

宫廷菜美味30种

生活百科
青苹果电子图书系列

内 容 提 要

本书是金盾版“家庭美食系列丛书”之一,专为家庭学做宫廷菜肴而编写。书中从历代宫廷御膳房名厨们所创制出的名菜中,精选了能够满足家庭需要、且适合家庭制作的宫廷菜肴美味 30 种,每菜一图,以简洁的文字对每款菜的用料配比、制作方法及成菜特点等均作了具体介绍,对主要制作过程还配有示范图片。本书图文并茂,科学实用,易学易做,适宜于家庭阅读使用,也可供餐饮业人员参考。

家庭美食系列丛书

宫廷菜美味 30 种

编著 吴 杰 郭玉华 吴学智
吴昊然 申伟东

摄影 吴 杰 吴昊然

前 言

中国烹饪有非常悠久的历史,以其技艺精湛、风格独特而蜚声世界。宫廷菜是中国烹饪艺苑中一颗璀璨的明珠,是历代御膳房名厨们创制出的专供皇帝及皇室后、妃们享用的美味佳肴。由于用料考究,厨艺精湛,器皿华贵,菜式繁多,极具特色而深受人们的喜爱。

《宫廷菜美味 30 种》是金盾版“家庭美食系列丛书”之一,是为了适应人们更高层次的特色饮食需要而专门编写的。它着力将宫廷菜这一民族饮食文化珍品进一步融汇于家庭日常生活之中。考虑到野生动物保护法,所以昔日宫廷筵席上以珍禽异兽所烹制的佳肴名馐,已不再列入餐桌上的美味,而且华贵难觅的器皿也为普通的适用器皿所代替。但本书仍以历代宫廷御膳房名厨们所创制的名菜为依据,并从中精选了既能体现昔日宫廷气派,又有代表性的美味佳肴 30 种。风味独特,易学易做,按书习作,既能满足一般家庭品尝宫廷美味名菜,提高饮食层次的要求,又能让大家在亲手制作中增添许多乐趣,给家庭生活带来欢乐与温馨。

编 者

目 录

抓炒里脊.....	(1)
炒黄瓜酱.....	(3)
黄金肉片.....	(5)
万字扣肉.....	(7)
炒锅炸泥.....	(9)
水晶丸子	(11)
佛手卷	(13)
火熏猪肉	(15)
酸辣羊肚	(17)
它似蜜	(19)
冬笋爆炒鸡	(21)
炸八件鸡	(23)
口蘑肥鸡汤	(25)
葱椒鸭子	(27)
菊花鳜鱼	(29)
红烧鳜鱼	(31)
抓炒鱼片	(33)
蚝油鲍片	(35)
清烹大虾	(37)
豉椒大虾	(39)
煎鲜虾饼	(41)

山参蒸元鱼	(43)
遍地锦装鳖	(45)
鸭条烩海参	(47)
鸡茸煨海参	(49)
鸡丝翅子	(51)
金银鹿肉	(53)
烧鹿肉	(55)
杞子鹿筋	(57)
芥菜墩	(59)

抓炒里脊

原料 猪里脊肉 200 克,湿淀粉 75 克,黄酒 15 克,酱油 15 克,精盐 1 克,白糖 30 克,米醋 15 克,葱末、姜末各 4 克,油 800 克,鲜汤 100 克。

制法 ①将里脊肉片成 1 厘米厚的大片,用刀在两面轻拍至松,再切成条片。 ②将切好的里脊肉条片放在容器内,加入精盐、黄酒 10 克腌渍入味。 ③锅内加油烧至五成热,用 50 克湿淀粉将里脊肉条片挂匀,下入油锅炸透至金黄色酥脆时捞出。 ④锅内留油 20 克,放入葱末、姜末、鲜汤、酱油、白糖、米醋及余下的黄酒烧开,用余下的湿淀粉勾芡,下入里脊肉条片颠翻至匀,淋入明油出锅装盘即成。

特点 金黄明亮,外脆里嫩,甜咸酸香,味道鲜美。是清朝

宫廷菜中著名的“四大抓炒”菜之一。

图示一：里脊肉切成条片

图示二：里脊肉条片腌渍入味

图示三：挂糊下油锅炸酥脆

图示四：下入炒好的调味汁内

炒黄瓜酱

原料 肥瘦猪肉 400 克,黄瓜 150 克,湿淀粉 15 克,黄酱 40 克,黄酒 10 克,葱末、姜末各 10 克,白糖 5 克,鸡汤 50 克,香油 10 克,酱油 5 克,熟豆油 30 克。

制法 ①将肥瘦猪肉、黄瓜均切成丁。②锅内加豆油烧至五成热,放入葱末、姜末炝锅,下入猪肉丁煸炒。③再放入黄瓜丁、黄酱炒透,加入黄酒、白糖、酱油、鸡汤煨一会儿。④用湿淀粉勾芡,淋入香油炒匀,装盘即成。

特点 色泽酱红,咸鲜醇香。是清朝宫廷御膳房著名的炒“四大酱”之一。

图示一：猪肉切成丁

图示二：炝锅煸炒肉丁

图示三：下黄瓜丁和调料炒匀

图示四：用湿淀粉勾芡

黄金肉片

原料 猪嫩瘦肉 400 克,香菜 15 克,葱丝、姜丝各 10 克,鸡蛋 1 个,湿淀粉 25 克,黄酒 15 克,酱油 15 克,香醋 10 克,白糖 12 克,精盐 3 克,花椒 6 克,香油 15 克,油 500 克,鲜汤 15 克。

制法 ①将嫩瘦肉除净筋膜,切成均匀的柳叶片。香菜洗净切段。②在切好的肉片内磕入鸡蛋,加精盐、湿淀粉上浆。将黄酒、酱油、香醋、白糖、鲜汤对成味汁。③锅内加油烧至五成热,下入上浆的肉片,炸散至五成熟时,倒入漏勺沥尽油。

④锅内加油 50 克烧热,下入花椒炸香,捞出花椒粒不用,放入肉片,煎至两面呈金黄色时,放入葱丝、姜丝、香菜段炒匀,沿锅边四周倒入对好的味汁,摆动几下,再翻匀,淋入香油,倒

入盘内即成。

特点 质地软嫩,味道鲜美,清香利口。

图示一:将肉切成柳叶片

图示二:加湿淀粉等调料上浆

图示三:肉片炸至五成熟

图示四:下葱姜丝、香菜段炒匀

万字扣肉

原料 猪肉方一块重约 600 克,淀粉 15 克,黄酒 20 克,酱油 20 克,糖色 3 克,白糖 5 克,葱段、姜块各 10 克,精盐 4 克,花椒水、八角水各 5 克,熟油适量,鲜汤 300 克。

制法 ①将肉方皮面刮净后入锅中煮至八成熟捞出。②将肉方切成 3 厘米见方的块,在每块肉方的一边用刀横片,但不能片断,到角时旋转再片,直片到中心为止。再按原样卷回,皮朝下整齐地码入碗中。③放入黄酒、酱油、糖色、白糖、葱段、姜块、精盐、鲜汤、花椒水、八角水。④上屉蒸至熟烂取出。将葱段、姜块去掉,汤汁沥入锅内,肉扣入盘中。汤汁烧开后,用淀粉加适量水勾芡,淋入明油出锅浇在盘内肉上即成。

特点 色泽红润,肥糯酥烂,老少皆宜。

图示一：肉方煮至八成熟

图示二：将肉方横片成万字肉片

图示三：码整齐放调料

图示四：上屉蒸至熟烂

炒锅炸泥

原料 猪肉(肥三瘦七)300 克,淀粉 20 克,面粉 15 克,鸡蛋 1 个,黄酒 15 克,酱油 5 克,精盐 4 克,五香粉 1 克,鸡汤 100 克,葱末、姜末、蒜末各 5 克,香油 15 克,油 900 克。

制法 ①将猪肉剁成细茸。②猪肉茸放在容器内,加黄酒 5 克、五香粉、精盐 2 克、淀粉 10 克、面粉,磕入鸡蛋搅匀。

③锅内加油烧至五成热,将调好的猪肉茸挤成略小于蛋黄的丸子,下入油锅中炸透捞出。④锅内留油 30 克,放入葱末、姜末、蒜末炆锅,烹入余下的黄酒,加鸡汤、酱油、余下的精盐,下入丸子,小火煨透,用余下的淀粉加适量水勾芡,淋入香油出锅,装盘即成。

特点 软嫩酥香,味道鲜美。是清朝光绪年间的宫廷菜。

图示一：将猪肉剁成细茸

图示二：肉末内加调料调匀

图示三：肉馅挤成丸子入
油锅炸透

图示四：丸子下入调味汁煨透

水晶丸子

原料 猪里脊肉 150 克,皮冻(猪肉皮熬成)500 克,火腿末 20 克,鸡蛋清 1 个,黄酒 8 克,酱油 3 克,葱姜汁 25 克,精盐 4 克。

制法 ①将里脊肉剁成细茸。②里脊茸内加入黄酒 4 克、酱油、蛋清、葱姜汁 15 克、精盐 2 克搅拌均匀。③挤成略小于蛋黄的丸子。④放入盘内上屉蒸熟取出。将皮冻放入净锅内熬化,加入余下的黄酒、葱姜汁、精盐烧开备用。在酒盅内撒一点火腿末,再放入一个小丸子,浇入皮冻汁至满,冷凝成冻取出摆入盘内即成。

特点 形似水晶,咸鲜味美,清凉香醇。是清朝乾隆年间的宫廷名菜。

图示一：将里脊肉剁成细茸

图示二：肉茸内加蛋清及调料

图示三：将肉茸挤成丸子

图示四：丸子上屉蒸熟

佛手卷

原料 猪瘦肉末 200 克,鸡蛋 2 个,淀粉 20 克,面粉 15 克,黄酒 10 克,葱末、姜末各 10 克,精盐 4 克,花椒粉 1 克,香油 15 克,花生油 1000 克。

制法 ①将鸡蛋磕入碗内,加淀粉 10 克、精盐搅散。②面粉加水调成糊。猪瘦肉末内加入黄酒、葱末、姜末、花椒粉、香油和余下的淀粉搅匀成馅。③锅内放 20 克花生油烧热,将蛋液下入锅内摊成两张蛋皮,从蛋皮中间切开,放上肉馅卷成 3 厘米宽的长条,蛋皮边用面糊粘好。每间隔 0.7 厘米切一刀,切至 $\frac{2}{3}$ 宽,不切断,连切四刀,第五刀切断成佛手形肉卷。④锅内加入余下的花生油烧至六成热,下入切好的佛手卷炸透,呈金黄色时捞出摆入盘内即成。

特点 色泽金黄,形似佛手,外焦里嫩,鲜香适口。是清朝宫廷名菜。

图示一:鸡蛋磕入碗内

图示二:肉末内加入淀粉、调料

图示三:蛋皮抹上肉馅

图示四:佛手卷入油锅炸透

火熏猪肉

原料 带皮猪臀肉 800 克,红糖 15 克,龙井茶叶 10 克,酱汤 2000 克,香油 20 克。

制法 ①将猪臀肉的表皮刮洗干净,锅内加水烧开,放猪臀肉煮去血沫捞出。②放入酱汤锅中卤煮至熟透捞出。③熏锅内放入红糖、茶叶,将猪臀肉放在熏算上,盖严盖,上火烧至冒黄烟时端离火,闷约 10 分钟取出,抹上香油。④切成片码入盘内即成。

特点 色形美观,肉烂不柴,醇香浓郁。是清朝初期的宫廷名菜。

图示一：肉块下入锅内煮去血沫

图示二：下入酱汤内卤煮熟透

图示三：放熏锅内熏上色

图示四：切成片装盘

酸辣羊肚

原料 熟羊肚 200 克,冬笋 50 克,葱丝、姜丝各 10 克,精盐 4 克,辣椒油 20 克,鸡汤 500 克,湿淀粉 10 克,黄酒 10 克,米醋 15 克,油 10 克,香油 5 克。

制法 ①将羊肚切成 4 厘米长的细丝。冬笋切成丝。
②锅内加水烧开,下入肚丝略焯一下捞出。 ③锅内加油烧热,放入葱丝、姜丝炝锅,加入鸡汤,下入肚丝、笋丝烧开,撇去浮沫,加入黄酒、米醋、精盐、辣椒油。 ④用湿淀粉勾芡,淋入香油盛入汤碗内即成。

特点 汤汁宽厚,酸辣爽口,肚丝柔韧,味道香醇。是清朝乾隆年间宫廷名菜之一。

图示一：羊肚切成丝

图示二：肚丝焯水

图示三：下肚丝

图示四：用湿淀粉勾芡

它似蜜

原料 羊里脊肉 200 克,湿淀粉 40 克,甜面酱 15 克,黄酒 10 克,姜汁 10 克,酱油 10 克,糖色 5 克,白糖 30 克,醋 6 克,香油 10 克,油 800 克。

制法 ①将羊里脊肉切成 3 厘米长、1.5 厘米宽、0.5 厘米厚的条片。 ②用甜面酱、湿淀粉 35 克抓匀。 ③锅内加油烧至七成热,下入羊里脊肉条片快速拨散,炸脆捞出。 ④锅内留油 25 克烧热,下入炸好的羊里脊肉条片,烹入用黄酒、姜汁、酱油、糖色、白糖、醋和余下的湿淀粉对成的碗汁。翻炒至匀,淋入香油出锅装盘即成。

特点 色泽红润,形似杏脯,甜香如蜜,回味悠长。是著名清真菜肴。

图示一：羊里脊肉切成条片

图示二：用甜面酱、湿淀粉抓匀

图示三：下入油锅中炸脆

图示四：烹入碗汁炒匀

冬笋爆炒鸡

原料 鸡脯肉 200 克,冬笋 100 克,鸡蛋清 1 个,淀粉 30 克,黄酒 15 克,花椒水 5 克,精盐 4 克,鲜汤 40 克,葱末、姜末各 10 克,香油 15 克,油 500 克。

制法 ①将鸡脯肉、冬笋均切成丁。鸡脯肉丁用精盐 1 克腌渍入味。②用淀粉 20 克、蛋清上浆拌匀。③锅内加油烧至四成热,下入鸡脯肉丁滑透倒入漏勺。④锅内留油 30 克,放入葱末、姜末炆锅,下入冬笋丁炒熟,再下入鸡脯肉丁,烹入用黄酒、花椒水、鲜汤和余下的精盐、淀粉对成的味汁。颠翻均匀,淋入香油出锅盛入盘内即成。

特点 滑嫩咸鲜,清香味美。是清朝乾隆年间的宫廷名菜。

图示一：鸡脯肉、冬笋均切成丁 图示二：鸡脯肉丁用蛋清、淀粉上浆

图示三：鸡脯肉丁入油锅滑透 图示四：烹入对好的味汁

炸八件鸡

原料 嫩仔鸡 1 只,鸡蛋 1 个,淀粉 50 克,面粉 20 克,葱姜汁 25 克,花椒水 15 克,精盐 5 克,黄酒 15 克,油 1000 克。

制法 ①将嫩仔鸡宰杀治净,剥去头、爪不用。再剁成八块,即两腿、两翅、两脊背(从背部中间剁开为二)、一脯、一脖,逐件拍松。②将拍松的鸡块放入容器内,加葱姜汁、花椒水、精盐、黄酒拌匀腌渍入味。③将鸡蛋、淀粉、面粉加适量水调成糊。④锅内加油烧至五成热,将入味的鸡块逐一挂糊,下入油锅炸熟透至外皮酥脆时捞出,按鸡原形摆入盘中即成。

特点 色泽金黄,酥脆浓香,外焦里嫩。是清朝乾隆年间的宫廷名菜。

图示一：将鸡剁成 8 块

图示二：加调料腌渍入味

图示三：用鸡蛋、淀粉、面粉挂糊

图示四：鸡块入油锅炸熟透

口蘑肥鸡汤

原料 净肥鸡 1 只,口蘑 75 克,豌豆苗 50 克,香菇 20 克,姜片 15 克,黄酒 15 克,葱汁 20 克,花椒水 10 克,精盐 5 克,清汤 1000 克。

制法 ①将治净的鸡剁去爪,整形。②放入沸水锅中焯透捞出。③将鸡放入容器内,再放入香菇、口蘑、姜片、清汤、精盐、花椒水、葱汁、黄酒,盖严,上屉用旺火蒸 2 小时至熟烂取出,放上豌豆苗即成。

特点 鸡肉软烂,嫩香不柴,汤汁鲜美,清香味醇。是清朝同治年间的宫廷名菜。

图示一：将鸡剁去爪，整形

图示二：放沸水中焯透

图示三：放调料上屉蒸烂

葱椒鸭子

原料 净嫩鸭 1 只,葱段 100 克,鲜姜块 25 克,花椒 10 克,调料包 1 个(内装有桂皮、八角、花椒、香叶各 5 克,丁香、甘草各 2 克),精盐 5 克,白糖 1 克,油 50 克。

制法 ①将治净的鸭子入沸水锅中烫透捞出。②烫好的鸭子放入汤锅内,加葱段 25 克、鲜姜块、调料包、精盐、白糖煮熟捞出。③将鸭子切成 2.5 厘米宽、4 厘米长的条块,整齐地码入碗中。④加入煮鸭汤上屉蒸 1 小时至熟烂取出。将汤汁沥入锅内,鸭块扣入盘中,将汤汁烧开。另将锅内加油烧热,放入花椒和余下的葱段炸香,捞出葱段、花椒不用,将油浇在鸭块上即成。

特点 形态美观,鸭肉香嫩,葱椒味浓,营养丰富。是清朝乾隆年间宫廷名菜之一。

图示一：鸭子入沸水锅中烫透

图示二：锅内加调料将鸭子煮熟

图示三：熟鸭子切成条块

图示四：码入碗内上屉蒸至熟烂

菊花鳊鱼

原料 鳊鱼 1 条(重约 750 克),鸡蛋 1 个,淀粉 75 克,蟹黄 20 克,红樱桃 1 颗,绿樱桃 2 颗,黄酒 20 克,高级鲜汤 150 克,葱姜汁 15 克,白糖 20 克,醋 10 克,精盐 1 克,酱油 10 克,油 1000 克,鸡油 15 克。

制法 ①将鳊鱼宰杀治净,切下鱼头、鱼尾,撒上精盐 0.5 克,腌渍入味。将鱼肉从中间片开,剔去鱼骨,抹刀片成 0.3 厘米厚的片,深至鱼皮,不切断,片 5 片~6 片后切断鱼皮,再横过来切成 0.3 厘米宽的条,不切破鱼皮,按此法将鱼肉切完散开。

②将鱼肉放入容器内,加黄酒 10 克、葱姜汁和余下的精盐腌渍入味。鸡蛋磕入碗内搅散,倒在鱼肉上拌匀。③沾匀淀粉抖散。

④锅内加油烧至七成热,将鱼肉下入油中炸至金黄色呈菊花

状时捞出,摆在鱼盘中间。再将鱼头、鱼尾均沾匀淀粉入油中炸熟,捞出摆在鱼盘的两头呈鱼形。在每朵菊花鱼肉中间点缀上蟹黄。锅内放高级鲜汤、白糖、醋、酱油、余下的黄酒烧开,用余下的淀粉加适量水勾芡,淋入鸡油炒匀浇在菊花鱼上。鱼嘴放红樱桃,鱼眼放绿樱桃点缀即成。

特点 鱼身完整,形似菊花,甜酸鲜香,酥脆味美。

图示一:将鱼肉切成菊花状

图示二:入味的鱼肉挂匀蛋液

图示三:沾匀淀粉

图示四:下油锅炸呈菊花状

红烧鳊鱼

原料 鳊鱼 1 条(重约 700 克),肥瘦猪肉片 50 克,葱末、姜末、蒜末各 10 克,黄酒 15 克,酱油 20 克,白糖 15 克,鸡汤 700 克,猪油 1000 克,香油 15 克,花椒八角水 20 克,湿淀粉 15 克,精盐 3 克。

制法 ①将鳊鱼治净,鱼身两侧剖上样指刀。 ②锅内加猪油烧至七成热,下入鳊鱼炸至黄色捞出。 ③锅内留油 50 克,下入葱末、姜末、蒜末炒香,再下入肥瘦猪肉片炒熟,加黄酒、酱油、白糖、花椒八角水、鸡汤烧开,放入精盐、炸过的鳊鱼,加盖用小火烧约 15 分钟,改旺火收汁。 ④用湿淀粉勾芡,淋入香油炒匀,铲入盘内即成。

特点 鱼形完整,明汁亮芡,咸鲜微甜,鱼肉酥香,酒饭皆

宜。是清朝宣统年间宫廷名菜。

图示一：鳊鱼剖上样指刀

图示二：鳊鱼入油锅炸至黄色

图示三：放入鳊鱼烧煮

图示四：用湿淀粉勾芡

抓炒鱼片

原料 净鲜鱼肉 200 克,湿淀粉 55 克,鸡蛋 1 个,黄酒 10 克,酱油 15 克,白糖 25 克,米醋 13 克,精盐 0.5 克,鲜汤 30 克,葱末、姜末各 8 克,油 900 克。

制法 ①将净鲜鱼肉去皮切成 4 厘米长、3 厘米宽的抹刀片,用黄酒 5 克、精盐腌渍入味。②将鸡蛋磕入 50 克湿淀粉内调成糊。把白糖、米醋、鲜汤、酱油和余下的黄酒对成糖醋汁,再放余下的湿淀粉调匀。③锅内加油烧至五成热,将入味的鱼片挂匀蛋糊下入油中炸透,至金黄色倒入漏勺。④锅内留底油 20 克,放葱末、姜末炆锅,倒入糖醋汁烧开,下入鱼片颠翻挂匀汁,淋入明油出锅装盘即成。

特点 外焦里嫩,甜酸鲜香。是清朝宫廷“四大抓炒”名菜之

一。

图示一：将鱼肉切成抹刀片

图示二：鸡蛋磕入淀粉内调成糊

图示三：鱼片下油锅炸透

图示四：鱼片下入糖醋汁内翻炒

蚝油鲍片

原料 鲍鱼 500 克,蚝油 25 克,鸡清汤 600 克,鲜汤 500 克,鸡油 40 克,葱段、姜片各 20 克,精盐 4 克,白糖 3 克,湿淀粉 15 克。

制法 ①将水发鲍鱼撕去毛边,片成薄片。②锅内放鲜汤烧
开,放入鲍鱼片焯透捞出。③将锅内加鸡油、葱段、姜片煸炒出
香味,倒入鸡清汤和发制鲍鱼的原汁 50 克烧开,捞出葱、姜不
要,放入鲍鱼片烧开。④加精盐、白糖再略煮片刻,加入蚝油,
用湿淀粉勾薄芡,盛入盘内即成。

特点 软嫩滑润,汤鲜味美,咸鲜微甜。

图示一：鲍鱼片成薄片

图示二：鲍鱼片入汤锅焯透

图示三：鲍鱼片入锅烧煮

图示四：加入蚝油

清烹大虾

原料 大虾 500 克,面粉 50 克,黄酒 15 克,葱美汁 25 克,精盐 3 克,白糖 35 克,醋 15 克,浓鲜鸡汤 20 克,花椒水 15 克,油 1000 克。

制法 ①将大虾剪去虾须、虾足,挑去沙线、沙包洗净,沥干水分。将大虾放在容器内,加黄酒、葱姜汁、精盐、花椒水、白糖 5 克腌渍入味。将浓鲜鸡汤、醋和余下的白糖对成糖醋汁。②将腌渍入味的大虾沾匀面粉。下入烧至六成热的油锅内炸透。③至金红色时倒入漏勺。④锅内留油 15 克,倒入炸好的大虾,烹入糖醋汁,用旺火颠翻均匀,出锅装盘即成。

特点 色泽明亮,外酥里嫩,甜酸鲜香,味美可口。是宋朝以来历代宫廷的名菜。

图示一：剪去虾足、虾须

图示二：沾匀面粉入油锅炸透

图示三：炸至金红色捞出

图示四：烹入对好的糖醋汁

豉椒大虾

原料 大虾 500 克,青椒 25 克,豆豉 25 克,葱末、姜末各 10 克,蒜末 15 克,黄酒 15 克,精盐 4 克,白糖 5 克,鲜鸡汤 150 克,猪油 1000 克,鸡油 15 克。

制法 ①将大虾剪去虾足、虾须,挑去沙线、沙包洗净,沥去水。将豆豉剁碎。青椒洗净,切成象眼片。 ②锅内加猪油烧至七成热,下入大虾炸至金红色时倒入漏勺。 ③锅内留油 50 克,下入葱末、姜末、蒜末、豆豉炸香,烹入黄酒,加鲜鸡汤、精盐、白糖烧开,放入炸好的大虾略烧入味。 ④下青椒片用旺火收浓汁,淋入鸡油出锅装盘即成。

特点 色泽美观,咸鲜味美,豉椒浓香。此菜自明朝以来就很盛行。

图示一：大虾去须足，豆豉剁碎

图示二：大虾炸至金红色

图示三：炆锅下大虾

图示四：下入青椒片

煎鲜虾饼

原料 鲜虾仁 200 克,鸡蛋清 1 个,鸡汤 300 克,湿淀粉 25 克,黄酒 20 克,精盐 4 克,香油 15 克,猪油 80 克,花椒水 20 克,葱姜汁 10 克,葱丝、姜丝各 10 克,酱油 5 克。

制法 ①将鲜虾仁剁成细茸,加鸡汤 75 克、鸡蛋清、黄酒 10 克、精盐 2 克、花椒水 10 克、葱姜汁、猪油 10 克,搅匀上劲,再加湿淀粉 10 克搅匀。 ②锅内加余下的猪油烧热,将调好味的虾茸挤成山楂大的丸子,放入锅内,轻轻按扁成饼状,两面煎黄,余油倒出。 ③放入葱丝、姜丝,加入余下的鸡汤、黄酒、精盐、花椒水和酱油加盖煨 5 分钟~6 分钟。 ④用余下的湿淀粉勾芡,淋入香油,翻炒均匀盛入盘内即成。

特点 色泽金黄,油润光亮,外酥里嫩,咸鲜味醇。

图示一：虾茸内磕入蛋清

图示二：丸子按成饼状煎黄

图示三：下葱丝、姜丝炆锅

图示四：用湿淀粉勾芡

山参蒸元鱼

原料 元鱼 1 只(重约 800 克),山参 1 棵,红枣 30 克,水发香菇 25 克,冬笋片 25 克,黄酒 20 克,精盐 4 克,高级清汤 500 克,葱段 15 克,姜片 15 克。

制法 ①将元鱼宰杀,掀掉甲壳,去除内脏洗净。锅内加水烧开,下入元鱼烫透捞出,洗净血沫。 ②将烫好的元鱼放在容器内,加葱段、姜片,盖上甲壳,加入高级清汤、黄酒、精盐。 ③将山参洗净,放入盛元鱼的容器内,下入冬笋片、香菇、红枣。 ④放入蒸锅内,加盖蒸至熟烂即成。

特点 色泽艳丽,汤清味鲜,补气养血,滋补强身。

图示一：元鱼入沸水锅烫透

图示二：加入高级清汤

图示三：放入山参、红枣等

图示四：放入蒸锅内蒸至熟烂

遍地锦装鳖

原料 鳖(甲鱼)1只(重约950克),鸡脯肉100克,鸡蛋4个,熟咸鸭蛋黄3个,青菜叶20克,羊网油200克,葱段、姜块各30克,大蒜35克,香油25克,黄酒20克,酱油15克,精盐5克,白糖5克,高级鲜汤800克,花椒5克,猪油50克,葱姜汁10克,淀粉3克。

制法 ①将甲鱼宰杀,揭开背壳,去除内脏并洗净,放入沸水中烫透,刮去黑皮膜。剁去爪尖、尾尖。将鸡脯肉剁成细茸,加入蛋清3个、精盐2克、高级鲜汤20克、葱姜汁顺一个方向搅匀上劲。②盘内抹层猪油,将鸡茸放在盘内抹匀摊平,放入蒸锅内蒸熟。锅内加余下的猪油烧热,下葱段、姜块、蒜各10克炸香,放入甲鱼、精盐2克、酱油、白糖、黄酒10克和余下的高级鲜汤,

加盖用小火煨至肉烂、汁浓。③将鸭蛋黄 2 个加鸡蛋 1 个放入碗内搅散,加淀粉和余下的精盐搅匀,摊成蛋皮,用波纹刀具压成细条,摆在熟鸡茸上,再用青菜叶等点缀成繁花似锦的大地。

④将煨透的甲鱼按原形摆放在盘内鸡茸上,腹腔内放入余下的大蒜。锅内加香油,放入余下的咸鸭蛋黄炒出黄油,浇在甲鱼上,盖上甲鱼壳。将羊网油放在容器内加花椒、余下的葱段、姜块、黄酒和水浸泡 20 分钟,洗去膻味,入沸水中焯后捞出,沥净水分,盖在甲鱼背上,放蒸锅内蒸 5 分钟即成。

特点 色泽红亮,汁浓肉烂,鲜香味醇,造型美观。是唐朝时一道宫廷名菜。

图示一:鸡茸内加蛋清和调料

图示二:上蒸锅蒸熟

图示三:用原料装饰成大地

图示四:放甲鱼、羊网油再蒸

鸭条烩海参

原料 熟鸭脯肉 300 克,水发海参 300 克,黄酒 20 克,精盐 4 克,胡椒粉 1 克,鲜鸭汤 750 克,葱丝 10 克,姜丝 10 克,砂仁粉 1 克,湿淀粉 15 克,香油 15 克,花椒水 10 克。

制法 ①将煮熟的鸭脯肉切成细条。水发海参洗净切成与鸭条相同的条。②放入沸水锅中焯一下捞出,沥净水分。③锅内加入鲜鸭汤、黄酒、花椒水、精盐、砂仁粉、葱丝、姜丝烧开,然后放入鸭条、海参条再烧开,撇去浮沫。④加胡椒粉,用湿淀粉勾薄芡,淋入香油,盛入汤碗内即成。

特点 汁芡薄爽,质地软韧,鲜嫩味美,营养丰富。是清朝宣统年间宫廷名菜。

图示一：将鸭脯肉、海参切条

图示二：海参入沸水锅略焯

图示三：鸭条、海参入汤锅烧开

图示四：用湿淀粉勾芡

鸡茸煨海参

原料 水发海参 350 克,鸡脯肉 150 克,鸡蛋清 2 个,精盐 6 克,胡椒粉 1.5 克,葱姜汁 20 克,花椒水 15 克,黄酒 20 克,鲜鸡汤 700 克,猪油 10 克,香油 10 克,葱末、姜末、蒜末各 10 克,鸡油 30 克,湿淀粉 10 克,白糖 3 克。

制法 ①将水发海参洗净,顺切成条。鸡脯肉剁成细茸,放入大碗内。锅内加水烧开,下入海参条焯透捞出,沥净水,放入容器内,加精盐 2 克、胡椒粉 0.5 克、葱姜汁 10 克、花椒水 5 克、黄酒 5 克腌渍入味。②鸡茸内加精盐 2 克、蛋清、胡椒粉 0.5 克、花椒水 5 克、黄酒 5 克、猪油、鲜鸡汤 20 克和余下的葱姜汁顺一个方向搅匀成稠糊。③锅内加入鲜鸡汤烧开,将海参逐条挂匀调好的鸡茸糊下入鸡汤中,焯透捞出。④锅内加鸡油烧热,下入

葱末、姜末、蒜末炝锅，烹入余下的黄酒，加入白糖和余下的鲜鸡汤、精盐、胡椒粉、花椒水烧开，下入海参条略煨，用湿淀粉勾薄芡，淋入香油出锅装盘即成。

特点 色泽美观，软嫩爽口，滑润咸鲜，浓香味醇。此菜是元朝宫廷名菜之一。

图示一：海参条下水锅焯透

图示二：鸡茸加蛋清及调料拌匀

图示三：挂匀鸡茸的海参条
入汤锅焯透

图示四：用湿淀粉勾芡

鸡丝翅子

原料 发好的鱼翅 300 克,鸡脯肉 100 克,黄酒 15 克,花椒水 15 克,精盐 4 克,白糖 2 克,葱末、姜末各 10 克,鸡汤 300 克,香油 15 克,猪油 400 克,湿淀粉 20 克,鸡蛋清半个,油 40 克。

制法 ①将鱼翅理顺。鸡脯肉切成均匀的细丝。②将鸡丝用黄酒 5 克、花椒水 5 克、精盐 1 克腌渍入味,用蛋清、湿淀粉 15 克上浆。③下入四成热的猪油中滑透滑散倒入漏勺。④锅内加油烧热,下入葱末、姜末炝锅,烹入余下的黄酒、花椒水,加入鸡汤,将理顺的鱼翅轻轻推入锅内,鸡丝放在上面,再放入白糖和余下的精盐,用小火煨约 10 分钟,用余下的湿淀粉勾芡,淋入香油,大翻个儿,慢慢倒入盘中即成。

特点 明油亮芡,鲜嫩柔韧,香浓味醇。

图示一：鸡脯肉切成细丝

图示二：鸡丝内加淀粉等上浆

图示三：鸡丝滑油

图示四：将鱼翅和鸡丝煨入味

金银鹿肉

原料 鹿(饲养)肉 500 克,鸡蛋 3 个,面粉 40 克,淀粉 60 克,蛋松 25 克,姜块 20 克,黄酒 15 克,精盐 5 克,鸡油 10 克,花生油 1000 克,鲜汤 150 克。

制法 ①将鹿肉洗净,放入锅内煮至五成熟捞出,切成 1.5 厘米厚的大片,放入碗内,加黄酒、精盐 3 克、姜块、鸡油、鲜汤上屉蒸至熟烂取出。 ②将鸡蛋清和蛋黄磕在两个碗内,分别加入淀粉、面粉各半,余下的精盐各半搅匀成糊。 ③将蒸好的鹿肉分成两份沥净汤汁。锅内加油烧至五成热,将一份鹿肉挂匀蛋清糊下入油中炸透捞出。另一份鹿肉挂匀蛋黄糊下入油中炸至金黄色捞出。 ④然后将两色鹿肉分别切成条码入盘中与蛋松同时上桌即成。

特点 黄白分明,香酥可口,味道甘美,补中益气。清代宫廷中讲究食鹿肉,金银鹿肉是名菜之一。

图示一:将五成熟的鹿肉片蒸熟
烂

图示二:蛋清蛋黄分别调成糊

图示三:鹿肉片挂匀糊入油炸

图示四:分别切成条码盘中

烧鹿肉

原料 鹿(饲养)腿肉 600 克,葱段 15 克,姜片 10 克,淀粉 10 克,黄酒 15 克,酱油 20 克,精盐 3 克,花椒水 15 克,白糖 2 克,鸡汤 750 克,香油 15 克,油 30 克。

制法 ①将鹿肉切成小块,用清水泡出血污,捞出沥净水。
②将鹿肉块用黄酒、酱油、花椒水各 5 克腌渍入味。 ③锅内放油烧热,下入葱段、姜片炸香,加入余下的黄酒、酱油、花椒水和鸡汤、精盐、白糖、鹿肉,加盖用小火焖烂,改大火收浓汁。 ④用淀粉加适量水勾芡,淋入香油装盘即成。

特点 色泽红润,汁明芡亮,咸香酥烂。是清朝乾隆年间的宫廷佳肴。

图示一：将鹿肉切成小块

图示二：加调料腌渍入味

图示三：炆锅下鹿肉

图示四：用湿淀粉勾芡

杞子鹿筋

原料 水发鹿筋 350 克, 枸杞子 20 克, 黄酒 20 克, 酱油 20 克, 精盐 6 克, 葱姜汁 10 克, 白糖 5 克, 料油 30 克, 清汤 400 克, 鸡汤 150 克, 花椒水 10 克, 鸡油 10 克, 淀粉 10 克。

制法 ①将鹿筋切成 4 厘米长的段。枸杞子洗净用温水略泡。 ②锅内加清汤、黄酒 10 克、精盐 5 克烧开, 下入鹿筋用中火煮透后捞出。 ③锅内加料油烧热, 烹入余下的黄酒, 加酱油、葱姜汁、花椒水、白糖、鸡汤和余下的精盐烧开, 下入鹿筋用中火煸透煸浓, 用淀粉加适量水勾芡。 ④下入枸杞子翻匀, 淋入鸡油出锅装盘即成。

特点 咸鲜滑糯, 营养滋补, 有滋肝明目之功效。是清朝宫廷中著名的风味菜。

图示一：将鹿筋切成长段

图示二：鹿筋段下入汤锅煮透

图示三：下鹿筋煨浓勾芡

图示四：下入枸杞子翻匀

芥菜墩

原料 大白菜心 3 棵,芥末面 15 克,白糖 25 克,米醋 20 克,精盐 1 克。

制法 ①将大白菜心切成 4 厘米~5 厘米长的段。 ②将切好的菜墩竖着放入沸水锅中焯至菜墩微熟变软为止。 ③将芥末面放碗内,用 25 克温水调开,加入白糖、米醋、精盐搅匀成汁。 ④然后将芥末面汁浇在菜墩上即成。如放冰箱内略凉后再食味道更佳。

特点 通窍生津,甜酸适口,芥味浓郁。

图示一：白菜心切成段

图示二：下沸水中焯至微熟

图示三：用白糖、芥末面等调成汁 图示四：将芥末面汁浇在菜墩上