

# 宫廷食疗秘方

林 下 编



(桂)新登字 02 号

## 宫廷食疗秘方

林 川 编

☆

广西民族出版社出版发行

广西地质印刷厂印刷

\*

开本 787×1092 1/32 3.75 印张 100 千字

1993 年 7 月第 1 版 1993 年 7 月第 1 次印刷

印数：1—10 000 册

ISBN 7—5363—2194—5/R·114 定价：2.80 元

〔注意：为保持原方特色，本书重量单位沿用  
16两老秤单位〕

# 目 录

## 一、健脾益胃类

百仁全鸭 .....	3
丁香鸭 .....	4
姜芽鸭 .....	5
陈皮油烫鸡 .....	6
炙黄鸡 .....	7
黄芪烧鲤鱼 .....	8
大蒜炖生鱼 .....	9
内金鳝鱼 .....	10
枸杞鲫鱼 .....	11
北芪炖鲈鱼 .....	12
益胃莲心肚 .....	13
槐花猪肚 .....	14
山药炖牛肉 .....	15

健胃山药粥·····	16
三七藕蛋羹·····	17
芥菜粥·····	18
红枣糯米粥·····	19
山药扁豆粥·····	20
薏米莲子粥·····	21
猪肚粥·····	22
羊肉粥·····	23
萝卜饼·····	24
菠菜糕·····	25
人参山药糕·····	26
云豆卷·····	27

## 二、润肺益肝类

银杏全鸭·····	31
银杏鸡丁·····	32
白果炒鸡丁·····	33
黄豆鸡肝·····	34
蒸草鱼肠·····	35
软炸鸡肝·····	36
板栗烧猪肉·····	37
冰糖炖冬瓜·····	38

梨贝炖猪肺·····	39
酱烧猪肝·····	40

### 三、补血类

香菇凤爪·····	43
海带凤爪·····	44
蒜焖鳗鱼·····	45
清炖鳝鱼·····	46
姜汁黄鳝饭·····	47
冰糖海参·····	48
珍珠虾仁·····	49
鲜蛋蟹茸·····	50
鳝鱼蒸猪肉·····	51
章鱼炖猪脚·····	52
山楂猪肉干·····	53
紫菜炒猪肝·····	54
朱砂炖猪心·····	55
天麻猪脑·····	56
骨髓炖豆腐·····	57
补元核桃泥·····	58
南北杏炖牛腰·····	59
淮杞羊肉·····	60

葱爆羊肉·····	61
当归羊肉·····	62
清炖花菇·····	63
翡翠苋菜·····	64
凉拌海蜇芹菜·····	65
芹菜粥·····	66
养元猪脑羹·····	67
补血猪肝羹·····	68
凉拌矮瓜·····	69
田七蒸鸡·····	70

#### 四、益气类

归参炖母鸡·····	73
归芪蒸鸡·····	74
清蒸参鸡·····	75
玉竹鸡·····	76
枸杞桃仁鸡丁·····	77
北芪杞子炖乳鸽·····	78
脆皮乳鸽·····	79
黄芪蒸鹌鹑·····	80
烩鳝丝·····	81
红枣烧鲤鱼·····	82

黄精煨猪肘·····	83
珠玉二宝粥·····	84
番茄蛋·····	85
羊肉羹·····	86
龙马童子鸡·····	87

## 五、补肾壮阳类

生地鸡·····	91
桃杞鸡卷·····	92
红杞蒸鸡·····	93
肉桂鸡肝·····	94
清炖雌鸽·····	95
三子鸡翅·····	96
虫草全鸭·····	97
核桃鸭·····	98
炸鹌鹑·····	99
红杞乌参鸽蛋·····	100
翠皮爆鳝丝·····	101
大虾炒韭菜·····	102
蒜子瑶柱·····	103
清炖鹿鞭·····	104
冬瓜瑶柱炖田鸡·····	105

杜仲爆羊肾 .....	106
炖羊肉 .....	107
韭菜炒羊肝 .....	108
桃仁炒韭菜 .....	109
杜仲腰花 .....	110
归参猪肾 .....	111
淮山猪肚 .....	112
海参鲜肉饼 .....	113
枸杞肉丝 .....	114



二、健脾胃类



## 百仁全鸭

用料：	鸭	1 只	扁豆	1 两
	莲子	1 两半	虾干	半两
	薏米	1 两	火腿肉	1 两半
	芡实	1 两	香菇	1 两
	糯米	2 两半	绍酒	1 汤匙

- 制法：**
- (1) 薏米、芡实、糯米淘净，用温水浸泡 15 分钟；莲子、虾干用温水浸软；香菇浸泡后洗净，切成丁状；火腿肉切丁；扁豆煮熟剥皮。
  - (2) 上述各料全部放入大碗中，加入绍酒、盐、胡椒粉拌匀，上笼蒸 30 分钟。
  - (3) 鸭退毛当好，剔除骨架，将蒸熟之馅料填入鸭腹腔内封好，再以绍酒、盐、胡椒粉和匀抹在鸭身，放入大盘内上笼蒸 2 小时。
  - (4) 起油锅至温热时放入鸭炸至皮脆色金黄时捞出，装盘摆好即成。

**功效：**滋阴补脾，健胃益气。

## 丁香鸭

**用料：**鸭 1 只（约 2 斤）  
丁香 1 钱 5  
桂皮 1 钱 5  
豆蔻 1 钱 5

**制法：**（1）鸭去毛当好，洗净放入锅内。  
（2）丁香、桂皮、豆蔻用清水煎熬 2 次，每次时间 20 分钟，收药汁约 6 碗。  
（3）药汁倒入锅内，加适量葱、姜煮沸，改用文火煮至鸭近熟程度。  
（4）以花椒、茴香、红糖、酱油、葱、姜、盐熬成汁，将鸭放入煮至熟，并以汁不断浇淋鸭身，至皮呈红亮色时即成。

**功效：**温中暖胃，补肾助阳。

## 姜芽鸭

**用料：**鸭 1 只（约 2 斤）  
嫩姜 2 两  
绍酒 1 茶匙  
豆粉 1 汤匙

**制法：**（1）鸭退毛当好，洗净切成块；姜洗净切小块。  
（2）起油锅放入鸭、姜一同爆炒 5 分钟，出锅备用。  
（3）原锅放入酱油、盐适量，加清水少许，沸后放入鸭姜，略翻炒后用豆粉调水勾芡即成。

**功效：**滋阴暖胃。

## 陈皮油烫鸡

**用料：** 鸡 1 只      葱 1 棵  
         陈皮 4 钱      花椒 10 粒  
         姜 3 片

- 制法：** (1) 鸡退毛当好、洗净；陈皮洗净切碎。
- (2) 锅内放鸡、陈皮、姜、葱、花椒加清水煮鸡至半熟。
- (3) 用八角、花椒、红糖、酱油、葱、姜、盐、生油煮成汁，鸡放入汁内文火煮熟。
- (4) 汁内加入冰糖、盐再煮，用猛火收汁，将浓汁抹匀在鸡皮上。
- (5) 起油锅烧热后将陈皮放入炸酥，再将鸡放入锅内，用炸完陈皮的油淋鸡，反复浇淋至鸡皮呈红亮色。
- (6) 鸡斩块，淋上麻油撒上炸酥的陈皮即可上桌。

**功效：** 温中补气，燥湿健脾。

## 炙黄鸡

用料：黄母鸡      1 只  
      茴 香      1 茶匙  
      花 椒      1 茶匙  
      醋            1 汤匙

制法：(1) 母鸡退毛当好，洗净沥干。  
(2) 茴香、花椒压成粉末，放入碗内加盐、酱油、醋拌匀，抹遍鸡身。  
(3) 鸡用炭火炙烤，翻转烤匀至鸡身呈酱黄色熟透时为止。

功效：健脾和胃，导瘀化积。

## 黄芪烧鲤鱼

**用料：**

鲤鱼	一条	(约1斤多)
黄芪	3钱	
党参	1钱半	
香菇	半两	(水发)
冬笋	半两	

**制法：**

- (1) 鲤鱼去鳞、鳃，当好洗净，两侧以刀划开；香菇、冬笋洗净切片。
- (2) 起油锅烧至温热，放鲤鱼炸透捞出。
- (3) 锅内放猪油、糖炒至呈枣红色，将鲤鱼、黄芪、党参同下锅，猛火烧沸后改文火煮，汤浓稠时鱼捞盘中，拣出黄芪、党参。
- (4) 香菇、笋片放入汤中，煮沸后勾芡，放入猪油，搅匀后浇于鱼上即成。

**功效：** 益气健脾，利尿消肿。



## 大蒜炖生鱼

**用料：**生鱼 10 两  
大蒜 4 两  
醋 1 汤匙  
绍酒 1 汤匙

**制法：**（1）生鱼处理好洗净；大蒜去皮。  
（2）生鱼、大蒜放入炖盅，加适量盐、醋、绍酒、清水，放入锅内，隔水用猛火蒸熟即成。

**功效：**健脾消肿。