

中国名菜集锦

ZHONGGUO MINGCAI
JIJIN

汪荣 主编

1

黑龙江科学技术出版社



中国名菜集锦(1)

汪荣 主编

黑龙江科学技术出版社

中国名菜集锦(1)

责任编辑：曲家东 封面设计：赵元音
版式设计：徐志谦

主编：汪 荣 副主编：任 远 前 丰
朱福根 王圣果

编写人员：陈惠明 陶 波 徐 羽
张 明 万翔 王义存

黑龙江科学技术出版社 出版

绥化印刷厂 印刷

787×1092毫米 16开本 11印张

1988年12月第1版·1988年12月第1次印刷

印数：1—5000册 定价：39元

ISBN 7-5388-0348-4 / TH·15

中国名菜集锦(1)

汪荣 主编

黑龙江科学技术出版社

中国名菜集锦(1)

责任编辑：曲家东 封面设计：赵元音

版式设计：徐志谦

主编：汪 荣 副主编：任 远 前 丰

朱福根 王圣果

编写人员：陈惠明 陶 波 徐 羽

张 明 万翔 王义存

黑龙江科学技术出版社 出版

绥化印刷厂 印刷

787×1092毫米 16开本 11印张

1988年12月第1版 · 1988年12月第1次印刷

印数：1—5000册 定价：39元

ISBN 7-5388-0348-4 / TH·15

前 言

烹饪，集技术与艺术于一身，在我国已有数千年的历史。中国烹饪作为我国民族文化的国粹之一在国内外享有重要的地位。作为中国烹饪的精髓——中国名菜，更为世人所瞩目而饮誉海内外，受到世界各国人民的普遍推崇。它作为中国民族文化的特殊使者，行踪遍布世界各地。

中国菜肴素有选料讲究、刀工精细、配料巧妙、烹调方法多样、调味丰富多采、精于运用火候、讲究盛装器皿之美誉。近年来，随着我国改革、开放形势的深入发展，我国人民的生活水平不断提高，旅游事业迅速发展，烹饪已不仅仅是满足人们生理和物质需求的手段，更重要的是，它作为一种精神和文化需求而受到人们的普遍关注。逢年过节或亲朋好友相聚之时，人们都以能亲手做几种讲求营养、造型别致的菜肴为快。“烹调得法色美味鲜，饮食有度益寿延年”，正是人们这一需求的真实写照。

为了继承祖国民族文化的优秀遗产，发展我国的烹饪事业，满足人们日益增长的对烹饪技艺的强烈需求，我们在广泛收集资料和多年教学实践的基础上，博采众家之长，编写了《中国名菜集锦》一书。本书收集了全国各地风味名菜二百余种，详细介绍了其原料的选配、用量和做法。所选名菜，用料讲究，拼配新颖、合理，造型美观、高雅，互补性强，均为全国烹饪大师之杰作。本书突出了中国菜肴讲究“色、香、味、形”的传统特点，特别是在每一种菜的造型方面，更是构思新颖，拼配巧妙，意蕴甚深，体现了烹饪大师们的匠心之作，使人们在品尝各地风味名菜的同时，更能从中得到艺术上的享受。烹饪是文化，是艺术，在本书中得到了充分体现。

本书所选名菜，以中、高档菜为主，适当选入了一部分低档名菜，以满足各类读者的需要。在菜的编选上，充分考虑了原材料筹集方便，烹饪方法详细、具体，注重实用的原则。

我们希望本书的出版，能给全国烹饪行业的专业人员和广大的烹饪爱好者提供一本翔实、可靠、实用的参考资料，以推动我国烹饪事业的不断发展；同时，也能对全国商业、服务院校有关专业的师生在教学实践方面有所裨益。

本书由黑龙江省商学院烹饪系主任汪荣教授主编，任远、前丰、朱福根、王圣果、陈惠明、陶波等同志参加了编写工作。

由于水平所限，本书难免有不妥之处，恳请专家和读者不吝赐教。

编者

1988年6月

目 录

鱼香龙虾球	9	麒麟龙虾	35	翠环瑶柱脯	65
醉翁虾	9	手撕鸡	36	竹笙酿官燕	67
花蓝龙虾球	11	龙接凤阁	36	珊瑚藏雪蛤	67
新法烤蟹	11	蓬莱酿鸡翼	38	野洋参炖竹丝鸡	69
炸酿鲜蟹盖	12	古法盐焗鸡	38	玉种蓝田	69
虾胶琵琶豆腐	13	脆肉手撕鸡	41	蜜桃川塘腿	70
龙井炒虾球	13	七彩小凤仙	41	迷你冬瓜盅	70
赛石榴拼鲜蟹钳	14	脆皮宝塔鸡	41	竹笙燕窝排	73
梅花酿蟹钳	14	富贵牡丹鸡	42	蝴蝶官燕	73
鸳鸯虾	15	爆炸有料鸡翼	42	鲜人参炖蛤士蟆	74
宝塔酿虾俏鲜带	17	樟茶鸭子	45	蟹黄雪蛤	74
蟹钳鲜芦笋	17	神仙鸭子	45	珊瑚扒酿竹笙	76
清蒸鲜蟹	18	烧鹅	45	竹笙贯彩雉	77
火腿拌鲜虾	18	金菇虾仁	46	荷香凤影	78
蟹斗藏珍	19	龙伴凤舞	46	太史田鸡丁	78
柠檬芝麻虾	20	二鲜翠玉环	46	翠玉田鸡	80
玉露麒麟龙虾	20	翡翠海皇卷	49	绿柳垂丝	81
生汁龙凤卷	20	葡汁焗酿乡螺	49	蟹皇扒官燕	83
麒麟酿竹笙	23	菜胆肘子鸡煲翅	50	鸡腰扒竹笙	83
湘着大千蟹	23	京式砂锅鸡鲍翅	50	迷你鲜节盅	84
金鱼爆龙虾片	23	翡翠珊瑚螺片	52	香橙贵妃骨	85
七彩明虾卷	25	豆瓣鲫鱼	52	锦绣玉鸳鸯	85
茄树开鲜花	25	雀巢带子	52	万紫千红	86
干烧大龙虾	25	竹笙酿大裙翅	54	香芒滑鸡柳	87
啤酒西柠醉肉蟹	26	珊瑚大裙翅	55	西柠焗乳鸽	89
龙皇夜宴	26	砂锅鸡炖翅	55	鲜果龙虾奶油	89
金腿麒麟斑	28	翡翠麒麟鲍	56	碧玉龙凤卷	89
玉露衬罗衣	28	玉葵排翅	57	香蜜响螺片	90
银丝海鲜煲	30	发财海皇四宝	58	凤梨鸳鸯柳	90
太极明虾	30	冬裹藏珍	58	龙带玉梨香	91
鱼香明虾	31	腿茸桂花翅	61	金华香蕉卷	92
母油煎龙虾	31	蟹黄扒鲍翅	61	菠萝凉拌鸡丝	93
彩蝶蟠龙	32	脆炸鲜鲍脯	61	云海龙腾	95
蟠龙大虾	33	碧绿花胶鹅掌	62	柠檬排骨	95
粉丝蟹	34	大鹏展翅	63	蜜裹凤凰	95
梅子花蟹	35	龙腰凤眼	64	瓢仙肉柳卷	96

生果拼盘	97	蟹肉鲜笋衣	123	百酥肥鸭	149
宝龙夺锦	97	八宝鱼翅	125	吕宋炖鱼翅	149
樱桃水晶虾仁	98	清烩黄耳	125	椒麻鲜蛭	149
发财玉荷包	99	鱼香鲤鱼	125	人参全鸡汤	151
法海佛蒲团	100	柠檬烤炉鸡	127	润声美颜珍珠露	151
太极素烩	101	鸡茸生鱼翅	127	百花玫瑰拼	151
南海金莲	102	鸳鸯烩燕窝	127	冰汁牛尾	153
温公芥	103	雀巢牛肉丝	129	太极鹤鹑	153
法现金莲	104	官保鱼柳	129	莲蓬海鞘	153
香芥彩蝶	105	白鹤鸭方	129	香盐两味虾	155
如意罗汉卷	105	凤窝白鳧	131	鱼香煎羊排	155
花衬石榴红	107	桂花烩竹笋	131	西施紫蟹	157
草菇鸡团	107	苔菜网鸭卷	131	清蒸泥猴	157
鱼香鸡丁	107	干烧蟹圆	133	冰汁藕饼	157
天国素烩	108	金鱼仙掌	133	龙眼扣肉	159
蟹黄锦绣球	109	娥媚鸳鸯脯	133	莼菜肝膏	159
八宝蹄膀	111	瑶柱鳧段	134	鸡蒙三白	159
菊花豆腐	111	傅丝鱼翅	134	美鲜滑樱肉	160
大千樱桃田鸡	111	豆渣酥鸭	134	樟茶熏鹿腿	161
香酥鸭子	112	八宝杏冻	137	蒜泥鳧片	161
菊花鱼翅	112	蟹粉脑膏	137	八宝云南汽锅	163
钟乳冻凤拼	114	两吃龙皇虾	137	佛手鱼香虾	163
炸溜斑片	114	八宝烧肉	139	杏红脆滑贝	163
麻辣熊掌	115	海参豆腐	139	绣球鱼翅	165
干蒸甲鱼	115	奶油扇贝	139	麻薯蚌片	165
金钱酥鸡	116	糯米全鸭	141	酥炸鹿茸卷	165
宫保鲜鱼	116	白汁鱼翅	141	芽菜螺丝肉	167
椒麻汁鲷鱼	116	荔枝腰花	141	四喜瓢鸭梨	167
文蛤鲍鱼	116	白汁鲷鱼片	143	龙头松塔虾	167
鹤巢田鸡松	119	蚝油炒蜆花	143	凤凰拼盘	169
莴笋炒鲍片	119	核桃鱿鱼	143	雄鹰展翅	169
糊辣肚梁	119	万年鸭舌	145	莲子金鲤	171
炸酥香全鸡	121	葵花鲜鸡	145	菊花酥	171
八宝雪耳羹	121	茭白虾片	145	冬菇肉末盒	173
蒜台乌鱼条	121	布袋鸽子	147	枣茸酥饼	173
干烧活明虾	123	蟹黄鱼翅	147	果仁酥饼	173
攒丝杂烩集	123	枇杷鸽松	147	素占苡团	175





①鱼香龙虾球

原料 龙虾2只1500克，蛋清、菠萝片、黄瓜片、西红柿片及香菜适量

调料 精盐、味素、香醋、酱油、姜米、蒜泥、泡辣椒粒、淀粉各适量

做法 龙虾洗净后，头尾取下炸熟，龙虾剔出肉，剖花刀，切小块加蛋清、淀粉、盐、味素上浆喂口。

将龙虾头尾摆入盘，外围用黄瓜、柠檬片相间排列，里层用菠萝片、西红柿片分别摆上，香菜点缀龙虾头尾。

龙虾下温油滑熟倒出，原勺留底油加泡椒粒、姜、蒜炒出香味，倒入龙虾，烹入用调料兑好的汁，待收汁起勺装盘即成。

②醉翁虾

原料 鲜虾400克

调料 白酒、高汤、葱段、姜片、精盐、味素、白糖、鱼露、红椒丝酌量

做法 在特制有孔锅内加入高汤，加调料，放入葱段、姜片，可去腥。

鲜虾洗净后放在有盖的碗内，放入白酒于虾中，让其酒醉。

将醉虾由小孔逐个放入锅内烧开，可分批煮煮食用。食用时可蘸鱼露和红椒丝。煮过虾的汤，鲜咸微甜伴有酒香，为上等鲜汤。





①花蓝龙虾球

原料 大龙虾3只，鲜橙1个，橙花酒少许，菜丝适量，萝卜花、香菜少许，黄瓜1个切片

调料 精盐、味素、水淀粉、料酒、高汤、胡椒粉

做法 龙虾洗净处理好后起肉切片，上浆喂口，用温油滑好捞出，头尾用油炸熟。

菜丝铺在盘的两側，中间以黄瓜片间隔留出空，龙虾头呈反方向摆在菜丝上，尾部朝黄瓜片。

橙去皮和籽，切小丁放入勺内，放入橙花酒，倒入龙虾肉稍翻勺即可入盘。将少许橙肉分瓣放在龙虾肉上。

萝卜花、香菜、龙虾须做成花篮提手，放入盘边，即为成品。

②新法烤蟹

原料 花蟹500克，洋葱丝100克，锡纸一张

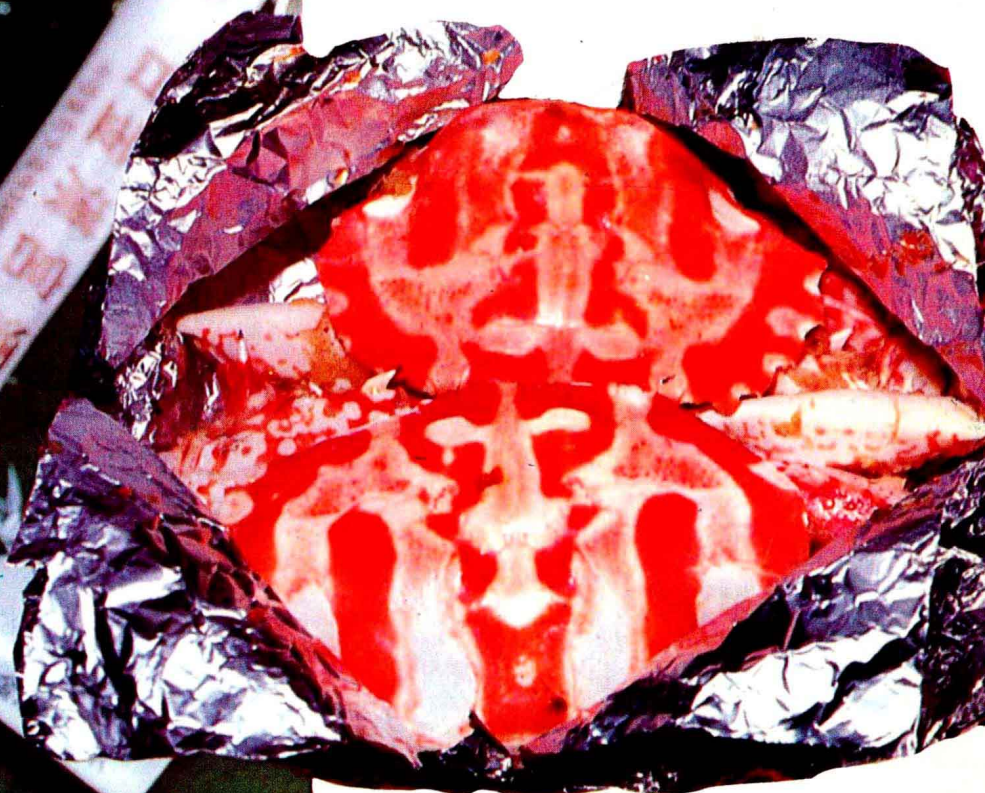
调料 精盐、味素、胡椒粉、牛油、芝麻、蒜泥各少许

做法 选花蟹，每只分成四份，加调料拌匀蟹件。

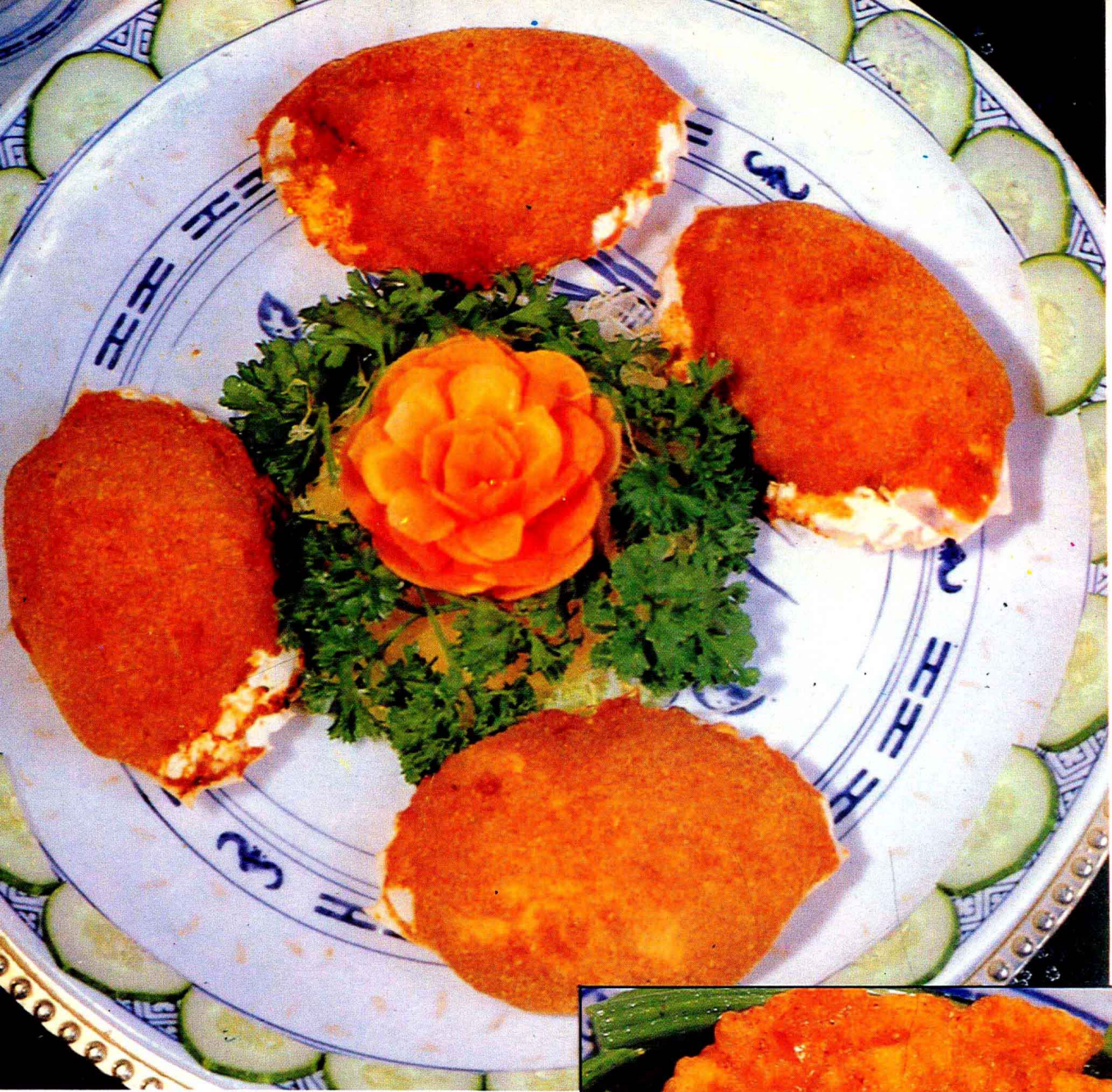
锡纸抹上一层薄薄的油，洋葱垫底，上面放蟹件，加蟹盖，然后锡纸封口入烤炉，烤约15分钟。

食前剪开锡纸，摆入鱼池即为成品。

①



②



①

①炸酿鲜蟹盖

原料 蟹4只，元葱、蟹肉各50克，鲜奶半瓶，面包渣少许，鸡蛋1个，香菜，胡萝卜花

调料 精盐、味素、料酒、胡椒粉

做法 蟹留盖取肉。

元葱切丝，与蟹肉、葱同炒，并放入鲜奶，加调料，炒好作馅。

把馅酿入蟹盖抹成拱形，表面涂上鸡蛋汁，外面沾面包渣，炸至金黄色即为成品。



②



③

② 虾胶琵琶豆腐

原料 豆腐两块，虾泥子100克，鸡蛋1个，油菜梗130克

调料 精盐、味素、胡椒粉、料酒、淀粉、高汤

做法 豆腐捣成泥子，加鸡蛋、少许盐、味素、胡椒粉、淀粉搅均加入虾泥子拌匀。然后用匙舀落勺内炸至金黄色装盘。

油菜梗，洗净用油焖熟用围在盘边。最后浇米汤芡。

③ 龙井炒虾球

原料 大虾，芦笋，龙井茶叶，葱白，胡萝卜片，火腿、蛋粉浆各适量，雕刻胡萝卜鱼1个，萝卜花、香菜各少许

调料 精盐、味素、高汤、胡椒粉、料酒、水淀粉、葱姜

做法 将龙井茶叶用鲜汤喂好。

大虾去壳在背剖口去沙线，改刀上浆喂口，炒勺加油旺火炒虾球，加入芦笋段、葱白段、胡萝卜片同炒，放入龙井茶汤汁及少许茶叶，炒好上盘。

火腿片沾蛋粉浆下油勺内炸黄色捞出，围在盘边上。

用胡萝卜鱼和胡萝卜花、香菜点缀即为成品。



①赛石榴拼鲜蟹箱

原料 鲍鱼、蘑菇、荸荠、冬笋各50克，鸡脯肉100克，鸡蛋清3个，菜心6朵，蟹黄2.5克，蟹箱

调料 精盐、味素、高汤、料酒、葱、姜末

做法 将鲍鱼、蘑菇、荸荠、冬笋、鸡脯肉分别切小丁，放入勺内加调料炒成馅心。

蛋清吊成白蛋皮，包上馅心，做成石榴形，顶上抹蟹黄，上屉蒸熟。装盘。

蟹箱留单箱去壳，喂口，用油滑熟，放入盘内。

菜心焯熟，用盐、味素、香油将菜心拌匀放在石榴周围。最后浇上米汤芡即成。

②梅花酿蟹箱

原料 蟹箱6个，鲜虾仁250克，肥肉膘30克

调料 精盐、味素、白糖、胡椒粉、淀粉、葱姜汁、高汤

做法 将蟹箱蒸熟去壳，留肉及箱尖使其相连。

将虾仁和肥肉膘加工成虾泥子，并用调料喂口。

取虾泥子将蟹箱包住，再沾干淀粉使其均匀，然后再下油中炸熟，取出放入盘中即为成品。