

中国名厨名菜名点

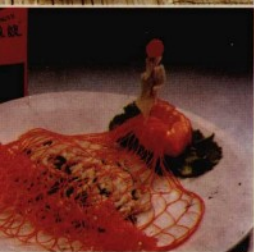
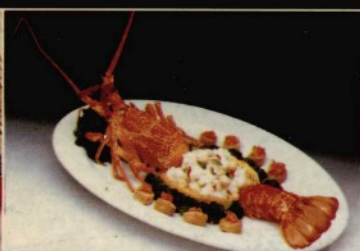
圖譜



上海科学技术文献出版社

A PICTORIAL COLLECTION

OF
FAMOUS CHEF, FOOD &
REFRESHMENT IN CHINA



ISBN7-5439-0645-7/T • 371 定价: 148.00元

中國名廚名菜名點

圖譜

主編 吳 春

攝影 王天平



上海科学技术文献出版社

知
學
社
PDG

(沪)新登字 301 号

中国名厨名菜名点图谱

主编 吴春
摄影 王天平

*

上海科学技术文献出版社出版发行
(上海市武康路 2 号 邮政编码 200031)

全国新华书店经销

深圳南洋印刷有限公司印刷

*

开本 889×1194 1/16 印张 18 字数 454,000

1995 年 7 月第 1 版 1995 年 7 月第 1 次印刷

印数: 1-3,000

ISBN 7-5439-0645-7/T·371

定价: 148.00 元

《科技新书目》347-274



顾 问 谢恩光
摄影助理 杨祺涛
英文翻译 陈九皋
责任编辑 高学贤
装帧设计 何永平



前 言

伟大的中华民族创造了灿烂的饮食文化，中国的名厨名菜名点蜚声海内外，享誉世界。为了弘扬中华烹饪文化，传播烹调技艺，我们特地组织力量，以新的视角选编了《中国名厨名菜名点图谱》一书。本书有四部分：菜肴类、点心小吃类、名厨小传和菜点制作汇总介绍，着重介绍了上海本帮传统菜、海派创新菜和各类传统风味小吃的烹饪技艺和制作关键。

本书是一部不可多得的介绍烹饪文化的艺术典籍。书中收录的400多幅照片均根据国家高级烹饪技师或特级、一级厨师亲自掌勺制作的菜点实物拍摄，并使用优质铜版纸精心印制。各幅照片，构思新颖，色彩鲜艳，真实生动，充分展现了色香味俱全的美食佳肴的艺术风采。本书第四部分的文字说明，详细介绍了各菜点的特色、用料和制作工艺。书后附有汉英菜点名称对照，为国外友人阅读提供了方便。

本书在编写过程中，得到了上海饮食界学者专家、各宾馆饭店经理以及广大厨师的大力支持和热情帮助，在此谨致谢意。由于经验不足，篇幅所限，书中难免有不妥甚至错漏之处，恳请读者批评指正。

1995年1月

目 录

1. 菜肴类 1

鸡骨酱	图 文	3 207	汤卷	图 文	17 212	脆皮蟹钳	图 文	30 217
椒盐排骨	图 文	3 207	氽糟	图 文	17 212	香茜青口贝	图 文	31 217
走油蹄	图 文	4 207	油爆虾	图 文	18 212	川荪双珠汤	图 文	31 217
八宝辣酱	图 文	4 207	红烧圈子	图 文	18 212	瑶柱水晶球	图 文	32 217
扣三丝	图 文	5 207	冰糖甲鱼	图 文	19 213	蟹鸭同舟	图 文	32 217
糟元宝	图 文	6 208	油酱毛蟹	图 文	19 213	梅子孔雀鳗	图 文	33 217
八宝鸭	图 文	6 208	香酥鸭	图 文	20 213	水煮美极鱼	图 文	33

秋菊鲜鱿	图文	44	221	雪菜冬笋	图文	60	225	觉林素火腿	图文	77	230
鮑脯排四宝	图文	44	221	火夹冬瓜	图文	61	225	涮羊肉	图文	78	230
花篮烧卖	图文	45	221	炸双条	图文	61	226	八珍羊羔	图文	79	230
鸳鸯焗瓢蟹盖	图文	45	221	雪菜墨鱼	图文	62	226	凤尾鳊鱼	图文	79	231
鲜虾赏雪菊	图文	46	221	菜心肉圆	图文	62	226	龙舟海鲜	图文	80	231
鱼翅白兔饺	图文	46	221	香菇面筋	图文	63	226	兰花豆腐	图文	80	231
果蔬雕	图文	47	222	干烧鲳鱼	图文	63	226	群龙大烩	图文	81	231
鸟语花香组合冷盆	图文	47, 48	222	干煸刀豆	图文	64	226	泡菜海蜇丝	图文	81	231
石上鸣秋蝉	图文	48	222	子龙脱袍	图文	64	226	椒盐圈子	图文	82	231
生炒甲鱼	图文	49	222	蜜汁糖鳊鱼	图文	65	227	金砖塞翡翠	图文	82	231
柠香金钱澳带	图文	49	222	蛤蜊鲫鱼汤	图文	65	227	蜜汁火方夹豆腐	图文	83	232
争冠	图文	50	222	五味三鲜	图文	66	227	柠汁鱼饺	图文	83	232
吉祥鸟	图文	50	222	清蒸鲟鱼	图文	66	227	天香鳊鱼	图文	84	232
人生旅途	图文	51	222	莲蓬豆腐	图文	67	227	含香白玉	图文	84	232
一帆风顺	图文	51	223	海神生鱼滑	图文	68	227	蟹粉鱼圆	图文	85	232
番茄瓢牛腩	图文	52	223	枇杷肉	图文	68	227	东坡肉	图文	85	232
枸杞鱼米	图文	52	223	溜黄青蟹	图文	69	228	翠皮鱼饺	图文	86	232
香葱煨牛蛙	图文	53	223	蟹黄羹	图文	69	228	芋子迷你鸭	图文	86	232
海鲜辣豆腐	图文	53	223	海神滑鸡	图文	70	228	素蟹豆腐	图文	87	233
辣白菜	图文	54	223	菊花对蟹形	图文	70	228	玉扇六冷盆	图文	87	233
金菇白切肉	图文	54	224	清蒸大闸蟹	图文	71	228	竹荪瓢瓜球	图文	88	233
烤鳗	图文	55	224	蟹膏鱼灵二鲜	图文	71	228	明珠排海参	图文	88	233
金钱鸭圈	图文	55	224	金钱蟹塔	图文	72	229	迷你炖八珍	图文	89	233
蛤蜊烙豆腐	图文	56	224	水晶虾饼	图文	72	229	沙律烟鲳鱼	图文	89	233
OK 茄饼	图文	56		蟹黄四宝	图文	73	229	奶油焗海螺	图文	90	233

金玉拼脆鳝	图 235	94	金钵肉松	图 236	100	熏鱼	图 238	106
福丁脆香鹅	图 235	95	脆皮虾卷	图 236	101	水果冷盆	图 238	107、108
白汁明鲈鱼	图 235	95	双鱼嬉水	图 237	101	白肉蟹饺	图 238	107
京扒科节瓜	图 235	96	南城烤鸭	图 237	102	水果立体冷盆	图 238	109
蟹形炒辣蟹	图 235	96	蜜汁橄榄山芋	图 237	102	冬瓜球	图 238	109
鲜虾瓢凉瓜	图 235	97	一品豆腐	图 237	103	鸡宴	图 238	110
脆奶拼青口	图 235	97	海参排翅	图 237	103	鸭宴	图 242	116
百粒虾环	图 236	98	金银蹄鸡	图 237	104	糟醉宴	图 243	121
双味鳊鱼卷	图 236	98	掌上明珠	图 237	104	狗肉宴	图 245	128
糟香甩水	图 236	99	盘龙鳗	图 237	105	鲰鱼宴	图 246	133
水晶虾仁	图 236	99	蒜香橄榄菜	图 238	105			
海底松	图 236	100	醋椒鳊鱼	图 238	106			

2. 点心小吃类

小笼馒头 烧卖	图 248	140	油豆腐线粉汤	图 251	149	酒酿 酒酿圆子	图 254	159
百果小圆子	图 248	141	油余臭豆腐干	图 251	150	薄荷方糕 豆沙方糕		
苔条腰果软脯	图 249	141	咖喱牛肉线粉汤	图 252	150	图 255	159
冰冻绿豆汤	图 249	142	常州麻饼	图 252	151			

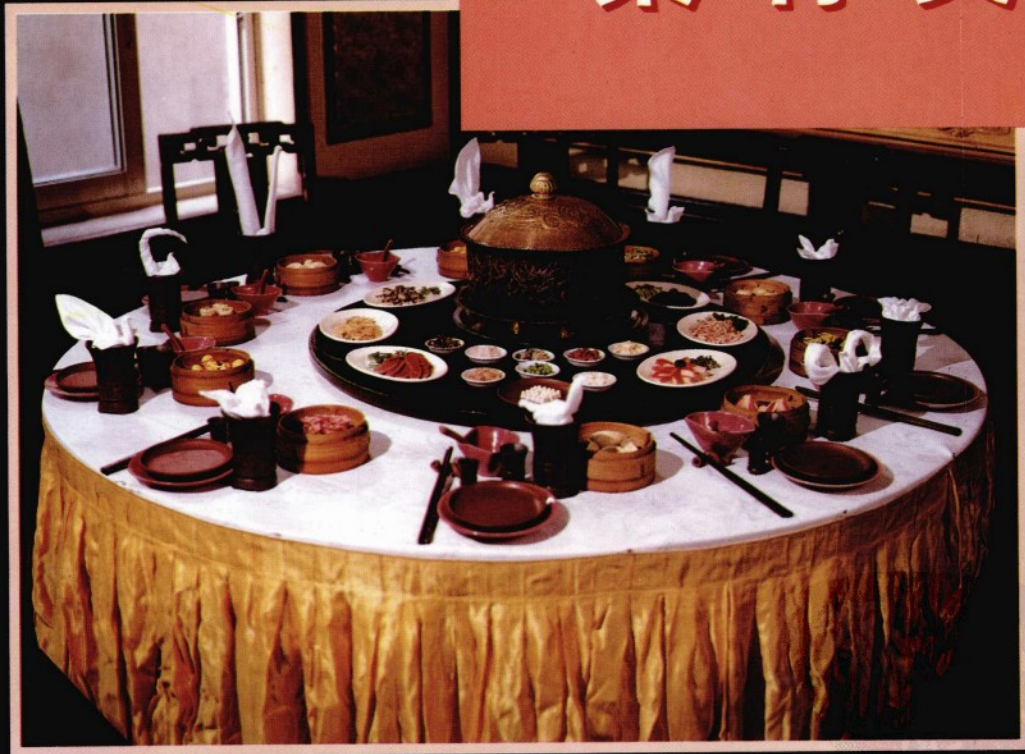
鲜肉菜毛团 冷团	图 167 文 257	红二鲜	图 173 文 259	乌梅酥饼	图 180 文 261
炒肉团	图 167 文 257	焖肉面	图 174 文 259	盘丝饼(清真)	图 181 文 261
肉粽 夹沙粽	图 168 文 257	焖蹄二鲜	图 174 文 259	黄桥烧饼(甜)	图 181 文 261
赤豆粽	图 168 文 258	刀鱼汁面	图 175 文 259	银丝卷	图 182 文 261
猫耳朵	图 169 文 258	香菇汤面	图 175 文 259	枣泥酥饼	图 182 文 261
麻球	图 169 文 258	肴肉面	图 176 文 259	老虎脚爪	图 183 文 261
糖藕	图 170 文 258	菜汤面	图 176 文 260	葱油饼	图 183 文 262
寿桃	图 170 文 258	雪菜煨面	图 177 文 260	蟹壳黄	图 184 文 262
枇杷酥	图 171 文 258	秋叶包	图 177 文 260	生煎馒头	图 184 文 262
菜饭	图 171 文 258	干菜包	图 178 文 260	黄桥烧饼(咸)	图 185 文 262
爆鱼面	图 172 文 258	香菇素菜包	图 178 文 260	三鲜酥饼	图 185 文 262
爆鳊面	图 172 文 258	朝板饼	图 179 文 260	红油水饺	图 186 文 262
葱油拌面	图 173 文 259	盘香饼	图 179 文 260	麻酱饼 家常饼	图 186 文 262
		火腿萝卜丝酥饼	图 180 文 261	饺子宴	图 187 文 262
3. 名厨小传					195
4. 菜点制作汇总介绍					205
附录 汉英菜点名称对照					265



Dishes

1

菜肴类







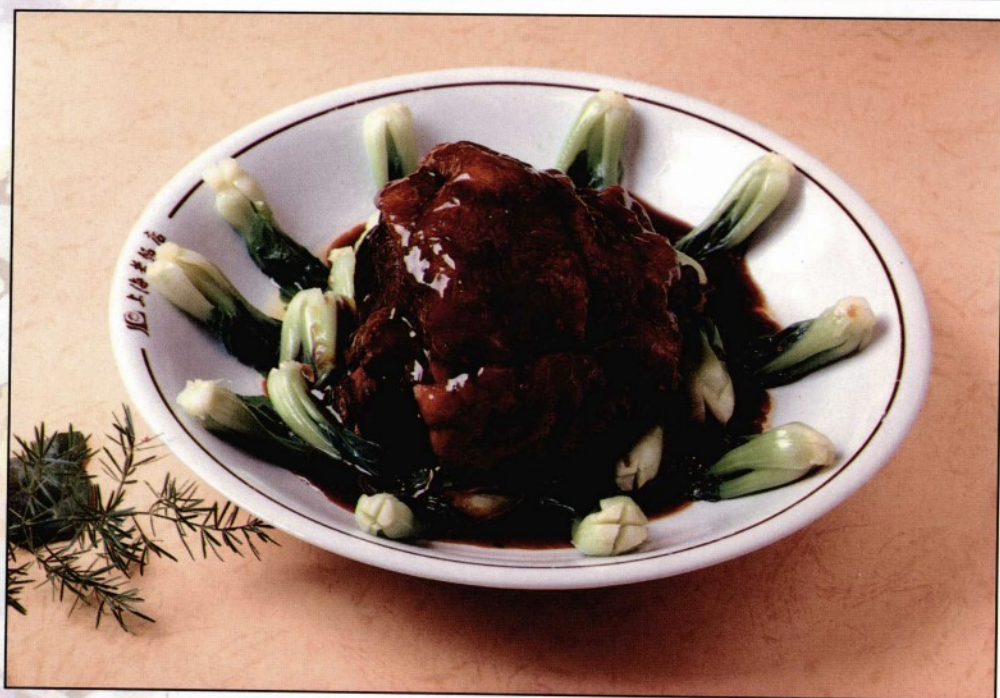
鸡骨酱

上海老饭店



椒盐排骨

上海老饭店



走油蹄

上海老饭店





扣三丝

上海老饭店



槽元宝

上海老饭店

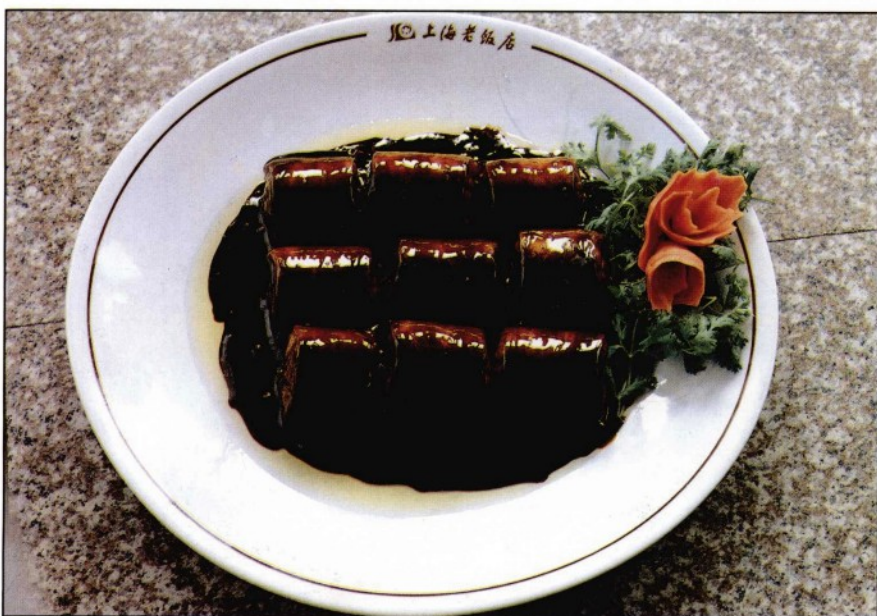
八宝鸭



上海老饭店



乳腐肉



上海老饭店

红烧河鳗

上海老饭店