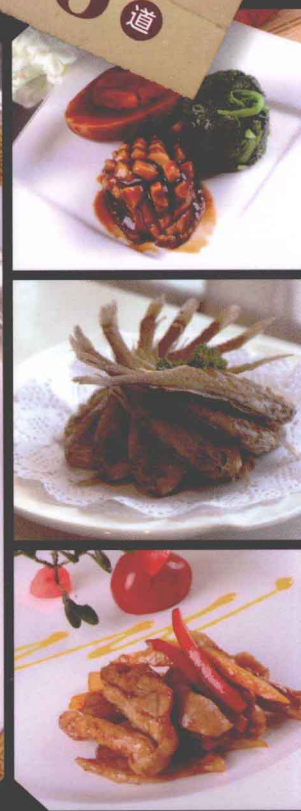


酒店必备 招牌菜

- 本书选取酒楼中点单率较高的必备菜品250余道
- 图片精美，制作详细，其中还重点介绍了酒楼必备养生菜的养生功能
- 按照 **凉菜、热菜、面食** 进行分类，为酒店大厨提供参考



夏金龙 等编著



化学工业出版社

Jiudianbibeizhaopai cai

酒店必备 招牌菜

夏金龙 等编著



化学工业出版社

·北京·

随着健康意识的提高，酒楼食客也越来越重视菜品的养生保健功能。酒楼菜品正从传统的油腻、制作繁复向尽量保持菜品的原汁原味、更加注重养生功能转变。本书适应这一需求，约请著名烹饪大师精心编写最新酒楼养生菜品，供酒楼餐馆的专业大厨、经理选用参考。

本书选取酒楼中点单率较高的必备菜品250余道，图片精美，制作详细，其中还重点介绍了酒店必备养生菜的养生功能，按照凉菜、热菜、面食进行分类，为酒店大厨提供最新参考。

图书在版编目（CIP）数据

酒店必备招牌菜 / 夏金龙等编著. —北京：化学工业出版社，2013.7

ISBN 978-7-122-17361-4

I. ①酒… II. ①夏… III. ①保健—菜谱 IV. ①TS972.161

中国版本图书馆CIP数据核字（2013）第100607号

责任编辑：李娜 马冰初 装帧设计：水长流文化
责任校对：陶燕华

出版发行：化学工业出版社（北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码100011）
印 装：北京瑞禾彩色印刷有限公司
787mm×1092mm 1/16 印张9 字数249千字 2013年8月北京第1版第1次印刷

购书咨询：010-64518888（传真：010-64519686） 售后服务：010-64518899
网 址：<http://www.cip.com.cn>
凡购买本书，如有缺损质量问题，本社销售中心负责调换。

定 价：58.00元

版权所有 违者必究

目录 CONTENTS

上篇

酒店必备 精品菜

创意冷拼

- 结伴鸳鸯 / 2
- 锦上添花 / 3
- 世代相传 / 4
- 万紫千红 / 5
- 喜气洋洋 / 6
- 吉庆有余 / 7
- 浓情蟹意 / 8
- 步步高升 / 9
- 情投意合 / 10
- 空海结连理 / 11

精品燕鲍翅参

- 极品浓汤炖血燕 / 12
- 干烧辽参 / 12
- 久品血燕黄焖翅 / 13
- 红烧官燕烩生翅 / 13
- 意腿银针炒生翅 / 14
- 生拆蟹肉烩生翅 / 14
- 沪上干烧花胶脯 / 15
- 原汁辽参扣鲜鲍 / 15
- 红烧辽参扣花胶脯 / 16
- 干烧澳洲鲜鲍 / 16
- 黄焖一品鲜鲍 / 17
- 黄焖关东辽参 / 17
- 清炖印尼血燕 / 18
- 东南亚酸辣海皇烩生翅 / 18
- 原汁扣澳洲鲜鲍 / 19
- 台北香水汁烩辽参 / 19
- 明炉焖四宝 / 20
- 虾子烤乌参焙龙须面 / 20
- 瑶柱扣鲍脯 / 21
- 虫草双凤瑶柱炖辽参 / 21
- 东南亚榄菜皇爆辽参 / 22

鲜活水产类

- 东南亚风味龙虾皇 / 23
- 金蒜百合戏龙珠 / 23
- 香槟龙太子 / 24
- 龙皇戏牡丹 / 24
- 干烧明虾皇焙伊面 / 25
- 望子成龙 / 25
- 西洋山葵虾 / 26
- 泰汁百粒宠龙珠 / 26
- 夏威夷宠虾球 / 27
- 开胃酸汤炖深水斑 / 27
- 百花酿芦笋 / 28
- 避风塘炆龙珠 / 28
- 金汤鱼子炖老鼠斑 / 29
- 枯茗酱烤老鼠斑 / 29
- 极品浓汤浸鳕鱼 / 30
- 东南亚干炒鳕鱼粒 / 30
- 照烧鳕鱼配芦笋 / 31
- 香葱烤鳕鱼配芦笋 / 31
- 鲜菌菇滑炒石斑粒 / 32
- 鲜芦笋酱爆罗鲱鱼 / 32
- 马来香芒烤多宝鱼 / 33
- 煎封三文鱼扒 / 33
- 翡翠爆炒马哈鱼 / 34
- 皇家芝士焗鳕鱼配菠菜 / 34
- 金钾雀胶鳕鱼盒 / 35
- 私房凉瓜炒贵蚌 / 35
- 京葱爆蚌片配芦笋 / 36

法式鹅肝类

- 香煎法式鹅肝 / 37
- XO酱爆法式鹅肝粒 / 37
- 鹅肝酱凤尾焗藕夹 / 38
- 法式鹅肝酿鸡卷 / 38
- 私房鹅肝吐金丝 / 39

贝壳类原料

- 东洋香煎带子皇 / 40
- 芳香双味带子盒 / 40
- 牡丹白玉瑶柱脯 / 41
- 香辣汁焗青口贝 / 41
- 浓汁松茸扣青口贝 / 42
- XO酱爆海螺片 / 42
- XO酱爆蜗牛配芦笋 / 43
- 椒汁香芒爆澳洲蛭王 / 43
- 鲜菌菇爆蜗牛 / 44
- XO酱爆鸳鸯带子 / 44
- 百花酿带子 / 45
- 碧绿珊瑚炒玉带 / 45
- 榄菜皇爆澳带配菌菇 / 46
- 芥兰炒澳洲蛭王 / 46
- 金沙爆螺片 / 47
- 泰式辣汁炆蛭王 / 47
- 原汁鲍仔焖香蛋 / 48

顶级牛肉类

- 东南亚杏香烤仔牛 / 49
- 私房烤牛扒 / 49
- 松茸菌扣顶级牛扒 / 50
- 茶皇烤和牛粒 / 50
- 热带果炒和牛粒 / 51
- 红酒迷迭浸牛肋排 / 51

新西兰羊肉类

- 香煎新西兰羊排 / 52
- 风味酱烤新西兰羊排 / 52
- 酱烧羊棒配芥兰 / 53

创意私房系列

- 极品风味海上皇 / 54
- 玉环献牡丹 / 54
- 风味耗豉松 / 55
- 凤胶芦笋腌肉卷 / 55
- 香檳汁焗鸳鸯脯 / 56
- 牡丹蔬菜塔 / 56
- 菩提辣汁爆叉烧 / 57
- 百花炸蟹钳配烤鸭胸 / 57
- 四意芙蓉扒蟹钳 / 58
- 蟹粉瑶柱扒土鸡蛋 / 58
- 玉瓜爆雀柳 / 59

汤羹系列

- 东南亚酸辣鱼骨羹 / 60
- 极品鲍翅海皇羹 / 60
- 龙皇太子羹 / 61
- 浓汤鸳鸯龙虾盅 / 61
- 浓汤如意煲牛展 / 62
- 牡丹海皇羹 / 62





下篇

酒店必备 养生菜

凉菜

- 巧手蓝莓藕 / 64
- 卤蛋紫薯配薄荷 / 64
- 橙香三叶芹 / 65
- 北极贝穿心莲 / 65
- 美极辣汁刀鱼 / 66
- 香橙凉瓜 / 66
- 香茅脆皮乳鸽 / 67
- 捞汁海参 / 67
- 捞汁双脆 / 68
- 香烤杏鲍菇 / 68
- 辣白菜寿司饭 / 69
- 泰椒白灵菇 / 69
- 卤味薄荷笋 / 70
- 葱油甜虾玉笋 / 70
- 泰汁三脆 / 71
- 果冻小芒果 / 71
- 鲜椒猪手 / 72
- 低温金枪鱼牛油果 / 72
- 鱼子养生山药丝 / 73
- 迷迭香墨鱼仔 / 73
- 薄荷蒜带子 / 74
- 花胶金瓜丝 / 74
- 虫草拌海宝 / 75
- 泰汁健脑布丁 / 75
- 豆干扣金菇 / 76
- 鲜椒带子茄 / 76
- 鲜笋蹄筋 / 77
- 水晶鹿鞭 / 77
- 糟卤鸭舌 / 78
- 松茸煎鳕鱼 / 78
- 琥珀冬瓜 / 79
- 凉食苦瓜生蚝 / 79

热菜

- 避风塘小土豆 / 80
- XO酱爆斑鱼 / 80
- 杂粮辽参 / 81
- 黑椒紫苏叶 / 81
- 三文鱼拼蛋白 / 82
- 鹅肝鱼子酱 / 82
- 紫薯官燕 / 83
- 金丝鳕鱼 / 83
- 美极烹茶树菇 / 84
- 豉汁百花球 / 84
- 金丝沙律密瓜 / 85
- 花开富贵 / 85
- 白汁暗纹东方豚 / 86
- 红参豆腐 / 86
- 红烧排骨鲍 / 87
- 当归银鳕鱼 / 87
- 春华秋实 / 88
- 筋饼薯丝 / 88
- 滋补鹿宝汤 / 89
- 鲜椒鱼片 / 89
- 一品干烧肉 / 90
- 滑炒猪肝 / 90
- 糯米小排 / 91
- 油淋时蔬 / 91
- 番茄沙律虾 / 92
- 虫草花萝卜丝汤 / 92
- 肉碎日式豆腐 / 93
- 杏汁浸牛排 / 93
- 双味虾球 / 94
- 福香脆卷 / 94
- 蟹味菇焗春蚕 / 95
- 京葱爆眼肉 / 95
- 三鲜焗薯饼 / 96
- 鸡汤小油菜 / 96
- 茶香熏多宝鱼 / 97
- 酸辣嫩滑鸡 / 97
- 炸青瓜盒 / 98
- 拔丝人参 / 98
- 培根蕨菜 / 99
- 酸辣乌鱼蛋 / 99
- 蒜香茄塔 / 100
- 鲜辣带子 / 100

- 香卤牛肉 / 101
- 脆香骨髓 / 101
- 双椒仔排 / 102
- 极品佛跳墙 / 102
- 清炸时蔬 / 103
- 雪菜鲫鱼 / 103
- 卤香鲜辣骨 / 104
- 飘香三点蟹 / 104
- 风干鱼 / 105
- 红油浸牛肉 / 105
- 双色青蔬参 / 106
- 薄荷沙姜焗凤腿 / 106
- 银杏鱼榄 / 107
- 香茅鹿脆骨 / 107
- 蟹黄虾胶酿白玉 / 108

- 牛粒杏鲍菇 / 108
- 香煎鳌花鱼排 / 109
- 烧酿双拼 / 109
- 香橙雪蛤 / 110
- 五香寒羊腿 / 110
- 鸡软骨玉米串 / 111
- 松塔山珍 / 111
- 金米辽参 / 112
- 香煎大头宝 / 112
- 生煎肥鹅肝 / 113
- 扇影煎松茸 / 113
- 汽锅鸡煲翅 / 114
- 双味龙虾 / 114
- 泰汁脯棒鲜贝 / 115
- 白雪映春晖 / 115

- 雪蛤梅花鹿血糕 / 116
- 荷花蜜枣莲 / 116
- 豆蓉木瓜雪蛤羹 / 117
- 碳烤鹿肉 / 117
- 蜜汁南瓜 / 118
- 菠萝土豆泥 / 118
- 黑椒鱼饼 / 119
- 酱焗九孔鲍鱼 / 119
- 剁椒银鳕鱼 / 120
- 青蔬猪肋排 / 120
- 鲜人参烧鹿肉 / 121
- 南瓜肉末扣辽参 / 121
- 裙边扣白灵菇 / 122
- 虾胶玉米棒 / 122

面点

蛋糕类

- 香橙慕斯蛋糕 / 123
- 欧式蛋糕 / 123
- 创意蛋糕 / 124
- 鲜果巧克力蛋糕 / 124
- 桃仁重油蛋糕 / 125

烤点类

- 葡式蛋挞 / 125
- 紫薯蛋挞 / 126
- 金色领结酥 / 126
- 酥皮泡芙 / 127
- 肉松酥 / 127
- 果肉酥 / 128
- 流沙蔬夫里 / 128

面包类

- 竹炭面包 / 129
- 法式菠萝包 / 129
- 全麦面包 / 130
- 芝士面包 / 130
- 丹麦牛角包 / 131

家常面食类

- 果蔬沙拉空心粉 / 131
- 茄汁螺丝面 / 132
- 黑椒牛肉意粉 / 132
- 粗粮玉米面条 / 133
- 双色竹炭面条 / 133
- 水晶鸳鸯蒸饺 / 134
- 萝卜丝饼 / 134
- 鸳鸯烙盒 / 135
- 辣味卷饼 / 135
- 脆皮红豆饼 / 136

面食养生





上篇 酒店必备 精品菜



- 创意冷拼
- 精品燕鲍翅参
- 鲜活水产类
- 法式鹅肝类
- 贝壳类原料
- 顶级牛肉类
- 新西兰羊肉类
- 创意私房系列
- 汤羹系列

Chuangyi lengpin

创意冷拼



结伴鸳鸯

1 鲜贝酱拌卤汁杏鲍菇

原料 杏鲍菇100克。

调料 鲜贝酱5克，盐1克，糖1克。

2 烟熏鹅肝百灵金钱鸡

原料 法国鹅肝100克，猪颈肉20克，百灵菇10克，胡萝卜10克。

调料 海鲜酱10克，叉烧糖30克，淮盐20克。

3 绿笋黑鱼子牛肉敦

原料 香莴笋50克，牛肉50克，黑鱼子酱2克。

调料 麻油2克，盐2克，生抽15克。

4 翡翠白玉熏肉卷

原料 烟熏肉30克，芦笋10克，鲜马蹄鱼肉蓉100克，海参10克。

调料 盐5克，鲜味汁5克，葱、姜各2克。

1 红酒浸西柚海蜇头

原料 AAAA海蜇头100克，西柚10克。

调料 美国辣椒仔5克，生抽5克，红酒30克。

2 金瑶皇室芥末虾

原料 泰国和虾仁150克，瑶柱20克。

调料 英国皇室芥末粉10克，蛋黄酱10克。

3 豉椒香螺鲜鲍片

原料 鲜活鲍鱼仔1只约30克，美国螺头30克。

4 冰汁桂花糯米藕

原料 莲藕300克，糯米50克。

调料 冰糖200克，糖桂花10克，蜂蜜10克。

锦上添花





世代相传

1 百味淋汁帝王鸡

原料 宫廷鸡皇750克。

调料 自制百味帝王酱，万字酱油10克，绿芥末粉5克，美国辣椒仔5克。

2 老上海熏鱼

原料 青鱼中段750克。

调料 太太乐宴会酱油100克，黄酒25克，砂糖50克，八角5克，桂皮5克。

3 葱香鸳鸯菩提色拉

原料 芥兰丝50克，红参丝50克，意大利落地球生菜50克。

调料 葱油10克，盐2克，鲜味汁5克。

1 冰镇雕王醉春鸡

原料 新草鸡1只约750克。

调料 黄酒，盐，5克，味粉10克，糖5克，
葱姜各5克。

2 本帮油爆河虾

原料 小河虾100克。

调料 番茄酱10克，盐2克，糖10克，姜葱
少许。

3 酱汁五香金钱牛展

原料 金钱牛展500克。

调料 五香酱汁卤水1000克。

4 黑珍珠鱼子烟熏蛋

原料 鲜红心鸭蛋1只，黑龙江鲟龙鱼子酱
10克，烟熏料；大米100克，茶叶
10克。

5 金丝香麻脆鳝鱼

原料 鳝鱼150克。

调料 香醋5克，生抽5克，糖10克，葱姜
少许。

万紫千红





喜气洋洋

1 港式卤水鲜鲍仔

原料 大连活鲍鱼1只约20克。

调料 潮粤海鲜卤水1000克。

2 葱香切片河虾仁

原料 泰国河虾仁4150规格的河虾仁150克。

调料 葱油2克，密制调味汁2克。

3 江南水晶肴肉

原料 猪蹄膀500克，肉皮80克。

调料 花椒盐50克，葱姜各5克，香料少许。

4 兰碟什菌色拉

原料 蟹味菇10克，白玉菇10克，青毛豆2克。

调料 葱油2克，鲜味汁1克。

1 鲜果椰汁鹅肝酱

原料 法国鹅肝200克，椰汁100克，木瓜10克，火龙果10克。

调料 糖50克，葱姜各2克，生抽10克。

2 翡翠牡丹三文鱼

原料 三文鱼100克。

调料 芥末酱10克，万字酱油10克，绿芥末粉2克，辣椒仔5克。

3 海皇如意鸳鸯卷

原料 牛柳100克，鱼肉100克，日式海苔，海参，虾仁。

调料 盐10克，鸡粉5克。

4 鲜贝芥末西洋菜

原料 西洋蔬菜150克，鲜贝10克。

调料 芥末酱2克，盐3克。

吉庆有余





浓情蟹意

1 牛油果蟹肉沙拉

原料 美国牛油果1只，阿里斯加帝皇蟹肉50克，泰国木瓜20克，新西兰奇异果10克。

调料 沙拉酱20克，黑椒碎少许。

2 金丝鹅肝配红枣苹果沙律

原料 法国鹅肝100克，糯米红枣2粒，苹果沙律20克。

调料 盐2克，葱姜各2克，葱油2克，黄油1克。

3 韩式泡菜拌三文鱼薄片配绿芥末酱

原料 韩国泡菜50克，三文鱼片20克。

调料 绿芥末酱10克。

4 金杯香干马兰头

原料 马兰头100克，千丝干20克。

调料 盐5克，麻油5克，味粉2克，糖1克。

1 澳洲香芒烧鸭脯

原料 广东大鸭1只约1800克，澳洲芒果1只。

调料 海鲜酱10克，磨豉酱10克，淮盐15克，葱姜各2克。

2 金牌手撕烤麸

原料 烤麸100克，香菇10克，银杏5克，干金针菜5克。

调料 生抽20克，糖10克。

3 葱香牡丹河虾仁

原料 河虾仁100克。

调料 鲜味汁3克，小葱碎1克。

4 金杯奇异果牛肉

原料 牛里脊300克，新西兰奇异果1只。

调料 李锦记辣酱10克，糖2克，生抽3克。

步步高升





情投意合

1 香芒奇味罗鲱鱼

原料 罗鲱鱼150克，澳洲芒果10克。

调料 锦珍生抽20克，镇江香醋15克，砂糖20克，清柠汁5克，鱼露少许。

2 雪衣蟹粉青瓜沙律卷

原料 蟹肉30克，肉松10克，椰丝20克，青瓜100克，鱼子2克。

调料 蛋黄酱50克，橙汁5克。

3 明炉蜜汁叉烧

原料 猪颈肉150克，麦芽糖100克。

调料 海鲜酱10克，砂姜粉2克，甘葱头2克。

4 葱油鲜百合芦笋色拉

原料 芦笋100克，百合10克，鲜贝丝5克。

调料 葱油5克，白酱油3克，糖1克。