中國旅遊出版社

中国名餐馆

(第二集)

食品科技杂志社

杜福祥 郭蕴辉 主编

中国旅游出版社

《中国名餐馆》第二集的撰稿人：

杜福祥	郭蕴辉	王仁兴	吴宗祜	袁洪业
周三金	唐梓桑	陈光文	陈川人	侯开宗
张廉明	李秀松	陈家渊	顾克敏	胡焰红
孙世增	沈 静	张祝基	周英豪	陈耀文
樊才琪	李桂发	方绍镇	魏立志	翟夫昌
刘宝玲	项宁一	刘兴伟	卞 和	王正斌
福泰楼	吴双月	洛 饮	郭希廉	万贵生

中 国 名 餐 馆

第 二 集

杜福祥 郭蕴辉 编

•

中国旅游出版社出版

北京东长安街6号

新华书店北京发行所发行

北京市新村印刷厂印刷

•

787×1092毫米1/32 7.2印张 150千字

1982年12月第一版 1982年12月第一次印刷

印数 1—13500

统一书号：17179·315 定价：0.75元

目 录

北 京

萃华楼饭庄·····	(1)
四川饭店·····	(4)
玉华台饭庄·····	(7)
便宜坊烤鸭店·····	(9)
力力餐厅·····	(12)
曲园酒楼·····	(15)
烤肉宛·····	(17)
烤肉季·····	(20)
都一处·····	(23)

上 海

燕云楼京菜馆·····	(29)
大鸿运酒楼·····	(31)
知味观杭菜馆·····	(34)
老半斋酒楼·····	(37)
岳阳楼菜馆·····	(39)
四川饭店·····	(42)
宁波饭店·····	(43)
闽江饭店·····	(46)
清真饭店·····	(49)

人民饭店.....	(51)
上海老饭店.....	(54)

浙 江

楼外楼菜馆.....	(57)
天外天菜馆.....	(63)
天香楼菜馆.....	(67)
素春斋.....	(71)
灵隐斋堂.....	(77)
之江酒家.....	(82)
鱼味馆.....	(86)

广 州

北园酒家.....	(90)
大同酒家.....	(93)
大三元酒家.....	(96)
回民饭店.....	(97)
蛇餐馆.....	(98)
东江饭店.....	(102)
沙河饭店.....	(104)
惠如楼.....	(106)

河 南

少林菜馆.....	(108)
真不同饭店.....	(111)
又一新饭庄.....	(114)
老蔡记馄饨馆.....	(117)

天 津

红桥饭店·····	(119)
燕春楼饭庄·····	(122)
川苏菜馆·····	(125)

湖 北

老大兴园·····	(129)
德华酒楼·····	(132)
会宾酒楼·····	(135)
福庆和·····	(138)
广东餐馆·····	(140)
建乐餐厅·····	(143)

四 川

芙蓉餐厅·····	(146)
幸福餐厅·····	(149)
泉外楼餐馆·····	(151)
冠生园餐馆·····	(155)

辽 宁

沈河饭店·····	(158)
勺园饭店·····	(161)
海味饭店·····	(165)
渤海饭店·····	(167)

山 东

聚丰德饭店·····	(170)
------------	-------

春和楼饭店.....(173)

江 苏

松鹤楼.....(176)

京江饭店.....(181)

云 南

北京饭店.....(185)

过桥米线馆.....(187)

广 西

朝阳饭店.....(190)

安 徽

迎江寺茶楼.....(193)

河 北

中山路饭店.....(197)

中和轩饭庄.....(200)

黑 龙 江

福泰楼饭店.....(203)

甘 肃

马保子清汤牛肉面.....(207)

附：中国名餐馆一览表（二）.....（211—218）

北 京

萃 华 楼 饭 庄

当您走进萃华楼饭庄的大门，首先映入眼帘的是两瓶君子兰和一簇翠竹。瓶内的君子兰，二尺多高，碧绿欲滴，生意盎然。几十竿充满生机的翠竹，在透过玻璃屋顶的阳光照射下，显得格外妖娆，使人仿佛进入了食苑仙境。

萃华楼饭庄开业于一九四〇年。其字号“萃华楼”，即集山东菜精华于一楼之意。它是由马松山、王子宏、吕洪涛等人 与一些官僚、财阀、前清王府等二十余个股东，集资七万联币（当时的一种货币）开起来的。当时的店堂是座有二十六个房间的四合院。其烹饪大师多来自山东。

资金雄厚、后台强大的萃华楼饭庄，一开业就门庭若市，生意兴隆。当时的经营特点是不卖散座，专办宴席；不卖猪肉等一般炒菜，只经营燕窝、鱼翅、鸡鸭等山珍海味。菜肴品种达二、三百之多。菜点质好价高，服务周到，是北京城里的第一流饭庄。但是，那时的萃华楼，都不是普通食客的去处，只有达官显贵方能登堂入室。

近几年，随着访华旅游者的增多，萃华楼更是声誉日隆。一九八〇年一月，萃华楼饭庄与同和居饭庄的烹饪大师们还曾赴菲律宾首都马尼拉，为该国举行的北京节作了为期两个月的烹饪表演。萃华楼饭庄派出了一级技师丛培德等四

位大师。丛师傅年近六旬，从事烹饪生涯四十多年，精通山东菜烹调技艺，能做各种山东菜肴三、四百种。为了让中国厨师组大展奇技，菲律宾特将马尼拉“凯悦酒店”的“文华厅”拨给他们使用。

在长达六十多天的献艺表演中，文华厅天天客满，日日盈门。马科斯总统及其夫人、菲律宾外交部长、内务部长等许多东道国贵宾和海外侨胞及世界各地的游客都先后光顾过文华厅，品尝过中国厨师组烹饪的菜肴。

在此期间，马科斯总统还特邀中国厨师组到总统府承做盛大宴会菜肴，特用中国大菜招待来访的中国外交部长黄华一行。在这次宴会上，丛培德诸位大师为宾主制做了八桌大菜，每桌价值三千五百比索。

萃华楼有著名的烹饪大师丛培德等技术高手五、六人。他们最擅长爆、烧、炒、炸、扒、蒸等烹饪技法，能做各种山东风味菜肴四、五百种。

山东菜系主要由济南帮和胶东帮二种地方菜系所组成。济南菜以清、鲜、脆、嫩著称于世；胶东菜则以鲜为主，重清淡，注意保持主料之鲜味。萃华楼的名师既擅作济南菜，又精于胶东菜。他们技术高超，做法多样，各种原料，一经他们之手，即可做出色香味形俱佳的菜肴。

就说萃华楼的各种鸡菜吧，他们仅鸡一样就可做出几十种风味不同、各有特色的美味来。如“清蒸鸡”、“黄焖鸡”、“沙锅鸡”、“盐水鸡”、“油淋笋鸡”、“葱爆鸡丁”、“芙蓉鸡片”、“翡翠鸡片”、“余生鸡片”、“纸包鸡”、“软炸五香鸡”、“德州扒鸡”、“筒子鸡”、“福山烧鸡”、“扒雏鸡”、“烤雏鸡”、“柴把鸡”、“布袋鸡”、“苹果鸡”、“香酥油鸡”、“锅贴鸡”、“锅煽鸡”、“冬

菇焖鸡”等等。

如果你认为这些菜都以鸡为主料，其味道必大同小异，那就大错而特错了。这些菜虽均以鸡为主料，但从做法到佐料、辅料各有不同，其味道也迥然有别。就以萃华楼最拿手的“芙蓉鸡片”来说吧，它是用捣成肉泥的嫩鸡脯肉加鱼肉与鸡蛋清做成的。做得的鸡片，其白如雪，嫩如豆腐，鲜美可口，香气宜人。

该店的传统名菜不下二、三百种，如“清汤燕窝”、“红扒鱼翅”、“葱烧海参”、“蝴蝶海参”、“沙锅鱼唇”、“油爆双脆”、“香酥鸭”、“油焖大虾”、“桂花干贝”、“清炒虾仁”等等。

如“乌鱼蛋汤”，是以乌贼之蛋为主料和多种佐料，经精心烹制而成。此汤鲜美可口，营养丰富，为汤菜中之上品。

“香酥鸭”各地均有，但做法有别，风味各异。山东的香酥鸭是选用重三斤左右的肥鸭，用葱、姜、绍酒等十来种佐料制成。此菜鸭皮香酥，肉烂味美。整鸭上席，用筷子一拨，肉骨分离，十分可口，为山东传统风味之一。

“蝴蝶海参”，用海参、鸡脯肉、熟火腿、黑芝麻、鱼翅针等十几种原料烹制而成。此菜形如翩翩蝴蝶，浮于水中，形美色艳。海参、鸡肉，肉质鲜嫩，清香适口。

萃华楼饭庄的点心、小吃有“银丝卷”、“水饺”、“香糟馒头”等三、四十种。其中的“香糟馒头”，别具一格，为山东菜馆的著名风味。

萃华楼饭庄设有小吃餐厅、普通餐厅、雅座和分店。小吃餐厅，面临大街，经济实惠，来去方便。普通餐厅，位于建筑群之中心，可摆三十多桌，玻璃屋顶，闹中有静。五间雅座，幽静典雅，内陈沙发地毯，装有空调器，壁挂名人山水

国画和郭沫若手书的毛泽东诗词，客人来此，与闹市隔绝，确是游览闹市华街之后的理想宴饮所在。分店设在主店北侧不远之处，方便了因客满而不能入主店品尝山东风味者。

店址：北京市八面槽大街

电话：554581

四川饭店

四川饭店坐落在北京宣武门内绒线胡同西口。这里原是清朝一代摄政王多尔衮的王府，深宅大院，朱门碧户。院内树翠花红，曲径回廊。环境僻静幽雅，设施古色古香。

四川素有“天府之国”的美称。在巴山蜀水之间，六畜兴旺，五谷丰盈，各种菜蔬四季常青，山珍水产五花八门。由于烹调原料丰富多彩，加上烹饪传统源远流长，所以使川菜自成体系，享有“一菜一格，百菜百味”的赞誉。具体来说，川菜的特点可以概括为：清鲜醇浓并重，而以清鲜见长；广集民间风味，而以麻辣著称；烹法多种多样，而以煎、炒、烧、煨驰名；选料范围极广，而以禽肉鲜蔬为主。

仅以四川饭店为例，就可做川菜上千种。著名的有：锅巴菜（锅巴鸡片、锅巴虾片、锅巴三鲜、锅巴鱼片、锅巴肉片、锅巴子爆、锅巴鲜爆、锅巴海参、锅巴鱿鱼、锅巴口蘑以及素锅巴等），鸭菜（樟茶鸭子、豆渣鸭脯、黄酒煨鸭、大酺一品鸭、香酥鸭等），鸡菜（宫保鸡丁、网油灯笼鸡等），豆腐菜（麻婆豆腐、八宝豆腐、宫保豆腐等），鱼香菜（鱼香肉丝、鱼香大虾、鱼香油菜、鱼香茄子等）。

锅巴菜在四川已有一千多年的历史，其口味大致可分两

种。其一是甜酸咸，其二是本味鲜。锅巴，就是米饭锅巴，过去以木炭微火焖成，现在则是汽焖锅巴。

“锅巴鸡片”，即是取鸡脯肉片，加胡椒、味精、料酒、精盐等生腌码味，再以鸡蛋清、团粉挂糊，入大油锅先滑一下，随后加上葱、姜、糖、酱油等作料，连同玉兰片、口蘑、火腿等配料一起挂汁，熘黄；然后取锅巴三两，花生油烧至70℃倒入锅巴，入油后自然展开，色变黄捞出，置盘内，放桌上。此时鸡片出锅，浇于锅巴之上。只听哗哗作响，吐雾喷香。食者惊喜交加之余，不禁大声喝采，尝过之后，又拍案叫绝。此菜金色灿灿，酸甜中微带辣味，脆香可口。色、味、香、形俱佳之外，尤以声响取胜，一向深受国内外人士的赞赏。

樟茶鸭子用料严格，操作复杂。选用体健肉腴的嫩鸭，宰杀洗净后，以精盐、胡椒、白酒、花椒面等遍抹鸭身，腌渍两天。然后上屉武火清蒸一下，晾干水气，放入熏炉，将樟树叶、茶叶、柏枝、稻壳、锯末等点燃后，烟熏火炙，呈金红色后，再上蒸笼蒸至八、九成熟，取出入素油锅炸焦，斩成块后复摆成整鸭原形，上盘。此菜特点是：集酱、熏、蒸、炸各味于一身，有香、脆、鲜、嫩诸般特点，肥而不腻，并有烟熏异香，樟茶美味，故名樟茶鸭子。

“宫保鸡丁”是清末任四川总督的贵州人丁宝桢（因曾受“太子太保”衔，故有“宫保”之称）喜食的一道菜。它是以鸡丁作为主料，配以干红辣椒、花椒和油酥花生仁，调以“荔枝味儿”。鸡丁细嫩，味厚鲜香。

四川饭店擅长的鱼香菜，不使用鱼品，但具有鲜鱼香味，其酸、甜、咸、辣、香五味合一，又各个依稀可辨。例如鱼香肉丝，主料为瘦肉，作料有精盐、酱油、醋、白糖、水

豆粉、葱、姜、蒜、辣椒、木耳、豌豆尖等。将水豆粉、酱油、醋、白糖、精盐等对成调味汁，姜、蒜、辣椒切末备用。当锅油七成熟时，放入肉丝炒散，至发白时放入姜、蒜、辣椒末，待香气四溢，肉呈微红时，再下葱花、木耳、豌豆尖等配料，随即倒入调味汁翻炒、起锅。特点为：菜绿葱白，汁浓色红，鲜美可口。此外，鱼香时鲜菜蔬，如鱼香大虾、鱼香茄饼、鱼香油菜等，均鲜美绝伦。

四川饭店肉菜类历史较久者，当推“水煮牛肉”，相传起源于北宋。那时，四川自贡一带就已成为著名的井盐产地，而牛则被用作吸取盐卤的动力。当老弱役牛淘汰后，盐工们即就地宰杀，水煮牛肉，略加食盐、辣椒、川椒等佐食。这种吃法后经厨师们改进提高，便形成一套独特的作法：将牛肉剔去筋腱，切成薄片，用精盐、酱油、水豆粉等拌和码味。另取白菜、芹菜、蒜苗洗净，切成长约二寸的段。再把去蒂干辣椒及花椒炕脆，刀拍细。锅油烧至六成熟时，下辣豆瓣炒至色红，即下入备好的蔬菜略炒，再加汤烧开，下入拌好的牛肉片，略煮至熟，盛入碗内，撒上干辣椒、花椒，淋少许熟菜油上桌。水煮牛肉麻辣鲜烫，食后浑身发热，实为冬令滋补佳品。

“麻婆豆腐”是四川地方风味名菜。相传清末时，成都北门外万福桥边有一家豆腐店，店铺主人是一妇女，姓陈，脸有浅麻子。她用“挑油力夫”自备的菜油，以民间特殊的“煊”（音都）法烹制豆腐，后又辅以牛肉末，佐以辣椒、花椒、豆豉、蒜苗等，使此豆腐菜具有麻、辣、鲜、香、酥、嫩、烫等特点。诸特点中，尤以“麻”为最，加之主人脸上有麻子，二“麻”巧合，人们出于喜爱之情，故称“麻婆豆腐”。

店址：北京市宣内大街西绒线胡同

电话：336356

玉 华 台 饭 庄

玉华台饭庄开业于一九二八年，原在王府井大街北面的锡拉胡同，是北京著名的维扬风味菜馆。

清末民初以来，北京的繁华地区，大小饭馆星罗棋布，但多为山东、四川、江苏、北京和清真风味馆。当时，饮食业中的马玉华、马玉林两兄弟便出头组织了一家专门经营维扬风味的大饭庄，并从古代吟咏扬州风光的诗句中，取名为“玉华台”（传说是隋炀帝在扬州宴饮所筑的楼台名）。该店特从扬州、镇江请来名厨师，经营传统的维扬风味菜点。自此，饮誉京华。解放后，玉华台迁至西单北大街。

维扬风味，即镇江、扬州两地风味菜肴的统称。维扬菜的特点是突出主料，四季有别，烹调精细，风味清鲜；其选料严格，讲究刀工、火候、口味；浓而不膩，淡而不薄，脆嫩爽滑，不失其味，脱骨酥烂，不失其形。无论是蒸、烧、炒、焖、炖，都保持原汁原味，甜咸适口。如清蒸鲥鱼，作时，将带鳞鲥鱼，用刀剖腹，去内脏和腮后，将鱼剖成两片，再在肉厚处，划斜刀，洗净后，平放盆内，放火腿片、香菇片、春笋片，浇熟猪油、料酒、鸭汤，加糖、精盐、葱、姜等调料，上笼蒸后，再调以味精、胡椒粉等，其味道极其鲜美，为鱼肴中之上乘。象刀鱼、肥头鱼、鳊鱼等水产，均能烹调成风味别具的名菜。

一菜两吃的“过桥将军”也是该店的名肴。此菜是把称

为“将军”的黑鱼，做成细嫩爽口的鱼肴和别具特色的“鱼肠汤”。在扬州地区，有“宁丢现大洋，不丢黑鱼肠”之说，由此可见“鱼肠汤”之美。

虾排，也是该店美味。此菜刀法十分讲究，系用“悬刀”将虾从头到尾挨次切一遍，入刀的深度只到虾身的一半，既有虾形，又能入味，味道十分鲜美。

此外，玉华台饭店的鸭包鱼翅、红袍虾、群虾望月、蟹黄扒鱼翅、套蟹、芙蓉蟹、水晶虾饼、干烧桂鱼、清炒鲍鱼丝、京葱野鸡脯、淮扬汤包、核桃酪、镇江肴肉、翡翠烧麦等等，均是很有特色的维扬菜点。

玉华台饭庄菜肴以鱼鲜、虾蟹、海味及鸡鸭为主。以鳝鱼全席为拿手。如不同的鳝鱼菜，宰杀鳝鱼时，就用不同的方法处理。分生处理、热处理两种。生处理是：宰后即切，忌久泡水中，否则即失去本身鲜味。煨烧的菜，不去脊骨，顺脊骨划出鱼肉。热处理则是把较小鳝鱼，装入缸内，盖紧，将开水淋入，至鱼嘴张开即可。较粗的鳝鱼，投入冷水锅内，加葱姜除腥，盖紧锅盖，烧开后张嘴即成。划丝出肉，与生处理同。热处理适用于炒鳝糊、炒脆鳝、炒软兜粉子菜。

该店也吸收了许多其它菜系的优良特色，不断加以改进。如鳝鱼中的炆虎尾、马鞍鳝、烧鳝段、炖生敲、炒鳝丝、炒鳝糊、炒脆鳝各有不同味道；鱼鲜中的松鼠鱼，要做到酸甜鲜嫩、脆而不枯，其味香透，必须色泽金黄、肉翻似毛，上桌后“吱吱”作响；糖醋鱼要将鱼脊骨炸酥，而鱼背肉却保持鲜嫩，鱼肉味香，外焦里嫩，卤汁甜酸适口，鱼色淡黄、卤汁酱红，方能好看。干烧鱼、清蒸鲥鱼、烩鱼羹，都是维扬名肴。虾有烹大虾、烧大虾、罗汉虾、高丽大虾、水晶

虾、芙蓉虾、软炸虾、吐丝虾、炸虾排；鸡鸭则有绣球鸡、八宝鸡、清炖鸡、炸鸡卷、叉烧鸭、菠萝鸭、四宝鸭等名菜；海味如蝴蝶海参、烧鲍鱼、酿鲍鱼等，都能达到清淡不腻，保持了维扬风味。

玉华台，不仅以善烹鱼肴而著称，而且也以风味独特的维扬细点而闻名。该店能做多种维扬糕点，如汤包、荷花酥、菊花酥、蟹壳黄菜，无不形美色艳，味美可口。其中，尤以汤包最为有名。这种包子，以用肉皮、猪肘炖成的浓汤，加鸡丁、肉丁为馅做成，味道极其鲜美。

店址：北京市西单北大街

电话：664330

便宜坊烤鸭店

便宜坊烤鸭店坐落在北京崇文门外大街路东，以焖炉烤鸭和全鸭菜著称。一九七八年被世界餐馆界的有关组织誉为中国的“世界最佳餐厅”。

便宜坊是北京民间烤鸭店的老字号。北京第一家冠名“便宜坊”的烤鸭店，是开设在菜市口米市胡同内的“老便宜坊”。老便宜坊创办于明永乐十四年（公元一四一六年），明朝嘉靖年间，被首辅严嵩陷害致死的兵部员外郎杨继盛，曾为老便宜坊题写牌匾，明代抗倭名将戚继光在参加北京保卫战时，也在老便宜坊留下了墨迹。在清代末叶，老便宜坊的焖炉烤鸭风靡京都，一些商人为了竞争，纷纷以“便宜坊”为招牌开设烤鸭店，到民国年间，北京以“便宜坊”为号的烤鸭店竟有八、九家之多。现存的这家便宜坊，便是于清朝

咸丰五年（公元一八五五年）创办的，原址在前门外鲜鱼口七号，至今已有一百二十余年的历史。

便宜坊在一个多世纪的经营历史中，先后更换了六任东家，第一任东家是姓杨的南方人，第二任东家是北京人王存甫，第三任是山东人于仲文，第四任是王音堂，第五任是古玩经纪人王少甫，第六任东家姓刘。便宜坊创办后，门面一直不大，这主要与当时它的经营方式有关，直至清末民初时，便宜坊的烤鸭还主要是以“大宅门儿”为主顾，该号的伙计每天提着提盒儿、挑着圆笼给大宅门送鸭子。民国初叶有了电话之后，开始预约烤鸭的业务，步行改成了自行车送鸭子，虽然如此，便宜坊却仍不失为饭庄格制。民国三年（公元一九一四年）四月，便宜坊正式加入了北京市饭庄业同业公会。一九一八年，便宜坊聘来炒菜厨师，门市上增添了炒菜。一九四五年，习艺于旧京著名饭庄东光楼的厨师苏德海来到该号后，开创了便宜坊门市，承办喜庆宴席，接待散座客人。

解放前，便宜坊人员最多时仅有十七人，最少时只有六人，资本仅一千五百元，一九五三年时，也只有二十五人。新中国成立以来，随着国内外宾客对烤鸭的需求，便宜坊的职工至今已发展到七十余人，一九七四年又由前门外鲜鱼口原址迁至现址。现址为上下两层的大餐厅，楼下接待散座，楼上辟有雅座和宴会厅。原址又设为“便宜坊西号”。

便宜坊创办百年之所以经久不衰，其重要原因之一是由于该号的焖炉烤鸭具有独特的风味。便宜坊的焖炉烤鸭师承“老便宜坊”，其烤制技艺与全聚德的挂炉烤鸭相比，除了在选料和烤制前对填鸭的处理大体相同以外，尚有以下三个不同点：