

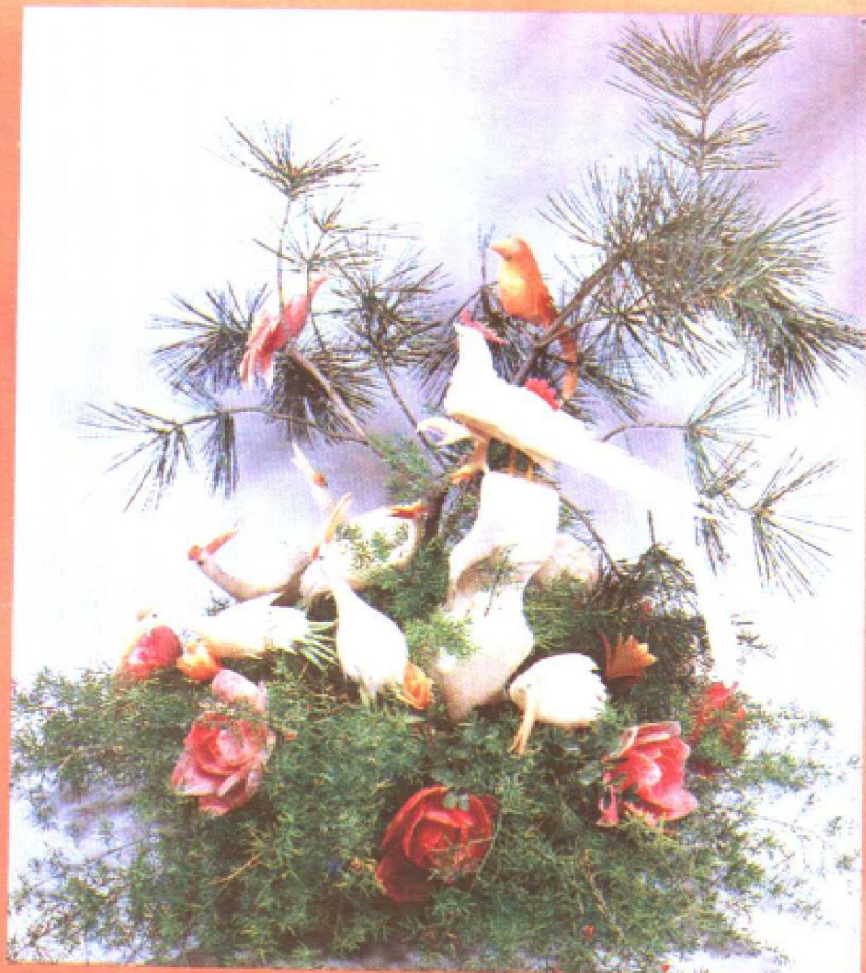
俄式大菜六百例

北京展览馆莫斯科餐厅编著

(一)

中国旅游出版社

松鹤花卉



奶油雪花冰糕



糖花奶油大蛋糕

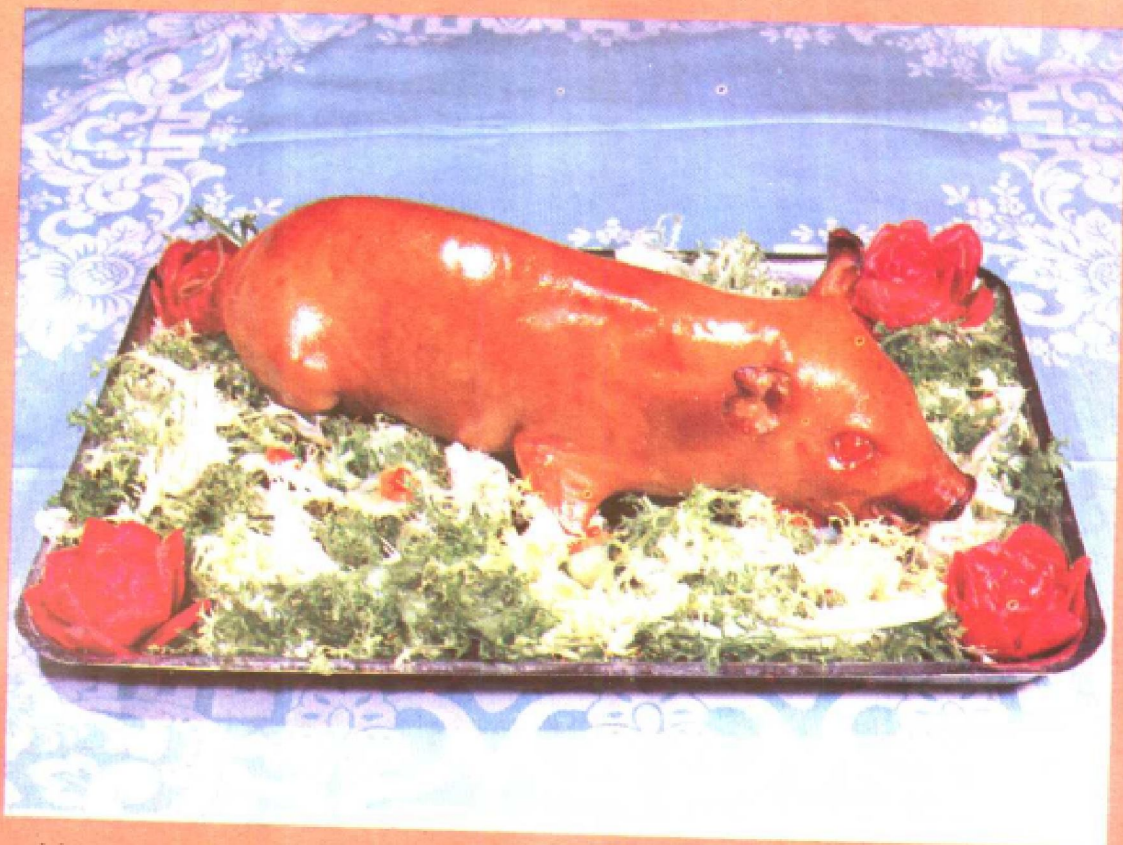




马乃士大虾

烤火鸡配菜





俄式烤奶猪

鲈鱼冻



铁扒大虾



莫斯科式烤鱼



基辅式鸡卷





高加索鸡片汤



烤鸭带苹果



莫斯科式红菜汤



红清汤带层酥小包子



口蘑里脊

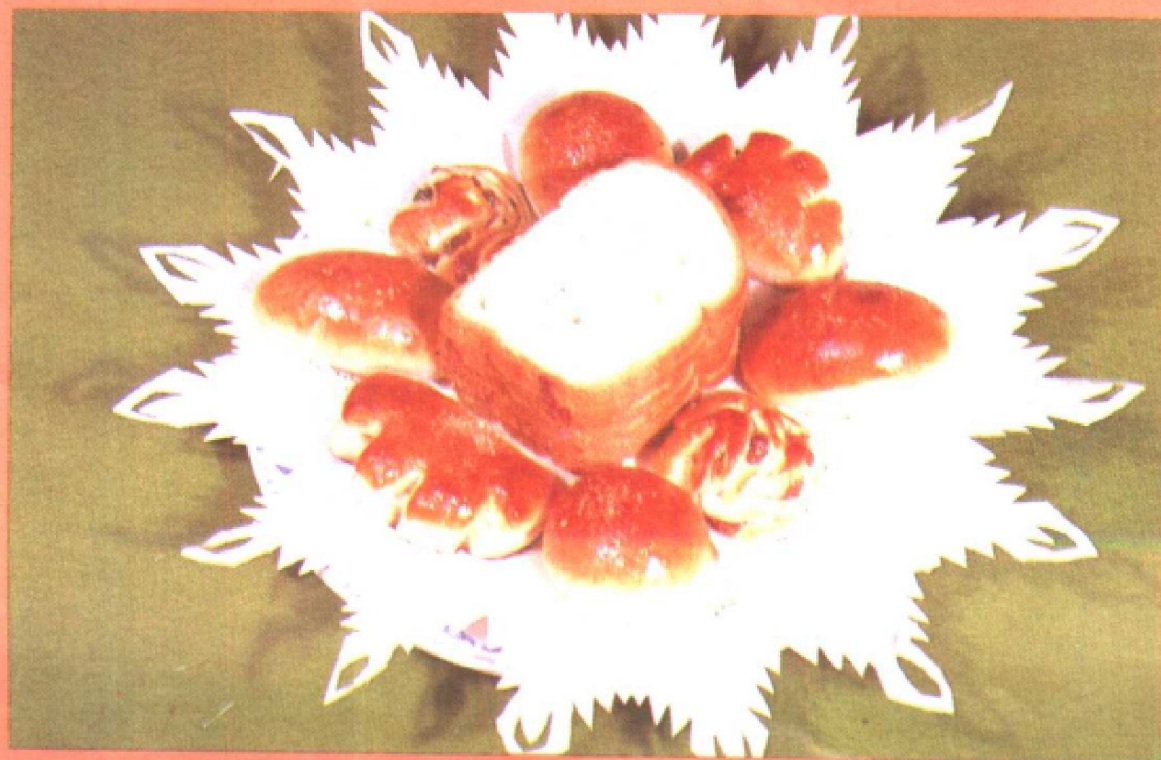


冷烤鸡配菜



黄油小动物

烤什锦面包



奶油鲜果蔬菜沙拉



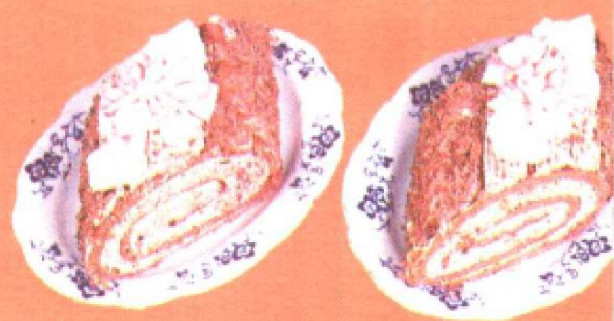
火腿冻



首都沙拉

什锦点心





树根点心



萝卜花篮

巧克力奶油花蛋糕



寿桃奶油大蛋糕



前 言

俄式大菜是苏联俄罗斯等民族的风味菜肴。它的特点是：选料广泛，讲究制作，加工精细，因材施技，讲究色泽，味道多样，适应性强。在烹调方法上擅长于东欧的煎、炸、烤、焖、蒸、煮、烩等。重视菜肴的调味作用，保持原汤、原味，使菜品具有清香、酸甜、醇厚、软滑、浓郁不腻之特点。

俄式大菜流行于我国哈尔滨、沈阳、旅顺、大连、北京、天津、上海各大城市，在北京、天津有较大的影响。北京展览馆“莫斯科”餐厅，自一九五四年开业以来，专门经营正宗的俄式大菜，兼营英法意式大菜，它继承和吸取了俄式操作方法，口味纯正，造型美观，讲究营养，形成了备受中外嘉宾欢迎的独特风味。

本书介绍了冷菜、汤菜、热菜、炒饭面条、饭点心、三味吃、点心面包、冷热饮料等共617种。每种菜品除了用料、份量、制作过程与特点外，附有一些注解和技术要领。我们还将陆续选编。参加本书编写和校对的有杨顺保、罗云江、段耀勇、王兆忠、郭玉玲、杨月茹、崔长海、白博等同志。本书亦适应于各饭店、宾馆及家庭使用，对学习俄式菜点制作技术，有一定参考作用。

由于我们写作水平有限，经验不足，书中难免存在缺点、错误，敬请读者给予批评指正。

北京展览馆莫斯科餐厅

编写组

一九八四年九月

目 录

一、冷 菜 类

各种冷菜少司

1. 马乃士少司	1
2. 芥末酱	1
3. 醋油少司	1
4. 辣根少司	2
5. 鞣艮少司	2
6. 达吧嘎少司	2

冷菜和各种沙粒子

7. 粒状鱼子	3
8. 黑鱼子	3
9. 红鱼子	3
10. 苏联鲑鱼带柠檬	3
11. 萨门鱼带柠檬	3
12. 熏鳊鱼脊带柠檬	4
13. 小咸鱼带鸡蛋	4
14. 油制沙丁鱼带柠檬	4
15. 苏联青鱼配菜	4
16. 直布罗陀鱼带柠檬	5
17. 冷鲍鱼托鸡蛋	5
18. 马乃士鲍鱼	5
19. 素沙拉子	5
20. 首都沙拉	6

21. 马乃士鸡脯	6
22. 火腿沙拉	6
23. 牛肉沙拉	7
24. 烤猪肉沙拉	7
25. 鸡蛋沙拉	7
26. 鱼肉沙拉	7
27. 马乃士鱼	8
28. 马乃士蟹肉	8
29. 什锦肉沙拉	8
30. 蟹肉沙拉	8
31. 酸蘑菇土豆沙拉	9
32. 红菜头沙拉	9
33. 冷酸鱼	9
34. 西红柿黄瓜沙拉	10
35. 鲜黄瓜沙拉	10
36. 鲜黄瓜沙拉醋油 少司	10
37. 白菜鲜水果沙拉	10
38. 高加索沙拉	11
39. 高加索茄子	11
40. 苏式茄泥子	11
41. 填馅柿子椒	12

42. 肝泥子·····	12	58. 束法鸡·····	17
43. 大虾泥子·····	13	59. 清冻子·····	17
44. 苏联生菜沙拉·····	13	60. 鸡肉冻·····	18
45. 冷肉杂拌·····	14	61. 鲑鱼冻·····	18
46. 什锦冷小吃·····	14	62. 火腿冻子·····	19
47. 冷火腿配菜·····	14	63. 大虾冻子·····	19
48. 冷烤猪肉配菜·····	15	64. 鲈鱼冻子带辣根 少司·····	20
49. 冷烤牛肉配菜·····	15	65. 马乃士鱼冻·····	20
50. 冷烤羊腿配菜·····	15	66. 整形鲈鱼冻·····	20
51. 半熏灌肠配菜·····	15	67. 什锦肉冻子·····	21
52. 茶肠配菜·····	15	68. 泡菜·····	21
53. 硬熏灌肠·····	15	69. 酸黄瓜·····	22
54. 干酪·····	15	70. 酸白菜·····	22
55. 冷烤鸡带配菜·····	16	71. 腌制酸西红柿·····	22
56. 冷烤鸭带配菜·····	16	72. 格瓦斯·····	23
57. 冷烤火鸡带配菜·····	17		

二、汤 菜 类

73. 奶油红菜汤·····	24	82. 基本清汤的煮制法·····	26
74. 莫斯科红菜汤·····	24	83. 清汤带鸡蛋·····	27
75. 乌克兰式红菜汤·····	24	84. 清汤带小包子·····	27
76. 海军式红菜汤·····	25	85. 清汤带计司条·····	27
77. 波兰式红菜汤·····	25	86. 清汤带鸡肉面条·····	27
78. 春天红菜汤·····	25	87. 清汤蔬菜·····	27
79. 红菜汤带奶渣盒·····	25	88. 清汤鸡丝火腿·····	28
80. 牛肉鲜白菜汤·····	26	89. 清汤饺子·····	28
81. 番茄鲜白菜汤·····	26	90. 清汤带混酥包子·····	28

91. 清汤带计司多士·····28	118. 黄瓜鸡杂拌汤····· 35
92. 清汤鸡块·····29	119. 列宁格勒黄瓜鸡 杂汤····· 36
93. 清汤带小气鼓·····29	120. 牛肉酸黄瓜汤····· 36
94. 清汤蘑菇·····29	121. 高加索鸡片汤····· 36
95. 清汤龙须菜·····29	122. 高加索牛肉汤····· 36
96. 清汤带小丸子·····30	123. 高加索饺子汤····· 36
97. 清汤卧果·····30	124. 土豆泥子汤····· 37
98. 清汤菜花·····30	125. 土豆肉丸子汤····· 37
99. 清汤鲍鱼·····30	126. 蔬菜泥子汤····· 38
100. 清汤青豌豆····· 30	127. 菠菜泥子汤····· 38
101. 红清汤····· 31	128. 胡萝卜泥子汤····· 38
102. 基本奶油汤····· 31	129. 菜花泥子汤····· 39
103. 奶油大虾汤····· 31	130. 豌豆泥子汤····· 39
104. 奶油鲍鱼汤····· 32	131. 土豆空心面汤····· 39
105. 奶油蟹肉汤····· 32	132. 土豆面蛋汤····· 40
106. 奶油蘑菇汤····· 32	133. 土豆面片汤····· 40
107. 奶油龙须菜汤····· 32	134. 牛肉巴粒米汤····· 40
108. 奶油青豌豆汤····· 32	135. 鱼肉土豆汤····· 41
109. 奶油菜花汤····· 33	136. 乌哈鱼清汤带鱼 包子····· 41
110. 奶油蔬菜汤····· 33	137. 乌哈鱼汤带鱼块·· 42
111. 奶油鸡片蘑菇汤·· 33	138. 菠菜泥子汤带 鸡蛋····· 42
112. 奶油鸡丝火腿汤·· 33	139. 牛肉酸白菜汤····· 42
113. 奶油鸡杂汤····· 34	140. 一昼夜酸白菜汤·· 43
114. 奶油什锦汤····· 34	141. 鱼杂拌汤····· 43
115. 奶油火腿汤····· 34	
116. 奶油鸡茸汤····· 34	
117. 奶油饺子汤····· 35	

142. 肉杂拌汤·····	43
143. 番茄牛尾汤·····	44
144. 英式奶油番茄汤·····	44
145. 法式葱头烙汤·····	44
146. 华盛顿牛舌汤·····	45
147. 意大利式浓汤·····	45
148. 乡村式浓汤·····	46
149. 金必多浓汤·····	46
150. 元蛤巧达汤·····	46
151. 鱼片巧达汤·····	47
152. 蛎黄巧达汤·····	47

153. 法式清汤咖喱饺·····	47
154. 德式鸡肉菜花 大米汤·····	48
155. 德式奶油蛋黄 菜花汤·····	48
156. 英式甲鱼清汤·····	48
157. 英式甲鱼红汤·····	49
158. 英式麦宜斯托 郎汤·····	49
159. 肉什锦冷汤·····	49
160. 红菜头冷汤·····	50

三、热 菜 类

各种热菜少司

161. 褐色老汤·····	51
162. 油炒面粉·····	51
163. 基本红少司·····	52
164. 基本白少司·····	52
165. 奶油少司·····	52
166. 荷兰少司·····	52
167. 咖喱少司·····	53
168. 苹果少司·····	53
169. 法式飞郎西少司·····	53
170. 百老汇少司·····	54

172. 俄式鲈鱼带煮土豆	55
173. 煮鱼虾仁蘑菇少司	55
174. 煮鱼百老汇少司·····	56
175. 炸鱼鞑靼少司·····	56
176. 黄油煎鱼·····	57
177. 吉林炸鱼条鞑靼 少司·····	57
178. 面糊炸鱼带番 茄少司·····	57
179. 铁扒鲈鱼带硬 黄油少司·····	58
180. 炭烤鱼肉串·····	58
181. 炸黄油鱼卷·····	58
182. 填鸡蛋馅鱼卷·····	59

水 产 类

171. 莫斯科式烤鱼·····	54
------------------	----

183. 美式烙鱼·····	59
184. 煎鱼法兰西少司···	59
185. 蒸鱼布丁蛋黄 蘑菇少司·····	60
186. 清煎鱼肉饼·····	60
187. 煎鱼肉饼·····	61
188. 红烩鱼肉块·····	61
189. 咖喱鱼肉块蔬菜···	61
190. 煎鱼酸果少司·····	62
191. 酸菜烤鱼·····	62
192. 烟熏平鱼·····	63
193. 烤苏夫利鱼·····	63
194. 烤发面鱼排·····	64
195. 炸银鱼排·····	64
196. 炸蛎黄·····	64
197. 炸大虾鞑靼少司···	65
198. 吉林炸板虾·····	65
199. 软煎大虾·····	65
200. 奶油烤大虾·····	66
201. 奶油烤鱼虾·····	66
202. 纸包大虾·····	66
203. 油焖大虾·····	67
204. 铁扒大虾·····	67
205. 黄油大虾卷·····	68
206. 填馅大虾卷·····	68
207. 填馅大虾排·····	68
208. 炸虾多士·····	69

209. 虾酥盒·····	69
210. 烤螃蟹盖·····	69
211. 烤海螃蟹盖·····	70

鸡 鸭 类

212. 黄油鸡卷·····	70
213. 黄油鸡排·····	71
214. 奶油口蘑鸡卷·····	71
215. 奶油口蘑鸡排·····	72
216. 铁扒鸡排·····	73
217. 炭烤笋鸡串·····	73
218. 铁扒笋鸡带达吧 嘎少司·····	74
219. 奶油蘑菇鸡肉丝···	74
220. 皇后鸡片·····	75
221. 奶油蘑菇烩鸡片···	75
222. 立沙笃鸡饭·····	75
223. 纸包鸡·····	76
224. 炸新鸡·····	77
225. 烤新鸡(笋鸡)···	77
226. 清煎鸡肉饼·····	78
227. 红烩鸡块·····	78
228. 罐焖鸡·····	79
229. 鸡酥盒·····	79
230. 德式菠萝鸡饭·····	80
231. 咖喱鸡配米饭·····	80
232. 填馅鸡·····	81

233. 大王鸡肉饼·····	81
234. 奶油鸡片烤通 心粉·····	82
235. 英式麦西宜鸡·····	82
236. 美式炸鸡·····	83
237. 清煎鸡排黄油蘑菇 少司·····	83
238. 烤填鸭带苹果·····	84
239. 红焖鸭块·····	84
240. 咖喱鸭块·····	85
241. 罐焖鸭·····	85
242. 奶油烩鸭块·····	85
243. 煎鸭肝串配米饭·····	86
244. 烤火鸡带苹果少司·····	86
245. 烤填馅火鸡·····	87
246. 孟林哥鸡·····	88
247. 炸鸭排·····	88

猪 肉 类

248. 烤奶猪带辣根 少司·····	89
249. 烤猪腿带苹果 少司·····	89
250. 烤猪排带苹果 少司·····	90
251. 烤猪排配土豆泥·····	90
252. 炸猪排配菜·····	90

253. 法式炸猪排·····	90
254. 炸猪肉片配菜·····	91
255. 葱头煎猪排·····	91
256. 炸猪排夹火腿·····	92
257. 煎鸡肝猪排·····	92
258. 酸菜焖猪肉·····	93
259. 奶油猪肉丝·····	93
260. 番茄猪肉片·····	93
261. 红汁肉丸子带 米饭·····	94
262. 填鸡蛋馅肉饼·····	94
263. 乌克兰式白菜卷·····	95
264. 罗马尼亚式酸白 菜卷·····	96
265. 骑兵式圆肉饼配 米饭·····	96
266. 煎饺猪肉饼配菜·····	97
267. 奶油烤肉饼·····	97
268. 大王肉饼带配菜·····	97
269. 串烤猪通脊块·····	98
270. 葱头煎猪肝·····	98
271. 串烤猪肉块·····	99
272. 炭烤猪里脊串·····	99
273. 煎猪里脊带腰子 串配米饭·····	99
274. 煎猪肉串配米饭·····	99
275. 黄油猪排卷·····	100

276. 三鲜馅猪肉卷·····	100
277. 奶油蘑菇馅猪 肉卷·····	101
278. 煎火腿扒·····	101
美式蜂蜜菠萝火 腿扒·····	101
279. 丁香焐火腿·····	102
280. 煎小泥肠带配菜·····	102
281. 煮小泥肠带配菜·····	102
282. 红烩猪肉块·····	103
283. 咖喱猪肉块·····	103
284. 奶油猪里脊丝·····	104
285. 奶油炸猪排·····	104

牛 肉 类

286. 英式天蓬牛扒·····	105
287. 煎一分钟薄牛排·····	105
288. 煎牛里脊扒托鸡蛋·····	106
289. 煎牛里脊扒带蘑菇 少司·····	106
290. 口蘑里脊·····	106
291. 煎咸牛肉土豆饼·····	107
292. 煎牛外脊带配菜·····	107
293. 炸牛肉片带干葱·····	108
294. 炸绞牛肉片带 配菜·····	108
295. 德式绞牛肉扒	

托蛋·····	109
296. 瑞士烩牛扒·····	109
297. 犹太焖牛肉·····	110
298. 古拉斯牛肉配 空心面·····	110
299. 红烩牛肉块配煮土 豆·····	111
300. 罐焖牛肉·····	111
301. 咖喱牛肉配米饭·····	111
302. 俄式红焖牛肉卷·····	112
303. 铁扒牛里脊·····	112
304. 奶油烩牛肚·····	113
305. 西洋炒牛肚·····	113
306. 煎牛肝酸奶油少司 配土豆泥·····	114
307. 煎牛肝葱头少司·····	114
308. 红烩牛心·····	114
309. 焖大块牛肉配蛋黄 切面·····	115
310. 烤牛外脊也司 布丁配菜·····	115
311. 炭烤牛里脊串 配冷菜码·····	116
312. 烩牛肉片配米饭·····	116
313. 红烩牛尾配土豆·····	117
314. 咖喱牛尾配米饭·····	117
315. 奶油牛里脊丝·····	118

316. 奶油牛肉丝..... 118

317. 煎牛里脊片比干

少司..... 118

318. 焖牛舌比干少司... 119

319. 炸牛舌带配菜..... 119

320. 烤牛外脊带配菜... 120

321. 苏格兰肉包蛋..... 120

羊 肉 类

322. 烤羊腿带薄荷

少司..... 121

323. 烤填馅羊胸排..... 121

324. 炸羊排带配菜..... 122

325. 煎羊排带配菜..... 122

326. 烤羊肉串带冷菜码 123

327. 串烤羊肉饼带薄面饼

..... 123

328. 红烩羊肉块配米饭 124

329. 罐焖羊肉..... 124

330. 薯烩羊肉块..... 125

331. 羊肉焖大米饭..... 125

332. 咖喱羊肉配米饭... 126

333. 高加索羊肉丸子... 126

334. 高加索式羊肉

包子..... 127

335. 高加索式烩羊

肉片..... 127

蛋 品 类

336. 火腿炒鸡蛋..... 128

337. 蘑菇炒鸡蛋..... 128

338. 培根炒鸡蛋..... 128

339. 龙须菜炒鸡蛋..... 129

340. 小泥肠炒鸡蛋..... 129

341. 葱头炒鸡蛋..... 129

342. 鸡肉丝炒鸡蛋..... 130

343. 青葱炒鸡蛋..... 130

344. 干酪炒鸡蛋..... 130

345. 西红柿炒鸡蛋..... 131

346. 青豌豆炒鸡蛋..... 131

347. 虾仁炒鸡蛋..... 131

348. 果酱炒鸡蛋..... 132

349. 西洋炒鸡蛋..... 132

350. 郎姆酒炒鸡蛋..... 132

351. 火腿煎鸡蛋..... 133

352. 培根煎鸡蛋..... 133

353. 清煎鸡蛋..... 133

354. 两面黄煎蛋..... 133

355. 煮鸡蛋..... 134

356. 卧鸡蛋面包托..... 134

357. 溜糊蛋面包托..... 134

358. 填馅鸡蛋..... 135

359. 咖喱鸡蛋..... 135

360. 奶油计司烤蛋..... 135

蔬 菜 类

361. 黄油炒豌豆·····	136
362. 奶油烩豌豆·····	136
363. 黄油炒蘑菇·····	136
364. 奶油烩蘑菇·····	137
365. 奶油烤蘑菇·····	137
366. 奶油烤龙须菜·····	137
367. 黄油炒龙须菜·····	138
368. 什锦炒蔬菜·····	138
369. 奶油烤蔬菜·····	138
370. 黄油煎土豆片·····	139
371. 培根煎土豆片·····	139
372. 黄油煮土豆·····	139
373. 黄油土豆泥·····	139
374. 土豆各六吉·····	140
375. 咖喱蔬菜·····	140
376. 咖喱土豆·····	141
377. 德式炒土豆片·····	141
378. 奶油烤土豆·····	141
379. 炸菜花·····	142
380. 面糊炸菜花·····	142
381. 炸土豆丝·····	143
382. 炸土豆片·····	143
383. 炸土豆条·····	143
384. 炸干葱·····	144
385. 焖酸白菜·····	144

386. 黄油炒菠菜·····	144
387. 黄油炒扁豆·····	145
388. 德式焖扁豆·····	145
389. 黄油炒圆白菜·····	145
390. 黄油炒青笋·····	146
391. 黄油炒冬笋片·····	146
392. 奶油烩冬笋·····	146
393. 黄油炒胡萝卜·····	147
394. 茄丁宜三色蔬菜·····	147
395. 炸圆土豆·····	147
396. 烤圆土豆·····	148
397. 烤带皮土豆·····	148
398. 烤牛奶土豆片·····	148
399. 炸土豆球·····	149
400. 互培来土豆·····	149
401. 煮新土豆薄荷 叶末·····	149
402. 填肉馅青柿椒·····	150
403. 填馅西红柿粉汁 少司·····	150
404. 填肉馅茄子·····	151
405. 肉馅酿黄瓜·····	151

其 它 类

406. 红焖山鸡块·····	151
407. 煎山鸡串配黄油 米饭·····	152

408.炸山鸡配菜·····	153
409.烤山鸡配菜·····	153
410.烤山鸡带酸奶油 少司·····	154
411.烤野鸭带酸白菜···	154
412.烤野兔配蔬菜····	155
413.铁扒杂拌·····	155
414.奶油烩肉杂拌····	156
415.奶油烤肉杂拌····	156
416.烤酸菜肉杂拌····	157

炒饭、面条类

417.鸡蛋炒饭·····	157
418.什锦蛋炒饭·····	157
419.番茄酱什锦炒饭···	158
420.猪肉丝蛋炒饭····	158
421.火腿丝鸡蛋炒饭···	158
422.鸡肉丝蛋炒饭····	159
423.大虾仁鸡蛋炒饭···	159
424.青豌豆炒饭·····	159
425.鱼肉炒饭·····	159
426.什锦肉丁青豆番茄 炒饭·····	160
427.什锦蛋包饭·····	160
428.菜心鸡保饭·····	161
429.意式炒空心面····	161
430.计司通心粉·····	161

431.什锦炒空心面····	162
432.奶油计司烤通 心粉·····	162
433.炒蛋黄面条·····	163
434.俄式黄油煮饺子···	163
435.俄式黄油煎饺子···	163
436.苏联春饼·····	164
437.鸡肉馅煎饼·····	164
438.猪肉馅煎饼卷····	164
439.苏式回教包子····	165

酒会热小吃类

440.面糊炸大虾段····	165
441.炸开花小泥肠····	166
442.芥末泥肠·····	166
443.腊肉鸡肝卷·····	166
444.猪肉各六吉·····	167
445.炸鱼虾多士·····	167
446.烤计司多士·····	168
447.酒会鸡肉饼·····	168
448.炸猪肉小丸子····	168
449.黄油蘑菇焖鸡块···	169
450.番茄三丝炒细 面条·····	169

饭点心类

451.牛奶少司·····	169
---------------	-----

452. 红果少司·····	170	475. 炸果酱气鼓·····	178
453. 蛋黄淇淋少司·····	170	476. 果酱煎饼·····	178
454. 果汁少司·····	170	477. 糖油煎饼·····	179
455. 白兰地酒少司·····	170	478. 混酥面·····	179
456. 巧克力少司·····	171	479. 杏仁排·····	180
457. 膨松体鲜奶油·····	171	480. 香蕉排·····	180
458. 黄油香草布丁·····	171	481. 草莓排·····	180
459. 巧克力布丁·····	171	482. 桃子排·····	181
460. 核桃黄油布丁·····	172	483. 杏子排·····	181
461. 栗子布丁·····	172	484. 苹果排·····	182
462. 苹果布丁·····	172	485. 鸭梨排·····	182
463. 葡萄干布丁·····	173	486. 柠檬攀·····	182
464. 菠萝布丁·····	173	487. 可可攀·····	183
465. 牛脂油布丁·····	173	488. 红果木斯·····	183
466. 冬至布丁·····	174	489. 桔子木斯·····	184
467. 皇后布丁·····	174	490. 苹果木斯·····	184
468. 格司布丁(A)·····	175	491. 什锦水果清冻子·····	185
烩水果焦糖格司布丁		492. 奶油冻·····	185
(B)·····	175	493. 奶油桔子冻·····	185
双色格司布丁(C)·····	176	494. 奶油香蕉冻·····	186
469. 桔子焦糖格司		495. 奶油咖啡冻·····	186
布丁·····	176	496. 三色奶油冻·····	186
470. 巧克力格司布丁·····	176	497. 奶油什锦水果冻·····	187
471. 红汁苹果大米饭·····	176	498. 可可冻·····	187
472. 红汁煮梨带米饭·····	177	499. 白粉冻带大枣·····	188
473. 炸苹果·····	177	500. 蛋黄酥弗力·····	188
474. 炸香蕉·····	178	501. 蛋黄淇淋酥弗力·····	189

502. 气鼓配司酥弗力·····	189
503. 红果吉协力·····	189
504. 奶油吉协力·····	190

各种三味吃类

505. 牛肉三味吃·····	190
506. 猪肉三味吃·····	190
507. 火腿三味吃·····	191
508. 肠子三味吃·····	191
509. 烤鸡三味吃·····	191
510. 烤火鸡三味吃·····	192
511. 计司三味吃·····	192
512. 红鱼子三味吃·····	192
513. 黑鱼子三味吃·····	192
514. 沙丁鱼三味吃·····	192
515. 鸡蛋三味吃·····	193
516. 鸡蛋饼三味吃·····	193
517. 硬熏灌肠三味吃·····	193
518. 鸡蛋火腿三味吃·····	194
519. 热狗(小面包 三味吃)·····	194

酱子类

520. 奶油酱子·····	195
521. 黄油酱子·····	195
522. 可可奶油酱子·····	195
523. 蛋白酱子·····	196

524. 巧克力糖皮·····	196
-----------------	-----

混酥类

525. 混酥面团·····	196
526. 椰丝点心·····	197
527. 巧克力混酥·····	197
528. 蛋白桃酥·····	197
529. 奶油混酥点心·····	198
530. 水果混酥·····	198
531. 蛋糕排·····	199
532. 苹果排·····	199
533. 长条葡萄酥·····	199
534. 双酥点心·····	200
535. 奶酪排·····	200
536. 混酥小包子·····	200
537. 蛋白芝麻酥·····	201
538. 可可排·····	201
539. 花边酥·····	202

清酥类

540. 清酥面团·····	202
541. 牛舌饼·····	203
542. 奶油卷·····	203
543. 奶油层酥·····	203
544. 计司条·····	204
545. 清酥包子·····	204
546. 清酥苹果包·····	204

547. 清酥盒·····	205
548. 咖喱角·····	205
549. 奶豆腐起酥包·····	206
550. 鲜奶油清酥卷·····	206

蛋 糕 类

551. 奶油小蛋糕·····	206
552. 核桃蛋糕·····	207
553. 巧克力小蛋糕·····	207
554. 巧克力大圆蛋糕·····	207
555. 水果小蛋糕·····	208
556. 花生巧克力蛋糕·····	208
557. 蛋糕卷·····	209
558. 树根点心·····	209
559. 奶油圆蛋糕·····	209
560. 蛋糕条·····	210

饼 干 类

561. 砂糖饼干·····	210
562. 蛋黄饼干·····	211
563. 星星饼干·····	211
564. 巧克力饼干·····	211
565. 干果饼干·····	212
566. 蛋白气鼓饼干·····	212
567. 三色饼干·····	213
568. 芝麻饼干·····	213
569. 咸饼干·····	213

面 包 类

570. 大面包·····	214
571. 黑面包·····	214
572. 果料面包·····	215
573. 牛角面包·····	215
574. 小圆面包·····	216
575. 小长面包·····	216

杂 样 点 心

576. 首都蛋糕·····	217
577. 果料蛋糕·····	217
578. 巧克力气鼓·····	218
579. 奶皮酥·····	218
580. 炸桃花·····	218
581. 猫耳朵·····	219
582. 古力其点心·····	219
583. 蛋青桃酥·····	220
584. 气鼓鸭子·····	220
585. 蛋白点心·····	221
586. 黄油桃酥·····	221
587. 什锦酥·····	221
588. 杏仁酥·····	222
589. 黄油葡萄酥·····	222
590. 鲜奶油脆卷·····	222
591. 红果排·····	223

冷热饮料类

592. 雪花冰糕·····	223
593. 香草冰淇淋·····	224
594. 可可冰淇淋·····	224
595. 冰淇淋奶油·····	225
596. 冰淇淋带巧克力 少司·····	225
597. 冰淇淋苏打·····	225
598. 冰淇淋桔子水·····	225
599. 冰淇淋咖啡带鲜 奶油·····	226
600. 冰淇淋菠萝圣代·····	226
601. 冰淇淋蜜桃圣代·····	226
602. 冰淇淋荔枝圣代·····	226

603. 冰淇淋可可圣代·····	227
604. 烤冰淇淋·····	227
605. 冷咖啡·····	227
606. 冷咖啡带冰淇淋·····	227
607. 冷牛奶·····	228
608. 冷可可·····	228
609. 冷柠檬红茶·····	228
610. 酸牛奶·····	228
611. 红茶·····	229
612. 热牛奶·····	229
613. 煮咖啡·····	229
614. 柠檬咖啡·····	230
615. 牛奶咖啡·····	230
616. 土耳其咖啡·····	230
617. 牛奶可可·····	230

一、冷 菜 类

各种冷菜少司

1. 马 乃 士 少 司

用料：生菜油10斤，鸡蛋黄30个，盐2两，糖4两，芥末酱3两，醋精2两，冷开水4两。

做法：先将鸡蛋和容器消毒洗净，将蛋清、蛋黄分开，把蛋黄放入搅锅内，放盐、糖、芥末酱，开动搅拌机搅匀，放少量生菜油，顺序搅拌，陆续加生菜油，搅到稠度较大时放入醋精水，再放生菜油搅成单一糊状体即可。

特点：色浅黄，味清香酸咸。

备注：马乃士，主要用于拌各种沙拉，也可配冷菜、热菜及制做黏糊少司。

2. 芥 末 酱

用料：芥末粉1斤，盐2两，糖1两，醋精 钱，生菜油2两，开水1斤。

做法：将芥末粉放陶瓷器具中用开水冲入，搅匀成酱后按平，上面浇开水没过为度，泡4小时（去其苦味），再倒去浮面的水，放盐、糖、醋精、生菜油调匀，加盖放冰箱保存待用。

特点：色黄，味稍辣。

备注：它是餐台上的主要调味佳品。

3. 醋 油 少 司

原料：醋精1两，胡椒粉2钱，盐6钱，芥末酱5钱，生菜

油2两，糖5两，熟鸡蛋黄4个，凉开水1斤。

做法：把熟蛋黄搓碎成泥，放入小瓷盆内，加入盐、糖、醋精、胡椒粉、芥末酱调匀。再放生菜油、冷开水和匀，装入瓶内，使用时把瓶子晃动一下再往外倒。

特点：酸甜利口，用于浇拌各种鲜沙拉子。

4. 辣根少司

用料：净辣根1斤，糖2两，醋精1两，盐6钱，凉开水8两。

做法：将辣根用擦床擦成末，放醋精、盐、糖、冷开水调匀，放瓷罐内，放冰箱待用。

特点：辛辣利口，酸甜解腻，可配各种冻子类 and 油腻较大的肉食。

5. 鞣靼少司

用料：马乃士1斤，煮鸡蛋3个，酸黄瓜4两，芹菜叶3钱，奶油1两。调味品。

做法：煮鸡蛋去皮切成丁，酸黄瓜去子切小丁，芹菜叶切末，混入奶油马乃士少司内即可。

备注：用于炸鱼、虾等热菜，味清香而稍酸。

6. 达吧嘎少司

用料：核桃仁4两，冷鸡汤1斤，青柿椒5两，大蒜1两，香菜末1两，盐2钱，辣酱油3两，醋精适量，胡椒粉少许。

做法：核桃仁去皮剥碎，青柿椒去蒂、籽，大蒜去皮，香菜择洗干净用刀切碎，放入瓷罐内用冷鸡汤调匀，加入调味料调剂口味，放5℃处冷藏保存。

备注：用于配铁扒鸡等。

冷菜和各种沙粒子

7. 粒 状 鱼 子

用料：粒状鱼子1两2钱，葱头3钱，柠檬2钱。

做法：将鱼子装盘内，葱头切小丁用小盘单上或放鱼子边盘上，柠檬切成西瓜块摆在鱼子盘边上。

特点：色黑亮，味鲜咸。

8. 黑鱼子(鱼子酱)

用料：黑鱼子1两2钱，葱头3钱，柠檬2钱。

做法：将鱼子酱放入盘中间，用刀抹平，周围收齐，使其成鱼形。葱头切末，柠檬切角块，摆在鱼子盘边上。

特点：色黑，味鲜。

9. 红鱼子(大马哈鱼子)

将黑鱼子换成1两2钱红鱼子，其它配料和做法与黑鱼子的做法相同。

10. 苏联鲑鱼带柠檬

用料：鲑鱼1两5钱(成品)，柠檬2钱，生菜叶3钱。

做法：将鲑鱼切5片，放入盘中，配柠檬生菜叶即可。

特点：味咸鲜。

11. 萨门鱼带柠檬

用料：萨门鱼1两5钱(成品)，柠檬2钱，生菜叶3钱。

将鲑鱼换成1两5钱萨门鱼，其它配料和做法与鲑鱼的相同。

12. 熏鳕鱼脊带柠檬

用料：熏鳕鱼脊1两5钱，柠檬2钱，生菜叶3钱。

做法：将熏鳕鱼脊去皮切4片，放入盘中，配上柠檬片、生菜叶即可。

13. 小咸鱼带鸡蛋

用料：小咸鱼6条（罐头成品），煮鸡蛋1个，生菜叶3钱。

做法：将煮鸡蛋去皮切成片，将小咸鱼取出油肠，头尾挤起卷成塔形，放在鸡蛋上，周围配生菜叶。

14. 油制沙丁鱼带柠檬

用料：沙丁鱼1/3罐，柠檬2钱，生菜叶3钱。

做法：将沙丁鱼取出，整齐地摆放在盘中，放上柠檬片，周围配生菜叶。

15. 苏联青鱼配菜

用料：咸青鱼1条（4两左右），煮鸡蛋半个，煮胡萝卜、红菜头、黄瓜各5钱，葱头4钱，熟凉牛奶3两，西红柿、生菜叶各3钱，醋油少司少许，煮土豆1两。

做法：将青鱼皮扒净，从鳃处去掉鱼头，用薄刀顺着脊骨从头部片到尾部（两面都要片），把脊骨和肋骨刺去掉，把剔好的鱼肉和青鱼头尾一起洗净，放入瓦罐，倒入熟凉牛

奶泡4小时，捞出挤去奶水，把鱼片对起来成整鱼状，底垫土豆片，两边配煮胡萝卜、红菜头、鲜黄瓜片，葱头圈放在鱼上，鸡蛋、西红柿、生菜叶摆在两旁，上菜时浇醋油少司。

特点：菜形美观，味道清鲜。

16. 直布罗陀鱼带柠檬

用料：什布罗陀鱼1/3罐，柠檬2钱，生菜3钱。

做法：将直布罗陀鱼取出，整齐地摆放在盘中，放上柠檬片，周围配生菜叶。

17. 冷鲍鱼托鸡蛋

用料：鲜鲍鱼1两2钱，煮鸡蛋1个，生菜叶3钱。

做法：煮鸡蛋切圆片，放入盘中，再将鲜鲍鱼切成圆片，放在鸡蛋上面，配生菜叶即可。

特点：味鲜美

18. 马乃士鲍鱼

用料：鲜鲍鱼1两2钱，素沙拉子丁2两，马乃士3钱，西红柿5钱，生菜叶3钱。

做法：将鲍鱼切片，素沙拉子丁铺在盘中，上面摆鲍鱼片，挤上马乃士少司，周围配生菜叶、西红柿而成。

19. 素沙拉子

用料：煮土豆3斤，煮鸡蛋5个，酸黄瓜和鲜黄瓜各3两5钱，酸奶油1两，马乃士2两，辣酱油4钱，盐2钱，味精1钱，胡椒粉1钱。

做法：将煮土豆去皮切小方片，煮鸡蛋去皮切片，酸黄瓜去皮、籽切小片，拧去水分，鲜黄瓜去皮切小片，取容器一个，将所切片的原料放入容器内，将调味品和马乃士少司混合，用木铲轻轻地搅匀，入冰箱保存待用。

特点：色黄白，味鲜香软滑。

备注：它是配制各种沙拉的基础沙拉子。

20. 首 都 沙 拉

用料：熟鸡片5钱，素沙拉3两，马乃士2钱，煮鸡蛋半个，西红柿5钱，酸黄瓜3钱，鲜黄瓜3钱，生菜叶3钱。

做法：将沙拉子放入盘中呈丘形，将鸡肉片贴在沙拉上，周围和顶端用鲜黄瓜、西红柿、鸡蛋角、生菜叶点缀，鸡肉沙拉上挤上网形马乃士。

特点：鲜咸清香，美观大方。

21. 马 乃 士 鸡 脯

用料：熟鸡脯5钱，素沙拉3两，马乃士2钱，煮鸡蛋半个，蔬菜（点缀用）1两。

做法：将鸡脯肉片成片（要保持原形），把素沙拉放盘中呈椭圆形，把鸡脯片码在沙拉上面，周围用西红柿、鲜酸黄瓜、鸡蛋角、芹菜叶点缀，翼骨上插一朵纸花，鸡脯上挤网形马乃士。

特点：清香适口，美观大方。

22. 火 腿 沙 拉

用料：火腿5钱，素沙拉3两，马乃士2钱，蔬菜（点缀用）1两5钱。

做法：将火腿切小片，素沙拉放盘中央呈丘形，火腿片贴在沙拉上，周围和顶端用黄瓜花、西红柿角，青菜叶等点缀，上面挤上网形马乃士。

特点：清香适口，美观大方。

23. 牛肉沙拉

将火腿换成熟牛肉5钱，其它用料和做法相同。

24. 烤猪肉沙拉

将牛肉换成烤猪肉5钱，其它用料和做法相同。

25. 鸡蛋沙拉

将猪肉换成煮鸡蛋1个，切圆片，其它用料和做法相同。

26. 鱼肉沙拉

用料：净鱼1两5钱，土豆丁沙拉3两，马乃士2钱，胡萝卜、葱头、豌豆、芹菜各3钱，香叶1片，盐2钱，醋精少许，蔬菜1两5钱（点缀用）。

做法：1.将净鱼肉放在锅内加上切碎的胡萝卜、葱头、芹菜及香叶、盐、醋精、柠檬片，加水煮熟，凉透后切成长方形片。

2.把煮胡萝卜丁和豌豆拌入土豆丁沙拉子内，放入盘中央呈丘形，将鱼片贴上，顶端及周围配酸黄瓜、西红柿、生菜叶、红菜头等点缀，上面挤上网形马乃士即可。

特点：味鲜适口，美观大方。

27. 马乃士鱼

用料：净鱼肉1两5钱，土豆丁沙拉3两，马乃士2钱，煮鸡蛋半个，蔬菜（点缀用）1两5钱。

做法：将煮鱼切成片，把土豆丁沙拉放盘中间，呈椭圆形，把鱼片铺上，挤上网形马乃士，周围用西红柿、鲜酸黄瓜、鸡蛋片、豌豆、生菜叶点缀。

特点：味鲜适口，美观大方。

28. 马乃士蟹肉

用料：将鱼肉换成蟹肉1两，其它用料和做法相同。

29. 什锦肉沙拉

用料：杂拌肉1两，素沙拉3两，马乃士2钱，蔬菜1两（酸黄瓜、鲜黄瓜、西红柿、生菜叶）点缀用。

做法：将什锦肉切小片，二分之一拌入沙拉内，放入盘中央呈丘形，再将另一半什锦肉片贴在沙拉子上，周围和顶端用鲜黄瓜、酸黄瓜、西红柿、生菜叶点缀，并挤上马乃士挤成网形即可。

特点：鲜咸清香，美观大方。

30. 蟹肉沙拉

用料：蟹肉1两，土豆丁沙拉3两，马乃士2钱，蔬菜1两5钱（酸黄瓜、鲜黄瓜、豌豆西红柿、生菜叶）点缀用。

做法：将蟹肉中筋抽出，把沙拉子放入盘中呈丘形，蟹肉贴在沙拉上，挤上网形马乃士，周围和顶端用鲜黄瓜、酸黄瓜、豌豆、西红柿、生菜叶点缀。

特点：鲜味适口，美观大方。

31. 酸蘑菇土豆沙拉

用料：酸蘑菇5两，煮土豆2斤4两，煮胡萝卜5两，净葱头3两，生菜叶2两，醋油少司2两，生菜叶3钱。

做法：煮土豆去皮切小方片，胡萝卜切小片，葱头切方丁，放在一容器内用醋油少司搅匀入冰箱待用。

每份三两，沙拉上面放酸蘑菇5钱，配生菜叶。

32. 红菜头沙拉

用料：煮红菜头3斤 糖2两，醋精1两，盐少许。

做法：将红菜头洗净加水煮熟，剥去皮切成小方片，放入耐酸器皿内，加糖、醋精、盐、冷开水 适量拌匀，腌渍2小时即可。

特点：酸甜清口，开胃解腻。

33. 冷 酸 鱼

用料：净鱼2斤，葱头4两，胡萝卜4两，净芹菜1两，面粉1两，番茄酱4两，植物油4两，糖2两，醋精5钱，青柿子椒1两，干辣椒1个，胡椒粒5个，柠檬1/4个，大蒜4钱，盐3钱，胡椒粉少许，香叶2片，辣酱油2两，清汤4两。

做法：将鱼肉斜切成片，撒盐、胡椒粉拌匀后沾面粉，用植物油煎成两面上色控去油。葱头切丝用生菜油炒黄，放香叶、胡椒粒、干辣椒及切丝的胡萝卜，炒透后放番茄酱炒到油呈红色时加适量鸡汤，沸后放芹菜丝、柠檬角，加盐、糖、醋精调剂口味，再放大蒜末，沸后将煎好的鱼放入，在文火上煨开，沸透，将其倒入耐酸器皿中，冷却后即可食用。

特点：清香不腻，酸甜利口。

备注：蔬菜也可切成花刀片

34. 西红柿黄瓜沙拉

用料：鲜西红柿3两，鲜黄瓜1两，葱头3钱，生菜叶3钱，醋油少司2钱。

做法：将西红柿、黄瓜洗净消毒切成片，码在盘内，葱头切片放在上面。食用时浇醋油少司即可。

特点：爽口解腻。

35. 鲜黄瓜沙拉

用料：鲜黄瓜4两，酸奶油1两，盐1钱，生菜叶3钱。

做法：将黄瓜洗净消毒去皮切成片，撒盐放盘中，上面浇酸奶油即可。

特点：清香适口。

36. 鲜黄瓜沙拉醋油少司

用料：鲜黄瓜4两，醋油少司3钱，生菜叶3钱。

做法：将黄瓜洗净消毒去皮切成片，码放盘中，上面浇醋油少司即成。

37. 白菜鲜水果沙拉

用料：圆白菜3两，糖5钱，柠檬半个，苹果2两，梨1两，红樱桃1个，鲜奶油5钱，盐少许。

做法：将圆白菜洗净后切丝撒少许盐，腌10分钟挤去水分。苹果、梨去皮子切丝，加糖、柠檬汁、奶油拌匀，装入盘中呈丘形，顶上放红樱桃，周围配苹果花片和生菜叶。

特点：甜酸爽口，开胃解腻。

38. 高加索沙拉

用料：鲜西红柿1斤5两，鲜黄瓜1斤，青柿椒5两，葱头5两，香菜2两，醋油少司2两。

做法：将西红柿、黄瓜、柿椒、香菜洗净消毒，用清水冲洗干净，西红柿切角块，黄瓜去皮切片，葱头切丝，青柿椒切粗丝，香菜切寸段。放在容器内用醋油少司拌匀即可，上菜时装方瓷斗中。

特点：清爽利口，清香开胃。

39. 高加索茄子

用料：茄子8斤，胡萝卜1斤5两，青柿椒5两，葱头5两，番茄酱3两，大蒜末5钱，糖1两，盐5钱，醋精2钱，生菜油2两，香叶3片，干辣椒3个，面粉2两。

做法：将茄子洗净去皮切方块，胡萝卜去皮切丝，青柿椒切粗丝，葱头切丝，香菜切末。起油锅炸茄块上色后放平底锅内。葱头等用油炒黄放入大蒜、香叶、青柿椒菜炒透后，加盐、胡椒粉调剂口味，倒入炸好的茄子内，开锅后起锅时放香菜末。

特点：味香，清淡不腻，色红青黄。

40. 苏式茄泥子

用料：茄子7斤，葱头1斤，西红柿1斤，大蒜1两，生菜油1斤，辣酱油3两，糖1两，盐1两5钱，香叶3片，干辣椒3个，醋精少许。

做法：将茄子洗净切十字口(深度为茄子的2/3)入烤炉

烤熟，去茄子皮用刀剁碎。葱头切丁，西红柿用开水烫一下剥去皮和籽，切成丁。起锅放生菜油炒葱头丁、香叶、干辣椒，炒出香味后下入番茄酱呈红油，放清汤，加入调味品调剂口味，再将茄泥放入翻炒，开锅后放蒜末起锅，置容器内待用。上菜时撒葱花，配生菜叶。

特点：味鲜香，色泽红。

41. 填 馅 柿 子 椒

用料：青柿子椒4斤，胡萝卜3斤，葱头1斤5两，芹菜5两，生菜油1斤，番茄酱6两，面包粉1两，盐5钱，醋精、糖少许，香叶4片，干辣椒3个。

做法：选大小均匀的青椒去蒂、籽洗净，放沸水中烫后用冷水浸凉控干水。葱头切丝用生菜油炒至微黄，放香叶、胡椒粒、干辣椒及胡萝卜丝、芹菜丝炒透后加番茄酱，炒至油呈红色时放鸡汤调匀微沸，加盐、糖、醋(精)调好口味，再放上大蒜末搅匀成馅，然后将馅酿青椒内，码在烤盘里入烤炉烤透，取出放入耐酸器中冷却后即可冷食。

特点：清香不腻，酸甜清口。

备注：此菜还可以把蔬菜切成小丁制作。

42. 肝 泥 子

用料：牛肝3斤(或鸡鸭肝)，黄油6两，肥膘6两，干酪2两，葱头5两，芹菜1两5钱，胡萝卜1两5钱，香叶2片，盐3钱，辣酱油5钱，红葡萄酒2两，生菜油5两，胡椒粉1钱，干辣椒2个。

做法：将牛肝去掉肝膜与筋洗净切块。取煎盘放入生菜油，加热炒葱头，炒黄，放入香叶、芹菜、胡萝卜和牛肝煎

上色，加盐和辣酱油、红葡萄酒，加少许清汤焖熟，凉后用绞肉机细篦子绞三遍，再过罗成泥子，然后加入黄油(3两)、干酪末搅拌均匀。再用白油纸中间抹层薄黄油放上肝泥子，卷包成长方形条，放入零摄氏度或零下三摄氏度冰箱内冷藏冷冻，上菜时切厚片，每份6片(2两)。

特点：清香适口，味浓松软。

备注：用于宴会，可装花模子，做成整形，上挤黄油花。

43. 大 虾 泥 子

用料：大虾3斤3两，黄油6两，葱头5两，干酪2两，香叶2片，盐2钱，大油5两，白葡萄酒2两，胡椒粉少许。

做法：大虾去头皮尾，去沙肠洗净切段，取煎盘放大油上火加热，放葱头块、香叶炒黄，下入虾段煸煎，加盐、胡椒粉、白葡萄酒，加清汤少许焖熟，用绞肉机细篦子绞三遍，再过罗成泥，加入干酪末、黄油、盐搅拌均匀，另用白油纸，中间抹上一层薄黄油，放上虾泥卷包成长方形，放入冰箱内冻凉后切片，每份2两6片。

特点：鲜香适口，味浓松软。

备注：用于宴会，可装入金属花模子，做成整形，挤上黄油花。

44. 苏联生菜沙拉(拌蔬菜)

用料：煮土豆1斤，胡萝卜、红菜头各5两，葱头2两，鲜黄瓜7两，酸黄瓜6两，马乃士3两，砂糖1两，醋精4钱，盐3钱，胡椒粉少许，生菜叶2两，辣酱油4钱。

做法：将煮土豆、胡萝卜、红菜头去皮切成小片，鲜酸黄瓜去皮、籽切片，葱头切丝，放入消过毒的盆内，加生菜油马乃士、糖、醋精、盐、胡椒粉、辣酱油拌匀，装入盘中

央成丘形,周围用生菜叶、西红柿点缀。

特点: 清香适口, 开胃解腻。

45. 冷肉杂拌

用料: 火腿4两, 烤猪肉4两, 烤牛肉4两, 腊肠4两, 烤肉卷4两, 烤鸡4两, 肉冻4两, 酸黄瓜1两5钱, 西红柿2两, 鲜黄瓜1两5钱, 生菜叶2两。

做法: 将所用肉类食品各切成10片, 刀口要均匀, 西红柿、酸黄瓜切角块, 鲜黄瓜切花, 每盘各放一片拼摆, 色调搭配整齐即可。

46. 什锦冷小吃 (按10份计)

用料: 火腿3两5钱, 烤猪肉3两5钱, 烤牛肉3两5钱, 烤肉卷3两5钱, 烤鸡3两5钱, 腊肠3两5钱, 肉冻3两5钱, 泡菜5两, 冷酸鱼5两, 素沙拉5两, 酸黄瓜1两5钱, 西红柿2两, 鲜黄瓜1两5钱, 生菜叶2两。

做法: 将所用肉类食品各切成10片, 要刀口均匀, 盘中央放沙拉子、冷酸鱼、泡菜, 四周围拼放肉类食品, 颜色搭配好即可, 边上点缀蔬菜。

备注: 也可改装成4—5份大冷拼盘, 配上萝卜花。

47. 冷火腿配菜

用料: 冷火腿2斤, 青豌豆1两, 鲜黄瓜2两, 西红柿2两, 酸黄瓜2两, 甜酸红菜头1两, 生菜叶2两。

做法: 将火腿切去厚肥膘切片, 西红柿、酸黄瓜切角块, 鲜黄瓜花、青豆、红菜头、生菜叶点缀 (每份2两)。

48. 冷烤猪肉配菜

将冷火腿换成烤猪肉2两，其它用料和做法相同。

49. 冷烤牛肉配菜

将冷烤猪肉换成烤牛肉2两，其它用料和做法相同。

50. 冷烤羊腿配菜

将冷牛肉换成冷烤羊腿2两，其它用料和做法相同。

51. 半熏灌肠配菜

用料：半熏灌肠2斤2两，鲜黄瓜2两，西红柿2两，生菜叶2两。

做法：把腊肠衣剥掉用刀切椭圆形片，每份6片为宜。把切好的片斜码成波浪形，周围点缀蔬菜即可。

特点：美观大方，用于冷餐会及宴会。

52. 茶肠配菜

将半熏灌肠换成冷茶肠2两，其它用料和做法相同。

53. 硬熏灌肠

用料：硬熏灌肠1斤4两，生菜叶2两。

做法：把硬熏灌肠衣剥掉，用刀切椭圆形薄片，每份1两2钱，斜码在盘中，点缀生菜叶即可。

54. 干酪

用料：1两5钱，生菜叶3钱。

做法：将干酪去皮切成薄片，以6片为宜，摆在盘中，点缀生菜叶即可。

特点：产热量高，营养丰富。

备注：用于冷餐会及酒会。

55. 冷烤鸡带配菜

用料：新鸡3斤，葱头1两5钱，胡萝卜1两，芹菜1两，盐2钱，香叶1片，胡椒粉少许，植物油（耗）2两，蔬菜2两。

做法：将鸡去掉头，爪，掏净内脏，洗净，将鸡腿、翅膀别好，撒盐、胡椒粉、辣酱油，抹匀，用热油炸成金黄色。放在烤盘里，把葱头、胡萝卜、芹菜与香叶分放在鸡膛里及鸡上面，放入热烤炉，加鸡汤适量，边烤边往鸡上淋原汁，至烤熟。晾凉入0℃至-3℃冰箱保存。上菜时将鸡腿、脯搭配均匀，剁块，每份2两5钱，码放盘中，配西红柿生菜叶、黄瓜点缀即可。

特点：味鲜，肉质香软。

56. 冷烤鸭带配菜

用料：填鸭5斤，葱头、胡萝卜、芹菜各1两，盐5钱，香叶1片，辣酱油少许，蔬菜2两。

做法：将鸭去头、爪，掏净内脏，洗净，将鸭翅膀别好，撒盐、辣酱油，抹匀，放在烤盘里，把葱头、胡萝卜，芹菜与香叶分放在鸭膛里及鸭上面，放入热烤炉，加清汤适量，边烤边往鸭上淋原汁，至烤熟。晾凉入冰箱保存。上菜时剁块，每份2两5钱，码放盘中，配西红柿、生菜叶、黄瓜点缀即可。

特点：肉质香软。

57. 冷烤火鸡带配菜

将鸭子换成火鸡1只（8斤左右），其它用料和做法相同。

58. 束法鸡（法式菜）

用料：母鸡3斤，肝泥子1斤，奶油少司1斤，清冻子1斤，蛋黄2个，柠檬1两，盐2钱，香叶2片，胡萝卜、葱头、芹菜各2两，青豆2两，煮胡萝卜花片2两，熟鸡片2两。

做法：将母鸡去头爪及内脏，洗净后，放入锅内加水，并加入香叶、胡萝卜、芹菜、葱头上火煮沸，移微火上煮熟，捞出晾凉，把鸡脯肉切成片，去掉胸骨，把鸡仰放在盘中，鸡膛内先放一层沙拉子，上面再填满肝泥子，然后把鸡脯肉贴在肝泥上成整鸡形，入冰箱冻凉后再将鸡身上浇灌上凉至30℃左右的奶油少司（奶油少司内可放少许熬好的清冻子），少司上点缀图案，然后再浇上冷却粘糊状的冻子，入冰箱冷冻。另取小模子10个模底放胡萝卜片和青豆、鸡片，再浇满清冻子，入冰箱冻冷待用。上菜时将盘子边上的冻收拾净，整形鸡上，周围配上小模子扣出的鸡冻子、西红柿、生菜叶点缀即可。

特点：口味清香，美观大方。

备注：按此做法，也可做束法猪排，束法火腿，但都做成夹层的浇上奶油少司，点缀图案后，再浇一层清冻子即可。

59. 清冻子（基本配料）

用料：鸡骨架5个，绞牛肉1斤5两，蛋清5个，香叶3片，葱头、胡萝卜、芹菜各2两，结力片1斤，干辣椒2个，水10

斤。

做法：将鸡骨架剁碎，葱头切块，胡萝卜切片，芹菜切段，结力片提前用凉水泡软，然后与绞牛肉、蛋清搅合在一起泡几小时。另取小锅放冷水或清汤，加入浸泡过的混合物，在微火上微煮3小时左右，待汤内的杂质与蛋清粘连在一起时，用纱布过滤，汤以清澈透明无油为标准。如有浮油可用经蒸气消毒过的白纸粘掉，加入盐、味精调剂口味，即成清冻子汁。

备注：此冻子可做各种冷菜冻用。

60. 鸡 肉 冻

用料：煮鸡2只，煮鸡蛋2个，胡萝卜1两5钱，青豌豆1两5钱，鲜黄瓜2两，柠檬1个，芹菜叶少许。

做法：煮鸡去皮出骨，取下脯肉切成片。煮鸡蛋切片，柠檬切小片。黄瓜皮切成菱形小片。取净花模子或白瓷盘。在模子里贴上切成花片的煮胡萝卜片、鲜黄瓜片、鸡蛋圆片，撒上青豌豆、芹菜叶，码上鸡肉片，先浇少许清冻子汁，入冰箱冷冻，使主配料固定形态，再将清冻子汁浇满，入冰箱凝冻即可。食用时扣入盘中，周围点缀西红柿、生菜叶。

特点：清澈透明，色美光亮。

61. 鳇 鱼 冻

用料：煮鳇鱼2两5钱，结力冻子2两，煮鸡蛋2钱，柠檬1/4片，煮胡萝卜2钱，鲜黄瓜2钱，生菜叶3钱，辣根少司5钱。

做法：将净鱼肉放锅里，加入适量水开沸，放入少许醋

精余一下，去其腥味，用水冲洗干净。再加清汤、葱头块、胡萝卜片、芹菜段、柠檬、香叶，放水开沸煮熟，把鱼捞出晾凉，切成长方形片待用。鸡蛋切圆片，与胡萝卜花片，柠檬片、酸黄瓜片拼成图案码放在鱼片上，先浇一层清冻子入冰箱，使其凝固，再浇满清冻子入冰箱冷冻成型，上菜时每份2片鱼冻，配生菜叶，辣根少司用少司盅单上。

特点：晶亮透明，味美大方。

62. 火腿冻子

用料：净火腿6两，煮鸡蛋2个，胡萝卜1两5钱，青豌豆5钱，鲜黄瓜1两5钱，柠檬1/2个，生菜叶1两，冻子1斤。

做法：火腿切片整齐地码放瓷盘内，将用料中的蔬菜切片拼摆图案，在火腿片与蔬菜片上浇一层清冻子，入冰箱冻凝固，随之浇满冻子冷藏，上菜时用小刀划开锯齿状的块。每份三块，配以生菜叶、西红柿点缀。

特点：清澈透明，美观大方。

63. 大虾冻子

用料：煮大虾1斤，煮鸡蛋2个，柠檬1/2个，煮胡萝卜1两5钱，青豆3钱，鲜黄瓜1两，生菜叶1两，清冻子2斤。

做法：煮大虾去掉皮、肠屎后，片成片，煮胡萝卜切花片，鸡蛋切圆片，装入模子或摆在瓷盘内，把蔬菜拼切成图案，先浇少许清冻子，入冰箱固定成型，再浇满冻子冷冻即可。上菜时配以西红柿、生菜叶即可。

特点：清澈透明，味美爽口。

64. 鲈鱼冻子带辣根少司

(按5份计)

用料: 煮鲈鱼1斤, 清冻子1斤, 煮鸡蛋1个, 柠檬1个, 煮胡萝卜1两, 鲜黄瓜1两, 生菜叶1两5钱, 辣根少司3两。

做法: 与上述鳊鱼冻相同。辣根少司单独上桌。

特点: 清澈透明, 味美可口。

65. 马乃士鱼冻

用料: 煮鲈鱼1斤, 马乃士3两, 清冻子1斤, 辣根少司3两, 生菜叶1两5钱, 煮胡萝卜1两, 鲜黄瓜1两, 柠檬1个。

做法: 煮鱼切成10片, 摆在瓷盘内, 马乃士装入带花嘴子的布袋内, 在鱼肉上挤上花, 再以蔬菜拼摆图案, 上面浇清冻子, 入冰箱冻凝固即可, 上菜时西红柿、生菜叶点缀, 单上辣根少司(用少司盅)。

66. 整形鲈鱼冻

用料: 整鲈鱼2斤(1条), 清冻子2斤, 胡萝卜8两, 葱头、芹菜各1两, 马乃士3两, 醋精2钱, 盐3钱, 味精、胡椒面少许, 香叶3片, 酸黄瓜1两, 西红柿2两, 生菜叶2两, 辣根少司3两。

作法: 整条鱼加工后洗净, 鱼膛内装入胡萝卜支撑鱼腹成型, 再用口布包紧, 用线绳捆扎牢固, 另用长鱼锅加水和鱼(鱼和水一样齐), 加香叶、醋精、盐、胡椒粒、葱头、芹菜, 煮沸后移入微火上煮熟捞出晾凉, 然后剥去线绳和口布, 取出鱼肚内的胡萝卜, 放在长鱼盘内, 鱼脊和两侧挤上马乃士, 酸黄瓜切片放在鱼头两侧, 西红柿雕刻成荷花状配

以芹菜叶，然后逐渐淋浇清冻子入冰箱凝固后再浇一层，连续浇4—5次冻子即可。

特点：整形鱼清澈透明，美观大方。

备注：适用于冷餐会和宴会。

67. 什锦肉冻子

用料：煮牛肉3两，煮牛舌3两，火腿丁3两，烤猪肉3两，清冻子1斤5两，生菜叶2两，青豌豆1两，煮胡萝卜丁2两，辣根少司2两。

做法：将用料中的熟肉均切成丁和豌豆，胡萝卜一起放入白瓷盘内，浇上清冻子汁，入冰箱冷冻凝固，上菜时切成长方形片，配以生菜叶，单跟辣根少司。

特点：鲜味适口，清香不腻。

备注：按此制做方法也可做牛舌冻等。

68. 泡菜

用料：净圆白菜2斤5两，胡萝卜5两，鲜黄瓜5两，青柿椒5两，糖1斤5两，醋精3两，桂皮1两，干辣椒3个，香叶3片，盐少许，开水4斤，菜花5两。

做法：圆白菜切方块，胡萝卜切花片，黄瓜切滚刀块，芹菜切段，菜花折成小朵，青柿椒切方块，以上均放入沸水内煮烫片刻，随即捞出用冷水浸凉控干（煮烫不得过火以保持脆性），放入钢锅内。桂皮、香叶、干辣椒用水煮沸加入糖醋调剂口味，凉后倒入装菜的锅内压实，放入冰箱，腌渍24小时后即可食用。

特点：酸甜清脆，开胃解腻。

69. 酸 黄 瓜

用料：黄瓜20斤，芹菜半斤，茴香半斤，干辣椒5个，香叶2片，胡椒粒1两，蒜头4两，盐7两5钱，辣根2两，水15斤。

做法：黄瓜洗净，芹菜、茴香择洗净，辣根洗净切片，蒜头横切开。将黄瓜放在缸内，中间夹一层芹菜、干辣椒、茴香、辣根、蒜头、香叶、胡椒粒，分为三层入缸内。将盐用水化开倒入缸内，加上木算子用石头压紧，放在38℃左右温度处，发酵后，移入冰箱内，冷透后即可食用。

特点：酸脆清口，解腻助消化，也可配菜及做调料之用。

70. 酸 白 菜

用料：圆白菜50斤，胡萝卜3斤，盐1斤5两，香叶10片，胡椒粒5钱，干辣椒5钱。

做法：圆白菜摘洗干净切成粗丝。胡萝卜洗净去皮切粗丝，撒上盐后揉搓拌匀，装入缸内，放入香叶、胡椒粒、干辣椒，用木棍将白菜压实加盖，放在35℃左右的地方腌制3天，至白菜发酵有酸味时移入冷藏库内备用。

特点：酸味清口，开胃解腻。

备注：可作油腻大的肉食配菜，也可做酸白菜汤，焖酸白菜等。

71. 腌制酸西红柿

用料：西红柿（硬小为宜）20斤，芹菜1斤，茴香1斤，干辣椒2钱，辣根5两，香叶10片，盐1斤，糖5两，开水20斤。

做法：选枣形小西红柿洗净消毒，芹菜、茴香摘洗干净切寸段，辣根切小片，开水20斤加糖后晾凉。将西红柿和菜码放入缸内，对入熬好的糖水，加盖后放在35℃温度处，3天左右，缸面上起白沫，出香酸味后去掉白沫移入冷库内待用。

72. 格 瓦 斯

用料：烤面包干5斤，糖7斤，开水80斤，酒花水1斤5两，面粉2两，葡萄干3两。

做法：烤成焦黄面包干放入大缸内，加入80斤开水，在20℃时下入酒花液面粉发酵物，加上盖，发酵12小时后过纱布滤清成发酵液，另将砂糖7斤加开水10斤煮沸，撇去浮沫，熬成糖水后晾凉，然后对入发酵液中调好口味，灌装在消毒好的啤酒瓶子内，每瓶放3粒葡萄干，压上瓶盖，不要跑气，放在36℃的地方发酵一天，至瓶内有气体状时即移放冷藏库冷透即可食用。

备注：出成品60瓶。

二、汤 菜 类

73. 奶油红菜汤（基础汤）

用料：圆白菜1斤6两，红菜头1斤6两，土豆1斤，胡萝卜3两，葱头5两，蒜头1两，茴香1两，牛油1两5钱，黄油1斤5两，酸奶油2两，番茄酱半斤，糖2两，醋精1两，鲜西红柿5两，香叶5片，胡椒粉5钱，干辣椒3个，盐5钱，肉清汤7斤3两，煮牛肉5两，油炒面少许。

做法：将红菜头、葱头、胡萝卜全部切成丝，放锅内，加盐、糖、醋精腌1小时左右，放上牛油、香叶、胡椒粒、干辣椒焖至七成熟，加上番茄酱焖至油呈红色。将圆白菜洗净切丝，土豆去皮切角块，放锅内，加入牛肉汤煮沸，对入焖好的汤料，用油炒面调剂浓度，加盐、糖、醋精、胡椒等调剂口味，后放西红柿块和大蒜末即可。把煮牛肉块用肉汤煨之。起汤时在盘内放上两片切成小块的牛肉，盛匀菜汤浇上奶油，撒上小茴香末即可。

特点：红色光泽，酸甜清口。

备注：如汤色不够红，可加一些放水煮过的红菜头皮加醋精过滤的红汤即可。

74. 莫斯科红菜汤

用料：火腿1块、小泥肠1段、煮牛肉1块共计1两，基本红菜汤7两。其他用料和做法与奶油红菜汤相同。

75. 乌克兰式红菜汤

用料：煮牛胸肉5两，基本红菜汤7斤。其他用料和做法与奶油红菜汤相同。

特点：色红味浓，酸甜清口。

76. 海军式红菜汤

用料：煮牛肉5两，红菜汤7斤。其他用料和做法与奶油红菜汤相同，区别在于红菜头、胡萝卜切成斜小片，圆白菜切方块，土豆切块。

特点：色红光亮，酸甜味浓。

77. 波兰式红菜汤

用料：牛肉或牛舌、火腿、小泥肠共1斤，红菜汤7斤。其他用料和做法与奶油红菜汤相同，区别于红菜头、葱头、胡萝卜切成小斜片，杂拌肉切片，圆白菜切斜片，土豆切方块。

特点：色红光泽，酸甜利口。

78. 春天红菜汤

用料：菠菜1斤，煮牛胸肉5两，基本红菜汤7斤。其他用料和做法与乌克兰式红菜汤相同。

79. 红菜汤带奶渣盒（按10份计）

用料：基本红菜汤7斤，奶渣5两，面粉4两，糖3两，鸡蛋3两，黄油2两，香草粉和起子少许。

做法：将奶渣搓碎和鸡蛋、糖和成馅。黄油砸软与鸡蛋、糖、起子、香草粉和成面团，擀成圆片，包起奶渣馅，刷上鸡蛋糊，入烤炉烤熟。上汤时每份一个，奶油红菜汤7两。

特点：酸甜味浓，色泽红亮。

80. 牛肉鲜白菜汤

用料：煮牛肉5两，圆白菜2斤，胡萝卜6两，葱头4两，芹菜3两，西红柿5两，土豆5两，酸奶油2两，黄油2两，鸡油2两，盐1两，味精3钱，胡椒粉少许，香叶3片，干辣椒2个。

做法：圆白菜洗净切方块，胡萝卜洗净去皮切寸条，葱头切丝，芹菜切寸段烫好后待用。鲜西红柿切角块，土豆去皮切角块。取锅一个放油焖制菜码，焖熟后对入清汤7斤，放土豆和圆白菜块，见开后放芹菜，西红柿，对入少许油炒面调剂口味。上汤时放煮牛肉1块，浇酸奶油2钱。

特点：咸鲜味美。

81. 番茄鲜白菜汤

用料：煮牛肉5两，番茄酱4两，西红柿5两，圆白菜2斤（切大块）。其它用料和做法与牛肉白菜汤相同。

特点：色泽红润，咸酸甜清口。

82. 基本清汤的煮制法

用料：牛肉2斤，牛骨1斤，鸡骨架2斤，葱头两，胡萝卜2两，芹菜2两，香叶3片，盐适量。

做法：把牛肉块洗净，牛骨洗净，大骨头用砍刀劈开，鸡骨架剁断，放在锅内倒入冷水煮沸，除去泡沫，移微火在微沸的情况下煮之（煮汤时如果沫子除不净，加上煮沸过急，就能使汤混浊并发出脂肪气味，所以要在汤煮沸的过程中除去数次泡沫），在除完沫子后，放上切片烙糊的葱头、胡萝卜和芹菜，煮3—4小时即可。使用时用细罗或纱布过滤，

即成清汤。

备注：煮制清汤可按质量要求增加牛肉、牛骨或母鸡。

83. 清汤带鸡蛋

用料：煮鸡蛋1个，基本清汤7两。

做法：将鸡蛋一切两开或将鸡蛋刻成月牙形，放入盘中冲入清汤即可。

特点：咸鲜口味。

84. 清汤带小包子

用料：基本清汤7两，肉馅小包子1两2钱2个。

做法：用清汤杯盛清汤，单跟小包子2个。

85. 清汤带计司条

用料：基本清汤7两，计司条6钱。

做法：用清汤杯盛清汤，用小盘装计司条单跟。

86. 清汤带鸡肉面条

用料：熟鸡肉丝4钱，蛋黄切面条7钱，基本清汤7两。

做法：把鸡丝和煮熟面条食用前放上清汤调好味煨之。起汤时盛上调好口味的鸡汤即可。

特点：咸鲜适口。

87. 清汤蔬菜

用料：鸡清汤7两，胡萝卜3钱，豌豆2钱，菜花3钱，蘑菇2钱，盐、味精少许。

做法：把胡萝卜切成花片，菜花摘成小朵用水煮熟后和

豌豆、蘑菇合在一起用鸡汤煨之，起汤时将蔬菜放入汤盘内，再盛上对好口味的清汤即可。

特点：色泽鲜艳，鲜咸爽口。

88. 清汤鸡丝火腿

用料：鸡清汤7两，煮鸡肉丝、火腿丝共5钱。

做法：将鸡丝、火腿丝放在汤盘内，盛上调好口味的鸡清汤即可

特点：鲜咸适口。

89. 清汤饺子

用料：基本清汤7两，煮饺子10个。

做法：将煮熟的饺子放在汤盘内，盛上调好口味的清汤即可。

90. 清汤带混酥包子

用料：基本清汤7两，混酥小包子2个。

做法：用清汤杯盛鸡清汤，单跟混酥小包子2个。

91. 清汤带计司多士

用料：基本清汤7两，计司多士2块。

做法：将计司擦成碎末，生蛋黄1个打散，加上糖3钱、芥末3钱、辣酱油少许，一起搅拌均匀，抹在面包片上，入炉烤成金黄色，一切四小块，用小盘单跟上，清汤盛入清汤杯。

特点：咸鲜适口，味浓清香。

92. 清 汤 鸡 块

用料：基本清汤7两，煮鸡块1两5钱。

做法：把熟鸡剁块，放在锅内用清汤煨之，食用时把鸡块放在盘内盛上汤即可。

特点：咸鲜味浓。

93. 清汤带小气鼓

用料：基本清汤7两，黄油5钱，面粉1两，水1两，鸡蛋2两，盐4钱，气鼓按5份计。

做法：小锅内放黄油、水、盐煮沸，放上面粉搅匀，冷却到30℃时将鸡蛋逐渐放入，搅拌均匀，装在带圆花嘴子布袋内挤在烤盘上（直径5毫米的圆面团）入烤炉烤熟。食用时用汤杯盛清汤，单跟小气鼓10个。

特点：咸鲜利口，清澈透明。

94. 清 汤 蘑 菇

用料：基本清汤7两，鲜蘑菇4钱。

做法：口蘑切片放在汤盘内，盛上清汤即可。

特点：鲜嫩适口，色泽清晰。

95. 清 汤 龙 须 菜

用料：基本清汤7两，龙须菜5钱。

做法：龙须菜切成寸段，放在汤盘内，盛上清汤即可。

特点：鲜嫩爽口。

96. 清汤带小丸子（按10份计）

用料：基本清汤7斤，煮小丸子80个。

做法：绞猪肉8两，葱头5钱，鸡蛋1两，盐4钱，胡椒粉少许。加入适量清汤合成馅，挤在开水锅内煮熟捞出，用清汤煨之。起汤时在盘内放上8个小丸子，盛上清汤即可。

特点：咸鲜适口，味浓不腻。

97. 清汤卧果

用料：基本清汤7两，鸡蛋1个。

做法：把鸡蛋打入沸水锅中微火略煮，捞入汤盘中，盛上清汤即可。

特点：清澈透明，爽口不腻。

98. 清汤菜花

用料：基本清汤7两，菜花8钱，盐少许。

做法：把菜花放醋、盐水泡后洗净，切成小朵，用开水煮熟后捞出，放在清汤内煨之，起汤时放在盘内，盛上清汤即可。

特点：清澈透明，鲜咸爽口。

99. 清汤鲍鱼

用料：基本清汤7两，鲜鲍鱼4钱。

做法：把鲍鱼切小片放在汤盘内，盛上鸡清汤即可。

特点：鲜嫩适口，色泽清晰。

100. 清汤青豌豆

用料：基本清汤7两，青豌豆4钱。

做法：盘内放上青豌豆，盛上清汤即可。

特点：鲜嫩适口。

101. 红清汤（按10份计）

用料：净红菜头1斤，水7斤5两，牛肉、牛骨、鸡骨架共2斤5两，葱头、胡萝卜、芹菜各1两，盐、味精少许，糖5钱，醋精2钱。

做法：与基本清汤制做方法相同，区别于将红菜头洗净擦丝，用1/2调制成基本清汤，在制成前15分钟放入清汤锅内，煮透后过纱布滤清，另一半红菜头丝放入小锅内加水，煮好后，加糖、醋精过罗成为红菜头汁，对入煮清汤内成为红清汤。

102. 基本奶油汤

用料：黄油3两，大油7两，面粉1斤，牛奶3斤，基本清汤10斤，味精少许，盐按口味放。

做法：用厚底钢锅将油熔化，放面粉用少司板搅匀，在热炉板上炒之，要随时搅拌免得糊底，当炒至面粉起蜂窝状呈黄色，并发出香味时，用滚沸牛奶、清汤冲匀，要用力搅之，使其洁白光亮成单一体，再把全部牛奶清汤放入搅匀开沸，放盐、味精调剂口味过滤即可。

特点：洁白光亮，咸鲜适口。

备注：此汤可单独食用，也是各种奶油汤的基本汤。

103. 奶油大虾汤

用料：基本奶油汤7两，煮大虾1两5钱（1只）。

做法：将净虾肉切成小片，放入盘内，盛上奶油汤即可。

特点：白红分明，鲜味适口。

104. 奶油鲍鱼汤

用料：基本奶油汤7两，鲜鲍鱼3钱。

做法：将鲍鱼切成小片用原汤煨之。食用时放入盘内，盛上奶油汤即可。

特点：洁白光亮，鲜味适口。

105. 奶油蟹肉汤

用料：基本奶油汤7两，蟹肉3钱。

做法：将蟹肉除筋撕碎，用原汤煨之。食用时将蟹肉放在盘内，盛上奶油汤即可。

特点：洁白光亮，鲜味适口。

106. 奶油蘑菇汤

用料：基本奶油汤7两，鲜蘑4钱。

做法：将鲜蘑切成片，放入盘内，盛上奶油汤即可。

特点：鲜味适口，洁白光亮。

107. 奶油龙须菜汤

用料：基本奶油汤7两，龙须菜5钱。

做法：把龙须菜切成段，用原汤煨之。食用时放入盘内，盛上奶油汤即可。

特点：洁白光亮，清香口脆

108. 奶油青豌豆汤

用料：基本奶油汤7两，青豌豆4钱。

做法：将青豌豆放入盘内，盛上奶油汤即可。

特点：清香适口。

109. 奶油菜花汤

用料：基本奶油汤7两，煮菜花5钱。

做法：将菜花洗净摘成小朵，放水煮熟，放入盘内，盛上奶油汤即可。

特点：洁白光亮，清香适口。

110. 奶油蔬菜汤

用料：基本奶油汤7两，煮胡萝卜、菜花、豌豆、蘑菇共5钱。

做法：将胡萝卜切花片，菜花摘小朵，用水煮熟，和青豌豆、蘑菇片一起放入盘内，盛上奶油汤即可。

特点：色泽鲜艳，清香适口。

111. 奶油鸡片蘑菇汤

用料：基本奶油汤7两，熟鸡肉4钱，蘑菇片1钱。

做法：煮鸡肉切小片，与蘑菇片一起放入汤盘内，食时盛上奶油汤即可。

特点：奶白色，浓滑清香。

112. 奶油鸡丝火腿汤

用料：基本奶油汤7两，煮鸡肉3钱，火腿2钱。

做法：将煮鸡肉、火腿均切成细丝，用清汤煨之。食用时将鸡丝、火腿丝放在盘内，盛上奶油汤即可。

特点：郁香适口。

113. 奶油鸡杂汤

用料：基本奶油汤7两，煮鸡杂5钱，煮鸡肉3钱。

做法：煮鸡胗肝洗净切小片，煮鸡切片放清汤煨之。食用时将鸡杂、鸡片放汤盘内，盛上奶油汤即可。

特点：郁香适口。

114. 奶油什锦汤

用料：基本奶油汤7两，火腿、牛肉、肠子、烤猪肉共4钱，青豌豆1钱。

做法：将杂拌肉切小方丁，与青豌豆一起用清汤煨之。食用时放在汤盘内，盛上奶油汤即可。

特点：鲜咸适口。

115. 奶油火腿汤

原料：基本奶油汤7两，火腿4钱。

做法：将火腿切成细丝，用汤煨之。食用时放在汤盘内，盛上奶油汤即可。

特点：白红分明，郁香适口。

116. 奶油鸡茸汤

用料：基本奶油汤7两，煮鸡肉3钱，鲜蘑菇2钱，鸡肉螺丝2钱。

做法：将鸡里脊肉去筋剁成鸡泥子加少量蛋清和玉米粉调和口味，装入油纸卷内，挤入开水煎盘里成为螺丝形状煮熟待用。另将煮鸡肉切成碎末，和蘑菇片、鸡肉螺丝都放入汤盘内，盛上奶油汤即可。

特点：洁白光亮，郁香适口。

备注：此汤具有较高的营养价值，易于消化，对老年人和幼童最适于食用。

117. 奶油饺子汤

用料：基本奶油汤7两，煮饺子10个。

做法：煮饺子按5份计算，面粉5两，猪肉馅5两，葱花3钱，鸡蛋1个，盐3钱。把面粉放上鸡蛋、盐、水和成软面团盖湿布饧之。猪肉馅、葱花、盐、胡椒粉和成馅。把面团擀成大薄片，按顺序一个一个地挤上馅，把面叠起来，压实边缘，用铁圆戳子扣下来，呈半圆形，用手把边捏紧，再把两头揪在一起捏成圆形，放在开水锅内煮熟。起汤时在盘内放8个饺子，盛上基本奶油汤即可。

特点：咸鲜味浓，乳白色。

118. 黄瓜鸡杂拌汤

用料：煮鸡肉、鸡杂共5两，清汤6斤，胡萝卜5两，葱头2两，芹菜2两，酸黄瓜3两，土豆5两，酸黄瓜汤1斤，蛋黄5个，酸奶油2两，鸡油或黄油共5两，盐4钱，香叶2片，胡椒粒5分，味精、胡椒粉少许。

做法：将胡萝卜洗净去皮切5分小条，葱头切丝，芹菜切段，酸黄瓜去皮籽切菱形小块，土豆去皮切小条。用小锅热油炒葱头、香叶，焖胡萝卜、菜码，加少许清汤焖熟，加清汤和土豆条，待汤开5分钟后加入酸黄瓜汤，调剂口味，如果酸度不够可加少许柠檬酸或醋精即可。鸡杂切片，与鸡片一起煨之。食用时冲入酸奶油蛋黄(粒状)。盘内放鸡片、鸡杂，盛上黄瓜菜码汤即成。

特点：咸鲜利口，清香味佳。

119. 列宁格勒黄瓜鸡杂汤

用料：（按10份计）巴粒米2两，洗净用水煮熟后把汤滗去控干对入汤内，其他用料和做法与黄瓜鸡杂拌汤相同。

特点：咸鲜利口，清香不腻。

120. 牛肉酸黄瓜汤

用料：煮牛肉5两，其他用料和做法与黄瓜鸡杂拌汤相同，去掉鸡杂，起汤时放上熟牛肉块即可。

特点：咸鲜爽口，清香不腻。

121. 高加索鸡片汤（按10份计）

用料：煮鸡片5两，柠檬1个，葱头1斤，清汤7斤，蛋黄5个，酸奶油3钱，香菜2两，鸡油或黄油4两，香叶3片，干辣椒1个，盐4钱，味精、柠檬酸少许，胡椒粉适量。

做法：将葱头切成小方丁，香菜摘洗干净切碎，鸡蛋黄和酸奶油搅和成粒状；用小锅热油炒葱头、香叶、干辣椒，炒出香味后对入清汤调剂口味，起汤时冲入粒状蛋黄酸奶油液，在汤盘内放鸡片5钱，柠檬1片，撒上海菜末即可。

特点：咸鲜利口，清香不腻。

122. 高加索牛肉汤

去掉鸡片，换上熟牛肉片5钱。其他用料和做法与高加索鸡片汤相同。

123. 高加索饺子汤

用料：去掉牛肉，换上煮饺子8个，其他用料和做法与高

加索牛肉汤相同。

煮饺子（按5份计），面粉5两，牛肉馅5两，葱花5钱，鸡蛋1个，盐3钱。把面粉、鸡蛋、盐、水和成软面团，盖上湿布饧之。牛肉馅、葱花、盐、胡椒粉和成馅。把面团擀成大薄片，按顺序一个一个地挤上肉馅，把面叠起来，压实边沿，用铁圈戳子扣下来，呈半圆形，用手把边捏紧，再把两头揪在一起捏成圆形，放在开水锅里煮熟。起汤时在汤盘内放8个小饺子即可。

124. 土豆泥子汤（按10份计）

用料：土豆1斤5两，清汤6斤，牛奶1斤，油炒面5两，炸面包丁2两，盐3钱，葱头2两，味精、胡椒粉少许。

做法：把土豆去皮和葱头放在锅内加水、盐煮软烂过罗成泥，用清汤冲开搅匀，用油炒面调剂浓度，放盐、味精调剂口味。起汤时撒上炸面包丁。

特点：咸鲜适口，清香不腻。

125. 土豆肉丸子汤（按10份计）

用料：胡萝卜5两，葱头3两，土豆1斤，香叶1片，肉馅1斤，蛋清2个，玉米粉1两，牛油5两，菠菜5两，清汤6斤，盐3钱，味精，胡椒粉少许。

做法：胡萝卜去皮切花片，葱头切丝，土豆去皮切三角块，菠菜烫后切寸段，猪肉馅挤小丸子80个。小汤锅炒葱头焖菜码，熟后对入清汤，下入土豆块煮沸5分钟后调剂口味。肉馅小丸子用开水煮熟，用原汤煨之，起汤时每份8个肉丸子，汤上撒烫菠菜即可。

特点：鲜咸、郁香味浓。

126. 蔬菜泥子汤（按10份计）

用料：圆白菜3两，胡萝卜3两，葱头3两，土豆3两，芹菜3两，牛奶1斤，油炒面5两，清汤6斤，盐、味精适量，炸面包丁2两。

做法：将各种蔬菜摘净去皮洗净，用钢锅放水煮烂后捞出，用绞肉机绞三遍，再过粗罗待用。另用钢锅放清汤开起对入油炒面搅匀，加入牛奶后过罗。将蔬菜泥子下入汤内微火开起调剂口味，起汤时每盘7两，撒上炸面包丁即成。

特点：咸鲜清香。

备注：老人、幼儿及病人喝此汤最为适宜。

127. 菠菜泥子汤（按10份计）

用料：菠菜3斤，油炒面5两，牛奶1斤，清汤6斤，盐、味精适量，炸面包丁2两。

做法：将菠菜摘好去根洗净，用开水烫熟，用刀剁成菠菜泥子。用小钢锅放入清汤开后下入油炒面搅匀，对入牛奶后过罗，然后下入菠菜泥子微开后调剂口味。上汤时每份7两，撒上炸面包丁即可。

特点：色绿、味香利口。

128. 胡萝卜泥子汤（按10份计）

用料：胡萝卜1斤，葱头1两，清汤6斤，牛奶1斤，油炒面5两，炸面包丁2两，盐、味精适量。

做法：把胡萝卜去皮洗净，放水，加葱头煮熟烂后捞出，用绞肉机绞两遍，过罗成泥子。起小锅放清汤开后下入油炒面，搅匀加入牛奶开沸后过罗将胡萝卜泥子对入汤内，

微火开后，调剂口味，上汤时撒上炸面包丁即可。

特点：鲜咸，色黄，富有营养。

129. 菜花泥子汤

用料：菜花1斤5两，油炒面5两，牛奶1斤，清汤6斤，炸面包丁2两，盐、味精适量。

做法：将菜花摘洗净，加水或清汤煮熟烂后捞出，用绞肉机绞两遍，过罗成泥子。用小锅加入清汤开起对入油炒面搅匀，冲入牛奶开后过罗，加入菜花泥子，微火开沸后调剂口味，上汤时撒上炸面包丁即可。

特点：鲜咸适口，清香味浓。

130. 豌豆泥子汤

用料：新鲜豌豆1斤，火腿2两，清汤6斤，牛奶1斤，油炒面5两，炸面包丁2两，盐、味精适量。

做法：将火腿切小方丁。鲜青豌豆放入锅内，加水煮熟烂后捞出捣碎过罗成泥子，另取锅放清汤开沸后加入油炒面搅开，对入牛奶，开后过罗把豌豆泥放入搅匀，微开后调剂口味。上汤时撒上火腿丁、炸面包丁即可。

特点：味鲜咸，郁香适口。

131. 土豆空心面汤

用料：煮空心面5两，煮牛肉5两，胡萝卜5两，葱头3两，土豆1斤，清汤6斤，牛油5两，香叶2片，干辣椒1个，盐、味精适量，胡椒粉少许。

做法：胡萝卜去皮洗净切粗丝，葱头切丝，土豆切寸条，煮空心面切寸段，牛肉切块，小钢锅热油炒葱头、香

叶、干辣椒，炒出香味后放入胡萝卜丝、少许清汤焖菜码，对入清汤加入土豆条，开锅5分钟后调剂口味，上汤时放煮空心面5钱，煮牛肉1块即可。

特点：鲜咸适口。

132. 土豆面蛋汤

用料：胡萝卜5两，葱头3两，土豆1斤，芹菜2两，香叶2片，小茴香1两，牛油5两，清汤6斤，盐4钱，胡椒粉、味精少许，面蛋1斤（80个）。

做法：胡萝卜去皮切花片，葱头切丝，土豆切块，芹菜切寸段，小茴香切碎末待用，加上香叶、牛肉焖熟成汤码，再把土豆块放在锅内加清汤煮之，待土豆熟时放上焖好的汤码，放盐、味精调剂口味。起汤时在汤盘内放上一块熟牛肉和煮好的面蛋8个，撒上切碎的小茴香菜末，上汤即可。

特点：咸鲜适口，味浓郁香。

备注：面蛋做法：鸡蛋15个，面粉1斤，黄油5两，水1斤。小锅内加黄油，水开起下入面粉煮熟搅拌均匀，稍凉后将鸡蛋逐个打入，一边搅拌一边加鸡蛋，调成糊状。用茶勺逐个地拨入开水锅内微开成圆球形，待面蛋漂浮水面时即熟，上汤时每份放8个即可。

133. 土豆面片汤

用料：面粉1斤，鸡蛋5个，水2两。

做法：面团和好擀成大薄片、切成菱形片，用开水煮熟即可。其它用料和做法与土豆面蛋汤相同。

134. 牛肉巴粒米汤

用料：煮牛肉5两，巴粒米3两，胡萝卜5两，葱头3两，土豆1斤，牛油5两，清汤6斤，香叶2片，酸奶油5两，黄油

2两，盐、味精少许。

做法：胡萝卜、葱头均切小丁，土豆去皮切三角块，用小锅放水煮洗净的巴粒米，煮烂后加入酸奶油拌匀，移微火上焖1小时，另用小锅热油炒葱头丁和香叶，炒出香味后放入胡萝卜和少许清汤，焖熟后对入清汤，调剂口味，上汤时每份放煮巴粒米5钱、牛肉1块即可。

特点：咸鲜适口，汁浓清香。

135. 鱼肉土豆汤

用料：鱼骨、鱼头、鱼尾3条，鱼肉1斤，葱头3两，胡萝卜3两，芹菜3两，香叶3片，黄油2两，牛油3两，土豆1斤，盐4钱，醋精、味精、胡椒粒适量。

做法：把鱼骨、头、鱼尾放锅内煮沸，除去泡沫，放在炉板上烙糊的胡萝卜、葱头及芹菜煮之，另把胡萝卜切花片，芹菜切寸段，葱头切丝放上香叶、胡椒粒、黄油焖之，八成熟后放上土豆块，加鱼汤煮沸，用盐、醋精、味精调好口味，起汤时放3块鱼肉即可。

特点：咸鲜稍酸，味浓不腻。

136. 乌哈鱼清汤带鱼包子

用料：鱼骨鱼头尾3条，水8—10斤，鱼肉1斤，胡萝卜2两，葱头2两，芹菜1两，香叶2片，胡椒粒1钱，盐4钱，味精、醋精少许，混酥面1斤5两，鸡蛋4个，鱼脆骨或鱼筋2两，萨门鱼2两，炸鱼肉丁3两（包子馅用）。

做法：鱼头尾、鱼骨洗净放水煮开撇去浮沫，加入烤糊葱头、芹菜、胡萝卜、香叶、胡椒粒，在微火上煮2—3小时，用纱布过滤后鱼汤内调入盐、醋精、味精，口味稍酸。

小包子做法：混酥面擀薄片，包上鱼肉、鱼筋、鸡蛋馅，包子口上放一片萨门鱼，两边面皮捏成花边，刷上鸡蛋糊入烤炉烤熟即可。上鱼清汤时，单跟2个鱼馅小包子。

特点：鲜咸适口，郁香不腻。

137. 乌哈鱼汤带鱼块

用料：与乌哈鱼清汤带鱼包子相同，将鱼包子换成两块煮鱼肉放在鱼清汤内即可。

特点：鲜味适口。

138. 菠菜泥子汤带鸡蛋（苏式）

用料：菠菜1斤5两，煮鸡蛋10个，葱头1斤，油炒面4两，黄油2两，牛油2两，盐3钱，醋精2钱，香叶2片，酸奶油2两，土豆5两，清汤6斤。

做法：把菠菜洗净用沸水烫熟浸凉挤干，用刀剁碎。土豆切小方丁，放入锅内加牛肉汤煮沸，放上用黄油炒葱头丁煮之。当土豆熟时用油炒面调剂浓度，食用前5分钟放上剁碎的菠菜泥子搅匀。放盐、醋精调剂口味微沸。食用时汤盘内放上切对开的煮鸡蛋，盛上菠菜汤，浇上酸奶油即可。

特点：鲜咸稍酸，颜色鲜绿。

139. 牛肉酸白菜汤

用料：腌酸白菜1斤，土豆5两，胡萝卜5两，葱头5两，番茄酱5两，牛油5两，清汤6斤，煮牛肉5两，酸奶油2两，盐2钱，味精1钱，香叶2片，胡椒粉少许。

做法：胡萝卜去皮洗净切丝，葱头切丝，土豆去皮切角块，小锅内放油炒葱头、香叶，炒出香味后放入胡萝卜焖制后

放番茄酱出红油，放入酸白菜丝，再焖半小时，对入清汤和土豆块，开沸后下入油炒面搅匀调剂口味。上汤时汤盘内放煮牛肉1块，酸菜汤上浇酸奶油一茶勺。

特点：鲜成酸爽口。

140. 一昼夜酸白菜汤

用料和做法与牛肉酸白菜汤相同。区别于各种蔬菜均切碎末，焖制汤码时加入火腿皮或牛骨头即可。

141. 鱼杂拌汤

用料：煮鱼肉1斤2两，葱头1两，酸黄瓜3两，酸蘑菇2两，酸青豆1两，大葱2两，柠檬1个，番茄酱5两，鱼汤7斤，香叶2片，小茴香1两，黄油或鸡油5两，盐4钱，醋精2钱，胡椒粉少许。

做法：把鱼切块，用开水煮烫后控去水，再加鱼汤、香叶、胡椒粒、葱头煮熟。把葱头切丝用黄油炒至微黄，放上番茄酱一起炒至油呈红色，倒在锅内加鱼汤煮沸，放上去皮、籽切成菱形的酸黄瓜、酸青豆和酸蘑菇片，用盐、醋精调剂口味。起汤时在汤盘里放上两块鱼肉盛上汤，放一片柠檬，撒小茴末即可。

特点：咸鲜爽口，味浓不腻，色红稍酸。

142. 肉杂拌汤

用料：熟杂拌肉1两2钱（肠子、火腿，牛舌、烤猪肉等），黄油3钱，柠檬1片，酸黄瓜6钱，葱头1两，番茄酱钱，清汤6两，香叶半片，糖、盐、味精、醋精少许，小茴香1钱，胡椒粉少许，酸奶油2钱（上汤时浇在汤上边）。

做法：与上述鱼杂拌汤相同

特点：汤色红，味酸咸，浓香适口。

143. 番茄牛尾汤

用料：牛尾3斤（1条），胡萝卜6两，葱头5两，青豆2两，清汤5斤，番茄酱5两，油炒面5两，牛油3两，香叶2片，盐5钱，味精、胡椒粉少许。

做法：把胡萝卜去皮洗净切方丁，葱头切方丁，取锅放冷水煨牛尾，加些葱头、胡萝卜、香叶，牛尾煮烂后捞出去骨，细小骨可以带骨切方块（如牛尾没有带皮的，可以煮牛筋切丁代用）。用牛油炒葱头、香叶、胡萝卜丁，再放番茄酱呈红油，焖熟汤码。另用锅加清汤开后放油炒面搅匀过罗，然后加入牛尾肉、菜码、青豆，开后调剂口味即成，上汤时每份7两。

特点：鲜咸酸，色鲜艳。

144. 英式奶油番茄汤

用料：番茄酱5两，油炒面4两，酸奶油3两，香叶2片，盐4钱，糖5钱，味精少许，炸面包丁2两，肉清汤7斤。

做法：把面粉和油炒到微黄时，发出香味，加番茄酱一起炒透，用滚沸的清汤冲开搅匀，调剂稀稠过罗微沸，放盐、糖、味精调剂口味，把面包切成小丁，用油炸黄。起汤时把汤盛在汤盘内撒上面包丁，浇上奶油即可。

特点：咸甜酸利口，色泽红润。

145. 法式葱头烙汤

用料：葱头2斤，牛油或黄油3两，面粉3两，清汤6斤，

计司末1两，薄面包片1两5钱，盐4钱，味精小许，香叶2片。

做法：葱头切成丝，用油炒黄微干。用黄油炒面，炒至褐色时，用滚沸的肉清汤冲开搅匀，加上炒黄的葱丝，在微火上煮沸，放盐、味精调剂口味。起汤时盛在汤盘内（每份7两）。单跟计司末烤面包片（切小方块去边），放在汤内即可。

特点：郁香味浓，别具一格，有葱香味。

146. 华盛顿牛舌汤（美式）

用料：胡萝卜5两，酸黄瓜5两，煮牛舌5两，番茄酱6两，油炒面4两，葱头3两，香叶2片，熟牛肉5两，清汤7斤，盐4钱，糖、味精适量。

做法：胡萝卜去皮洗净切粗丝，葱头切丝，牛舌切粗条，酸黄瓜去皮、籽切成菱形片。用锅热油炒葱头丝、香叶，出香味后下入番茄酱，呈红油时对入汤内，用油炒面调剂浓度，开锅后放入牛舌、酸黄瓜，每份汤7两。

制点：咸酸适口，郁香味浓

147. 意大利式浓汤

用料：煮意式细面条5两，胡萝卜5两，葱头5个，芹菜4两，煮牛肉5两，番茄酱5两，香叶2片，牛油3两，油炒面3两，清汤7斤，盐4钱，糖1两，味精、胡椒粉少许。

做法：把葱头、胡萝卜切丝，芹菜切段。将以上原料放入锅内，加入香叶、牛油，焖到半熟时加番茄酱焖至油呈红色，加入清汤煮沸，用油炒面调剂浓度。放盐、糖、味精、胡椒粉调剂口味，上汤时放上熟牛肉块即可。

特点：酸咸利口，郁香味浓。

148. 乡村式浓汤（美式）

用料和做法与上述意式浓汤相同。区别于将牛肉、细面条换上鸡丝、火腿丝、焖圆白菜丝即可。

149. 金必多浓汤

用料：胡萝卜5两，葱头3两，圆白菜4两，黄油或大油3两，基本奶油汤7斤，炒番茄酱红油1.5两，鱼翅2两，鸡丝、火腿丝共3两，香叶2片，味精、盐少许。

做法：把葱头、胡萝卜、圆白菜均切丝放入锅内，加香叶、黄油焖熟，加入沸奶油汤内，放盐、味精调剂口味，上汤时每份7两，汤盘内放鱼翅、熟鸡丝、火腿丝共5钱，上面淋上番茄酱红油1钱即可。

特点：鲜香味浓。

150. 元蛤巧达汤

用料：土豆5两，葱头4两，培根3两，蛤蜊80个，西红柿5两，苏打饼干50片，黄油2两，清汤6斤，泡别立克香粉少许，油炒面5两，盐4钱，味精少许。

做法：葱头切小丁，土豆去皮切小方片，西红柿烫过后去皮，切成小方块，培根切片，蛤蜊煮后剥出肉后用原汤浸泡。用锅倒入蛤蜊汤，煮沸后放油炒面搅开过罗。把葱头炒出香味后加培根，炒过对入汤内，加入土豆片微开5分钟，放西红柿块，调剂口味。上汤时每份放8只蛤蜊肉，汤上面放小块苏打饼干，再撒上泡别立克粉即成。

特点：咸鲜香，有元蛤汤味

151. 鱼片巧达汤

用料：鱼清汤6斤，煮薄鱼片5两。其它用料和做法与元蛤巧达汤相同。

特点：咸鲜香，有鱼肉汤味。

152. 蛎黄巧达汤

用料：蛎黄80个，土豆5两，培根4两，葱头5两，西红柿5两，牛油4两，油炒面5两，苏打饼干5块，盐3钱，味精、泡别立克香粉少许。

做法：土豆去皮切小方片，培根切小片，西红柿烫后去皮切小块，葱头切方块，蛎黄用水煮过，用原汤浸泡。炒葱头出香味后放入培根炒黄待用，取锅放些蛎黄汤开起加入油炒面搅匀过滤，倒入汤码和土豆片微火开5分钟，放西红柿、盐、味精调剂口味。上汤时汤盘内放5个蛎黄肉，上面放碎苏打饼干，撒上泡别立克粉即可。

特点：海鲜味。

153. 法式清汤咖喱饺（按10份计）

用料：鸡清汤6斤，葱头1两，猪肉馅4两，鸡蛋1个，面粉5两，咖喱粉2钱，黄油1两，盐5钱，味精、胡椒粉少许。

做法：把葱头切末用油炒黄，放猪肉馅炒透，加咖喱粉炒匀放盐、胡椒粉调成馅。将面粉、蛋、水、盐和成饺子面擀成圆面皮，包成咖喱饺子，边捏上花，用油炸成金黄色，清汤调好口味。起汤时单配2个咖喱饺。

特点：清淡爽口，饺味浓香。

154. 德式鸡肉菜花大米汤（按10份计）

用料：煮鸡肉5两，大米6两，菜花2斤，胡萝卜2两，葱头2两，芹菜2两，盐4钱，鸡清汤6斤，味精、胡椒粉少许。

做法：将胡萝卜、葱头切小丁，菜花摘小朵，都放在鸡汤内煮20分钟，再把切好的鸡丁放入汤内，食用前1小时把洗好的大米也放到锅内一起煮之，直到煮熟，放盐、味精、胡椒粉调剂口味，撒上芹菜末即可。

特点：清香、不腻，味浓适口。

155. 德式奶油蛋黄菜花汤

用料：基本奶油汤7斤，鸡蛋黄4个，酸奶油3两，净菜花1斤，盐3钱，芹菜叶1两，味精、胡椒粉少许。

做法：把菜花洗净拆成小朵放水加盐煮熟后取出控干，食用前5分钟把菜花放到奶油汤内，放盐、味精，调剂口味。芹菜叶剁成碎末，蛋黄和酸奶油搅开，上汤前冲入汤内，每份汤7两，上撒芹菜叶末即可。

特点：清香不腻，鲜咸适口。

156. 英式甲鱼清汤（按10份计）

用料：甲鱼1只（2斤5两），胡萝卜4两，葱头4两，菜花3两，青豆2两，面粉1两，生蛋黄2个，熟蛋黄4个，清汤7斤，盐4钱，味精、胡椒粉少许。

做法：胡萝卜切菱形片，葱头切小方块，菜花摘小朵。将甲鱼剁下头，去掉内脏，用开水烫去沙衣，煮熟后去骨把肉切成小方块。将熟蛋黄搓碎过罗和生蛋黄、面粉和好揉成假

甲鱼蛋，用水煮熟。胡萝卜、菜花均煮熟，放入清汤，调剂口味，把甲鱼蛋、甲鱼肉放水中稍煮开后放入汤盘中，盛汤7两即可。

特点：鲜咸清口，营养丰富。

157. 英式甲鱼红汤

用料和做法与英式甲鱼清汤相同，区别于改用基本番茄汤即可。

158. 英式麦宜斯托郎汤

用料：胡萝卜5两，葱头4两，培根3两，白芸豆2两，意式面条2两，西红柿5两，番茄酱5两，油炒面5两，清汤6斤，牛油2两，盐4钱，香叶2片，糖、味精、胡椒粉适量，大蒜末3钱。

做法：葱头、胡萝卜切6分见方的片，把锅烧热放上油，投入葱头片、香叶、胡萝卜片炒至黄色时，加入番茄酱，煸炒片刻，添入清汤，约焖半小时，培根片用油煸炒和煮熟意式面条、西红柿一起加入汤中，用油炒面调稀稠度，对好口味，即可。每份汤7两。

特点：酸咸甜，香浓肥鲜。

159. 肉什锦冷汤

用料：格瓦斯4瓶（5斤），鲜黄瓜3两，煮鸡蛋2个，火腿1两，牛肉1两，茶肠1两，烤猪肉1两，煮牛舌1两，芥末酱1两，糖5钱，青葱2两，酸奶油2两，盐2钱，小茴香1两，胡椒粉少许。

做法：把火腿、茶肠、煮牛肉、猪肉、牛舌切丁，鲜黄

瓜去皮切丁，鸡蛋去皮切碎，青葱切碎，小茴香切成细末。把切好的各种肉丁放入格瓦斯内，再把奶油、芥末酱放入，然后放上切碎的鸡蛋、青葱末、糖、盐搅匀调剂口味。起汤时浇上酸奶油，撒上小茴香末即可。

特点：味浓不腻，清香爽口。

160. 红菜头冷汤

用料：红菜头1斤5两，牛肉清汤7斤，糖1两，醋精3钱，盐少许。

做法：红菜头切丝放上水、糖、醋精焖熟（要保持红菜头的颜色），凉后放在冰箱里冷却，把凉好的红菜头菜码放进冷汤内，加上糖、盐、醋精调剂口味。上汤时可单跟小包子或面包多士。

特点：酸甜爽口，清凉不腻。

三、热菜类（各种热菜少司）

各种热菜少司

161. 褐色老汤

用料：猪、牛骨头10斤，水30斤，葱头、胡萝卜2两，芹菜2两，香叶5片，胡椒粒4钱，盐5钱，辣酱油少许。

做法：把骨头洗净砸开放在烤盘内，放上切碎的葱头、胡萝卜、芹菜及香叶烤之。将骨头烤成褐色时，将其放入锅内，放水煮沸，然后移文火微沸，煮4小时以上（煮时不断除去浮油），用盐、辣酱油调剂口味，用时过滤，随用随取。

备注：此汤可调制各种肉类少司以及做清少司等。

162. 油炒面粉

用料：黄油3两，猪大油7两，面粉1斤。

做法：用不锈钢厚底锅（或厚铝制锅）将油溶化，然后放上过罗的面粉，用木制搅板搅匀，放在温炉板上炒之，随炒随搅，以免糊底，炒到面粉微黄，翻砂颗粒状并发出面香味时即可。

备注：此种油炒面，可供调剂各种少司的浓度及各种烩菜、汤菜的浓度之用。

163. 基本红少司

用料：猪大油1斤，面粉1斤，番茄酱4两，老汤7斤5两，葱头3两，胡萝卜3两，芹菜3两，香叶3片，干辣椒2个，盐6钱，糖1两，辣酱油2两，味精少许，辣椒面适量。

做法：把胡萝卜片、葱头片、芹菜段放锅内用油炒出香味，放上面粉炒成黄色，放番茄酱炒至油呈红色，然后放褐色汤搅匀微沸，放盐、糖调剂口味过滤即可。

特点：酸咸稍辣。

164. 基本白少司

用料：黄油3两，猪大油7两，富强粉1斤，牛奶3斤，鸡清汤6斤，盐6钱，味精、红辣椒粉少许。

做法：用油炒面，用滚沸的牛奶、清汤冲入并搅匀成单一体并色泽光亮，再陆续用清汤撇开，调剂浓度合适，放盐、味精、辣椒面调剂口味过滤，表层撒一层溶化的黄油（免得出现硬皮）。

备注：在白少司内放入调匀的蛋黄搅拌均匀，在70℃温度加热后即成蛋黄少司。

口味：鲜咸软滑。

165. 奶油少司

用料：做法与上述白少司相同，区别于加入酸奶油1斤用力搅匀微沸后过滤。上面放溶化的黄油（免起硬皮）。

口味：鲜香软滑。

166. 荷兰少司

用料：鸡蛋黄4个，黄油5两，柠檬汁半个，盐2钱，味精、

白兰地酒少许。

做法：把鸡蛋黄放入厚底锅内，锅底套一个坐热水锅（70℃左右），不断搅拌蛋黄，陆续放入溶化的黄油使其溶为一体，放盐、柠檬汁一起搅拌，一直到浓度合适并无蛋腥味为止，然后用纱布过滤移温处。

备注：此少司用于煮鱼。

167. 咖喱少司

用料：花生油1斤，面粉6两，咖喱粉3两，葱头3两，蒜1两5钱，鲜姜1两5钱，香叶2片，盐5钱，清汤7斤，味精少许。

做法：葱头、大蒜切碎末，姜去皮切末。锅内放油加热后炒葱、蒜、姜末和香叶，炒出香味时下入咖喱粉、面粉，在微火上边炒边搅，炒至面熟起蜂窝状时（即成咖喱配司），陆续下入鸡清汤，随下随搅，再放盐、味精调味、过滤备用，也可以炒成咖喱配司，在做各种生焖鸡，牛羊肉时在焖菜七成熟时加入咖喱配司搅开微火开之，熟时调味。

特点：色金黄，鲜香咸辣。

168. 苹果少司

用料：苹果1斤，砂糖5两。

做法：将苹果洗净去皮核切成小片放入锅内，再倒入水（以没过苹果为度）煮沸，移至微火煮软。将苹果与汤一起过罗，放入糖搅之煮沸，移至微火直到熬成浓汁为止。

备注：用于配烤猪腿，烤火鸡及各种野味。

169. 法式飞郎西少司（又名非朗西少司）

用料：葱头丁2两，青红柿椒丁2两，芹菜末1两，鲜蘑

丁1两，酸黄瓜去皮籽切丁1两，番茄酱2两，清汤5两，柠檬半个，盐3钱，味精、胡椒面少许，红葡萄酒2两，生菜油2两，黄油2两。

做法：用生菜油炒葱头丁，出香味时放入番茄酱炒呈红色，放少量油炒面用清汤搅开成红少司。将芹菜末、青红柿椒丁、蘑菇、酸黄瓜用黄油稍炒对入红少司加上柠檬汁、红酒、盐、味精和胡椒粉调剂口味，稀稠合适，上菜时浇在各种煎鱼上面即可。

特点：色红，有浓厚的酸鲜味。

170. 百老汇少司

用料：黄油4两，面粉3两，鱼肉泥子2两，蘑菇片2两，青豆1两，鸡蛋黄3个，鸡清汤8两，柠檬1个，盐3钱，白葡萄酒2两，味精、胡椒粉少许。

做法：将鱼肉泥子灌入三角纸口袋内，挤成螺丝形状，用开水煮烫熟，把油炒面用鸡汤或鱼清汤搅开稀稠度合适时，再把鸡蛋黄放少量的水漚开对入成为淡黄色少司，然后放入鱼肉螺丝、蘑菇片和青豆即成。

特点：色淡黄，味鲜嫩不腻。

水产类

171. 莫斯科式烤鱼

用料：净鱼肉2两，奶油少司5两，葱头、菜花、蘑菇片共1两，熟土豆片2两，计司1钱，煮鸡蛋1/4个，西红柿5钱，面粉2钱，大油3钱，盐、味精、胡椒粉少许。

做法：把净鱼肉切成一份二片，撒盐、胡椒粉，沾上面

粉，用热油煎至金黄。菜码加盐、味精炒过。烤斗内浇一层奶油少司，上面码上煎熟的鱼片，放上炒好的葱头、菜花、蘑菇、煮鸡蛋、西红柿。周围用土豆片围边，再浇上奶油少司，撒上计司末入炉烤上黄色，起菜时淋上黄油即可。

特点：鲜香不腻，食后久留郁香，是俄式名菜。

备注：如用于宴会，改用长银盘装烤鱼，并将熟土豆煮烂过罗成土豆泥内加鸡蛋黄，牛奶黄油，盐搅拌均匀灌入带花嘴子的布袋里，挤在烤鱼四周围，挤成花边不同的图案，更为美观大方。

172. 俄式鲈鱼带煮土豆（按10份计）

用料：净鲈鱼2斤，土豆2斤，葱头2两5钱，蘑菇1两，酸黄瓜2两5钱，芹菜2两，酸青豆1两，番茄酱3两，白葡萄酒5钱，柠檬1个，盐3钱，醋精1钱，咸青果10个，香叶2片，清汤1斤，黄油2两，糖、胡椒粉少许，胡萝卜2两。

做法：净鱼肉切成每份2片，用开水放醋精煮沸，用水冲洗，加上切碎的葱头、胡萝卜、芹菜、香叶、胡椒粒、盐、柠檬、清汤煮熟。用黄油炒葱头放番茄酱炒到油呈红色，放煮鱼的原汤煮沸，放胡萝卜条、去皮去籽的酸黄瓜条、酸豆、蘑菇片、咸青果块，调剂口味成为少司。起菜时配煮圆土豆，煮鱼上面浇少司。

特点：酸咸鲜，味浓不腻。

173. 煮鱼虾仁蘑菇少司

用料：净鱼肉2斤，土豆2斤（20个），奶油少司2斤5两，熟虾仁2两，蘑菇片2两，青豆1两，胡萝卜1两，葱头1两，芹菜1两，香叶2片，盐3钱，味精少许，醋精1钱，柠檬1个，白葡萄酒1两。

做法：将鱼肉1份切2片，放切碎的胡萝卜、葱头、芹菜、香叶、盐、醋精，加水煮熟。用煮鱼原汤搅入奶油少司，放盐、白葡萄酒调剂口味，再放上炒葱、熟虾仁和鲜蘑片一起搅匀微沸成少司。起菜时配煮圆土豆，浇少司即可。

特点：鲜咸适口，味浓不腻。

174. 煮鱼百老汇少司

用料：净鱼肉2斤，土豆2斤（20个），油炒面4两，蛋黄4个，蘑菇片1两5钱，鱼肉泥螺丝1两5钱，青豆1两，胡萝卜、葱头、芹菜共1两，清汤2斤，柠檬1个，白葡萄酒半两，盐、味精、醋精、胡椒粒少许，香叶1片。

做法：将鱼肉1份切成2片，放醋精用水煮沸，用冷水洗净，放入锅内，加清汤、盐、香叶、切碎的葱头、胡萝卜、芹菜及胡椒粒，醋精、柠檬片将鱼煎熟。油炒面用鱼汤冲匀煮沸，搅成少司过滤，再放入冷水澌开的蛋黄，在上菜前加入鱼肉泥螺丝、蘑菇片、青豆、柠檬汁等调剂口味。每份煮鱼二块，浇上百老汇少司，旁边配煮圆土豆2个，淋上黄油即可。

特点：滑口不腻，鲜香味浓。

175. 炸鱼鞑靼少司

用料：净鱼肉2斤，鸡蛋4两，面包粉5两，盐3钱，面粉2两，黄油1两，胡椒粉少许，炸土豆条1斤5两，蚝油4两，鞑靼少司（5号）3两。

做法：鱼肉切成一份两块，撒盐、胡椒粉，沾面粉，裹鸡蛋糊，沾上面包粉，用热蚝油炸至金黄色放入烤炉内稍烤。起菜时配炸土豆条，浇上黄油，单跟鞑靼少司。

特点：外脆里嫩，鲜香适口。

176. 黄油煎鱼

用料：净鱼肉2斤，煮土豆20个，面粉4两，鸡蛋4两，生菜油5两，盐3钱，黄油1两，味精、胡椒粉少许。

做法：把鱼肉切成一份2块，撒盐、胡椒粉，沾面粉，裹鸡蛋糊，用热油煎成黄色，放入烤炉内烤熟。起菜时配煮圆土豆2个，淋上黄油。

特点：色黄味鲜，清淡适口。

177. 吉林炸鱼条鞑靼少司

用料：净鱼肉2斤，面包粉6两，面粉4两，鸡蛋5个，西红柿2两，生菜叶2两，盐3钱，味精、胡椒粉少许，耗油5两，炸土豆丝1斤，鞑靼少司3两。

做法：将鱼肉切成2×6厘米的长方形条，其它用料和做法与炸鱼鞑靼少司相同，配西红柿、生菜叶，单跟鞑靼少司（5号）。

特点：鲜咸适口，外焦里嫩。

178. 面糊炸鱼带番茄少司

用料：净鱼肉2斤，面粉8两，鸡蛋3个，发酵粉2钱，葱头2两，盐4钱，醋精1钱，味精、胡椒粉少许，白葡萄酒5钱，耗油5两，柠檬1个，炸土豆片1斤，番茄少司3两。

做法：把鱼肉切成每份8条（2×6厘米长方形粗条），撒盐、胡椒粉、葱末，挤上柠檬汁腌之。把面粉内放蛋黄、盐、牛奶和成面糊，再用蛋抽子打成泡沫体的蛋清轻轻拌和，或放发酵粉也可。把腌好的条子鱼裹上面糊，用热油炸上黄

色，放烤炉内烤透。起菜时配炸土豆丝，单跟番茄少司

特点：色黄味鲜，外焦里嫩。

179. 铁扒鲈鱼带硬黄油少司

用料：净鱼肉2斤，煮圆土豆20个，面粉3两，盐3钱，黄油2两，芹菜叶1两，胡椒粉少许，植物油3两。

做法：将鱼肉切成每份2片，撒盐、胡椒粉，沾面粉，用热油煎至两面金黄色，控去余油，用黄油烹之，熟后放在烧热的铁扒架上。单配煮圆土豆，每块鱼上放二块带芹菜叶末的硬黄油即可。

特点：清香味美，有独特烟熏味。

180. 炭烤鱼肉串

用料：净鱼肉2斤，葱头3两，酸奶油4两，柠檬1个，生菜叶3两，盐3钱，味精、胡椒粒少许。

做法：将鱼肉斜切成每份3片，葱头切末，胡椒粒捣碎，与盐、味精、酸奶油、挤柠檬汁一起放在容器内腌2小时。用金属扦子把三块鱼并排穿之，然后在鱼的两面撒盐少许，上炭火两面翻转烤之，边烤边转动扦子，直至烤熟。食用时将烤鱼串放入盘内，抽出扦子，配生菜叶即可。

特点：鲜香带奶油味，食而不腻。

181. 炸黄油鱼卷

用料：净鱼肉2斤，黄油3两，鲜面包渣8两，炸土豆丝1斤，炸面包托10个，西红柿3两，生菜叶3两，鸡蛋2两，盐2钱，胡椒粉少许，耗油4两。

做法：把鱼去皮去骨切成大薄片，用肉拍子拍成长方形

薄片，中间放上1条橄榄形黄油，把鱼片两端叠起，然后卷成筒形。撒盐，胡椒粉，沾面粉、鸡蛋糊，再滚上鲜面包渣做成滚圆形用热油炸至金黄色入烤炉略烤，起菜时垫上炸面包托，炸土豆丝，鱼卷上淋黄油，西红柿、生菜叶点缀。

特点：色泽金黄，外焦里嫩，鲜香利口。

182. 填鸡蛋馅鱼卷

将橄榄形黄油换成葱炒鸡蛋馅，其它用料和做法与上述炸黄油鱼卷相同。

183. 美式烙鱼

用料：净鱼肉2斤，柠檬3个，葱头8两，西红柿4两，番茄酱4两，煮圆土豆20个，生菜油6两，白葡萄酒2两，盐2钱，辣酱油1两，面粉2两，计司末1两，清汤1斤，油炒面2两，香叶2片，糖、味精少许。

做法：鱼肉斜切成20片，柠檬切20片，葱头切20片，余1/2葱头切碎末，西红柿切20片。鱼片上撒匀盐、胡椒粉，沾上面粉，用生菜油煎成黄色，码放在烤盘里，每块鱼上放1片西红柿、1片葱头、1片柠檬。另用热油炒葱头、香叶，炒出香味后放入番茄酱呈红油，下入油炒面，对入清汤搅成红少司，放盐、柠檬汁、糖、辣酱油、味精、白葡萄酒调剂口味，浇在烤盘内鱼上面，撒计司末，入烤炉烤上色即可，上菜时每份2块，配煮圆土豆2个。

特点：郁香爽口，鲜咸酸，带浓柠檬味。

184. 煎鱼法兰西少司

用料：净鱼肉2斤，鸡蛋4个，葱头3两，青红柿椒3两，

蘑菇3两，煮土豆20个，红少司1斤，面粉2两，胡椒粉、味精、辣酱油少许，白葡萄酒1两，柠檬1个，生菜油5两。

做法：鱼肉斜切成20片，葱头切丁，青红柿椒去蒂洗净切丁块，蘑菇切碎。鱼片上撒胡椒粉、盐，沾面粉，沾鸡蛋，用煎盘放生菜油煎黄，入烤炉稍烤。另用热油炒葱丁炒出香味后放入红少司搅匀，再放入碎蘑菇，挤上柠檬汁、放盐、味精、辣酱油、酒调剂口味，浇在鱼上面。青红柿椒用开水氽过，上鱼时撒在鱼少司上面，每份二块鱼，配煮圆土豆2个即可。

特点：此菜味鲜酸辣，是法式佳肴。

185. 蒸鱼布丁蛋黄蘑菇少司

用料：净鱼肉1斤5两，牛奶5两，白面包2两，鸡蛋5个，玉米粉1两，黄油2两，白葡萄酒5钱，盐4钱，油炒面1两，蘑菇片2两，清汤1斤，味精、胡椒粉少许。

做法：把鱼肉用细算绞肉机绞3遍，放用牛奶浸泡过的面包和用黄油炒过的葱末、鸡蛋清、玉米粉和匀，再陆续加上牛奶、盐和匀成馅。把圆模子抹上黄油，装入和好的鱼馅，放在蒸锅内蒸熟。食用时浇上蛋黄蘑菇少司，将布丁扣在小盘中即可。

特点：清淡爽口，鲜咸松软，适合老年人和儿童食用。

186. 清煎鱼肉饼

用料：鱼肉1斤5两，牛奶5两，面包2两，鸡蛋5个，玉米粉1两，黄油2两，盐4钱，味精、胡椒粉少许，面粉3两，生菜油5两，煮圆土豆20个。

做法：与第185个菜鱼馅做法相同。将鱼肉馅按成饼，每个1两5钱，沾上面粉做成扁圆形，用生菜油煎成两面上色，入

烤炉稍烤5分钟即可,上菜时淋上黄油、配两个煮圆土豆即可。

特点: 清淡爽口, 咸鲜不腻, 系软食。

187. 煎 鱼 肉 饼

用料: 鱼肉馅用料做法同第185个菜, 面包粉6两, 将煮土豆换成炸土豆条1斤5两, 生菜叶3两。

做法: 将鱼肉馅做成1两5钱的团, 把面包粉铺在案上, 用手把鱼肉团揉成一头尖一头圆的鱼肉饼, 用刀压扁成型, 用生菜油把鱼肉饼两面煎上色, 入烤炉烤5分钟即可。上菜时配炸土豆条1两5钱, 生菜叶点缀。

特点: 鲜咸香脆。

188. 红 烩 鱼 肉 块

用料: 鱼肉2斤, 面粉2两, 胡萝卜4两, 葱头3两, 芹菜1两, 青红柿椒、大葱、西红柿共6两, 番茄酱4两, 蒜末5钱, 生菜油(耗)5两, 油炒面2两, 清汤3斤5两, 盐、糖、胡椒粉、辣酱油少许, 香叶2片, 炸土豆块1斤, 红少司少许。

做法: 将鱼肉切块, 撒盐、胡椒粉, 沾上面粉, 用生菜油炸熟。葱头、胡萝卜、香叶用油炒熟, 芹菜切小段, 青红柿椒切小块用水烫过。取红少司用油炒面调好浓度, 放 红酒蒜末、西红柿块微开, 放入鱼块和炒菜码上火沸后调口, 配炸土豆块即成。

特点: 酸咸甜辣, 带浓厚的番茄汁味。

189. 咖喱鱼肉块蔬菜

用料与做法同上述红烩鱼块相同, 区别于不用红少司和大葱、大蒜, 换成咖喱少司和菜花即可。上菜时可配大米饭

特点：色深黄、味香辣、汁浓。

备注：巴基斯坦人喜食此菜。

190. 煎鱼酸果少司（比干少司）

用料：鱼肉2斤，葱头6两，酸黄瓜4两，酸豆2两，芹菜3两，柠檬1个，鸡蛋5个，生菜油（耗）5两，番茄酱4两，油炒面2两，胡萝卜3两，碎蘑菇3两，煮土豆20个，面粉2两，清汤1斤5两，白葡萄酒5钱，盐、味精、糖、胡椒粉 适量。

做法：把鱼肉切成一份两块，撒盐、胡椒沾面粉裹鸡蛋糊，用热油煎成黄色，放入烤炉内烤熟。把葱头和胡萝卜切丁，酸黄瓜去皮籽切小丁，芹菜切末，蘑菇切碎丁。用热油炒葱头、香叶，出香味后下入胡萝卜丁焖后，下入番茄酱炒出红油，放清汤，加入油炒面搅匀后，再放酸黄瓜、芹菜末、酸豆、碎蘑菇，挤上柠檬汁，开沸后放白葡萄酒、盐、味精、糖、辣酱油等调剂口味，上菜时煎鱼上浇少司，配煮土豆2个即可。

特点：色红，味酸甜而稍辣。

191. 酸菜烤鱼

用料：鱼肉2斤，腌渍酸白菜4斤，葱头、胡萝卜各5两，芹菜1两，番茄酱6两，计司末1两，盐5钱，糖1两，香叶4片，醋精少许，油2两，清汤1斤，面粉2两。

做法：将鱼肉切成一份二片，撒盐、胡椒粉，沾面粉用油煎上色。再把烤斗内放上一层炒菜码番茄焖酸白菜，放上煎过的鱼，上面再盖上一层番茄焖酸白菜，撒上计司末，入烤炉烤上色即可。

特点：酸甜爽口，清香解腻，有浓厚的酸香味。

192. 烟熏平鱼

用料：净带骨平鱼2斤5两，糖4两，盐4钱，酱油5两，糖色1两，味精、食红色素少许，蒜瓣5钱，姜1两，胡萝卜1两，葱头1两，香叶2片，红葡萄酒5钱，生菜油1两。

做法：将平鱼切成3寸长，2.5寸宽的厚片，放入盆内，加拍碎的蒜、姜、芹菜（切段）、葱头（切丝）、香叶、胡萝卜片与糖、盐、红色素、酱油、味精、红葡萄酒一起拌匀，腌制4小时后，将鱼块码放在刷过油的铁丝笪子上，入炉熏烤。另用小烤盘放上烧红的铁圈，上加锯末屑着烟熏鱼上赤红色，出烤炉时刷上生菜油逐块起下装盘内待用。每份鱼二块，配生菜叶、西红柿点缀。

特点：色褐黄，有浓厚的烟熏味。

193. 烤苏夫利鱼（按10份计）（法式）

用料：净鱼肉1斤5两，奶油少司1斤5两，鸡蛋4个，计司1两，盐、味精、醋精、胡椒粉少许，葱头1两，胡萝卜1两，芹菜1两，香叶2片，白葡萄酒3钱。

做法：鱼肉切四块，加水、芹菜、胡萝卜、葱头、香叶、盐、醋精、胡椒粉，上火煮熟，鱼肉捞出备用。蛋清、黄分开，蛋黄调奶油少司内，加煮鱼内和匀。蛋清放在器皿内用蛋抽子抽成泡沫体，放入和好的鱼少司内轻轻拌匀，放调味品调剂口味。把鱼混合物倒在涂过油的烤斗里抹平，入烤炉烤至松软色黄，即迅速上餐桌。

特点：色黄，鲜软适口。

194. 烤发面鱼排

用料：鱼肉1斤6两，煮鸡蛋4个，葱头5两，发面2斤，鱼筋或粉丝3两，油5两，盐3钱，胡椒粉少许，面粉2两，鸡蛋2个。

做法：把鱼肉切成薄片，撒盐、胡椒粉，沾面粉煎熟。鱼筋用水煮软切碎。葱头切碎用油炒黄，对入鱼筋和切碎片的熟鸡蛋，一起炒透放盐、胡椒粉、味精调剂口味。把发面擀成5毫米厚的薄片，铺在烤盘内，放一层鱼筋鸡蛋馅，再放一层鱼肉，上面盖一层发面片，刷鸡蛋糊放烤炉内烤熟并上色。食用时每份切二块。

特点：鲜咸适口，郁香不腻。

备注：照上做法，也可改做成卷筒形状切成段。

195. 炸银鱼排

用料：鲜银鱼2斤，面粉3两，鸡蛋3个，鲜面包渣4两，生菜油（耗）5两，炸土豆丝5两，盐3钱，胡椒粉少许。

做法：将银鱼洗净，控去水分，用牙签扞在鱼的头部，一个挨一个地穿过排列成串，撒盐、胡椒粉，沾面粉、鸡蛋糊和面包粉收拢紧，用热油炸成金黄色，把穿牙签部分切掉，起菜时每份一串，配炸土豆丝即可。

特点：脆嫩鲜香。

196. 炸蛎黄（按10份计）

用料：净蛎黄2斤5两，面包5两，黄油1两，面包粉4两，面粉3两，鸡蛋3个，盐、胡椒粉少许，炸土豆片5两，生菜油（耗）4两，生菜叶3两，西红柿3两。

做法：将面包切成10片，去边抹黄油。将蛎黄洗净控去水分，放柠檬汁、盐、胡椒粉拌匀，滚上面粉，沾鸡蛋糊，沾上面包粉单个摆放（以免粘连）。用热油半煎半炸两面成金黄色。食用时配炸土豆片，垫黄油面包，西红柿、生菜叶点缀。

特点：脆嫩鲜香。

备注：此菜应现吃现炸。

197. 炸大虾鞑靼少司

用料：大虾1斤（6个），面粉5钱，鸡蛋2个，面包丁4两，炸土豆片1两5钱，西红柿2两，黄瓜2两，生菜叶1两，植物油（耗）2两，黄油5钱，盐1钱，胡椒粉少许，鞑靼少司2两。

做法：把大虾肉洗净从背上割开除去沙肠，用刀断其筋，撒上盐、胡椒粉，沾上面粉，裹上鸡蛋糊，沾鲜面包小丁，用热油炸成金黄色。起菜时在盘内配炸土豆片，放上炸大虾2个，淋上黄油，单跟鞑靼少司。

特点：外焦里嫩，色黄味鲜香。

198. 吉林炸板虾

用料、做法与炸大虾相同，将鲜面包丁换成面包粉即可。

199. 软煎大虾

用料：净大虾肉1斤5两（20个），鸡蛋3两，炸土豆丝或片1斤，耗油4两，盐2钱，胡椒粉少许，面粉1两。

做法：把大虾洗净，从背上用刀片开除去沙肠，用刀尖

断其筋，撒上盐、胡椒粉，沾面粉，裹鸡蛋糊，用热油煎上黄色熟透即可。起菜时配炸土豆丝，淋上黄油。

特点：色黄肉嫩，味鲜适口。

200. 奶油烤大虾

用料：净大虾肉1斤5两，葱头4两，菜花5两，鲜口蘑5两，奶油少司2斤，计司末2两，面粉1两，植物油3两，盐2钱，胡椒粉少许，黄油1两。

做法：净大虾肉（带尾），用刀从脊背切开成片（腹部连着）除去沙肠，用刀尖剃断其筋（每份2个），撒盐、胡椒粉，沾面粉，用热油煎至两面金黄色。在烤斗底部浇一层奶油少司，上面放上大虾，周围码上炒葱头、蘑菇、煮菜花朵，上面浇上奶油少司，再撒计司末，入烤炉烤透并色泽金黄。食用时淋黄油即可。

特点：鲜香，奶汁味浓。

201. 奶油烤鱼虾

此菜的用料和做法与奶油烤大虾相同。区别在于每份放一个大虾、1两煎鱼片。

202. 纸包大虾

用料：净虾肉1斤5两，胡萝卜3两，煮菜花3两，葱头1两5钱，青豆2两，蘑菇片3两，番茄酱2两，煎面包托10个，白油纸10张，清汤1斤，植物油3两，盐3钱，味精、胡椒粉少许，辣酱油3钱，鸡蛋2两，猪大油3两。

做法：将大虾肉（带尾），用刀从脊背剖开（腹部连着），除去沙肠成片，用刀尖剃断其筋，撒盐、胡椒粉，沾

面粉，用热油煎至两面金黄。将1/4张油纸折起剪成半圆形，展开成桃形，在油纸的中央涂上植物油，把炸土豆丝、煎面包托垫底，再放上煎大虾，在虾上面浇上煮菜花丁、葱头、蘑菇少司（浓度要适当，不能过稀），然后在油纸边缘上涂上鸡蛋糊压实，把边折起，折时要一折压一折地折之，直到折到尾部，并迅速地移入银制鱼盘内入烤炉烤之。待油纸鼓起时取出立即浇淋热油（要掌握热度，使油纸焦而不糊），上菜时垫上瓷盘。

特点：酸甜咸鲜。

203. 油焖大虾（按10份计）

用料：大虾3斤3两（20个），葱头4两，番茄酱1两5钱，盐4钱，红葡萄酒2两，辣酱油5钱，糖少许，生菜油6两，清汤1斤5两，炸土豆条1斤5两。

做法：将大虾剪去腿、须，从背部剪开约1/3的口子，去掉沙肠，虾头剪一个三角口，取出沙包洗净。葱头切丝。用生菜油把大虾煎上色后炒葱头丝，放番茄酱，煎焖呈红油，加入清汤，放盐、糖、酒、辣酱油调剂口味即成。上菜时每份2只大虾，配炸土豆条1两5钱。

特点：色红，鲜咸稍酸。

204. 铁扒大虾

用料：大虾3斤3两（20个）炸土豆条2斤，西红柿3两，生菜叶3两，面粉2两，盐3钱，胡椒粉少许，生菜油4两，黄油少司3两。

做法：将大虾剪去须及虾腿，用刀从背部切开（腹部连着），除去沙肠压平，用刀尖剥断其筋，撒盐、胡椒粉，沾

面粉，涂上奶油或酱油，用热油煎至两面金黄色放入黄油稍煎。食用时将大虾放在烧热的铁扒上，将黄油少司注入铁扒上的少司斗内，单跟炸土豆条或炒土豆。

特点：鲜香嫩。

205. 黄油大虾卷

用料：净大虾肉1斤5两，黄油4两，鲜面包渣1斤，面粉2两，鸡蛋5个，炸土豆丝1斤，炸面包托10个，西红柿3两，生菜叶3两，盐3钱，生菜油（耗）5两，味精、胡椒粉少许。

做法：净大虾肉（带尾），用刀从脊背切开（腹部连着）成片，除去沙肠，再用刀尖剥断其筋，用肉拍子轻轻拍平，用2~3只虾肉拼在一起成薄片。将黄油剥软做成枣核形，放在大虾肉中央用刀小心挑起虾肉把黄油包严，撒盐、胡椒粉，滚面粉，裹鸡蛋糊，沾鲜面包屑收拢整形成长茄形，放入热油中炸至金黄色熟透。上菜时配炸土豆丝，热炸面包托，配西红柿、生菜叶点缀，上淋黄油少许。

特点：鲜香脆嫩。

206. 填馅大虾卷

此菜的用料和做法与黄油大虾卷相同，将黄油馅换成奶油口蘑馅即成。

备注：炒馅做法：用葱头丁，碎蘑菇，黄油炒后，放油炒面，清汤搅匀，调制成馅。

207. 填馅大虾排

此菜的用料和做法与填馅大虾卷相同，其形状改变成扁柳叶形，用刀压扁收紧成叶形即成。每个厚度为1厘米，填馅5钱。

208. 炸 虾 多 士

用料：大虾10个（1斤5两），净鱼肉1斤，鸡蛋清汤4个，玉米粉5钱，面包6两，面包粉1两5钱，盐3钱，味精少许，蚝油5两。

做法：把大虾肉和鱼肉洗净控干，用细筲子绞肉机绞3遍，加蛋清、盐、玉米粉、胡椒粉和匀成馅，抹在切成7毫米厚的面包托上（注意抹均匀），用八成热油炸熟并上色（炸时先炸馅的一面，后炸另一面）。起来时切成三角形的小块。放入吃盘内即可。

特点：鲜香适口，外焦里嫩。

209. 虾 酥 盒

用料：大虾2斤，片蘑菇2两，奶油少司1斤5两，黄油2两，生菜油1斤5两，葱头2两，盐2钱，玉米粉1两，蛋清3个，味精少许，酒5钱。

做法：将虾肉洗净切成小片，加入蛋清、玉米粉搅拌均匀，用锅加生菜油，5成熟时分两次溜熟虾片。用黄油炒葱头、香叶，出香味时放入蘑菇片、虾片煸炒后放奶油少司微开，加盐、味精、酒，调剂口味，上菜时将两个酥盒放在盘内，把虾片盛在酥盒内，盖上面盒盖即可。

特点：鲜香滑嫩，奶油味浓。

210. 烤 螃 蟹 盖

用料：河螃蟹5斤，柠檬3两，葱头2两，大蒜5钱，清汤5两，奶油5两，白兰地酒5钱，番茄酱5钱，计司末1两，盐3钱，生菜油3两，味精、辣酱油、芥末酱少许。

做法：螃蟹洗净放蒸锅蒸之，熟后取出蟹肉，腿部取掉关节，用擀面棍一压，取出腿肉，蟹壳留后用。用黄油将葱末、蒜末炒黄放入蟹肉炒透加盐、白兰地酒、胡椒粉、味精、辣酱油调口味，放入奶油调匀，微沸后装入螃蟹壳内，浇上少司，撒计司末，浇黄油，入烤炉烤黄。起菜时用生菜叶点缀并放柠檬角。

特点：清香适口，鲜咸口味。

211. 烤海螃蟹盖

用料：海螃蟹6斤（每个6两左右），柠檬3两，黄油4两，奶油少司1斤，葱头2两，老鸡蛋5两，计司末2两，白兰地酒5钱，盐2钱，胡椒粉少许。

做法：螃蟹洗净蒸熟，凉后取出蟹肉和蟹黄（如蟹黄块大可切碎），蟹壳洗刷干净备用。用黄油炒葱末至微黄，放蟹肉、蟹黄一起炒透，放4两奶油少司调匀，再放盐、胡椒粉、白兰地酒、柠檬汁、切碎的煮鸡蛋调剂口味。然后装入蟹壳内，浇上奶油少司，撒计司末，浇黄油，入炉烤成金黄色。食用时放盘内点缀生菜叶、柠檬角块。

特点：清香、鲜咸。

鸡 鸭 类

212. 黄油鸡卷

用料：鸡脯肉1两5钱，黄油5钱，面粉3钱，鲜面包渣1两，鸡蛋1个，炸面包托1块，纸花1朵，鸡卷酥碗1个，青豌豆3钱，炸土豆丝1两，盐、胡椒粉少许，生菜油（耗）2两，西红柿3钱，生菜叶3钱。

做法：将鸡脯肉从翅膀关节上部剁下（留上节和鸡脯肉联着），剔净上节的腱肉成骨把，再取下鸡里脊剔去筋，片去鸡脯外层的硬皮，然后用刀将鸡脯肉两面片开，用刀拍平，成树叶形薄片，然后放上鸡里脊肉，用刀背砸匀，沾水抹平。黄油化软做成枣核形放入冰箱内冻硬后，放在鸡脯肉中央，然后用刀挑起鸡肉小心地包严，撒上盐、胡椒粉（注意骨把处一定要包严以免漏油），滚上面粉，裹鸡蛋糊，裹鲜面包渣，用两手合实压紧成枣核形状。第二遍沾鸡蛋糊和鲜面包渣用双手压实成型，煎盘放生菜油（油没过鸡卷）炒热，将鸡卷放入，炸至微黄时移微火炸透取出。起菜时配炸土豆丝，黄油炒豌豆，盛在酥面碗内，鸡卷底下垫上坡形并带渠沟的炸面包托，鸡卷骨把上插纸花，配以生菜叶、西红柿点缀，鸡卷上面淋些黄油即可。

特点：颜色金黄，外焦里嫩，是俄式名菜。

213. 黄 油 鸡 排

此菜的用料和作法与黄油鸡卷相同，配菜也相同。

区别在于把鸡卷压实成扁柳叶形，用生菜油半煎半炸成金黄色即成。

特点：外焦里嫩，肉质鲜嫩。

214. 奶油口蘑鸡卷

用料：鸡脯肉1两5钱，面粉3钱，鲜面包渣1两，鸡蛋1个，炸面包托1个，纸花1个，酥面碗1个，青豌豆3钱，炸土豆丝1两，盐、胡椒粉少许，生菜油（耗）2两，西红柿3钱，生菜叶3钱，葱头2钱，蘑菇1钱，奶油少司3钱。

做法：热油炒葱头丝，放入蘑菇丁、奶油少司、盐、味精

调剂口味，冷却后作馅。将鸡脯肉从翅膀关节上部剥下（留上节和鸡脯肉联着），剔净上节的腱肉成骨把，再取下鸡里脊抽去筋。然后用刀片去鸡脯肉外层的硬皮，用刀两面片开，用刀拍平，上面再放上鸡里脊，用刀背砸匀成树叶形薄片，再把奶油鲜蘑馅放在鸡脯肉中央小心包严，滚面粉，裹鸡蛋糊，滚鲜面包渣，用两手紧紧压实成橄榄形。煎盘放油（油能没过鸡卷）烧热放入鸡卷，炸至微黄时移微火炸透取出。起菜时配炸土豆丝、黄油炒豌豆，盛在酥面碗内，鸡卷底下垫上坡形带渠沟的炸面包托，骨把上插一朵纸花，用生菜叶、西红柿点缀。

特点：颜色金黄，外焦里嫩。

备注：宴会用可配萝卜花，美观大方。

215. 奶油口蘑鸡排

此菜的用料与做法和奶油口蘑鸡卷相同，配菜也相同。区别在于把填馅鸡卷压实成一尖头的长扁圆形，用生菜油半煎半炸成金黄色即可。

特点：颜色金黄，肉嫩鲜美。

炸鸡排（为口蘑鸡排的一种作法）

用料：鸡脯肉1两5钱，面粉2钱，鲜面包丁1两，鸡蛋1个，炸面包托1个，鸡卷酥碗1个，青豌豆2钱，炸土豆丝1两，盐、胡椒粉少许，生菜油（耗）2两，西红柿3钱，生菜叶3钱，黄油2钱。

做法：将鸡脯肉在鸡翼关节上部剥下（留上节和脯肉联着），剔净翼骨上节的腱肉成骨把，再取下鸡里脊抽去筋。然后用刀片去鸡脯外层的硬皮，再两面片开用肉拍子拍平，再放上鸡里脊，用刀背砸成厚6毫米的椭圆树叶形，撒盐、

胡椒粉，沾面粉，裹鸡蛋糊，沾鲜面包丁压平，将边收拢整齐成树叶形。煎盘放油烧热将鸡排放入炸至金黄色，熟后取出。起菜时配炸土豆丝，黄油炒豌豆盛酥碗内，垫面包托，西红柿、生菜叶点缀。

特点：肉质松软，焦脆香嫩。

216. 铁扒鸡排

用料：母鸡脯肉2两，黄油2钱，生菜油3钱，西红柿1两，柠檬1/4个，面粉2钱，盐2分，胡椒粉少许，生菜叶3钱，奶油2钱。

做法：1.将鸡脯剔下。将鸡翅膀下关节剃去，把上关节骨棒肉剔净。将鸡脯去老皮、去筋，从中间向两旁片开，把里边筋剔出，用刀拍平，将里脊抽去筋，拍成片，放在脯肉上，用刀拍成长4.5寸、宽3寸的树叶形片，再将刀背剁砸均匀，用刀尖在脯肉上点儿刀，避免炸时收缩。用刀把鸡排抹光，两面撒匀精盐、胡椒粉，备用。2.把西红柿去两头，当中切开成二块，放少许盐、胡椒粉，两面沾匀面粉。用热油把西红柿两面煎成金黄色备用。3.用厚底煎盘抹上生菜油，上火烧热。将鸡排两面抹上奶油，下入煎盘两面煎成深黄色时，下入黄油烧出香味，稍煎即可。上菜时将鸡排放在提前烧热的铁扒架子上，汁放在铁扒斗内配煎西红柿即可。

特点：色深黄，质嫩，味清香，稍带烟味。

217. 炭烤笋鸡串

用料：笋鸡脯肉3两，米饭2两，生菜油3钱，酸奶油2钱，黄油3钱，鸡清汤5钱，柠檬1/4个，生菜叶3钱，盐、味精、胡椒粉少许，葱头3钱。

做法：将笋鸡脯肉去皮切8片，撒盐、胡椒粉、葱末、酸奶油拌匀腌之。挤上柠檬汁后用扦子穿好后压平，放炭火上烤，随烤随翻转到两面上色，刷上加清汤的黄油烹之。起菜时配黄油米饭、生菜叶。

特点：肉质鲜嫩，清香，食而不腻。

218. 铁扒笋鸡带达吧嘎少司

用料：笋鸡8两（1个），茄子1两，西红柿1两，面粉2钱，黄油3钱，生菜油（耗）2两，盐、胡椒粉、辣酱油适量，酸奶油2钱，清汤3两，炸土豆条1两5钱，达吧嘎少司（6）1两。

做法：1.净笋鸡从脊背用刀切开，再用肉拍子拍平，鸡腿别在肚上，放盐、胡椒粉、酸奶油抹匀腌2小时，然后用热油煎为两面上色（煎时用盖加铁圈压平），控去油浇黄油稍煎加辣酱油烹之，焖熟。2，把西红柿切厚片，撒盐、胡椒粉，沾面粉、鸡蛋糊，煎两面上色。茄子去皮切片撒盐腌之，沾面粉用油煎熟。芹菜叶用油炸至脆绿。食用时将铁扒笋鸡放在盘中，上撒炸芹菜叶，配上煎西红柿，煎茄子，浇原汁即成。达吧嘎少司（6号）装少司盅单跟。

特点：色深黄，肉质松软，清香鲜嫩，是俄式风味菜。

219. 奶油蘑菇鸡肉丝

用料：鸡脯肉（净）1两5钱，蘑菇5钱，奶油少司2两，黄油2钱，葱头3钱，盐、味精、辣酱油少许，炸土豆条1两。

做法：将鸡脯肉去皮去骨切成4毫米粗的丝，撒盐、胡椒粉，用油炒干水分，放黄油稍炒，放上炒黄的葱头丝及蘑菇片炒透后，加上奶油少司翻炒均匀，放盐、味精、辣酱油

调剂口味，微沸，食用时放入银斗内，配炸土豆条，浇上黄油即可。

特点：汁浓味香，鲜嫩适口。

220. 皇后鸡片

用料：熟鸡肉1斤，火腿3两，蘑菇片2两，青红柿椒5两，奶油少司1斤5两，鸡蛋黄3个，葱头2两，黄油2两，生菜油5两，炸土豆条1斤，盐、味精、白葡萄酒适量。

做法：熟鸡肉切片、火腿切小片、葱头、青红柿椒均切方块，鸡蛋黄用水搅开。葱头用油炒至微黄，加上鸡片、蘑菇、火腿片煸炒，放奶油少司微开，放入青红柿椒等调味品调口，上菜前冲入搅开的蛋黄，配土豆条，浇黄油即可。

特点：清淡不腻，咸鲜适口。

221. 奶油蘑菇烩鸡片

用料：熟鸡肉1斤5两，奶油少司1斤5两，蘑菇片2两，炸土豆条1斤，黄油2两，盐3钱，葱头2两，味精少许，植物油2两。

做法：把熟鸡去皮去骨切成小片。葱头切丝用黄油炒至微黄，加上蘑菇片、奶油少司，放盐、味精调剂口味，再把鸡片放入少司内微沸。食用时配炸土豆条即可。

特点：清淡不腻，咸鲜适口。

222. 立沙笃鸡饭

用料：熟鸡肉1斤，火腿3两，蘑菇片2两，葱头4两，番茄酱1两，米饭1斤5两，咖喱少司5两，奶油少司1斤5两，生菜油3两，黄油1两，盐3钱，味精少许。

做法:熟鸡肉、火腿均切小片,葱头1/2切方块,1/2切葱末,用油炒葱末,炒出香味放入番茄酱炒出红油,放入米饭翻炒,放盐、糖调口。另用煎盘炒葱头块,炒出香味放入鸡片、火腿片、蘑菇片,煸炒后放奶油少司煮沸调剂口味,浇上黄油即可,上菜时旁边配番茄炒饭1两,另一边盛烩鸡片2两,沿边沿浇咖喱少司5钱。

特点:鲜咸适口,美观大方。

223. 纸 包 鸡

用料:鸡脯肉1两5钱,葱头3钱,番茄酱2钱,清汤5钱,火腿、腊肠、烤猪肉共5钱,油炒面2钱,面粉1钱,炸面包托1个,炸土豆丝5钱,白油纸1/4张,鸡蛋1/2个,生菜油1两,黄油2钱,盐、味精、辣酱油、胡椒粉少许。

做法:1.将鸡脯肉用刀片开,用拍刀拍平,用刀尖剃成长4.5寸、宽2寸的树叶形,放上盐、胡椒粉,沾面粉,用手压实,用油煎成两面金黄色取出。2.用煎盘放油加热,炒葱头丝炒出香味,放入火腿丝、肉丝等,再放入番茄酱、清汤,调入油炒面后放调味品调口成少司。3.将油纸折起剪成蛋圆形,打开成桃形,在纸中间抹上生菜油,四周边上抹鸡蛋糊。中间放炸面包托1块,把煎好的鸡排放在中间,边配炸土豆丝,浇上肉丝少司,把油纸折起(纸边可一个压一个地叠起,叠到尾时将纸拧成一个纸把),放在长银盘内,入烤炉烘烤,待油纸四周抹的蛋糊烤熟(但不要烤糊),待纸包鼓起时取出放在炉板上。4.往小煎盘放入生菜油烧热,浇在纸包上,再取瓷盘垫底即可。

特点:外形美观,味鲜香,汁浓。

224. 炸 新 鸡

用料：熟鸡2两5钱，炒土豆片2两，鸡蛋1/2个，面粉1钱，盐2分，胡椒粉少许，面包粉5钱，黄油2钱，植物油（耗）5钱，西红柿3钱，生菜叶3钱。

做法：将熟鸡去骨剁成二块，撒盐、胡椒粉，沾面粉，裹鸡蛋糊，滚面包粉，用热油炸至金黄色并熟透。起菜时配炒土豆、西红柿、生菜叶点缀。

特点：色泽金黄，脆香嫩鲜。

备注：此菜用笋鸡更佳，也可单配沙拉子。

225. 烤新鸡（笋鸡）

用料：净笋鸡5斤（10只），炸土豆条2斤，奶油1两，油4两，盐2钱，胡椒粉少许，葱头、芹菜、胡萝卜各1两，煮胡萝卜条5两。

做法：将净笋鸡撒盐、胡椒粉，抹上奶油，用热油炸上色放烤盘内，撒上切好的胡萝卜片、葱头丝、芹菜段、香叶并加适量清汤烤之，烤熟后将鸡取出剁块（每份两块）。烤鸡原汁过罗，调剂口味，放入鸡煨之。食用时配炸土豆条，炒胡萝卜条即可。

特点：肉质松软，鲜味适口。

油焖鸡带空心面（炸新鸡的另一种作法）

用料：新鸡10斤（3只），煮空心面2斤，番茄酱1两，胡萝卜2两，老汤2斤，大油5两，黄油2两，香叶2片，干辣椒2个，盐4钱，糖1两，盐、胡椒粉、味精少许。

做法：用热油锅烹炸抹上辣酱油的鸡，炸上色后捞出，切块，去掉主骨。另用小锅放大油炒葱头丝、香叶、干辣椒

炒出香味后放胡萝卜、番茄酱呈红油，加入老汤和鸡块焖制，放盐、糖、味精、胡椒粉、辣酱油调剂口味，微火焖烤半小时左右，即可。另用煎盘放油炒葱头，出香味后加入煮空心面翻炒，撒少许盐，上菜时配在盘子旁边，油焖鸡二块，浇原汁少司。

特点：鲜咸适口，肉质嫩香。

226. 清煎鸡肉饼

用料：净鸡肉2斤5两，蛋清4两，牛奶5两，鲜奶油2两，面包3两，土豆泥2斤，盐3钱，味精、胡椒粉少许，西红柿2两，生菜叶3两，生菜油5两。

做法：将面包去掉边皮，用牛奶泡软，挤去奶水。将鸡肉与泡好的面包一起绞2遍，下入蛋清、盐、味精、胡椒粉、牛奶和成馅。煎盘加油烧热，将和好的鸡肉馅挖成每份3个蛋形团下入煎盘，用铲子沾上油，把肉团压扁成长圆形的肉饼，两面煎成金黄色，入烤炉稍烤即可。上菜时，将土豆泥摆在盘子一边，用刀沾水抹光，压成瓦棱形，将鸡肉饼摆在盘子一边，浇上肉饼的原汁少司即成。

特点：清香鲜嫩，食而不腻。

227. 红烩鸡块

用料：净鸡3斤3两，炸土豆条1斤，番茄酱4两，胡萝卜4两，葱头3两，大葱2两，芹菜2两，青柿椒2两，西红柿2两，香叶2片，油炒面2两，大蒜5钱，盐3钱，糖5钱，胡椒粉少许，辣酱油1两，红葡萄酒5钱，生菜油（耗）4两。

做法：将鸡剁成块，撒盐、胡椒粉、辣酱油，用热油炸上色，放焖锅内加适量鸡汤、香叶焖之，葱头切丝用油炒至微

黄放番茄酱，炒至油呈红色时放焖鸡锅内，焖到鸡块熟时放菜码和蒜末、红葡萄酒等调剂口味后放青椒块、西红柿块，微沸，食用时配炸土豆条即可。

特点：汁浓味厚，郁香适口。

228. 罐 焖 鸡

用料：净鸡3斤3两，炸土豆块1斤，番茄酱4两，胡萝卜4两，葱头4两，柿椒2两，芹菜2两，西红柿2两，菜花1两，蘑菇1两，香叶2片，油炒面2两，大蒜5钱，盐3钱，糖5钱，红葡萄酒5钱，胡椒粉、辣酱油少许，生菜油5两，青豌豆5钱。

做法：1.将鸡剁成块，撒盐、胡椒粉、辣酱油用热油炸上色，放入焖锅内加香叶和适量老汤焖之，焖至八成熟时放上炒黄的葱头块、胡萝卜块及用开水烫过的青椒块、芹菜段及大蒜末搅匀，加上油炒面、红少司调剂浓度，放盐、红葡萄酒调剂口味。2.取烤罐放炸土豆块后再放炉板上烧热，按份装上烩好的鸡块及菜码少司原汁，上面放青豌豆、鲜蘑、西红柿角块和煮熟的菜花，加盖放炉板上微沸5分钟即可。

特点：郁香适口，味浓不腻，能保持热度。

备注：如宴会用时可装大瓦罐，用蛋黄面片封口，捏上花纹图案点缀。

229. 鸡 酥 盒

用料：熟鸡肉1斤，煮鸡腰子3两，煮鸡冠2两，奶油少司1斤5两，盐2钱，葱头2两，味精、胡椒粉少许，清酥盒20个。

做法：熟鸡肉切片，煮鸡冠切小方片，鸡腰从中间破开，葱头切丁用黄油炒至微黄放入鸡冠、鸡片、鸡腰、蘑菇片炒透后放奶油少司调匀微沸，放盐，胡椒粉调剂口味。食用时将清酥盒放在盘内，盛上烩好的鸡片、鸡冠子，盖上清酥盖即可。

特点：鲜咸适口，清香不腻。

230. 德式菠萝鸡饭

用料：新鸡5斤，花生米2两，火腿丁2两，葡萄干2两，炸面包丁2两，煮鸡蛋丁2两，炸干葱5钱，葱头2两，米饭1斤，姜黄粉1钱，芹菜1两，胡萝卜1两，香叶2片，干辣椒1个，盐、味精、胡椒粉、辣酱油适量，番茄酱1两，猪大油5两，老汤2斤，油炒面1两5钱，生菜油4两。

做法：用小锅焖米饭，炒葱头丁与炒姜黄粉和好后对入焖饭中，将炸葡萄干、炸面包丁、烤花生米丁、火腿丁、煮鸡蛋丁搅和拌入米饭中。另用锅放油把鸡炸上色捞出，每只剁4块。再起油锅炒葱头丝、香叶，干辣椒，放西红柿老汤、芹菜、胡萝卜、焖鸡块，焖熟调剂口味并用油炒面搅开调稀稠度，少司过罗后浇鸡块上，上菜时配上炒饭二两，撒上炸干葱即可。

特点：鸡烂，汁鲜，味浓。

231. 咖喱鸡配米饭

用料：净鸡2斤3两，米饭1斤，葱头、芹菜、胡萝卜各1两，香叶2片，咖喱少司3两，清汤2斤，盐、味精、番茄少司少许，植物油（耗）5两。

做法：将鸡剁成块，撒盐、胡椒粉，用热油炸上色，倒入咖喱少司锅内微沸，移至微火焖之，焖时注意搅动，以免糊底，熟后用调味品调剂口味，保持温度。上菜时配米饭1两，咖喱鸡6块，浇上咖喱少司，装入烤斗内即可。

特点：鲜咸香辣。

备注：如用于宴会，可另带果盘小料（炸葡萄干、火腿丁、煮鸡蛋丁、青

豌豆、炸面包丁、炸干葱丝)。

232. 填 馅 鸡

用料：净母鸡1只(3斤)，猪肉1斤，鸡蛋3个，火腿2两，青豌豆2两，葱头、芹菜、胡萝卜各1两，香叶2片，盐3钱，味精、胡椒粉少许，豆蔻粉少许。

做法：1.整鸡洗净，沿着颈部下端与脊背相连的部位，直切开口剥开鸡皮，连着颈部鸡皮切断，从翅膀部下刀将翅膀骨剔下(鸡翼连在皮上)，顺着把鸡脯肉和皮连结一起剔到鸡腿部，从鸡腿往下，只剔下皮(腿肉连在骨上，把鸡爪剥下)，剔到鸡爪尖部位，从根部切断，使鸡爪尖连在皮上，保持整个鸡皮完整不破。2.把鸡腿肉剔下同猪肉一起，用细算子绞肉机绞二遍，放入盆内，加盐、胡椒粉、炒黄的葱末及豆蔻粉、白兰地酒、蒸鸡蛋黄丁、火腿丁、青豌豆拌匀成馅。3.将肉馅装入鸡皮内，把鸡颈部开口处用线缝严，再用纱布包好，用线绳捆紧，放在锅内，加盐、芹菜、胡萝卜、葱头块，放水煮约一个半小时左右，煮熟后取出稍压成扁圆形，冷却后打开纱布，拆去缝线，用热油煎上色。食用时切片(每份2两)。浇原汁少司，配奶油烤土豆1两5钱即可。

特点：色淡白，清香不腻。

备注：此菜冷热均宜食用。冷菜配西红柿、生菜叶点缀。

233. 大王鸡肉饼

用料：鸡肉1斤6两，猪肉8两，面包3两，牛奶3两，鸡蛋4个，鲜面包丁8两，盐3钱，味精、胡椒粉少许，炸土豆丝1斤，黄油1两，青豆4两，西红柿3两，生菜叶3两，生菜油(耗)5两。

做法：把剔好切好的鸡肉块、猪肉块、去边皮用牛奶浸泡透挤干的面包用细算子绞肉机绞两遍，然后放上盐、鸡蛋、牛奶和成馅，做成一份一个，沾大面包渣（丁）拍成厚1厘米左右的椭圆形，用植物油煎上色，入烤炉烤熟，食用时配土豆丝，浇上黄油。

特点：鲜味适口，咸香不腻。

备注：用此种鸡肉馅也可做成每份3个或5个的小型鸡肉饼，用于酒会、冷餐会。

234. 奶油鸡片烤通心粉

用料：熟鸡肉1斤5钱，煮通心粉1斤5两，葱头4两，盐3钱，计司1两，黄油3两，奶油少司1斤5两，味精、胡椒粉少许。

做法：1.熟鸡肉斜切成小片，葱头放油炒至微黄放香叶片炒透，放奶油少司微开调口。2.煮熟的通心粉，用1/2稀奶油少司拌匀。取烤斗抹油，铺上通心粉，放入烩好的鸡肉片，撒上计司末入烤炉烤成金黄色，浇黄油即可。

特点：鲜、香、嫩，奶油味浓。

235. 英式麦西宜鸡（按10份计）

用料：熟鸡片1斤5两，煮鸡肝5两，葱头5两，片蘑菇5两，奶油少司1斤5两，盐3钱，味精少许，面粉1斤5两，鸡蛋6个，大油3两，计司末1两。

做法：1.面粉加鸡蛋与水和成面团，约饧半小时，擀成大薄片，切成三寸长的宽面条。用开水煮熟备用。2.把熟鸡肉斜切成小片，鸡肝煮熟洗净切丁，鲜蘑切丁。用热油炒葱头丁，炒出香味，放入鸡肝、蘑菇炒透，放奶油少司，放

盐、味精调剂口味备用。3.煮熟的切面条炒后摊匀在烤斗内，放上鸡片、鸡肝、蘑菇，浇上奶油少司，撒计司末，入烤炉烤上色，淋黄油即可。

特点：汁浓味香，鲜嫩适口。

备注：用于宴会，也可做成整形鸡。将煮鸡脯肉取下留鸡膀和鸡腿，然后把奶油少司拌的面条放进鸡肚内，再将鸡脯肉片成大薄片，按原位覆盖上，把奶油少司浇在整鸡上，撒计司末，入烤炉烤上色。上菜时在鸡腿骨上插2朵纸花。

236. 美式炸鸡

用料：煮鸡2斤5两，炸土豆条1斤，青豌豆5两，胡萝卜3两，芹菜1两，面粉5两，鸡蛋4个，生菜油(耗)5两，葱头2两，盐、味精、胡椒粉少许，白兰地酒5钱。

做法：煮鸡1只分剁成四块，去皮去骨，用拍刀拍平，撒盐、胡椒粉、白兰地酒腌之。将蛋清蛋黄分开，面粉与蛋黄加水和成面糊，放少许发酵粉。蛋清用捆条打起，轻轻地拌入面糊内。取锅放植物油加热，用蔬菜丁、面糊将鸡肉裹上炸熟上色捞出。将青豌豆对入其余的面糊内拌匀并做成饼。用煎盘放少量油煎青豆面饼，再用小勺挖入煎盘内成球状，再用油铲子压扁成饼煎熟配菜用。炸鸡一块，旁边放土豆条即可。

特点：鲜香软嫩。

237. 清煎鸡排黄油蘑菇少司

用料：鸡脯肉1两5钱，黄油2钱，葱头2钱，蘑菇片2钱，盐、味精、白葡萄酒少许，清汤3两，面粉2钱，胡椒粉少许，鸡蛋1个，炸土豆丝1两，炸面包托1个，西红柿3钱，生菜叶3钱。

做法：1.将鸡脯肉在鸡翼关节处剁断(留上节和鸡脯肉

联着)剔净翼骨上节的腱肉成骨把,然后取下鸡里脊抽出筋。再用刀片去鸡脯外层的硬皮用刀拍平,上面再放上鸡里脊,用刀背剝松收拢边沿做成6毫米厚的柳叶形,撒盐、胡椒粉,沾面粉,沾鸡蛋糊,用热油煎至两面金黄色,控油。2.葱头切丝放黄油炒出香味后对入清汤,放蘑菇片、盐、味精、白葡萄酒调剂口味成少司,食用时盘一边放炸土豆丝,中间放鸡排,下面垫面包托,浇上蘑菇少司,西红柿,生菜叶点缀。

特点: 肉质松软,鲜香适口。

238. 烤填鸭带苹果

用料: 填鸭5斤(1只),炸土豆条5两,酸白菜5两,苹果3个(7两),葱头2两,芹菜2两,胡萝卜2两,盐3钱,香叶2片,胡椒粉少许,糖5钱,油2两。

做法: 1.把净鸭撒盐、胡椒粉、少许辣椒油,放烤盘内,撒上切碎的葱头、胡萝卜、芹菜及香叶,浇少许老油放烤炉内烤之,熟后取出剁成每份3块。2.苹果洗净对切开去掉核,皮处用刀刮花纹,撒上砂糖,入炉烤熟备用。3.烤鸭的汁用调味品调口成少司,将鸭块放入少司内煨之,起菜时配炸土豆条、焖酸白菜、烤苹果1块即成。

特点: 肉质松软,咸香适口。

239. 红焖鸭块

用料: 烤鸭1只,番茄酱2两,葱头2两,胡萝卜2两,大葱、芹菜、青柿椒共5两,大蒜2钱,炸土豆条5两,盐3钱,味精、胡椒粉、辣酱油少许,黄油1两,老汤1斤5两,油炒面1两,生菜油2两。

做法：将烤鸭剁成30块，葱头切方块，胡萝卜切滚刀块，大葱，芹菜，柿椒均切块和段。用锅放油炒葱头，出香味后放入番茄酱呈红油时放入鸭块，对入老汤，放菜码，沸后用油炒面调剂稀稠，放调味品调口，放大蒜末微开即可，上菜时配炸土豆条，鸭块盛入烤斗内。

特点：色红，汁浓，肉质松软。

240. 咖喱鸭块

用料：烤鸭1只，清汤1斤8两，咖喱少司1两5钱，盐、味精、番茄少司少许，大米饭5两。

做法：将烤鸭剁成30块，放入锅内，加清汤沸后，对入咖喱少司搅匀，放盐、味精、番茄少司调剂口味，在微火上焖10分钟即可。食用时配米饭1两，咖喱鸭块6块装烤斗内。

特点：色深黄，味郁香，咖喱辣味。

241. 罐 焖 鸭

此菜的用料与做法与红焖鸭块相同，区别在于将红烩鸭块装入罐内，鸭块上面放上青豌豆、鲜蘑菇、西红柿角块、煮熟的小朵菜花，加盖放炉板上微沸5分钟即可。

特点：郁香适口，味浓不腻，能保持热度。

242. 奶油烩鸭块

用料：烤鸭1只，奶油少司2斤，葱头5两，蘑菇片2两，黄油3两，炸土豆条5两，盐、味精、辣酱油少许。

做法：将烤鸭剁成小块，葱头切丝。煎盘放黄油炒葱头，炒出香味，放入鸭块，调入奶油少司，放蘑菇片，沸后放盐、味精、辣酱油调剂口味，在微火上烤10分钟即可。食用

时配炸土豆条1两，鸭块装烤斗内。

特点：味道鲜香，汁浓适口。

243. 煎鸭肝串配米饭

用料：鸭肝1斤5两，腊肉5两，葱头3两，芹菜、胡萝卜各1两，香叶5片，盐3钱，辣酱油5钱，胡椒粒少许，味精1钱，生菜油5两，黄油2两，清汤5两，红葡萄酒1两，米饭2斤。

做法：把鸭肝择净，用滚沸水煮烫（去其血沫），然后用冷水冲洗干净，切成厚1.5分薄片，撒盐、味精、捣碎的胡椒粒、香叶、葱头、芹菜、胡萝卜片和腊肉片一起腌3小时。然后用银扦子穿上一块卷起的鸭肝、一片腊肉、一片葱头，以此类推六块一串。煎盘放生菜油加热煎鸭肝串至金黄时挖去余油，洒黄油稍煎，烹辣酱油，放清汤煨熟，食用时配米饭，浇原汁少司即可。

特点：鲜嫩，清香适口。

244. 烤火鸡带苹果少司

用料：火鸡8斤(1只)，苹果少司5两，青豌豆5两，煮菜花5两，栗子1斤，黄油4两，生菜油（耗）5两，炸土豆条1斤，芹菜、胡萝卜、葱头各2两，香叶3片，胡椒粉5分，糖2两，牛奶5两，清汤1斤，面粉1两。

做法：将净火鸡捆扎整形，撒盐、胡椒粉、辣酱油，放入烤盘内加上切碎的葱头、胡萝卜、芹菜及香叶，浇上少许油入炉烤之。烤时不断浇原汁，烤成金黄色时在鸡身上盖些白菜叶（以免烤糊）直至烤熟取出。栗子用刀剥成十字口加水煮开移微火煮熟捞出去皮。另用小锅放黄油焖栗子，放糖、牛奶，加盖焖至汁浓备用。黄油炒豌豆菜花加热。上菜时火

鸡脯、腿分开，鸡背骨剥下垫底，将鸡脯肉片薄片拼摆整齐码放在脯骨架上，将鸡腿从胯骨剔下垫底，鸡腿肉剁块放在胯骨上，形成整鸡。两边配菜花、炸土豆条、青豌豆、焖栗子，鸡身上浇调好口的原汁少司，头尾放生菜叶、萝卜花点缀。苹果少司单跟。

特点：肉质松软，鲜味适口，美观大方。

备注：此菜也可用于冷餐会，酒会。用料和做法及拼摆方法都相同，但不浇原汁少司，配以冷菜码，鸡腿骨套纸花。

245. 烤填馅火鸡

用料：火鸡8斤（一只），猪肉8两，面包2两，火鸡肝4两，葱头5两，胡萝卜2两，芹菜2两，香叶5片，盐3钱，味精，胡椒粉少许，苹果少司5两，酸白菜1斤，烤土豆20个，鸡蛋3个，清汤1斤，黄油2两，老油3两。

做法：葱头切丁，火鸡肝切丁用开水烫过。面包泡软，挤去水分与猪肉块一起用绞肉机绞2遍成馅肉。黄油炒葱头丁出香味后放入火鸡肝丁，炒后放入馅肉，加鸡蛋、盐、味精、胡椒粉调剂口味，搅上劲成为填馅。将净火鸡捆扎整形，把炒好的馅酿在火鸡嗓子，将口子捆紧，撒盐、胡椒粉，放烤盘内，加上切碎的葱头、胡萝卜、芹菜及香叶，浇上少许油，入烤炉烤之。烤时不断浇原汁直至烤熟并上色后将鸡肉切成片，馅切片。将烤火鸡原汁煮沸过滤调剂口味和浓度，食用时每份二片鸡脯、一片酿馅、二块腿肉，配烤土豆、酸白菜或菜花，浇原汁苹果少司。

特点：肉质松软，鲜味适口。

246. 孟林哥鸡

用料：净鸡4斤，油4两，黄油2两，番茄酱2两，葱头4两，鲜蘑片3两，火腿4两，面包4两，鸡蛋10个，红酒2两，盐2钱，味精、胡椒粉少许，香叶2片，炸土豆块1斤，油炒面2两。

做法：将鸡剁成块，撒盐、胡椒粉，用热油炸上色，加老汤、葱头焖到八成熟，放盐、胡椒粉、红酒调剂口味。基本红少司放入炒葱、番茄酱、清汤搅匀成少司，放入鲜蘑片、红酒、盐、辣酱油、味精调口。将面包去硬皮切成斜角片用油炸黄备用。火腿切片清汤煨之。食用时每份三块鸡，浇上口蘑少司，边放炸面包角、火腿片，鸡上放煎鸡蛋1个即可。炸土豆块垫底。

特点：郁香适口，味浓不腻。

247. 炸 鸭 排

用料：净鸭脯肉2两，炸土豆丝1两，酥面碗1个，炸面包托1个，面粉1钱，鸡蛋1个，面包丁1两，青豌豆2钱，西红柿3钱，生菜叶3钱，黄油2钱，生菜油（耗）1两、盐、胡椒粉少许。

做法：将鸭脯肉片去外皮，剔下脯肉，留关节骨棒。片开鸭脯取出中间的筋，用刀背轻轻剁均匀成为长圆形，撒上盐、胡椒粉，沾面粉，裹鸡蛋糊，沾鲜面包丁，压实后收齐边成柳叶形状。生菜油加热，下入鸭排炸成两面金黄色。食用时配炸土豆丝，垫炸面包托，黄油炒豌豆盛入酥面碗内，鸭排放中间、边上配西红柿、生菜叶点缀。

特点：鲜香、外焦里嫩。

猪 肉 类

248. 烤奶猪带辣根少司

用料：奶猪14斤（1只），葱头2两，芹菜2两，胡萝卜3两，盐4钱，香叶4片，胡椒粉少许，炸油4两，炸土豆条1斤5两，辣根少司4两。

做法：整个净奶猪在膛里撒盐，胡椒粉（皮上不得撒盐，免得烤时起泡），四蹄捆扎整齐，以（卧）卧势放在烤盘内，抹上奶油（肚内用木棍撑之，免得抽缩），放切碎的胡萝卜，芹菜，葱头入炉烤之（烤时随时转动），当烤上色并熟时将奶猪取出。原汤过滤放盐，白兰地酒调剂口味成少司。食用时将奶猪剥成每份2块放温箱内（猪皮不得用汤泡，免得不脆）。起菜时配炸土豆条，煮菜花，浇原汁少司，单跟辣根少司。

特点：皮脆肉嫩，清香适口，系特种菜肴。

备注：此菜用于宴会，整猪装大盘，配萝卜花，西红柿，生菜叶点缀，美观大方。

249. 烤猪腿带苹果少司

用料：猪后腿8斤（一个），葱头2两，胡萝卜2两，芹菜1两5钱，盐4钱，胡椒粉少许，辣酱油1两，香叶2片，炸油4两，炸土豆条1斤，酸白菜1斤，苹果少司4两，酸黄瓜3两。

做法：将净猪腿撒盐、胡椒粉、辣酱油，放烤盘内，加上切碎的胡萝卜、芹菜、葱头及香叶，浇上油入炉内烤之，熟后取出，每份切成2厚片。烤猪腿原汁煮沸过罗，放盐、味精调剂口味成少司，浇在烤猪腿上。起菜时配炸土豆条、

番茄焖酸白菜，单跟苹果少司，酸黄瓜一块。

特点：咸鲜适口，郁香不腻。

250. 烤猪排带苹果少司

此菜的用料和做法与烤猪腿苹果少司相同，区别在于换净猪排1条（约4斤）。

251. 烤猪排配土豆泥

此菜的用料和做法与烤猪排苹果少司相同，区别在于配黄油土豆泥，每份1两5钱，用餐刀沾水抹光后压成瓦棱形花纹即可。

252. 炸猪排配菜（按10份计）

用料：带排骨的净猪排2斤3两，鸡蛋3两，面粉2两，面包粉4两，炸土豆条1斤，炒蔬菜1斤，西红柿3两，生菜叶3两，盐2钱，生菜油（耗）3两，胡椒粉少许。

做法：切净猪排，每份两块（带骨），用肉拍子拍薄，用刀断其筋，剥松，收拢边缘做成柳叶形，撒盐，胡椒粉，沾面粉，裹鸡蛋糊，面包粉，收拢整形，用热油炸上色使其熟透。起菜时配炸土豆条，炒蔬菜，淋黄油，西红柿，生菜叶点缀即可。

特点：色金黄，味香，质脆。

253. 法式炸猪排

用料：带排骨的净猪排2斤3两，鸡蛋3两，面粉2两，面包粉4两，炸土豆条1斤，炒扁豆1斤，盐2钱，生菜油（耗）4两，黄油5钱，胡椒粉、糖、醋精少许，葱头2两，胡萝卜2

两，葡萄干1两，蘑菇1两，芹菜1两，菜花1两5钱，青豌豆1两，红少司1斤5两，番茄少司2两，味精1钱，柠檬1个，红酒1两5钱。

做法：1. 切净猪排（每份两片），用肉拍子拍薄，用刀断其筋，剁松，收拢边缘做成树叶形（带骨），撒盐，胡椒粉，沾面粉，裹鸡蛋糊、面包粉收拢整形，然后放入热油中炸上黄色使其熟透。2. 把葡萄干摘去蒂，洗净，葱头，胡萝卜，口蘑切成小丁，菜花摘成小朵。黄油炒葱，将葡萄干下入，炸至葡萄干鼓起，再下蘑菇，菜花，胡萝卜，豌豆（酸青豆），煸炒后下入番茄少司，调入红少司、老汤、味精、糖、醋精，红葡萄酒调成稀稠适当的酸甜汁。3. 食用时炒扁豆与炸土豆条加热，炸猪排分放在盘内，将酸甜汁浇在猪排上，用生菜叶点缀即可。

特点：色红，味酸甜而香，汁浓。

254. 炸猪肉片配菜

用料：猪后腿肉2斤，鸡蛋3两，面粉2两，面包粉4两，炸土豆条1斤，焖酸白菜1斤，盐2钱，胡椒粉少许，生菜油3两，西红柿3两，生菜叶3两。

做法：切猪腿肉，每份2片，用肉拍子拍薄，拍松软，用刀背剁匀剁细腻，随剁随收边缘，做成椭圆形，撒盐，胡椒粉，沾面粉，裹鸡蛋糊，面包粉，用热油炸成金黄色并熟透。起菜时配炸土豆条，焖酸白菜，浇黄油。

特点：外焦里嫩，香脆适口。

255. 葱头煎猪排

用料：猪通脊3斤，葱头1斤，炸土豆块1斤，焖酸白菜1

斤，盐2钱，辣酱油5钱，老汤4两，大油4两，胡椒粉少许，酸黄瓜2两。

做法：切猪通脊肉，每份2片，用肉拍子拍薄，用刀断其筋，撒盐，胡椒粉，用热油煎黄，放入葱头丝炒出香味，烹辣酱油，对入老汤，调剂口味，起菜时配炸土豆条，焖酸白菜，在煎猪排上浇葱头少司，旁边配酸黄瓜即可。

特点：清香适口，肉质松软。

256. 炸猪排夹火腿

用料：带骨猪排（净）2斤，火腿5两，面粉2两，鸡蛋3两，面包渣4两，盐2钱，胡椒粉少许，炸土豆条1斤，酸白菜1斤，生菜油（耗）3两，西红柿3两，生菜叶3两。

做法：将带骨猪排切成10块。火腿切半圆形，切10片。将猪排中间切一刀，1/3要连着，然后将猪排两边用拍刀拍薄，拍松软，在有筋处点刀断其筋，以免收缩，随后把每块火腿夹入猪排中间，每片猪排的两边用刀背剁细腻合起后，撒盐，胡椒粉，沾面粉，裹鸡蛋糊，再沾面包粉，用刀将边收齐。用热油炸成金黄色并熟透。起菜时配炸土豆条，焖酸白菜，浇黄油，西红柿，生菜叶点缀。

特点：脆嫩鲜咸。

257. 煎鸡肝猪排

用料：猪通脊3斤，鸡肝5两，葱头3两，红葡萄酒1两，盐3钱，胡椒粉少许，辣酱油5钱，面粉2两，猪大油5两，计司末1两，味精少许，炸土豆条1斤，酸白菜1斤。

做法：将猪通脊切成每份2片，用肉拍子拍薄，用刀断其筋，撒盐，胡椒粉，用热油煎黄两面上色捞出待用。鸡肝

摘净用开水烫后捞出洗净切成小丁。热油炒葱头丁，出香味后放入鸡肝丁煸炒后加入面粉炒透对入清汤，调成稠鸡肝丁少司。取煎猪排抹上稠鸡肝丁少司，再撒上计司末，码在烤盘内，加少许老汤入炉烤熟即可。起菜时每份配炸土豆条，酸白菜，鸡肝猪排二块，浇原汁少司即可。

特点：清香，鲜嫩。

258. 酸菜焖猪肉（德式）

用料：猪后腿4斤，酸白菜2斤5两，葱头3两，芹菜，胡萝卜各2两，煮土豆20个，香叶5片，盐3钱，味精、胡椒粒少许。

做法：猪肉切大块，葱头切丝，芹菜切段，胡萝卜切片，放锅内加水适量，放盐、香叶煮之，煮时加入酸白菜移到微火上焖熟软时移温处（必须加盖，免得肉变色）。起菜时酸白菜垫底，上面放两块猪肉，另一边配二个煮土豆，浇原汁。

特点：酸咸适口，味香不腻。

259. 奶油猪肉丝（按10份计）

用料：猪后腿肉2斤，蘑菇片5两，奶油少司2斤，黄油2两，葱头5两，大油4两，盐2钱，味精少许，炸土豆条1斤。

做法：将猪肉切成丝，撒入热油内炒熟。葱头切丝用油炒黄，加入鲜蘑片，与炒好的肉丝一起加上奶油少司调匀煮沸，放盐，味精调剂口味。起菜时配炸土豆条。

特点：清香适口，肉质鲜嫩。

260. 番茄猪肉片

用料：猪后腿肉2斤，葱头5两，红少司2斤，青柿椒3两，

大蒜2钱，大油5两，盐3钱，糖、味精、胡椒粉少许，米饭1斤。

做法：猪肉切成小薄片，葱头切丝，柿椒切小方块，热油炒葱头丝，炒出香味后放猪肉片翻炒至熟，控出油，对入红少司，微火开起后放入柿椒块和蒜末，放盐，糖、味精，胡椒粉调剂口味。起菜时烤斗内配米饭1两，盛上番茄肉片即可。

特点：色红，酸咸鲜嫩。

261. 红汁肉丸子带米饭

用料：猪肉2斤5两，面包5两，鸡蛋3两，牛奶5两，盐3钱，味精、胡椒粉少许，香叶2片，葱头、胡萝卜各3两，芹菜2两，生菜油（耗）4两，米饭1斤，番茄酱4两。

做法：猪肉切块用绞肉机绞一遍，用牛奶泡软面包，挤去水，与猪肉一起放入盆内，放葱头末，鸡蛋，盐，胡椒粉，加牛奶搅匀，挖成肉丸子，滚上面包粉，放盘内。将葱头，胡萝卜，芹菜切成小丁。热油放入蔬菜丁和香叶炒出香味，下入番茄酱炒出红油，放红少司、老汤、盐、味精、辣酱油调味，微开成蔬菜丁少司。用油锅加热，将肉丸子下入炸成金黄色捞出，入炉烤熟取出。上菜时配米饭1两，把五个肉丸摆一头，将蔬菜丁少司浇在丸子上即成。

特点：色红，肉香，质软，味浓。

262. 填鸡蛋馅肉饼

用料：猪肉2斤，牛奶3两，面包3两，葱头5两，鸡蛋8两，盐3钱，味精、胡椒粉少许，炸土豆条1斤，青豌豆5两，面包粉8两，生菜油（耗）3两。

做法：1.葱头切丝。鸡蛋打在容器内搅开。煎盘热油炒葱头，下入鸡蛋，撒盐，炒熟成鸡蛋馅。2.猪肉切块，加葱头和用牛奶泡软的面包，用绞刀绞两遍，放入盆内，放盐、味精、胡椒粉，随搅随倒入牛奶、鸡蛋（3个）和成肉馅。3.将馅挖成1两2钱的圆球状，用手按压成扁长形，中间厚些，包入3钱炒鸡蛋馅团，包好放在铺上面包粉的案板上，揉滚沾匀面包粉，用刀压成长3寸的一头尖、一头圆的馅肉饼。煎盘放油加热，放入肉饼，两面煎成金黄色，滗去油入炉稍烤即可。起菜时一边配炸土豆条，青豌豆，一边放两个肉饼，浇上原汁即成。

特点：鲜香，肉质软嫩。

备注：以上用料和做法，也可改做成扁圆形的填馅肉饼。

263. 乌克兰式白菜卷

用料：圆白菜2棵，绞肉馅2斤，葱头5两，米饭5两，盐3钱，味精、胡椒粉少许，鸡蛋3两，清汤2斤，粉汁少司1斤5两，香叶2片。

做法：1.将葱头切末放油炒黄放凉。2.将肉馅放入盆内，加鸡蛋、盐、胡椒粉、牛奶搅和成馅，再将米饭、炒葱末拌入肉馅内。3.圆白菜洗净，去茎，将菜叶剥下，用开水煮开捞出。用拍刀将菜叶中间的梗拍平，铺在案板上。将每份馅挖成5钱一个，把馅放在白菜叶上，两头包起，然后卷成菜卷，滚上面粉。4.煎盘放油烧热，下入肉菜卷，两面煎成黄色时，捞出放入铺菜叶的焖锅内，放上粉汁少司、老汤、盐、味精、胡椒粉调剂口味，盖上锅盖在微火上烤30分钟，在炉旁保温。起菜时每份三个白菜卷，上浇原汁少司即成。

特点：色粉红，味鲜香，质软烂适口。

264. 罗马尼亚式酸白菜卷（按10份计）

用料：猪肉1斤5两，牛肉1斤5两，酸白菜4斤，米饭6两，葱头4两，番茄酱3两，猪大油2两，黄油2两，盐3钱，胡椒粉少许，香叶2片，青辣椒20个，玉米面粥1斤（加盐），清汤3斤，胡椒粒少许。

做法：腌制酸白菜采用大棵圆白菜洗净后在根部挖空塞进适量的盐，放入缸内（按每100斤水对5斤盐的比例），将盐水浸没过白菜，用干净石块压实。放在30℃温处腌制发酵4天，有酸味即可使用。猪肉和牛肉块用绞肉机绞2遍。葱头切末。用热油炒葱末炒出香味放米饭、肉馅，放盐、味精、胡椒粉调剂口味。将酸白菜每个叶片切成大三角形，中间放4钱的肉馅，两边叠折包卷成3寸长的菜卷，码放在长鱼锅内，码一层加些零碎的酸白菜丝，再码一层加入香叶、胡椒粒、盐。另用煎盘放黄油炒葱头末，加入番茄酱，炒出香味放入清汤，倒入焖白菜卷锅内，约焖2小时，也可以入烤炉内连烤带焖。起菜时每份5个白菜卷，可带碎酸白菜丝，上浇原汁少司，另带小青辣椒2个，玉米面粥1两即可。

特点：酸咸适口。

备注：此菜是罗马尼亚外宾最喜食的风味菜，似同我国人民春节吃饺子一样。

265. 骑兵式圆肉饼配米饭

用料：猪肉2斤5两，面包5两，牛奶5两，葱头5两，番茄酱2两，白少司2斤，面包粉6两，盐3钱，胡椒粉少许，鸡蛋3两，生菜油（耗）3两，米饭1斤，香叶2片。

做法：1.猪肉切块，葱头切丁，面包用牛奶浸泡，将以上原料上绞肉机绞两遍成为肉馅，放盐、味精、胡椒粉、鸡蛋搅匀，然后将猪肉馅做成每个1两5钱的剂子，铺在面包粉上，用手按揉成扁圆形肉饼。2.煎盘放上生菜油加热，下入圆肉饼两面煎黄至熟。3.另用小锅放油炒葱头丁、香叶，炒出香叶后放番茄酱、白少司，微开后调口即成粉汁少司，起菜时配大米饭1两，煎圆肉饼2个，浇上粉汁少司即可。

特点：味鲜，嫩软。

266. 煎绞猪肉饼配菜

此菜的用料及做法与骑兵式圆肉饼基本相同，区别在于肉饼坯做成一头尖一头圆的形状，也不用少司，配炸土豆块1两，酸白菜5钱即成。

267. 奶油烤肉饼

此菜的用料及做法与煎绞猪肉饼配菜基本相同，区别在于加上奶油少司3斤，计司1两。即在烤斗内铺一层奶油少司，放上煎肉饼，再浇上一层少司，撒上计司末，入炉烤上色即可。

备注：另一种做法是将稠奶油少司装在带花嘴子的布袋内，挤在每个煎肉饼上面成花纹图案，撒上计司末后入炉烤上色即可，食用时配炸土豆条、炒蔬菜均可。

268. 大王肉饼带配菜

用料：猪肉2斤5两，面包5两，牛奶5两，鸡蛋3两，盐3钱，胡椒粉少许，鲜面包丁8两，炸土豆条1斤，炒蔬菜1斤，生菜油5两，味精少许。

做法：用绞肉机将猪肉切块和牛奶泡软的面包一起绞两遍，放盐、味精、鸡蛋、胡椒粉、牛奶用力搅匀成馅。将面

包去皮切成小方丁，铺在案板上。将猪肉馅挖成椭圆状，滚匀鲜面包丁，再用刀拍成宽3寸、长4寸树叶形的肉饼。用煎盘放生菜油加热，下入大王肉饼，用半煎半炸的方法两面煎成金黄色时，移到中火上再煎片刻，滗去油入炉稍烤取出。起菜时配炸土豆条、炒蔬菜，放上肉饼，淋黄油即成。

特点：色金黄，味香，外脆里嫩。

269. 串烤猪通脊块

用料：净猪通脊3斤，葱头3两，酸奶油3两，盐3钱，胡椒粒少许，柠檬2个，香叶3片，味精少许，生菜油3两，瓶装番茄少司2两，泡菜及冷菜码2斤。

做法：将猪通脊切成厚片(80块)，放入葱头(擦碎末)、胡椒粒(捣碎)，加盐、生菜油、味精、柠檬汁拌匀，腌3小时后，抹上奶油，用长扦子穿之，每份8块，用炭火烤熟。食用时配葱头圈、泡菜、酸鲜黄瓜、西红柿、青柿椒丝等。单跟番茄少司。

特点：咸鲜酸辣，郁香适口，有烟香味。

270. 葱头煎猪肝(按10份计)

用料：猪肝3斤3两，面粉3两，盐3钱，味精、胡椒粉少许，辣酱油1两，老汤5两，生菜油4两，炸土豆条1斤，炒蔬菜1斤，葱头5两，黄油2两。

做法：把猪肝洗净剔去筋皮，切成一份三片，撒盐、胡椒粉，沾面粉，用热油煎上色。将肝取出，用煎肝的油炒葱头丝，炒黄后用辣酱油烹之调好口味，将肝放入注入黄油加热。起菜时配炸土豆条、炒蔬菜，浇葱汁少司即可。

特点：郁香适口，松软肉嫩。

271. 串烤猪肉块

用料：用猪后腿肉3斤。其它用料和做法与串烤猪通脊块相同，配菜也相同。

272. 炭烤猪里脊串

用净猪里脊3斤，其它用料和做法与串烤猪通脊块相同，配菜也相同。

273. 煎猪里脊带腰子串配米饭

用料：猪里脊10条，猪腰子5个，生菜油5两，酸奶油5两，盐4钱，葱头5两，胡椒粒、味精少许，柠檬2个，米饭1斤。

做法：把猪里脊去筋去皮膜，猪腰子去膜从中间片开，去掉腰骚。在以上原料内，加盐、味精、生菜油、酸奶油、柠檬汁和捣碎的胡椒拌匀后腌3小时，用扦子穿1条里脊、一片腰子、一片葱头，以此类推穿成串，用热油煎上色后，放黄油稍煎，然后烹辣酱油，用老汤少许焖熟即可，起菜时配米饭。

特点：郁香适口，松软肉嫩。

274. 煎猪肉串配米饭（按10份计）

用料：猪肉3斤5两，葱头5两，生菜油1两，柠檬1两5钱，黄油1两，盐3钱，胡椒粒少许，辣酱油5钱，老汤少许，米饭1斤。

做法：净猪肉切成每份六块，放上擦碎的葱末、胡椒粒（捣碎）、盐、柠檬汁、生菜油拌匀，放入耐酸器皿中压紧，

放在5℃左右处冷藏腌8小时后用杆子穿之，用热油煎上色控去油，放黄油，烹辣酱油即可。起菜时配米饭，浇原汁即可。

特点：郁香适口，味浓不腻。

275. 黄油猪排卷

用料：带肋骨净猪排2斤5两，黄油4两，鸡蛋4两，面粉2两，鲜面包渣1斤，炸面包托10个，炸土豆丝5两，西红柿3两，生菜叶2两，盐2钱，胡椒粉少许，生菜油（耗）4两。

做法：将带肋骨猪排切成10块，用拍刀拍薄，用刀背剁松软，刀尖断其筋，肋骨上的肉刮净。将黄油揉搓成枣核形，放入猪排中间厚处，然后用刀轻轻卷包好，撒盐、胡椒粉，沾面粉，裹鸡蛋糊，滚上鲜面包渣，再沾第二次面包渣后，入油锅炸至稍上色后移至微火炸熟成金黄色捞出。上菜时配炸土豆丝、面包托、西红柿、黄瓜花、生菜叶点缀。

特点：鲜香，脆嫩。

276. 三鲜馅猪肉卷

用料：猪肉2斤，葱头3两，大虾2个，火腿2两，蘑菇2两，清汤1斤，油炒面5钱，面粉2两，酸奶油2两，炸土豆丝5两，炸面包托10个，鲜面包渣1斤，生菜油5两，鸡蛋6两，盐2钱，味精、胡椒粉少许，西红柿3两，黄瓜2两，生菜叶2两。

做法：1.将猪肉切块用绞刀绞一遍，放盐、鸡蛋、胡椒粉后上劲搅拌成馅。2.葱头切丁，大虾仁切丁，蘑菇、火腿均切小丁。用煎盘放油炒葱头末，炒出香味放入虾肉煸炒熟后放入火腿丁、蘑菇丁，翻炒后注入清汤，开后加油炒面搅匀放奶油、盐等调剂成三鲜馅。3.把三鲜馅分做成10个剂子，捏成长圆形，放入绞猪肉中间，卷包成两头尖的长圆形，沾

面粉，裹鸡蛋糊，沾两次鲜面包渣，然后入油锅炸成金黄色，捞出入炉稍烤。起菜时配炸土豆丝，垫面包托，中间放猪肉卷，西红柿、黄瓜花、生菜叶点缀。

特点：颜色金黄，香脆松软。

277. 奶油蘑菇馅猪肉卷

此菜的用料及做法与三鲜馅猪肉卷相同，区别在于三鲜馅换成奶油蘑菇馅即成，配菜也相同。

278. 煎火腿扒

用料：火腿2斤，芥末酱1两，生菜油4两，清汤5两，糖5钱，红葡萄酒1两，炸土豆条1斤，青豌豆5两，面粉1两5钱，西红柿3两，生菜叶2两。

做法：将火腿切成大圆片（每份1块），抹上芥末酱，沾上面粉。煎盘放油烧热，下入火腿，两面煎成深黄色，滗去油，放入黄油，稍煎，下入清汤、红葡萄酒，放糖，将汁烤粘即可。上菜时将炸土豆条、青豌豆放一边，把火腿摆在中间，将火腿扒的原汁浇上即成。西红柿、生菜叶点缀。

特点：色赤红，清香，酒味浓。

美式蜂蜜菠萝火腿扒

（煎火腿扒的另一种做法）

用料：火腿1两5钱，辣根少司或芥末少司2钱，蜂蜜5钱，柠檬汁2钱，菠萝汁5钱，桔汁5钱，淀粉2钱，圆片菠萝3片，红樱桃1个。

做法：把火腿切成厚的圆片，再切横竖细花刀，然后放入

烤斗内，用一圆片菠萝放在火腿上，另二片切成梅花瓣形拼摆在周围。用煎盘放菠萝汁、桔汁、柠檬汁、辣根少司和在一起烧开，淀粉加水调开加入成为黄色浓汁，浇在菠萝火腿扒上，入炉烤10分钟，见起泡时出炉，在菠萝中间放上1个樱桃即可。

特点：颜色桔黄，甜酸清香。

279. 丁香烙火腿

用料：圆火腿2斤5两，丁香5钱，芥末酱3两，面包粉1两，糖3两，鸡蛋2两，炸土豆条1斤，青豌豆5两，红葡萄酒2两，老汤4两，番茄少司5钱，味精少许。

做法：火腿去皮，片去厚肥膘，顺着火腿对切开，火腿的表面抹上芥末酱，再抹上鸡蛋糊，每隔一寸插上一个丁香直至插满为至，上面撒上糖，撒上面包粉入炉烤上色，取出保温待用。另用煎盘放入老汤开后下入番茄少司、味精、糖搅匀，放红葡萄酒调剂口味。起菜时每份切厚片，浇上少司，边上配炸土豆条、青豌豆即可。

特点：色红，带有浓厚的酒香和丁香味。

280. 煎小泥肠带配菜

用料：小泥肠40根（2斤5两），土豆泥1斤，酸白菜1斤，生菜油4两，老汤5两。

做法：把泥肠去掉两头的线把，顺着肠衣切花刀，用热油煎上色，每份4根肠子，配土豆泥和酸白菜。

特点：鲜咸不腻。

281. 煮小泥肠带配菜

用料：小泥肠40根（2斤5两），土豆泥1斤，酸白菜1斤，

黄油1两，清汤2斤。

做法：将泥肠两头线把去掉，用小锅放清汤与泥肠上火煮沸5分钟即可。上菜时将泥肠捞出，每份4根，配土豆泥，用餐刀沾水抹光按压成波浪形花纹，焖酸白菜配旁边。

特点：清香，鲜嫩，食而不腻。

备注：也可单跟芥末酱。

282. 红烩猪肉块

用料：猪肉3斤3两，葱头3两，胡萝卜3两，番茄酱4两，大葱、青柿椒、芹菜、西红柿共6两，大蒜末5钱，香叶2片，干辣椒2个，盐4钱，糖、胡椒粉少许，辣酱油5钱，油炒面2两，生菜油3两，炸土豆块1斤，味精少许。

做法：猪肉切小方块（每份6块），撒盐、胡椒粉，用热油炸上色，放入锅内，加香叶、老汤焖之，待焖至八成熟时放上用油炸过的土豆块、葱头、胡萝卜滚刀块、芹菜段、青柿椒块，用番茄酱、油炒面调剂浓度，放盐、糖、胡椒粉、辣酱油调剂口味，后放西红柿、大葱和蒜末，移至微火，起菜时用深盘，一边放烩猪肉，一边放土豆。

特点：色红汁多，味浓不腻。

283. 咖喱猪肉块

用料：猪肉3斤3两，清汤3斤5两，咖喱少司3两，盐、味精少许，老油5两，炸土豆块1斤。

做法：猪肉切小方块（每份6块），撒盐、胡椒粉，用热油炸上色，放入锅内加香叶、适量清汤焖之，待焖至八成熟时放上用油炸过的土豆，用咖喱少司，油炒面调剂浓度，放盐，味精调剂口味，移微火焖熟即可，起菜时用深盘，一

边放咖喱猪肉，一边放土豆。

特点：色深黄，味浓，有咖喱辣味。

备注：如果颜色不够，也可放少许番茄少司调剂。

284. 奶油猪里脊丝

用料：猪通脊2斤，葱头2两，蘑菇片4两，黄油2两，奶油少司2斤，生菜油5两，盐3钱，胡椒粉少许，味精1钱，炸土豆条1斤5两。

做法：将猪通脊切成丝，撒入热油内炒透。葱头切丝用油炒黄，加切片的鲜蘑，炒好的肉丝，再加奶油少司调匀微沸，放盐、味精调剂口味。起菜时配炸土豆条，淋黄油即可。

特点：清香适口，肉质鲜嫩。

285. 奶油炸猪排（英式）（按10份计）

用料：净猪排2斤，奶油少司2斤，鸡蛋3两，面包粉5两，生菜油5两，盐2钱，胡椒粉少许，炸土豆条1斤，炒蔬菜1斤，西红柿3两，生菜叶2两。

做法：将猪排切成每份2块，用拍刀拍薄，用刀尖断其筋，撒盐、胡椒粉后用油煎熟，在案上码开放凉，把稠的奶油少司浇在每块猪排上，冷却后用铲子起入盘内入冰箱冷却后，将奶油猪排沾上鸡蛋糊，滚上面包粉，入热油炸至金黄色捞出，猪排边上配炸土豆条、炒蔬菜、西红柿、生菜叶点缀。

特点：鲜香，肉质软嫩。

牛 肉 类

286. 英式天蓬牛扒

用料：带骨牛里、外脊4斤5两，炸土豆条1斤，青豌豆5两，黄油1两，老汤5两，番茄少司1两，盐2钱，辣酱油5钱，胡椒粉少许，生菜油4两。

做法：牛外脊连骨带肉，带里脊均切成10段，牛骨头用锯锯开（每块1.5厘米厚），用拍刀拍薄拍松软，用刀尖断其筋，撒盐、胡椒粉，用热油煎两面上色（肉扒内部带有粉红颜色为好），控去油再放黄油稍煎，烹辣酱油，放少许老汤，番茄少司，调口后配炸土豆条、黄油炒豌豆，带骨牛扒上浇原汁少司即成。

特点：鲜咸香嫩。

287. 煎一分钟薄牛排

用料：牛外脊3斤5两，葱头2两，蘑菇2两，黄油1两，盐2钱，辣酱油5钱，番茄少司1两，老汤1斤，面粉1两，生菜油4两，胡椒粉少许，炸土豆条1斤，青豌豆5两。

做法：将牛外脊去皮去筋切成每块3两，用肉拍子拍薄，撒盐、胡椒粉，沾面粉待用。将葱头、蘑菇切小丁，青葱切碎末，用煎盘放油炒葱头丁，出香味后，放番茄少司，蘑菇丁煸炒一下，放入老汤1斤，放盐、味精调成汁待用。用大煎盘放生菜油煎薄牛排，两面煎一分钟上色即成，对入调汁少司。食用时配炸土豆条、青豌豆，煎牛排上浇少司，撒上青

葱末。

特点：红褐色，鲜嫩适口。

288. 煎牛里脊扒托鸡蛋

用料：牛里脊3斤5两，炸土豆条1斤，青豌豆5两，黄油2两，辣酱油1两，盐、味精、胡椒粉少许，老汤5两，鸡蛋10个，生菜油5两，番茄少司1两，西红柿3两，生菜叶2两。

做法：将净牛里脊切为10段，每块均用肉拍子拍成1.5厘米厚的圆形饼，把周围毛边收拢整齐，撒上盐、胡椒粉。煎盘内放油烧热，把里脊扒放入，两面煎至七成熟，将油控去，再加黄油稍煎，放辣酱油烹之，并放老汤、番茄少司调口。另用小煎盘放油煎鸡蛋，随煎随用铲子往蛋上拨油，待蛋黄外表呈白色即可。起菜时里脊扒上托煎鸡蛋，配炸土豆条、青豆、西红柿、生菜叶，浇原汁。

特点：酱褐色，咸香适口，肉质软嫩。

289. 煎牛里脊扒带蘑菇少司

此菜的用料及做法与煎牛里脊扒托鸡蛋相同，区别在于将煎鸡蛋换成蘑菇少司，浇在牛扒上即成，配菜也相同。

备注：外宾食用时不宜煎得过熟（半生半熟即可）。

290. 口蘑里脊（按10份计）

用料：牛里脊3斤5两，炸土豆丝5两，整蘑菇20个，煮红菜头丁5钱，青豌豆20粒，片蘑2两，番茄少司1两5钱，黄油2两，生菜油4两，煎圆面托20个，清汤5两，盐2钱，辣酱油5钱，胡椒粉少许，西红柿3两，生菜叶2两，红葡萄酒1两。

做法：1.将整蘑菇、红菜头丁、青豌豆用牙扦穿上20个，

用清汤煨之。2.面包切成2厘米厚的圆托沾鸡蛋糊两面煎黄备用。3.将牛里脊切成20段，用肉拍子拍成1.5厘米厚的圆饼，然后用刀将边收齐，撒盐、胡椒粉。煎盘放油烧热放入里脊扒两面煎上色（最好八成熟，内心带红色），控去油，放黄油稍煎用辣酱油烹之。放入鲜蘑片、番茄少司、少量鲜蘑汤，加盐、糖，红葡萄酒调剂口味成少司。起菜时盘边配炸土豆丝、青菜叶、西红柿，煎面包托垫底托上里脊扒，插上穿好的整蘑菇青豌豆串，浇上蘑菇少司即成。

特点：肉质鲜嫩，郁香适口。

291. 煎咸牛肉土豆饼

用料：熟咸牛肉2斤5两，土豆泥2斤，盐、胡椒粉少许，生菜油5两，西红柿3两，生菜叶2两，煮土豆1斤。

做法：将煮烂土豆过罗成泥，熟咸牛肉用绞肉机绞2遍，和土豆泥混合，加盐调口搅均匀，挖成10个剂子，用手沾水揉圆按扁形圆饼，厚度1厘米。煎盘放油加热后煎肉饼，待两面上色入炉稍烤即可。起菜时一边配土豆泥，用餐刀沾水抹平按压花纹，一边放咸牛肉饼1个，西红柿、生菜叶点缀。

特点：咸鲜、脆嫩，适用于早点。

292. 煎牛外脊带配菜

用料：净牛外脊3斤，炸土豆条1斤，炒蔬菜1斤，盐2钱，辣酱油5钱，胡椒粉少许，酸黄瓜3两，生菜叶2两，黄油1两，老汤6两，生菜油4两。

做法：净牛外脊切成10段，每段用肉拍子拍成厚0.6厘米的椭圆片，用刀尖断其筋，用刀脊稍剁，把周围毛边收拢整齐，撒上盐、胡椒粉。煎盘内放油烧热，把牛外脊放入，两

面煎至八成熟，将油控去，再加黄油稍煎，放辣酱油烹之，并放少许老汤收浓汁即可。起菜时每份一块牛外脊，浇原汁，配炸土豆条、炒蔬菜、酸黄瓜一块、生菜叶。

特点：酱褐色，鲜咸香嫩。

293. 炸牛肉片带干葱

用料：净牛后腿软瓣2斤，炸土豆条1斤5两，面粉2两，鸡蛋4两，面包粉6两，炸干葱2两，盐2钱，胡椒粉少许，西红柿3两，酸黄瓜2两，生菜叶2两，生菜油（耗）3两。

做法：1. 将软瓣牛肉斜切10片，用肉拍子拍薄，用刀尖断其筋，用刀背剥松软，用刀收拢成椭圆形，撒上盐，胡椒粉，沾面粉，裹鸡蛋糊，沾面包粉按压整形，用热油炸上金黄色熟透捞出。葱头切圈撒上面粉，用热油炸成黄色捞出，撒点盐，起菜时放在炸牛肉片上面，边上配炸土豆条、酸黄瓜、西红柿、生菜叶。

特点：外焦里嫩，香脆适口。

294. 炸绞牛肉片带配菜

用料：牛腿肉2斤5两，面包5两，鸡蛋4两，牛奶4两，面包粉6两，炸土豆条1斤5两，炒蔬菜1斤，盐3钱，味精、胡椒粉少许，生菜油（耗）4两。

做法：将牛肉切条。面包用牛奶泡软挤出奶水与牛肉一块用绞刀绞两遍，放入盆内，放盐、胡椒粉、鸡蛋、牛奶调和成馅，挖成两个长圆饼，沾上面包粉。用手揉搓，用刀压扁成树叶形绞牛肉片。煎盘放油烧热下入肉饼，两面煎成深黄色，将油控出，入炉稍烤，上菜时配炸土豆条、炒蔬菜，浇原汁即成。

特点：色深黄，味香，质软，宜老年人食用。

295. 德式绞牛肉扒托蛋

用料：牛腿肉3斤，面包5两，鸡蛋14个，炸土豆条1斤5两，葱头5两，西红柿3两，生菜叶2两，盐3钱，辣酱油5钱，胡椒粉少许，老汤5两，生菜油5两。

做法：1.葱头切丁用油炒黄后晾凉待用。把牛肉切条，用绞刀绞一遍与炒葱头末、鸡蛋（4个）、牛奶、盐、胡椒粉一起和匀，用手挖成球状，手上沾水把牛肉球压成宽3.5寸、厚5分的绞肉扒，下入热油煎盘，在旺火上煎上色，滗出油，烹辣酱油，放老汤稍煎后入炉烤熟。另用小煎盘放油煎鸡蛋，随煎随擦油，避免蛋黄破裂。上菜时将绞牛肉扒浇上原汁，上托煎蛋，配炸土豆条、西红柿、生菜叶。

特点：咖啡色，外焦里嫩，味香。

296. 瑞士烩牛扒

用料：牛后腿软瓣肉3斤，煮土豆20个，蘑菇片3两，西红柿3两，葱头3两，盐2钱，辣酱油5钱，红葡萄酒5钱，胡椒粉少许，香叶2片，番茄酱2两，生菜油6两，清汤2斤。

做法：1.西红柿用开水烫过剥去皮去籽切方块，葱头切方块。2.牛腿肉切10片，用肉拍子拍成薄片，用刀断其筋剝成圆形，撒盐、胡椒粉、辣酱油，用热油煎成黄色，码在焗锅内，加上清汤、香叶，开沸后移微火上焗1小时左右。3.葱头用油炒黄出香味时放入番茄酱，炒至油呈红色时放西红柿块，蘑菇片，沸后放盐、红酒调剂口味，上菜时少司原汁菜码浇在烩牛扒上，每份配煮圆土豆2个。

特点：红褐色，酸咸鲜香，汁浓肉烂。

297. 犹太焖牛肉

用料：净牛后腿肉3斤，煮土豆20个，番茄酱2两，葱头2两，小红枣40个，盐3钱，糖5钱，胡椒粉、醋精少许，香叶5片，清汤3斤，红葡萄酒1两，生菜油4两。

做法：将牛腿肉斜切成10片，用肉拍子拍薄拍松软，成为半厘米厚的长圆形，撒盐、胡椒粉，用热油将牛肉片两面煎上色，放入葱头块，炒出香味后，放番茄酱稍炒，烹辣酱油、红酒、香叶，加清汤，开后移微火上焖至八成熟，放入洗净的小枣直至肉扒焖熟，放盐、糖、醋精调剂口味，食用时配煮圆土豆2个，牛扒1块，上放小枣4个，浇上原汁少司即可。

特点：甜酸适口，肉质松软。

298. 古拉斯牛肉配空心面

用料：牛上脑肉3斤5两，葱头1斤，酸黄瓜5两，番茄酱3两，蒜5钱，红辣椒面3钱，盐3钱，糖、味精少许，香叶3片，干辣椒2个，生菜油4两，清汤3斤，油炒面1两5钱，煮空心面2斤。

做法：1.将牛肉切成60方块，撒盐、辣椒面拌匀，煎盘热油将牛肉块放入，煎上色，放入锅内，加上香叶、干辣椒、清汤焖之。2.葱头切方块用油炒黄，加番茄酱、红辣椒粉炒至油呈红色时，放牛肉锅内一起焖熟为止。把去皮的酸黄瓜切成菱形片，大蒜切末，与盐、糖、味精一起调剂牛肉口味。另用煎盘放油炒葱头丝，炒出香味放煮好的空心面撒盐翻炒之。上菜时配空心面2两，一边放焖牛肉块浇原汁。

特点：色红，咸鲜稍辣，郁香不腻。

299. 红烩牛肉块配煮土豆

用料：牛胸肉或腿肉3斤5两，胡萝卜4两，葱头4两，青椒、西红柿、芹菜、大葱共6两，大蒜5钱，香叶3片，番茄酱4两，生菜油5两，红酒5钱，清汤3斤，油炒面2两，盐3钱，糖5钱，辣酱油5钱，胡椒粉少许。

做法：1.将牛肉切成60块，撒盐，胡椒粉拌匀用热油炸上色，放入焖锅内加香叶、肉汤沸后移微火。2.葱头切方块用黄油炒黄放番茄酱炒出红油放胡萝卜块、肉汤、油炒面调剂浓度，并放盐、糖、辣酱油、红酒调剂口味，然后放入焖锅内微沸，熟透后放西红柿块、青椒块、蒜末微沸即可。起菜时配煮圆土豆2个，烩牛肉6块，浇原汁。

特点：色红，鲜香，酸甜微辣。

300. 罐 焖 牛 肉

此菜的用料及做法与红烩牛肉相同，区别在于将红烩牛肉装入罐内，上面放西红柿1块、蘑菇1个、煮菜花1朵、青豌豆1钱。移热炉板上微开5分钟即成。

301. 咖喱牛肉配米饭

用料：牛腿肉3斤5两，清汤3斤5两，咖喱少司2两，盐3钱，味精少许，炸油5两，香叶2片，芹菜、葱头、胡萝卜共3两，米饭1斤。

做法：将牛肉切成60块，撒盐、胡椒粉，用热油炸上色，控干余油，放入焖锅内加肉汤，放香叶、芹菜、葱头、胡萝卜，移入微火焖熟，捞出香料，放入咖喱少司，用木搅板翻搅匀，放盐、味精调口，起菜时将咖喱牛肉盛入深盘

内，配米饭1两。

特点：辛辣郁香，味浓适口。

备注：如颜色不够，可放少许番茄少司。

302. 俄式红焖牛肉卷

用料：牛米龙肉3斤5两，胡萝卜1斤，芹菜6两，葱头6两，土豆泥1斤5两，黄油2两，辣酱油1两，红少司1斤5两，面粉2两，盐3钱；辣椒面，胡椒粉少许，生菜油4两，清汤5两。

做法：1.将米龙肉切成20片，用肉拍子拍薄成长方形。
2.葱头、胡萝卜、芹菜切丝，用油炒黄，放盐、胡椒粉、辣酱油调剂口味，然后卷在拍好的牛肉片里卷成筒状，用牙签扞紧，沾上面粉，用热油煎上色，放锅内加牛肉汤、香叶沸后放微火焖之，待肉卷焖熟，取出拔掉牙签，肉汤过罗放盐调剂口味成少司，再将肉卷放入少司内煨之。起菜时配土豆泥，浇原汁。

特点：郁香适口，鲜咸酸辣，味浓不腻。

303. 铁扒牛里脊

用料：净牛里脊3斤，酸红白菜或泡菜1斤，葱头5两，柠檬2两，生菜油2两，大葱2两，青柿椒2两，西红柿2两，酸黄瓜2两，番茄少司2两，盐2钱，胡椒粒1钱，味精少许，生菜叶2两。

做法：1.将牛里脊切20块，用拍刀拍成椭圆形薄片，放擦碎的葱头末，挤上柠檬汁，加入生菜油、盐、味精和捣碎的胡椒粒，将里脊片卷成卷腌2小时。2.用布擦净炉板，把里脊卷摊放在热而不红的炉板上，两面爆烙，放在提前烧

热的铁扒架子，垫上托盘上菜。3.另带配菜、泡菜、葱头丝、柠檬角、西红柿块、酸鲜黄瓜花、大葱丝、青柿椒丝，番茄少司单跟。

特点：褐色，香嫩，带烟熏味。

304. 奶油烩牛肚

用料：牛肚唇4斤，整个小葱头20个，煮土豆20个，奶油少司2斤5两，黄油1两，盐3钱，味精1钱，清汤1斤5两，白葡萄酒1两。

做法：1.把烫后刮净的牛肚唇用水煮4小时左右，熟后捞出洗净切方块。小葱头放锅内加清汤后放入牛肚一起再焖10分钟，然后加入奶油少司和酒、清汤调剂稀稠，开后放盐、味精、辣酱油调口。2.上菜时用深盘，一边放两个煮圆土豆，盛上烩牛肚和小葱头，浇黄油即成。

特点：色白，汁浓，鲜咸适口。

305. 西洋炒牛肚

用料：牛肚4斤，炸土豆块1斤，青柿椒6两，葱头4两，番茄酱3两，盐2钱，香叶2片，红葡萄酒1两，生菜油4两，糖、胡椒粉少许，辣酱油5钱。

做法：1.将牛肚用沸水烫片刻刮净粘液及黑膜，洗净放锅内加水煮熟后，用冷水冲洗干净切成丝备用。2.葱头切丝，青柿椒切丝，用热油炒葱头丝、香叶，成黄色时，放切好的肚丝，加红酒、番茄酱、青椒丝，对入老汤，调入油炒面搅匀后，加盐、糖、胡椒粉、辣酱油调好口味即可。起菜时配炸土豆。

特点：郁香适口，肉质松软，酸辣微甜。

306. 煎牛肝酸奶油少司配土豆泥

用料：牛肝3斤，酸奶油少司1斤5两，土豆泥2斤，面粉3两，盐2钱，辣酱油1两，胡椒粉少许，清汤5两，生菜油4两。

做法：把牛肝洗净剔去筋皮，切成一两一片，撒盐，胡椒粉，粘上面粉，用热油煎上色烹辣酱油，加清汤约焖三分钟，加上酸奶油少司煮沸即可。起菜时配土豆泥2两，用餐刀沾水抹平按压花纹，每份牛肝3块，浇上少司。

特点：郁香适口，松软肉嫩，带奶油味。

307. 煎牛肝葱头少司

用料：牛肝3斤，土豆泥2斤，生菜油4两，老汤1斤，盐2钱，胡椒粉少许，辣酱油1两，面粉3两，葱头1斤，西红柿2两，生菜叶2两。

做法：把牛肝洗净剔去筋皮，切成每片一两，撒盐、胡椒粉，沾上面粉，用热油煎上色，放在锅内，加上葱头丝翻炒出香味后，烹辣酱油，加老汤调口，稍焖两分钟即可。起菜时配土豆泥2两，用餐刀沾水抹平按压花纹。每份牛肝3片，浇上葱头少司，配西红柿、生菜叶点缀。

特点：清香、鲜嫩。

308. 红烩牛心

用料：牛心4个，胡萝卜4两，葱头4两，芹菜2两，大葱2两，生菜油5两，蒜末5钱，番茄酱3两，盐3钱，辣酱油5钱，胡椒粉少许，香叶2片，糖、味精少许，油炒面1两5钱，炸土豆块1斤。

做法：将牛心对切开洗去血沫块，切方块，用开水烫一下，再用冷水洗净，用煎盘热油，放入牛心块煎上色，放锅内，加清汤，放少许芹菜、胡萝卜、葱头、香叶移微火上焖熟。葱头切方块，放油炒黄，加芹菜段、胡萝卜块，加番茄酱、老汤、油炒面焖熟菜码，然后放入烩牛心锅内稍开后放盐、糖、味精、辣酱油、胡椒粉、蒜末、大葱调剂口味即可。起菜时，配炸土豆块，用深盘盛红烩牛心，每份6块。

特点：色红，味浓香，肉质细嫩。

309. 焖大块牛肉配蛋黄切面

用料：牛腿肉5斤，胡萝卜5两，葱头5两，白萝卜3两，青豆3两，盐3钱，胡椒粉少许，辣酱油1两，番茄酱3两，香叶3片，干辣椒2个，芹菜2两，味精少许，油炒面2两，生菜油（耗）6两。

做法：把牛肉切成4寸宽的粗条，撒盐、胡椒粉，用热油上色放焖锅内加水，放葱头、芹菜、胡萝卜片、香叶、干辣椒移入微火上焖3小时熟后备用。将焖肉原汁加油炒面调匀，过罗成少司。另用热油炒葱头、番茄酱炒出红油，放入煮熟的白萝卜丁、胡萝卜丁和青豆一起倒入肉汁少司内，调剂口味成为蔬菜丁少司，待用。另用面粉1斤，鸡蛋4两，加水少许和成面团，饧后擀成薄片叠起，用刀切成宽面条，煮熟后，放油盐炒透，每份配1两5钱蛋黄切片，上面放二片烩牛肉，浇上蔬菜丁少司即可。

特点：肉质松软，香味适口。

310. 烤牛外脊也司布丁配菜

用料：牛外脊3斤5两（一条），烤土豆20个，油3两，葱

头2两，芹菜2两，香叶2片，盐4钱，胡椒粉少许，面粉1斤，鸡蛋3两，发酵粉2钱，牛油6两。

做法：牛外脊去掉筋皮，每隔2寸处切3个刀花（不要切深），撒盐，胡椒粉，放上切碎的胡萝卜、芹菜、葱头及香叶，腌3小时后，浇上炸油，入烤炉烤至8成熟时（即外脊中心呈粉红色），放入温箱保温，原汁过滤，放盐、味精、胡椒粉调口味。另将面粉、蛋、发酵粉、牛油加盐、水调和成稀面糊饼状，放烤盘内入炉烤熟，烤成黄色，切成方块，每份一块，配牛外脊一条。起菜时牛外脊切二片浇原汁少司，配烤圆土豆2个，也司布丁一块即可。

特点：嫩而鲜香。

311. 炭烤牛里脊串配冷菜码

用料：牛里脊3斤5两，葱头8两，柠檬3两，酸奶油4两，胡椒粒2钱，盐4钱，生菜油3两，红白菜或泡菜1斤，酸、鲜黄瓜各2两，大葱2两，青柿椒2两，番茄少司2两，鲜西红柿3两，生菜叶2两。

做法：1.将牛里脊切成80块（扁方形），撒盐、香叶、葱末、捣碎的胡椒粒、柠檬汁、生菜油、酸奶油拌匀，放耐酸器皿内，腌制4小时，然后穿在扦子上，每份穿八块。食用前用炭火烤之，烤时随烤随翻动，烤8~9成熟为宜。食用时配拌好的红白菜、酸鲜黄瓜花、葱头片、西红柿角、青椒丝、大葱丝、生菜叶，单跟番茄少司即可。

特点：外焦里嫩，味香适口。

312. 烩牛肉片配米饭

用料：熟牛肉2斤，葱头5两，番茄酱2两，红少司2斤，

蒜末5钱，盐2钱，辣酱油5钱，味精、胡椒粉少许，生菜油4两，米饭1斤。

做法：将煮牛肉切成小方片，撒盐、胡椒粉，用热油煸后放锅内，加适量肉汤焖之。葱头切丝用油炒黄，加番茄酱炒至油呈红色，放肉锅内一起焖熟后用油炒面、红少司调剂浓度，放蒜末、盐、味精、辣酱油调剂口味。起菜时配米饭即可。

特点：郁香适口，味浓不腻。

313. 红烩牛尾配土豆

用料：牛尾6斤（带皮的3条），煮圆土豆20个，胡萝卜5两，葱头5两，芹菜1两，番茄酱4两，香叶3片，干辣椒3个，蒜末5钱，盐3钱，糖、胡椒粉少许，辣酱油5钱，生菜油（耗）4两，黄油2两。

做法：将牛尾细毛刮净，按关节剥成小块，用开水烫后捞出，再用清水洗净。用煎盘放油将牛尾煎上色，放入焖锅内，加清汤或水煮之，放些切碎的葱头、芹菜、胡萝卜、香叶，移入微火上焖之。葱头切方块，用热油炒黄加香叶、干辣椒炒出香味后放番茄酱、胡萝卜块焖熟待用。焖牛尾八成熟时，放入焖好的菜码，开后用油炒面调剂稀稠，放盐、糖、味精、辣酱油，蒜末调剂口味，微沸即可。起菜时配煮圆土豆2个，盛上烩牛尾，浇原汁少司，淋黄油即成。

特点：色红，汁浓，鲜酸辣咸。

314. 咖喱牛尾配米饭

用料：牛尾6斤（带皮的3条），米饭1斤，咖喱配司2两，盐3钱，香叶3片，芹菜、胡萝卜、葱头各1两，番茄少司1

两，生菜油（耗）4两，味精少许。

做法：将牛尾刮净细毛，按关节剥成小块，用开水烫过捞出用清水洗净，用煎盘放油将牛尾块煎上色，放入焖锅内加清汤或水煮之，放上切碎的葱头、芹菜、胡萝卜、香叶移入微火上焖之，至八成熟时，将香料拣出后放入咖喱配司搅匀后，放盐、味精调口，放番茄少司调色泽。起菜时配米饭一两，用深盘盛咖喱牛尾，浇上少司。

特点：色深黄，鲜辣清香。

315. 奶油牛里脊丝

用料：净牛里脊2斤，葱头2两，片蘑菇2两，奶油少司2斤，生菜油3两，黄油1两，炸土豆条1两5钱，盐2钱，味精少许。

做法：1.将牛里脊切成丝，撒入热油内炒开炒熟（不得有血水）。2.葱头切丝用黄油炒，加切片的鲜蘑，与炒好的肉丝一起加奶油少司调匀微沸，放盐、味精调剂口味。起菜时配炸土豆条，每份1两5钱，用深盘盛奶油牛里脊丝，上面淋黄油即可。

特点：清香适口，肉质鲜嫩。

316. 奶油牛肉丝

此菜的用料及做法与上述奶油里脊丝相同。区别在于将牛里脊换成牛后腿软瓣肉，切成肉丝。

317. 煎牛里脊片比干少司

用料：牛里脊3斤，炸土豆条1斤5两，酸黄瓜6两，葱头3两，豌豆2两，芹菜3两，胡萝卜3两，黄油2两，番茄酱2两，

油炒面1两，盐2钱，辣酱油5钱，糖、味精、胡椒粉少许，老汤1斤5两，生菜油4两，西红柿3两，生菜叶2两。

做法：1.将牛里脊切成20段，用拍刀拍成椭圆形薄片，撒盐、胡椒粉。2.将葱头、胡萝卜、芹菜洗净，均切成小丁。用小锅放油加热，将蔬菜丁下入炒至七成熟，下入油炒面粉炒熟，放入番茄酱炒出红油，下入老汤、盐、味精、糖、辣酱油、酸黄瓜丁（酸黄瓜去籽）、青豌豆，调剂口味，即成比干少司。3.煎盘内放油烧热，将牛里脊片放入煎上色，挖去油，加黄油稍煎离火。起菜时将炸土豆条放盘边，中间放二片牛里脊，上面浇比干少司即成。西红柿、生菜叶点缀。

特点：色红，味鲜嫩而稍酸。

318. 焖牛舌比干少司

用料：牛舌4斤（约2条），土豆泥1斤5两，芹菜、葱头、胡萝卜各1两，生菜油（耗）4两，香叶3片，干辣椒1个，比干少司1斤5两。

做法：1.将牛舌刷洗干净，放在开水锅内煮烫半熟，用刀刮去皮，撒盐、胡椒粉，用热油煎炸上色，放在锅内，放切碎的葱头、胡萝卜、芹菜、香叶、干辣椒、老汤一起焖熟，捞出切片，每份2片。再将比干少司浇上，上菜时配土豆泥1两5钱，用餐刀沾水抹平，按压上花纹。

特点：咸鲜酸甜适口，肉嫩松软。

319. 炸牛舌带配菜

用料：牛舌4斤，炸土豆条1斤5两，葱头1两，芹菜、胡萝卜各1两，香叶3片，干辣椒1个，面2两，鸡蛋3两，面包粉5两，生菜油（耗）4两，盐2钱，胡椒粉少许，西红柿3两，

生菜叶2两。

做法：牛舌洗净放入汤锅内，加芹菜、香叶、葱头、胡萝卜、干辣椒煮熟捞出剥去皮，切成一份二片，撒上盐、胡椒粉，沾面粉，裹上鸡蛋糊，沾面包粉，用手压实，用热油炸上色。起菜时配炸土豆条、西红柿、生菜叶，炸牛舌，每份2~3片。

特点：外焦里嫩，清香适口。

320. 烤牛外脊带配菜

用料：净牛外脊3斤5两，炸土豆条1斤，焖酸白菜1斤，西红柿3两，生菜叶2两，葱头、芹菜、胡萝卜各1两，香叶2片，盐3钱，胡椒粉少许，老油4两。

做法：牛外脊洗净，放盘内，撒盐、胡椒粉和切碎的葱头、胡萝卜、芹菜、香叶腌制3小时，然后用热油煎炸上色，放烤盘内，加入原腌用菜码（芹菜、胡萝卜、葱头、香叶）入炉内烤之，随时翻动浇淋肉汁，待牛外脊熟后将其取出，烤肉汁过罗调口成稀少司，食用时牛外脊切片，每份2片，浇原汁少司，配炸土豆条、焖酸白菜。

特点：酱褐色，味香适口。

321. 苏格兰肉包蛋

用料：煮鸡蛋1个，绞牛扒肉馅2两5钱，面粉2钱，鸡蛋5钱，鲜面包渣5钱，咖喱少司1两，盐、胡椒粉少许，炸土豆条1两，生菜油（耗）1两5钱。

做法：煮鸡蛋去皮，将熟鸡蛋包入已和好馅的绞牛肉中间，团成椭圆形，沾面粉，裹鸡蛋糊，再粘鲜面包渣成型。取锅放油加热至6成热时，放入肉包蛋炸上色至炸熟即成。

上菜时将肉包蛋顺形从中间一切二开，切口朝上，旁边配土豆条，浇咖喱少司（不要浇在蛋上）。

特点：脆香鲜嫩，别具一格。

羊 肉 类

322. 烤羊腿带薄荷少司（法式）

用料：羊后腿（1个），盐3钱，胡椒粉1钱，葱头、胡萝卜、芹菜各1两，蒜瓣1两，老汤3两，香叶两片，煮土豆20个，薄荷叶3两，醋精1两，凉开水1斤。

做法：1.羊后腿留主骨，剔去其他骨头。去掉白膜洗净，用铁钎子穿数十个孔，塞入大蒜瓣，撒盐、胡椒粉放在器皿内，加葱头片、胡萝卜片、芹菜段、香叶、胡椒粒腌12小时备用。2.将腌好的羊肉连同葱头、胡萝卜、芹菜、香叶一起放入烤盘内浇上老油入炉烤上色，并随时浇淋肉汁，待肉至7成熟或烤至熟均可。3.薄荷叶用刀剁成末，凉开水加入醋精后泡入薄荷末即成薄荷少司。起菜时切烤羊腿，每份2片，配煮土豆2个，薄荷少司单跟。

特点：郁香适口，鲜美不腻。

323. 烤填馅羊胸排

用料：羊胸2斤（1片），羊肉末3斤，盐3钱，胡椒粉少许，葱头3两，鸡蛋3个，圆土豆20个，炒蔬菜1斤，老油3两，味精1钱，胡萝卜、芹菜各1两，香叶2片。

做法：1.葱头切末炒过，羊肉用绞肉机绞2遍后放鸡蛋、盐、胡椒粉和炒葱头调口搅拌上劲成羊肉馅。2.把羊胸从里

边贴骨用刀片开（周围连着），将羊肉馅，酿在羊胸内，口处用线缝紧，外面撒盐、胡椒粉，用老油浇上，放芹菜、胡萝卜、葱头适量，肉汤入烤炉烤熟。在烤至七成熟时将圆土豆放入烤盘一起烤熟，将熟羊胸取出放温处，圆土豆捞出，原汤调剂口味，沸后过滤成少司。上菜时，填馅羊胸拆去缝线，切成每份1片，配烤土豆、炒蔬菜，浇少司。

特点：肉质松软，咸鲜适口。

324. 炸羊排带配菜

用料：羊排2斤5两，面粉2两，鸡蛋3两，面包粉4两，炸土豆条1斤，炒扁豆1斤，生菜油（耗）3两，盐2钱，胡椒粉少许，西红柿3两，生菜叶2两。

做法：将羊排切成一份两块带骨，用肉拍子拍薄，再用刀剝之，收拢成椭圆形，撒盐、胡椒粉，沾面粉，裹鸡蛋糊、面包粉，周围收紧用热油炸上黄色，入炉稍烤。起菜时配炸土豆条，炒扁豆，淋黄油。

特点：外焦里嫩，味香适口。

325. 煎羊排带配菜

用料：羊排2斤5两（带骨3斤），炒土豆片1斤，青豆5两，盐2钱，胡椒粉少许，黄油1两，辣酱油5钱，番茄少司1两，红葡萄酒1两，老汤5两，生菜油3两。

做法：先将羊排带骨切成段（每份两片），用肉拍子拍成薄片，撒盐、胡椒粉，沾少许辣酱油，用热油煎两面上色，控出油，放黄油稍煎，用辣酱油烹之。起菜时配炒土豆、青豌豆，浇原汁。

特点：味香适口，肉质松软。

326. 烤羊肉串带冷菜码

用料：净羊腿肉或羊排3斤，葱头7两，胡椒粒3钱，盐2钱，味精少许，柠檬3两，生菜油3两，香叶3片，泡菜1斤，青葱3两，青柿椒2两，酸、鲜黄瓜各2两，西红柿3两，生菜叶2两。

做法：将羊腿肉（肉质要嫩）剔去皮筋切成80方块，放入耐酸器皿内，加擦成细末的葱头和香叶、胡椒粒、柠檬汁（也可以用柠檬酸）、盐、胡椒粉拌匀，放5℃处冷藏腌8小时，用金属扦子穿之，食用前在炭火上烤至八成熟（肉心带粉色为佳），起菜时配泡菜、酸鲜黄瓜花、西红柿角、青葱段、柠檬角、葱头片、生菜叶、青柿椒丝。

特点：清香适口，肉嫩不腻，别有风味。

327. 串烤羊肉饼带薄面饼

用料：羊前腿肉3斤，葱头5两，盐3钱，胡椒粉1钱，鸡蛋5两，面粉6两，生菜油1两。

做法：羊肉切块与葱头一起用绞肉机绞2遍，放盐、胡椒粉、鸡蛋3个和匀成馅，做成长圆肉饼状（每份2个），穿在金属长扦子上，用炭火烤上色，随烤随翻动，用刷子刷带油的汤汁，烤熟即可。面粉6两，加蛋2个、适量水和成面团，然后分成20个小剂，按扁擀成小圆薄面片，刷上油，两个有油的一面合在一起，放在煎盘内烙熟待用。上菜时每张薄面饼卷一个烤熟的橄榄形的长肉饼，每份2个。

特点：鲜香嫩适口。

328. 红烩羊肉块配米饭

用料：羊肉3斤5两，葱头5两，胡萝卜5两，大葱2两，青柿椒2两，芹菜2两，蒜末5钱，盐3钱，胡椒粉1钱，辣酱油2两，味精少许，番茄酱3两，香叶2片，干辣椒2个，老汤5两，红酒1两，米饭1斤。

做法：1.把洗净的羊肉切成60块，撒盐、胡椒粉、辣酱油拌匀。2.煎盘放油烧热，将羊肉煎上色放锅内，加香叶、干辣椒、盐及炒过的番茄酱，加适量水焖之。3.葱头切块，胡萝卜切滚刀块和香叶用油炸上色。大蒜拍成末，芹菜切段，青柿椒切块用开水烫之。4.当羊肉焖至九成熟时放番茄少司、油炒面调剂浓度，放焖的葱头、胡萝卜菜码，食用前放上蒜末、芹菜、青椒、鲜西红柿微沸，放红酒和调味品调剂口味即可。起菜时每份6块烩羊肉，米饭1两，各种蔬菜少司均盛之。

特点：色红，酸甜咸，郁香适口。

329. 罐焖羊肉

用料：羊肉3斤5两，土豆块1斤，葱头5两，胡萝卜5两，芹菜2两，青柿椒2两，大蒜5钱，西红柿3两，菜花4两，青豌豆2两，油3两，盐3钱，胡椒粉少许，香叶2片，干辣椒1钱，油炒面1两5钱，番茄酱3两，红酒2两，辣酱油1两。

做法：1.将羊肉切成60块，撒盐、胡椒粉、辣酱油拌匀，用热油煎上色，取出控干油，放入锅内，加香叶、胡椒粒、干辣椒，放肉汤焖之。2.葱头切块，用油炒黄，放番茄酱，炒至油呈红色，放入焖肉锅内，搅匀，焖至九成熟，用油炒面调剂浓度，放盐、辣酱油、红酒、口味加，烫过的

青柿椒块、芹菜段及蒜末搅匀微沸。3.装罐时先装炸黄的土豆块，再装羊肉及菜码肉汁，上面放煮熟的菜花、青豌豆、西红柿块，放炉板上加盖使其微沸10分钟即可食用。

特点：褐红色，味浓，揭盖时郁香扑鼻。

330. 薯烩羊肉块（英式）

用料：羊肋肉3斤5两，土豆块5两，胡萝卜5两，圆白菜8两，芹菜3两，香叶3片，盐4钱，味精1钱，胡椒粉2钱，土豆泥5两，玉米粉1两5钱，白兰地酒1两，葱头1两。

做法：将羊肋肉切成60块，用水煮沸除去血沫，换水再煮，放香叶、芹菜、葱头，煮焖八成熟，再放土豆块、胡萝卜块、圆白菜，煮熟，加入土豆泥和用水调开的玉米粉调剂稠度，放盐、胡椒粉、味精、白兰地酒调剂口味，上菜时用深盘盛匀各种蔬菜和六块羊肉即可。

特点：清香适口，肉烂、味浓。

331. 羊肉焖大米饭

用料：羊前腿肉或胸肉3斤，大米1斤5两，葱头5两，番茄酱4两，盐4钱，油3两，大蒜5钱，香叶2片，干辣椒1个，胡椒粉少许。

做法：将羊肉切小方块（60—80块），撒盐、胡椒粉拌匀，用热油煎上色，放锅内，加肉汤、香叶、干辣椒焖之。把葱头用油炒上色，放入番茄酱再炒到油呈红色时放入焖肉锅内一起焖之。当羊肉焖至六成熟时，把洗净的大米放入搅匀微沸后放蒜末，移文火焖熟即可。食用时用深盘，每份3两，盛匀米饭和肉块。

特点：肉烂，饭香，味浓。

332. 咖喱羊肉配米饭

用料：羊前腿或胸肉3斤5两，米饭1斤，盐3钱，味精1钱，咖喱配司3两，香叶3片，油4两，芹菜、胡萝卜、葱头各1两，糖、番茄少司少许。

做法：1.把羊肉切成80块，撒盐，用油煎上色，放在锅内，加入肉汤（漫过肉块），放香叶、芹菜、胡萝卜片、葱头块，开锅后在微火上焖之，待肉焖至八成熟时加盐、味精、番茄少司少许，搅入咖喱配司，微开调口，如果太辣可加糖少许。食用时配米饭1两，羊肉6块，浇上咖喱少司即成。

特点：色深黄，咖喱浓香，别有风味。

333. 高加索羊肉丸子

用料：羊肉末2斤5两，米饭2斤，葱头5两，净芹菜4两，西红柿5两，青柿椒2两，香菜2两，茴香籽粉1钱，番茄酱3两，辣酱油1两，蒜末5钱，面粉4两，味精1钱，老汤1斤5两，鸡蛋5个，牛奶1斤，生菜油4两，黄油2两，盐2钱，胡椒粉少许。

做法：1.葱头丝、末各切一半，芹菜、青椒均切丝，香菜切段，西红柿切小块。2.将羊肉末放容器内，放盐、胡椒粉、鸡蛋2个、葱头末、香菜段、茴香籽粉，和匀后放牛奶用力搅上劲成馅。3.将馅做成30个扁圆形的饼，沾面粉，沾鸡蛋，用热油煎上黄色，用铲子按扁形，滗去油，放烤炉内烤熟待用。4.用热油炒葱头丝，炒出香味，下入青椒丝、芹菜丝，翻炒后放入番茄酱，炒出红油，对入老汤，开后用油炒面调浓度，放盐、味精、辣酱油、糖调剂口味，后放西红

柿、香菜和蒜末即成蔬菜少司。起菜时，配米饭2两，煎丸子3个，浇上蔬菜少司即可。

特点：色粉红，肉质嫩，鲜香适口。

334. 高加索式羊肉包子

用料：肥羊肉2斤，葱头2两，盐2钱，胡椒粉少许，蒜末3钱，面粉1斤4两，黄油3两，油3两，鸡蛋2两，牛奶3两，发酵粉适量。

做法：在面粉中间放鸡蛋、黄油、发酵粉、牛奶和成混酥面团，放冰箱冷却。把肥羊肉用绞肉机绞过，放上葱头末、剥碎的大蒜末、盐、胡椒粉搅和成馅。再用混酥面做成每份2个的面团，擀成薄圆形的薄片，中间放羊肉馅，四周刷上鸡蛋糊包成半圆形，把多余的边缘用刀割掉，捏上花边，用热油炸黄后，放在烤炉烤熟即可。

特点：外焦里嫩，皮酥肉香。

335. 高加索式烩羊肉片

用料：羊肉3斤，酸黄瓜3两，葱头4两，青柿子椒2两，西红柿5两，芹菜1两，香菜1两，大蒜5钱，香叶2片，油4两，盐3钱，红少司1斤，胡椒粉少许，味精1钱，煮土豆20个，辣酱油1两。

做法：将羊肉切成小片用油炒之，放盐、胡椒粉，炒干水分时放用油炒黄的葱头丝及香叶，放红少司、酸黄瓜片、西红柿块、青柿子椒块、芹菜、蒜末、香菜微沸，用盐、味精、胡椒粉、辣酱油调剂口味。起菜时配煮土豆2个。

特点：郁香适口，味浓不腻。

蛋 品 类

336. 火腿炒鸡蛋

用料：鸡蛋3两，火腿5钱，牛奶5钱，熟猪油5钱，盐少许。

做法：1.将火腿切成丝。2.将鸡蛋打入碗内，加盐、牛奶调匀。3.将油放入煎盘烧热，下入火腿丝炒几下，下入鸡蛋糊煎成饼状即翻卷成椭圆形，然后颠翻过来，光面向上，呈金黄色即可上餐桌。

特点：咸鲜软，清香。

337. 蘑菇炒鸡蛋

用料：鸡蛋3两，大油5钱，蘑菇片5钱，牛奶5钱，盐少许。

做法：1.将鸡蛋打入碗内，加入牛奶、盐调匀；鲜蘑切成片。2.将熟猪油放入煎盘加热，下入蘑菇片炒几下，再下入鸡蛋糊煎成饼，然后翻成卷梭子形（两头尖），外焦里嫩，铲入盘中。

特点：深黄色，有口蘑的鲜香味。

338. 培根炒鸡蛋（咸猪肉炒蛋）

用料：鸡蛋3两，大油5钱，培根5钱，牛奶5钱，盐少许。

做法：将培根（咸猪肉）去皮，切成小薄片。将大油放入煎盘烧热，下入培根片炒透。把鸡蛋打入碗内，加入盐、

牛奶调匀，倒入煎盘和培根一起煎成饼再翻卷成梭子形，稍煎，即可铲入盘内。

特点：咸香，软嫩。

339. 龙须菜炒鸡蛋

用料：鸡蛋3两，大油5钱，龙须菜5钱，牛奶5钱，盐少许。

做法：1.将鸡蛋打入碗内，加入牛奶、盐调匀。把龙须菜切成5分长的段。2.煎盘放油烧热，下入鸡蛋煎成饼。将龙须菜放在鸡蛋饼上，再翻卷成梭子形，稍煎成金黄色，即可铲入盘中。

特点：味清香，质软嫩。

340. 小泥肠炒鸡蛋

用料：鸡蛋3两，大油5钱，小泥肠5钱，牛奶5钱，盐少许。

做法：1.将鸡蛋打入碗内，放入牛奶、盐调匀。把小泥肠切成1分厚的片。2.煎盘放油烧热，下入泥肠炒去水分，下入鸡蛋糊煎成饼，卷成梭子形，稍煎成深黄色即可装盘。

特点：质嫩，味咸香。

341. 葱头炒鸡蛋

用料：鸡蛋3两，大油5钱，葱头1两，牛奶5钱，盐少许。

做法：1.将鸡蛋打入碗内，加入牛奶、盐调匀。2.将葱头去皮洗净，切成细丝。3.煎盘放油烧热，放入葱头丝炒成浅黄色，再将鸡蛋倒入同炒，煎成饼再翻成卷，稍煎成深黄

色即可装盘。

特点：色深黄，味清淡，有葱头的香味。

342. 鸡肉丝炒鸡蛋

用料：鸡蛋3两，大油5钱，熟鸡肉5钱，牛奶5钱，盐少许。

做法：1.将鸡蛋打入碗内，放入牛奶、盐调匀。将熟鸡肉切成1分宽的丝。2.煎盘放油烧热，下入鸡肉丝炒几下，倒入鸡蛋糊煎成饼，翻过卷成梭子形，炒到深黄色即可装盘。

特点：色深黄，清淡不腻。

343. 青葱炒鸡蛋

用料：鸡蛋3两，大油5钱，青葱5钱，牛奶5钱，盐少许。

做法：1.将鸡蛋打入碗内，放入牛奶、盐调匀。将青葱洗净切成碎末。2.煎盘放油烧热，下入青葱末翻炒后，倒入鸡蛋糊煎成饼，翻卷成梭子形，稍煎，即可装盘。

特点：色深黄，味清香。

344. 干酪炒鸡蛋

用料：鸡蛋3两，生菜油5钱，干酪3钱，牛奶5钱，盐少许。

做法：1.将鸡蛋打入碗内，放入牛奶、盐调匀。将计司干酪擦成丝。2.煎盘放入生菜油烧热，下入鸡蛋搅拌几下，煎成饼，撒上1/2的干酪丝，前后折叠，翻过成卷，稍煎成金黄色，装盘时再将1/2的干酪丝撒在炒鸡蛋上面即成。

特点：色深黄，外焦里嫩。

345. 西红柿炒鸡蛋

用料：鸡蛋3两，大油5钱，鲜西红柿2两，牛奶5钱，盐少许。

做法：1.将鸡蛋打入碗内加盐调匀，将西红柿用开水烫一下，去皮去籽，切成2分大的丁块。2.煎盘放油烧热，下入西红柿丁翻炒后，倒入鸡蛋糊，煎成饼再折叠翻成卷，煎成深黄色，即可铲入盘中。

特点：色深黄，味香嫩。

346. 青豌豆炒鸡蛋

用料：鸡蛋3两，大油5钱，青豌豆5钱，牛奶5钱，盐少许。

做法：1.将鸡蛋打入碗内，加入牛奶、盐调匀。2.煎盘放油烧热，下入青豌豆炒几下，放入鸡蛋糊，煎成饼，翻成卷，煎至深黄色，即可装盘。

特点：色深黄，味香，质嫩。

347. 虾仁炒鸡蛋

用料：鸡蛋3两，大油5钱，大虾仁5钱，牛奶5钱，盐2分，葱头丁2钱。

做法：1.将葱头丁用油炒至微黄时放入虾肉丁继续炒透。2.将鸡蛋打入碗内，加入牛奶、盐调匀，倒入煎盘与虾仁搅和，在文火上摊成圆饼，待即将完全凝结时，把鸡蛋饼卷成椭圆形，颠翻过来，光面向上，呈金黄色即可。

特点：色深黄，味鲜香。

348. 果酱炒鸡蛋

用料：鸡蛋3个，大油5钱，果酱5钱，糖3钱。

做法：1.将蛋清、黄分开，蛋清放入碗内，用搥条打起加入糖拌和，再把蛋黄放入调匀。2.用煎盘放油烧热，放入调好的鸡蛋，在正要定位时，中间放上果酱摊匀，前后折叠翻卷包紧，稍煎上色，即可装盘。

特点：色深黄，甜咸香嫩。

349. 西洋炒鸡蛋

用料：鸡蛋3两，大油1两，葱头3钱，西红柿6钱、青、红柿椒共5钱，片蘑菇2钱，番茄酱2钱，盐2分。

做法：1.葱头切方块，西红柿用沸水烫之，去皮切成碎丁，青、红柿椒切小方块，2.鸡蛋磕开，加盐打散成糊。3.煎盘放油烧热炒葱头出香味，放入番茄酱翻炒后加入青红柿椒块、蘑菇片、西红柿丁，炒成菜码。4.煎盘放油烧热，倒入鸡蛋糊摊成圆饼，中间放入炒菜码，前后折叠起卷包紧成腰子形，翻过稍煎，煎成金黄色即可食之。

特点：色深黄，味香嫩。

350. 郎姆酒炒鸡蛋

用料：鸡蛋3个，大油5钱，糖3钱，郎姆酒5钱。

做法：将蛋清、黄分开，蛋清用搥条打起加糖拌和，然后将蛋黄对入调匀。2.煎盘放油烧热，倒入调和好的鸡蛋糊，煎上色折叠成半圆形，翻个稍煎，装盘时浇上郎姆酒，点着火及时上桌。

特点：色金黄，软嫩甜口。美观。

351. 火腿煎鸡蛋

用料：鸡蛋3个，火腿6钱，大油6钱，盐少许。

做法：1.将鸡蛋打在深盘内，撒上盐，保持蛋黄完整。
2.火腿去皮切成三角片。3.煎盘放油烧热，下入鸡蛋、火腿三角片，放在蛋黄与蛋白之间的边上，随煎随擦油，煎到底面成黄色、上面蛋清成白色时铲入盘内。

特点：咸，香，蛋软嫩。

352. 培根煎鸡蛋

用料：鸡蛋3个，培根6钱，大油6钱，盐少许。

做法：1.将培根（咸猪肉）去皮切成3片。2.将鸡蛋打入深盘中，撒上盐，保持蛋黄完整。3.煎盘放油烧热，下入培根片，煎成两面黄色时取出；下入鸡蛋，随煎随擦油，将培根（咸猪肉）片放在蛋黄与蛋白中间，煎到底面黄色，上面蛋清成白色时铲入盘内。

特点：肉咸、香，蛋软嫩。

353. 清煎鸡蛋

用料：鸡蛋3个，大油5钱，黄油2钱，盐2分。

做法：将鸡蛋洗净打入深盘内（不要散开），撒上盐。往煎盘里放油烧热，放入鸡蛋，边煎边擦油，蛋清晃白，将油滗出，浇上黄油，铲入盘中即成。

特点：色白，清香嫩。

354. 两面黄煎蛋

用料：鸡蛋3个，大油1两，盐2分。

做法：将鸡蛋洗净打入深盘内（不要散开），撒上盐，保持蛋黄完整，用煎盘放油烧热，放入鸡蛋，待两面煎上黄色，蛋黄不要煎老，将油滗出，铲入盘中即成。

特点：鲜香嫩。

355. 煮 鸡 蛋

用料：鸡蛋3个，盐少许。

做法：将鸡蛋洗净，用热水煮沸，开锅后煮3分钟，即成为清熟黄嫩，若开锅后煮5分钟即清黄都熟成为煮老鸡蛋。食用时，摆放在鸡蛋盅内即可。

356. 卧鸡蛋面包托

用料：新鲜鸡蛋3个，面包5钱（1片），黄油2钱，盐少许。

做法：1.将面包片在炉板上烤黄，抹上黄油，切去四边。2.将小锅装入清水，加盐，烧滚后，把鸡蛋一个个磕进去，再沸后，随即将锅离火，待鸡蛋清完全变成白色，用小漏铲捞出，放在已装盘的烤面包上面即成。

特点：蛋嫩，颜色美观。

357. 溜糊蛋面包托（合龙蛋）

用料：鸡蛋3两，牛奶1两，黄油6钱，面包5钱（1片），盐少许。

做法：1.将面包去掉四边，在炉板上烤成两面金黄色，抹上黄油放入盘内。2.将鸡蛋打入碗内，加盐和牛奶调匀。3.煎盘放油烧热，下入鸡蛋，用打蛋器搅拌，待鸡蛋煎成形时，将其倒在烤好的面包上即成。

特点：色黄，味鲜香。

358. 填 馅 鸡 蛋

用料：煮老鸡蛋3个，盐少许，马乃士1两5钱。

做法：将老鸡蛋去皮一切二开，取出蛋黄搅碎，加盐、马乃士少司搅匀，然后装入带花嘴子的布袋内，挤在蛋白中心原蛋黄处即成。

备注：用于冷菜小吃。

359. 咖 喱 鸡 蛋

用料：煮老鸡蛋15个，清汤1斤5两，咖喱配司1斤5两、盐、味精少许。

做法：将老鸡蛋一切二开（先剥去皮）。用小锅放清汤煮沸，放咖喱配司搅匀，放盐、味精调口味。然后将切开的老鸡蛋清面朝上，浇上咖喱少司，在微火上烤10分钟即成。起菜时装深盘内，每份鸡蛋3个。

特点：色黄、香辣、咖喱辣味。

360. 奶 油 计 司 烤 蛋

用料：煮鸡蛋15个，奶油少司1斤，黄油1两5钱，计司末1两，盐适量，清汤少许。

做法：先将10个小烤斗中浇上一层奶油少司填底，煮鸡蛋去壳顺长切成两半，装入烤斗里（蛋黄朝下），再浇上奶油少司，撒上计司末，淋黄油入烤炉烤黄即成。

特点：淡黄色，味香嫩滑。

蔬 菜 类

361. 黄 油 炒 豌 豆

用料：青豌豆5两（罐头），葱头5钱，黄油5钱，盐、胡椒粉、味精少许，清汤适量。

做法：1.将葱头切成小丁。2.用煎盘放黄油化开，下入豌豆、葱头丁，翻炒后，放盐、味精、胡椒粉、鸡清汤少许再炒几下即成。起菜时每份2两5钱，装盘即可。

特点：色绿，质鲜嫩，味清淡。

备注：最好用新鲜豌豆。

362. 奶 油 烩 豌 豆

用料：青豌豆5两（罐头），葱头5钱，奶油少司4两，面包1两，鸡蛋1两，黄油3钱，生菜油5钱，盐、味精少许。

做法：1.面包片切去四边，切成三角形（六块）。把鸡蛋打开加盐调匀，将面包角沾上鸡蛋糊，用热油煎上色待用。2.葱头切末，用黄油稍炒，下入豌豆炒去水分，再下入奶油少司，微开后放盐、味精调味烧开，起锅装烤斗，将煎好的面包角拼插在烩豌豆上面成三角形，中间淋上黄油即成。

特点：色白绿，味清香。

363. 黄 油 炒 蘑 菇

用料：整蘑菇1筒（415克），黄油3钱，葱头5钱，盐、味精适量。

做法：1.葱头切小方块。口蘑选用小个整蘑菇。2.煎盘

放黄油化开烧热炒葱头出香味，放入蘑菇稍炒后，放盐、味精、少量蘑菇汤调剂口味。上菜时每份2两。

特点：清香鲜美。

364. 奶油烩蘑菇

用料：整蘑菇1筒（415克），黄油3钱，葱头5钱，盐、味精少许，奶油少司4两。

做法：葱头切小方块，口蘑选用小个整蘑菇。煎盘放黄油化开煸炒葱头出香味后，放入蘑菇炒几下，放少量口蘑汤，加入奶油少司，放盐、味精调口微开，上菜时装烤斗内，即成。

365. 奶油烤蘑菇

用料：整蘑菇1筒（415克），黄油4钱，葱头5钱，奶油少司4两，盐、味精少许，计司末2钱。

做法：1.葱头切小块，选用小的整蘑菇（大的也可切开），计司擦丝。2.煎盘放黄油化开炒葱头块，炒出香味，放入蘑菇稍炒后加少量蘑菇汤，加入奶油少司微开后，放盐、味精调口，装入烤斗，上面撒上计司末入炉烤上色即可。

特点：味清香，汁浓适口。

366. 奶油烤龙须菜

用料：龙须菜3两（罐头），奶油少司2两，黄油2钱，葱头2钱，计司末2钱，盐、味精少许。

做法：用黄油炒葱头丝，炒至微黄时，将龙须菜段放入热透，放奶油少司，微开后，放盐、味精调剂口味，装入烤

斗内，撒上计司末，入烤炉烤上色即可。

特点：色黄白，味清香，汁浓适口。

367. 黄油炒龙须菜

用料：龙须菜3两(罐头)，黄油3钱，葱头丝3钱，盐、味精少许，鸡清汤适量。

做法：将龙须菜切寸段，煎盘放黄油化开炒葱头丝，炒出香味后，放入龙须菜、盐、味精、少量鸡汤炒透即可。

特点：味鲜而清香。

368. 什锦炒蔬菜(按5份计)

用料：胡萝卜3两，菜花3两，片蘑菇1两，青豌豆5钱，青柿椒2两，扁豆2两，葱头2两，笋片1两，黄油1两，盐1钱，味精、胡椒粉少许。

做法：1.胡萝卜切成小花片，菜花摘小朵，扁豆去筋切小段，青柿椒切方块，以上原料用开水烫后过滤。竹笋筒装切小片，蘑菇切片。2.葱头切小方块，用油炒黄，将所煮烫好的蔬菜放入一起炒透，放少许清汤，放盐、味精、胡椒粉调剂口味，装盘即成，每份3两。

特点：清淡可口。

369. 奶油烤蔬菜

用料：胡萝卜3两，菜花3两，片蘑菇1两，笋片筒装1两，青柿椒2两，青豌豆5钱，葱头2两，黄油1两，奶油少司1.5斤，盐1钱，味精、胡椒粉少许，计司末5钱。

做法：各种蔬菜分别切成块、段、条、片均可，分别煮熟控干水分。用黄油炒葱头，炒至微黄时，将所有煮好的蔬

菜放入一起炒透，放奶油少司拌匀，放盐、味精、胡椒粉调剂口味，装入烤斗内，浇奶油少司抹平，撒上计司末，浇黄油，入烤炉烤上色即可。

特点：色黄、鲜香，奶油味浓。

370. 黄油煎土豆片

用料：煮土豆1斤，葱头2两，黄油1两，盐1钱，味精、胡椒粉少许。

做法：土豆洗净煮至八成熟时捞出晾凉后剥去皮，用刀切成小方片。葱头切丝。煎盘放黄油热后煎土豆片，煎2分钟后下入葱头丝一起煎上色，放盐、味精、胡椒粉翻炒，起菜时每份三两，放盘内淋黄油即可。

特点：香脆适口。

371. 培根煎土豆片

此菜的用料及做法与黄油煎土豆片相同。只加上1两培根（咸猪肉），切成小薄片，煎后加入炒土豆片中，一起炒透即成。

372. 黄油煮土豆（2份）

用料：小圆土豆10个，黄油3钱，盐少许。

做法：将土豆洗净，用刀削去皮，修削成圆鼓形，放入锅内加水和盐，用文火煮熟（约半小时）。临吃时将土豆捞出，滤干水分装盘，浇上黄油，撒上少许小茴香末即成。

特点：白中带绿，香软味美。

373. 黄油土豆泥

用料：煮土豆1斤，黄油1两，牛奶1两，蛋黄2个，盐。

胡椒粉适量。

做法：将土豆削去皮，洗净后放水煮40分钟，捞出后用土豆轧子细筛子轧成细泥，加入黄油、热牛奶、蛋黄、盐、胡椒粉，在炉旁搅拌均匀即成（此种土豆泥必须热吃）。起菜时每份3两，用餐刀沾水抹光，按压成花纹，浇上黄油即可。

特点：奶黄色，香糯软滑。

374. 土豆各六吉

用料：土豆泥1斤5两，片蘑菇1两，葱头2两，奶油少司2两，面粉1两，鸡蛋3个，面包粉5两，生菜油（耗）4两，黄油5钱，盐1钱，味精、胡椒粉少许。

做法：1.蘑菇切小丁，葱头切末，煎盘放黄油化开，放葱头炒出香味，放蘑菇丁稍炒后，加入奶油少司拌匀，放盐、味精、胡椒粉调口成馅，将蘑菇馅冷却，放入冰箱待用。2.把土豆泥分成15个核桃形丸子。3.将蘑菇馅做成15个枣核形，把土豆泥用手压扁中间放馅后，裹包成两头尖形，表面沾上面粉，再涂上打散的鸡蛋，滚上面包粉，下入八成热的油中炸成金黄色即成。上菜时每份3个。

特点：外脆里嫩，色泽美观。

375. 咖喱蔬菜（按5份计）

用料：土豆4两，胡萝卜3两，菜花3两，整蘑菇1两，扁豆3两，笋片1两，咖喱配司1两5钱，黄油1两，葱头2两，生菜油5两，盐、味精少许，清汤1斤5两。

做法：各种蔬菜分别切成块、段、条、片均可，分别煮熟控去水分，用油炒葱头炒至微黄时，放入煮好的蔬菜一起

炒透，然后放入咖喱配司和清汤拌匀，撒盐、味精，调好口味，微开，小火烤5分钟即可。上菜时每份4两。

特点：色深黄，有咖喱辣味。

376. 咖喱土豆（按3份计）

用料：土豆1斤，肉清汤1斤5两，咖喱配司1两5钱，盐、味精少许，生菜油（耗）2两。

做法：土豆去皮切成5分大小的角块。煎盘放油热后，放入土豆块，炸成金黄色，控去油，加入清汤开起，放入咖喱配司拌匀，放盐、味精调剂口味。上菜时每份3两，装深盘即成。

特点：色泽黄，郁香适口。

377. 德式炒土豆片

用料：煮土豆1斤，葱头2两，腊肉2两，盐1钱，味精、胡椒粉少许，黄油1两。

做法：1.将土豆剥皮，切成1分厚的片。葱头、培根（腊肉）切成1分厚、3分见方的片待用。2.煎盘放黄油烧热，投入土豆片，炒至呈黄色时，再放入葱头片、培根片继续炒至金黄色，撒上盐和胡椒粉、味精翻炒即成。

特点：金黄色，香松鲜脆。

378. 奶油烤土豆

用料：土豆1斤，奶油少司1斤2两，生菜油（耗）2两，葱头1两，黄油1两，盐、味精少许，计司末4钱。

做法：1.土豆去皮洗净，切成5分大小的角块，葱头切丝。2.煎盘放油烧到6成热时放入土豆块，炸成黄色捞出。3.

用煎盘放黄油烧热后，炒葱头丝，炒出香味后，放入炸土豆块、奶油少司，微开，放盐、味精调剂口味，装入烤斗内，撒上计司末，入烤炉烤上色即可。

特点：鲜香，奶油味浓。

379. 炸 菜 花

用料：菜花1斤5两，黄油1两，盐1钱，鸡蛋3两，面包粉5两，面粉2两，生菜油（耗）3两，胡椒粉少许，番茄少司2两。

做法：1.净菜花拆成小朵，用盐水泡1小时（杀死幼虫），然后用水煮熟，捞出用冷水浸凉，控干水分，撒盐、胡椒粉，沾面粉，裹鸡蛋糊，滚上面包粉收拢紧，用热油炸成金黄色，起菜时每份3两，单跟番茄少司4钱。

特点：色黄，清香脆嫩。

380. 面糊炸菜花

用料：菜花1斤5两，鸡蛋2个，面粉4两，盐1钱，味精少许，发酵粉5分，生菜油（耗）4两，番茄少司2两。

做法：1.净菜花拆成小朵，用盐水泡1小时（杀死幼虫），然后用水煮八成熟，捞出用冷水浸凉，控干水分待用。2.将鸡蛋打开，与面粉一起放入瓦盆，加水适量，用力搅匀后，加入发酵粉拌成面糊。3.用锅放油烧到七成热，将菜花朵蘸匀面糊下入炸成金黄色，待面糊熟后捞出。装盘时，每份3两，单跟番茄少司4钱。

特点：色黄，味香脆嫩。

381. 炸土豆丝

用料：净土豆1斤，生菜油（耗）2两，盐适量。

做法：1.选白皮、圆形并较大的土豆削皮洗净切成1.5毫米粗的丝（刀口要均匀），用冷水冲洗，去其淀粉，然后控干水分。2.炸锅内放入生菜油（油量多些为好），加热至八成热时将土豆丝撒入锅内，在旺火上炸之，当炸至土豆丝发硬时，移置微火，并轻轻搅开（否则会连在一起），直到炸黄而脆，取出控干油。食用时撒上盐即可。

特点：金黄色，香脆。

382. 炸土豆片

用料：净土豆1斤，植物油（耗）2两，盐适量。

做法：1.去皮的土豆（圆形较长为佳）切成1毫米厚的圆薄片，用冷水冲洗去其淀粉，控干水分。2.炸锅放植物油（油量多些为好），加热至八成热时撒入土豆片，在旺火上炸至发硬时，移至微火炸之，并随时搅动，直至炸黄而脆为止。食用时撒上盐。

特点：金黄色，香脆，可做酒会干果食用。

383. 炸土豆条

用料：净土豆1斤，植物油（耗）1两5钱，盐适量。

做法：1.去皮土豆切成高宽1厘米、长4厘米的条（亦可切西瓜瓣形），用冷水洗净，控干水分。2.炸锅放油（油量多些为好），加热至七成热时，将土豆条放入，在旺火炸之，炸至土豆条发硬时，移至微火，将熟透时再上旺火使其上色，捞出控干余油，撒上盐即可食用。

备注：用于配肉食热菜。

384. 炸 干 葱

用料：净葱头3斤，植物油（耗）5两，面粉3两，盐3钱。

做法：1.将净葱头横切成3毫米厚的片，拆成圈形，撒面粉拌匀。2.炸锅放油（油量多些为好）加热至七成热时，将葱圈撒入，在微火炸之，当炸到水分将干时，移旺火炸黄而焦，取出控干余油，撒盐即可。

特点：色焦黄，味香酥脆。

备注：用于配肉食菜类。

385. 焖 酸 白 菜

用料：圆白菜10斤，葱头1斤，番茄酱6两，醋精1两，糖6两，盐1两，干辣椒2个，香叶2片，火腿肉皮3两，植物油8两。

做法：1.将圆白菜洗净切粗丝，用盐腌之。火腿皮切大块。葱头切丝用油炒黄，加香叶、干辣椒、番茄酱炒至油呈红色时，放上圆白菜丝，火腿皮一起炒至半熟，加适量清汤焖之。当白菜焖熟时放糖、醋精、盐调剂口味，稍焖即可。

特点：酸甜适口，清香解腻，用于配油腻大的肉食类热菜。

386. 黄油炒菠菜

用料：菠菜5斤（净），黄油4两，葱头2两，盐2钱，味精1钱，胡椒粉少许。

做法：1.葱头切成丝，菠菜洗净。往小锅放水，加少许

碱面，上火烧开，将菠菜下入稍烫捞出，用水冲凉，挤去水，切成寸段。2.煎盘放油烧热放入葱头丝炒出香味，下入菠菜炒透，放盐、味精、胡椒粉调口即可。

特点：色绿，质鲜嫩。

387. 黄油炒扁豆

用料：扁豆5斤，黄油4两，葱头4两，盐2钱，味精、胡椒粉，碱面少许。

做法：1.将扁豆摘好，洗净，切成寸段。2.往小锅放开水和碱面，烧开后下入扁豆，再开时将扁豆捞出。3.煎盘放黄油烧热，放入葱头煸炒出香味时放入扁豆翻炒几下，下入盐、味精、胡椒粉、少许清汤再炒片刻即成。

特点：色葱绿，质脆嫩，味清鲜。

388. 德式焖扁豆

用料：扁豆3斤，黄油4两，葱头4两，培根(腊肉)4两，盐、味精、胡椒粉少许，肉清汤5两。

做法：1.扁豆摘好，洗净，切成寸段。葱头切小方块。培根切小方片。2.锅内放开水和碱面，烧开后下入扁豆，再开时将扁豆捞出。3.用小锅放黄油烧热，放葱头块、腊肉片，煸炒出香味后，放入扁豆，加适量清汤，放盐、味精、胡椒粉调口焖熟即成。

特点：香嫩鲜烂，宜做配菜。

389. 黄油炒圆白菜

用料：圆白菜5斤，黄油4两，葱头4两，盐、味精、胡椒粉适量。

做法：1.将圆白菜择去老帮叶洗净，竖切两开去掉硬根，切成菱形片。葱头切方块。2.锅内放开水下入白菜烫后捞出，控干水分。3.煎盘内放黄油烧热，放入葱头块煸炒出香味后，放入圆白菜翻炒透，放盐、味精、胡椒粉即可。

特点：鲜香，清淡，宜做配菜。

390. 黄油炒青笋

用料：青笋5斤，葱头3两，黄油3两，碱面少许，盐、味精、胡椒粉适量。

做法：1.将青笋去皮，去筋，洗净，切成1寸长、2.5分宽的条。2.锅内加水烧沸，放少许碱面，把青笋条倒入，烧开后即可捞出，放在冷水中拔凉，控干水分。3.用煎盘放黄油烧热，放葱头丝炒黄后，放入青笋条，放盐、味精、胡椒粉炒透即可。

特点：色绿，质脆，清淡，宜于配菜。

391. 黄油炒冬笋片

用料：净冬笋3斤（鲜冬笋或罐头），黄油4两，盐、味精、胡椒粉适量。

做法：将冬笋切成小薄片，用煎盘放黄油烧热，放冬笋片炒透，放盐、味精、胡椒粉调味即可食用。

特点：色白，鲜嫩，清香适口。

392. 奶油烩冬笋

用料：冬笋1斤（罐头或鲜冬笋），黄油1两，葱头1两，奶油少司1斤，盐、味精少许。

做法：将冬笋切成小片或切成条。用煎盘放黄油烧热

后，放入葱头丝炒至牙黄色，放入冬笋片和少许煮笋原汁开起，放入奶油少司拌匀，放盐，味精调口即成，每份3两。

特点：色乳白，味清香，汁浓适口。

393. 黄油炒胡萝卜

用料：胡萝卜2斤，葱头2两，黄油2两，盐、味精、胡椒粉适量。

做法：葱头切成丝。将胡萝卜洗净，去皮，切成长1寸、宽2.5分的条。锅内加水，放入胡萝卜条，上火煮熟（不要煮烂），把开水滗去，用凉水拔凉，控干水分。煎盘放入黄油烧热，煸炒葱头上色后放入胡萝卜条翻炒，放盐、味精、胡椒粉，加少许清汤焖熟即可。

特点：色黄，质脆。

394. 茄丁宜三色蔬菜

用料：胡萝卜1斤5两，白萝卜1斤，扁豆1斤，葱头3两，猪大油4两，盐3钱，味精、胡椒粉少许。

做法：葱头切丝。胡萝卜、白萝卜去皮，洗净切成条。扁豆摘去两角，去筋，掰成寸长段，分别用水煮熟，控去水分。用猪大油炒葱头丝炒至微黄时，将煮好的蔬菜放入一起炒透，撒上盐、味精、胡椒粉调好口味即可。

备注：三色蔬菜也可用于配菜。

395. 炸圆土豆

用料：小圆土豆30个，生菜油（耗）3两，盐少许。

做法：选小个光亮的土豆，去皮，削成圆形，洗净，用锅放植物油烧到八成热，下入圆土豆，用微火炸熟，炸成金

黄色，外焦里软即可，用漏勺将土豆捞出，控净油，撒匀盐装盘即成。

特点：色金黄，外焦里嫩，可配各种热菜。

396. 烤 圆 土 豆

用料：小圆土豆30个，生菜油（耗）3两左右，盐少许。

做法：选小个光亮的土豆，去皮，削成圆形，洗净，用煎盘放植物油烧热，下入圆土豆炸上色，捞出放入烤盘内，撒匀盐，入烤炉烤熟即可。

特点：外焦里嫩，可配各种热菜。

397. 烤 带 皮 土 豆

用料：大土豆20个（每个2两左右），黄油2两，盐少许。

做法：将土豆洗净，带皮放入烤盘内，放入烤炉中烤黄至熟取出（约需1.5小时），上桌时，将烤土豆切成十字口形（不要切透），四边一捏成为花瓣形，中心内放化开的黄油和撒少许盐即成。

特点：本色，香糯酥烂，宜作配菜。

398. 烤 牛 奶 土 豆 片

用料：净土豆4斤，牛奶1斤5两，葱头1斤，黄油2两，盐、味精、胡椒粉适量。

做法：将土豆去皮，洗净后切成半分厚的片，平摊在烤盘里，撒上盐、味精、胡椒粉，淋上黄油，加入牛奶，撒上葱头丝，然后放入烤炉中烤黄至熟即成。

特点：嫩黄色，香软糯烂，宜做配菜。

399. 炸土豆球

用料：煮土豆1斤5两，面粉4两，鸡蛋3两，面包粉5两，盐、味精、胡椒粉少许，生菜油（耗）3两。

做法：煮熟土豆捞出，趁热把土豆轧成细泥，待其冷后，加盐、味精、胡椒粉拌匀，然后制成桂圆大小的丸子，表面沾上面粉，再涂上打散的鸡蛋糊，滚上面包粉，下入八成热的油锅中炸成金黄色即成。

特点：外脆里嫩，色泽美观，宜做配菜。

400. 互培来土豆

用料：净土豆2斤，葱头3两，青红柿椒8两，生菜油（耗）3两，猪大油4两，盐、味精、胡椒粉少许。

做法：1.土豆去皮洗净切成1.5厘米的方丁，葱头切方块。青、红柿椒切小方块。用锅放油炸土豆丁，炸熟捞出，把油锅加热下入青、红柿椒丁炸一下即捞出待用。2.煎盘放大油炒葱头至微黄放入炸好的土豆、青红柿椒一起翻炒，加盐、味精、胡椒粉调剂口味。

特点：青、红、黄，色泽美观，宜做配菜。

401. 煮新土豆薄荷叶末

用料：新土豆2斤，黄油2两，薄荷叶2两，盐少许。

做法：小圆新土豆洗净后用土豆机打去薄皮，用小锅加水煮熟捞出。将薄荷叶剥成碎末，配菜时煮土豆上撒盐，淋上黄油，在煮土豆顶端放上薄荷叶末即可。

特点：清香酥软，宜做配菜。

402. 填肉馅青柿椒

用料：青柿椒3斤（30个），绞肉馅2斤，煮意大利式面条5两，红少司1斤5两，盐4钱，胡椒粉1钱，猪大油2两，面包粉3两。

做法：1.选个头均匀的青柿椒，去蒂、籽洗净，在沸水中烫软，用冷水冲凉。2.煮熟意式面条切寸段，用煎盘放油把面条炒热后，撒上盐，酿入青椒下半部，肉末内放葱头末、盐、胡椒粉和匀成馅，全部填入青椒内抹平，将馅青椒码入烤盘内，浇上红少司，撒上面包粉，淋上油，入烤炉烤熟并上色，食用时每份3个，浇原汁少司即可。

特点：味香适口，咸鲜不腻。

403. 填馅西红柿粉汁少司（按10份计）

用料：西红柿9斤（30个），瘦猪肉2斤，大米饭4两，黄油2两，葱头5两，粉汁少司1斤5两，盐、味精、胡椒粉、辣酱油适量，面粉1两，肉清汤6两。

做法：1.将西红柿洗净，用小刀从蒂部旋开1寸大的圆口，用小勺将西红柿籽和心掏出待用。2.葱头切小丁，煎盘放油烧热，放入葱头炒出香味，猪肉用绞肉机绞一遍，和葱头一起炒去水分，加入米饭炒透，放面粉和清汤调剂稀稠，放盐、味精、胡椒粉、辣酱油调口味；3.将炒好肉馅酿入西红柿内抹平，码放在烤盘内，撒上面包粉，入烤炉烤熟并上色。起菜时每份3个，浇上粉汁少司即可。

特点：色粉红，鲜嫩适口。

404. 填肉馅茄子（按10份计）

用料：茄子4斤（6个），瘦猪肉馅2斤，红少司1斤5两，葱头5两，牛奶3两，鸡蛋4两，面粉3两，植物油（耗）4两，盐3钱，味精、胡椒粉、辣酱油少许。

做法：1.瘦肉末加葱头末、盐、胡椒粉、辣酱油、味精、牛奶搅拌和匀成馅。2.把茄子去皮切成1厘米厚片，再从中间切开，一边连着，酿入肉馅，撒盐、胡椒粉，沾面粉、沾鸡蛋糊，用油煎上黄色，放烤盘内入烤炉烤熟为止。起菜时放在盘内，每份三块，浇上红汁少司即可。

特点：外焦里嫩，郁香不腻。

405. 肉馅酿黄瓜

用料：黄瓜4斤，瘦肉末1斤2两，面包1两5钱，牛奶3两，奶油少司1斤5两，盐3钱，味精、胡椒粉各少许，芹菜叶末适量。

做法：将瘦肉末放在器皿内，加浸泡挤干的面包、牛奶、盐、胡椒粉、味精和匀拌成馅。2.黄瓜（小洋黄瓜）切去蒂，去皮，从一端把瓤挖出，酿入和好的肉馅，码放在盘内，用蒸锅蒸熟。起菜时浇上奶油少司，撒上芹菜叶末即可。

特点：味香适口，味浓不腻。

其 它 类

406. 红焖山鸡块

用料：山鸡10斤（毛重），葱头1斤5两，番茄酱4两，香

叶3片，干辣椒2个，辣酱油2两，糖1两，盐3钱，胡椒粉1钱，红酒3两，油炒面2两，植物油（耗）8两，煮圆土豆20个。

做法：1.将山鸡的毛顺着往下拔，摘干净，搓上面粉。将酒精倒入小盘，点着火，把山鸡身上的绒毛烧掉，把山鸡去掉内脏、头、爪，洗净，放入锅内，加水与鸡平过，倒入醋精，泡4小时，以去其腥味。将山鸡捞出，用水洗净，控去水，剁成方块。2.葱头切方块，用油炒出香味，放番茄酱炒出红油待用。3.用锅放油烧热，下入山鸡块炸成金黄色捞出，放入焖锅内，加清汤，上火烧开，加入香叶、干辣椒焖到八成熟时，将炒好的葱头番茄酱倒入，调入油炒面搅匀，放盐、糖、胡椒粉、辣酱油、红酒、味精调剂口味，在微火上將鸡焖烂。上菜时每份焖山鸡6块，煮圆土豆2个，浇少司即可。

特点：色红，味香，汁浓。

407. 煎山鸡串配黄油米饭

用料：净山鸡肉3斤5两，葱头6两，腊肉5两，酸奶油6两，盐、味精、胡椒粉适量，柠檬1个，黄油3两，辣酱油1两，大油5两，清汤5两，大米饭1斤2两，白兰地酒1两。

做法：1.将净山鸡去皮，去骨、剔下肉，切长方片，撒盐、胡椒粉、葱头末、味精、柠檬汁、酸奶油拌匀腌3小时。2.腊肉切方片，葱头切方块，然后用金属扦子穿之。穿时按一片山鸡、一片腊肉、一片葱头的顺序，以此类推穿至6片为止，然后再用手压平。3.煎盘放大油烧热，放入山鸡串，两面煎上色控去油，加白兰地酒烹之（不熟时可加鸡汤煨熟）。起菜时配葱末炒米饭，中间码上山鸡串，浇上原汁即可。

特点：鸡肉鲜嫩，味香适口。

备注：此山鸡串也可用炭火串烤，配冷菜即可。

408. 炸山鸡配菜

用料：山鸡8斤（毛重，3只），面粉1两5钱，鸡蛋3两，面包粉6两，炸土豆条1斤，炒蔬菜1斤，盐3钱，胡椒粉少许，植物油（耗）6两，香叶2片，葱头、胡萝卜、芹菜共4两，西红柿3两，生菜叶2两。

做法：净山鸡洗净放锅内，加适量水，放葱头、香叶及切碎的胡萝卜、芹菜，煮沸后移文火微沸至山鸡七成熟时捞出，用冷水浸冷、控干。每只山鸡分别剥成4块，去骨用拍刀拍平，撒盐、胡椒粉，沾面粉、裹鸡蛋糊，滚面包粉，用植物油炸至金黄色。食用时配炸土豆条、炒应时蔬菜，西红柿、生菜叶点缀即可。

特点：脆香，味鲜。

409. 烤山鸡配菜

用料：山鸡10斤（5只），土豆泥3斤，焖酸白菜2斤，葱头2两，胡萝卜2两，芹菜2两，香叶2片，盐3钱，胡椒粒少许，醋精2两，清汤1斤，植物油（耗）2两，面粉2两，白兰地酒1两。

做法：净山鸡洗净，用醋精加水，将鸡浸泡5小时，去其腥味，捞出控干水分，放盐、胡椒粒，撒切碎的葱头、胡萝卜、芹菜及香叶，腌制3小时，然后抹上酸奶油或辣酱油，用热油炸上色，取出放入烤盘内，加上腌制的菜码香叶，浇适量清汤，入烤炉烤之（烤时要随时翻动浇汁），熟时将山鸡取出待用。原汁用油炒面调剂浓度，放盐、白兰地酒调口，沸后过滤成少司。起菜时脯肉切片，腿肉剥块，搭配好，土

豆泥用餐刀抹光按压花纹，配在酸白菜一边，烤山鸡浇原汁少司，每份3两。

特点：肉质鲜嫩，味香适口。

410. 烤山鸡带酸奶油少司

用料：山鸡6斤（3只），葱头2两，芹菜、胡萝卜各2两，香叶2片，盐3钱，胡椒粉少许，清汤3两，酸奶油3两，奶油少司5两，醋精2两，圆土豆20个，酸白菜1斤。

做法：1. 净山鸡洗净，用醋精加水，放入山鸡浸泡5小时，去其腥味，捞出控干水分，抹上盐，撒胡椒粉，加切碎的葱头、胡萝卜、芹菜及香叶，腌制3小时，然后抹上酸奶油，入烤炉烤之（烤时要随时翻动浇汁），同时放入削好的圆土豆一起烤上色，熟时将山鸡、圆土豆分别取出，将鸡剁成4块（脯、腿搭配），每份2块，浇上酸奶油少司，配烤圆土豆2个，焖酸白菜1两即可。

特点：鸡肉鲜嫩，味香。

411. 烤野鸭带酸白菜

用料：野鸭3斤（1只），酸白菜1斤，炸土豆条1斤，猪大油1两5钱，芹菜、葱头、胡萝卜各2两，香叶2片，胡椒粉2分，盐2钱，味精少许，清汤7两，醋精5钱，白兰地酒5钱。

做法：1. 将野鸭全身细毛摘净，将下腿掌剁去，去掉鸭头，掏去内脏洗净，放盆内加水适量，对入醋精浸泡4小时，去其腥味。2. 把鸭控干水分，撒盐、胡椒粉，放入烤盘内，加香叶、胡椒粒、葱头丝、芹菜段、胡萝卜片，浇少许油放入烤炉烤之，烤时经常翻动，浇上汤汁，熟后取出，剁

成每份3块。烤野鸭的原汁放盐、白兰地酒调剂口味，过滤煮沸成少司。起菜时盘内配炸土豆条，焖酸白菜，浇原汁。

特点：野鸭肉松软，味鲜适口。

412. 烤野兔配蔬菜

用料：野兔3斤（1只），盐3钱，味精、胡椒粉少许，葱头、胡萝卜、芹菜各2两，香叶2片，醋精5钱，油2两，清汤5两，白兰地酒1两，炸土豆条1斤，炒扁豆5两。

做法：野兔剥去皮，开膛取出内脏，剥去头和下腿，洗净放入盆内，用冷水加醋精浸泡12小时（泡时要换3次水），去其腥味，捞出洗净，放入烤盘抹匀盐、胡椒粉、味精，加入香叶、胡萝卜片、芹菜段、葱头丝，浇上油入烤炉烤之，烤时不断翻转浇汁，烤至八成熟时浇汤汁继续烤，翻个，至烤熟取出。原汁用油炒面调剂浓度，煮沸过滤，放盐、胡椒粉、白兰地酒调剂口味成少司。食用时把野兔剥成每份两块三两，浇少司，配炸土豆条、炒扁豆。

特点：野兔肉松软，郁香味浓。

413. 铁扒杂拌（按一份用量）

用料：猪通脊1两2钱，牛排1两2钱，羊排1两2钱，鸡肝或鸭肝1两，泥肠1条，板肉1片，烤鸡1两，鸡蛋1个，盐、胡椒粉、辣酱油少许，老汤1两5钱，葱头6钱（圆厚片），西红柿1两（圆厚片），面粉3钱，油1两。

做法：将猪通脊、牛排、羊排切厚片，用肉拍子拍薄，用刀尖点断其筋。小泥肠顺长度连刀切开。鸡肝或鸭肝摘洗干净，撒上盐、胡椒粉和辣酱油。用厚煎盘分别将以上原料用热油煎上色并熟，用辣酱油烹之，放少许老汤煮沸。再把

猪牛羊三种肉片、泥肠、烤鸡肝用热油煎透。将切圆片的葱头和圆片西红柿两面沾上面粉，用油煎上色。煎鸡蛋上色。起菜时将各色杂拌码在烧热的铁扒架上，少司斗内放原汁趁热上台。

特点：味香适口，带有铁扒烟熏味。

备注：如果没有铁扒架，亦可用银盘代替，但一定要保持热度。

414. 奶油烩肉杂拌

用料：煮牛肉或牛舌4两，火腿4两，烤猪肉4两，腊肠4两，泥肠4两，葱头3两，大油2钱，奶油少司2斤，盐1钱，味精、胡椒粉少许。

做法：把各种熟肉全切成小片。葱头切小方块，用油煸炒，炒出香味时，放入切好的各种肉片，炒透后放奶油少司，加盐、味精、胡椒粉、辣酱油调匀微沸，食用时盛入深盘，每份4两。

特点：咸鲜味浓。

415. 奶油烤肉杂拌

用料：煮牛肉或煮牛舌4两，泥肠4两，火腿4两，烤猪肉2两，腊肠2两，煮鸡蛋3个，煮土豆5两，葱头3两，猪大油2两，盐1钱，味精、胡椒粉少许，辣酱油1两。

做法：1.把各种熟肉全切成小片。葱头切丝，用油炒黄，放入切好的各种肉片，炒透后放奶油少司，加盐、味精、胡椒粉、辣酱油调匀微沸，然后放入烤斗内，上面摆切好的煮鸡蛋片，周围码熟土豆片，再浇一层奶油少司，撒上计司末，放入烤炉烤上色即可。

特点：咸鲜味浓，郁香适口。

416. 烤酸菜肉杂拌

用料：煮牛肉6两，烤猪肉8两，火腿2两，泥肠2两，茶肠2两，红少司1斤，酸白菜1斤5两，盐、胡椒粉少许，柠檬2两，酸黄瓜1斤，香叶、干辣椒各1个，葱头2两，计司末8钱，植物油2两，糖少许。

做法：各种熟肉切小片用油炒透，加炒黄的葱头丝，放肉汁少司和酸黄瓜片、盐、胡椒粉调口味微沸。烤斗内先放一层焖酸白菜，放上炒好的肉杂拌，上面再放一层焖酸白菜，撒计司末，放烤炉内烤透并上色。起菜时上面放柠檬片。

特点：香味适口，酸甜不腻。

炒饭、面条类

417. 鸡蛋炒饭

用料：大米饭3两，鸡蛋2两，熟猪油5钱，盐少许。

做法：把鸡蛋打在碗内，用筷子搅匀。煎盘放油烧热，放入鸡蛋，随炒随用叉子搅拌开，放入米饭炒开，炒透，撒上盐，在中火上炒1分钟即可装盘。

特点：颜色黄白相间，味道清香适口。

418. 什锦蛋炒饭

用料：净火腿、烤猪肉、腊肠各1两，鸡蛋1两，熟猪肉5钱，大米饭3两，青柿椒或鲜黄瓜3两，盐少许。

做法：熟杂拌肉切成豆粒大的丁。把青柿椒或黄瓜切小丁，鸡蛋磕入碗内打匀。煎盘放油热烧，倒入鸡蛋炒熟搅拌，

下入杂拌肉丁,青柿椒或黄瓜丁,下入米饭在中火上炒2分钟,撒上盐,炒透炒匀即可起锅装盘。

特点:色黄、白、红、绿相间,味清香。

419. 番茄酱什锦炒饭

用料:什锦肉丁1两,葱头3钱,番茄酱5钱,盐、味精少许,熟猪肉5钱,大米饭3两。

做法:葱头切小丁。煎盘放油烧热放入葱头丁炒成浅黄色,下放番茄酱炒出红油,下入什锦肉丁翻炒后,放米饭,撒上盐,炒开炒透即可。

特点:色粉红,味香不腻。

420. 猪肉丝蛋炒饭

用料:烤猪肉1两,鸡蛋1两,熟猪油5钱,米饭3两,盐、味精少许。

做法:把烤猪肉切细丝,鸡蛋放入碗内打匀。煎盘放油烧热,倒入鸡蛋炒熟搅碎,下入熟肉丝翻炒,放米饭撒盐炒开炒透,炒匀后装盘。

特点:味清香适口。

421. 火腿丝鸡蛋炒饭

用料:火腿1两,鸡蛋1两,熟猪油5钱,米饭3两,盐、味精少许。

做法:把火腿切成细丝。鸡蛋放入碗内打匀。煎盘放油烧热,倒入鸡蛋炒熟搅碎,下入火腿丝翻炒,放入大米饭,撒盐、味精,炒透炒匀后装盘即可。

特点:色红黄白相间,味清香适口。

422. 鸡肉丝蛋炒饭

用料：鸡脯肉（熟）1两，鸡蛋1两，熟猪油5钱，大米饭3两，盐、味精少许。

做法：把熟鸡脯肉切成细丝，鸡蛋放入碗内打匀。煎盘放油烧热，倒入鸡蛋炒熟搅开，下入鸡肉丝翻炒，放入大米饭，撒盐、味精炒透，炒匀后装盘。

特点：味清香适口。

423. 大虾仁鸡蛋炒饭

用料：净大虾肉1两，鸡蛋1两，熟猪肉5钱，大米饭3两，盐、味精少许。

做法：将大虾加工干净后切成小片，用开水烫一下待用，鸡蛋放入碗内打匀。煎盘放油烧热，倒入鸡蛋炒熟搅开，下入虾肉片翻炒，放米饭，撒盐、味精炒透，炒匀后装盘。

特点：色黄白相间，味鲜清淡。

424. 青豌豆炒饭

用料：青豌豆1两，葱头5钱，植物油5钱，大米饭3两，盐、味精少许。

做法：葱头切小丁。煎盘放油烧热，放入葱头丁炒出香味，下入青豌豆稍炒后，放米饭，放盐、味精炒透，炒匀即可装盘。

特点：清香适口。

425. 鱼肉炒饭（按10份计）

用料：净鱼肉1斤6两，葡萄干2两，花生米2两，炸干葱

1两，炸面包丁2两，面粉2两，煮鸡蛋2个，盐、味精少许，大米饭3斤，熟猪肉5两，植物油（耗）2两。

做法：1.净鱼肉切片，撒盐、胡椒粉，沾面粉，用热油炸熟透，切小方丁备用。2.煮鸡蛋切小丁，炸干葱切碎。3.用煎盘放油烧热，将葡萄干、花生米分别过油炸透。4.用炒锅放大油烧热炒米饭，加上炸好的鱼肉和以上的原料炒拌均匀，撒盐、味精调口，上菜时鱼肉饭盛盘中，撒上炸面包丁即可。

特点：咸、鲜、香。

426. 什锦肉丁青豆番茄炒饭

用料：什锦肉丁1两，青豆（筒装）5钱，番茄酱5钱，葱头丁3钱，猪大油5钱，米饭3两，盐、味精少许。

做法：煎盘放油烧热，下入葱头丁炒至微黄，放番茄酱煸炒出红油，放入杂拌肉丁和青豆炒透，加入米饭撒盐、味精调口炒均匀即可。

特点：咸鲜，色粉红。

427. 什锦蛋包饭

用料：鸡蛋3两，什锦肉丁炒饭2两，熟猪油1两，盐少许。

做法：鸡蛋放在碗内打开。煎盘放油烧热后放入鸡蛋，转盘摊成圆形薄鸡蛋饼，将已炒好的什锦肉丁饭放在鸡蛋饼中间，用铲子把鸡蛋饼四边折叠起卷包成椭圆形蛋包饭。上菜时折压边要朝下放。

特点：鲜香，色金黄。

428. 菜心鸡保饭(按2份计)

用料: 煮鸡肉片1两, 火腿片6钱, 冬笋片1两, 香菇(水发)1两, 油菜心1两, 米饭6两, 盐1钱, 酱油2钱, 味精少许, 熟猪油1两, 清汤5钱。

做法: 1. 把油菜心洗净切方片, 用开水煮烫后冲凉待用。2. 煎盘放油烧热, 放熟鸡片、火腿片、笋片、香菇和菜心翻炒后放少许鸡汤、盐、味精和酱油调剂口味炒透后, 盛在扣碗底部摆匀。3. 随用煎盘内炒鸡片菜码的原汁翻炒大米饭拌匀后盛入扣碗中抹平。起菜时将碗内鸡保饭扣在盘中即可。

特点: 美观, 鲜香适口。

429. 意式炒空心面

用料: 绞牛肉1两, 葱头5钱, 番茄酱5钱, 老汤2两, 油7钱, 煮空心面6两, 香叶半片, 计司末1钱, 油炒面、盐、味精、胡椒粉、糖、辣酱油、蒜末少许。

做法: 1. 把空心面放在开水内煮熟, 用冷水浸凉控干。把1/2葱头切丝用油炒黄, 加入空心面, 放上盐炒透待用。2. 把1/2葱头、大蒜切碎用煎盘放油炒至微黄, 加入牛肉末一起炒熟, 加番茄酱炒至油呈红色时, 放少许清汤、香叶、油炒面在文火上微沸, 放盐、糖、胡椒粉、味精、辣酱油调剂口味成肉末少司。食用时将炒空心面盛在盘内浇上牛肉末少司, 撒上计司末即可。

特点: 郁香适口, 味浓不腻。

430. 计司通心粉

用料: 煮通心粉6两, 葱头3钱, 植物油5钱, 盐、味精

少许，计司3钱。

做法：通心粉用沸水煮熟，用冷水浸凉控去水分。用植物油炒葱头丝炒至微黄，再放通心粉炒透，放盐、味精调剂口味，上菜时炒通心粉盛入盘中，上撒计司末即可。

特点：清淡不腻。

431. 什锦炒空心面

用料：煮通心面6两，火腿、烤猪肉、熟牛肉、腊肠共1.5两，熟猪油5钱，葱头3钱，番茄酱8钱，盐、味精、辣酱油少许。

做法：把通心面用沸水煮熟，用冷水冲凉控干；葱头切丝用油炒黄，放番茄酱炒到油呈红色，再放上切成粗丝的火腿、牛肉、肠子、猪肉和通心面一起炒透，放盐、味精、辣酱油调剂口味。外宾食用时单配计司末。

特点：郁香爽口，味浓不腻。

432. 奶油计司烤通心粉

用料：通心粉3两，奶油少司3两，计司末2钱，黄油1钱，植物油3钱，葱头2钱，盐、味精、胡椒粉少许。

做法：通心粉用沸水煮熟，用冷水浸凉控去水分。用植物油炒葱头丝炒至微黄，再放通心粉炒透，放 $\frac{2}{3}$ 奶油少司拌匀，放盐、味精、胡椒粉调剂口味，装入抹油的烤斗内，再浇上一层奶油少司，撒计司末浇黄油，入烤炉烤上色即可上餐台。

备注：起菜时烤斗底下垫一瓷盘。

433. 炒蛋黄面条

用料：富强粉1斤，鸡蛋4个，盐3钱，水1两，葱头5钱，熟猪油1两，味精少许。

做法：把面粉、鸡蛋、水放入盆内，和成面团，饧面半小时后擀成薄面片，用刀切成0.5厘米宽、10厘米长的条，用沸水煮熟，捞出晾凉。用煎盘放油烧热，放入葱头丝炒出香味，放入蛋黄切面炒透，放盐、味精调口即成。

备注：用于热菜配菜，如油焖鸡、焖大块牛肉等。

434. 俄式黄油煮饺子

用料：面粉2斤5两，鸡蛋6个，绞猪肉馅3斤，大葱5两，盐4钱，黄油1两，味精、胡椒粉少许。

做法：把瘦猪肉用绞肉机绞两遍，放切碎的大葱、盐、味精、胡椒粉、清汤搅和成馅。再把面粉内放鸡蛋、盐、水和成较软面团用湿布盖好饧15分钟，擀成1毫米大薄片。把肉馅挤成丸子形，有次序地成行摆在面片上，然后叠起逐个压紧，用铁圆戳子扣下，把边捏严实，把两头对在一起捏成圆形，放沸水内煮熟，捞出控干，放深盘内，浇上黄油即可。

特点：清香适口，味浓不腻。

备注：苏联外宾食用，单跟酸奶油1两。

435. 俄式黄油煎饺子

此菜的用料与做法和上述黄油煮饺相同。区别在于用熟猪油把煮饺煎成金黄色，食用时浇上黄油，每份20个。单跟酸奶油1两。

436. 苏联春饼

用料：面粉2斤，荞麦面粉1斤，牛奶1斤3两，鸡蛋1斤，黄油2两，发酵粉3公分，盐3钱，水2斤5两，酒花液或发面肥适量。

做法：1.面粉与荞麦面粉混合，2.用发面老面肥加水2斤5两搅匀对入混合面粉中，加上牛奶、鸡蛋、盐和发酵粉和在一起，发酵2~3小时。3.用小铝盘加少量油烧热，掏一勺发面糊摊煎成饼，待两面上色煎熟即成。4.上菜时每份3张饼，单跟黄油4钱，酸奶油6钱，红鱼子5钱，葱头末3钱。

特点：现吃现煎，别有风味。

437. 鸡肉馅煎饼

用料：绞鸡肉馅1斤5两，葱头5两，大油3两，鸡蛋2个，牛奶1斤，水5两，油炒面5钱，清汤6两，盐、味精、胡椒粉少许。

做法：1.葱头切末，用油炒黄，放鸡肉末炒到水分干时放入清汤，开后放入油炒面搅开，加盐、味精、胡椒粉调剂口味成馅。2.把面粉、鸡蛋、牛奶、水放盆内搅和成稀面糊，然后用小煎盘抹油摊成煎饼。3.把炒好的鸡肉馅放在煎饼中央卷包成长方形，用热油煎成两面金黄色即可。上菜时每份2个。

特点：外焦里嫩，郁香适口，用于份饭。

438. 猪肉馅煎饼卷（按10份计）

用料：绞猪肉末1斤5两，葱头5两，猪大油3两，面粉1斤，鸡蛋3个，牛奶1斤，水5两，油炒面5钱，清汤6两，植物油4两，盐、味精、胡椒粉少许。

做法：1.煎饼同上述做法。2.把葱头切末用油炒黄，放肉末炒到水分干时放清汤、油炒面炒透，放盐、胡椒粉调剂口味成馅，把煮熟切碎的老鸡蛋拌在馅内。把馅放在煎饼中央包成长方形饼卷，用植物油煎上金黄色即可。上菜时每份3个。

特点：外焦里嫩，郁香适口，用于份饭。

439. 苏式回教包子

用料：绞羊肉末1斤5两，大葱3两，面粉1斤5两，黄油4两5钱，鸡蛋3两，发酵粉2钱，植物油（耗）3两，盐、味精、胡椒粉少许。

做法：绞羊肉馅加大葱末、盐、味精、胡椒粉，放适量水和匀用力搅上劲成馅。黄油、面粉、鸡蛋、发酵粉和水少许和成面团，做1两1个的面剂子，擀成圆形面皮，中间包上羊肉馅，合口处用手捏成花边（成椭圆形大饺子），用热油炸成金黄色，在微火上炸熟即成。上菜时每份2个。

特点：外焦里嫩，酥香适口。

酒会热小吃类

440. 面糊炸大虾段

用料：大虾3斤3两，面粉8两，鸡蛋2两，发酵粉3钱，牛奶适量，盐、味精、胡椒粉少许，芹菜、葱头、胡萝卜各2两，香叶2片，植物油（实耗）4两。

做法：把面粉、鸡蛋（磕开）放盆内，加入牛奶拌成面糊，放入发酵粉和匀待用。2.葱头切丝，胡萝卜切片，芹菜切段。大虾去头、皮、屎线，洗净，从背部片开成两片，切

成四段，放盆内，撒上盐、胡椒粉、味精和切碎的菜码、香叶腌制1小时。3.锅内放植物油烧到六成热，将腌好的虾去掉菜码，在面糊内拖匀，下油锅在旺火上稍炸成浅黄色时捞出，如有粘住的块用手掰开，再回到旺火上炸成金黄色，虾熟即可。

特点：色黄，软嫩，味鲜，用于酒会。

441. 炸开花小泥肠

用料：泥肠3斤，芥末糊2两，生菜油（耗）3两。

做法：泥肠长条切3段、小的切2段，从一端切三刀成为六个瓣，要连刀不要切断。小锅放植物油，烧至八成熟时，放入切好的泥肠花瓣立即炸开即成。上菜时单跟芥末酱，适用酒会热小吃。

442. 芥末泥肠

用料：泥肠3斤（约48小条），芥末酱2两。

做法：将小泥肠两头的线把去掉，放入小锅，加水，上火烧开，煮透。上菜时拌上芥末酱即可。

备注：煮泥肠时火候不要大（火急泥肠会破裂），适用于酒会热小吃。

443. 腊肉鸡肝卷

用料：腊肉8两，鸡肝30朵，盐、胡椒粉少许，生菜油5两，老汤5两，红葡萄酒5钱，辣酱油1两。

做法：1.腊肉（板肉）切成2.5寸长的薄片，鸡肝摘净苦胆，用开水烫一下，切掉苦胆处的绿色，切成60小块，撒上盐、胡椒粉，将每块鸡肝用一片腊肉卷包并用牙扦别住。2.煎盘放油烧热下入鸡肝卷，煽煎上色，烹辣酱油、红葡萄酒，

加少许老汤焖熟即可。

备注：适用于冷餐会、酒会热小吃。

444. 猪肉各六吉

用料：烤猪肉、腊肠、火腿共1斤5两，葱头5两，奶油少司8两，植物油（耗用）4两，鸡蛋3两，面粉4两，面包粉4两，盐、胡椒粉少许，油炒面1两。

做法：烤猪肉、火腿、肠子均切小丁，葱头切末，用油炒黄，放杂拌肉丁用油炒透后放油炒面和奶油少司搅匀，放盐、味精、胡椒粉调剂口味成厚糊状，倒在盘内晾凉，用手揉搓成直径1.5厘米、长5厘米的圆条，粘面粉，裹鸡蛋糊，沾匀面包粉成各六吉。用锅放油烧热，放入各六吉，炸成金黄色即可。

备注：适用于冷餐会、酒会热小吃。

445. 炸鱼虾多士

用料：净鱼肉7两，净大虾7两，面包5两，鸡蛋清5两，玉米粉3两，盐2钱，味精2钱，胡椒粉少许，面包粉1两，生菜油（耗）4两。

做法：1.把净鱼肉和净大虾肉洗净控干，用细算子绞肉机绞两遍，加蛋清、盐、味精、胡椒粉、玉米粉和匀成馅，用餐刀抹在切成7毫米厚的面包托上（注意抹均匀），用七成热油炸熟并上色（炸时先炸馅的一面，后炸另一面）。起菜时切去四边，再切成三角形或方形小块。

特点：鲜香适口，外焦里嫩。

备注：此菜也可作冷餐会、酒会热小吃用。

446. 烤计司多士

用料：计司1斤5两，生鸡蛋黄6个，芥末酱1两，辣酱油1两，糖1两，面包5两，红辣椒面少许。

做法：把计司擦成碎末，放蛋黄、芥末酱、辣酱油、糖、红辣椒面拌和匀，面包切成7毫米厚的片，将拌和好的计司酱用餐刀抹在面包托上，抹均匀抹光后，用刀切去四边，每块面包托切成四小方块，入烤炉烤黄上色即可。

特点：色金黄，味香脆，适用于冷餐会、酒会热小吃。

447. 酒会鸡肉饼

用料：净鸡肉1斤5两，瘦猪肉6两，牛奶3两，面包3两，鸡蛋3两，盐3钱，面包粉5两，味精、胡椒粉少许，植物油（耗）4两。

做法：将净鸡肉、净猪肉切块，用绞肉机绞一遍。面包去皮，用牛奶泡软挤干，与鸡肉、猪肉一起用绞肉机再绞一遍，放器皿内，加盐、味精、胡椒粉、鸡蛋和匀，逐渐放入牛奶搅成馅，分成每个5钱的肉团，裹上面包粉，揉成一头尖、一头圆的小鸡肉饼。用热油炸上色取出入烤炉烤熟。

特点：味鲜适口，郁香不腻，用于冷餐会、酒会热小吃。

448. 炸猪肉小丸子

用料：净猪肉3斤3两，水淀粉7两，鸡蛋2两，盐3钱，味精2钱，胡椒粉1钱，植物油（耗用）4两。

做法：把猪肉切块用绞肉机绞两遍，放盆内，加盐、味精、胡椒粉、鸡蛋、水淀粉和匀，用木棍搅上劲成馅。用锅放油烧热，把馅用手挤成小丸子，用热油炸上色捞出即可。

适用于冷餐会，酒会热小吃。

449. 黄油蘑菇焖鸡块

用料 净鸡肉3斤3两，整蘑菇1筒（6两），黄油3两，辣酱油1两5钱，盐2钱，红酒1两，香叶2片，鸡汤1斤，味精、胡椒粉少许，植物油（耗）5两。

做法：出骨净肉鸡切成方块，撒盐、胡椒粉，用生菜油煎黄后烹红酒，加香叶，放鸡汤，沸后移文火焖之。焖至八成熟时放黄油、盐、味精、胡椒粉调剂口味，并放整蘑菇再焖5分钟即可。食用时将整蘑菇配在周围，或用小碗扣在大盘中央均可。

特点：鲜香味美，汁浓适口，适用于酒会、冷餐会。

450. 番茄三丝炒细面条

用料：煮意式细面条6两，火腿5钱，熟鸡肉5钱，烤猪肉5钱，番茄酱6钱，植物油6钱，盐、糖、味精、辣酱油少许，计司末2钱，清汤少许。

做法：将火腿、鸡肉、烤猪肉均切粗丝，煎盘放油烧热，下入三丝翻炒，随下入番茄酱炒透去水分，下入煮细面条炒匀，放盐、糖、味精、辣酱油、少许清汤，炒两下，即可起锅装盘，撒上计司末。

特点：色枣红，味清香。

饭 点 心 类

451. 牛 奶 少 司

用料：牛奶1斤，糖2两，水玉米粉1两5钱，香草粉少许。

做法：牛奶放锅内煮沸，加糖搅匀，将滚沸牛奶冲入水玉米粉，在文火上搅拌微沸，放入香草粉过滤备用。

452. 红果少司

用料：红果3两，糖2两，水玉米粉1两5钱，水1斤4两，红食色素少许。

做法：将红果洗净加水上火煮烂，捣碎过罗，放锅内，加砂糖，上火烧开，调入水玉米粉，滴入红食色素即成红果汁少司。

453. 蛋黄淇淋少司

用料：牛奶1斤，鸡蛋黄3个，水玉米粉1两5钱，香草粉0.2钱，砂糖3两。

做法：把蛋黄、砂糖、水玉米粉，放入锅内，加少量牛奶搅匀，将滚沸牛奶冲入，在文火上搅拌微沸，加香草粉后过滤备用。

454. 果汁少司

用料：罐头菠萝汁或煮水果汁1斤，水玉米粉1两5钱，水果香精，红食色素少许。

做法：将果子汁放锅内上火烧开，调入水玉米粉，点滴红色素和水果香精调成粉色，稀稠适度即可。

455. 白兰地酒少司

用料：白兰地酒2两，糖8两，水1斤，水玉米粉1两5钱，柠檬汁少许。

做法：水与糖放锅内上火烧开，调入水玉米粉，放入白

兰地酒和柠檬汁即可。

456. 巧克力少司

用料：可可粉2两，砂糖8两，牛奶4两，水4两。

做法：把糖、可可粉、牛奶放入锅内搅匀，再放水煮沸，在微火上熬至稠度较浓时即可。

457. 膨松体鲜奶油

用料：鲜奶油1斤，糖3两，白兰地酒5钱，香草粉少许。

做法：把鲜奶油、糖放入洗净消毒的不锈钢锅内，用蛋抽子抽成膨松体，放香草粉、白兰地酒拌和，放冰箱1℃处备用。

458. 黄油香草布丁（按10份计）

用料：面粉4两，黄油3两，砂糖3两，牛奶1两，发酵粉2钱，香草粉0.2钱，鸡蛋3两。

做法：1.将黄油、糖放在盆内，用木搅板搅匀搅透，把鸡蛋分三次加入（加一次要搅动一次），直到配司搅至发白时，即可将筛过面粉、发酵粉、牛奶慢慢地加入拌匀，加入香草精少许，就成为黄油香草布丁的原料。2.蒸布丁的模子内刷上一层油，然后把布丁原料灌入（约6~7成满），模口处用油纸封牢（以防水汽流入），蒸约45分钟（火力要大一些）即可。食用时将布丁扣在盘中，浇上牛奶少司（见第451个菜）即成。

特点：嫩黄色，香软滑糯，宜作午、晚餐点心。

459. 巧克力布丁

用料：黄油布丁生胚1斤5两，可可汁1两5钱，牛奶少司

1斤（见第451个菜）。

做法：用黄油布丁生胚加入可可汁搅拌均匀，装入抹过黄油的花模子内，每个灌6~7成满，用油纸将模口封牢，用蒸锅蒸45分钟即可。食用时剥去油纸，将布丁扣入盘中，上浇牛奶少司即成。

460. 核桃黄油布丁（按10份计）

用料：黄油布丁生胚1斤5两，核桃仁3两，红果少司（见第452个菜）5两。

做法：将核桃仁用水烫过去掉薄皮，用刀剁碎与黄油布丁生胚搅均匀，装在抹黄油的模子里，用油纸封盖好，蒸30分钟。食用时将布丁扣在点心盘内，浇红果少司。

461. 栗子布丁

用料：黄油5两，糖5两，鸡蛋5两，栗子1斤，面粉5两，香草粉少许，发酵粉适量，蛋黄淇淋少司（见第453个菜）1斤。

做法：1. 栗子用刀剁十字口，入烤炉烤裂开时剥去皮，放入锅内，加适量水煮熟控出水分，用绞肉机绞碎过罗成栗子粉。2. 把软化黄油、糖放在锅内，用木搅板搅至呈乳白色时，陆续放入鸡蛋搅成膨松体，再把栗子粉、面粉、香草粉、发酵粉放入拌匀，装在抹黄油的模子里，用油纸封盖好，蒸30分钟左右。食用时把布丁扣在点心盘内，浇蛋黄淇淋少司即可。

462. 苹果布丁

用料：黄油2两5钱，糖4两，鸡蛋3两5钱，面粉5两，净苹果5两，牛奶2两，香草粉少许，发酵粉适量，果汁少司

(见第454个菜) 5两。

做法：将软化的黄油放在盆内，加糖搅匀，陆续放入鸡蛋搅至膨松时，再放过罗的面粉、发酵粉、香草粉搅匀后，放切碎的苹果丁、牛奶拌匀，装在抹了黄油的模子里，蒸30分钟。食用时将布丁扣在点心盘内浇果汁少司。

特点：口味甜香，颜色棕黄。

463. 葡萄干布丁

用料：黄油布丁生胚（见第458个菜）1斤5两，葡萄干2两5钱，焦糖色少许，蛋黄淇淋少司（见第453个菜）5两。

做法：1.将葡萄干去蒂洗净，用温水泡软待用。2.黄油布丁生胚加入泡软的葡萄干搅匀，装入抹好黄油的布丁模子，装八成满，用油纸封盖模口，上蒸锅蒸约半小时取出（不要在中途掀锅）。食用时将布丁扣在点心盘内，浇上蛋黄淇淋少司。

特点：色黄，味甜香，宜热食。

464. 菠萝布丁

用料：黄油布丁生胚（见第458个菜）1斤5两，罐头菠萝5两，果汁少司（见第454个菜）5两。

此菜的做法与葡萄干布丁相同，将葡萄干换成菠萝丁，浇果汁少司即成。

465. 牛脂油布丁

用料：净牛脂油5两，砂糖6两，面包1斤，泡打粉0.3钱，香草粉少许，面粉1两，豆蔻粉0.1钱，郎姆酒2两，蛋黄淇淋少司（见第453个菜）3两。

做法：将牛脂油择去皮、筋，用刀剥成碎细末。面包去皮，用水泡软，挤干水分。将面包与牛油合在一起，再加入糖、泡打粉、面粉、香草粉、豆蔻粉，全部搅拌均匀后，装在抹黄油撒面粉的大号模子里，并用油纸封盖模口，上锅蒸4小时左右。食用时将布丁扣出，切厚块放点心盘内，浇蛋黄淇淋少司。

466. 冬至布丁

用料：牛脂油1斤，砂糖6两，鲜面包渣6两，鸡蛋5个，糖桔饼5两，葡萄干5两，鲜姜末1两，杏仁2两，净苹果3两，豆蔻粉3钱，郎姆酒3两，白兰地酒3两，面粉6两，焦糖色少许。

做法：1.把各种干果切碎末（杏仁去皮）放盆内，加白兰地酒，郎姆酒拌合，加盖放5℃处，腌一星期，腌后要翻动几次。2.将挑选好的牛脂油去皮、筋，放面粉用刀剥碎，加入豆蔻粉、鲜面包渣拌匀。再将苹果去皮核，切成小丁，将以上原料与鸡蛋、糖、焦糖色和少许水全部放一起拌匀，最后将腌好的蜜饯、干果放入搅合均匀，便成为褐黄色的布丁胚。3.在模子里抹上油铺好油纸，装满布丁胚后再把模子上面铺张油纸，用线绳捆扎紧，蒸3小时左右，待凉后冷藏3天再取出，再蒸3小时左右，凉透后冷藏备用。食用前再加热蒸透扣在盘中，切每份一块，另一边用硬黄油少司挤花，再浇白兰地酒少司。

备注：此点心为圣诞节必备佳品，制做此点心应提前半个月左右做好为宜。

467. 皇后布丁

用料：蛋糕碎料1斤，鸡蛋6个，牛奶1斤5两，砂糖5两，

香草粉0.3钱，蜜饯果脯、葡萄干共2两，红果汁少司（见第452个菜）1斤，油2两。

做法：1.葡萄干择洗干净，果脯切小丁。把蛋糕切成中方块。花模子内抹少许油，装上蛋糕块，浇上鸡蛋、砂糖、热牛奶搅和的汁，撒上蜜饯和葡萄干。2.用深烤盘加适量水，把装满料的布丁模子放入烤盘入炉烤熟上色即可。食用时将布丁扣在点心盘内，浇红果汁少司即可。

468. 格司布丁（A）

用料：牛奶1斤3两，砂糖5两，鸡蛋7两，香草粉0.2钱。

做法：1.将一半牛奶和糖用文火溶化。鸡蛋打散，盛在容器内，加入另一半牛奶和香精，再将溶入砂糖的牛奶也倒入拌和均匀，然后滤清杂质待用。2.把圆形或花边形的金属模子内部刷上一层油，再添满格司布丁原料，放入烤盘里，烤盘内放热水，然后入100℃左右的烤炉里烤上色至熟即成。食用时扣入点心盘内。

特点：蛋黄色，嫩滑香甜，冷食热食均可。

烩水果焦糖格司布丁（B）

用料：格司布丁生胚原料2斤5两，砂糖3两，什锦烩水果1斤。

做法：1.把砂糖放在煎盘里，在微火上搅之，炒成深褐色放少量水煮沸熬浓，趁热灌入10个模子的底部（薄薄一层），然后将格司布丁生胚倒满模子内。2.将花模子放入烤炉内（烤盘内放适量热水）入温烤炉烤熟即可。上盘时周围配什锦烩水果1两，中间扣一个焦糖格司布丁。

特点：色黄，滑嫩甜。

双色格司布丁 (C)

用料：可可粉5钱，格司布丁生胚2斤5两。

作法：1.将格司布丁生胚的1/2加入可可粉搅匀后将其灌入抹油的花模子内(五成满)，入烤炉烤六成熟时取出，再将淡黄本色格司布丁生胚添满花模子，入烤炉烤上色至熟即可。食用时扣入点心盘内。

特点：双色，滑嫩甜，宜作中午、晚餐饭点心。

469. 桔子焦糖格司布丁

用料：罐头桔子1斤，膨松体鲜奶油3两，烤好的焦糖格司布丁10个。

做法：1.将焦糖格司布丁扣入高庄玻璃杯内，四周围放桔子瓣，顶上挤膨松体鲜奶油花即可。宜作中、晚餐饭点心。

470. 巧克力格司布丁

用料：可可粉1两，格司布丁生胚2斤5两，膨松体鲜奶油3两。

做法：将可可粉加入格斯布丁生胚内搅拌均匀，然后装入抹过油的布丁模子内，将模子放入烤炉内(烤盘内放适量热水)入温烤炉烤熟即可。食用时把巧克力格司布丁扣在点心盘内，顶上挤膨松体鲜奶油花即可。

特点：美观大方，鲜嫩滑甜。宜作午、晚餐饭点心。

471. 红汁苹果大米饭

用料：苹果1斤5两(5个)，大米5两，牛奶1斤，香草

粉0.3钱，糖6两，红果汁少司6两，红酒5钱，杏仁1两。

做法：1.把大米拣去杂质，洗净，放小锅内，加水5两，在微火上焖煮10分钟，然后放牛奶、砂糖、香草粉拌开，再焖煮烂（煮时搅动2次，以免糊底），放炉旁待用。2.将苹果去皮，捅去核，洗净切对开，入锅加水，加糖及柠檬片，上火煮10分钟后放炉旁待用。3.用小圆勺沾水挖一个半球形的牛奶大米饭放点心盘内，上面放半个煮苹果，浇上红果酒汁少司，撒上炒过的碎杏仁即可。

特点：美观，甜香爽口。

472. 红汁煮梨带米饭

此菜的用料与做法同红汁苹果大米饭相同，区别在于换成煮鸭梨，但煮梨的时间要稍长些。

473. 炸 苹 果

用料：苹果3斤，桂皮粉0.2钱，糖4两，面粉5两，鸡蛋4两，牛奶4两，泡打粉0.2钱，香草粉少许，糖粉2两，生菜油（耗）3两。

做法：1.将苹果去皮，洗净，捅去核，切成30个圆片，放盘内加糖，撒桂皮粉少许腌之。2.将蛋清、黄分别放入瓦盆，蛋清打起待用。3.往盛蛋黄的盆中加糖、香草粉、泡打粉和牛奶，用力搅匀成面糊。将打起的蛋清倒入和好的面糊内调匀。4.锅内放生菜油烧到七成热，将苹果片蘸匀面糊下入油锅炸成两面金黄色，待面糊熟，捞出即成。5.食用时装点心盘，每份三片，上撒糖粉即可。

特点：色黄，味香甜，宜于作早点。

474. 炸 香 蕉

用料：香蕉2斤，面粉5两，鸡蛋4两，牛奶4两，泡打粉0.2钱，香草粉少许，糖粉2两，生菜油（耗）3两，糖4两，桂皮粉0.2钱。

做法：1.将香蕉去皮，先竖切一刀，再横切一刀，切为4块。撒少许糖和桂皮粉稍腌之。2.面糊的调制方法与炸苹果相同。3.锅内放油烧到七成熟，将香蕉蘸匀面糊下入，用中火炸成两面金黄色，面糊熟时捞出，装盘时每份6段，上撒糖粉即可。

特点：色黄，味甜香，适用于早点。

475. 炸 果 酱 气 鼓

用料：面粉5两，水5两，黄油2两5钱，糖1两5钱，鸡蛋10个，生菜油（耗）6两，果酱5两。

做法：1.将黄油、水放入锅内煮沸，放入面粉用力搅拌，将面粉烫熟，待凉至40℃时陆续放入鸡蛋搅拌均匀，成为气鼓糊。2.将气鼓糊用小圆勺舀成5钱1个球状，先用温油炸之（炸时要不断翻转敲打），待气鼓膨胀到2倍左右，再用热油炸至皮脆捞出。食用时把炸好的气鼓（3个）放点心盘内，浇上果酱，撒少许糖粉即可。

特点：色金黄，香软甜糯。

476. 果 酱 煎 饼

用料：面粉1斤，牛奶1斤，水1斤，糖2两，鸡蛋5两，果酱1斤，糖粉2两，猪肥膘1两，植物油5两。

做法：1.将面粉放入小锅，鸡蛋打开放入，再陆续注入

牛奶和水、糖少许，用木棍不停地搅动，然后用罗过入另一盆内待用。2.用叉子叉上猪肥膘肉，蘸油，将小煎盘抹匀油，上火烧热，用勺将稀面糊舀入煎盘，用手转动煎盘，摊成薄煎饼30个。3.把果酱抹在薄煎饼上竖折一下，再横折一下，成三角形。4.煎盘放植物油，烧热，下入煎饼两面煎成黄色。上菜时每份三块，撒上糖粉即成。

特点：色黄，味香甜，早点、饭点、茶点均可用。

477. 糖油煎饼（又名煎热蛋糕）

用料：面粉1斤，牛奶5两，鸡蛋5两，砂糖3两，泡打粉2钱，香草粉少许，大油3两，炼糖油6两。

做法：1.将面粉过筛，放入盛器中，加入泡打粉、糖、鸡蛋黄、牛奶、香草粉，慢慢拌和均匀（但不宜拌制过多，否则不松），再打蛋清（用捆条打起为立度），倒入面糊中和匀即成煎饼生胚。2.用较厚的煎盘放大油烧热（油要多一些），将煎饼的生胚用圆勺一一舀入煎盘内，让它自动散开，成为直径约1寸半的圆形饼，待两面煎黄时（并要注意煎透），再放入烤炉中稍烤。食用时每份2个，浇上糖油少司即可。

特点：金黄色，松软香甜。

478. 混酥面（也叫硬酥面）

用料：面粉1斤，黄油4两，鸡蛋4两，泡打粉1钱，香草粉少许，砂糖2两。

做法：将面粉过筛，同泡打粉拌和；再把黄油、糖加入面粉里搓匀，然后加入鸡蛋和香草粉，揉成一个面团（不要揉出油）。如果天气热时，应放冰箱中冻硬后使用。

备注：此面是做各种攀，搭条排，混酥碟等点心的基本原料。

479. 杏 仁 排

用料：混酥面5两，杏仁3两，牛奶1斤5两，糖5两，鸡蛋5个，玉米粉2两。

做法：1.杏仁去皮切小片入炉烤熟。2.将混酥面擀成1.2尺长、2½寸宽、3分厚的长方条，入炉烤九成熟成为排底，颜色不要烤过老。3.将蛋黄、糖、玉米粉注入牛奶搅匀上火熬开成蛋黄酱，然后加入切碎的杏仁搅匀稍凉，倒入排底摊平抹齐。4.将蛋清加糖少许，用搥条抽起，在排面上先抹一层蛋清，再挤上蛋清花入炉烤上色即可出炉。凉后，切成10块。每份1块。

特点：色黄，味甜香，茶点、饭点均可用。

480. 香 蕉 排

用料：混酥面5两，香蕉1斤5两，砂糖5两，鲜奶油4两，清蛋糕胚2两，香草粉0.5钱，蛋黄酱5两。

做法：1.把混酥面擀成1.2尺长、2½寸宽、3分厚的长方条，放烤盘内入炉烤熟，成为排底，在排底上抹一层蛋黄酱，再铺上一层清蛋糕片，再抹一层蛋黄酱。2.香蕉洗净剥去皮切成片，撒上3两糖拌匀后摆放在熟蛋黄酱上面。3.将膨松体鲜奶油（见第457个菜）装入带花嘴子的布袋内，挤在香蕉片上面成花纹图案即成，上菜时切成10块，每份1块。

481. 草 莓 排

用料：鲜草莓1斤5两，砂糖5两，鲜奶油4两，清蛋糕胚2两，香草粉0.5钱，水果汁4两，水玉米粉1两，红食色素少

许，混酥面5两。

做法：1.混酥面团擀成2毫米厚的长方片，切成7厘米宽的长条面片，放入烤盘入烤炉烤熟后，抹上一层红色果汁酱子（果汁加糖、红色素和水玉米粉搅和烧开成酱子），2.把清蛋糕切片码一层在果汁酱子上，然后在蛋糕片上再抹一层红色果汁酱子。3.将消毒的草莓去蒂洗净拌上糖摆放在上面。4.将膨松体鲜奶油（见第457个菜）装入带花嘴子的布袋内，挤在草莓果上面成花纹图案即成。上菜时切成10块，每份1块。

482. 桃 子 排

用料：桃子1斤5两，砂糖5两，鲜奶油4两，清蛋糕胚2两，香草粉0.5钱，果汁酱子5两，混酥面5两。

做法：1.混酥面团擀成2毫米厚的长方片，切成7厘米宽的长条面片，放入烤盘入烤炉烤熟后，抹上一层果汁酱子（果汁加糖、色素、水玉米粉搅和烧开打成酱子）。2.把清蛋糕切片码一层在果汁酱子上，然后在蛋糕片上再抹一层果汁酱子。3.将桃子消毒洗净去皮、核，切成小片，拌匀砂糖，摆码在果汁酱子上，然后再薄薄地浇一层果汁酱子。4.将膨松体鲜奶油（见第457个菜）装入带花嘴子的布袋内，挤在桃子片上面成花纹图案即成。上菜时切成10块，每份1块。

483. 杏 子 排

此菜的用料和做法与桃子排相同，区别在于将桃子换成杏子即可。

484. 苹 果 排

用料：混酥面5两，苹果2斤，糖4两，桂皮粉0.5钱，黄油2两，鸡蛋1个。

做法：1.将2/3混酥面团擀成2毫米厚的长方片，切成7厘米宽的长条面片，放入烤盘入烤炉烤熟后待用。2.将苹果去皮、核，切成薄片。煎盘放黄油加热，放入苹果片、砂糖、桂皮粉炒出水分，用罗控干水，摆在排底摊平。3.将1/3混酥面团擀成2毫米厚的长片，用花滚刀割成1厘米宽的长条，交叉码在苹果馅上，再刷上鸡蛋糊，放烤炉内烤黄烤熟，凉后切10块，每份1块。

特点：色金黄，清香爽口，茶点、饭点均可用。

485. 鸭 梨 排

用料：混酥面5两，鸭梨2斤，糖5两，水玉米粉1两5钱，鸡蛋1个。

做法：1.鸭梨去皮、核切成小片，用锅放水1斤，加糖，放梨片，上火煮熟后，对入水玉米粉调剂稠度待用。2.将2/3混酥面团擀成2毫米厚的长方片，切成7厘米宽的长条面片，放入烤盘入烤炉烤熟后待用。3.在排底上放上稠汁梨片抹平，再将1/3混酥面团擀成2毫米厚的长片，用花滚刀割成1厘米宽的长条，交叉码在梨片上，再刷上鸡蛋糊，放烤炉内烤黄烤熟，凉后切10块，每份1块。

486. 柠 檬 攀

用料：混酥面3两，玉米粉1两3钱，牛奶1斤，柠檬汁1两，糖4两，鸡蛋5个，糖粉2两。

做法：1.将混酥面擀成圆片放入圆攀模子内，入烤炉烤熟成排底。2.将蛋黄、糖、玉米粉、柠檬汁放入锅内搅匀，再注入牛奶上火熬开，倒入排底摊平，晾凉。将蛋清用捆条抽起，在排面上先抹一层蛋清，再挤上蛋清花，撒少许砂糖，入炉烤成金黄色即可，凉后切三角形块（10块）（也可整个上台），撒上糖粉。

特点：色金黄，味甜香，茶点、饭点均可用。

备注：攀盘模具，直径8—9寸，深约1寸。

487. 可 可 攀

用料：混酥面3两，玉米粉1两3钱，可可粉3钱，糖5两，鸡蛋3个，香草粉少许，鲜奶油2两5钱。

做法：1.将混酥面团擀成一个圆片，放入攀盘入炉烤熟作为排底。2.将鸡蛋、糖（4两）、玉米粉、香草粉、可可粉放入锅内和匀，加入牛奶上火煮开，倒入排底摊平，冷后待用。3.将鲜奶油和砂糖（1两）用捆条抽起，在可可排上抹一层，再挤上鲜奶油花，上菜时切成三角形块（10块），每份1块。

特点：味清淡，甜香。

488. 红 果 木 斯

用料：红果1斤5两，水3斤，砂糖8两，结力片1两，膨松体鲜奶油（见第457个菜）3两。

做法：将红果摘洗干净，放锅内加水，上火煮熟后，红果汤滗出倒在锅内，加糖，加入提前用水泡软的结力片，上火熬开晾凉，放在冰盘上，用捆条打起，对入煮熟过罗的红果泥子搅拌均匀，分装在10个花模子内，下冰箱冷固，即成木

斯。上餐台时将红果木斯扣入高脚玻璃杯内，挤上膨松体鲜奶油花即可。

特点：色粉红，清凉甜香。

489. 桔子木斯

用料：桔子2斤，水2斤，砂糖6两，结力片1两，桔子香精少许，膨松体鲜奶油（见第457个菜）3两。

做法：1. 桔子剥皮摘去筋掰开，放锅内加水煮熟捣烂，与桔子汁一起过罗于盆内。2. 将结力片用冷水泡软滗去水，加糖和桔子汁，熬开晾凉，加入桔子香精后放在冰盘内，用捆条打起后分装在10个花模子里，下冰箱冷固，即成木斯。上餐台时将桔子木斯扣入高脚玻璃杯内，挤上膨松体鲜奶油花即可。

特点：色淡黄，清凉甜香。

490. 苹果木斯

用料：苹果1斤2两，砂糖5两，结力片1两，红果汁少司3两，水2斤。

做法：1. 将苹果去皮，去核，切块，放入锅内加水2斤上火煮熟后捞出，过罗成苹果泥子。2. 将结力片用冷水泡软滗去水，加入砂糖和煮苹果的水，熬开晾冷，放入冰盘内，用捆条抽打起，对入苹果泥子及香草粉少许，搅拌均匀，分装在10个花模子里，下冰箱冷固，即成木斯。3. 其余的苹果汁放入点滴红色素，上台时将木斯扣入高脚玻璃杯里，浇上红色苹果汁即成。

特点：清凉，甜香。

491. 什锦水果清冻子

用料：罐头什锦水果6两，果汁水2斤，结力片1两5钱（10片），糖4两，水果、香精少许。

做法：将什锦水果切成小丁，锅内放糖、果汁水煮沸，放入泡软的结力片在微火上搅之，使结力片溶化后过滤，晾冷后加香精、水果丁拌匀，入冷藏室冷却至半凝结时，分装在10个花模子内，再入冷藏室使其凝结，食用时将水果冻扣在点心盘内。

特点：透明，凉甜，系夏令佳品。

492. 奶 油 冻

用料：牛奶1斤，结力片5钱，糖3两，鸡蛋黄5个，鲜奶油1两（也可用蛋清打起代用），香草粉少许，红果汁少司5两。

做法：1.牛奶煮沸放入泡软的结力片，香草粉在文火上微沸。2.把蛋黄与糖搅匀后逐渐冲入牛奶内搅匀开后过滤晾凉，加入膨松体鲜奶油（见第457个菜）拌匀，分别装在10个花模子内入冰箱使其凝结。食用时把奶油冻扣在点心盘内，浇上红果汁少司（见第452个菜）即可。

特点：清凉，甜香。

493. 奶油桔子冻

用料：罐头桔子3两，奶油冻1斤4两，郎姆酒1两，膨松体鲜奶油（见第457个菜）3两。

做法：1.将郎姆酒与奶油冻搅匀，分装在10个花模子内，入冰箱使其凝结。食用时把奶油冻扣在点心盘内，挤上

膨松体鲜奶油花，周围配上桔子瓣即可。

特点：清凉，甜香。

494. 奶油香蕉冻

用料：净香蕉3两，奶油冻（见第492个菜）胚1斤4两，膨松体鲜奶油（见第457个菜）3两。

做法：香蕉去皮切成小方丁，对入奶油冻里，分装10个花模子内，入冰箱使其凝结。食用时把冻子扣在点心盘内，挤上膨松体鲜奶油花即可。

495. 奶油咖啡冻

用料：咖啡1两，水8两，结力片1两，糖6两，牛奶1斤，膨松体鲜奶油（见第457个菜）5两，鸡蛋黄2两。

做法：1. 锅内放咖啡、水煮沸4分钟过滤，再放入泡软的结力片搅之，在微火上使其溶化后晾凉。2. 在锅内放鸡蛋黄和糖搅匀，用滚沸牛奶冲入，在微火上搅拌至蛋黄熟为止。凉后对入冷咖啡内，加入膨松体鲜奶油，轻轻搅匀，分装在10个花模子内，入冰箱使其凝结。食用时将冻子扣在点心盘内，挤膨松体鲜奶油花。

特点：清凉，甜香，咖啡味浓。

496. 三色奶油冻

用料：鲜奶油1斤，糖6两，结力片1两，巧克力少司（见第456个菜）1两，水1斤，香草粉少许，草莓、香精少许，红食色素少许。

做法：1. 把泡软的结力片、1斤水、糖3两放入锅内搅之在文火上微沸，过滤凉后再把锅放在冰上，用捆条抽打成膨

松体。2. 奶油、糖、香草粉放在锅内用搥条抽打成泡沫体，与膨松结力汁一起轻轻拌匀成混合物。3. 将奶油结力混合物取出1/3，加上红食素、草莓、香精调匀分装在10个花模子内，入冰箱待凝结时，将1/3奶油结力混合物装入模子内入冰箱使其凝结，再把剩下的1/3混合物加巧克力少司拌匀装入模子内冷冻凝结即成。食用时把三色冻子扣在点心盘内即可。

备注：双色奶油冻的用料和做法与三色奶油冻相同，减去红色素和草莓香精即成。

497. 奶油什锦水果冻

用料：菠萝1两，煮苹果1两，煮梨1两，桔子瓣1两，红樱桃10个，结力片1两3钱，牛奶4两，鲜奶油6两，砂糖6两，水果香精少许，果汁少司（见第454个菜）5两。

做法：1. 将结力片用冷水泡40分钟（已软）捞出，放入锅内，加入牛奶、砂糖，上火熬开过罗用冰镇凉。2. 将奶油倒入不锈钢盆内，用搥条抽打起，放入结力片汁，再将切成小丁的菠萝、苹果、梨和桔子放入搅拌均匀，滴入水果香精后分装在10个花模子内，入冰箱使其凝结即成。3. 食用时，将冻子扣入玻璃杯中，上放红樱桃1个，再浇红色果汁少司即可。

特点：清凉、甜香。

498. 可可冻

用料：可可粉1两，糖6两，玉米粉1两5钱，蛋黄2两，结力片1钱，牛奶2斤，膨松体鲜奶油（见第457个菜）4两。

做法：将可可粉、糖、玉米粉、蛋黄放在锅内加适量牛奶搅拌均匀，用滚沸牛奶冲匀，放入泡软的结力片搅之，在

文火上微沸过滤，凉后加入2两膨松体鲜奶油拌匀，装入模子内，入冰箱使其凝结。食用时把冻子扣在点心盘内，挤上膨松体鲜奶油花即成。

499. 白粉冻带大枣

用料：牛奶2斤，玉米粉3两，糖8两，香草粉少许，大红枣4两，水5两。

做法：1.将玉米粉、糖4两、香草粉放入锅内，先用少量牛奶搅开，再用滚沸牛奶冲匀，在文火上搅之微沸，趁热装入10个花模子内，晾凉冷后入冰箱使其凝结。2.红枣洗净用水煮开，撇去浮沫，加糖煮沸煮熟后，用冷水拔凉。食用时把白粉冻扣在点心盘内，浇枣汁，配大枣3个即可。

特点：色白，清凉，甜香。

500. 蛋黄酥弗力（按10份计）

用料：鸡蛋5个，砂糖4两，香草粉少许，黑樱桃酒1两，糖粉1两，黄油1两。

做法：1.将鸡蛋清、黄分开。蛋黄加糖2两搅匀待用，蛋清打成泡沫后也加糖2两再打起。然后把蛋黄、蛋清掺和在一起，加入黑樱桃酒、香草粉拌匀（拌时要轻些，不能拌制时间过长，否则不松）。2.选用高边金属烤斗，里边抹一层黄油，撒上少许砂糖，将拌好的酥弗力原料倒入烤斗内（装6~7成满），然后放入高边的烤盘内（烤盘内加热水），放进温度较高的热烤炉中烤黄至熟，取出后撒上糖粉，立即上餐台。

特点：金黄色，松甜香软，宜现做现吃。

501. 蛋黄淇淋酥弗力（按10份计）

用料：鸡蛋5个，牛奶6两，砂糖4两，白兰地酒1两，香草粉少许，面粉1两，糖粉1两。

做法：1.将鸡蛋清、黄分开，蛋清放入冰箱冷却，蛋黄中加糖和面粉拌匀。2.牛奶煮沸，冲入蛋黄中搅匀，再放文火上边搅至微沸为止即成为蛋黄淇淋。3.蛋黄淇淋晾凉后，盖上湿布（防止结皮），然后将蛋清抽打成泡沫体，加入砂糖拌匀，和蛋黄淇淋掺合在一起，再放入香草粉、白兰地酒拌匀，分装在模子内，入烤炉烤上色至熟，取出撒上糖粉即成。

特点：金黄色，松香软糯。

502. 气鼓配司酥弗力（按10份计）

用料：熟猪油2两，面粉4两，牛奶4两，砂糖3两，鸡蛋6个，香草粉少许。

做法：1.将蛋清、黄分开，蛋清放入冰箱。牛奶加入一半砂糖煮沸。2.大油和面粉炒成面浆，倒入煮沸的牛奶里搅匀，稍凉后加入蛋黄和香草粉，继续搅成厚浆糊形状，成为气鼓配司（盖上湿布，防止结皮）。3.蛋清从冰箱取出，抽打成泡沫体，加入砂糖和气鼓配司拌和均匀，装入深边烤斗内，放入烤炉中烤黄至熟即成。

特点：金黄色，松糯香甜。

503. 红果吉协力

用料：红果1斤，砂糖5两，玉米粉1两，水2.5斤。

做法：1.将红果摘洗净，上锅加水煮20分钟，用罗过至

另一锅内，加砂糖上火熬开。2.将玉米粉用少许水澥开，倒入盛红果汁的锅内搅匀烧开，调至不稀不稠即可出锅，倒入盆内，用冷水浸凉，放冰箱凉透。食用时将红果吉协力盛入玻璃杯中即可。

特点：色粉红，味甜酸。

504. 奶油吉协力

此菜的用料和做法与红果吉协力相同，区别在于食用时挤上膨松体鲜奶油花（见第457个菜）每杯5钱即可。

各种三味吃类(三明治)

505. 牛肉三味吃（按1份计）

用料：烤牛肉1两，面包1两，黄油2钱。

做法：将面包切二片。把烤牛肉切成大薄片。将面包片上抹匀黄油，把牛肉片放在面包上，将另一片面包盖在上面，用刀切去四边，斜着切成三角形两块，拼摆盘内即成。

特点：香软适口。

备注：用于早点、午点、晚点、茶点和鸡尾酒会。

506. 猪肉三味吃（按1份计）

用料：烤猪肉1两，面包1两，酸黄瓜3钱，黄油2钱。

做法：将面包切两片，烤猪肉切大薄片。酸黄瓜切片。将面包上抹匀黄油，将猪肉片、酸黄瓜片摆在一片面包上，再将另一片面包盖在上面，用刀切去四边，斜着切成两块即成。

特点：香软适口，适用于鸡尾酒会。

507. 火腿三味吃（按1份计）

用料：净火腿1两，面包1两，鲜黄瓜5钱，黄油2钱。

做法：将面包切2片，火腿切大薄片，鲜黄瓜去皮切长片，将面包上抹匀黄油，将火腿片、鲜黄瓜片摆在一片面包上，再将另一片面包盖在上面，用刀切去四边，斜角切成两块即成。

特点：咸、鲜美、香软。

备注：用于早点，茶点，晚点和鸡尾酒会。

508. 肠子三味吃（按1份计）

用料：半熏灌肠1两，面包1两，黄油2钱。

做法：将面包切2片，抹匀黄油，将半熏灌肠剥去肠衣切斜薄片，摆在一片面包上，将另一片面包盖在上面，切去四边，斜刀切成两块即成。

特点：香软适口。

备注：用于茶点，晚点和鸡尾酒会。

509. 烤鸡三味吃

用料：烤鸡净肉1两，面包1两，黄油2钱。

做法：将面包切2片，把烤鸡去骨切斜片，将面包抹匀黄油，把鸡片码放在一片面包上，将另一片面包盖在上面，用刀切去四边，斜角切成两块即成。

特点：香软适口。

备注：用于早点，午点，晚点和鸡尾酒会。

510. 烤火鸡三味吃

用料：烤火鸡净肉1两，面包1两，黄油2钱。

此菜的做法与烤鸡三味吃相同。

511. 计司三味吃

用料：计司8钱，面包1两，黄油2钱。

作法：将面包切2片抹匀黄油。把计司去掉腊皮切片，摆在一片面包上，再将另一片面包盖上，切去四边，斜刀切成两块即成。

特点：味香、质软。

备注：用于早点，午点，晚点，茶点和鸡尾酒会。

512. 红鱼子三味吃（按1份计）

用料：红鱼子6钱，面包1两，黄油2钱。

做法：将面包切2片，抹匀黄油。将红鱼子抹在一片面包上，将另一片面包盖上，切去四边，斜切成三角形两块即成。

特点：鲜、香、软。

备注：用于晚点，鸡尾酒会。

513. 黑鱼子三味吃

用料：黑鱼6钱，面包1两，黄油2钱。

此菜的做法与红鱼子三味吃相同。

514. 沙丁鱼三味吃

用料：沙丁鱼1两，面包1两，黄油2钱。

此菜的做法与鱼子三味吃相同。

515. 鸡蛋三味吃

用料：煮鸡蛋1个，面包1两，黄油2钱，马乃士2钱，酸奶油1钱，盐、胡椒粉少许，酸黄瓜2钱。

做法：将面包切2片，抹匀黄油，煮熟鸡蛋切细小丁，酸黄瓜切碎去水分，与鸡蛋丁和在一起，拌入马乃士、酸奶油中，用盐、胡椒粉调口味，用餐刀将鸡蛋丁等混合物抹在一片面包上，将另一片面包盖在上面，用刀切去四边，斜着切成两块即成。

特点：香软适口，用于鸡尾酒会。

516. 鸡蛋饼三味吃

用料：鸡蛋1两5钱，面包1两，黄油2钱，生菜油2钱，盐少许。

做法：将面包切2片，抹匀黄油，煎盘放油烤熟，鸡蛋打开放盐调匀，倒入煎盘摊成面包片大小的鸡蛋饼，将鸡蛋饼摆在面包上，将另一片面包盖上面，用刀切去四边，斜着切成两块即成。

特点：香、鲜、软，适用于茶点和鸡尾酒会。

517. 硬熏灌肠三味吃

用料：硬熏肠1两，面包1两，黄油2钱。

作法：将面包切2片，抹匀黄油，将硬熏肠剥去肠衣（或布袋子）切成长圆片（四片），摆在一片面包上，将另一片面包盖在上面，切去四边，斜刀切成两块（或切圆片）即成。

518. 鸡蛋火腿三味吃

用料：鸡蛋1个，火腿8钱，面包1两，黄油2钱，生菜油2钱，盐少许。

做法：将面包切2片，在炉板上烤黄，抹匀黄油。将火腿切成两片。煎盘放油烧热，将火腿片两面稍煎捞出。鸡蛋打开放盐调匀，倒入煎盘摊成鸡蛋饼。将煎好的火腿摆在面包上，鸡蛋饼摆在火腿上；将另一片面包盖上，用刀切去四边，斜角切成两块即成。

特点：香、鲜、咸、软。

用途：宜于早点、午点、晚点和茶点。

519. 热狗（小面包三味吃）

用料：小长面包1个，小泥肠1两，焖酸白菜6钱，黄油2钱，芥末酱少许。

做法：1. 将小面包侧面连刀剖开，小泥肠竖切片开（要连刀）。2. 将酸白菜加热，小泥肠用沸水烫热。小面包入炉烤热，取出抹上黄油。将小泥肠和焖酸白菜均夹在小长面包中间，芥末酱单跟上。

特点：香、脆、嫩。

备注：用于早点，茶点，晚点和鸡尾酒会。

酱 子 类

520. 奶 油 酱 子

用料：黄油10斤，糖水20斤，香草粉0.2克，白兰地酒0.5克。

作法：将黄油搅白后，逐渐对入糖水。待糖水全部加完了，放入香草粉和白兰地酒，搅拌均匀即成奶油酱。

用途：可做各种奶油点心。

特点：香甜可口。

521. 黄 油 酱 子

原料：黄油2斤，牛奶2斤，鸡蛋0.6斤，玉米粉0.2斤，砂糖0.8斤，香草粉少许。

作法：1. 鸡蛋、玉米粉、砂糖入锅内，用抽子搅匀，注入牛奶上火熬开，加入香草粉，熟后晾凉。

2. 把黄油放在搅锅里，搅成白色，然后对入浆子，搅拌均匀即成。

特点：色发黄，香甜适口。

用途：可做各种奶油点心。

522. 可 可 奶 油 酱 子

用料：黄油6斤，牛奶6斤，玉米粉0.6斤，可可粉0.3斤，砂糖3斤，鸡蛋2.4斤，香草粉3克。

作法：1. 先将鸡蛋、玉米粉、可可粉放入锅内，搅匀

后，用热水加温，然后将3斤砂糖和牛奶熬开及时注入，熟后即成酱子。2.将黄油搅白后，逐渐对入酱子，然后放入香草粉，搅拌均匀即成。

特点：巧克力味浓，香甜可口。

用途：可做各种色泽较重的点心。

523. 蛋 白 酱 子

用料：鸡蛋清0.6斤，砂糖1斤4两，香草粉5克，水0.7斤。

作法：先把砂糖加水上火熬成比翻砂糖稍嫩一点，然后冲到搅好的蛋白中，用力搅匀后，放入香草粉即成。

特点：色白，味清淡不腻。

用途：此种酱子适合于夏季糕点的制作。

524. 巧 克 力 糖 皮

用料：白翻砂糖20斤，可可粉0.8斤，糖色1.6斤。

作法：先将翻砂糖放在锅里，上火化软，然后放入可可粉、糖色，用力搅拌，均匀后即可。

用途：可做各种糕点，一般只用在表面，或用于装饰。

备注：夏冬应温热一些，40℃左右适宜，冬季30℃左右适宜。

混 酥 类

525. 混 酥 面 团

原料：富强粉1斤，黄油0.2斤，大油0.2斤，砂糖0.4斤，鸡蛋0.4斤，阿莫尼亚5克。

作法：1. 先将富强粉在案上围好，然后将黄油、大油、砂糖0.2斤掺在一块，用力搓匀。2. 将余下的砂糖和阿莫尼亚倒入鸡蛋里，搅开后对入油面中，和匀进冰箱冷藏。

用途：此面团可制作出数种混酥点心，也可做各种排类点心的底。

526. 椰 丝 点 心

原料：混酥面团6斤（分2块），果酱2.5斤，椰丝0.15斤。

作法：1. 将面团分成两块，擀成大饼，放在烤盘上，刷上鸡蛋，撒上椰丝，两块同时入炉烤制，炉温260℃适宜，熟后出炉。2. 把果酱抹在底层上后，两块粘合，用刀切块。

特点：色金黄，味香甜。

527. 巧 克 力 混 酥

用料：混酥6斤，果酱2.5斤，巧克力糖皮2.3斤。

作法：1. 将混酥面团分成两块，擀成大饼，放在烤盘中，四边收齐，进炉烤制，炉温260℃适宜，熟后出炉。2. 将果酱抹在其中一块上，另一块扣上，加工时刷一层酒味糖水，稍凉过刀切块即成。

特点：巧克力味浓，香甜可口。

528. 蛋 白 桃 酥

用料：混酥面团8斤，砂糖4斤，富强粉1.2斤，桃仁2.4斤，鸡蛋清2斤。

作法：1. 将混酥面团分两块擀成长方形大饼，四边收齐，放在烤盘中，入炉烧八成熟取出备用。2. 将冷冻过的蛋清

上机器搅起，待打起后陆续对入砂糖，然后放到热水中加温，待蛋白烫手时把切碎的核桃仁、富强粉倒入搅拌均匀。
3.将蛋白分两份摊抹在两块大饼上，放在通风处，干燥的地方风干，备热水一桶（涮刀用）。4.风干后用刀切块，码在烤盘中，入炉烘烤，炉温 100°C 适宜，烤成乳白色，熟后出炉即成。

特点：酥脆香甜。

529. 奶油混酥点心

用料：混酥面团6斤，奶油2.5斤，果酱2.5斤。

作法：1.先将混酥面团分两块，擀成长方形大饼，放在烤盘中，四边收齐，入炉烤制，炉温 260°C 适宜，熟后出炉备用。
2.将果酱摊抹在一块大饼上，另一块扣上，然后表面再抹上奶油，用刀切块后，每块表面分别挤上各种图案即成（奶油制作请看第520个菜）。

特点：香甜适口。

530. 水果混酥

用料：混酥面6斤，果酱5斤，洋粉冻1斤，水果（菠萝、荔枝均可）0.8斤，色素少许。

作法：1.将混酥面团分两块擀成长方形大饼，放在烤盘上，四边收齐，进炉烤制，温度 260°C 适宜，熟后出炉。2.两块大饼用果酱2.5斤粘合，余下果酱对入红色摊抹在表面上，用刀切块后，将水果分别码在点心上，然后刷上洋粉水即可。

特点：色泽美观，酸甜适口。

531. 蛋 糕 排

用料：混酥面团8斤（做排底用），核桃仁0.7斤，鸡蛋3斤（分打），砂糖1.5斤，富强粉1.6斤，果酱2斤，砂糖0.4斤（撒面上用）。

作法：1. 先把混酥面团分两块，擀成长方形大饼，上盘入炉烤制，温度260℃适宜，半熟即可出炉做排底待用。
2. 将果酱装入带嘴子袋中，挤在两块排底上。
3. 将蛋黄、砂糖放入锅内，搅拌成稠糊状，倒入已搅起的蛋白锅里，对入富强粉拌匀后，装入口袋中，挤在果酱中间，再挤一层成网状，然后将核桃仁和砂糖0.4斤掺匀撒在蛋糕排上，入炉烤制，上色熟后取出，稍凉过刀切块即成。

特点：甜味适口，香酥不腻。

532. 苹 果 排

用料：混酥面团1.6斤，鲜苹果1.6斤，黄油0.1斤，砂糖0.5斤，桂皮粉1钱，大油0.1斤，玉米粉少许。

作法：1. 先将混酥面团(1斤)分两块擀成薄片做底，放烤盘上入炉烤制半熟，
2. 将苹果削皮，去核切成片，加糖，放入桂皮粉拌匀后，放在混酥面片上，然后再用剩余的混酥面擀成薄片，用花刀拉成长条，分别码在苹果上面，成网眼状，刷上鸡蛋汁，进炉烤制，炉温250℃适宜，熟后出炉即可。

特点：果味浓，香酥甜。

533. 长 条 葡 萄 酥

用料：混酥面10斤，葡萄干2斤，砂糖1斤，巧克力糖5两。

作法：1. 将混酥面掺入洗净的葡萄干和砂糖一起和匀，

分成一斤半一块，搓成长条，放在烤盘上，用手指在面的中间按成一道深沟，刷上鸡蛋汁后用花齿板画上波纹，进炉烤制，炉温240℃适宜，熟后出炉备用。

2.将5两巧克力糖化开后分别挤在葡萄酥中间的凹坑中，用刀切块即成。

特点：葡萄味浓，香脆适口。

534. 双 酥 点 心

原料：青酥面2.5斤，混酥面4斤。

作法：1.先将青酥面擀成长方形大饼，混酥面也擀成同样大的大饼，在青酥大饼上面刷蛋汁或清水后把混酥面铺好对齐。2.将双层酥面用刀切块，码放在烤盘上，刷上鸡蛋汁，然后入炉烤制，炉温250℃适宜，熟后出炉即可。

特点：咸甜可口，食而不腻。

535. 奶 酪 排

用料：混酥面3斤，奶渣5斤，鸡蛋5个，糖1.5斤，葡萄干0.5斤，富强粉0.5斤，盐25克。

作法：1.将混酥面擀成长方形大饼，放在烤盘上，入炉烤制，炉温250℃适宜，烤成半熟出炉待用。2.将奶渣、砂糖、葡萄干、富强粉、盐放在盆里，用力和匀，倒在大饼上，用力抹平，刷上鸡蛋汁，入炉烤制，炉温180℃适宜，呈黄红色熟后出炉，用刀切块即成。

特点：味甜酸，质酥嫩。

536. 混 酥 小 包 子

用料：富强粉1斤，砂糖0.2斤，鸡蛋0.2斤，鲜奶油0.1

斤，牛奶0.2斤，精盐5克，氨5克，黄油0.5斤。

作法：1.将黄油、砂糖搓匀后，把鸡蛋和氨倒入并把鲜奶油、牛奶、盐同时掺一起，搓匀后逐渐对入富强粉，和成面团待用。2.将面团擀成薄片，用花边模子扣成圆饼，包上各种肉馅，可做多种包子。制作时，放入肉馅后，在一边刷上鸡蛋汁，将另一边折过去，合起来，用圆模子按一下，把肉馅能固定位置，然后码在烤盘中刷上鸡蛋汁，入炉烤制，炉温250℃适宜，熟后出炉即可。

特点：皮酥香，肉鲜嫩。

537. 蛋白芝麻酥

原料：混酥面8斤，蛋清2斤，砂糖4斤，芝麻4斤，富强粉1.6斤。

作法：1.将混酥面分两块，擀成长方形大饼，进炉烤成半熟待用。2.把已冷冻的蛋清打起，逐渐对入砂糖，再搅一会儿后取下，放到90℃左右的热水中，用搅板反复搅拌，温到烫手时，倒入芝麻、面粉，用手拌匀成蛋白。3.将拌好的蛋白，分别抹在两块大饼上，放在通风处吹干皮后，用刀切块，码放烤盘中入炉烤制，炉温100℃适宜，出炉即成。

特点：香甜味美，脆香可口。

538. 可可排

用料：混酥面0.5斤，牛奶1斤，富强粉0.15斤，蛋黄0.25斤，可可粉0.1斤，鲜奶油0.3斤，香草粉少许，砂糖0.4斤。

作法：1.把混酥面擀成薄片，铺在特制的模子上，将面片按实在模子里，然后进炉烤熟成排底。2.将牛奶、砂糖0.3

斤、面粉、蛋黄、可可粉放到一锅里，上火熬成粥状稍凉，然后倒在熟了的排底上，摊平。3.把鲜奶油、砂糖0.1斤、香草粉放一锅内，用抽子搅打起来后，装入带花嘴子的布袋里，在烤熟的排底上挤成各种图案，用刀切块即成。

特点：香甜可口，鲜酥不腻。

539. 花 边 酥

用料：混酥面9斤，果酱3斤，蛋白酱子0.5斤。

作法：1.把混酥面擀成2—3厘米厚的大饼，用模子刻成圆形，取一部分做底码放在烤盘上，再取一部分（同底的数量相同），中间要扣出一个圆洞做盖。2.把底上先抹上鸡蛋汁，然后将盖扣上，粘整齐后再在盖上用花刀夹上花纹，抹上鸡蛋汁，进炉烤制。炉温230℃适宜，烤熟上色出炉，凉后将蛋白酱子挤在花边酥中间凹处即成。

特点：香酥利口，食而不腻。

清 酥 类

540. 清 酥 面 团

用料：富强粉1斤，黄油0.75斤，鸡蛋0.1斤，精盐7克，醋精少许，水0.5斤。

作法：1.先将黄油放在案子上，掺入0.2斤面粉、1/2精盐和醋精少许，用力和匀，揉成方块成油面，进冰箱冷冻，待用。2.将0.8斤的富强粉加水、盐、鸡蛋、醋精和成面团，盖上湿布，润泽片刻。3.将擀好的面团包好油面，用走锤擀成三厘米厚的长方片，折叠四层，再擀开，再折叠成四层，盖

上湿布，放入冰箱冻硬时取出，再按上述方法擀一遍，再下冰箱冷冻，即可随用随取。

用途：它是制作多种清酥点心的用面。

541. 牛 舌 饼

用料：混酥面18斤，砂糖4.7斤。

作法：1.将清酥面团擀成大饼，用特制的铁模子磕成小长圆饼状，将其放在砂糖上，用擀面棍擀开，放在烤盘上，进炉烤制，炉温220℃适宜，烤熟上色出炉即成。

特点：咸甜，酥脆。

542. 奶 油 卷

用料：清酥面团29斤，奶油酱13.8斤，鸡蛋1斤，糖水0.5斤。

作法：1.将冻好的清酥面团擀成长条薄片，切成长8寸、宽1寸的小长条，卷到锥形的铁桶上，码在刷过水的烤盘上，刷上鸡蛋汁，入炉烤制，炉温230℃适宜，烤成焦黄色出炉，刷上糖水，待用。2.将奶油酱子装入花嘴子口袋里，分别挤进奶油卷内即成。

特点：色黄味浓，香甜酥脆。

543. 奶 油 层 酥

用料：清酥面团20斤，奶油酱8斤，糖粉1斤，清酥渣子2斤。

作法：1.将冻好的清酥面切成每块2.5斤，擀成长方形大饼，放在刷过水的烤盘上，收边整齐，入炉烤制，炉温220℃适宜，熟后上色出炉待用。2.用奶油将两块凉后的大饼粘成一

块，在上面一块的表面上抹上一层奶油，将清酥渣子0.5斤，撒在表面，按平，用刀切块，撒上糖粉即成。

特点：酥脆香甜。

544. 计 司 条

用料：清酥面团12.5斤，计司1.4斤，奶酪1.4斤（干酪），鸡蛋0.5斤，

作法：将冻好的清酥面擀成大薄片，刷上鸡蛋汁撒上干酪末，用花刀拉成长5厘米、宽2厘米的长条，逐个拧成麻花形，码放在刷过水的烤盘上，入炉烤制，炉温220℃适宜，烤成焦黄色，出炉即成。

特点：计司味香，脆咸适口。

545. 清 酥 包 子

用料：清酥面团3斤，肉馅1.5斤。

作法：将冻好的清酥面团擀成大饼，用圆模子磕成小圆饼，稍轧开，轧长圆形，把肉馅摆放在中间，并在一边刷上清水，把另一边对折上，用铁桶在包子凸出部分按一下，刷上鸡蛋汁，码在烤盘上，入炉烤制，炉温230℃适宜，烤成黄色即成。

特点：皮酥脆，馅鲜嫩。

备注：除上一种形状外，还可做成圆形，将清酥面片，底片上面，放上炒好的肉馅，四周刷上鸡蛋，将上一片盖上，然后刷上鸡蛋汁，入炉烤制，其它和前一种相同。

546. 清 酥 苹 果 包

用料：清酥面1.5斤，砂糖3两，苹果10个，桂皮粉少许。

作法：苹果去皮去核成为空壳状，清酥面1.2斤擀成薄

片，用花刀拉成四方形，将苹果分别放在每个四方形上，砂糖、桂皮粉分别灌入每个苹果的空壳中，面片四周刷上鸡蛋，四周朝上提起包严，剩余青酥面擀成薄片拉成树叶状，将苹果包四缝上刷上鸡蛋，把树叶状的面片，贴在缝上。在苹果包的顶部再贴上一个直径2厘米的圆面片，整个苹果包刷上鸡蛋入炉200℃烤熟即可。

特点：苹果味浓，清香可口。

备注：另一种半个苹果，除树叶不放，其余的和以上的操作方法一样。

547. 清 酥 盒

用料：清酥面团4.5斤，鸡蛋0.2斤，面干0.2斤。

作法：1.将冻好的清酥面擀成薄片，磕成底、盖两层。在盖的中间，用较小的模子扣一圆眼。2.将做底的部分刷上鸡蛋汁，把已扣成圆圈的盖粘合一起，刷上鸡蛋汁入炉烤制，扣下的小圆饼经稍轧后也同时入炉烤制，炉温220℃适宜，烤起上色后出炉即成。

特点：香脆适口。

用途：此种清酥盒可作数种饭菜如：鸡酥盒、虾酥盒等。

548. 咖 喱 角

用料：清酥面团5斤，咖喱牛肉馅2斤，鸡蛋0.5斤。

作法：1、将冻好的清酥面团擀成薄片，然后拉成正方形小块，把咖喱肉馅放在中间，将其中相对的两角刷上鸡蛋汁，再把另外一角两边对折过去，粘好，码放烤盘中，再刷上鸡蛋汁，入炉烤制，温度220℃适宜，烤熟上色即成。

特点：皮酥香，馅味浓。

549. 奶豆腐起酥包

用料：清酥面团2.8斤，奶豆腐0.6斤，砂糖0.2斤，鸡蛋0.2斤，香草粉少许，富强粉3钱，糖制桔皮0.13斤，葡萄干6钱。

作法：1.把奶豆腐搓碎，加上砂糖、鸡蛋、香草粉拌匀后加入桔皮、葡萄干再搅拌，对入面粉和匀。2.将清酥面团擀成薄片，切成四方块，四周刷上鸡蛋，中间挤上奶豆腐，将其包好上面再刷上鸡蛋汁，码放刷过水的烤盘上，进炉烤制，炉温200℃适宜，上色熟后出炉即可。

特点：皮酥馅嫩，酸甜适口。

550. 鲜奶油清酥卷

用料：黄油1斤，富强粉1.4斤，砂糖0.2斤，鸡蛋0.3斤，鲜奶油0.63斤，盐2.5钱，醋精少许。

作法：1.面团的加工制作方法和清酥面团制作程序一样。2.将冻好的清酥面团擀成大片，切成长条，卷在锥形模子上，刷上鸡蛋，入炉烤制，炉温230℃适宜，上色熟后出炉待用。3.将鲜奶油加入白糖，用抽子打起，装入口袋，挤在喇叭形的清酥卷内即成。

特点：油鲜味美，香酥适口。

蛋 糕 类

551. 奶油小蛋糕

用料：鸡蛋2.7斤，砂糖1.5斤，富强粉1.5斤，奶油酱3

斤，糖水0.4斤。

作法：1.将鸡蛋、砂糖放入锅内，用抽条打起，再倒入面粉拌匀。2.将拌好的蛋糕糊倒入特制的长方模子中，抹平后进炉烤制，炉温180℃适宜，熟后出炉待用。3.将凉透的蛋糕坯子分两层片开，淋上糖水，用奶油酱粘合，表面用奶油抹光，用刀切块后，再分别挤上各种图案即成。

特点：质松软，味香甜。

552. 核桃蛋糕

用料：鸡蛋13斤，砂糖7.5斤，富强粉7.5斤，桃仁2斤，糖粉0.5斤。

作法：1.将鸡蛋、砂糖放入锅内，上机器搅拌，打起后到入富强粉拌匀。2.将拌好的面倒入特制的长方模子中，抹平后，把桃仁分别撒在上面入炉烤制，炉温180℃适宜，熟后出炉待用。3.将凉透的核桃蛋糕用刀切块，撒上糖粉即成。

特点：质地松软，核桃味香。

553. 巧克力小蛋糕

用料：鸡蛋2.7斤，砂糖1.5斤，富强粉1.5斤，翻砂糖2斤，可可粉0.3斤，果酱1.5斤。

作法：1.蛋糕坯子的作法同核桃蛋糕。2.将蛋糕坯子分两层片开后，用果酱粘合，再把化好的巧克力糖皮挂在表面，然后用刀切块，上面挤上各种图案即成。

特点：质松软，味酸甜。

554. 巧克力大圆蛋糕

用料：鸡蛋13斤，富强粉4.6斤，砂糖6斤，可可粉1.3

斤，可可奶油酱18斤，巧克力糖皮9.8斤，香草粉少许。

作法：1.将鸡蛋、砂糖放入锅内，上机器搅拌，打起后倒入可可粉和面粉，搅拌均匀后，装入圆模里，分均后进炉烤制，炉温190℃适宜，熟后出炉待用。2.将凉透的蛋糕片三刀切成四层，每层分别夹上可可奶油酱，抹边收齐后入冰箱冷冻。3.将巧克力糖皮化开，分别抹在蛋糕表面，再用油纸卷成筒，装入余下的糖皮，挤在蛋糕上成网状，用刀切块即成。

特点：巧克力味浓，蛋糕松软。

555. 水果小蛋糕

用料：鸡蛋13斤，砂糖7.5斤，富强粉7.5斤，果酱12.5斤，洋粉冻5斤，菠萝片3斤。

作法：1.蛋糕坯子的作法同551《奶油小蛋糕》中的作法。2.将蛋糕片开成两层，用果酱粘合，表面再抹一层果酱，并把菠萝码在上面，刷上洋粉冻，稍凉用刀切块即成。

特点：质松软，有什锦水果香味。

556. 花生巧克力蛋糕

用料：鸡蛋13斤，砂糖6.5斤，富强粉6.3斤，可可粉1.2斤，花生仁2.5斤。

作法：1.将鸡蛋、砂糖放入锅内，上机器搅拌，打起后倒入富强粉和可可粉和匀。2.将拌好的蛋糕糊倒入特制的长方模子里，抹平，分别撒上花生仁，入炉烤制，炉温180℃适宜。3.将凉透的蛋糕用刀切块即成。

特点：质松软，可可味浓

557. 蛋 糕 卷

用料：鸡蛋10斤，砂糖4.7斤，富强粉4.8斤，果酱10斤，糖粉0.3斤。

作法：1.将鸡蛋、砂糖放入锅内，上机器搅拌，打起后倒入面粉和匀。2.将烤盘铺上纸，把拌好的蛋糕糊分别摊抹在烤盘上，入炉烤制，炉温260℃适宜。烤成黄红色，熟后出炉即成蛋卷。3.将凉好的蛋卷去掉纸，抹上果酱卷成圆条，过刀切斜块，撒上糖粉即成。

特点：质地松软，酸甜适口，

558. 树 根 点 心

用料：鸡蛋8斤，砂糖3.6斤，富强粉2.4斤，可可粉0.4斤，可可奶油酱18斤，巧克力糖0.7斤，奶油酱3斤。

作法：1.将鸡蛋、砂糖放入锅内，上机器搅拌，打起后倒入富强粉和可可粉拌匀。2.将烤盘上铺上纸，把拌好的蛋糕糊分别到入烤盘上，用长刀摊开抹平，入炉烤制，炉温260℃适宜，熟后出炉，稍凉去纸。3.在每片蛋糕上分别抹上可可奶油酱，卷成圆条，入冰箱冷冻。4.将可可奶油酱装入扁嘴子口袋里，挤在圆条上，用刀切块，然后撒点巧克力皮，中间挤上红色的奶油花，两边插上巧克力糖叶即成。

特点：味道鲜美。

559. 奶 油 圆 蛋 糕

用料：鸡蛋1.4斤，富强粉0.73斤，砂糖0.73斤，奶油酱2.3斤，糖水0.2斤。

作法：1.将鸡蛋、砂糖放入锅内，用抽条打起，倒入面

粉和匀，装入圆形铁模子里，入炉烤制，炉温180℃适宜，熟后出炉待用。2.将凉透的蛋糕片成两层，先淋上糖水，用奶油粘合，表面再用奶油抹光，周围沾上蛋糕渣。3.用花嘴子挤上各种图案，根据需要可挤上各种内容的字样。

特点：外形美观，质地松软。

备注：此种蛋糕的制作，可做成“生日蛋糕”、“寿”字蛋糕、“喜”字蛋糕、“圣诞蛋糕”及水果奶油蛋糕等品种。

560. 蛋 糕 条

用料：鸡蛋3斤，砂糖1.5斤，富强粉1.6斤，果酱1.2斤，巧克力糖皮1.7斤。

作法：1.将鸡蛋清、黄分开打起，蛋清入冰箱稍冻。2.先将蛋黄和砂糖放入锅内抽打起来后，再把打起的蛋清倒入，加上面粉搅拌均匀，装入圆嘴布口袋里，挤成长条进炉烤制，炉温250℃适宜，烤后上色出炉稍凉。3.去掉纸后，将两个蛋糕条用果酱粘合一起，再沾上一层巧克力糖皮即成。

特点：清淡利口，食而不腻。

饼 干 类

561. 砂 糖 饼 干

用料：鸡蛋7斤，砂糖8斤，富强粉10斤，砂糖少许，油少许（擦盘用）。

作法：1.先将鸡蛋、砂糖放在搅锅里，放热水中，加温

38℃适宜，然后上机器搅拌，打起后，对入面粉，搅拌均匀，成饼干料。2.将烤盘抹上油，然后把饼干料装入布口袋用特制的嘴子挤在烤盘里，撒上砂糖，进炉烤制，炉温240℃适宜。稍上色出炉即可。

特点：香甜，酥脆。

562. 蛋 黄 饼 干

用料：鸡蛋7斤，砂糖8斤，富强粉10斤，植物油少许（擦盘用）。

作法：1.先将鸡蛋、砂糖放入锅内，放热水中加温38℃适宜，然后上机器搅拌，打起后，对入面粉，搅拌均匀成饼干料。2.将烤盘抹上油后，把饼干料装入布口袋用特制的嘴子挤在烤盘里，进炉烤制，炉温250℃适宜，上色熟透即可出炉。

特点：酥脆，香甜。

563. 星 星 饼 干

用料：富强粉10斤，砂糖5.5斤，黄油4斤，鸡蛋3斤，牛奶3斤，氨10克。

作法：1.将黄油、砂糖放在搅锅里，搅到发白时，再慢慢地把鸡蛋、氨倒入，对入牛奶，取下锅后用手边拌边掺入面粉，拌匀，成饼干料。2.将烤盘擦干净后，把拌匀的饼干料装入五瓣花嘴的口袋中，挤在烤盘上后，进炉烤制，炉温240℃适宜，熟后出炉即可。

特点：奶油味浓，松甜可口。

564. 巧 克 力 饼 干

用料：富强粉10斤，鸡蛋3斤，黄油2斤，大油2斤，砂糖

5.5斤，可可粉0.5斤，牛奶3斤，氨15克。

作法：1.先将黄油、大油、砂糖放在搅锅内，上机器搅拌，打起后，对入鸡蛋及氨，然后再把牛奶慢慢倒入。2.将以上混合料搅好后下机器，用手边拌边放入面粉及可可粉，拌均匀后，装入带花嘴子的口袋中，挤在烤盘上，进炉烤制，炉温240℃适宜，熟后出炉即可。

特点：巧克力味浓，质酥。

565. 干果饼干

用料：富强粉12斤，砂糖4.8斤，大油3斤，鸡蛋4斤，葡萄干2斤，黄油3斤，氨60克。

作法：1.将富强粉放在案上，然后放入黄油、大油、砂糖和洗净的葡萄干，再把搅开的鸡蛋、氨对入，掺入面粉，和成面团。2.将面团分成数份，搓成长条，放在烤盘上，上面刷上鸡蛋汁，用带齿的塑料板画上花纹，进炉烤制，炉温240℃适宜。熟后出炉切成小段即可。

特点：果味浓，香甜可口。

566. 蛋白气鼓饼干

用料：鸡蛋清10个，砂糖1斤，富强粉0.2斤，水0.5斤，植物油0.2斤，干面0.5斤。

作法：1.先将砂糖和水放进锅内，上火熬稠（比翻砂糖稍嫩些）。2.将鸡蛋清冻后，打成蛋白，再慢慢地对入熬好的糖水，用力搅拌，然后对入面粉0.2斤。3.把烤盘上抹上油，撒上面干，去掉浮面，把搅好的蛋白装入带圆嘴的口袋中，挤在烤盘上，放到通风处风干，干皮后，进炉烘烤，炉温100℃适宜，熟后出炉切成小段即可。

特点：质酥脆，味香甜。

567. 三色饼干

用料：富强粉5斤，砂糖2斤，鸡蛋2斤，黄油1.3斤，大油1.2斤，可可粉25克，氨25克，食用红色素少许。

作法：1.先将黄油、大油、砂糖放在一起，用力搓匀，再把搅开的鸡蛋和氨倒入，然后掺入面粉搅拌均匀，和成面团。2.将面团均分3份：一份掺入可可粉，一份掺入食红色，余下一份为本色。然后将三种不同颜色的面团分别擀成大饼，在其中本色和可可色上刷鸡蛋汁，将三块粘合一起。3.将三色大饼切成数条，摆在烤盘里，进炉烤制，炉温240℃适宜，熟后出炉即可。

特点：色美味甜，酥香可口。

568. 芝麻饼干

用料：富强粉30斤，大油9斤，糖水21斤，芝麻6斤，氨0.3斤，面干2斤。

作法：1.先把富强粉放在案子上，然后将大油、糖水、氨倒在面的中间搓匀，逐渐掺入面粉，和成面团。2.将面团分成数份，依次擀成薄片，刷上清水，撒上芝麻，用花刀切成小方块，摆在烤盘里进炉烤制，炉温240℃适宜，熟后出炉即可。

特点：芝麻味香，酥甜可口。

569. 咸饼干

用料：富强粉3斤，玉米粉0.7斤，鸡蛋1.8斤，花生油4斤，精盐7钱，苏打2钱，牛奶少许。

作法：1. 先把富强粉、玉米粉掺一起，放在案子上围成圆圈，然后将鸡蛋、花生油、盐、苏打、牛奶对入，用力搓匀，慢慢掺入面粉，和成面团。2. 将和好的面团分成数份，并擀成薄片，可用各种模子扣成各种样式或用花刀切成各式的块，然后摆在烤盘里，表面刷上鸡蛋汁，进炉烤制，炉温 220°C 适宜，熟后出炉即可。

特点：味咸质脆。

面 包 类

570. 大 面 包

用料：富强粉100斤，砂糖2斤，花生油2斤，盐1.5斤，酒花水3斤，水50斤。

作法：1. 先用25斤面粉对入酒花水和成面团，进行第一次发酵，约两小时后，面团表面呈蜂窝状即可。2. 用热水把砂糖、盐化开，倒入面肥中拌匀，将余下的面粉对入，根据面团的软硬酌情加减，和好前将花生油对入，待均匀后继续发酵。3. 将发好的面团分成数份，揉成圆面包坯，稍饧后，把坯装入特制的模子内，放到熏箱里饧发，起来后，刷上清水，进炉烤制。先用 180°C 的温度，后用 230°C 的温度，熟后上色即可。

特点：质地柔软，口味稍咸。

571. 黑 面 包

用料：燕麦面粉32斤，富强粉16斤，砂糖0.6斤，盐1.6

斤，面肥10斤，花生油1斤，糊糖少许，酒花水4斤。

作法：1.前一天晚上将富强粉16斤对入酒花水4斤，和成面团，进行第一次发酵。2.将发酵好的面肥掺入化开的糖、盐水，再把老肥加入搅拌均匀，然后将32斤燕麦面倒入和匀，进行第二次发酵。3.把两次发好的面团分成数份，揉成圆面包团，稍饧后，打成坯装入特制的模子中放到木箱熏，发起后进炉前表面刷上玉米粉稀糊，用230℃的温度，上色后再烘烤一会儿，熟后出炉即可。

特点：味道酸咸，质地松软。

572. 果料面包

用料：富强粉50斤，砂糖10斤，鸡蛋7.5斤，黄油2斤，植物油1斤，葡萄干1斤，瓜条1.5斤，青梅1.5斤，酒花水2斤，芝麻0.7斤。

作法：和570大面包发酵程序相同。1.先将富强粉12.5斤对入酒花水和成面团，进行第一次发酵，待面团表面呈蜂窝状即可。2.用热水将砂糖、盐化开，倒入面肥中搅匀，然后掺入所有的副料和富强粉，根据面团的软硬酌情加水，和好前将花生油对入，待均匀后，继续饧发。3.将发好的面团分成数份，揉成圆型，放在烤盘里，放熏箱里熏起后，刷上鸡蛋汁，撒上芝麻，进炉烤制，炉温230℃适宜，熟后上色即可。

特点：果味香甜，质地松软。

573. 牛角面包

用料：混酥面1斤，面包面团2斤，香草粉少许，鸡蛋0.2斤，芝麻少许。

作法：1.将两种面掺在一起，下入香草粉，用力搅匀，分成数份圆好饧发。2.把饧发好的面擀成长圆片，随卷随抻，卷成牛角形状，放在烤盘上，放到熏箱里饧发。熏起后刷上鸡蛋汁，撒上芝麻，进炉烤制，炉温 240°C 适宜，熟后上色即可（另外牛角面包也可做带馅的）

特点：香甜，柔软。

574. 小圆面包

用料：富强粉35斤，鸡蛋5斤，砂糖2斤，花生油1斤，黄油0.5斤，盐0.25斤，水约17斤，鲜酵母0.35斤。

作法：1.先用10斤富强粉对入鲜酵母和成面团，进行第一次发酵，待表面呈蜂窝状即可。2.用热水将糖、盐、黄油化开，然后和鸡蛋一块倒入面肥里，搅拌均匀后掺入面粉，和成面团，进行第二次饧发。3.将面团分成数份，揉成小圆面包坯，放在烤盘上，进熏箱里熏起后，入炉烤制，炉温 240°C 适宜。熟后上色出炉即可。（此种小面包属于甜咸面包，宴会用。面包侧面用刀刺开里边夹上火腿或肠子等）。

特点：稍甜，质松软。

575. 小长面包

用料：富强粉7斤，发面肥3斤，砂糖0.2斤，花生油0.2斤，盐0.05斤。

作法：1.先把糖、盐用热水化开，倒入面肥中，搅拌均匀后，对入面粉，再加入花生油，进行饧发。2.将饧发好的面团分成数份，先揉成小圆面团，然后将面团边砸边整形，做成两头尖、中间宽的形状，放在烤盘上，进熏箱熏发，发起后刷上鸡蛋，入炉烤制，炉温 230°C 适宜，熟后出炉

即可。

特点：松软，香甜。

杂 样 点 心

576. 首 都 蛋 糕

用料：富强粉4斤，砂糖2.5斤，黄油2.5斤，鸡蛋2.5斤，葡萄干1斤，氨30克，糖粉0.5斤，白兰地酒少许。

作法：1.先将黄油放在搅锅里化软，再加入砂糖，放在机器上搅拌，然后陆续对入鸡蛋、氨搅匀后再加入葡萄干、白兰地酒，掺入富强粉拌匀。2.把搅好的油面装进口袋中，分别挤在模子里，进炉烤制，炉温在180—190℃适宜，熟后出炉即可。

特点：味香甜，质松软。

577. 果 料 蛋 糕

用料：富强粉3.5斤，砂糖3斤，鸡蛋6斤，黄油1.5斤，大油1.5斤，瓜条2斤，青梅1斤，桃仁0.5斤，葡萄干1斤，氨10克。

作法：1.先将黄油、大油、砂糖上机器搅拌，搅起后，逐渐对入鸡蛋和氨，搅拌后，将洗净的葡萄干和切碎的青梅、瓜条倒入，再掺入富强粉，搅拌均匀待用。2.把搅拌好的油面装进特制的模子中，抹平后，将桃仁撒在上面，入炉烤制，炉温在200℃左右，烤熟后出炉，过刀切块即可。

特点：果味芬芳，质软适口。

578. 巧克力气鼓

用料：富强粉5斤，黄油2.5斤，鸡蛋8斤，盐35克，水5斤，奶油12斤，巧克力糖皮8斤。

作法：1.将黄油、盐、水放入搅锅内，上火烧开后，把富强粉过罗倒入锅内，将面烫熟，稍凉，上机器搅拌，搅开后陆续放入鸡蛋。2.把烤盘擦上油，将油面装入带圆铁嘴的布口袋里，再往烤盘上挤成长型坯子，进炉烤制，炉温240℃适宜，熟后取出倒入箱子里闷软，用刀从侧面开口，挤进奶油，沾上巧克力糖皮即可。

特点：表面光亮，甜香适口。

579. 奶皮酥

用料：富强粉6斤，砂糖2.4斤，大油1.5斤，黄油1.5斤，鸡蛋黄2斤，氨6克。

作法：1.先将面粉围成圈，将砂糖、大油、黄油、鸡蛋黄、氨对入，用力搓匀，再逐渐掺入面粉和成面团，2.将和好的面团分两块分别擀成大饼，摊放在木板上进冰箱冷冻。3.将蛋清、香草粉放在小锅内，搅开后逐渐对入糖粉，搅成后抹在两块面片上，用长刀沾热水切成长方块，码在烤盘上，进炉烤制，炉温在160℃适宜，熟后出炉即成。

特点：酥脆适口，表面光亮。

备注：奶皮的配料比例：糖粉1.4斤，鸡蛋清3个，香草粉0.5克。

580. 炸桃花

用料：富强粉2.6斤，砂糖0.6斤，鸡蛋1.5斤，盐3克，苏打1克，香草粉少许，糖粉0.3斤，白兰地酒少许。

作法：1. 先把富强粉放在案子上围成圆圈，然后将砂糖、鸡蛋、盐、苏打、香草粉、白兰地酒对在一起倒入面中，用力搓匀，逐渐掺入面粉和成面团，分成多份，揉成圆型面团稍饧一会儿，再擀成薄片，用花刀划开五道，圆边相连，编制成花形。2. 把特制的铁筒模子放进油锅里，待油烧熟后，将编好的“桃花”放在铁筒内，用花生油边炸边整形，炸上颜色即可。3. 冷却后，再将糖粉撒在桃花上。

特点：香脆可口。

581. 猫耳朵

用料：皮：富强粉1斤，鸡蛋清10个，糖粉1斤，牛奶0.5斤。

馅：翻砂糖2斤，黄油0.5斤，可可粉0.1斤，香草粉少许。

作法：1. 先用牛奶把糖化开，对入面粉、蛋清搅拌和成稀糊状，备用。2. 将烤盘抹上油后，再撒上面干，用小勺把牛奶蛋清稀糊往盘上盛，用手指逐个慢慢地抹成圆片，进炉烘烤，不得上色，熟后取出，趁热卷成猫耳朵形状的坯子，放在一边备用。3. 把翻砂糖、黄油、可可粉、香草粉放在一起搓匀，灌进凉了的猫耳朵坯子里，用巧克力糖皮封口即成。

特点：味香甜。

582. 古力其点心

用料：富强粉15斤，黄油3斤，砂糖5斤，鸡蛋4.5斤，葡萄干1.5斤，果脯1斤，瓜条1斤，桔饼1斤，牛奶2.5斤，精盐0.1斤，白兰地酒0.3斤，香草粉5克，鲜酵母0.17斤。

作法：

1. 先将温水化开酵母，取1/3富强粉进行第一次发酵。
2. 面肥发好后，将砂糖、盐、黄油用热水化开倒入面肥中，搅拌均匀，再将果料一同倒入，搅匀后，对入余下富强粉，和成面团，进行第二次发酵。
3. 待发酵后，将面团分成数份，圆好装入特制的铁模中，入发酵箱进行热气熏发，发起即入炉烤制，炉温160—180℃适宜。
4. 烤熟出炉后，凉后抹糖水并粘上白翻砂糖，点心的表面另码上些瓜条、桔饼等。

特点：松软可口，香甜适宜。

583. 蛋 清 桃 酥

用料：桃仁1斤，砂糖2斤，富强粉0.5斤，蛋清10个，糖色少许。

作法：1. 将桃仁切成碎末。将蛋清，桃仁放入锅中，放热水里加温，烫手为止（60—70℃），对入面粉、糖色，搅拌均匀。
2. 把拌匀的料装入带铁嘴的布口袋中，挤在擦过油、撒上面干的烤盘里，风干后入炉，烘烤，炉温100℃适宜，熟后出炉即成。

特点：桃仁味浓，香脆可口。

584. 气 鼓 鸭 子

用料：富强粉1斤，黄油0.5斤，鸡蛋1.6斤，精盐7克，水1斤，糖粉少许。

作法：1. 先将黄油、盐、水倒入锅中上火烧开，然后把过罗的面倒入，烫熟后稍凉，边搅边对入鸡蛋，搅好待用。
2. 用带圆嘴口袋装烫熟的鸡蛋面糊挤头胫、身子（单挤），入炉烤制，炉温230℃适宜，出炉后闷一会儿，将身子扎一小洞，

把胫插入，从底部灌奶油，然后往鸭身上撒上糖粉即成（用的奶油见520个菜）。

特点：软硬适宜，香甜不腻。

585. 蛋 白 点 心

用料：鸡蛋清1斤，砂糖2.5斤。

作法：1 将蛋清打起来，并陆续对入砂糖，然后再用热水加温，搅好后，挤在辅纸的烤盘上，入炉烘烤，温度不能高（此种点心洁白）。

特点：颜色洁白，香脆可口。

586. 黄 油 桃 酥

用料：富强粉24斤，砂糖9斤，黄油4斤，植物油4斤，桃仁0.8斤，氨170克，苏打24克，水4斤。

作法：1. 先将桃仁过刀切碎，并将砂糖用水化开。2. 将面粉放在案子上围成圈，然后将糖水、碎桃仁、黄油、植物油，及氨、苏打均放到面圈中，搅和均匀后，逐渐掺入面粉，和成面团备用。3. 将面团分成数份，用特制的模子扣成桃酥，码在烤盘中，入炉烤制，上色出炉即成。

特点：香酥利口，食而不腻。

587. 什 锦 酥

用料：富强粉10斤，糖水6斤，鸡蛋1斤，大油3斤，砂糖0.5斤，氨0.1斤，果料1.2斤。

作法：1. 将以上原料（除果料外）掺入一起，和成面团。2. 用和好的面团轧成大饼，用模子扣成圆形，码在干净的烤盘上，刷点鸡蛋汁，撒上干果碎块，入炉烤制，炉温240℃适

宜，上色后出炉即成。

特点：质酥味美，香甜可口。

588. 杏 仁 酥

用料：富强粉3斤，砂糖0.9斤，饴糖0.9斤，大油0.9斤，蛋黄0.5斤，苏打15克，氨3克，杏仁0.1斤。

作法：1.先将砂糖用水溶解开，备用。2.再把面粉在案上围成圈，然后将糖水、饴糖、大油、蛋黄、苏打、氨倒进面圈中用力搓匀，逐渐掺入面粉和成面团。3.将面团分别擀成大饼，用圆模子扣成圆饼，每块中间按杏仁一个，码放烤盘里，入炉烤制，上色即成。

特点：质酥，味香。

589. 黄 油 葡 萄 酥

用料：富强粉6斤，黄油0.3斤，鸡蛋2斤，砂糖2.4斤，大油2.2斤，葡萄干0.3斤，氨20克。

作法：1.将葡萄干洗净待用。2.把面粉在案子上围成圈，然后将黄油、鸡蛋、砂糖、大油、氨倒在中间，用手搓匀，逐渐掺入面粉，和成面团。3.将面团分别擀成大饼，用圆模子扣成圆饼，每块中间按葡萄干一个，码放烤盘里，入炉烤制，炉温260℃适宜，上色即成。

特点：质酥，味香。

590. 鲜 奶 油 脆 卷

用料：富强粉0.25斤，砂糖0.04斤，蛋白0.25斤，牛奶0.25斤，鲜奶油0.63斤，香草粉少许。

作法：1.先将砂糖0.03斤、牛奶0.25斤放入锅内上火化

开，凉后加蛋白、面粉、香草粉拌匀，装入布口袋里。2.烤盘擦油，撒上少许面粉，将布口袋里的料挤在盘上后，用手指再逐个摊抹成圆片，入炉烘烤，上色出炉，随即卷成小喇叭形凉后备用。3.鲜奶油加入白糖，用抽子打起，装入口袋，挤在卷内即成。

特点：香脆，味鲜。

591. 红 果 排

用料：富强粉0.3斤，黄油0.13斤，砂糖1.2斤，鸡蛋0.1斤，鲜奶油0.25斤，香草粉，苏打少许，红果1斤。

作法：1.将黄油、鸡蛋、苏打、香草粉、砂糖0.02斤拌匀，下入面粉和成面团，擀成一个圆片，放入烤盘进炉烤制，熟后出炉成排底。2.红果去皮去核，放入锅内加水少许，上火煮烂，再过细罗成泥，调入砂糖1斤，上火熬稠，倒在排底内摊平晾凉。3.鲜奶油加糖1两，用抽子打起，先在排上抹一层，再挤上花即可。

特点：酸甜适口。

冷 热 饮 料 类

592. 雪 花 冰 糕

用料：鲜奶油1斤，糖桔皮1两，糖瓜条1两5钱，红樱桃10个，菠萝4两，糖粉4两，白兰地酒5钱，香草粉少许，蛋糕条3两（10条）。

做法：1.将糖桔皮、糖瓜条均切成小碎丁，用白兰地酒

腌1小时。菠萝切小丁块。蛋糕条斜切成角块待用。2.将冰糕模子底部和四周围用油纸衬托好，将鲜奶油放入不锈钢锅内，用打蛋器抽打至能立起时，将腌好的糖桔皮、糖瓜条倒入，放香草粉和过滤的糖粉，轻轻拌和均匀，立即装灌在铺好油纸的冰糕模子里，上面用油纸加盖严。速放入冰箱（-15℃）冷冻凝固约3~4小时即成。3.上餐台时先将口布叠成花样铺在高庄盘子上面衬托一瓷盘，将冰糕模子用温水略浸后即扣出，剥去油纸，放入瓷盘中，四周围插上蛋糕条，边上配以菠萝丁块，冰糕中间和顶上放红樱桃，也有上面甩糖丝挂上或放上糖架子、糖花点缀。

特点：色白，味甜香，适用于宴会。

593. 香草冰淇淋

用料：牛奶20斤，砂糖6斤，鸡蛋6斤（60个选用红皮鸡蛋），香草粉2钱。

做法：1.将牛奶倒入锅内，加砂糖搅匀上火熬开。2.将消毒鸡蛋打入不锈钢搅锅内，用捆条抽打起，将烧开的牛奶冲入鸡蛋内边冲边搅，然后再上火稍熬3~5分钟，待汁已挂匀即可下火，加入香草粉搅开过罗，用冷水拔凉后上机器绞制冰激淋即成。

特点：色淡黄，味香，质软，有浓郁的香草味。

备注：1.制作冷饮，必须四专（专人、专室、专工具、专消毒）。2.制作冰激淋，要严格消毒。所用鸡蛋洗净后用3%氯亚明水泡10分钟，操作人员的手和制作、存放冰激淋的容器、工具，都要用酒精严格消毒。

594. 可可冰淇淋

用料：牛奶20斤，砂糖6斤，鸡蛋6斤（约60个红皮鸡蛋），

可可粉4两，香草粉1钱。

做法：1.将牛奶、可可粉、砂糖放入锅内搅匀，上火熬开。2.将消毒鸡蛋打入不锈钢搅锅内用捆条抽打起，将烧开的牛奶冲入鸡蛋内边冲边搅，然后再上火稍熬3~5分钟，待汁已挂匀即可下火，加入香草粉搅开过罗，用冷水拔凉后上机器绞制，可可冰激淋即成。

特点：香软，凉爽，可可味突出。

595. 冰淇淋奶油

用料：香草冰激淋1两8钱，膨松体鲜奶油(见第457个菜)5钱，红樱桃1个。

做法：将香草冰激淋放入冰激淋银托内，上面挤上膨松体鲜奶油花，放上红樱桃1个即成。

596. 冰淇淋带巧克力少司

用料：香草冰淇淋或可可冰淇淋1两8钱，巧克力少司(见第456个菜)5钱。

做法：将香草冰淇淋或可可粉冰淇淋放入银托内，浇上巧克力少司即可。

597. 冰淇淋苏打

用料：香草冰淇淋1两5钱，苏打水2/3瓶。

做法：将苏打水倒入玻璃杯内一半，放入冰激淋球，再将苏打水倒下，上起大量泡沫即成。

598. 冰淇淋桔子水

用料：香草冰淇淋1两5钱，桔子水2/3瓶。

做法：将桔子水倒入玻璃杯内一半，放入香草冰淇淋球，再将余下的桔子水倒入，上起大量泡沫即成。

599. 冰淇淋咖啡带鲜奶油

用料：冷咖啡3两，冰淇淋1两5钱，红樱桃1个，膨松体鲜奶油（见第457个菜）5钱。

做法：将冷咖啡倒入玻璃杯，放入冰淇淋球，再挤上膨松体鲜奶油花，上摆红樱桃1个即成。

600. 冰淇淋菠萝圣代

用料：罐头菠萝1两，香草冰淇淋1两8钱，红樱桃1个，膨松体鲜奶油（见第457个菜）5钱。

做法：将冰淇淋球放入银托内，把菠萝片切开摆在冰淇淋周围，挤上膨松体鲜奶油花，放上樱桃1个即成。

601. 冰淇淋蜜桃圣代

用料：罐头蜜桃1两，香草冰淇淋1两8钱，红樱桃1个，膨松体鲜奶油（见第457个菜）5钱。

做法：将冰淇淋球放入银托杯内，把蜜桃摆在冰淇淋周围，挤上膨松体鲜奶油花，放上红樱桃1个即成。

602. 冰淇淋荔枝圣代

用料：罐头荔枝1两，香草冰淇淋1两8钱，红樱桃1个，膨松体鲜奶油（见第457个菜）5钱。

做法：将冰淇淋球放入银托杯内，把荔枝摆放在冰淇淋周围，挤上膨松体鲜奶油花，放上红樱桃1个即成。

603. 冰淇淋可可圣代

用料：可可冰淇淋1两8钱，巧克力少司(见第456个菜)5钱，什锦烩水果(苹果，桔子，梨，菠萝)1两，红樱桃1个，膨松体鲜奶油(见第457个菜)5钱。

做法：将冰淇淋球放入银托杯内，把什锦烩水果摆在冰淇淋周围，挤上膨松体鲜奶油花，浇上巧克力少司，顶上放一个红樱桃即成。

604. 烤冰淇淋(按10份计)

用料：香草冰淇淋1斤5两，鸡蛋清4两，糖粉2两，混酥面6两，(见第478个菜)煮苹果2个。

做法：1.将蛋清用蛋抽子抽打成泡沫体后，放少许砂糖，再抽打立起，装入带花嘴子的布口袋内待用。2.混酥面擀成薄片，扣在花模子上，做成小混酥碗，放入烤炉烤熟凉透待用。3.将香草冰淇淋球放入混酥碗内(底部填煮苹果片)，速挤上一层打起蛋白并挤上各种形状蛋白花(要挤严)，放入热烤炉烤上色，取出撒糖粉，要快上餐台。

605. 冷咖啡

用料：咖啡2两，砂糖5两，水4斤5两。

做法：将咖啡装入纱布口袋内扎紧口，放入咖啡壶内，加水4斤5两，上火熬开，在中火上煮10分钟，取出咖啡袋，加入砂糖搅匀化开，冷后下冰箱镇凉。出成品4斤，每杯4两。

606. 冷咖啡带冰淇淋

用料：冷咖啡3两，香草冰淇淋1两5钱。

做法：将冷咖啡倒入玻璃杯内，放入香草冰淇淋球即成。

607. 冷牛奶（按1份计）

用料：鲜牛奶4两，糖汁1两。

做法：将牛奶烧开，凉后入冰箱镇凉。糖汁放杯内，将冰好的冷牛奶冲入杯内搅匀即成。

608. 冷可可（按1份计）

用料：冷牛奶3两，可可汁（见第456个菜）5钱，膨松体鲜奶油（见第457个菜）5钱。

做法：将可可汁倒入玻璃杯内，冲入冷牛奶搅匀，上挤膨松体鲜奶油花即成。

609. 冷柠檬红茶

用料：红茶卤1两，糖汁1两，柠檬1片，冰块少许。

做法：将茶卤和糖汁倒入玻璃杯内，然后冲入冰凉的开水，放入冰块和柠檬片即可。

610. 酸牛奶（按10份计）

用料：牛奶4.5斤，酸奶油3两，砂糖5两（或用酸奶引子半斤）。

做法：将牛奶煮沸，凉至25℃左右，放入酸奶油（或酸奶引子），用蛋抽子轻轻搅匀，过滤后注入消毒过的奶罐内，加盖油纸和二层口布，放在30℃的发酵室内，发酵约4小时左右凝结成酸奶，移入5℃的冰箱内冷藏。食用时单跟砂糖。

备注：制做酸奶时最好专入制做，专用工具，专用温室。

611. 红 茶

用料：红茶1两，砂糖（或方糖）6两，水1斤5两。

做法：1.将红茶叶放入干净的不锈钢锅内，注入开水1斤5两，上火烧开，熬4~5分钟，移到微火上焖成为茶卤（约1斤）过罗，装入茶壶。2.上餐台时，每杯倒入茶卤1两，对上开水即可，砂糖（或方糖）3钱单跟。

特点：色紫红，味芳香。

备注：1.柠檬茶：用红茶卤1两，柠檬1片，砂糖4钱，将茶卤倒入杯内，放砂糖和柠檬，冲入开水即成。2.牛奶红茶：将红茶卤1两倒入玻璃杯内，放入砂糖，加沸牛奶1两，冲入开水即成。也可以单跟烧开的牛奶和方糖。3.莫斯科红茶：红茶卤1两，放玻璃杯内，砂糖3钱，冲入开水，单跟苹果酱一两即成。

612. 热 牛 奶

用料：鲜牛奶4两，砂糖4钱。

做法：将牛奶放入干净的不锈钢锅内，上火烧开，放入砂糖搅匀，倒入玻璃杯内即成。

613. 煮 咖 啡

用料：咖啡2两，砂糖5两，水4斤5两。

做法：将咖啡装入纱布口袋，扎紧袋口，放入壶内，加水后上火煮沸，移微火上煮10分钟，取出咖啡渣袋子，放糖搅匀（或用方糖单跟），每杯4两。

特点：香气浓郁，解腻提神。

备注：煮咖啡的壶必须刷净，切勿带油，咖啡必须经过10分钟的熬煮才能汁浓，色酡，味香；但煮的时间太长则无香味，且色污黑。

614. 柠 檬 咖 啡

用料：煮好的清咖啡4两，柠檬1片，砂糖5钱。（也可用方糖4块单跟）。

做法：用玻璃杯装咖啡，放砂糖搅匀，再放柠檬片即可。

615. 牛 奶 咖 啡

用料：煮好的清咖啡3两，鲜牛奶1两，砂糖5钱。

做法：用玻璃杯装咖啡半杯（约3两），与热牛奶对在一起，放糖搅匀（也可用方糖4块单跟）。

616. 土 耳 其 咖 啡

用料：咖啡面（细的）2钱，水3两，砂糖5钱。

做法：用钢精壶一个，刷净后放入咖啡面，放水上火煮沸。待起泡沫时即倒入咖啡杯内，加糖，用小勺搅匀，上台时保持有沫即可。

特点：制作简单，健身提神。

备注：速溶咖啡可用滚沸的开水冲开即饮。

617. 牛 奶 可 可

用料：可可粉3钱，牛奶5两，砂糖5钱。

做法：用小锅放糖和可可粉，用少量牛奶搅拌均匀，冲入热牛奶搅开，上火烧沸后，装玻璃杯即可。

北京展览馆莫斯科餐厅编写组

1986年8月

