

黔菜集錦

王世杰 著

王世杰 著

QIANCAI JIJIN

黔菜集錦

精选

108 式

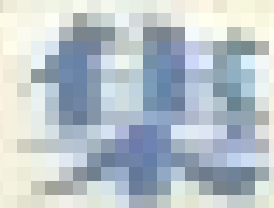
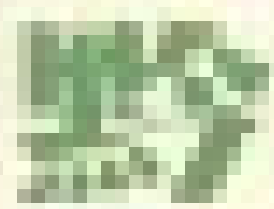


贵州民族出版社

TS972.182

出版社

THE HISTORY OF THE WORLD



Ts 972-182

121

D



黔菜 集锦

QIANCAI JIJIN

王世杰 著

精选

108 式



贵州民族出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

黔菜集锦 / 王世杰著. - 贵阳: 贵州民族出版社,
2002.3

ISBN 7-5412-1018-8

I. 黔… II. 王… III. 菜谱—贵州省
IV. TS972.182.73

中国版本图书馆CIP数据核字 (2002) 第010269号

黔菜集锦

作 者 王世杰

责任编辑 王 剑

图片摄影 卢 燕

出版发行 贵州民族出版社
(贵阳市中华北路289号)

印 刷 贵阳佳美印务有限公司

开 本 787×1092 1/16

印 张 7.25

印 数 0001-2 000册

字 数 40千字

印 次 2002年3月第1版 第1次印刷

定 价 38.00元



作者小传

王世杰，祖籍浙江省嵊县，1948年2月出生于贵州省贵阳市。中国烹饪协会会员，中国名厨专业委员会委员，国家级二级评委，中国烹饪名师、烹饪技师，贵州省烹饪协会理事，曾参加1993年全国第三届烹饪大赛并获奖。

1965年上山下乡，1971年在饮食行业参加工作，同年拜川菜名师张德祥先生为师，在其悉心指导下，较系统地学习了川菜烹调技术。1978年由单位选送到四川省厨师进修班学习，学习期间，深得孔道生、陈海清、华兴昌、徐德章等川菜大师的精心指导，烹调技术大为提高。1981年调到贵州省人民政府接待处八角岩饭店，1988年由单位派驻海南工作。在此期间，开始涉猎粤菜烹调技术，尤其对海鲜的制作及火候掌握、芡汤调制、原料腌制等技术有很大提高。1996年出版《中国现代冷盘艺术与食品雕刻》一书。1997年开始搜集资料，在古德明大师的指导下，历经数载，于2001年完成了《学厨入门》、《黔菜集锦》两书的撰写和制作工作。

王世杰业余爱好中国书画、民族音乐、古诗词歌赋。在构思烹饪作品时，时常弄上一曲，让自己的思想在艺术的天地遨游，从中得到某种启发，并将不同的文化融为一体，使自己的烹饪技艺更臻完美。为了丰富和发展祖国历史悠久、博大精深的饮食文化，弘扬黔菜文化，提高黔菜地位，他怀着强烈使命感，在实践中殚精竭虑，进行了不懈的努力和探索。



中国烹饪名师

王世杰

中国商业联合会 中国烹饪协会
二〇〇一年十一月

前言

贵州省简称黔，位于西南三省东部，山川秀丽、气候宜人。其特殊的地理位置和自然环境有利于多种动植物的生长，而众多的动植物给饮食业提供了丰富的资源。例如被誉为纯绿色食品的从江香猪，含有多种维生素和微量元素的凯里蕨粑，号称真菌之花的竹荪及竹笋，各种名贵的野生食用菌及名贵药材天麻、杜仲、银杏等。

贵州从江香猪产于从江县月亮岩，最大只有10多斤，一般长有7斤多出栏。香猪肉质细嫩，带有特殊的香味，含有丰富的蛋白质及各种微量元素。用香猪可制作成各种精美的菜肴。贵州花江狗肉产于黄果树附近的花江，它采用数十种佐料精制而成，具有味美、肉嫩、油而不腻、嫩而又酥、汤鲜味正等特点，是补肾强身、驱风祛寒的滋补食品。而凯里地区的酸汤，以山中野生的西红柿、小竹笋、木姜子、糟辣椒汁、糯米精酿而成，其成品色泽红润，酸沁心脾，具有开胃健脾，健肾养血之功效。贵州历经数代名厨的努力，吸收了各门派的精华，尤其现代，更得益于川菜、粤菜之烹调技艺。烹制出辣而不猛，香鲜可口的新派黔菜。菜品也由原来的百余种发展到数百种，例如新派菜肴黔味新法蟹、神仙香猪、贵妃蛇段、乡村排骨、苗岭鹅掌、永乐辣香鸡、脆皮蕨粑、银杏掌中宝等一大批贴近大众的名菜。菜肴以炒、烧、蒸、炖、爆、炸、溜、炖为主的烹调方法制成，具有辣、香、酸、鲜、爽之美和浓烈乡土气息的黔味菜肴。黔菜主要由贵阳、遵义、安顺、凯里等地区的特色菜肴组成。

贵阳菜：用料精而广，引用川、粤等地调料，善于吸收其他菜系的优点而不断创新，新菜层出不穷。贵阳菜还利用当地特殊原料烹制各种野味和野菜等。烹调法主要以炸、溜、炒、蒸、炖、扣、拌卤为主。例如：黔味新法蟹用脆哨茸、姜蒜米、红油、干椒等炒制而成，味辣、香、鲜、嫩，回味无穷；雀巢五椒鸡是宫保鸡丁基础上改进的，味更纯、更香。

遵义菜：遵义是出名厨的地方。贵州的大师、名师大多出在遵义。因毗邻四川，受四川的影响较深，口味接近四川。注重刀工火候，善用鸡、鸭、鱼肉等原料，作法很传统，讲究原汁原味，调汤讲究味厚原汁。名菜为：烘杂烩、荷香酸酢肉、竹笋系列。以竹笋命名的菜肴很多，还有赤水豆花系列菜肴，烹调法主要以溜、炒、爆、烧、炖、烤为主。

安顺菜：以花江狗肉为主体，善长炒、烧、炖等烹调方法。口味以咸辣香为主，例如安顺传统名菜全牛席、斑鸠炒阴包谷等。

凯里菜：以凯里、都匀菜为主体，以苗族地方口味为主。善烹制特色火锅，例如酸汤鱼、一罐香、竹筒酸汤系列等。

贵州是一个多民族地区，除汉族外还居住着苗、回、布依、侗、仡佬、水等许多少数民族。贵州从明朝永乐年间建省以来，经过600多年的历史演变，在原来地方少数民族饮食文化的基础上，广泛吸收了各菜系的精华，特别是借鉴了川、粤菜肴的烹调技艺，通过数代黔菜厨师的不断努力，在继承发扬的基础上，不断开拓创新，形成以辣香、干香、脆香、酥香、清香著称的黔味菜肴。黔味菜在使用辣椒这一烹调原料上十分考究，人们通过不同的加工方法，制作出的各种辣椒，如糍粑辣椒、糊辣椒、油辣椒、腌泡椒、烤青椒、酸辣辣椒、阴辣椒，其应用在烹制的菜肴中花样百出，味型各异，有香辣、干辣、红辣、糊辣、糟辣、青辣、蒜辣、麻辣等。可谓：一辣一格，辣出百味。调味上有酸汤味、香辣味、宫保荔枝味、家常辣味、酱汁味、糊辣味、麻香味、糟香味、椒香味、脆炝味。调制的各种酱料有家乡煲仔酱、香辣煲仔酱、鱼香煲仔酱、豆瓣煲仔酱、奇香煲仔酱等。贵州菜还非常重视对各种蘸碟的应用，例如每种火锅有特定的蘸碟。有花江狗肉蘸碟、酸汤鱼蘸碟、清水鱼蘸碟、水豆花蘸碟、豆腐果蘸碟等等，名目繁多的蘸碟使黔菜更添异彩。

近年来的黔菜历经演变，在国内餐饮市场的竞争中初露锋芒。据了解，在国内各大城市都有贵州菜馆，口碑甚佳。在北京就有贵州菜馆多家。贵州花江狗肉、卤鹅系列、酸汤系列等等，在北京被评为京城名吃。可见黔派菜肴已被人们认同和喜爱。人们从以前的怕辣到喜欢辣，甚至发展到吃辣成为一种新的时尚。

写作本书的过程中，作者始终遵循在普及的基础上加以提高的原则，所以书中既有高档原料做成的黔味宴席大菜，又有贴近大众的家常小菜。其特点是图文并茂、由浅入深，从不同的角度注意在用料、刀工处理、口味搭配、成菜技术关键以及黔菜的演变等方面加以文字说明，让您更深入地了解黔菜的特色和烹调技巧。在致力发展和弘扬黔菜文化的探索中作者作了这一尝试。



目录

八仙过海	1	焦叶包烤鱼	28
龙凤呈祥	2	干油脆壳蹄筋	29
红袍燕菜羹	3	雀巢五椒鸡	30
鱼翅扒山珍	4	红汁扒脆鸭	31
风味扒辽参	5	三椒鸭舌	32
红汁燻酥鲍	6	濮阳生焖狗肉	33
踏雪寻梅	7	赤水焖牛皮	34
鸡茸桃花银杏	8	砂煲酸汤鹅片	35
苗岭鹅掌	9	芋儿烧鸭块	36
黔味新法蟹	10	原红麻香鸡	37
炸脆皮蕨巴	11	奇香羊肉串	38
泡椒香猪卷	12	贵州怪噜鱼	39
稻香鲫鱼	13	夜郎炆醉肉	40
红玉米炖鹅块	14	荷香酸酢肥肠	41
阳明香猪腿	15	玉兔啤酒鳝	42
贵妃蛇段	16	鱼香酥皮脑花	43
黔味秘制团鱼	17	香菜鱼	44
永乐辣香鸡	18	香芋扣香猪	45
龙包凤胎	19	鱼香酥炸肠排	46
鸡丝酸汤鱼豆花	20	青椒锅仔黄纳丁	47
生焖辣子鸡	21	乡村排骨	48
锅仔桂花瑶柱蘑芋精	22	酸芦生烧骨	49
泡辣甲鱼	23	黔味排骨	50
荷香酸楂蒸蛇段	24	黔味麒麟蹄	51
银杏掌中宝	25	竹香烤鱼	52
白切乳狗肉	26	宫保桃仁鲜尤花	53
黔式炸鲢鱼	27	红焖牛筋	54



MULU

苗岭辣香鸡	55	酒醉豆花羹	82
胖椒目鱼仔	56	生鱼烧卖	83
苗家豆豉鱼	57	遵义酸酢肉	84
菊花田螺	58	苗家三脆	85
火焰牛肉串	59	大豆扣酱肚	86
织金豆腐煲排骨	60	竹筒酸汤肉丸	87
清汤鱼荷包	61	脆皮豆腐拼怪味鸡杂	88
新派锅耙肉片	62	酥皮夹沙肉	89
兴义牛干巴	63	夜郎豆花	90
灵山飘香鸡	64	炆炒脆皮茼蒿菜	91
元帅鱼	65	风味洋芋泥	92
雄鸡点豆花	66	百合炒芦荟	93
风味腰块	67	鱼香脆皮米豆腐	94
富贵鸭子	68	风味蘑芋精	95
翡翠白玉羹	69	红油蛇皮	96
蕨巴炒肉丝	70	香辣脆皮金针菇	97
干蕨菜扣宝塔肉	71	剁椒土豆卷	98
菌王鸡辣角	72	香菜酱茄片	99
红扣山珍菌	73	回锅萝卜	100
安龙耳块耙炒腊肉	74	炆炒脆皮玉米	101
街边马虾	75	菊花牛鞭肾	102
双色珍珠卷	76	苗家豆腐	103
瑶柱锅烙豆腐	77	贵阳毛血旺	104
剁椒粉丝蒸带子	78	水煮素烧白	105
小葱煎豆腐	79	冬瓜炖文蛤	106
香芋像生菠萝	80	南瓜炒银杏	107
金林脆皮豆腐	81	神仙香猪	108

八仙过海

主料 水发海参50克、鲜带子50克、虾球50克。

辅料 红椒块50克、泡椒块50克、鲜百合50克、银杏50克、鸡丁50克、土豆泥500克、葱、姜、蒜各10克。

调料 盐10克、味粉5克、胡椒粉10克。

制作过程 水发海参切成丁、鸡丁、虾球码味上浆过油，锅中留底油放入以上八种丁同炒，放入葱、姜、蒜片及调好的味芡翻锅炒匀装盘。

特点 造型美观，色泽丰富，味咸鲜。八种鲜味料同炒喻“八仙”之意。

注 波浪制法：土豆泥放味精、面粉、干芡粉、鸡蛋调匀上笼蒸熟调入菠菜汁，用标花嘴标成波浪形即可。





龙凤呈祥

主料 蛇段(带皮)1根500克、乳鸽1支400克。

辅料 香叶2片、八角1粒、桂皮10克,姜块、葱节、西兰花、猪龙、干椒少许。

调料 盐、鸡精、老抽、甜酒酿、冰糖、红油、料酒。

制作过程 蛇段氽水后放入高压锅中,放盐、鸡精、料酒、香料压5分钟滤起,乳鸽从背部划开氽水趁热抹甜酒炸成枣红色滤渍,锅留底油放入姜块葱结炆锅,渗原汤放入盐、鸡精、老抽龙骨(氽水)垫底,鸽子放上,在上面放蛇段,放料酒、冰糖、红油、干椒两支、香叶等小火烧至蛇段烂时,盘中放雕好的龙头凤身,将蛇段做成龙身,乳鸽切成凤身,原汤勾芡淋在蛇段和乳鸽上即可。

特点 造型美观,蛇段酥软,鸽子嫩滑,味咸鲜微甜。

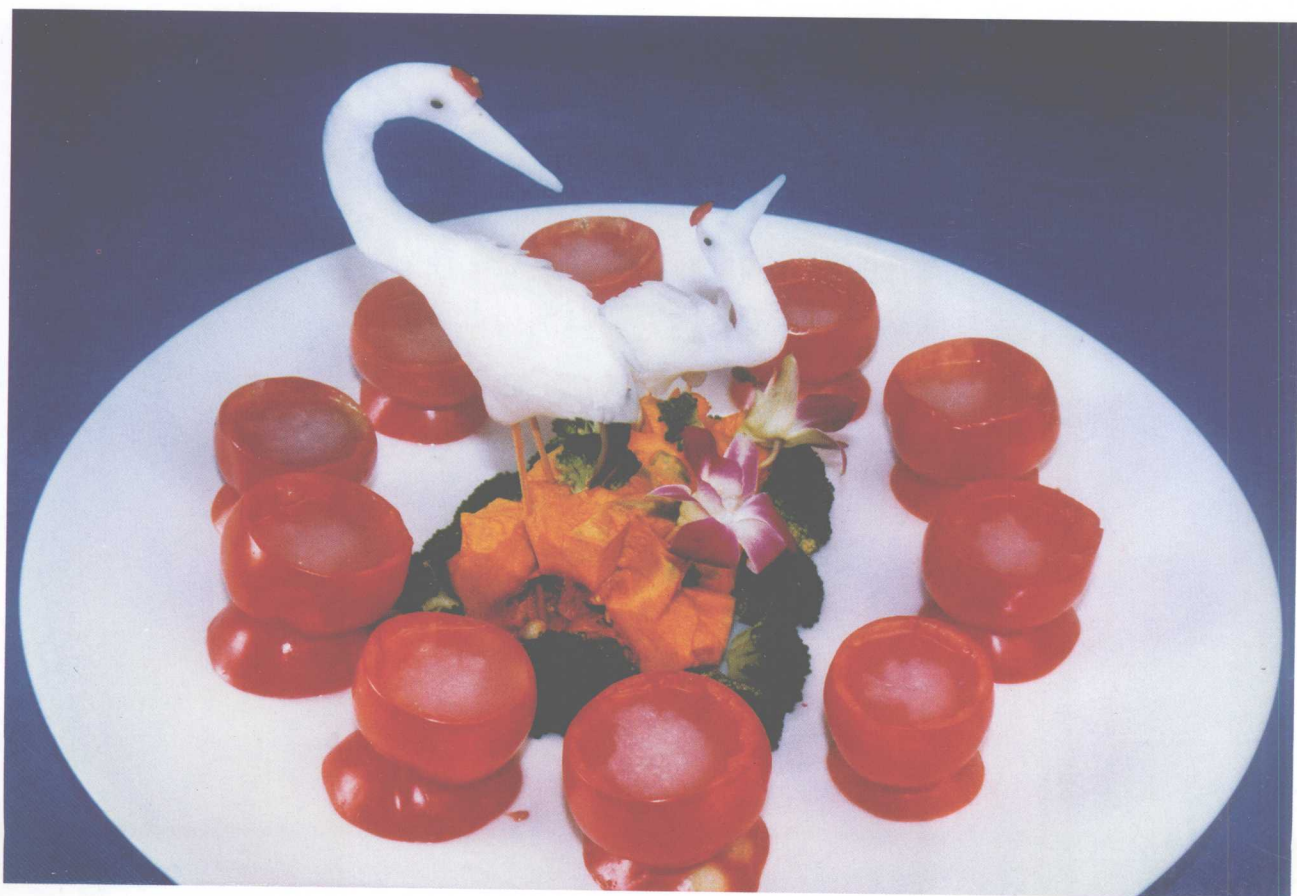
红袍燕菜盏

主料 发制好的燕菜100克。

辅料 冰糖200克、水芡粉适量、清水2 000克、西红柿10个。

制作过程 先将西红柿洗净，在3分之2处下刀，去掉西红柿内瓢，做好盛器。锅上火洗净，注入清水放冰糖，将冰糖溶化下入发制好的燕菜，勾入水芡装入盏内即可。

特点 鲜甜适口，养颜美容。





鱼翅扒山珍

主料 水发鱼翅150克。

辅料 鲜老人头菌150克、牛肝菌150克、鸡棕菌150克，姜片、葱节少许。

调料 盐10克、味精5克、胡椒粉5克、料酒10克。

制作过程 锅放底油放入山珍菌、姜片、葱节炒匀，放盐、味精、胡椒粉炒匀，鱼翅用鲜汤浸入味，碗中放山珍菌上笼大火蒸15分钟翻扣盘中，鱼翅和原汤勾二流芡淋明油浇在山珍菌上，熟菜心围边。

特点 色泽雅致，味咸鲜。

风味扒辽参

主料 水发辽参300克。

辅料 花菇100克、姜片10克、葱节10克。

调料 盐10克、味精10克、特鲜酱油10克、糖5克、红油15克、南乳汁10克、水芡适量、料酒10克。

制作过程 锅放火上放底油，放姜、葱炆锅，放入辽参、花菇同炒渗汤放入以上调料小火烧透，将辽参和花菇整齐的放入盘中，原汤勾芡起锅淋红油将汁扒在辽参和花菇上即可。

特点 辽参和花菇烂糯，味咸鲜微辣。





红汁燻酥鲍

主料 发好鲍鱼500克。

辅料 干椒5克、鲍鱼汁1500克、姜块1块、熟老鸡500克。

调料 盐5克、味莼园酱油10克、料酒10克、蚝油10克。

制作过程 鲍鱼汁放锅中，渗汤放调味料及老鸡块、鲍鱼用文火炖一小时，取出鲍鱼切片整齐的放入盘中，原汁勾芡，淋红油，起锅浇在鲍鱼上即可。

特点 鲍鱼酥糯，味咸鲜，宴席大菜之一。

踏雪寻梅

主料 狗脚爪10支。

辅料 蛋清6支，红卤水、红油、陈皮、姜葱、八角、桂皮、紫心10棵，鸡茸少许。

调料 盐、味精、胡椒适量。

制作过程 1. 先将狗爪烧刮洗净，余水放高压锅内渗汤，放姜葱、八角、花椒、桂皮、陈皮、香叶、料酒、盐、鸡精压10分钟取出，放入红卤水浸煮1小时取出晾凉，剔去骨爪尖，用熟菜心间隔摆成圆形待用；
2. 鸡茸同蛋清炒成雪花状放盘中间隔摆成圆形，狗掌轻上拼成梅花形，原汁勾芡淋上即可。

特点 造型美观，狗爪耙糯，鸡茸软滑。





鸡茸梅花银杏

主料 鸡脯肉150克。

辅料 蛋清4支、虾球15支、银杏50克、瑶柱松、姜葱汁适量。

调料 盐、味精、胡椒、料酒、鲜冷汤、水芡。

制作过程 鸡脯茸剔去筋膜，放搅拌器搅茸取出，用葱姜汁、鸡汤解散放水芡调匀，蛋清打成蛋泡放入鸡茸糊中调匀，当年生银杏剥壳去外皮，用牙签去心，余水放入鲜汤中放盐上笼蒸热待用，虾球上浆码味过油待用。锅洗净烧热放入底油，放入鸡茸糊在中火上炒至将凝固时放入虾球，银杏炒好起锅淋明油堆放盘中，上面撒瑶柱松即可。

特点 色调雅致，滑嫩可口，因色雪白如山型，正如唐诗“西岭千秋雪”的意境。

苗岭鹅掌

主料 去骨鹅掌500克。

辅料 凯里红酸750克、尤菜心10棵。

调料 泡椒50克、葱白10克、木姜油5滴、盐10克、味精5克。

制作过程 先将鹅掌氽水洗净，去除杂质及未去掉的骨，锅内下油放入泡椒、葱白炒香，下入酸汤，放入鹅，调入盐、味精，调好味，滴入木姜油即可，菜心氽水，垫在盘底，将鹅掌倒入盘内即成。

特点 鹅掌脆嫩，味酸鲜香。

