

黑龙江名茶志



黑龙江科学技术出版社

黑龙江名菜志

hēilòngjiang míngcài zhi

吴光启 王翻文 吴守田 编

黑龙江科学技术出版社

一九八四年·哈尔滨

新 农 牌

双 粮 酒

哈尔滨市新农制酒厂生产的新农牌双粮酒，一九八二年被评为家农牧渔业部优质产品。

新农制酒厂已有二十多年酿酒历史。该厂生产的双粮酒所需原和辅料均经过严格选择，生产工艺具有传统特点。酒质优良，清澈明，纯正适口，柔和尾净，其理化、卫生、感观指标，经有关部门定，达到国家部颁标准，质量合格。

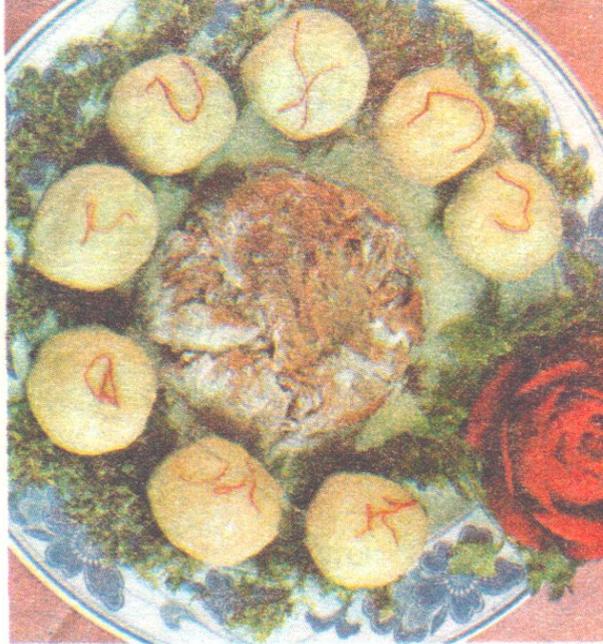
厂址：黑龙江省哈尔滨市新农公社新农制酒厂

电话：62139





渍菜美味飞龙脯▲



银珠猴蘑▲



香烹野鸭▶



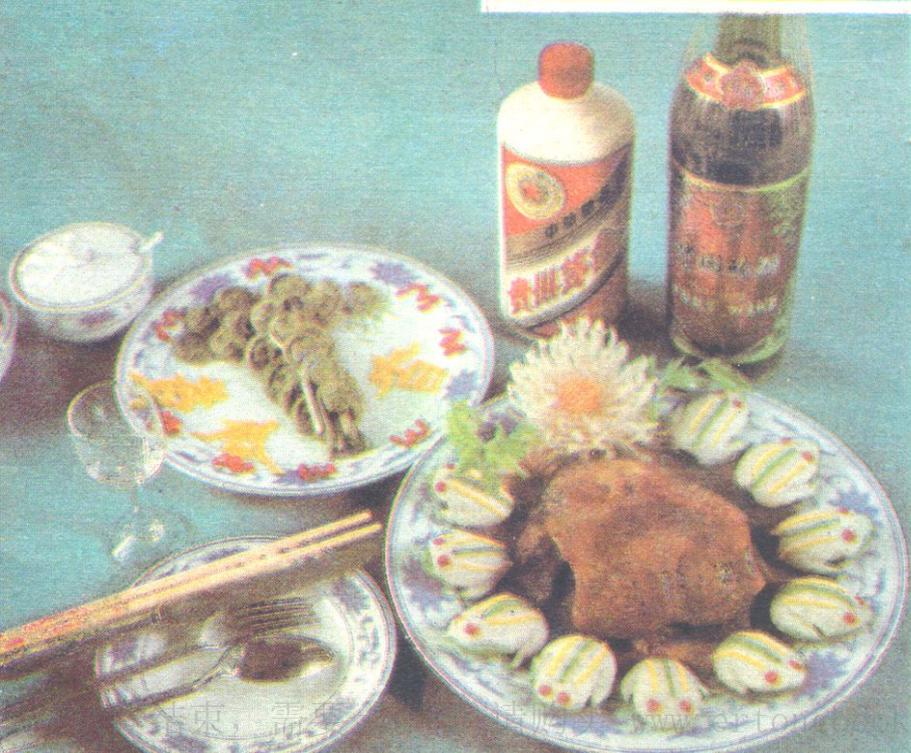
◀登高飞龙



◀ 犴鼻戏彩珠



金鸡报晓 ▶



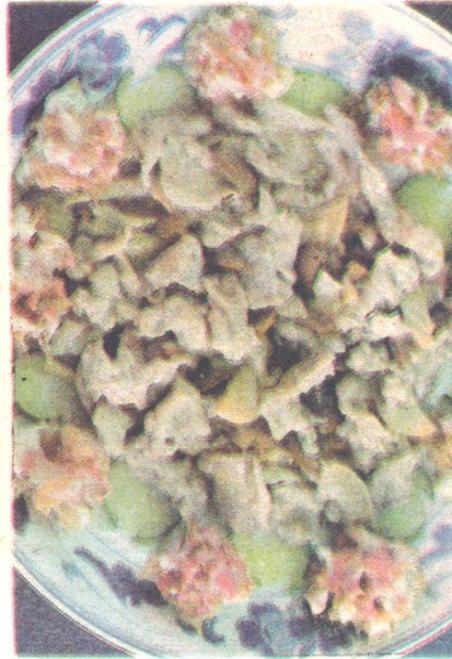
◀ 香葱烧犴鼻拼
鸡茸哈什蚂油



◀ 雪山梅花鹿



松仁熊掌扒猴头 ▲



参泉美酒醉飞龙 ▲

清蒸大马哈鱼 ▶



▶ 渍菜火锅



◀ 余三鲜飞龙汤



▶ 彩珠熊掌



孔雀牌全脂速溶奶粉

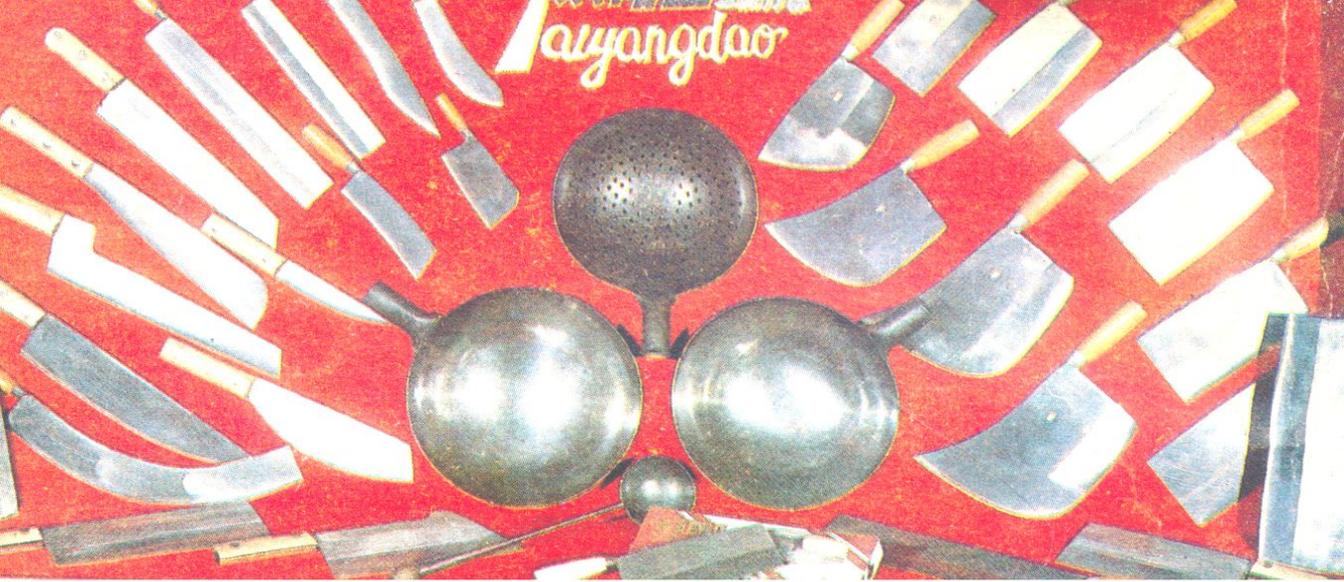
黑龙江省哈尔滨市道里区新发公社胜利乳粉厂生产的孔雀牌全脂速溶奶粉，一九八二年被评为国家农牧渔业部优质产品。

孔雀牌奶粉，系用鲜牛奶经过消毒、低温浓缩、离心喷雾干燥而成。其特点是：保持了牛奶原有的营养成分；冲调后仍具鲜牛奶味道；溶解迅速，用开水或温开水即可溶解。孔雀牌奶粉是哺喂婴幼儿的佳品，也是老弱病残保健的良好补品。

全国各省市食品商店和糖业烟酒公司均有销售。

厂址：黑龙江省哈尔滨市新发公社
电话：62557

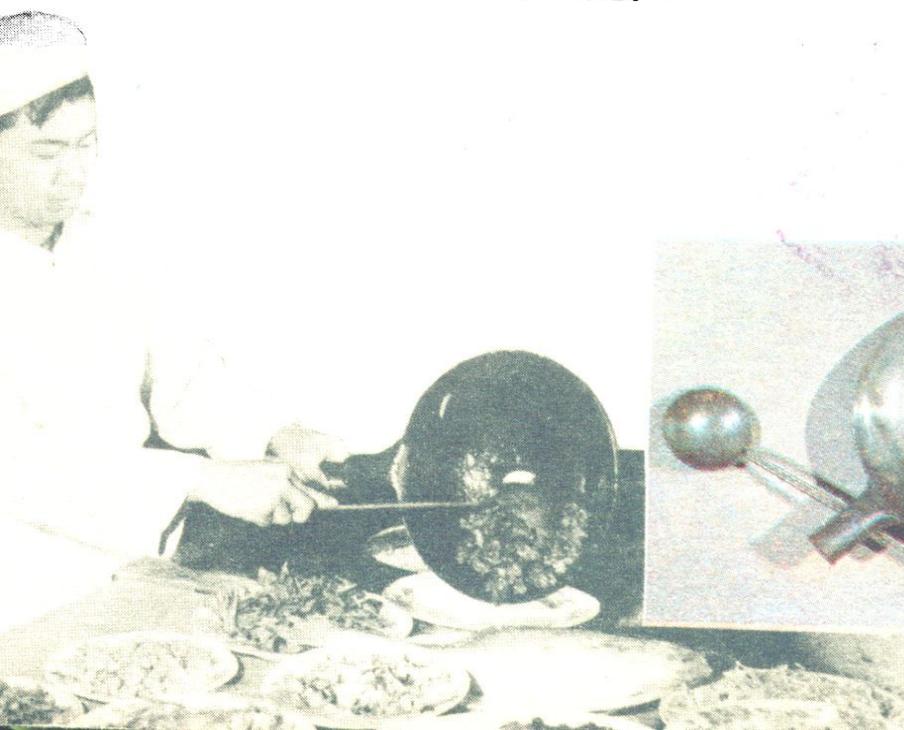




请用“太阳岛牌”五金炊具

我厂生产适于各大宾馆、国际饭店、食堂及饮食服务行业用大勺、漏勺、京手勺及不锈钢菜刀、果子刀、西餐刀、拉刀、砍刀、白提刀、尖提刀、片刀、镢刀、肉丁刀、扒皮刀、民用1—5号菜刀等各种炊事用具。产品质量优良，享有盛誉，实行三包，代办发运，来人来函均可订货。经销单位：哈尔滨市生产资料公司、哈尔滨市土产日杂批发部、大庆市生产资料公司。

厂址：哈尔滨市道外南十五道街23号 **哈尔滨市五金炊具厂**
 电话：43754 · 48480 · 49409



书号：15217·141

定价：0.61元

序

我国的烹调技艺，集五千年文明之精萃，久传不衰，名扬四海，素负盛誉。各路名厨烹艺精湛，各地菜肴风味独特，并且不断提高，不断发展。

黑龙江省地处祖国东北边陲。省城哈尔滨及省内诸地，名厨济济，名菜迭出。厨师们通过创造性的劳动，将黑龙江的特产——飞龙、熊掌、犴鼻、猴头蘑、大马哈鱼、鲟鲤鱼等，烹制出色、味、香、型俱佳的“飞龙宴”、“龙珍宴”、“风味宴”、“野味宴”……可谓制做考究，一菜一格，百菜百味，脍炙人口，久食不腻。吴光启、王毓文、吴守田同志整理撰写的《黑龙江名菜志》，比较全面地反映了“龙江”名菜的概貌。

《黑龙江名菜志》的问世，对继承和发扬我国古老的烹调文化遗产，普及和提高地方烹调技艺，促进各地烹调技术交流，开创饮食工作的新局面，将起到积极的作用。对《黑龙江名菜志》不尽完善之处，尚需吸取烹调各家之所长，予以补充或纠正；对诸多名菜的定名及特点，也需同烹调内行加以认真的商榷，以使这朵烹饪百花丛中的新花开放得更加鲜艳。

黑龙江省商业厅副厅长 郝 荣

前 言

一九八一年四月，黑龙江省服务局举办了建国以来首次特级厨师技术考核；同年八月，哈尔滨市烹饪技术学会统一组织市内各大宾馆、饭店的厨师，开展了地方风味名菜的研究整理工作。一九八三年七月，黑龙江省服务局再度举行全省特级厨师技术考核。在有关部门的协助下，我们将这些资料进行了汇集、研究和筛选，从中选取具有地方风味的足以代表我省特点的名菜计一百零七种编成此书。

在编写此书的过程中，省特级厨师姚镇境、盛英杰、张志斌、孙延群、张乐竹，名师徐明煜、赵广成、王忠洲、张跃庭、孙永增、董延苓、刘西尧等老师傅和一级厨师刘东来、朱道良及赵祥柱同志，都给予我们以真诚的指点与帮助，做了不少工作；成书之后，省商业厅副厅长郝荣同志特为此书撰写了序言，我们在此一并表示诚挚的谢意。限于我们的水平，书中缺点不足之处肯定不少，敬希烹饪同行与广大读者指正。

编 者

目 录

序

前言

飞龙.....	(1)
1. 五加参飞龙酒锅.....	(1)
2. 参泉美酒醉飞龙.....	(2)
3. 渍菜美味飞龙脯.....	(3)
4. 登高飞龙.....	(4)
5. 余三鲜飞龙汤.....	(5)
6. 雪梅飞龙.....	(6)
7. 清水飞龙.....	(7)
8. 鸳鸯飞龙酒锅.....	(8)
9. 串烤飞龙.....	(8)
10. 清炖飞龙.....	(9)
11. 飞龙榆蘑汤.....	(10)
熊掌.....	(12)
12. 彩珠熊掌.....	(13)
13. 掌上明珠.....	(13)
14. 扒熊掌猴头.....	(15)
15. 松仁玉掌.....	(16)
16. 松仁熊掌扒猴头.....	(17)
17. 莲花熊掌.....	(18)
18. 玉掌明珠.....	(19)
19. 红扒熊掌.....	(20)

20. 白扒熊掌.....	(21)
21. 火腿扒熊掌.....	(22)
22. 黄焖熊掌.....	(23)
23. 砂锅熊掌.....	(24)
犴鼻	(25)
24. 青蛙麒面.....	(25)
25. 犴鼻戏彩珠.....	(26)
26. 美容犴鼻.....	(27)
27. 烧犴鼻凤蛋.....	(28)
28. 香葱烧犴鼻拼鸡茸蛤什蚂油.....	(29)
29. 红烧犴鼻松茸.....	(30)
30. 炸松仁犴鼻.....	(31)
猴头蘑	(33)
31. 银珠猴蘑.....	(33)
32. 乌龙蟠桃.....	(34)
33. 酿猴蘑大虾.....	(35)
34. 鸭腿猴蘑.....	(36)
35. 八卦太极猴蘑.....	(37)
36. 白扒猴蘑.....	(38)
37. 翡翠猴蘑.....	(39)
38. 砂锅凤脯猴蘑.....	(40)
39. 软炒脊茸猴蘑.....	(41)
田鸡	(42)
40. 金蝉宝合.....	(42)
41. 冰糖雪蛤.....	(43)
42. 余五加参蛤什蚂油.....	(43)
43. 什锦蛤什蚂油.....	(44)

鹿.....	(46)
44. 金鸡报晓.....	(46)
45. 清汤鹿尾.....	(47)
46. 雪山梅花鹿.....	(48)
47. 鹿丝冬笋.....	(49)
48. 金钱鹿肉.....	(49)
49. 烤鹿方.....	(50)
50. 鹿肉饼.....	(51)
51. 脆皮鹿肉.....	(52)
52. 茄汁鹿肉.....	(53)
53. 蕃茄鹿肉饼.....	(54)
鲟鲤鱼.....	(56)
54. 鱼骨白烧海参.....	(57)
55. 红烧鱼唇.....	(58)
56. 清炖鲤鱼.....	(59)
57. 溜鲤鱼片.....	(59)
58. 糖醋鲤鱼片.....	(60)
大马哈鱼.....	(62)
59. 清蒸大马哈鱼.....	(62)
60. 清煮咸大马哈鱼.....	(63)
61. 豆瓣原汁大马哈鱼.....	(64)
山鸡.....	(66)
62. 莲蓬山鸡.....	(66)
黄羊.....	(68)
63. 油焖黄羊.....	(68)
64. 清炖黄羊.....	(69)
65. 炸卤黄羊.....	(70)

66. 燻黄羊肉·····	(70)
狗子·····	(72)
67. 烤丁香狗腿·····	(72)
68. 烤狗子肉·····	(73)
69. 参泉美酒醉狗肉·····	(74)
70. 沙丁狗肉·····	(74)
71. 炸烹狗肉·····	(75)
72. 卤汁狗肉·····	(76)
野鸭·····	(78)
73. 香烹野鸭·····	(78)
桂鱼·····	(80)
74. 家常熬桂鱼·····	(80)
人参·····	(81)
75. 三鲜人参汤·····	(81)
刺嫩芽·····	(83)
76. 翡翠刺嫩芽·····	(83)
77. 炒鸡丝刺嫩芽·····	(84)
78. 烧刺嫩芽海米·····	(85)
黄瓜香·····	(86)
79. 三鲜黄瓜香·····	(86)
80. 油爆黄瓜香·····	(87)
81. 芙蓉黄瓜香·····	(87)
蕨菜·····	(89)
82. 海米蕨菜·····	(89)
83. 炒山鸡蕨菜·····	(90)
84. 三味蕨菜松花·····	(91)
85. 脆皮蕨菜卷·····	(91)

86. 锅煽蕨菜鱼卷.....	(92)
其它.....	(94)
87. 虎啸声威.....	(94)
88. 拌什锦丝.....	(94)
89. 酥香三样.....	(95)
90. 鸽蛋银耳.....	(96)
91. 清汤燕菜.....	(97)
92. 梅花鱼翅.....	(98)
93. 鸳鸯海参.....	(99)
94. 蝴蝶海参.....	(100)
95. 荷花海参.....	(101)
96 炸两样.....	(102)
97. 金钱鲍鱼.....	(103)
98. 兰花红油白鱼.....	(104)
99. 一尾双身鱼.....	(105)
100. 金鱼卧莲.....	(106)
101. 蜜汁莲籽苹果.....	(106)
102. 渍菜火锅.....	(107)
103. 渍香瓜.....	(108)
104. 美味黄瓜.....	(109)
105. 香梅酱.....	(109)
106. 渍脆梨.....	(110)
107. 渍大头菜.....	(110)

飞 龙

飞龙，俗称棒槌鸟，学名榛鸡，生长在黑龙江省大、小兴安岭的深山密林之中，是极为珍贵的飞禽。飞龙体小，身着黑灰色斑纹，胸肌发达，羽毛丰满，每只重六两至九两；极善飞行，在山峦峡谷中，往往一闪而过，很难扑获。

飞龙，喜食松枝茸、树叶嫩芽，秋冬之时，则以五味子果实和人参籽为食。飞龙，肉质细嫩，其蛋白质、多种维生素、氨基酸的含量较高，是不可多得的美味佳肴，曾为清代皇帝的贡品。据《黑龙江志》记载：“江省岁贡鸟，名飞龙者，斐耶楞古之转音也”。飞龙一名，即是满语斐耶楞古一词的转音。

飞龙的烹调方法，只在黑龙江省的菜谱上和清代宫廷御厨的手抄菜单中略有所见。飞龙的传统烹调方法，主要是氽和扒，如“清水飞龙”、“葱扒飞龙”等。近年来，许多名厨师针对飞龙肉质中多种维生素和蛋白质含量高而脂肪少的特点，烹调方法又有新的改进和提高。小天鹅饭店特级厨师孙延群的创新菜“五加参飞龙酒锅”、“渍菜美味飞龙脯”、“参泉美酒醉飞龙”等，就是采用着糊水氽和剁茸加料的烹制方法；由于火候稳当，加热时间适中，菜肴的色、味、香、型俱佳，颇受中外宾客的欢迎。

一、五加参飞龙酒锅

五加参，即驰名中外的黑龙江省特产刺五加，具有人参