餐前冷盘类

龙凤呈祥

原料

主料：肥瘦肉 250 克，烧鸡 200 克。

辅料：白萝卜 1 个，心里美萝卜 1 个，胡萝卜 2 个，黄瓜 2 根，鸡蛋 5 个，冻粉、樱桃、芹菜、发菜各少许。

调料：精粉、味精、胡椒粉、生粉、香油各适量。

制法

1. 用白萝卜雕刻龙头 1 个、牡丹花十朵，用心里美萝卜雕刻凤头 1 个，用胡萝卜雕刻龙尾 1 个、龙爪 4 个，将刻好的造型同芹菜叶一起泡入清水中待用。

2. 鸡蛋打入碗中搅匀，锅置火上倒少许油，将蛋液摊成蛋皮。然后将肥瘦肉剁碎，加少许精盐、味精等调料和蛋液拌成馅，再抹在蛋皮上，最后横放一绺泡好的发菜卷起，用洁布包紧上笼蒸透。

3. 将烧鸡批成片，黄瓜洗净顺长批开，两边用盘加入，中间不要切通，正刀为一段，用手搓成凤尾状，加调味腌渍，将 1 个鸡蛋煮熟后剥去皮切成片。将炒锅上火放少许清水，把冻粉化开，撇沫，稍加绿菜汁成浅绿色，倒在大盘中冷却。

需要全本请访问 www.ertongbook.com

拼摆

1. 将刻好的龙头摆在大盘的左上方，头向右，把樱桃镶在龙头上做龙眼，将蛋卷切片，从尾部拼摆，当中凸起，成 S 形，与龙头相连即成凤尾，龙爪摆上，刷上香油，龙即制成。

2. 将凤头摆在大盘的右下侧，头向左，用片好的烧鸡片放在凤凰身上，刷上香油，用黄瓜切好的凤凰尾摆在身后，把切好的鸡蛋片镶在凤尾上，点缀上樱桃即成。

3. 最后把芹菜叶放在龙凤之间，再摆上用白萝卜雕刻的牡丹花即成。

特 点

龙凤呈祥，万事如意。

冷盘造型艺术是中华烹饪技术的一朵奇葩,它不仅要求厨师有娴熟的刀工技法，而且还应具备一定的艺术修养。

孔 雀 开 屏

原料

主料 蛋黄糕 200 克,蛋白糕 100 克,鹌鹑蛋 14 个,午餐肉 100 克，紫菜鱼卷 150 克。

辅料 :黄瓜 100 克,樱桃 12 个,白萝卜 1 个,青红椒、芹菜叶少许，花椒 2 粒。

调料：精盐、味精、香油各适量。

制法

1. 将鹌鹑蛋分别打入小瓷勺内，上笼蒸熟，下笼待用（做尾用）。将午餐肉修成椭圆形，切片待用(做尾和身子用)。将蛋黄糕 100 克切成椭圆形片(做尾用),另 100 克蛋黄糕切成麦穗形片(做翅用)。

2. 蛋白糕 50 克切麦穗形片(做身子用),另 50 克切椭圆形片(作尾用),紫菜鱼卷切片待用(身、尾各用一半),黄瓜洗净、消毒劈开，再顶刀切成扇形片，加调味腌好待用(做尾用)。

3. 将白萝卜雕成高(包括冠)18 厘米的孔雀头，用清水浸泡待用。青红椒作直径 0.4 厘米的小圆片各 6 个，镶在冠顶上，用花椒籽镶在眼部。

拼盘

1. 取大圆盘一只，将切好的黄瓜扇形片在圆盘上半部边上摆成半圆弧形，在每片瓜片上镶上樱桃，再用蒸好的鹌鹑蛋摆第二个半圆弧形。

2. 将切好的椭圆形午餐肉摆第三个半圆弧形。再将蛋黄糕片、蛋白糕片摆第四、第五个半圆弧形。最后将紫菜鱼卷片居中摆上，呈半圆的孔雀尾就摆成了。最后刷上一层香油，以免干卷。

3. 将雕好的孔雀头头向前、背对半圆的横面摆好；然后将蛋黄糕片、午餐肉片、蛋白糕片、紫菜鱼卷片摆成孔雀的身子和孔雀的翅将孔雀头围住。

4. 将剩余白萝卜雕刻成牡丹花，用少许芹菜叶做陪衬，摆在孔雀头旁边，一个孔雀开屏的造型就制成了。

特 点

色泽艳丽、栩栩如生。

松 鹤 延 年

原料

主料：牛肉、午餐肉各 75 克，发菜少许，松花蛋 2个，鸡蛋 5 个。

辅料：黄瓜、樱桃、水发香菇、土豆各适量，大料籽 2 粒。

调料：精盐、陈醋、味精、胡椒粉、香油、姜各适量。

制 法

1.将黄瓜洗净、消毒，切成梳形花刀，加调料拌匀待做松针用；香菇用水发好，加调料拌匀待做松树枝用。

2.把蛋清打入容器里，加适量调味，上笼蒸熟便成蛋白糕，把一部分切成 5 厘米长的半圆柳叶形，待做翅和羽毛用。将另一部分切成 3 厘米长的小半圆柳叶形，待做脖子上的羽毛用。

3.将松花蛋洗净，稍蒸一下，晾凉去皮切成橘瓣形，待做尾部用，樱桃一切两片，待做丹顶用，用土豆做仙鹤嘴、腿、爪；取生姜一块洗净去皮，放入碗中，捣成末取汁，加醋、香油待用。

4.将牛肉、午餐肉切成 4.5厘米长的薄片待用，发菜用水发好，拌入适量调味待用。

拼 摆

1.用大圆盘 1 只，先将切好的牛肉、午餐肉码成 2 只不同姿态的仙鹤轮廓，再将切好的松花蛋镶在仙鹤尾部。

2. 用切好的大柳叶蛋白从尾部开始摆，依次摆身部、翅部，颈部要镶上发菜和小柳叶蛋白，组成黑白羽毛斑块。

3. 把大料籽镶在仙鹤头部成眼睛；切好的樱桃放在两只仙鹤头上，成丹顶，将做好的嘴、腿镶在仙鹤的相应部位上。

4. 将香菇拼摆成树干、树枝形，切好的黄瓜分别码在树枝上，组成一棵松树。

5. 将制好的姜醋汁淋在松花蛋上，香油刷在松树上即可上桌 。

特点

姿态逼真，栩栩如生，既富有营养，又有观赏价值。

双 鱼 戏 水

原 料

主料：午餐肉 150克，黄瓜 200 克，红胡萝卜 200 克。

辅料 鸡蛋 6 个，白萝卜 1 个，心里美萝卜 1 个，蒜薹 4 根，樱桃 2 个，发菜、青豆各适量。

调料：精盐、味精、香油、淀粉各适量。

制法

1. 分别将午餐肉和一部分黄瓜切成 3 厘米长叶片形状待用，将蛋清打入容器，搅成蛋清糊，加适量干淀粉和调味，抹入花瓣形模具里，上面摆上青豆成莲蓬形，上笼蒸熟待用。

2. 蒜薹用开水汆过待用；发菜用水发好加入调料拌匀待用；白萝卜削成三节(每节 6 厘米长)莲藕形 心里美萝卜雕刻一朵大荷花待用。

需要全本请访问 www.ertongbook.com

3.黄瓜去瓤取皮，红胡萝卜去皮均切成扁形梳子花刀状。

拼摆

1. 分别用扇形梳子花刀状的黄瓜、红胡萝卜在大盘中部摆成两条相对鱼尾，再用午餐肉、黄瓜摆鱼身和划水，把两个煮熟的鸡蛋一切两半，做两条鱼的眼睑，两条鱼的眼珠分别用樱桃和黄瓜做成，嘴用白萝卜削好摆上。

2. 在大盘中下部横摆上用白萝卜做好的莲藕，把发菜放在假造莲藕上衬托成根状，汆好的蒜薹从莲藕摆至盘上部，把莲蓬、荷花、叶都分别镶上去即成。

特 点

立体感强,观赏、品尝并重。

盐 水 白 鸡

原 料

主料 肉鸡 1只(约 1000 克)。

调料：精盐、味精、料酒、胡椒粉、花椒、葱段、姜片各适量。

制法

1. 将鸡先从脖子处竖剖一刀，取出鸡嗉，再开膛去五脏、洗净、入冷水锅，烧沸汆透，捞出待用。

2. 锅置火上，倒入清水，放入鸡，再加入适量料酒、葱段、姜片、花椒，烧沸后撇去浮沫，移小火上煮，将熟料加入适量精

盐、味精、胡椒粉，煮熟晾凉，沥净汁水，拆去骨头，改刀装盘。

特 点

清香可口、味美鲜嫩。

用此法可制盐水排骨、盐水鸡脍，如另跟蘸料则可制成蚝油鸡、芥末鸡、酸辣鸡、麻酱鸡等。

桃 仁 鸡 卷

原料

主料 鸡脯肉 200克。

辅料 核桃仁 500克。

调料：色拉油、精盐、味精、蛋清、生粉、料酒、胡椒粉、椒盐各适量。

制法

1. 将鸡脯肉剔去筋膜，片成薄片，用精盐、味精、料酒、胡椒粉腌渍。

2. 将核桃仁用沸水略烫，去其外皮，然后切成粒，取小碗加入少许蛋清和生粉调匀成糊。将腌好的生鸡片铺开，抹匀蛋清糊，撒少许核桃粒，卷成卷再滚匀蛋清糊，下油锅炸成金红色捞出晾凉，装盘随椒盐一同上桌。

特 点

色形美观、鲜香脆嫩。

山 椒 凤 爪

原 料

主料：冰鲜鸡爪 500 克。

调料：精盐、白醋、料酒、香叶、味精、胡椒粉、姜块各适量。

辅料：野山椒 50 克。

制法

1. 将鸡爪洗净，冷水下锅，烧沸后，移小火上加入适量香叶、料酒、姜块，盖上盖用小火慢炖。

2. 锅置火上，倒入适量清水，烧沸后加入少许精盐、味精、白醋和野山椒，撤火，将煮至八成熟的鸡爪捞入焖泡。食时装盘上桌。

特点

色泽洁白、酸辣清香。这种凤爪脆、爽，略近于酥，似海蜇而无其韧，如豆芽而少其筋，酸辣咸香，异常爽口，凤爪灰白相间，具有半透明的光泽，很能引人食欲。

生 仁 鸡 卷

原 料

主料：肉鸡 1 只(1000克左右)。

辅料：花生仁 100 克。

调料：花椒、大料、精盐、味精、料酒、胡椒粉、生粉、葱

段、姜片各少许。

制 法

1.将肉鸡洗净去五脏、去头、去爪、去翅膀，然后从背部用刀劈开，剔去鸡骨，扒去鸡皮，用精盐、味精、料酒、胡椒粉、葱段、姜片、花椒、大料腌渍5小时。将花生用沸水浸泡后剥去外衣，用刀剁碎待用。

2. 将腌渍好的鸡肉抖净料头，平铺在案子上，撒少许生粉，再把碎花生仁撒匀，然后卷起成卷，用纱布将鸡卷裹起，再用绳子扎紧，上笼蒸透，下笼后用重物压上，冷却后拆去纱布，切片装盘即可上桌。

特点

鲜咸香嫩、爽口不腻。用此法可以做青豆鸡卷、杏仁鸡卷、咸蛋黄鸡卷，口味各异。在口味上有下料足、火功厚、味道浓厚的特点，体现了山西的个性口味。

酱 鸭 卷

原料

主料：鸭子一只约1500克，花生仁 100克。
调料：老卤汤、精盐、葱段、姜片各适量。

制法

1. 将鸭子去五脏、洗净，先从脊背开刀，洗净待用，将花生仁入烤箱烤熟后，搓去皮待用。

2. 卤汤锅置火上，放调料，把鸭子下锅焖煮，鸭子至八成熟

时捞出。

3.把熟鸭趁热剔净骨头，将花生仁搓碎后均匀撒在鸭身上，再用于净纱布将鸭子裹起卷成卷，再用线绳捆紧，上笼蒸熟，下笼晾凉，拆去绳布，顶刀切开即可装盘上桌。

特 点

色泽美观、鲜香不腻。

无 影 腿

原 料

调料 净牛蛙腿肉 250 克。

辅料 冬笋 200 克。

调料：色拉油、精盐、味精、料酒、白糖、胡椒粉、生抽、湿粉、蛋清、清汤、葱、姜、蒜各适量。

制法

1.将牛蛙腿肉洗净、控出水分，用精盐、味精、料酒腌渍入味后，加少许蛋清、湿粉抓匀，用沸水汆至肉质收缩时捞出，再用沸油炸至金黄捞出。

2.炒锅上火，倒少许油，油热投入葱、姜、蒜，烹入料酒，加适量清汤，投入炸好的牛蛙腿和精盐、生抽、味精等调料。烧沸后移小火上㸆熟，然后大火收汁。出锅淋香油，晾凉即可上桌。

特 点

色泽浅红、咸鲜香醇。

三文鱼沙拉

原 料

主料：三文鱼 150克。
辅料：青红椒、洋葱、生菜各 50 克。
调料：精盐、味精、蚝油、香油、辣油、醋、蒜茸各适量。

制 法

1.将三文鱼切粗丝，青红椒、生菜及洋葱均切细丝。水锅上火，烧至 80 度，放入三文鱼丝，变色即可捞出。

2. 取小碗，倒入适量精盐、味精、醋、蚝油、香油、辣油、蒜茸拌匀成汁。然后倒入三文鱼丝、生菜丝、洋葱丝、青红椒丝拌匀即可上桌。

三文鱼非常鲜美,生食口感极好,但整料用完后,下脚料扔了很可惜，又不能做菜。具有山西特色的中式沙拉，便可以利用这些下脚料制出一道可口菜肴。

特 点

色泽美观，酸香味鲜。

暴 腌 桂 鱼

原 料

主料 桂鱼 1 条(约 750 克)。
调料：精盐、味精、料酒、花椒、香油、葱、姜各适量。

需要全本请访问 www.ertongbook.com

制法

1. 将桂鱼宰杀、去腮，由鱼脊部片开去内脏，鱼腹部、尾部连接，将头劈开，刮净控去水分。

2. 炒锅上火，放入适量花椒和精盐，用小火炒出香味后倒在案上碾碎成椒盐，然后抹在鱼身上，揉匀后放在瓷盆内腌渍 24 小时，再将鱼取出，用筷子将鱼撑开，吊挂在通风处或日光下暴晒 48小时。

3. 将腌晒后的鱼洗净，撒调料，放葱、姜片，上笼蒸 20分钟，下笼晾凉刷香油，上桌时去其骨刺，将鱼撕成丝，淋香油上桌。

特点

色泽洁白、咸鲜香嫩。受南方食俗的影响，近年来除本地腌渍品种外，又试着用一些南方制法做鱼，并又赋予它新的变化，故深受食客们的欢迎。

手 撕 咸 鱼

原 料

主料 草鱼 1 条(1000 克左右)。

调料：精盐、料酒、香油、葱段、姜片各适量。

制 法

1. 将草鱼宰杀、去腮、开膛、去五脏、去鳞、去头，然后从脊部片开，去骨刺，最后加大盐量，撒料酒、胡椒粉，再加葱

段、姜片，放在阴凉处腌渍 12 小时，再挂起风干 6 小时。

2. 将腌渍风干的鱼肉上笼蒸透，下笼晾凉，用手撕成细丝，拌上香油即可装盘上桌。

特 点

色泽乳白，咸鲜干香。

姜 汁 鱼 片

原 料

主料 鲤鱼 1 条约 1000 克。

辅料：蛋清适量。

调料 精盐、味精、料酒、香油、淀粉、姜末、胡椒粉各适量。

制法

1. 把鲤鱼去鳞、去内脏洗净，片下两面鱼肉，剔去鱼刺和皮，片成 4.5 厘米长、2 厘米宽的片，放入冷水中浸泡后捞出滗去水，加精盐、料酒、胡椒粉、味精、蛋清、湿粉上浆，再投入开水汆好。

2. 姜末放入碗内加料酒用纱布包住挤出姜汁。

3. 锅置火上，放少量香油，油热至八成热时倒入姜汁，炸出香味，倒入鱼片拌好即可。

特 点

色洁白、味鲜嫩。

酱 汁 鲤 鱼

原 料

主料 鲤鱼 1条约 1000 克。

辅料：腌酱瓜 100 克。

调料：色拉油、精盐、味精、料酒、生抽、白糖、胡椒粉、花椒、葱丝、姜丝各适量。

制法

1.鲤鱼收拾干净后，剔去大骨和头尾，将净鱼肉切成约 1.5 厘米宽的条，加入精盐、料酒、味精腌渍 1小时左右；把酱瓜洗净切成碎丁待用。锅置火上，放油烧热，将腌好的鱼条下锅炸，呈金黄色时捞出待用。

2. 另锅置火上,加少量油、花椒,炸出香味后,将花椒捞出，加葱、姜丝、酱瓜丁、适量清汤、白糖、酱油等调好味，然后将炸好的鱼下锅,小火煨入味收汁后,淋上香油,晾凉即可上桌食用。

特 点

色泽金红、酱香味浓。

清 水 牛 肉

原 料

主料：净牛腱子肉 2000 克。

药料：肉桂、豆蔻、草果、山楂、柏子仁、酸枣仁、陈皮、甘草各适量。

调料：精盐、蚝油、料酒、胡椒粉、味精、白糖、辣油、香油、葱段、姜片、蒜茸各适量。

制法

1. 将牛腱子肉切成 10厘米见方的块，用清水浸泡 3小时，然后冷水下锅，上火烧沸后撇去浮沫，慢火煮 15 分钟捞出，洗净。将浸泡肉的血水倒入煮锅内搅匀，待起沫浮起后撇净后，重新将牛肉放入，烧沸移小火上焖煮，并将药料袋放入，再加入适量料酒、葱段、姜片，盖严盖把牛肉焖透，熟后再加盐。

2. 取小碗加入少许精盐、味精、蚝油、白糖、辣油、蒜茸、香油拌匀，将煮好的牛肉切条，并随汁一起上桌。可直接食用或蘸汁食用。

特点

口感清鲜、人口酥软。制作要点一是原汤，包括用泡肉的血水，以保证肉味醇。二是药料具有养心安神作用，可以调节人的神经功能。三是要用文火炖，并使炖成熟的牛肉形状完整，气味清香，口感清新，使食客食后回味无穷。有调味汁蘸食，效果更佳。

陈 皮 牛 肉

原料

主料：牛后腿肉 500 克。

药料：陈皮 50 克。

调料 :色拉油、花椒、精盐、味精、老抽、白糖、料酒、胡椒粉、干辣椒、香油、葱段、姜片各适量。

制法

1. 将牛后腿肉去其脂油和筋膜，切成直径 3厘米、厚 0.3 厘米的片，然后放入清水中浸泡 3小时，然后捞出控去水分，再用沸油炸至断生捞出。

2. 将浸泡牛肉的血水倒入锅内上火,烧开后撇去浮沫,撤火使血水澄清待用。

3. 炒锅上火,倒入少许油,放花椒,待花椒炸出香味捞去不用，投入葱段、姜片、干辣椒，煸炒出香味后，烹入料酒，加入牛肉清汤、老抽、精盐、味精、白糖、胡椒粉等调料，再放入陈皮和牛肉片，烧沸后移小火上煨熟,然后用大火收汁,倒入大盘淋上香油，晾凉后即可装盘上桌。

特 点

色泽褐红、陈皮味浓。此菜肴为热制冷食菜,因其味香浓，人口酥软，回味悠长，大受食客们的喜爱。陈皮具有行气健脾、燥湿化痰、降逆止呕的功效。

白玉里脊片

原 料

主料 猪里脊肉 150 克 ,黄 瓜 50 克。

调料 花椒油、蛋清、淀粉、精盐、味精、料酒、胡椒粉各适量。

制法

1. 把里脊肉切薄片，用冷水泡白后滗净水，加入胡椒粉、精盐、料酒、蛋清、淀粉上浆；黄瓜洗净、消毒，切片待用。

2. 锅置火上，放入清水，沸后汆入里脊片，断生后捞出滗净水置盘内，放入黄瓜片，加适量精盐、味精，炝入花椒油拌匀即可上桌。

特点

肉色洁白、黄瓜味清爽。

九味白肉

原料

主料 猪五花肉 500克。

调料：精盐、味精、蚝油、香油、辣油、芥末油、美极酱油、料酒、花椒、葱段、姜片、蒜茸各适量。

制法

1. 将五花肉冷水下锅，烧沸汆透，过凉洗净，然后换清水下锅，烧沸后移小火上，撇去浮沫，加入料酒、花椒料袋、葱段、姜片，用微火煮至熟，捞出晾凉。

2. 取小碗加入适量蒜茸、精盐、味精、蚝油、香油、醋、辣油、芥末油、美极酱油调成汁。

3. 将肉切成0.3厘米厚的薄片，码入小盘，连同九味汁一同上桌，供食客蘸食。

需要全本请访问 www.ertongbook.com