

YANGZHOU CUISINE IN CHINA

# 中国淮扬菜

□ 淮扬面点与小吃 ○



# 中国淮扬菜



## ◇ 淮扬面点与小吃 ○



ISBN 7-5345-3214-0



9 787534 532146 >

ISBN 7-5345-3214-0

Z·513 定价: 50.00元

TS972.182.53

2

并

YANGZHOU CUISINE IN CHINA



# 中国淮扬菜

## □ 淮扬面点与小吃 ○

主 编 徐永珍

副主编 施志棠 洪 政

黄万祺

撰 文 王 镇 洪 政

江苏科学技术出版社

### 图书在版编目(CIP)数据

中国淮扬菜·淮扬面点与小吃/徐永珍主编. —南京:  
江苏科学技术出版社, 2000.10

ISBN 7-5345-3214-0

I.中... II.徐... III.①菜谱—江苏②面点—食谱  
IV.TS972.182.53

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2000)第 46565 号

装帧设计 赵 清 刘旭东 龚 彬  
封面设计 刘旭东  
责任印制 曹叶平 张 镜

### 中国淮扬菜·淮扬面点与小吃

---

主 编 徐永珍  
责任编辑 吴星飞 龚 彬 王永发 钱 亮

---

出版发行 江苏科学技术出版社  
(南京市湖南路 47 号, 邮编 210009)

经 销 江苏省新华书店  
制 版 深圳华新彩印制版有限公司  
印 刷 苏州印刷总厂

---

开 本 890mm×1240mm 1/16  
印 张 6.75  
插 页 4  
版 次 2000 年 10 月第 1 版  
印 次 2001 年 1 月第 2 次印刷  
印 数 3 001—6 000 册

---

标准书号 ISBN 7-5345-3214-0/Z·513  
定 价 50.00 元

---

图书如有印装质量问题,可随时向我社出版科调换。

## 《中国淮扬菜》编委会

- 主 任 张厚宝
- 副 主 任 夏成才 吴星飞
- 编 委 (按姓名笔画为序)
- 丁章华 吴星飞 邱庞同 张厚宝
- 周卫国 宗有信 聂凤乔 夏成才
- 唐修元
- 技术指导 徐永珍 薛泉生 陈春松 陈忠明
- 邱杨毅
- 文字总纂 王 镇 施志棠 洪 政
- 摄 影 丁春晴 殷国栋 段毅强
- 英文翻译 罗长炎
- 英文校订 陈俊元

# Preface

Yangzhou is a city well known in China, as well as in the world, for its long history and rich culture. With its wonderful poplar trees, picturesque landscape and rich cultural heritage, it has won admiration and praise from people down the centuries.

Yangzhou cuisine, one of the four major schools of Chinese food, possesses a strong appeal to gourmets both at home and abroad for its agreeable taste and beautiful presentation.

According to **The Book of History**, Yangzhou was the economic center of North Jiangsu. Great varieties of cooked food were available in the city as early as the Qin dynasty (221-206 BC).

After construction of the Grand Canal (6th century AD), Yangzhou, which is the southern terminal of the Canal, became a hub of land and water transportation for shipping salt and grain from South Jiangsu to the Capital in the north. It also served as a distribution center of all kinds of commodities in China, as well as an inland port for foreign trade with other countries.

With a population of over 600,000, Yangzhou once ranked 3rd among the top 10 cities in the world. In those days, one could see a forest of masts standing high along the Canal while scholars and merchants kept arriving from all parts of the world.

The city is favorably located in the lower reaches of the Yangtze River at about 33 degrees north latitude and 120 degrees east longitude, with a temperate climate. It is rich in natural resources and farm produce. Especially abundant are fresh water aquatic products such as crucian carp, purple crab, spring water shield, ginger sprouts, and duck eggs. Other delicacies (as often mentioned in ancient Chinese poems) are bamboo shoots, reeves shad, crabs, shrimps, etc. Moreover, the city is close to the East China Sea, in which abounds all manner of seafood, hence providing a continuous supply of raw materials for the Yangzhou cuisine.

By absorbing the best methods in cutting and cooking from other Chinese culinary schools, chefs in Yangzhou have developed their own culinary style. The main characteristics of Yangzhou cuisine are "fresh and plain" — neither salty, nor too sweet — rich in nutrition and taste. For these reasons, Yangzhou food is favored by people both at home and abroad. Newly developed delicacies keep coming forth in large numbers and are very popular in the marketplace. In poems, operas, and other literature, Yangzhou cuisine has been praised as "...the best of delicacies in Southeast China...", hence its firm position in the Chinese culinary system.

It must be noted that Yangzhou cuisine is more than just food preparation and service. It also pays great attention to the health of diners. The idea of diet and medicine linked to food intake first appeared in the book **On Cooking** by Mr. Wu Pu, a medical doctor living in Yangzhou about 200 AD. His theory was passed down generation after generation and gradually became popular among the common people, who prefer fresh vegetable and tender meat.

Yangzhou is renowned for three special knives (i.e., the kitchen knife, the tailor scissors, and the pedicure knife). Yangzhou's chefs are world famous for their outstanding cutting skills in the kitchen. The courses of "stewed meat balls", "Yangzhou chop suey" and "Wensi bean curd" have become favorite dishes in the West. Restaurants in Yangzhou often receive telephone orders from the other side of the Pacific Ocean.

Yangzhou cuisine is a delight to the Chinese people as well. Restaurants serving Yangzhou food can be found in every corner of China (the most famous dining spots in Beijing serving Yangzhou specialties are The Great Hall of the People, Diaoyutai State Guest House, and the Beijing Hotel). It has close relations with the scientific content and culinary art contained in the Yangzhou cuisine that developed over the past thousands of years. No wonder Yangzhou food was served at the first state banquet during the founding celebrations of the People's Republic of China in 1949!

Today, a new generation of skilled Yangzhou chefs has come to the fore in large numbers. While carrying on the fine traditions of the Yangzhou culinary school, they are constantly blazing new trails to bring forth new dishes, such as "Dream-of-the-Red-Mansions Banquet", "New Manchu-and-Han Banquet", "Family Banquet of Zheng Banqiao", and "Family Banquet of Mei Lanfang", all of which have won the respect of gourmets both at home and abroad.

Chinese cuisine is a culture, a science, and an art. Yangzhou cuisine is a crystallization of all these parts. It has fully demonstrated the Chinese food theory that diners should be attracted not just to great tasting food, but more importantly, that food should be nutritious and look good on the plate. The attached photo album will visually attest to the Yangzhou theory of cuisine.

Nie Fengqiao  
October 2000

# 序

扬州,世界知名的中国历史文化名城。绿扬城郭,二分明月,画意诗情,以其深厚的文化底蕴,吸引了历代人士的称颂与咏赞。

淮扬菜,是世界知名的中国四大菜系之一,以其独具的风味特色,倾倒了海内外无数食客。淮扬菜是长江中下游(扬子江)、淮河中下游的代表风味。扬州是淮扬菜的中心和发源地。

淮扬菜见于文献,当自《尚书》“淮海惟扬州”始。自先秦发展至汉晋,史载扬州已是“熟食遍列”。隋唐、明清尤见繁盛。特别是大运河开凿以后,扬州成为盐漕两运、物资集散和进出口口岸的水陆交通枢纽,曾排名为世界上60万人口以上十大城市之第三位。因之,八方辐辏,帆樯林立,商贾麇集,文士如云,经济、文化高度发达,史有“扬一益二”之称。加之,扬州地处长江下游东经120°左右、北纬33°上下,气候适宜,物产丰富;位于江河水网地区,尤饶动植物水鲜。苏东坡《扬州以土物寄少游》诗中提及的鲜鲫、紫蟹、春莼、姜芽、鸭蛋之类,郑板桥诗词中描述的鲜笋、鲥鱼和“蒲筐包蟹、竹笼装虾、柳条穿鱼”等,均比比皆是;海味产区亦近在咫尺。这些,构成了个性鲜明的烹饪原料实力。又以其集散、聚焦之地理优势,得以萃取宇内烹调技艺之精华,凝聚吴楚饮食文化之神髓,不仅锻炼出了世人惊叹的刀功、火功等精湛的烹饪工艺,而且酝酿出能够适应四面八方的“清鲜平和,浓淳兼备,咸甜适度,南北皆宜”的风味特色。从而,佳肴迭传,美点盈市,诗文词曲称颂不绝,名人题咏尤难列举。曾蒙“东南佳味”之美誉的“满汉席”亦首见于《扬州画舫录》。正是在此历史背景和经济地位的基础上孕育出了淮扬菜,其饮食文化积淀之深厚,海内无出其右者。故而,很早就确立了中华一大风味菜系之地位。

扬厨怀“扬州三把刀”中之厨刀布艺四方,走向五大洲。在西方,知“清炖狮子头”“扬州炒饭”者大有人在。大洋彼岸也不时电话订餐,指名要“文思豆腐”之类名菜。在海内,淮扬菜更是广布各地,成为人们追求一尝的对象。例如,北京的钓鱼台国宾馆、人民大会堂和北京饭店,淮扬菜也历来都是主供风味之一。这些,与淮扬菜在漫长的历史优选中所积淀的艺术与科学内蕴有着密不可分的关系。由此也就可以理解,建国初之“开国第一宴”用淮扬菜,自非偶然的选择。时至今日,淮扬菜更是名厨辈出,高手如林。他们不仅继承、发扬了优良传统,而且深谙创新是发展之灵魂、兴盛之动力的道理,不断开拓、创新。创新菜点层出不穷,创新宴如红楼宴、满汉全席、板桥宴、梅兰宴等也接踵而至,并且引起海内外的广泛兴趣。淮扬菜正稳步走向新的高度。

中国烹饪是文化,是科学,是艺术。淮扬菜是其一大结晶,也是中国烹饪“以味为核心,以养为目的”这一本质特征的一大体现。

我相信,本画册可以展示淮扬菜系的精髓。

聂凤乔

2000年10月

# 前言



面点和小吃是淮扬菜系的重要组成部分，以历史悠久、制作精致、品种多样、风味佳美闻名于世。

淮扬面点始于秦汉之际，小吃的出现不晚于隋唐之时。如唐代，鉴真大师东渡日本时，就曾携带大量的胡饼、蒸饼、薄饼、捻头（馓子）、牛苏（牛酥）作路粮。扬州另有著名面点聚香团，也充分证明淮扬面点、小吃品种早就比较丰富了。明代，淮扬面点、小吃的品种很多。清代，淮扬面点、小吃发展迅速，技艺更精，影响更大。据《随园食单》《扬州画舫录》等书记载，当时著名面点、小吃有素面、裙带面、千层馒头、小馄饨、运司糕、洪府粽子、酥儿烧饼、灌汤包、烧卖、油镢饼、松毛包子、淮饺、甌儿糕、三鲜面、伊府面、应时春饼、荷叶甲、火腿粽、茯苓糕、锅贴角、加料干丝、羊杂碎等。在制作上，则面条多重视制汤、制浇头；馒头重视发酵；烧饼讲究擦酥、用馅；包子、饺子注重馅；糕追求松软；肉制品更重视味的把握。而有些品种还刻意求工，追求小巧，如小馒头仅有胡桃大，小馄饨小如龙眼。此外，清代扬州不少茶肆还把饮茶、吃面点小吃结合起来，故深受顾客欢迎。清人《望江南》写道：“扬州好，茶社客堪邀。加料干丝堆细缕，熟铜烟袋卧长苗。烧酒水晶肴。”正是当年扬州茶社风情的生动写照。总之，到了清代，淮扬面点、小吃已经成为中国面点、小吃的重要流派，在江浙、北京、四川等地均有影响。20世纪二三十年代，淮扬面点又有发展，扬州的三丁包子、翡翠烧卖、千层油糕脱颖而出，而淮安的汤包、茶馓影响也很大。

新中国成立后，尤其是近二十多年来，在富春茶社等名店及徐永珍、董德安、郑连安、陈兴长等一批面点名师的推动下，淮扬面点、小吃在继承、创新两方面均取得骄人业绩。目前，淮扬点心面团以嫩酵、温水面团、油酥（含酥面皮酥）为主；品种以点心及面条为主；包子、饺子等点心以薄皮大馅、皮馅相宜、馅多变、制作精细、突出时令而擅长；面条柔韧，或以“白汤面”著称，或以浇头繁富而扬名；观赏点心发端于祭点、席点、船点，以设计精巧、色彩雅丽、栩栩如生而名闻遐迩。值得重视的是，近十多年来，随着中外饮食文化交流的不断深入，淮扬面点、小吃在国际上也声誉日著。如富春茶社就在日本开设了分店，而扬州速冻包子也批量出口东南亚、日本等地，受到了广泛好评。

本画册共收录淮扬面点、小吃的照片140余幅，大体上能反映出淮扬面点、小吃的风貌，介绍了其主要原料及制法要领，厨师可根据制作时的具体情况，作适当调整。

邱庞同 王 镇



# 目录

|       |    |        |    |
|-------|----|--------|----|
| 五丁包子  | 1  | 梅花饺    | 25 |
| 三丁包子  | 2  | 草帽饺    | 26 |
| 千层油糕  | 3  | 凤凰饺    | 26 |
| 蟹黄包子  | 4  | 蝴蝶饺    | 27 |
| 细沙包子  | 5  | 鸽饺     | 28 |
| 干菜包子  | 6  | 蝶恋花饺   | 29 |
| 淮扬汤包  | 7  | 蝉饺     | 29 |
| 荷花莲子包 | 8  | 鸳鸯饺    | 30 |
| 菊花包子  | 8  | 冠顶饺    | 30 |
| 腰鼓包子  | 9  | 桃饺     | 31 |
| 秋叶包子  | 10 | 船饺     | 32 |
| 葫芦包子  | 10 | 樱花饺    | 33 |
| 刺猬包子  | 11 | 白菜饺    | 34 |
| 桃夹子   | 11 | 兰花饺    | 34 |
| 官灯包子  | 12 | 花篮饺    | 35 |
| 佛手包子  | 12 | 银丝烧卖   | 35 |
| 蝴蝶卷子  | 13 | 蒿秆鸡米烧卖 | 36 |
| 四喜卷子  | 13 | 冬瓜烧卖   | 36 |
| 月亮卷子  | 14 | 萱花酥    | 37 |
| 蝙蝠夹子  | 14 | 萱花海棠酥  | 38 |
| 寿桃包子  | 15 | 荷花莲藕酥  | 39 |
| 葱油猪爪卷 | 16 | 梅兰竹菊酥  | 40 |
| 松仁鹅油卷 | 16 | 桃丝酥    | 41 |
| 银丝卷   | 17 | 菊花酥    | 42 |
| 开花馒头  | 17 | 酥饺     | 42 |
| 嵌花包子  | 18 | 白兰花酥   | 43 |
| 豆腐卷子  | 18 | 四角风轮酥  | 43 |
| 鲤鱼跳龙门 | 19 | 海棠酥    | 44 |
| 翡翠烧卖  | 20 | 红梅花酥   | 44 |
| 月牙蒸饺  | 21 | 兰花酥    | 45 |
| 冶春蒸饺  | 22 | 黄菊花酥   | 46 |
| 荷花映月饺 | 22 | 三角明酥   | 46 |
| 空心饽饽  | 23 | 枇杷酥    | 47 |
| 二眼饺   | 24 | 百合酥    | 48 |
| 三眼饺   | 24 | 鸳鸯酥    | 49 |
| 四喜饺   | 25 | 青蛙酥    | 49 |

|            |    |            |     |
|------------|----|------------|-----|
| 金鱼酥·····   | 50 | 伊府面·····   | 75  |
| 黄雀巢酥·····  | 50 | 扬州炒面·····  | 76  |
| 千层酥·····   | 51 | 青椒牛肉面····· | 76  |
| 千层酥油饼····· | 51 | 镇江锅盖面····· | 77  |
| 眉毛酥·····   | 52 | 肉饽饽·····   | 78  |
| 麻花酥·····   | 52 | 酒酿元宵·····  | 78  |
| 元宝酥·····   | 53 | 四喜汤圆·····  | 79  |
| 菊花酥饼·····  | 53 | 珍珠粉团·····  | 79  |
| 雏鸡·····    | 54 | 水晶麻团·····  | 80  |
| 双麻酥饼·····  | 55 | 芝麻大气球····· | 81  |
| 花式酥饼·····  | 56 | 黄桥烧饼·····  | 82  |
| 薄荷米糕·····  | 57 | 鲜肉锅贴·····  | 83  |
| 扬州方糕·····  | 57 | 油饺·····    | 84  |
| 八宝菠萝·····  | 58 | 扬州饼·····   | 85  |
| 双色糕·····   | 59 | 冶春酥饼·····  | 86  |
| 双色松糕·····  | 59 | 南瓜饼·····   | 86  |
| 雪莲花·····   | 60 | 春卷·····    | 87  |
| 如意玉锁片····· | 60 | 淮安茶馓·····  | 88  |
| 葡萄·····    | 61 | 锅饼·····    | 89  |
| 仙桃·····    | 61 | 葱油火烧·····  | 90  |
| 奶黄千层糕····· | 62 | 椿芽千层饼····· | 91  |
| 雏鸡出巢·····  | 63 | 扬州粽子·····  | 92  |
| 椰奶凉糕·····  | 64 | 叶裹粉团·····  | 93  |
| 月季包·····   | 64 | 蜂窝玉米饼····· | 93  |
| 金鱼戏莲·····  | 65 | 三丁雪梨·····  | 94  |
| 玉果粉点·····  | 66 | 火腿酥排·····  | 95  |
| 动物船点·····  | 67 | 芝麻酥排·····  | 95  |
| 海狮顶球·····  | 68 | 龙舟香麻枣····· | 96  |
| 草原玉兔·····  | 69 | 小桃酥·····   | 97  |
| 熊猫戏竹·····  | 70 | 羊肉夹饼·····  | 97  |
| 玉鹅戏莲·····  | 71 | 果酱马蹄莲····· | 98  |
| 扬州风光·····  | 72 | 脆皮臭豆腐····· | 99  |
| 虾子饺面·····  | 73 | 豆腐花·····   | 100 |
| 扬州煨面·····  | 74 | 刨凉粉·····   | 100 |

中国名点。“滋养而不过补，味美而不过鲜，油香而不过腻，松脆而不过硬，细嫩而不过软”，据传为乾隆南巡时对扬州五丁包子的评价。于是五丁包子不胫而走，享誉大江南北。

原料：精面粉，熟猪五花肉丁，熟鸡肉丁，冬笋丁，海参丁，虾仁，熟猪油，绵白糖，姜米，葱末，虾子，猪肉汤，精盐，酱油，湿淀粉，碱。

制法：锅上火，入油，入姜、葱煸香。入猪肉丁、鸡肉丁、冬笋丁、海参丁、虾仁煸炒，入猪肉汤、虾子、盐、酱油、糖，烧入味，收稠汤汁，用湿淀粉勾芡制成馅，冷却后使用。将发酵面团碰肥兑碱揉匀，搓条摘剂，拍成边薄中厚的皮子，包入五丁馅，甩捏成裙折纹，成鲫鱼嘴、荸荠鼓外形，将包子装入笼内松毛上，用旺火沸水蒸熟。

制作者 扬州富春茶社 徐永珍





制作者 扬州富春茶社 徐永珍

### 三丁包子

中国名点。三丁包子普及性强，扬州市富春茶社首创，与五丁包子一脉相承。传统馅有“鸡丁大、笋丁小、肉丁正好”的配法，合乎情理。“食不厌精”，现在组配、工艺方面作了改进。

原料：不用虾仁、海参，其余同五丁包子。



制作者 扬州富春茶社 徐永珍

中国名点。扬州名厨创于光绪年间。色泽透明，绵软甜嫩，层次清晰。传承了千层馒头的技艺并加以改进，采用清肥慢长的起酵方法，油、糖、面擀制分层均匀，避免过量糖油。千层油糕与翡翠烧卖并称面点中的“扬州双绝”。

原料：精面粉，白砂糖，熟猪油，糖猪板油丁，红丝，碱。

制法：面粉发酵后兑碱揉匀，擀成长方形面皮。将融化的熟猪油均匀地涂在面皮上，撒匀白砂糖，铺上板油丁，面皮卷成筒状。再擀成长方形厚皮，对折再对折，擀成正方形糕坯，撒上红丝。上笼旺火沸水蒸熟。待糕凉后切成菱形块。

蟹黄包子

淮扬传统名点。蟹黄包子的魅力在蟹黄，凡以蟹黄冠名的馅，蟹黄是核心，再与肉、禽、蔬等部分组配。一般是深秋蟹肥时熬好蟹油，密封收贮，根据品种的不同而确定蟹油的比例。

原料：精面粉，猪前夹肉茸，蟹黄，蟹肉，熟猪油，精盐，酱油，绍酒，胡椒粉，葱末，姜末。

制法：炒锅上火，入油，入葱、姜末煸香。入蟹黄、蟹肉、酒、胡椒粉，煸成蟹油。猪前夹肉茸中加盐、酱油、酒、水拌匀，再加蟹油拌成蟹黄馅。将发酵面团搓条摘剂，包入馅，捏成荸荠鼓、鲫鱼嘴形，蒸熟。

制作者 扬州富春茶社 尤红霞



## 细沙包子

据传唐代鉴真东渡日本时带去的干粮中就有细沙馅的点心。日本一些厨师虽仿做,但难以达到“甜、糯、细、润”。恢复中日邦交后,将富春包子空运日本,成为一时佳话。

原料:精面粉,水泡红小豆,绵白糖,色拉油,芝麻油,桂花卤,碱。

制法:将水泡红小豆用冷水加碱,煮熟,在筛上擦去皮取沙,挤去水,入锅,入油、糖、水、碱水,熬至豆沙发亮黏稠,入桂花卤、芝麻油拌匀成馅。将发酵面团揉匀、搓条、摘剂、拍皮,包入馅,捏成荸荠鼓、鲫鱼嘴形,蒸熟。

制作者 扬州富春茶社 丁瑞金





制作者 扬州富春茶社 尤红霞

## 干

## 菜

## 包

## 子

干香滋润，咸中带甜，油而不腻，夏令应时名点。淮扬包子以其薄皮大馅而闻名，有甜、咸两种馅。甜馅有细豆沙、枣泥、水晶、五仁、椰蓉等，咸馅则有鲜肉、虾肉、蟹油、菜肉、干菜、荠菜、豌豆苗、萝卜丝、香菇等。菜馅用大酵面空松汲卤，过皮透出隐隐菜色。咸馅用嫩酵面，兜住卤汁，使卤汁盈口。

原料：精面粉，干咸菜末，熟猪前夹肉丁，色拉油，酱油，绵白糖，虾子，姜，葱，绍酒。

制法：将干咸菜末用沸水浸泡后，再用冷水浸泡，多次换清水，去咸味，挤去水。锅上火，放入色拉油、姜、葱、酱油、糖、虾子、肉丁、水、酒，煮沸，放入干咸菜末，焖稠收汤汁，冷却作馅。捏包收口须紧。



制作者 淮阴市淮阴宾馆 刘江林

汤包晃晃，卤鲜热烫。据清代《邗上三百吟》记载：“春秋冬月，肉汤易凝，以凝者灌于罗磨细面之内，以为包子蒸熟，则汤融而不咸。扬州茶肆，多以此擅长。”有诗证曰：“到口难吞味易尝，团团一个最包藏，外强不必中乾部，执热须防手棒汤。”汤包味在汤，难吃在烫。吃的方法，儒雅之士说得含蓄些，民间则更直接生动些：“轻轻提，慢慢移，先开窗，后喝汤，最后一扫光。”汤包的馅由皮冻与馅料组成，它们之间的比例有5:5、6:4、7:3等。馅料有鲜肉、虾肉、蟹黄、蚌螯、鲜贝、豌豆苗、荠菜、萝卜等。淮扬汤包中最为有名的为淮安文楼汤包、扬州富春汤包、镇江宴春汤包、靖江汤包。

原料：精面粉，鸡丁，鲜猪肉，猪筒骨，干猪肉皮，蟹肉，蟹黄，姜末，葱末，精盐，猪油，绵白糖，绍酒，虾子，白胡椒粉，姜米，醋。

制法：炒锅上火，入猪油，入葱末、姜末、盐、白胡椒粉、蟹肉、蟹黄、虾子，炒匀后装碗。将干猪肉皮泡软，刮洗净，入锅，加姜、葱、酒煮烂，取肉皮。猪筒骨汤滤清备用。将肉皮切碎，用原汤煨煮，撇去浮沫。待汤浓稠稍凉快结冻时，入蟹黄、蟹肉、虾子以及鸡丁、猪肉丁、白胡椒粉、盐、糖、酒，制成汤包馅。冷水面团揉匀、摘剂、擀皮，包入馅，成灯笼形，收口成菊花形。将汤包蒸熟。用姜米、醋蘸食。

淮

扬

汤

包