

徽 皖 风 味

徽皖风味，指安徽菜，简称徽菜，是我国八大菜系之一。徽菜的影响遍及大半个中国，近及江南各省，远至大西北的西安，徽菜馆四处林立，是雅俗共赏，南北咸宜，独具一格，自成一体的著名菜系。

徽菜的形成与发展，是和安徽的地理环境、经济物产、风尚习俗密切相关的。安徽位于祖国东南，华东腹地，简称“皖”。举世闻名的黄山和九华山蜿蜒于江南大地，雄奇的大别山和秀丽的天柱山绵亘于皖西边沿，成为安徽境内的两大天然屏障。长江、淮河自西向东横贯境内，把全省分为江南、淮北和江淮之间三个自然区域。江南山区，奇峰叠翠，山峦连接，盛产茶叶。竹笋、香菇、木耳、板栗、批杷、雪梨、香榧、琥珀枣，以及石鸡、甲鱼、鹰龟、桃花鳜、果子狸等山珍野味。淮北平原，沃土千里，良田万顷。盛产粮食、油料、蔬果、禽畜，是著名的鱼米之乡，这里鸡鸭成群，猪羊满圈，蔬菜时鲜，果香迷人。特别是砀山酥梨，萧县葡萄，太和春芽，涡阳苔干，早已蜚声国内外。江淮之间，丘陵起伏，湖光山色，令人陶醉。沿江、沿淮和巢湖一带，是我国淡水鱼重要产区之一，万顷碧波为徽菜提供了丰富的水产资源。其中名贵的长江鲥鱼、巢湖银鱼、淮河回王鱼、泾县琴鱼，三河螃蟹等，都是久负盛名的席上珍品。所有这些天赐神品，都成为徽菜取之不尽、用之不竭的物产资源。

徽菜是由皖南、沿江和沿淮三种地方风味所构成。皖南风味以徽州地方菜肴为代表，它是徽菜的主流和渊源。其主要特点是：擅长烧、炖，讲究火功，并习以火腿佐味，冰糖提鲜，善于保持原汁原味。不少菜肴都是用木炭火单炖、单煮，原锅上桌，不仅体现了徽味古朴典雅的风格，而且香气四溢，诱人食欲。其代表菜有：“清炖马蹄鳖”，“黄山炖鸽”、“腌鲜鳜鱼”、“红烧果子狸”，“徽州毛豆腐”、“徽州桃脂烧肉”等。沿江风味盛行于芜湖、安庆及巢湖地区，它以烹调河鲜、家禽见长，讲究刀工，注意形色，善于用糖调味，擅长红烧、清蒸和烟熏技艺，其菜肴具有酥嫩、鲜醇、清爽、浓香的特色。代表菜有“清香炒悟鸡”、“生熏仔鸡”、“八大锤”，“毛峰熏鲥鱼”、“火烘鱼”、“蟹黄虾盅”等。“菜花甲鱼菊花蟹，刀鱼过后鲥鱼来，春笋蚕豆荷花藕，八月桂花鹅鸭肥”，鲜明地体现了沿江人民的风俗情趣。沿淮风味主要盛行于蚌埠、宿县、阜阳等地。其风味特色是：质朴、酥脆，咸鲜、爽口。在烹调上长于烧、炸、馏等技法，善用芫荽、辣椒配色佐味。代表菜有：“奶汁肥王鱼”、“香炸琵琶虾”，“鱼咬羊”、“老蚌怀珠”、“朱洪武豆腐”、“焦炸羊肉”等，都较好地反映了这一地区的风味特色。此外，省会合肥是全省政治经济文化的中心、自然是皖南、沿江、沿淮三种风味交流汇集的地方，这里名店林立，高手竞技，风味各异，品种繁多，不仅丰富了人民的物质文化生活，而且为增进中外友谊和发展旅游事业生辉。

本书所介绍的菜肴中，有些菜肴的主料属国家保护动物，在这里仅作为本地区的传统饮食文化加以介绍。

中国名菜——徽皖风味

贡谈鱼翅

〔主料辅料〕

水发鱼翅500 克	精盐5 克
贡淡50 克	味精1.5 克
熟火腿20 克	绍酒30 克
净冬笋20 克	胡椒粉0.5 克
熟鸡肉20 克	肉汤750 克
青菜心12 克	鸡汤750 克
葱段20 克	熟鸡油30 克
姜片20 克	熟猪油50 克

〔烹制方法〕

1. 贡淡洗净，用热水浸泡 1 小时，摘去肠杂，洗净泥沙，放碗内加绍酒 5 克、肉汤 50 克，入笼蒸烂，拣去葱姜待用。火腿切成长方块，冬笋切成柳叶片，鸡肉切成长片，小菜心切去叶尖，根端削成橄榄形直划上一刀。

2. 将鱼翅倒入冷水锅中烧几滚，倒入漏勺沥水，换清水再继续出两次水，除去部分腥味。再用清水浸泡后，放入大碗内，加入葱姜各 5 克、绍酒 5 克、肉汤 25 克蒸至鱼翅入味至软烂时，出笼拣去葱姜，滗去汤汁不用。

3. 锅上火，放入熟猪油 25 克、葱姜各 5 克，炸出香味时放肉汤、绍酒 5 克，放入鱼翅㸆 15 分钟，倒入漏勺，拣去葱姜。

4. 锅上火擦净，放入熟猪油和鸡油 5 克、葱姜各 5 克炸至呈金黄色发出香味时，放入鸡汤和蒸淡菜的原汁，烧两滚，拣去葱姜，放入鱼翅、笋片和鸡片放在锅边，烧开后移向小火㸆㸆，小菜心投入开水锅中烫一下。

5. 将㸆鱼翅的锅端离炉火，先放入菜心在砂锅内，再放笋片、鸡片，倒入鱼翅，加精盐，把淡菜放在鱼翅周围，盖锅用小火再炖 5 分钟，放入味精，撒上胡椒粉，放上火腿片，淋上鸡油，盖好上席。

〔工艺关键〕

1. 贡淡加工先择净肠杂，加清水反复漂洗，除去泥沙及异味。

2. 鱼翅涨发过程是：剪边、冷水泡、煮沸、浸泡、煺沙。切根、分质装盘、焖制、去骨除腐肉、焖制、漂洗、半成品。

在发料时，先将鱼翅薄边剪去，防止涨发时沙粒进入翅内，然后用冷水泡至回软 10—12 小时，放在开水锅中煮 1 小时，在开水中焖至沙粒大部分鼓时用刮刀边刮边洗，去净沙粒，如除不掉可再用开水烫一次即可去掉。将翅根切去部分，装入竹篮内，加盖放入锅里焖，这样可避免开水翻滚时将鱼翅冲击破碎。老硬的可烟 5~6 个小时，软嫩的焖 4~5 个小时。焖透后稍凉即可出骨焖 1~2 个小时，至全部发透时取出。然后用清水洗净，去掉异味即成为半成品。

〔风味特点〕

鱼翅是鳐类和鲨鱼的鳍加工而成的。含有丰富的蛋白质，是高蛋白低脂肪的高档烹饪原料。

贡淡，是大的淡菜，曾列为贡品，所以称贡淡。

鱼翅与贡淡同烹，口味香浓，咸鲜，醇厚，主料突出，配料红绿相映，汤汁清澈，是徽皖高级筵席中的大菜。

珍珠鱼翅

[主料辅料]

水发鱼翅500 克	葱10 克
净母鸡1500 克	姜10 克
大虾仁250 克	精盐15 克
火腿25 克	绍酒25 克
鸡油10 克	湿淀粉25 克
鸡蛋清1 个	熟猪油100 克

[烹制方法]

1. 鱼翅放冷水锅中，烧开捞出洗净。
2. 将鸡下开水锅中焯一下捞出。虾仁放碗内加精盐（5 克）抓匀，放入鸡蛋清浆拌上劲。
3. 取砂锅 1 只，里面垫盘子 1 个，放入鱼翅，上放母鸡，加入火腿、鸡油、葱结、姜块、绍酒和水，大火烧开，加精盐（10 克），改用小火细炖，然后将整鸡撕下一半，鸡肉铺在大盘中，上放鱼翅，浇上砂锅内原汤。
4. 在鸡、鱼翅装盘的同时，将锅置旺火上，放入熟猪油，烧至五成热，投下虾仁滑油，见虾仁刚成熟，立即倒入漏勺沥油，盖在鱼翅上即成。

[工艺关键]

1. 水发鱼翅：把鱼翅放温水中浸泡，中间换水 2 次，一直泡到能煺砂时，用小刀刮去砂和黑膜，再用温水漂洗数次，放入铝桶中，加水没过鱼翅，在小火上微㸆，待能去骨时，离火去骨，修剪掉腐烂部，用清水漂洗数次即可。

2. 鱼翅放入砂锅，加调料及水，水与鸡平，大火烧开，小火慢炖，柔软滑润为好，约需 4 小时左右。

[风味特点]

1. “珍珠鱼翅”是芜湖传统高档名菜，以虾仁和鱼翅制成。虾仁体内含虾仁素，成熟后呈现淡淡的红色，经矾水搅打，清水冲洗，则变成洁白光润，粒粒如珠之形，盖在金光闪烁的半透明的鱼翅上，一派珠光宝气，美名珍珠鱼翅。

2. 此菜虾仁鲜嫩，鱼翅柔滑，咸鲜可口，为“八珍”之一。

鲨皮二腕

〔主料辅料〕

水发鲨鱼皮	300 克	姜片	10 克
猪二腕	750 克	精盐	3 克
熟火腿片	15 克	酱油	100 克
熟笋片	25 克	白糖	25 克
小葱末	10 克	味精	5 克
绍酒	40 克	熟猪油	15 克

〔烹制方法〕

1. 将二腕刮洗干净，在关节上划几刀，放入开水锅中烫透，捞出洗净，放在砂锅中加水刚没过二腕，用旺火烧开，撇去浮沫，加入酱油、绍酒、白糖，换用小火烧至六七成熟。

2. 水发鱼皮放入锅中，加水烧至六成烂时取出，用刀切成 5 厘米长、2 厘米宽的长方体，在冷水中洗净，再放入开水锅中反复煮二三次，捞起沥干水，将鱼皮、火腿片、笋片、姜片一起放入二院锅中，加猪油继续用小火烧至透烂时加入味精，拣出姜片，起锅装碗，撒上葱末即成。

〔工艺关键〕

1. 胀发鱼皮，应先温水下锅，小火微开焖煮，待鱼皮表面沙质崩裂时离火。待水温下降后，用手搓掉表面的一层砂粒，刮净黑膜，洗净，再用宽水焖煮，煮到鱼皮发软时离火。然后在温水中轻轻剪掉腐坏的边沿，洗净，再用宽水煮透。清水冲漂，冲去鱼皮腥味即可。

2. 二腕即猪小时，含胶元蛋白与弹性蛋白，不易煮烂，煮时将二院刮洗干净，放在冷水锅中，用大火烧开，转小火焖煮至熟透。

〔风味特点〕

鲨皮二院是徽州名菜之一。李时珍在《本草纲目》中说：“沙（鲨）鱼之皮还消积”，“暖中益气”。二者同烧，胶质融合一体，浓而不酽，鱼皮要轻轻夹起，还需汤勺托着，酥烂润口，鲨皮二腕有海味的芳香和猪肘的鲜味。

四海明珠

〔主料辅料〕

罐头鲍鱼.....	100 克	姜片.....	10 克
水发刺参.....	100 克	精盐.....	5 克
油发鱼肚.....	100 克	味精.....	2 克
蒸发干贝.....	100 克	绍酒.....	15 克
青菜心.....	12 棵	白胡椒粉.....	0.5 克
罐头红樱桃.....	6 粒	熟鸡油.....	25 克
熟鸽蛋.....	12 个	鸡汤.....	250 克
葱结.....	10 克	熟猪油.....	500 克

〔克制方法〕

1. 刺参、鱼肚切成长 5 厘米、宽 2 厘米的长条片，下开水锅焯水捞出，连同鲍鱼、干贝整齐地码在碗中，加精盐 3 克、鸡油 10 克。味精 1 克、绍酒 10 克、鸡汤 200 克、葱结、姜片，上笼蒸约 30 分钟。

2. 青菜心在二三成油温的油锅里余一下，迅速捞出，撒上精盐 1 克入味。鸽蛋放盐水锅中煮至入味。取出蒸好的海味，拣出葱、姜，滗出汤汁（留用），扣在大圆盘里。盘子周围间隔相等地放上青菜心，空档处放鸽蛋，鸽蛋上放半粒红樱桃点缀。

3. 锅置旺火上，放上汤汁，加精盐 1 克、味精 1 克、绍酒 5 克，烧开后撇去浮沫，用湿淀粉勾薄芡，撒上胡椒粉，淋上熟鸡油，浇在海味上即成。

〔工艺关键〕

1. 水发刺参：先用温水浸泡刺参数小时，放入铝锅内，加宽水旺火烧开后离火，原汤浸泡 10 小时左右，捞出刺参剖腹去肠，洗净表面泥砂，再用清水漂数遍，上火烧开煮透，离火焖上，一般两天后即可使用。发透待用的刺参可用凉水浸泡，入冰箱保鲜。

2. 油发鱼肚：整块鱼肚放温水中浸软，切成 3 厘米见方的块，放油锅内加热，用笊篱不停地推动，使受热均匀，待表面出现气泡时，将油温慢慢升高，至鱼肚膨胀，再适当降低油温，不时用笊篱将鱼肚浸入油中，约经 30 分钟左右，鱼肚基本发透。

用时浸在温水中回软，用热水加碱少许去浮油，再用温水漂数次，去掉碱味，凉水泡上待用。

3. 干贝蒸发：剥去干贝上的筋，洗净表面泥砂，装入小盆，加鸡汤或清水，其量为干贝的 2 倍，放葱、姜少许，上笼蒸 2 小时即成。

〔风味特点〕

烹制海味，贵在发料，鲜美如初。四海鲜是以鲍鱼、干贝、海参、鱼肚四种海味同蒸，鲜味融和。在四海味周围配炒熟的翠绿青菜心，空档处放上色白如玉的鸽蛋，每个鸽蛋上覆半粒红樱桃，色泽十分艳丽，色、香、味、形俱佳，得名“四海明珠”，是徽菜筵席名肴。

花蕊海参

〔主料辅料〕

水发海参	250 克	火腿骨	1 根
净猪蹄爪	5 个	精盐	5 克
熟火腿	15 克	酱油	25 克
熟笋	25 克	白糖	10 克
青菜心	10 棵	绍酒	20 克
鸡蛋皮	10 克	湿淀粉	10 克
小葱结	5 克	熟猪油	250 克
姜片	5 克		

〔烹制方法〕

1. 蹄爪放入锅里，加冷水 1 000 克，用旺火烧开后取出，再刮洗 1 次，转入砂锅中，加火腿骨、酱油、绍酒（10 克）、葱、姜，再加水淹没蹄爪，用小火细炖。

2. 火腿、笋都切成象眼片 5 片。鸡蛋皮切成丝。锅置旺火上，放入熟猪油，烧至五成热投入青菜心，过油约半分钟，倒入漏勺沥油。

3. 将发好的海参用坡刀片成长形片，放在冷水锅中烧开捞出，倒入砂锅，加笋片、青菜心、味精、熟猪油 30 克、盐、绍酒 10 克、白糖，一同烧烩入味。

4. 将蹄爪捞出，每个蹄爪尖剁下，其余留作它用，爪尖向上按梅花瓣形摆在盘中，青菜心叶向外分放在蹄爪的 5 个空档里，海参盖在菜心上，露出一点菜叶，把笋片也按梅花瓣形摆在蹄爪上；火腿放在五片笋片中心作为花蕊。再把砂锅原汤中葱结、姜片、火腿骨拣去，用湿淀粉调稀勾芡，淋上熟猪油 10 克起锅，浇在爪花上即成。

〔工艺关键〕

选当年肥猪之爪，只用爪尖下的皮肉，即蹄掌，与海参相配，一黄一黑，胶质浓稠，筋韧可口。

〔风味特点〕

花蕊海参的花瓣是用猪蹄爪制成，猪蹄爪烹调后，皮韧。筋香，其爪尖下的肉名蹄掌，胶浓有咬劲，更是人们乐道的美食。成菜形似花儿朵朵，中以火腿丝等作“蕊”。缀以红、黄、奶白三色配料，形色均美。海参柔糯味醇、汤稠胶厚，是徽州传统名菜。

玉兔海参

〔主料辅料〕

水发海参400 克	水发冬菇25 克
生鸡脯肉100 克	鸡蛋清5 个
鱼肉50 克	小白菜心12 棵
猪肥膘肉25 克	葱结15 克
姜片15 克	干淀粉10 克
精盐5 克	湿淀粉10 克
味精1 克	鸡汤250 克
绍酒20 克	熟鸡油25 克
胡椒粉0.5 克	熟猪油25 克

〔烹制方法〕

1. 水发海参每根一剖为二，洗净放碗中，加入鸡汤 200 克、鸡油 15 克、绍酒 10 克、精盐 1 克、葱结 5 克、姜片 5 克，上笼蒸 20 分钟，取出海参，汤汁留用。鸡脯肉、鱼肉、肥膘肉剁成茸泥，冬菇切成末，放入碗中，加精盐 1 克、味精 0.2 克、胡椒粉、绍酒、葱姜汁、干淀粉 5 克，搅拌成三鲜馅心。

2. 海参酿上三鲜馅心。鸡蛋清放入碗内用筷子搅打成泡沫状，加入味精 0.3 克、盐 0.5 克、干淀粉搅拌成蛋泡糊。取汤匙 12 把抹上冷猪油，将剩下的三鲜馅心分别抹在汤匙里，再将蛋泡糊堆抹在上面成兔状，连同海参上笼蒸 5 分钟取出。同时将白菜用开水烫一下，放入大圆盘周围。小白兔脱出汤匙，头朝里分摆在菜心上，中间放海参。

3；锅上火，倒入蒸海参的汤汁，加剩下的鸡汤、盐、味精，烧开后撇去浮沫，用湿淀粉勾薄芡，淋上鸡油，浇在海参上即成。

〔工艺关键〕

1. 打蛋泡糊，容器洁净，无油、盐、碱及生水，用抽子顺一个方向搅打，中途勿停，一气呵成。

2. 徽菜强调工艺象形，如花蕊海参、蝴蝶海参等，小兔要求生动活泼，形神皆似。

〔风味特点〕淮北阜阳地区盛行养兔，特别喜爱长毛兔，厨师仿其兔形制菜，受到欢迎。此菜用三鲜馅心加蛋泡糊做成一个个小白兔，它们伏在青菜心上对着盘中的海参“出神”。选型优美，色调素雅，令人心旷神怡。海参柔糯鲜醇，并瓤有三鲜馅心，锦上添花。

蝴蝶海参

[主料辅料]

水发海参	200 克	精盐	7.5
克鱖鱼肉	150 克	味精	1.5
克虾仁	50 克	葱姜汁	12.5 克
猪肥膘肉	50 克	绍酒	7 克
鸡蛋清	2 个	酱油	5 克
蛋黄糕	25 克	红辣椒	5 个
芹菜茎	5 个	白胡椒粉	2 克
火腿	25 克	干淀粉	10 克
水发冬菇	25 克	湿淀粉	10 克
熟笋	25 克	鸡蛋清	250 克
熟白鸡	50 克	熟猪油	100 克

[烹制方法]

1. 海参洗净，片成大柳叶片，从中挑选 12 片切成蝴蝶身子 4 形状。
2. 鱖鱼肉、虾仁、猪肥膘肉洗净，合剁成泥，放入碗中，加入葱姜汁 15 克、精盐 3 克、绍酒 1.5 克、白胡椒粉、味精 0.5 克和水，搅拌上劲，再放入干淀粉搅匀，最后放入鸡蛋清 1 个搅拌收劲。芹菜茎切成细丝，红辣椒用刀切成细丝，然后放入沸水中略烫，捞出用冷水浸冷。蛋黄糕也同样切成细丝。熟笋，冬菇、火腿、熟白鸡均切成薄片。
3. 取 2 只盘子和 12 只蝴蝶模具，抹匀猪油；将模具平放盘中，分别挤入鱼虾馅，并逐个用手粘蛋清抹平，上面放蝴蝶身形的海参，再将红椒丝、芹菜丝、蛋黄糕丝点缀在蝴蝶翅膀上，作为蝴蝶翅上的花斑，依次做好上笼蒸熟保温待用。
4. 锅放旺火上，放入清水烧开加葱姜汁 2.5 克、绍酒 2 克，将海参投入笋片、冬菇片、白鸡片加葱姜汁 5 克略煸，然后加入鸡清汤、精盐 5 克、绍酒 3.5 克、酱油，随之放入海参、火腿，大火烧开后移至中火㸆透人味，加入味精 1 克，用湿淀粉调稀勾芡，淋上熟猪油 25 克起锅装在大腰盘的中间，随即将蒸好的蝴蝶从模中脱出，取 10 只排围在海参四周，2 只放在海参上即成。

[工艺关键]

鱼肉、虾仁、肥膘剁茸，愈细愈好，加盐、调料和适量的水，顺一个方向搅打上劲，再加湿淀粉和匀，最后用蛋清收劲，口感脆嫩。

[风味特点]

蝴蝶海参为沿江地方名菜。以鱼、虾作翅膀，海参作蝶体。成菜好似彩蝶纷飞，翅质暄软，蝶体滑糯，咸鲜可口，在芜湖常用作高档筵席头菜。

蟹连鱼肚

〔主料辅料〕

活蟹	750 克	酱油	5 克
鱖鱼肉	200 克	白胡椒粉	5 克
油发 鲔鱼肚	50 克	食碱	5 克
小葱末	5 克	干淀粉	10 克
姜末	5 克	湿淀粉	3 克
香菜	50 克	鸡汤	100 克
精盐	5 克	熟猪油	15 克

〔烹制方法〕

1. 将蟹洗净，蒸熟，冲洗一下，剔取蟹肉（蟹腿、蟹黄另放）。香菜切碎。

2. 鱖鱼肉剁成泥，加入葱、姜末、盐 3 克和 200 克清水，与蟹肉一起搅拌上劲成馅。

3. 油发鱼肚用温水泡软，放入温水中加碱 5 克，边洗边挤去浮油，再换温水洗二三次，洗净碱味后挤去水分，每块片成两片，切成 4 厘米左右的菱角形块，平放在案板上，撒匀干淀粉。

4. 取鱼肉馅 1 份，放在鱼肚上，蟹腿、蟹黄放在馅上，在菱形的左右两个尖端上，各撒 1 小撮香菜末，再轻轻地按一下。如此将鱼肚块逐一做好装盘，上笼用旺火蒸 5 分钟左右取出。

5. 锅放旺火上，将蒸鱼肚的原汤滗入，加入鸡汤、酱油、醋、盐，用湿淀粉调稀勾芡，淋上熟猪油，起锅浇在鱼肚上，撒上白胡椒粉即成。

〔工艺关键〕

须选用 鲔鱼鱼肚和安徽大闸蟹，方显徽味特色。俗云：“蟹肉上席百味淡”，此菜鲜冠天下。

〔风味特点〕

长江安徽河段产 鲔鱼，肉味鲜美，其鳔肥厚，干制成鱼肚，色淡黄，胶厚，韧性大，为名贵水产原料。配以安徽名产大闸蟹，集河鲜之珍，鱼肚上置蟹肉、蟹黄，并加配料组合成黄。白、桔红、黑，绿五色。鱼肚吸蟹鱼之味，非常鲜美，是沿江传统名菜。

明珠酥鲍

〔主料辅料〕

水发紫鲍	250 克	绍酒	2 克
鸽蛋	20 个	胡椒粉	1 克
姜	5 克	湿淀粉	15 克
葱	10 克	鸡清汤	500 克
精盐	5 克	熟鸡油	10 克
味精	1.5 克	熟猪油	50 克

〔烹制方法〕

1. 水发鲍鱼两面用刀剖成兰花刀，深度为鲍鱼的 2/3，换水炖焖至鲍鱼膨胀软嫩，用热水浸泡后，切成 1 厘米宽的长条，放碗内。鸽蛋煮熟去壳放碗内，加鸡蛋清 100 克。精盐 0.5 克浸泡入味。

2. 锅置火上放猪油，投入一半葱、姜炸出香味时，加入鸡清汤烧几滚，捞去葱姜不用，汤倒碗内待用。再将锅中放入开水和葱姜、绍酒 15 克，投入鲍鱼烧一会，倒入漏勺沥水，拣掉葱姜，再用肉清汤套煮一至二次，锅内放入鲍鱼、绍酒 10 克，倒入碗中汤，加精盐 4.5 克，烧几滚移向小火烧透，再用旺火收浓汤汁，放入味精 1 克，用湿淀粉 10 克调匀勾芡，撒上胡椒粉，淋上鸡油出锅装盘（鲍鱼装放四周），当中留一空档；在烧烩鲍鱼的同时，倒入鸽蛋锅加味精 0.5 克烧烩入味，用湿淀粉 5 克调匀勾薄芡，放在盘中间即成。

〔工艺关键〕

于鲍胀发：干鲍用温水浸泡 12 小时，换水反复搓洗，放铝锅中煮一昼夜，待其发软，即鲍鱼的边缘容易撕下时，用温水洗一遍，放入原汤中续煮，熟透为止，凉后不用，可入冰箱保鲜。

〔风味特点〕

鲍鱼是海产软体动物，并非鱼类，有紫鲍、灰鲍等品种。其贝壳即中药材“石决明”，其肉鲜美，是海产品中之佼佼者，自古以来视为海味珍品。明珠酥鲍是以肉汤、鸡汤多次烧煮鲍鱼使其肉质鲜酥，在鲍鱼四周围上熟鸽蛋，色白形圆如珠，故名“明珠酥鲍”。

干贝萝卜

[主料辅料]

干贝	12 克	绍酒	15 克
白萝卜	500 克	湿淀粉	10 克
火腿	10 克	鸡汤	300 克
冰糖	1.5 克	小葱末	5 克

[烹制方法]

1. 将干贝洗去浮灰，置碗内，加入绍酒和水 50 克，上笼蒸烂取出搓散，汤滤去沉渣留用。选生瘦火腿，切成 2 厘米宽、5 厘米长的片。小片圆萝卜剥皮，削成圆柱打成齿轮形花，再切成 0.5 厘米厚齿轮形的片。

2. 炒锅放在旺火上，放入熟猪油，烧至四成熟时，下萝卜片，炸至发软捞出沥油。

3. 取碗 1 只，碗底中间放干贝，旁边围火腿，再将萝卜片排放汤碗中，加入鸡汤和蒸干贝的汤以及冰糖、精盐上笼用旺火蒸约 45 分钟取出，先将原汁滗入锅中，另取一汤盘盖在碗上翻身扣在盘中，锅中原汁加湿淀粉调稀勾芡，淋入熟猪油 10 克，撒上葱末，芡浇在上面即可。

[工艺关键]

1. 蒸干贝时间要保证 1.5 小时以上。对质地较硬的干贝可先用冷水浸泡 3 至 4 小时。

2. 萝卜要选鲜嫩整齐的，去皮后将萝卜削成直径 2 厘米粗的圆柱。炸萝卜时注意不要时间过长。

[风味特点]

1. 干贝是扇贝、日月贝、江满贝的闭壳肌干制而成的，具有特殊的鲜味。萝卜含有维生素 C，还有一定量的无机盐。干贝与萝卜同炖，互补鲜味。

2. 此菜为徽州传统炖菜，其特点是清淡、干鲜、爽口、助消化，在酒席中有醒酒功效。

淡菜酥腰

[主料辅料]

淡菜.....	75 克	精盐.....	4 克
猪腰.....	2 只	味精.....	1 克
熟火腿.....	25 克	冰糖.....	1.5 克
小葱段.....	10 克	绍酒.....	5 克
姜片.....	10 克	熟鸡油.....	10 克

[烹制方法]

1. 将猪腰撕去皮膜，在腰臊部位划 3.3 厘米长的刀口，洗净血水，下鸡汤锅中煨至酥烂时取出放在碗内，浇上猪腰汤浸泡，保持软性。

2. 将淡菜洗净放在大碗内加满水，上笼蒸熟取出，捞出淡菜（汤汁去沉渣留用）捡去杂物洗净，放在汤碗中的一边。腰子切成 0.2 厘米厚的片，放在淡菜的另一边。火腿切成片放在中间，加入精盐、冰糖、葱段、姜片、绍酒、味精和蒸菜用的原汤汁，上笼蒸 15 分钟左右取出，拣出葱、姜，淋入猪油即成。

[工艺关键]

此菜腰子不要去腰臊，以保持其特别风味。

(风味特点)

腰子在烹调前一般要去掉腰臊，而这个菜是不要去腰臊，煮后与淡菜共蒸，食之闻不到猪腰的腥味，嚼之却有芳香。菜品汤清味浓，质地酥烂，是补肾佳品。

毛峰熏鲥鱼

[主料辅料]

净鲥鱼.....	半片 (约重 750 克)	精盐.....	2.5 克	饭锅巴.....	15 克
毛峰茶叶.....	25 克			白糖.....	25 克
小葱末.....	25 克			醋.....	50 克
姜末.....	50 克			芝麻油.....	15 克

[烹制方法]

1. 在鲥鱼上撒上盐，里外擦匀，姜末 25 克、葱末撒在鱼身上，腌渍 20 分钟左右。

2. 取锅 1 只，先放人饭锅巴，再撒上茶叶，上面放一个铁丝算子，把腌过的鱼，鳞向上摆在算子上，盖上锅盖，用旺火烧至冒浓烟时，转用小火熏 5 分钟，再用旺火熏 3 分钟左右取出。将鱼剁成 5 厘米长、2 厘米宽的长条状，按鱼原形摆在盘内，在鱼身上掸上芝麻油，上桌随带醋和姜末各一小碟佐食。

[工艺关键]

鲥鱼不打鳞，因含有丰富的鳞下脂肪，味道鲜美，如把鳞片打掉，则鳞下脂肪遭到破坏，鲜味大失。

[风味特点]

1. 鳇鱼古称鱠，是海生回游类。春季由海溯江而上，到珠江、长江、钱塘江等江河中产卵。安徽小孤山一带是长江鲥鱼良好的产卵处，立夏前后鲥鱼最肥，谚云：“小孤山上小姑庙，鲥鱼年年都来朝”。

2. 鳇鱼鳞下脂肪丰富，肉质细嫩，是我国四大名鱼之一。元《易牙遗意》上即有蒸鲥鱼的记载，明清列为“贡鱼”。这种鱼离水即死，极难保鲜，历代皇帝为吃到鲥鱼，未下网捕捞前就派官员和驿马等候，限令时辰送到京城。明末诗人吴喜记《打鲥鱼》诗曰：“君不见金台铁瓮路三千，却恨时辰二十二”。其味美，其名贵，可想而知。

3. 毛峰熏鲥鱼是安徽沿江一带的传统风味名菜，以黄山毛峰茶为熏料，将经过调味、腌渍的鲥鱼置锅中熏制。黄山毛峰是茶叶之上品，香味浓郁，味甘若饴，用它熏制的鲥鱼金鳞玉脂，油光发亮，茶香四溢，鲜嫩味美，诱人食欲，是大宴珍品。

砂锅鲥鱼

[主料辅料]

净鲥鱼.....	750 克	酱油.....	刀克
火腿.....	25 克	醋.....	10 克
葱段.....	10 克	绍酒.....	10 克
姜片.....	10 克	菜子油.....	50 克
精盐.....	5 克		

[烹制方法]

1. 鳟鱼擦去肚膛黑膜，洗净血污，从中切成两段。火腿切成片待用。
2. 炒锅置旺火上，放人菜子油，烧至五、六成热，将鱼皮朝下稍煎，烹入绍酒、醋、酱油和清水 500 克，烧开后装入砂锅，再加精盐、葱段、姜片、火腿片，盖上锅盖，置风炉炭火上细炖，保持汤面偶冒小泡，待汤汁浓稠，拣去葱段、姜片即成。

[工艺关键]

1. 鳎鱼皮下脂肪丰厚，不必去鳞。
- 2，须用砂锅，小火慢炖，方是正宗风味。

[风味特点]

“砂锅鲥鱼”源于清代，已有上百年的历史，清朝文坛奇秀桐城学派，蜚声国内，文士墨客，对饮食颇为讲究。他们素闻长江盛产鲥鱼，味极鲜美，但桐城离长江 90 华里，而鲥鱼离水即死。为保鲜，他们采用风炉砂锅途中烹调之法，于江边煎鱼转入砂锅加调味品以小火细炖，其温度保持汤面偶冒小泡的程度，朝发夕至，鱼鲜如初，汤稠脂厚，鲜味透骨。后人仿此烹制，流传至今，成为安徽名撰。

奶汁肥王鱼

〔主料辅料〕

肥王鱼	1条	精盐	5克
猪瘦肉	50克	白胡椒粉	1.5克
香菜	5克	鸡汤	1000克
大葱白段	10克	熟猪油	100克
姜片	10克		

〔烹制方法〕

1. 去鳃、剖腹取内脏，洗净，在鱼身两侧剞小柳叶刀花。瘦肉切成3厘米长、1.5厘米宽、0.3厘米厚的鸡冠形片。

2. 锅在旺火上烧热，放入熟猪油烧至七成热时，下入热鸡汤，再放鱼、肉片、葱、姜，盖盖，将汤煮成奶汁，加入精盐，撒白胡椒粉，出锅倒入汤碗。上桌时，带一小碟香菜佐香。

〔工艺关键〕

煮鱼时间以20分钟左右为好，时间短汤淡，鱼肉无味；时间长则肉老发紫。

〔风味特点〕

肥王鱼又名回王鱼、淮王鱼，是淮河名产，以风台峡山口至黑龙潭所产最佳。据凤台县志记载：西汉时，有人将此鱼献给淮南王刘安，刘安给它取名“回黄”，并常在宴席中称赞此鱼鲜美可口。淮南王喜食“回黄”，传入民间，人们就称：回黄“为淮王鱼”。现代《鱼类养殖学》书中又改称“回王鱼”，寿县地区对“回”“肥”读音相同，故当地人称“肥王鱼”。

肥王鱼喜栖于石隙间，皮色土黄，体呈纺锤形而稍扁，嘴扁口长，口腔在头的下部，全身光滑无鳞，背鳍有灰黑色的斑彩，一般重约1.5—2.5公斤，大的可达10—15公斤，肉质细腻，嫩如豆腐，自古以来就是淮上人家的筵席珍品，素以味鲜肉嫩，滑利爽口著称，尤以白煮为佳。奶汁肥王鱼即是热油、热汤，经大火白煮而成。汤汁浓白似奶，鲜如鸡汤，鱼肉嫩似豆腐，风味独特。

方腊鱼

[主料辅料]

净鱖鱼	1条	(约重750克)	
青虾	350克	白糖	30克
猪五花肉	50克	醋	10克
香菜	10克	干淀粉	20克
鸡蛋清	3个	番前酱	120克
精盐	10克	肉汤	500克
味精	5克	熟猪油	2000克
葱姜	各25克	(约耗150克)	

[烹制方法]

1. 将鱖鱼以脐门后下刀剖至中刺骨，顺中刺骨片下半爿鱼肉，再将另一爿鱼肉同法片下，铲去鱼皮。鱼头尾和中刺骨连接在一起，将鱼头略拍一下，鱼肉片成0.3厘米厚的薄片，青虾挤出虾仁50克塌成泥，其余的去头壳留尾壳洗净，猪五花肉剁成泥状。

2. 将头尾中刺骨部分和虾分别放在容器中加葱姜汁15克、盐15克、绍酒10克、味精1.5克，搅拌上劲后，加入虾仁泥拌成馅，做成4只小蟹形（用带尾壳的虾按成蟹爪和蟹足），鱼片用盐3克、绍酒3克、味精1.5克拌渍均匀，再将鸡蛋清1个、淀粉5克放入抓拌使鱼片上浆上劲待用，另将鸡蛋清2个、淀粉5克，调成蛋泡糊，将带尾壳的虾取出，用洁布吸干水分，拍上干淀粉待用。

3. 将4个“小蟹”和头尾中刺骨部分（竖着摆）分别上笼蒸至成熟定型，保温待用。

4. 锅放在中火上加热，放人熟猪油200克，烧至三成热时，将带尾壳的虾逐个粘上蛋泡糊，下油中炸至外皮挺起捞出，再入四成热油重炸一次，随即捞出沥油即成高丽凤尾虾。原油锅用旺火烧至五成热时，将鱼片分别投入油中炸至浅金黄色捞出，再用七成热油重炸捞出沥油，立即将鱼头尾连中刺骨按鱼形摆好，鱼片分别排在中刺骨两边，周围撒上香菜，4只小蟹放在大盘四角。同时另取锅放人熟猪油15克烧热，放人番前酱、白糖、醋和水150克熬稠起光泽时，即均匀地浇在鱼片和蟹上，立即将凤尾虾的尾部向外围在四周即成。

[工艺关键]

蛋泡糊，又称高丽糊，因其色白、泡沫丰富，形似白雪，故又名雪衣糊。制作时将蛋磕在碗中，用打蛋器或筷子向同一方向抽打，先慢后快，先轻后重，中间不间断，待泡沫丰富，颜色洁白，将筷子竖在其中不倒，说明其糊合合格。

[风味特点]

1. 史载：北宋宣和二年，东南百姓不堪徽宗赵佶“花石纲”的奴役剥削之苦，徽州人方腊揭竿起义，震惊了北宋朝廷，起兵镇压。方腊起义军经数月奋战，终因寡不敌众退至安徽休宁县齐云山独巫峰。这里山势险峻，易守难攻，但不利久守，于是官兵围困山下，欲断义军粮草，迫使瓦解。当时形势万分危急。方腊开始一筹莫展，后见山上有不少水池，鱼虾甚多，急中生智，下令义军捕捉鱼虾，投向山下，以迷惑敌人。山下围困的宋兵见此情景，

误以为山上粮草充足，围之无用，便撤军而去。徽菜厨师为纪念农民起义英雄方腊智退宋兵而创制此菜，故名“大鱼退兵将”，又名“方腊鱼”。

2. 方腊鱼，乃徽州名菜。以鳜鱼为原料，用蒸、炸、熘的不同方法制成。菜形奇异，鳜鱼昂首，张鳍翘尾，大有乘风破浪之势。鱼片呈番茄红色，在首尾和周围镶以虾、蟹，咸鲜为主，微有甜酸，一菜多形多味。

火烘鱼

〔主料辅料〕

大青鱼	1 条 (约 5000 克重)	酱油	500 克
小葱结	50 克	醋	15 克
姜块	50 克	白糖	50 克
八角	15 克	硝水	50 克
精盐	100 克	芝麻油	50 克

〔烹制方法〕

1. 将鱼去鳞、头、尾和内脏，剖开两半，去掉中刺骨洗净，用坡刀片成 1 厘米厚的鱼块，用精盐和硝水腌 1 小时左右，取出摊在洁布上凉干。

2. 先在铁算子上涂上芝麻油，将鱼整齐地摆在上面。大锅内放人燃烧的芝麻桔或高粱桔的余火灰，上面均匀地撒上一层木屑（杉木最好），用两根细铁棍架在大锅上，把摆好鱼的铁算子放在铁棍上，盖上熏蓬，烟熏 5 分钟，然后拿下熏蓬，将鱼翻身，按上述方法再熏 3 分钟，鱼块即熏好。

3. 大锅内放人熏好的鱼块，加葱结、姜块（拍松）、八角、白糖、酱油、醋 50 克，加水淹没，用中火烧开后，转小火焖约 30 分钟出锅。上桌时，改刀切成小块，码在盘中，淋上芝麻油即可。

〔工艺关键〕

1. 熏鱼时底火不宜大，时间不宜长，以鱼块发黄为好，否则鱼内水分散失，影响质量。

2. 采用小火低温，恒温炯煮，能保持鱼内存有较多水分，保鱼鲜嫩。

〔风味特点〕

安徽沿江一带，擅长烟熏技术，“火烘”是当地对烟熏法的又一称呼。此菜是选用大青鱼切块，经过腌、熏、卤焖等工艺，使鱼肉入味透，软嫩微酥，带有烟熏香味，以食醋相佐，别具风格。

鱼咬羊

(主料辅料)

桂鱼	1条	香菜	5克
羊腰窝肉	250克	绍酒	25克
小葱段	10克	大料	2克
姜末	15克	胡椒粉	12克
酱油	75克	鸡清汤	750克
精盐	5克	熟猪油	100克
白糖	12克			

[烹制方法]

1. 将桂鱼去鳞、鳃，以脊背正中剖一刀口，取出大骨及内脏，用水洗净。
2. 羊肉切成3厘米长、3厘米宽的正方块，放在开水锅里略烫一下，捞出沥干水。
3. 炒锅放在中火上，放入熟猪油15克，烧至五成热后，下羊肉煽炒几下，加水500克、酱油10克、绍酒10克、葱二段、姜二片、大料一个、白糖5克、精盐1克，烧至八成烂时，拣去葱、姜、大料，将羊肉取出装入桂鱼腹内，用麻线捆住刀口，不使羊肉露出。

4. 炒锅放在旺火上，放入熟猪油，烧至六成热后，放入桂鱼（鱼身两面抹一点酱油）煎成两面金黄色时取出，去掉麻线，放入砂锅，加白糖、精盐、鸡清汤和烧羊肉的原汤，用旺火烧开，再移到微火上嫁半小时，待汤浓，鱼酥肉烂时，拣去葱段、姜片、大料，撒上白胡椒粉、香菜即成。

(工艺关键)

1. 除去桂鱼内脏，用一双筷子同时从鱼嘴两侧插入鱼腹中，鳃和内脏要一并绞出，不可破坏鱼体完整。
2. 选用新鲜的腰窝肉，其膻味较小，先烫一下，除去异味，保持羊肉本身的鲜味。羊肉烧烂后，再装入鱼腹中，鱼、肉才能同熟。
3. 淮北地区民俗喜食羊肉，原为羊肉汤中永鲫鱼，是奶汤菜，后改用桂鱼。因桂鱼膛较大，可由口中绞出内脏，灌入羊肉，小火红烧，成菜鱼体完整，腹中有羊肉，奇特的是这种烹调方法鱼不腥，羊不膻，鲜美元比。

(风味特点)

孔子食不厌精，脍不厌细。孔子周游列国时，宣传自己的政治主张，到处碰壁，甚至弄到断粮的处境。他的学生讨来一小块羊肉和几条小鱼，因饥饿难忍，只好应急将羊肉和小鱼同煮。出乎预料，羊肉烩鱼汤，十分鲜美。传说圣人创造“鲜”字，由‘鱼’‘羊’二字配合，由鱼和羊合烹的“鱼咬羊”又称“鲜炖鲜”，也流传至今。

网油鳜鱼

(主料辅料)

净鳜鱼	1条 (约重750克)	精盐	2.5克
猪网油	400克	白糖	5克
水发香菇	25克	酱油	40克
京冬菜	30克	味精	0.2克
瘦猪肉	75克	绍酒	15克
鸡蛋	2个	白胡椒粉	1克
面粉	60克	花椒粉	0.2克
干淀粉	25克	番前酱	10克
葱姜汁	15克	熟猪油	1500克 (约耗100克)
辣酱油	10克	芝麻油	25克

[烹制方法]

1. 将鳜鱼从背部剖开，剔出脊骨和肋骨，两面都切成荷叶片刀花，同葱姜汁、绍酒15克、精盐、花椒粉、白胡椒粉均匀地擦遍全身腌渍入味。
2. 猪瘦肉、京冬菜、香菇都切成丝。锅置旺火上，放人芝麻油烧至七成热，将三丝下锅偏炒，加酱油25克、白糖、绍酒5克、味精，待卤汁快烧干时盛出，晾凉后塞入鱼肚内。
3. 猪网油放在案板上，撒一层干淀粉。鸡蛋磕在碗里加面粉调成蛋糊，均匀地抹上一层蛋糊。
4. 锅置旺火上，放人熟猪油，烧至七成热时，将鱼用勺托住放人锅中炸定型，再转中火炸约15分钟后捞出沥油装盘，在鱼身上轻刻几条刀纹(注意保持鱼形完整)，即可上桌。

[工艺关键]

1. 鳜鱼脊背6根尖硬的鳍刺，有毒，加工时要将其剁掉，以免刺伤手指。取内脏和鳃时不破肚，先用刀在鱼的臀部切一个小口，然后用两根筷子以口中顺两腮插入鱼腹，搅转两圈，将内脏、鳃一起从口中拉出。
2. 在炸制过程中，用竹签在鱼肉较厚处扎些小孔，使网油脂肪渗入肉内。
3. 上桌时，随带番茄酱、辣椒酱各一小碟佐食。

[风味特点]

网油鳜鱼是安徽名筵中的一道大菜，系用猪网油包鱼炸成。此菜与干炸有相同的干香，但因鱼外有网油包裹，香气逸散少，而网油的脆香又渗入鱼内，加之香菇、猪肉、京冬菜三鲜味于腹中，使其菜品色泽金黄，外脆里嫩，香气扑鼻，别具风格。

腌鲜鳜鱼

〔主料辅料〕

腌鲜鳜鱼	1条	酱油	30克
猪五花肉	35克	鸡汤	350克
青蒜段	20克	熟笋	35克
水菱粉	10克	姜末	15克
白糖	5克	猪油	500克
黄油	10克		

〔烹制方法〕

1. 将鳜鱼去鳞。鳃，去内脏洗净，两面刻斜花刀，晾干。
2. 将猪肉、熟笋分别切片备用。
3. 锅放火上，下猪油用大火烧七成热，将鳜鱼放入炸至呈淡黄色，倒入漏勺沥净油。锅内留少许底油，将猪肉。笋片放入锅内略煽再将鳜鱼放入，加酱油、姜末、酒、糖和鸡汤开后，即转小火继续烧至汤汁将干时，撒入青蒜段，跟着调水英粉下锅勾薄芡，淋少许猪油即成。

〔工艺关键〕

1. 刻斜花刀，刀口不可过长，若鱼体腹部割断，油炸时。鱼体变形，影响美观。
2. 注意炸鱼火候，炸之干硬，则口感不佳，影响成菜质量。
3. 收汁时火宜小，不可操之过急，要让滋味慢慢渗入鱼肉内，否则味只在表，肉质味差，且易造成糊锅现象。

〔风味特点〕

1. “腌鲜鳜鱼”原名“屯溪鳜鱼”，又名“臭实鲜”、“臭鳜鱼”等。鳜鱼，原产于长江，每年重阳节到次年清明节为盛产期。相传200年前，一些商贩每年入冬就将长江所产名贵鳜鱼，以木桶装运至山区出售，为防止鲜鱼变质，采用一层鱼一层酒，一层盐水的贮存办法，并定时上下翻动，如此七八大箱鲜鱼运至屯溪等地后，鳃仍红，质未变。经油煎，小火细烧，似臭实香，咸鲜味美，脍炙人口，流传久远，至今盛誉不变，是安徽的传统名菜之一。古往今来，黄山游客若是不品尝“臭鳜鱼”，率将引为憾事。

2. 臭鳜鱼是生“臭”熟“香”，并非真臭，此菜香鲜透骨，鱼肉酥烂，风味独特，是徽菜中的奇葩。

桃花鳜

[主料辅料]

桃花鳜 1 条	750 克	姜末	25 克
熟笋	50 克	小葱末	25 克
猪五花肉	50 克	精盐	1.5 克
酱油	75 克	白糖	5 克
绍酒	25 克	湿淀粉	10 克
熟猪油	500 克	鸡汤	250 克

(约耗 75 克)

[烹制方法]

1. 将鳜鱼刮净，两面各剞斜刀花。笋和猪肉都切成 1 厘米见方的小丁。
2. 炒锅置旺火上，放入熟猪油，烧至七成热，将鱼下锅炸至两面呈淡黄色时，滗去锅中油。
3. 原锅中放入笋丁、肉丁，略煸后加入酱油、绍酒、盐、白糖、姜末及鸡汤，及旺火烧开，转用微火烧 30 分钟左右，用湿淀粉调稀勾薄芡，淋上熟猪油 10 克，起锅装盘即成。

[工艺关键]

大火烧开，小火慢㸆，约半小时后，见鱼眼突出，鱼已熟透人味，勾薄芡，淋明油，装盘上桌。

[风味特点]

鳜鱼又名石鳜鱼，在徽州山区桃花盛开时最肥美，故名桃花鳜。桃花鳜生活在山区溪间石缝中，体形比江河鳜鱼稍长，背色稍黑，有花纹条，肉质细嫩肥美。以小火细烧，鲜香人味。唐代诗人张志和晚年定居在祁门西塞村时，曾写有“西塞山前白鹭飞，桃花流水鳜鱼肥”的诗句称赞此鱼，因之声名大振，成为安徽名馔。

火烤鳜鱼

[主料辅料]

净鳜鱼 1 条	...500 克	小葱150 克
葱白段50 克	花椒50 克
甜面酱10 克	蜂蜜5 克
精盐2.5 克	芝麻油5 克

[烹制方法]

1. 花椒放大碗里，加盐，倒入开水 400 克，盖好碗炯至水凉。小葱放在花椒盐水中浸泡 10 分钟后捞出，塞入净鳜鱼腹中。

2. 取烤叉一把，由鱼嘴插入至尾部穿出，放在木炭火盆上，用小火烤，边烤边翻动，并不断地将泡过葱的花椒盐水涂刷在鱼身上，约烤 40 分钟左右，待鱼腹焦黄而散发出香味时，刷一层蜂蜜，烤干再涂刷一层芝麻油，然后取下烤叉，顺鱼身每隔 3 厘米剖一刀纹，装盘即成。

[工艺关键]

选活鳜鱼，须明火烤，中途刷水刷蜜，烤熟烤干后再涂麻油，颜色金黄，焦香扑鼻。

[风味特点]

以“明火烤”为烹调特色的“火烤鳜鱼”，是安徽徽州地区的传统风味，这种烤法是将鱼直接放在木炭火上翻烤，烤对不断涂抹蜂蜜等调味品，成品外皮焦脆，色泽红润，回味微甜，肉质鲜嫩。配以甜面酱和葱白段各一小碟佐食。

泾县琴鱼

〔主料辅料〕

琴鱼500 克	径县条茶10 克
八角10 克	白糖10 克
精盐10 克		

〔烹制方法〕

将琴鱼洗净。锅置旺火上，放人清水 100 克，投入精盐。八角、白糖、茶叶烧开后放人琴鱼，待水再开后，迅速捞出沥干水份，再用木炭火烘干即成。

〔工艺关键〕

严格掌握琴鱼煮汤时间。因琴鱼体小肉嫩，时间长了鱼肉便碎，不待锅开则难以入味。

〔风味特点〕

1. 琴鱼，产于安徽径县琴溪桥一带，此鱼长寸许，龙首鷩目，口出龙须，嘴宽，体形奇特，重唇四鳃，搓头秃尾，鳍窄尾曲。相传晋代隐士琴高，来琴溪桥石洞炼丹修行，琴高成仙，将丹渣抛于山下溪水中。皆化作小鱼，形似龙首蛇尾，后人因称此溪水为“琴溪”，小鱼名“琴鱼”。宋代诗人欧阳修有诗赞曰：“琴高一去不复见，神仙虽有亦为何；溪鳞佳味自可钞、何必虚名务好奇。”其美味由此可见。

2. “泾县琴鱼”，质地干韧耐嚼，口味咸鲜香甜，此菜为佐酒佳肴，亦作饮茶品味之用，更是一绝。

馄饨鱼

(主料辅料)

鳜鱼 1 条	750 克	胡椒粉	0.5 克
熟火腿	100 克	湿淀粉	50 克
熟鸡皮	100 克	虾仁	150 克
精盐	6 克	水发冬菇	100 克
绍酒	20 克	鸡蛋清	2 个

葱姜汁	15 克	鸡汤	400 克
味精	1 克	熟鸡油	100 克

[烹制方法]

1. 鳜鱼刮净，剁下头尾，取鱼肉片成约 8 厘米见方的薄片，放在碗内，加入精盐 1 克、鸡蛋清 1 个、葱姜汁 5 克、绍酒 5 克、湿淀粉 25 克，拌匀腌汁入味。虾仁洗净剁成泥，放在碗内，加入精盐 2 克、绍酒 10 克、葱姜汁 5 克、鸡蛋清 1 个、胡椒粉和湿淀粉 25 克，搅拌上劲成馅心。鸡皮和火腿切成 4 厘米长、2 厘米宽片。

2. 将鱼头、尾放在碗内，加入精盐 1 克、葱姜汁 5 克、绍酒 5 克腌渍。腌渍好的鱼片平铺在案板上，放 1 份馅心，一一包成馄饨形状，然后和鱼头、尾一起上笼蒸熟取出。鱼头、尾放在鱼的两头，中间放馄饨，上放鸡皮片、火腿片和冬菇。鸡汤倒入锅里，上旺火，放入精盐 2 克、味精烧开，淋上熟鸡油，倒入鱼池即成。

[工艺关键]

大火气足，蒸约 10 分钟，时间过长，口感不佳。

[风味特点]

“馄饨鱼”是仿其形，改变其质，将鱼肉做成馄饨皮包馅蒸熟，并将原来的鱼头、尾放在两端，中间放馄饨，复成整鱼之形，鱼美虾鲜，油嫩爽口，配以黄色鸡皮，金红火腿、褐色香菇，增色增香，乃合肥地方名菜。

梅花鱼茸汤

[主料辅料]

净鳜鱼肉.....250 克	鸡汤.....750 克
熟鸡脯片.....50 克	味精.....0.5 克
肥膘肉.....50 克	精盐.....13 克
熟火腿.....250 克	黄酒.....10 克
鸡蛋.....3 个	胡椒粉.....0.5 克
净小肠衣.....4 根 (每根长 33 厘米)	葱姜汁.....15 克
干淀粉.....25 克	
西红柿.....15 克	熟猪油.....35 克

(烹制方法)

1. 鳜鱼肉和肥膘肉切碎泡至发白，洗净血水（血水留用），捞起沥干剁成泥置大碗内，加盐 3 克、味精、黄酒、葱姜汁、胡椒粉、蛋清（2 个）搅拌均匀，再加干淀粉收劲制成馅。

2. 将鱼茸分成 4 份，分别加入西红柿汁。蛋黄。菠菜汁。蛋清调成红、黄、绿、白四色鱼茸，一一灌入肠衣封口。

3. 把灌好的肠段放入冷水锅煮至六成熟捞起冷却，每隔 0.2 厘米切 1 刀，连切 5 刀。前 4 刀刀深 4/5，第 5 刀切断。切完后放回原汤锅中加热，待肠衣收缩成梅花状时锅离炉火。

4. 另用锅倒入鸡汤，加熟鸡片、熟火腿片、冬笋片、冬菇、精盐 10 克烧开，捞起盛入汤碗。再将鸡汤加血水吊清倒入汤碗，迅速捞出梅花鱼茸放入汤碗内即成。

[工艺关键]

煮肠段前，先用钢针在肠衣处扎少许小孔，煮时放气，避免肠段破裂。

[风味特点]

梅花鱼茸汤是芜湖传统名菜，以鲜鳜鱼肉制成红、白、绿、黄四色鱼茸，烹制后宛如梅花绽开，在澄清的鸡汤中五彩缤纷，为筵席增色。鱼茸软嫩，略有弹性，汤鲜味美。

葡萄鱼

[主料辅料]

青鱼肉350 克	青菜叶4 片
鸡蛋1 个	咸面包屑750 克
小葱段10 克	姜片10 克
葡萄汁100 克	精盐2.5 克
(酿酒的原汁)	白糖.....150 克		
白醋35 克	芝麻油500 克
湿淀粉15 克		(约耗 100 克)

[烹制方法]

1.选用长条形的鱼肉，切成梯形，皮朝下横放砧板上，从肉面下刀，每隔 1.5 厘米先用直刀刻 1/3，再坡刀刻上花刀，每隔 1 厘米左右横着刀剖直刀花，刀深均至鱼皮，但不要切破鱼皮。剖好花刀后放入碗内，用筷子搅打成蛋浆。取出腌制入味的鱼，蘸上一层蛋浆，再撒上一层面包屑，使其粘满鱼肉及刀缝处。

2.锅置旺火，下芝麻油，烧至七成热，将鱼下锅，待炸至淡黄色，鱼皮收缩，鱼肉张开成葡萄粒状时，捞起装在盘内。

3；将青菜叶焯水，用刀切成葡萄叶、梗之形，镶在鱼肉旁，成整枝葡萄状。

4.在炸鱼的同时，另取锅放在旺火上，放入白糖、白醋、精盐烧开，加葡萄汁用湿淀粉勾芡，再淋上芝麻油（10 克），浇在鱼上即成。

[工艺关键]

1.青鱼肉必须带皮，剖花刀后始成整枝葡萄形状。

2.炸鱼和浇汁同时制作，湿淀粉调稀勾芡，浇汁后立即上桌，趁热食用。

3.此菜选料严格，必须是活鲜鱼，刀工细，腌渍恰到好处，火候运用恰当，勾芡匀亮快速。

[风味特点]

淮北平原，土地肥沃，气候温和，盛产葡萄。早先用于酿酒，唐代即有“葡萄美酒夜光杯”的著名诗句。肖县葡萄酒清亮透明、柔和爽口、回味绵长，具有浓郁的果香和陈酒醇香，在国内外颇负盛名。在葡萄美酒的启迪下，淮北厨师独具匠心，经过多次实践，“葡萄鱼”脱颖而出。葡萄鱼是以青鱼为原料，配酿酒的葡萄原汁，仿整串葡萄形状制成。横放在盘中，“葡萄”粒粒饱满，表皮松酥、肉质细嫩，甜酸可口，香味浓郁，乃淮北传统名馔。

莲莲鱼

[主料辅料]

青鱼肉.....	200 克	味精.....	0.5 克
炒花生米.....	75 克	精盐.....	0.5 克
猪肥膘肉.....	50 克	绍酒.....	5 克
鸡蛋清.....	2 个	绿色菜叶汁.....	3 克
湿淀粉.....	10 克	鸡汤.....	150 克
熟猪油.....	15 克		

[烹制方法]

1. 鱼肉、肥膘肉剁成泥，放在碗内，加入精盐 4 克、葱姜汁、绍酒和清水 50 克，搅拌上劲，再加鸡蛋清、味精和绿菜汁拌匀成馅。

2. 取大酒杯 12 只，杯内抹匀熟猪油，分别放入鱼肉馅并抹平，每个馅上插入花生米 5 粒，逐一做好后，连酒杯上笼蒸约 5 分钟至熟取出，脱出酒杯，码放在盘内。

3. 锅置中火上，放人鸡汤、精盐 1 克烧开，用湿淀粉调稀勾芡，淋入熟猪油，浇在上面即成。

[工艺关键]

1. 清水徐徐加入馅中，边加边搅，顺一个方向，使之更上劲。
2. 花生米摆成梅花状，露尖少许，形似莲实。

[风味特点]

以鱼肉为莲房，花生米为莲实，象形制成的莲蓬鱼，是徽州名菜。形色逼真，鱼肉鲜软，花生香脆，别具一格。

烹刀鱼

[主料辅料]

净刀鱼.....	500 克	葱末.....	5 克
姜末.....	5 克	精盐.....	5 克
菜子油.....	500 克	白糖.....	35 克
(约耗 40 克)		醋.....	75 克

[烹制方法]

1. 刀鱼两面剖花刀，再用刀斜剁成长 7 厘米左右的条块，放人篮子中用水冲洗，并不断将篮子来回晃动，使鱼块相互碰撞，清除碎鳞和血水，沥干水分。

2. 锅置中火上，放人白糖、醋、盐，待溶化后，加入姜末、葱末制成卤汁。

3. 锅置旺火上，放人菜子油，烧至八成热，下刀鱼炸至八成熟时捞起，拣去碎渣，再下锅重炸至酥透后滗油，趁热把卤汁烹在鱼上面，颠翻几下，起锅装盘即成。

[工艺关键]

1. 炸鱼块时，厚薄不同，分开下锅，否则厚的未透，薄的已炸过度。
2. 炸鱼块要重油，第一次定型成熟，第二次上色酥透，趁热烹卤汁，立即上桌。

[风味特点]

刀鱼又名刀鲚，是长江名产，味鲜美，肉细嫩，但鱼刺细多。清明节前

小刺绵软，节后长硬。芜湖沿江一带，将刀鱼油炸至酥，然后烹汁，以醋为重，不仅软化骨刺，还使鱼肉酥脆，酸中带甜，余味绵长，是清明前后沿江一带的时令佳肴。

鱼白三鲜

[主料辅料]

水发 鲈鱼肚	200 克	熟猪油	10 克
大虾	50 克	石耳	25 克
葱结	10 克	鸡蛋清	1 个
精盐	8.5 克	姜片	5 克
绍酒	10 克	味精	0.5 克
鸡汤	750 克	干淀粉	20 克
熟鸡油	20 克		

[烹制方法]

1. 水发 鲈鱼肚用坡刀片成片，放在碗中，加鸡油 10 克、葱结、姜片、绍酒、盐 2.5 克，上笼蒸约半小时取出。

2. 石耳用温水泡开，加盐 1.5 克反复搓揉，并用小刷轻轻刷去表面的泥沙，洗净后放在碗内，加鸡油 10 克、鸡汤 250 克，上笼蒸约 10 分钟取出。

3. 大虾剥去壳（保留尾壳），用水淘洗两次，沥干水分，放在碗里，加盐 1 克、鸡蛋清、干淀粉 2.5 克，浆拌一下。案板上撤一点干淀粉，取虾 1 只放在上面，用小酒瓶轻轻捶成薄片，如此一一做完后，将虾片放在开水一焯，迅速轻轻捞起。

4. 将鱼肚、石耳、虾片一起放在汤碗里。锅放在旺火上，下鸡汤 500 克、精盐 0.5 克、味精，烧开后淋入熟猪油，倒在汤碗中即成。

[工艺关键]

大虾用小酒瓶轻轻捶成薄片，边捶边撒匀干淀粉，防止粘连。

[风味特点]

鱼白三鲜是芜湖传统名菜，用长江名产 鲈鱼肚，配以安徽山区特产石耳和大虾制成。虾尾艳红，虾肉白亮，形若琵琶，鲈鱼肚柔糯松软而含汁，缀以黑色石耳，鸡汤中有三色、三味，而以鱼白（即 鲈鱼肚）为主料，故称“鱼白三鲜”。

桐花鱼

[主料辅料]

桐花鱼500 克	熟猪油250 克
小葱100 克	姜片50 克
醋20 克	精盐8 克
五香粉10 克	白糖20 克

[烹制方法]

1.选用 10 条大小相同的桐花鱼共重约 500 克，去鳃、鳞、内脏，洗净沥干。葱 15 克切末，余下的切成 10 厘米段。

2.熟猪油倒锅中，置旺火上烧至五成热，将鱼煎至两面金黄时盛出。油滗出可做它用。

3.炒锅内用葱段垫底，姜片铺其上，摆上鱼，撒上盐、糖、五香粉、葱末，醋均匀地淋在鱼身上，稍腋 5 分钟，加入开水 100 克，盖严锅盖，放小火上焖约 30 分钟，端锅晾凉，出锅时拣出去葱、姜，装入盘内即成。

[工艺关键]

1.用熟猪油煎鱼，菜品味香。用其它熟食油也可以，注意不要有异味，禁用生油。

2.桐花鱼肉质极嫩，煎时要小心，焖煮过程中，水不可滚沸，以免破坏鱼的完整。

3.锅底铺姜，防止糊锅。

[风味特点]

1.桐花鱼产于安徽省广德县桐花河，是著名特产之一。鱼身有黄、绿、桔红三色条纹，鳞色发亮，非常美观，鱼体短小，大的不过 20 厘米，肉质极嫩，刺酥软，吃时不必吐刺。除油煎还可卤焖、汆食，其味亦佳。

2.此菜是沿江地区传统名菜，原制法是用木屑微火久焖，而今多使用煤气，调成小火，同样可达原来效果。

3.此菜味道醇厚，肉质鲜嫩，外黄内白，骨酥且香，嚼之即烂，可谓上品。

包公鱼

[主料辅料]

包河鲫鱼	750 克	葱段	25 克
包河藕	250 克	酱油	250 克
冰糖末	50 克	醋	150 克
芝麻油	50 克	绍酒	100 克
姜片	25 克		

[烹制方法]

1.选用新鲜的小鲫鱼，体长7厘米左右为宜，去鳞、鳃、开膛去除内脏，洗净控干水分。加酱油75克、绍酒乃克、葱段10克、姜片10克，腌渍30分钟左右，藕洗净横切成2毫米厚的大片。

2.取炒锅一只，锅底铺一层剔净肉的猪肋骨，然后放一层藕片、姜片和葱段，再将小鲫鱼头朝锅边，一个挨一个地围成一圈，将酱油175克、醋、绍酒75克、冰糖末放碗中和匀，加清水150克，倒入锅中，用小火焖5小时左右，端下锅冷却后，覆扣入大盘，去葱、姜、藕片和骨头。食用时取藕片数片垫在盘底，将鱼一条条取出摆入盘中，淋上麻油即成。

[工艺关键]

1.原制法是在锅内垫一层洗净的碎瓷片，而不用猪肋骨，是为防止糊锅，但猪骨也能起到防糊作用，且味更好，所以作此变动。

2.用小火㸆焖时，锅内不应滚沸，防止鱼体碎烂。

[风味特点]

1.包公鱼原名红稣包河鲫鱼，“包河”即合肥市“包公祠”一带护城河，“该河所产的鲫鱼为乌背，人称包公鱼。

2.1958年毛主席视察安徽时，名厨梁玉刚老师傅曾为毛主席作此汤，深得赞扬。

3.此菜品为合肥传统冷菜，色泽酱红，骨酥肉烂，入口即化，酥香两味，俱在其中。

软兜冰鱼

[主料辅料]

净冰鱼.....	300 克	鸡蛋清.....	1 个
腌雪里蔚.....	50 克	精盐.....	1 克
熟笋.....	25 克	绍酒.....	15 克
干淀粉.....	15 克	鸡汤.....	100 克
熟猪油.....	75 克		

[烹制方法]

1. 将冰鱼剁去头、尾，切成两段。雪里蔚洗净，挤去水分，切成细末。鸡汤加盐、绍酒调成卤汁。
2. 将冰鱼用于淀粉轻轻拌匀，稍停 2 分钟，滗去水分，用鸡蛋清轻轻浆好。
3. 锅置旺火上，放人熟猪油 65 克，烧至四成热，将冰鱼下锅煎至外皮微硬，翻身再煎，随下雪里蕻、笋片，用手轻轻翻偏炒，再烹入调味卤汁，将锅一晃一颠，淋上熟猪油 10 克，再轻颠出锅，装盘即成。

[工艺关键]

此菜功在勺功，来回颠翻，如绸兜鱼，成菜软滑，故名软兜冰鱼。

[风味特点]

1. 冰鱼，又名“面鱼”，系淮河、巢湖名贵鱼品。体呈圆筒形，色白如玉，新鲜时散发出秋黄瓜似的清香，故又名黄瓜鱼。隆冬季节，正是冰鱼肥壮之时，结冰越厚，鱼越肥嫩，故称为“冰鱼”。冰鱼含水量在 90%以上，肉质极嫩。

2. 软兜法是安徽沿淮烹饪技法，冰鱼微煎至软，再轻翻炒，轻颠锅，操作状如以网兜鱼，故名。成菜色泽奶黄，清香软嫩。配以雪菜同烹，其味更鲜。

熘鮰鱼片

[主料辅料]

鮰鱼肉	200 克	(约耗 80 克)	
荸荠片	10 克	青豆	10 克
葱姜末	5 克	水发木耳	5 克
白糖	100 克	酱油	2.5 克
糖色	0.5 克	醋	50 克
芝麻油	10 克	湿淀粉	25 克
熟猪油	750 克		

[烹制方法]

1. 鮰鱼肉去刺，片成 3 厘米长、2 厘米宽、0.7 厘米厚的片，放在碗里，加入湿淀粉 20 克、糖色抓拌均匀。白糖、醋和酱油放在碗里，加入开水 50 克使糖溶化，然后放入木耳、青豆、荸荠片和葱姜末，制成卤汁。

2. 锅置中火上，放入熟猪油烧至三成热，将鱼片逐片抖散下锅，随即用手轻轻推动一下，炸至淡黄色时，倒入漏勺沥油。

3. 将鱼片倒回原锅，加入配好的卤汁，略烧一会儿，汤汁开后，用手勺推一推，以湿淀粉 5 克调稀勾芡，淋入芝麻油，出锅即成。

[工艺关键]

油氽鱼片，要一片一片地下锅，手勺轻推，避免粘连，炸至浅黄色，倒入漏勺沥油，原锅留底油，倒入鱼片，烹出汁，小火略㸆，勾芡出锅。

[风味特点]

熘粘鱼片是亳州传统名菜。其特点是锅中油温在三成热时即将鱼片下锅余制，而后在调味卤汁中略㸆一会，人味好，肉质嫩，是当地筵席不可缺少的一道热菜。

瓜姜鱼丝

[主料辅料]

鳜鱼	1 条	香醋	20 克
姜块	10 克	麻油	15 克
酱油	20 克	小酱瓜	25 克
料酒	10 克	味精	0.2 克
白糖	5 克		

[烹制方法]

1.选用一条约 500 克重的鳜鱼，去鳞开膛洗净，片下鱼肉，切成 5 厘米长的丝，鱼头鱼刺可做别用。酱瓜、姜片切丝备用。

2.锅中放清水在中火上烧开，放入料酒，下入鳜鱼丝，烫熟捞起，装入盘内，上撒酱瓜丝和姜丝。

3.将酱油、白糖、香醋、味精、麻油兑成汁，浇到瓜姜鱼丝上即成。

[工艺关键]

鱼丝在过水时，要注意火候，人开水锅约 5 秒种就可关火，再烫 10 余分钟即可捞出，以鱼丝熟而不打卷为好。

[风味特点]

1.酱瓜丝选百花串酱菜，它是安庆名菜，系以萝卜、黄瓜、蒜苔、窝笋等四季鲜菜为原料，用上十种中草药制成的卤汤泡制而成。此酱菜甜咸适度，鲜嫩可口，清香而无药味，有滋补之功效，为小菜中之绝品。相传此酱菜最早为一来自峨嵋山卖中草药的人所创制，后传给一位当地僧人，流传于世。

2.菜品白、绿、黄三色，观之悦目，食之脆嫩，清香酸甜，大增食欲，宜伴美酒。

3.用瓜姜可拌制多种菜品。如瓜姜肉片、瓜姜腰片等，可由厨者任意变化。

流星赶月

[主料辅料]

虾仁.....	200 克	(约耗 50 克)
净鳜鱼肉.....	125 克	青梅.....1 个
鸡蛋清.....	4 个	蛋黄糕.....1 片
水发冬菇.....	1 片	绍酒.....10 克
精盐.....	5 克	葱姜汁.....10 克
味精.....	0.5 克	湿淀粉.....5 克
干淀粉.....	10 克	鸡汤.....100 克
熟猪油.....	500 克	

[烹制方法]

1. 鱼肉剁成细泥，放入碗中用水 50 克将肉泥搅开，再加精盐 2 克、绍酒 5 克、味精 0.2 克、葱姜汁、鸡蛋清 3 个，搅拌均匀成馅心。青梅用刀片切成梳子片，做松树叶。冬菇切成长短不等的丝条状，做树干。蛋黄糕修切成长 2 厘米的小兔子。

2. 取小圆饭碗 1 个抹上冷猪油，碗底摆上松树和小兔子再装上馅心，上笼用旺火蒸约 10 分钟取出，扣入圆盘中。

3. 虾仁用精盐 1 克、鸡蛋清、干淀粉浆拌均匀。锅置旺火上，放入熟猪油，烧至三四成熟，将虾仁下锅划油，待虾仁变色时，迅速倒入漏勺沥油。锅上火，入鸡汤、加精盐 2 克、味精 0.3 克、黄酒 5 克，烧开后撇去浮沫，投入虾仁，用湿淀粉调稀芡，淋上熟猪油，倒在蒸好的明月周围即成。

[工艺关键]

徽菜重视造型，名菜如蝴蝶海参、葡萄鱼、卷筒粉蒸等，皆以形象生动取胜，此菜亦不例外，要求厨师有较好的美术修养。

[风味特点]

1. 流星赶月是安庆地方名菜。构思源于见皓月倒影，群鱼循光而去，宛如流星赶月。厨师用高超的烹饪技艺仿此美景，以鱼肉做明月，虾仁当群星，月中隐约有吴刚伐桂，玉兔捣杵俨然广寒之景，维妙维肖，富有诗情画意。

2. 此菜鱼肉细嫩，虾仁嫩鲜，滑润清淡，咸鲜爽口。

清炖马蹄鳖

[主料辅料]

净马蹄鳖	1只 (约重500克)	绍酒	25克
火腿	75克	冰糖	5克
小葱结	10克	白胡椒粉	1克
火腿骨	1根	熟猪油	10克
精盐	1克	鸡汤	750克

[烹制方法]

1. 将甲鱼剁成4厘米长、2厘米宽的块(尾和脚爪不用)，放入开水锅里煮至水再开时，捞出沥水。火腿(肥瘦相连的)切成4大块。火腿骨洗净。

2. 将甲鱼块整齐地码在砂锅中，把葱、姜块(拍松)、火腿和火腿骨围在甲鱼中间，加入绍酒和鸡汤，盖好锅盖，用旺火烧开后，撇去浮沫，加入冰糖，再用微火炖1小时左右，拣出葱姜和火腿骨，将火腿捞出成片，放在锅里，淋上熟猪油，撒入白胡椒粉即成。

[工艺关键]

1. 选鲜活马蹄鳖宰杀，将鳖背朝下放在地下，待头出来时迅速用手掐住头，用刀将其剁下。烧开水把鳖放入烫一下，迅速用小刀刮去表面的膜，放到案上用刀顺裙边切下，将盖揭掉，剁去爪尖，将腹中的油择净(鳖油非常腥，如不择除，制成的菜肴带腥味)，用清水洗净，再用开水烫一会儿，捞出备用。

2. 清炖马蹄鳖，要求原汁原味，所以在炖时要一次将水加足，中途不再加水。

[风味特点]

1. 马蹄鳖即甲鱼。“清炖马蹄鳖”是徽州传统名菜，一名“火腿炖甲鱼”，几百年来一直是脍炙人口的美味。明初，户部尚书连心荣曾将皖南山区的马蹄鳖进贡给明太祖朱元璋，嗣后即为皇室指定贡品。

2. 皖南山区，山高背阴，溪水清澈，浅底尽沙，所产之甲鱼，质地高出一等，腹色清白，肉厚背隆起，形似马蹄，故称马

蹄鳖。选此优质原料，配以火腿与火腿骨佐味，加冰糖提鲜，用木炭风炉，先旺火烧开，转用小火细炖，成熟后原砂锅上桌，香气扑鼻，汤醇胶浓，肉质酥烂，裙边滑润，鲜香可口。

明珠甲鱼

[主料辅料]

嫩甲鱼	1000 克	葱段	5 根
鸽蛋	12 个	酱油	10 克
熟火腿丝	20 克	冰糖	10 克
大蒜	100 克	湿淀粉	5 克
生姜	10 克	芝麻油	25 克
精盐	1.5 克	熟猪油	100 克
绍酒	25 克		(约耗 50 克)

[烹制方法]

1. 甲鱼去内脏，用开水略烫，去掉膜衣，剁成小块。再入清水锅内烧开，烫 3 分钟捞起。

2. 炒锅置旺火，放人熟猪油，烧热后投入甲鱼，炸 3 分钟捞起沥油。

3. 原锅留底油少许，放人甲鱼、鸽蛋，加生姜、蒜、酱油、精盐、味精、绍酒，烧 5 分钟，用湿淀粉勾芡，淋人芝麻油，起锅将鳖肉装在盘中，鸽蛋围边，撒上火腿丝、葱段即成。
〔工艺关键〕1. 加工甲鱼，注意保持裙边完整。2. 用湿淀粉勾厚芡，顶开冒泡，让淀粉熟透，则明汁亮芡。
〔风味特点〕明珠甲鱼是徽州名菜，用“生烧法”烹制而成。小马蹄鳖经沸水烫、过油、红烧，5—6 分钟快速成熟，即生烧法。颜色酱褐，肉质细嫩，配以白色鸽蛋，故称明珠甲鱼。

凤翅炖鳝段

[主料辅料]

大鳝鱼	750 克	姜块	10 克
猪排骨块	250 克	香菜	5 克
仔鸡翅膀	12 个	绍酒	5 克
红樱桃	11 粒	冰糖	5 克
葱结	10 克	肉汤	400 克
大蒜	5 克	熟猪油	400 克
精盐	5 克		(约耗 50 克) 味
精	2 克		

[烹制方法]

1. 将鳝鱼宰杀不开膛，切成 5 厘米长的段，用筷子捅出内脏洗净，入开水中烫一下，捞出擦去外层粘液。鸡翅膀剁去翅尖，同猪排骨块分别焯水，捞出洗净沥干水分。

2. 锅置旺火烧热，加熟猪油，烧至七成热，放人鳝段稍炸，捞出沥净油。取砂锅 1 只，将猪排骨排放在锅底，中间摆放鸡翅，鳝段放在上层，放人精盐、冰糖、绍酒、葱结、姜块(拍松)、蒜瓣(稍拍)和肉汤，盖好，以大火炖开，转小火炖至鳝段、鸡翅酥烂。

3. 取小碗 1 只，将炖好的鳝段整齐地排放在碗中稍压，覆扣在大圆盘中央，将鸡翅拣出间距相同地排围在鳝段四周(排骨拣出另作它用)，鸡翅间隙中各放一枝香菜叶，上点缀一粒樱桃，然后将砂锅中的汤缓缓浇人盘中即成。

[工艺关键]

鳝炖好，捡在碗中，顺序扣好，复在大盘中央，去碗后拱圆形，鸡翅排在周围，用香菜、红樱桃点缀，此品再现徽菜注重造型技法。

[风味特点]

鸡翅膀是活肉，肉质细嫩，与鳝鱼久炖，滋味醇厚，鳝含鸡味，翅含鱼香，是徽州传统的“火功”菜。

烹松丝

[主料辅料]

鳝鱼	700 克	白糖	35 克
熟火腿丝	15 克	绍酒	15 克
小葱末	5 克	鸡汤	50 克
姜末	5 克	熟猪油	750 克
酱油	25 克	(约耗 75 克)	
醋	25 克	芝麻油	15 克

[烹制方法]

1. 鳝鱼烫熟后用篦片划成长鳝丝。
2. 白糖、醋、绍酒、酱油、鸡汤、葱、姜一起放入碗中，调成卤汁。
3. 锅置旺火上，放人熟猪油，烧至八成热，将鳝鱼丝下锅炸至松干时捞出。稍冷后用手拨散粘连在一起的鳝鱼丝，再放人八成热的油锅中，炸至油花变小，响声微脆，鳝鱼丝已酥脆时，滗去锅中油，即将调好的卤汁烹入锅中，颠翻均匀起锅装盘，撒上熟火腿丝，淋上芝麻油即成。

[工艺关键]

炸鳝丝，必须重油，第一次炸熟，第二次炸酥，烹上糖醋汁，立即出锅上桌，趁热食用，有“一热百鲜”之妙。

(风味特点)

烹松丝是徽州传统名菜。系将烫熟的鳝丝油炸成蓬松状，再烹入糖醋卤汁，鳝丝色褐光亮，富含卤汁，酸甜可口，嚼之酥香。

卷筒长鱼

(主料辅料)

大鳝鱼 2 条	500 克	胡椒粉	2 克
肥膘肉	30 克	面粉	60 克
鳜鱼肉	150 克	鸡蛋	3 个
熟瘦火腿	25 克	精盐	5 克
鸡蛋清	3 个	葱姜汁	30 克
大蒜	15 克	熟猪油	1000 克
绍酒	15 克		(约耗 50 克)

(烹制方法)

1. 鳝鱼宰杀，去内脏、头、尾和脊骨，洗净后刮去鱼皮，平铺在案板上片成片，撤上干淀粉刀克，再用小酒瓶轻轻捶平成长方形，加精盐 3 克、绍酒 10 克、味精 0.5 克、葱姜汁 15 克、胡椒粉 1 克，腌渍待用。

2. 鳜鱼肉、肥膘肉切成片，漂去血水，斩成茸泥，加葱姜汁 15 克、精盐 2 克、味精 0.5 克、绍酒 5 克、胡椒粉，搅拌起劲，再加干淀粉 10 克、蛋清 1 个搅拌成馅。

3. 取 1 片鳝鱼，拍上干淀粉，抹上蛋清糊，放人蒜泥和馅心抹平，中间摆上一排火腿茸，卷起用蛋清糊封口，如此逐一做好人放人抹有冻猪油的盘中。上笼蒸熟取出，拌上干面粉待用。

4. 锅放油烧至七成热，将鱼卷逐一挂上鸡蛋糊，炸至金黄色捞出，冷后切成约 0.3 厘米厚圆片，再下八成热的油锅重炸一次。

5. 将重油后的鱼卷片倒人锅中，撒上花椒盐，淋人麻油，颠翻两下装盘即成。

(工艺关键)

此菜不勾芡，冷热两用。

(风味特点)

长鱼即鳝鱼。卷筒长鱼是芜湖传统名菜，匠心独具，制作难度大，长鱼肉本向内卷，却捶平包馅炸制成圆形片，外层香酥，肉质鲜嫩。以甜面酱佐食，风味更佳。

夹心虾糕

(主料辅料)

虾仁.....	200 克	鸡蛋清.....	2 个
绿色叶.....	100 克	盐.....	5 克
肥猪膘肉.....	100 克	绍酒.....	15 克
味精.....	0.5 克	干淀粉.....	5 克
香醋.....	50 克	鸡汤.....	200 克
湿淀粉.....	10 克	熟猪油.....	10 克

(烹制方法)

1. 虾仁洗净沥干水，菜叶剁成细泥。

2. 将虾仁和肥膘肉轻轻地剁成细泥，放在碗里加盐 2.5 克、味精 0.5 克、水 50 克、绍酒搅匀，再放鸡蛋清搅拌上劲，最后加于淀粉搅匀。菜叶泥放在碗里，加盐 1 克、虾泥 100 克搅拌均匀成绿色虾泥。

3. 取大盘 1 个，盘心抹一层薄薄的猪油。把肥膘虾泥分成相等的两份。放一份虾泥在盘中铺平，把绿色虾泥放在上面摊平，再将另一份肥膘虾泥放在绿色虾泥上摊平（三层共厚约 2 厘米）。然后上笼用旺火蒸制。将蒸好的虾糕切成 3 厘米宽的长条，再改刀切成菱形块。先把切下来的虾糕边角料放在盘中心，再把整块的尖朝里围成一圈，如此一层层摆成底大上小的塔形，另用虾泥制成花朵放在塔形顶部。

4. 锅置旺火上，放入鸡汤、盐 1.5 克烧开后，撇去浮沫，用湿淀粉勾薄芡，淋上熟猪油，起锅倒入盘中即成。

(工艺关键)

1. 虾仁洗净，先用牙签挑去沙线，然后将虾仁倒入清水盆里用筷子搅转半分钟倒出浑水，换清水再轻搅半分钟，洗净沥水，待用。

2. 蒸虾糕用旺火蒸 6-7 分钟即取出。时间短不熟，时间长则硬。

(风味特点)

夹心虾糕是安徽巢湖地区喜庆筵席上的名菜，系选用我国五大淡水湖之一的巢湖特产白米虾，取其熟后不红的特点，制成洁白鲜嫩的虾泥，间以绿色菜汁配制的翡翠虾泥层，以旺火蒸制而成，工艺精湛，火候独到，成品白如玉，绿如翠，清心悦目，咸鲜滑嫩，以香醋相佐，别具风味。

香炸琵琶虾

[主料辅料]

虾仁	175 克	猪肥膘肉	35 克
鸡脯肉	75 克	冬菇丝	5 克
熟笋丝	50 克	鸡蛋清	3 个
精盐	5 克	味精	1 克
绍酒	10 克	湿淀粉	30 克
面粉	10 克	熟猪油	500 克
芝麻油	15 克		(约耗 50 克)
凤尾虾	20 克		

(烹制方法)

1. 虾仁、猪肥膘肉、鸡脯肉斩成茸，加蛋清 1 个、湿淀粉 20 克、精盐、胡椒粉、绍酒搅拌上劲，笋丝、冬菇丝倒入搅匀制成虾馅。取汤匙 20 个，抹少许熟猪油，把凤尾虾拍一拍放入汤匙里，虾尾露出匙把外，装上虾馅抹平，入笼旺火蒸 5 分钟取出晾凉，脱出汤匙，放在盘中。

2. 蛋清、面粉、湿淀粉、芝麻油调制成酥糊。将蒸好的琵琶虾蘸上糊，粘上芝麻油。锅置旺火上放入熟猪油，烧到七成熟时，将琵琶虾放入，炸至外皮酥脆捞起装盘即成。

(工艺关键)

虾肉、肥猪膘肉、鸡脯肉分别放在案板上（最好在案板上铺一块刮洗干净的肉皮，棕眼向下。如无肉皮可用白色洁布代替，这样制成的茸泥色白无渣屑），用刀背剁，然后挑筋再剁，直到剁成茸泥状为止。

(风味特点)

1. 香炸琵琶虾是淮北传统名菜，以虾馅先蒸定型，再裹酥糊沾上芝麻仁炸制，菜品形似琵琶，虾尾弯曲如琴轴，外层酥脆，虾馅鲜咸滑。以花椒盐，甜面酱相佐，味道更美。

2. 唐·王翰诗曰：“葡萄美酒夜光杯，欲饮琵琶马上催”，萧县盛产葡萄酒，淮北名品琵琶虾，可谓美酒配佳肴。

蟹黄虾盅

(主料辅料)

虾仁200 克	猪肥膘肉50 克
蟹腿肉10 只	蟹黄30 克
菠菜叶5 片	姜末15 克
干淀粉10 克	醋50 克
鸡汤20 克	绍酒20 克
熟猪油10 克	湿淀粉10 克
鸡蛋清2 个	熟鸡油10 克
精盐4 克		

(烹制方法)

1. 虾仁洗净，选 10 个大的另用。将蟹黄分成 20 等份，每只蟹腿肉一切两段。菠菜也切成与蟹腿肉同样大的 20 片。

2. 将虾仁和猪肥膘肉轻轻剁成细泥，放在大碗里加入绍酒、盐 2.5 克和水 50 克搅匀，再加入鸡蛋清 1 个半搅打上劲，最后加干淀粉搅匀，将 10 个大虾仁放在小碗里，加鸡蛋清半个、盐 0.5 克、干淀粉 2.5 克浆拌好。

3. 取酒杯刀只，每个杯内薄薄的抹一层猪油，先放进一段蟹腿肉，蟹腿肉两边一边放份蟹黄，另一边放一片菠菜叶，然后盖上一份虾泥，抹平杯口放在大盘里，全部做完后上笼用旺火蒸 5 分钟，取下制成虾盅。大虾仁也随同虾盅一起上笼蒸好。

4. 将酒杯里的虾盅一个个覆扣在大盘里摆好，再把 10 个大虾仁均匀地摆在盘边做陪衬。同时将锅置中火上，放入鸡汤，加盐 1 克烧开后，撇去浮沫，用湿淀粉调稀勾薄芡，淋上熟鸡油，起锅倒在虾盅上即成。

(工艺关键)

此菜须选用安徽巢湖特产的白米虾，其虾味美、鲜嫩、色白，熟后不红，特别适用于制成菜色白的泥。加工时先挑沙线，放入盆中加清水用筷子搅拌半分钟倒去浑水，换清水再搅拌半分钟洗净，捞出沥干水待用。

(风味特点)

1. 金秋季节，吃蟹赏菊，乃人间乐事。巢湖之滨厨师用“虾兵蟹将”（白米虾，大闸蟹），创造蟹黄虾盅，赏菊宴会，必备此佳肴，流传至今，成为巢湖名撰。

2. 此品系洁白晶莹的盅形虾肉上，托着黑色蟹腿和桔色蟹黄。色美质嫩，蟹黄香浓，可谓鲜中之珍，以姜末，香醋佐食，鲜味更鲜。

凤尾虾排

(主料辅料)

大青虾.....	750 克	鸡蛋清.....	2 个
精盐.....	2 克	黄酒.....	10 克
葱姜汁.....	25 克	花椒盐.....	5 克
清熟猪油.....	1000 克	干淀粉.....	50 克

(约耗 50 克)

(烹制方法)

1. 大青虾挤去头部外壳留尾，用黄酒、精盐、葱姜汁腌 10 分钟，然后用牙签每 5 只穿为 1 排，制成虾排生坯。

2. 炒锅置旺火上，放人熟猪油，烧至五成热，将虾排挂蛋泡糊，下油锅炸至挺身捞出，抽出牙签，待油温升到六成热时，再下入虾排重炸一次，捞出沥油。

3. 炸好的虾排按梅花形排列在盘中，随带花椒盐或辣酱油、番前酱上桌。

(工艺关键)

炸虾排，第一次定型，抽去牙签，仍成竹排状。第二次炸酥，颜色金黄，外酥里嫩。(风味特点)

千里淮河，流经三省，山区木筏竹排常顺河而下，风景如画。厨师们仿此景，以淮河大青虾串起如排，油炸而成。质地微酥，虾仁嫩鲜，宜蘸花椒盐或辣酱油，亦可用甜面酱、番前酱佐食。

燕巢凤尾虾

活大虾.....500 克 鸡汤.....50 克
芹菜.....1 棵 芝麻油.....10 克
(有叶无根) 马铃薯.....200 克
水发发菜.....5 克 味精.....1.5 克
熟青豆.....15 克 精盐.....5 克
水发香菇.....25 克 绍酒.....10 克
面粉.....10 克 白胡椒粉.....1 克

葱姜汁.....10 克 熟猪油.....1500 克
干淀粉.....50 克 (约耗 150 克)
湿淀粉.....50 克

(烹制方法)

1. 马铃薯去皮洗净，切成细丝，用盐水浸泡，捞出沥干，放入干淀粉乃克和面粉拌匀。

2. 大虾去头壳，留尾壳洗净，加入精盐之克、味精 0.5 克、绍酒 7 克、葱姜汁、白胡椒粉、干淀粉 25 克，浆拌均匀。

3. 炒锅置旺火上，倒入熟猪油，烧至七成熟，把马铃薯丝散放在漏勺里呈“燕窝”状，轻轻放入油锅中，炸至浅黄色时捞出沥油；取白色长盘一个，将整棵芹菜留叶去根斜放在盘中如树枝，把炸好的“燕窝”放在树枝上方，发菜放在芹菜的根部作根须。

4. 锅置旺火上，倒入熟猪油 1000 克，烧至五成热，将虾投入油锅用筷子划散沥油；用原锅余油将青豆、香菇稍煸，加入精盐 3 克、味精 1 克、黄酒 3 克和鸡汤，烧开勾芡，倒入凤尾虾颠翻，淋入芝麻油，出锅装在“燕窝”内即成。

(工艺关键)

薯丝酥脆，虾肉软嫩，造型生动，方为上品。

(风味特点)

燕巢凤尾虾是淮北厨师的创新菜，它取材简易，但构思新颖，制作精巧，造型如画，给人以美的享受。此菜以油炸薯丝筑“巢”，以凤尾虾仁比作嗷嗷待育的雏燕，形象逼真，色泽艳丽，食之松脆，嫩滑爽口，体现了沿淮风味特色。

老蚌怀珠

(主料辅料)

净蚌肉.....	2500 克	鸡蛋清.....	1 个
虾仁.....	100 克	黄酒.....	25 克
青菜叶.....	3 片	精盐.....	7.5 克
葱姜汁.....	5 克	味精.....	2.5 克
胡椒粉.....	2.5 克	肉汤.....	1000 克

(烹制方法)

- 1.用木棒槌在蚌肉边上轻捶，入冷水锅中至水沸呈浅米汤色时，捞出蚌肉再洗一次。煮蚌肉的汤滤去沉渣放入锅中，加蚌肉，以小火煮至肉烂，轻取蚌肉晾凉。
- 2.将肥膘肉切碎。虾仁先用刀压一下，一起剁成泥状，加姜汁、精盐 1 克、味精 1 克和鸡蛋清搅拌均匀。
- 3.锅置旺火上，加冷水将虾泥挤成如核桃大的丸子，入冷水锅煮熟捞出。
- 4.蚌肉 12 个剖开一分为二，每个夹两个虾丸，放大汤碗中上笼蒸 5 至 6 分钟取出。
- 5.锅中放肉汤，加盐 6.5 克、青菜叶烧沸，放味精 1.5 克后倒入蒸好的蚌肉碗内，淋黄酒、配胡椒粉上桌佐食。

(工艺关键)

用棒槌捶蚌肉时，要在肉边上轻捶，将肉边捶松即可。煮时用小火，肉烂而不碎，便于进一步加工。

(风味特点)

1.蚌埠，位于淮河之滨，因盛产河蚌而得名，河蚌孕珠，又名珠城。据史书记载：东汉末年（平兴元年）袁术军屯江淮地区，因军元粮食，不得不以蚌充饥。数十万大军能以蚌肉为食粮，河蚌之多可以想象。蚌还有食疗作用，据《本草纲目》载：“蚌肉味甘、性冷、元毒、有止渴、去眼赤、明目法湿、解热毒、解酒毒”之功效。

2.“老蚌怀珠”乃蚌埠名肴，系将蚌肉煮熟剖开夹虾丸，再以清汤，河鲜合味，堪称一绝。

腊肉炖河蚌

(主料辅料)

净蚌肉.....	1500 克	姜块.....	2.5 克
咸腊肉.....	150 克	绍酒.....	25 克
笋片.....	50 克	小葱段.....	2.5 克
腊肉骨.....	2 根	精盐.....	2.5 克
水发香菇.....	4 个	白胡椒粉.....	25 克

[烹制方法]

1. 将腊肉外皮刮净，用清水浸泡洗净，剔去中间骨头，切成 3 厘米长、1 厘米宽的条块。

2. 蚌肉用木棍捶松边缘洗净，下开水锅煮一下，水呈奶白色时，将锅离火稍凉后捞出，再用水洗一次，切成腊肉同样大小的块。

3. 砂锅里放入煮蚌肉原汤 1000 克，再放入腊肉、腊骨、鸡块、蚌肉，旺火烧开，撇去浮沫，转小火上，下葱、姜、绍酒，炖至八成烂时，再下笋片、香菇和盐，炖烂后捞出腊骨和葱姜。撤上白胡椒粉，原锅上桌，食前再揭盖。

(工艺关键)

蚌肉与腊肉同炖，大火烧开，小火慢炖，火候足到，质酥味香。

(风味特点)

蚌埠盛产河蚌，因以名地。此菜河鲜与腊肉同炖，原锅上桌，蚌肉鲜美，汤汁醇厚，有特殊芳香。《本草纲目》曰：“蚌肉，甘、咸，冷，无毒，止渴除热，解酒毒，去目赤，明目除湿，主妇人劳损下血。”大有食疗功效。

屯溪醉蟹

[主料辅料]

活蟹4 只	酱油300 克
徽州封缸酒	...200 克	姜15 克
精盐20 克	蒜瓣4 个
冰糖25 克	高粱酒20 克
花椒10 粒		

(烹制方法)

1.选用每只重 150 克左右的肥壮活蟹 4 只，先将它们放在活水中浸养两三天，让其吐尽泥沙，然后洗净沥干水分。炒锅放小火上，放入盐和花椒粒，待盐炒热，花椒粒炒干时，将其倒在案板上，用擀面杖碾碎，做成椒盐。姜拍松，蒜拍散，备用。2.取蟹 1 只掀起脐盖，挤出脐底污物，放入 1/4 的花椒盐 5 克，然后合上脐盖，掰下蟹爪尖 1 个，从脐盖上扎进蟹体内，钉牢脐盖，不便其张开。余下三只照法制作。取一只能容下四只蟹的坛子，将蟹装于坛中，坛口用两根小竹片十字形卡住，压住蟹身，勿使动弹。3.将冰糖放酱油中加热熬化，晾凉后倒入坛中，再入徽州封缸酒、姜块、蒜，最后倒入高粱酒，用油纸将坛口扎紧密封，醉臠一个星期后，即可开坛食用。

[工艺关键]

- 1.坛口要卡紧封严，防止酒气外溢，以免影响其质量。
- 2.徽州封缸酒，即徽州的糯米甜酒，现在有改用黄山糯米甜酒的，味道也不错。

[风味特点]

- 1.此菜系新安江畔的屯溪古镇紫云馆的一道名菜，属传统的小食品。苏浙商贾争相售卖，现今小坛包装，则是馈赠亲友的佳品。
- 2.俗话说，“九月团脐十月尖”，此菜多在秋蟹肥季节制作。
- 3.开坛之蟹，色青微黄，肉质鲜嫩，酒香浓郁，略有微甜。若不开坛，可保存两个月，开坛后则不宜久存。

芙蓉套蟹

[主料辅料]

活蟹 10 只	1050 克	葱末	5 克
猪肉	500 克	鸡蛋	1 个
鸡蛋清	4 个	味精	1 克
姜末	5 克	绍酒	15 克
精盐	10 克	湿淀粉	5 克
葱姜汁	10 克	干淀粉	15 克
白胡椒粉	0.5 克	熟猪油	50 克

[烹制方法]

1. 猪肉切碎剁成泥置碗中，加入味精 0.5 克、精盐 5 克、干淀粉、鸡蛋、葱姜汁、白胡椒粉 0.3 克、绍酒 5 克，搅拌上劲成肉馅。

2. 大闸蟹蒸熟，剔取蟹肉，并将蟹肉蟹黄分开放在盘中。

3. 锅置旺火上，放人熟猪油 20 克烧热，下葱、姜末略煸，加入蟹肉、绍酒 10 克、精盐 2.5 克、胡椒粉 0.2 克，炒至有香味时盛在碗内。

4. 将蟹壳用水洗净，剪去边刺，涂一层熟猪油，然后每只蟹壳先填入肉馅，放人一分蟹肉馅，上面再覆盖一层肉馅抹平，中间用手按成“臣”形，上笼蒸约 7 分钟取出。

5. 将鸡蛋清放在碗内，搅打起泡制成“芙蓉”，抹在每个蟹馅上，中间镶上一点蟹黄，四周贴上 3 片香菜叶，成花草图案，放在盘中上笼蒸 5 分钟取出。锅内放 50 克清水，加入精盐 2.5 克、味精 0.5 克烧开，用湿淀粉勾薄芡，淋上熟猪油，浇在蒸好的套蟹上即成。

[工艺关键]

1. 大闸蟹要大小基本相同，成菜和谐美观。

2. 打制“芙蓉”，容器洁净，且无生水，用抽子顺一个方向抽打。中间勿停，一气呵成，以插入筷子立定不倒为度。

[风味特点]

安徽巢湖和丹阳湖所产螃蟹，又名大闸蟹，金爪红毛，体大肥壮。但螃蟹好吃肉难剥。芙蓉套蟹是巧将蟹壳做模具，剥出蟹肉、蟹黄，加配料放在蟹壳中，还原成整蟹，食用时免去剥肉之苦。因蟹身上覆有以蛋清泡制成的“芙蓉”，故名“芙蓉套蟹”，色、形、味俱佳，是安徽沿江一带的传统名菜。

清蒸鹰龟

[主料辅料]

山鹰龟.....	1 只	绍酒.....	10 克
冰糖.....	10 克	姜.....	10 克
火腿.....	25 克	精盐.....	10 克
熟鸡油.....	10 克		

[烹制方法]

1.选用经洗蒸加工好的火腿 25 克 ,切成 3 厘米长的象眼片。姜洗净去皮 ,切成大片备用。

2.选用一只 500 克左右的小鹰龟 ,将其投入冷水锅中 ,在旺火上烧开后捞起 ,用刀后跟从龟的背腹之间剁开剖成两半 ,除去内脏、冲净血水。龟肉放入开水锅里略氽捞出 ,再放入冷水中 ,刮去龟身上的皮膜洗净 ,剁去脚尖。切成四大块 ,留头去尾 ,按原形放入汤盘内。

3.将火腿片盖在龟肉上 ,加入姜片、盐、冰糖、绍酒 ,再加入清汤淹没龟肉 ,在汤盘上盖一平盘 ,上笼用旺火蒸 90 分钟取出 ,拣出姜片 ,淋上鸡油即成。

[工艺关键]

1.山鹰龟要选用鲜活的 ,因龟类体内含有大量的鲜味物质。在其死后迅速分解出组胺酸和类组胺物质。组胺是一种有毒物质 ,在积蓄到一定数量时 ,就会造成食物中毒 ,所以死山鹰龟不能食用。

2.鹰龟外表有一层薄膜 ,其味很腥 ,若不除去 ,将会破坏鹰龟原有的鲜香风味。鹰龟体内还含有一些脂肪 ,也同样要去除干净。

3.蒸制时 ,容器必须加盖 ,其功用在于保持菜品香浓风味 ,减少营养损失 ,避免水分过多散失。

[风味特点]

1.鹰龟 ,又称 “鹰嘴、平胸、蛇尾鱼。”常生活在山涧石岩中 ,喜阴凉。其外形是 :头为鹰嘴下曲 ,尾部有鳞 ,故得山鹰龟之名。

2.龟与火腿共蒸 ,龟肉中的胶状物质溶入肠中 ,与火腿之香浓味相交融 ,使汤汁奶白而浓稠 ,龟肉鲜嫩且散发异香 ,是徽州山区珍品菜肴之一。

花菇石鸡

[主料辅料]

去皮石鸡腿	400 克	水发花菇150 克
姜汁10 克	甜米酒5 克
味精1 克	鸡汤250 克
湿淀粉5 克	熟猪油100 克
精盐5 克		

(烹制方法)

1. 将石鸡腿入开水锅中略烫捞出洗净沥干，用姜汁、精盐、甜酒、味精拌和腌渍人味，水发花菇去蒂洗净。

2. 取碗一只，将石鸡腿整齐地排列在碗中，花菇放在石鸡腿上面，加入猪油 75 克、鸡汤，另用 1 只盘子盖好，上笼旺火蒸 15 分钟取出，拣出花菇。

3. 将蒸石鸡的原汤倒入锅内，石鸡腿翻扣在盘中，花菇排围在石鸡腿四周，锅中汤烧开后用湿淀粉勾薄芡，淋入猪油 25 克，浇在盘中即成。

(工艺关键)

1. 烫石鸡腿时间不得超过 5 秒钟。

2. 将干花菇放在冷水中，使其自然吸收水分，尽量恢复新鲜时的软嫩状态。发好的花菇用清水加盐洗净（加盐有助于洗去泥沙）。

[风味特点]

1. 石鸡，是栖息在山涧缝中的两栖类动物，属胸棘蛙类，是黄山名产。其肉味鲜美似鸡肉，当地人民称之为“石鸡”。

石鸡不仅肉质细嫩鲜美，且富含蛋白质。钙等营养成分，具有清火明目，滋补养身的功能，是皖南山区野味的珍品。用石鸡做菜，可以红烧、清蒸，也可煨炖、软炸，特别是清蒸法，更能保持原汁原味。

2. “花菇石鸡”是皖南山区的特产。山珍花菇与石鸡同蒸，花菇是香菇的上品，含有较丰富的蛋白质、脂肪、碳水化合物以及多种维生素，有降低血压，减少胆固醇及抗癌等作用。此菜堪称山珍巧配，极为名贵。食之香鲜甜润，酥嫩爽口，美不胜收。

燎三鲜

(主料辅料)

青鱼肉125 克	小葱结3 克
猪五花肉125 克	八角1 个
姜块5 克	精盐5 克
鸡腿肉125 克	白糖7 克
香菜2 克	熟猪油125 克
酱油50 克	鸡清汤750 克
湿淀粉25 克		

(烹制方法)

1. 将猪肉和鸡腿肉下开水锅里煮至再开捞起，洗去血沫。

2. 炒锅置旺火上，放入熟猪油，烧至五成熟，将鱼肉蘸一下湿淀粉，下锅煎至两面呈黄色时出锅。

3. 将猪肉、鸡腿肉置砂锅中，加葱、姜（拍松）、八角、酱油、鸡清汤和煎鱼剩下的猪油，盖上锅盖，用旺火烧开后，加精盐移至微火上燎至鸡

肉将烂时，放入鱼块，再用中火㸆 30 分钟起锅。拣出葱、姜、八角，加香菜即成。

[工艺关键]

此为人功菜，大火烧开，撇去浮沫，小火慢㸆，保持汤汁微沸，需时 1 小时以上，酥烂入味，油润汁配。

[风味特点]

1. 酥㸆三鲜是沿淮传统风味。沿淮淮北地区所谓“㸆”，是先以旺火烧开，再以微火烧焖成熟的一种烹调方法，在徽菜烹饪中，这种技法与“炖”有异曲同工之妙。

2. 此菜青鱼、鸡腿、猪肉三味融合，汤粘肉烂，鲜醇可口。中国名菜徽皖风味

云雾肉

(主料辅料)

猪五花肉	750 克	小葱结	10 克
姜片	10 克	酱油	40 克
醋	20 克	精盐	5 克
八角	3 个	小茴香	10 粒
花椒	15 粒	茶叶	15 克
饭锅巴	100 克	红糖	15 克
清汤	150 克	芝麻油	15 克

(烹制方法)

1.选用一块四方形五花肉，用铁叉平叉入瘦肉中，在炉火上将带皮面烤至起泡时取下，放入淘米水中，浸泡 15 分钟，刮净焦皮，用水洗净。

2.锅内放入清汤及肉，烧开后撇去浮沫，将八角、小茴香、花椒装入纱布袋中扎上口，和盐、小葱结、姜片一起入锅，改用小火，炖至肉烂，捞出待用。

3.用铁锅一只，放入碎锅巴、茶叶、红糖，并拌匀，上面放一铁箅子，将肉置于上，皮面朝上，盖好锅盖，用旺火烧，待锅内冒出浓烟，熏出香味时，离火焖至烟散尽。肉凉改刀，先分成四大块，再切成 0.6 厘米厚片，整齐地摆入盘中，浇上酱油、醋、香油即成。

[工艺关键]

1.铁叉一定要叉入瘦肉中间，改切后叉眼弥合。若叉入肥肉中，叉眼难合，切出肉片就不美观。2.肉皮必须烤至起泡，才易煮烂，口感好便于消化。3.肉炖烂时，用筷子一插即透。肉不可炖得太烂，否则熏制后不易成形。4.熏制时须皮朝上，肉朝下，香味易入肉内。因肉已烂，味易入，故熏时不宜过长。

[风味特点] 1.此菜制作时因熏烟缭绕，似云雾翻腾，故得此美名。2.成菜皮色褐黄，光亮中似泛微红，散发出浓郁茶香，肉质酥烂，肥而不腻。

泾县小烧

[主料辅料]

猪肝.....	50 克	精盐.....	5 克
猪瘦肉.....	200 克	花椒粉.....	0.5 克
茶叶.....	150 克	八角粉.....	1 克
猪网油.....	200 克	稀面糊.....	25 克

[烹制方法]

1. 将猪肝同猪瘦肉一起剁成泥状，放入碗内，加八角粉、花椒粉、精盐拌匀，再用网油包成扁条形状，用稀面糊口，做成生胚。

2. 将生胚放在铁丝网架上，置碳火上烧烤，并不时翻动，约烤 40 分钟，小烧熟透，用炭灰将火盖没，撒上茶叶，烘出香味，熏制小烧 4-5 分钟即可。茶叶熏完，拿下小烧，切成 0.9 厘米宽长条，装盘即可。

[工艺关键]

1. 为便于成熟，胚料可做成长 5 厘米、宽 3 厘米、厚 1 厘米的小胚。

2. 用碳火烤制时，火要小，切不可操之过急。不然，外皮易焦糊，胚心夹生。特别是网油迅速渗出，滴入碳火中，使碳火冒出油烟，不仅失去风味，而且产生大量对人体有害物质，所以要注意碳火。

3. 若用烤箱，可先将生胚在烤箱中烘熟。一般用 240 度烘烤 20 分钟即熟。然后再用铁锅内放茶叶，架箅子的办法来熏制小烧。

(风味特点)

1. 此菜产于皖南山区泾县，是这一地区的传统名菜，也常作风味小吃，因地而得其名。

2. 茶叶多用当地条茶。熏出小烧外焦黄，里嫩软，细品其味，肉中略带微微清香，风味独特，倍受人们的青睐。

晾干肉

[主料辅料]

猪瘦肉.....	500 克	小葱末.....	5 克
姜末.....	5 克	酱油.....	50 克
醋.....	15 克	白糖.....	40 克
味精.....	0.5 克	绍酒.....	10 克
五香粉.....	5 克	硝水.....	10 克
鸡清汤.....	150 克	芝麻油.....	15 克
菜籽油.....	750 克		

[烹制方法]

1. 将肉切成 7 厘米见方、1 厘米厚的薄片，用刀拍松，割上几刀，便于入味。用硝水和 25 克酱油腌半小时，然后置阴凉处风干。

2. 炒锅放入菜籽油，烧至七成熟，将风干的肉下锅炸至外部起壳为止，捞出沥净油。

3. 将炸好的肉片放炒锅中，加入清汤、酱油 25 克、白糖、五香粉、绍酒及葱姜末，用旺火烧开，转小火焖约 5 分钟，再换大火收汁，这时加入味精，汁干淋入芝麻油，烹醋出锅，晾凉后，每一大片肉再横切一刀，竖切两刀，改成 6 小片装盘即成。

[工艺关键]

1. 肉腌入味后，只可风干，不能暴晒。因暴晒后的肉发柴，味道不佳，色不美观。

2. 菜籽油。花生油都可用，但都要经过烧热处理，防止生油味进入菜品中。

3. 肉炸得不要过老，见肉外层起壳即捞出，过硬不易入味，口感也差。

4. 因硝水对人体有害，所以在制作过程中可不加，而用红曲米代之，在用汤入味时加入即成。

(风味特点)

1. 此菜以特殊风干阴凉做法而得名。

2. 菜品色泽褐红，嚼之干香，回味甜鲜，虽烹以醋，却不觉其酸。

蜜汁排骨

〔主料辅料〕

猪排骨500 克	青梅50 克
精盐1 克	白糖150 克
干淀粉25 克	硝水15 克
熟菜籽油500 克		

〔烹制方法〕

1. 将猪排骨剁成 4 厘米长的段，加盐和硝水，夏天腌 3 小时左右，冬天腌 1 天左右，待肉变红时，用水稍加冲洗，甩去水分，加入干淀粉拌匀。同时将青梅切成 1 厘米见方的丁备用。

2. 炒锅放旺火上，加入菜籽油，烧至七成热，将排骨下入炸至外层起壳时捞出，剩油倒出，留作它用。排骨倒入锅内，加水淹没，旺火烧开，转小火烧至六成烂时，捞出排骨，用水洗净，原汁倒掉。

3. 将洗净的排骨放入锅内，加水 75 克烧开，再加白糖和青梅丁，烧至糖汁变稠时，翻炒几下，出锅装盘即成。

〔工艺关键〕

1. 排骨在烧制时，不可煮得太烂，否则外皮易被煮烂，成品不美观。
2. 收汁时注意不要熬糊，汤汁以变浓能包裹排骨为宜。

〔风味特点〕

1. 此菜与挂霜排骨合称“冷盘二排”，是安徽著名凉菜。
2. 菜品外观光亮，色如玫瑰，质块柔韧，香甜微酸、与其它地区的蜜汁菜略有区别，风味别具一格。

挂霜排骨

(主料辅料)

猪排骨250 克	鸡蛋清2 个
精盐0.5 克	白糖150 克
绍酒15 克	金桔饼5 克
桂花0.5 克	湿淀粉100 克
熟猪油500 克		

(烹制方法)

1. 将金桔饼切碎，同桂花放在一起备用。
2. 排骨剁成 3 厘米长的块，加绍酒、精盐拌一下，再加湿淀粉和蛋清，浆匀后，放入六成热的猪油炸成金黄色，捞出沥净油。
3. 将剩下的猪油倒出，另作别用。锅内留油 50 克，加白糖，熬至糖水起小泡时，立即倒入热的排骨、金桔饼末和桂花，离火翻炒，使糖液裹匀排骨，在冷凉过程中，不要使排骨块粘结，出勺装盘即成。

(工艺关键)

1. 排骨要趁热倒入糖液中，否则糖汁裹不匀排骨。具体制作可采用两只锅操作。方法是先将上好浆的排骨，一个个炸成淡黄色，盛入漏勺内，将油烧至七成热，这时旁边另取一只锅炒糖，待糖将要炒好时，把排骨放热油中，炸至金黄色，捞出控净油，这时糖也炒好，马上把排骨放入翻炒。
2. 识别糖是否炒好的标志是香糖液的气泡，气泡为米粒大小时，糖即炒好，切忌炒过。
3. 糖汁在挂匀排骨后，仍然要不断翻动锅，使排骨不至粘连在一起。有条件的可在不断翻动时，用电风扇吹，使其速冷。

(风味特点)

1. 此菜中加入了安徽特产金桔饼，此饼原产于歙县，系用当地金桔制成，已有八百余年历史。桔饼香气浓郁，做成佳肴，别有美味。
2. 此菜由于猪油和糖的作用，晾凉时排骨外似粘有一层霜雪，因此而得名。
3. 此菜系安徽著名甜食冷菜，与蜜汁排骨合称“冷盘二排”。肉酥、气香、味甜。

芜湖肉枣

〔主料辅料〕

瘦猪肉	5000 克	肉桂末	15 克
细肠衣	50 克	精盐	125 克
白糖	125 克	高粱大曲酒	75 克
硝水	100 克	麻油	15 克

〔烹制方法〕

1. 将瘦猪肉洗净，切成米粒状。干肠衣用温水泡软，洗净，擦干备用。
2. 将精盐、白糖、高粱大曲酒、肉桂末、硝水配成卤汁，把瘦肉粒放入拌匀，腌 2 小时左右。
3. 将腌好的肉米灌入肠衣内，用牙签扎几个小孔，以便排出空气。再用细麻绳每隔 4 厘米捆扎一段，每 4 段为一串，用温水冲洗一下，用炭火盆烘干，放置阳光下暴晒二三天，然后挂阴凉通风处，干燥存放，经 20 天即可蒸食或煮食。蒸或煮后，晾凉，刷上麻油，吃时从捆扎处切断，去掉麻绳，装入盘内即可。

〔工艺关键〕

1. 硝水尽量少用，可视肉质而定。肉质鲜可少加，反之，则适当多加。
2. 精盐使用时，冬季与夏季不同。冬季要少用。
3. 灌入肠衣中的肉米要紧密些，外观才光滑。
4. 用烘炉烘干也可，但不要烤得过于或烤糊。烘于是为了防止肉枣变质。

〔风味特点〕

1. 芜湖肉枣是安徽省芜湖县名食，因外表酷似红枣而得名。
2. 此菜外表油亮，质红如枣，肉味浓郁，越嚼越香。

桂花肚

[主料辅料]

猪肚一个	750 克	鸡蛋	6 个
虾仁	30 克	水发木耳	15 克
瘦火腿	25 克	青菜心	50 克
小葱	50 克	姜	40 克
醋	25 克	精盐	8 克
白糖	10 克	味精	1 克
大料	10 克	桂皮	10 克
花椒	8 克	芝麻油	15 克
矾	5 克	酱油	125 克

(烹制方法)

1. 将猪肚用矾、醋搓洗几次，去除内壁臊味，再翻回原样，控净水备用。
2. 瘦火腿、小葱 25 克、姜 15 克、花椒 3 克分别剁成细末，青菜心切成 1 厘米长的段，木耳大片切成两半，小的不切。鸡蛋打匀，虾仁用毛巾沾干水分。将以上原料调和在一起，加盐 3 克。味精 1 克拌匀，灌入猪肚内，用针线缝牢肚口，不要使浆水漏出。
3. 炒锅放旺火上，注入清水 1000 克，加酱油、大料、桂皮、花椒 5 克、姜片 25 克、葱段 25 克、白糖，然后下入猪肚，烧开后改用小火，加锅盖焖煮，肚烂捞出，时间约 40 分钟。将熟肚刷上香油，用重物压扁。待冷却后，取下重物，拆去线头，从中间一破两半，切成 5 厘米长、3 厘米宽、1 厘米厚的片，分三行整齐地摆在盘内，淋上芝麻油即可上桌。

[工艺关键]

1. 肚口要缝平缝牢，以免煮时胀破。肚要冷水下锅，否则外皮巨烈收缩，内部浆液依然是冷的，导致肚皮破裂，影响成品的外观、质量及口味。
2. 焖肚时要用小火，才能人味熟透。猪肚熟烂时，用手指一掐即破。

[风味特点]

1. 此菜因切开后，其中的鸡蛋、木耳、青菜构成桂花图案，十分美观，因而得名，为冷菜佳品。
2. 此菜口味醇香、食之微脆，色、味、形俱佳，淮北地区常用此菜制做 大饼。

徽式卤舌

〔主料辅料〕

猪舌	2500 克	冰糖	75 克
小葱结	25 克	姜块	25 克
精盐	25 克	五香料	50 克
酱油	1000 克	绍酒	4000 克

〔烹制方法〕

1. 将猪舌刮洗干净，放在开水锅中煮至起浮沫捞出，再刮去舌苔膜洗净，将五香料装入纱布袋中，扎好口。葱结切段，姜拍松备用。

2. 取一只大砂锅，放中火上，倒入绍酒、酱油、冰糖、精盐、葱、姜和五香料袋，下入猪舌煮至六成烂时，将锅端离火放至凉时使用。一般情况下猪舌留在锅中浸养，上菜时再取出，撕下舌根骨，切薄片装盘即成，也可浇上少许卤汁食用。

〔工艺关键〕

1. 五香料一般选用大料、花椒、小茴香、桂皮各 12 克左右。

2. 卤汁中以绍酒为主，不加汤或水。

3. 徽式卤味与一般卤味不同，一是带甜味；二是不用盐腌、不加硝、不用色素，汤卤以绍酒为主；三是卤好的原料不取出，在卤汤中浸泡至凉方可取食，既可防止风吹干缩，色泽改变，还可减少损耗。这种技法可制作出多种菜肴，为卤肚、卤肝、卤肉等。

4. 一般用 20 分钟即可将猪舌煮至六成烂。在冷凉过程中肉就可被浸熟，保持了肉质的脆嫩。

〔风味特点〕

1. 徽州的烧炒菜中放糖而不觉甜，唯独徽式卤味既甜又鲜，用此种方法可卤制多种菜肴，其风味别具一格。

2. 卤舌质地脆嫩，味道醇厚，咸中带甜，常食不厌，为佐

麻油肠卷

(主料辅料)

猪大肠头600 克	蒜瓣50 克
鸡蛋2 个	精盐5 克
猪瘦肉200 克	硝水20 克
小葱15 克	麻油15 克
酱油15 克	菜籽油500 克
干淀粉5 克		

[烹制方法]

1.选用两根重约 300 克的猪大肠头，用盐和醋搓洗，去除异味。洗净后，将大肠的一端用细绳扎紧，把肠子翻过来，撒上一层干淀粉，再复原。猪瘦肉用硝水腋渍 2 小时，用清水洗一次，切成绿豆粒大的肉丁，蒜瓣切成碎米状，葱切成末备用。

2.将鸡肉放在碗中搅开，加入肉丁、蒜末、葱末、精盐拌匀，灌入大肠，用细绳扎紧口。烧一锅开水，将肠卷放锅中烫至外皮绷紧，立即取出放盘内，上笼蒸约 40 分钟，熟后取出趁热抹上酱油。

3.锅内放菜籽油，架旺火烧至七成热，将大肠放油锅内，炸成浅酱红色时，捞出沥净油，解去麻绳，抹上芝麻油，凉后切成 0.2 厘米厚的圆片，整齐地装入盘内即成。

[工艺关键]

1.大肠清洗方法：先除去肠内肥油，用刀刮去内外粘液，用清水洗净，再用盐碱搓揉，洗净污物，再用醋中和碱味，达到去除异味的目的，清洗干净备用。

2.灌肠时内部不要进入空气，以免后期制作时空气膨胀，使表皮破裂，影响质量。

[风味特点]

1.麻油肠卷是蒸、炸合一而成的菜，肠卷并不是以猪肠卷料，而是以馅料灌入肠内如卷，徽州称“肠卷”，与香肠类似。

2.肠卷片有黄、红、白三色，十分美观。肠外涂抹芝麻油，食之味香，馅中加入少许肥肉，其味更佳。

五香兔脯

(主料辅料)

兔肉400 克	精盐10 克
芝麻油25 克	红曲米2 克
姜块10 克	桂皮2 克
小葱结10 克	白胡椒粉1 克
青蒜5 克	小茴香2 克
酱油160 克	大料2 克
醋10 克	丁香2 克
硝水10 克		

[烹制方法]

1. 将兔肉洗净，沥干水分，洒上硝水，擦上盐，腌约半小时，取出洗净备用。

2. 锅内放水 1000 克，加酱油 150 克，放入兔肉，用旺火烧开，撇去浮沫。将大料、丁香、桂皮、小茴香、红曲米装入纱布袋，扎紧口，投入锅内，姜块拍松，连同葱结一起放锅内，改用微火煮 1 小时左右，肉凉后捞出晾凉。

3. 将熟兔肉切成 6 厘米长、0.2 厘米厚的薄片，整齐地码放在盘中。青蒜选用白色的茎，切成 2 厘米长的细丝，撒在兔肉上。将醋 10 克、酱油 10 克、芝麻油 25 克、白胡椒粉 1 克，加原汤汁 20 克调成汁，浇在盘中，即为成品。

[工艺关键]

1. 硝水腌后的兔肉要清洗干净。
2. 肉要煮至酥烂为止。
3. 兔肉要选用兔子腰部的，此处肉厚、较老、耐煮。入味后味香耐嚼。
4. 如果没有小葱结，可用大葱白切成象眼段待用。

[风味特点]

1. 降雪之后，家兔正肥，野兔上市。俗话说“飞禽莫如鸽，走兽莫如兔”。《本草纲目》中也称兔肉为“食上之味”。现代科学进一步证明兔肉低脂肪、高蛋白，被人体消化吸收率可达 85%，可谓“健美肉食”。

2. 此菜兔肉呈淡玫瑰色，鲜醇酥烂，细嚼慢品，美不胜收。

荠菜元子

[主料辅料]

荠菜150 克	酱油8 克
荸荠125 克	精盐3 克
猪五花肉20 克	味精1.5 克
炒糯米花粉125 克	湿淀粉15 克
水发香菇5 克	小葱末15 克
水发玉兰片10 克	姜末3 克
鸡蛋2 个	芝麻油15 克
虾米15 克	熟猪油1000 克
熟火腿10 克		(约耗 100 克)

[烹制方法]

1. 取猪肉 50 克细切粗剁成末，炒锅放旺火上，放猪油 10 克，烧至五成熟，下肉末煸炒几下，加入精盐 0.3 克。味精 0.5 克、酱油，炒至成熟，用湿淀粉调稀勾浓芡，盛在碗内晾凉。

2. 荠菜用开水烫 3 分钟左右捞出，挤出水分，剁碎。香菇、玉兰片、火腿、虾米均切碎，同熟肉末、荠菜、芝麻油、精盐 12 克、味精 0.5 克一起搅拌均匀，用手捏成 12 个小圆球，即成馅心。鸡蛋搊开，将蛋清蛋黄分放在两个碗里。

3. 取猪肉 200 克剁成末，荠菜去皮剁成末，然后和葱、姜末一起放在碗里，加入米花粉、鸡蛋黄、精盐 1.5 克、味精 0.5 克，搅拌起粘性，分成 20 份捺平作为外皮。鸡蛋清加水 50 克，在碗中搅拌均匀，然后在掌心沾鸡蛋清，取外皮一份包一个馅心，搓成圆球，再滚上米花粉，如此逐个做好，即成“荠菜元子生坯”。

4. 锅放在旺火上，放入熟猪油，烧至六成熟时，将元子逐个放入锅中，炸至外壳浅黄色时捞出。待油烧至八成熟时，再将元子一起放入锅里，复炸至金黄色时捞起装盘即成。

[工艺关键]

1. 馅心搅拌要先慢后快，先轻后重。

2. 元子第一次炸至外壳浅黄色变硬随即捞出，在漏勺中沥油，使外壳的温度逐步向里渗透。第二次重油，成品才能外焦里嫩。

(风味特点)

1. 荠菜是野生植物。因荠、吉同音，又与聚音相近，所以荠菜是“吉菜”又是“聚财”之意。每逢春节，合肥居民家家制作荠菜元子，招待亲友来访，祝贺新春吉利。

2. 此菜风味独特，清香四溢，酥松香脆。

徽州桃脂烧肉

〔主料辅料〕

桃脂250 克	猪五花肉500 克
葱结15 克	白糖5 克
酱油10 克	姜片10 克
精盐2 克	猪油15 克

〔烹制方法〕

1. 将桃脂洗净，用温热水泡软，取出沥干，剥去外皮。
2. 将猪五花肉洗净，切成两厘米见方的肉丁备用。
3. 锅放火上，下猪油烧至七成热，放入肉丁略炒，下酱油再炒上色，入水稍没过肉，用大火烧开，再加入葱、姜、盐、糖，改用小火烧至肉熟时，投入桃脂，改用大火继续烧一下，出锅盛入盘内即成。

〔工艺关键〕

1. 选用不带皮的五花肉，以肥瘦相间，层次分明为上。
2. 炒肉丁时，视其外表收缩，瘦肉变白时，再入酱油炒上色。
3. 烧肉时，锅要加盖，水不可过多，待汁少肉熟时，再加入桃脂，敞开锅，大火烧一会，这样烧出的菜，桃脂不易化，肉味又佳，汁量正好，是此菜的制作关键。

〔风味特点〕

1. 桃脂又名桃胶，生于桃树上，质地绵软，半透明，营养丰富。
2. 此菜从制法到口味，类似于北方的红烧肉，是人们日常生活中的佳肴美味之一。在徽州地区广泛流传。后来，被菜馆吸收上了筵席。至今仍保持着传统的民间做法，深受广大民众的推崇，大能解馋。
3. 菜品肉色红润，酥而不腻，桃脂绵软嚼有桃香。

腐乳爆肉

〔主料辅料〕

猪里脊肉300 克	鸡蛋清1 个
葱末2 克	红腐乳连汁35 克
绍酒25 克	芝麻油10 克
白糖10 克	熟猪油500 克
湿淀粉10 克		(约耗 65 克)
猪肉汤150 克		

〔烹制方法〕

1. 将腐乳用刀抹成泥放在碗里，加入绍酒、糖、湿淀粉和猪肉汤调匀。
2. 里脊肉片成 6 厘米长、2.5 厘米宽、0.3 厘米厚的片，放在碗里，加鸡蛋清抓拌均匀。
3. 锅放在旺火上烧热，放入熟猪油，烧至六成熟时下肉片撇开，见肉变色即倒入漏勺沥去油。
4. 在原油锅里，放入调好的腐汁，见汁微沸浓稠时，即把肉片下锅，迅速翻炒几下，然后加葱末，淋芝麻油，将锅颠翻几下装盘即可。

〔工艺关键〕

烹制酱爆菜的关键是把酱炒好。酱的数量一般以相当于主料的 1/5 为宜。炒酱油的数量一般相当于酱的 1/2 为好。油多酱少，则包不住主料，油少酱多则易耙锅。油和酱的比例不是绝对的，可视酱的稠稀，增减油的用量，一般是酱稀多用些油，酱稠用油少些。要把酱炒熟炒透，炒出香味来，不可有生酱味。

〔风味特点〕腐乳爆肉是皖南山区的特殊风味，它以红色腐乳为主要调料制成酱汁，烹入划好的里脊片，成菜色泽红艳，肉质滑嫩，香气浓郁，味咸鲜而微甜。

寸金肉

〔主料辅料〕

猪里脊肉	175 克	小葱末	10 克
熟火腿	25 克	精盐	2 克
鸡蛋	1 个	味精	0.5 克
白芝麻	60 克	绍酒	5 克
葱汁姜汁	25 克	胡椒	1 克
面粉	30 克	熟猪油	500 克
干淀粉	15 克		(约耗 40 克)
芝麻油	10 克		

〔烹制方法〕

1. 将猪里脊剔去筋膜，片成大薄片，用刀背轻轻砸几下，使之松软，放在大盘里，加葱姜汁、白胡椒粉、绍酒、盐、味精，用手抓拌浆好。鸡蛋捣在碗内，加干淀粉 14 克调成蛋糊，抹在肉片上待用。

2. 火腿切成细末，加干淀粉 1 克和葱末一起放在碗里拌成馅心，用肉片将馅心卷成如手指粗的长条状，外面涂上一层蛋糊，滚上一层芝麻仁，制成寸金肉生坯。

3. 锅放中火上，放入熟猪油，烧至五成熟时，放入寸金肉生坯（注意掌握火候，油温不能过高，否则芝麻易焦），炸至浮起，呈黄色时捞出，再将寸金肉下锅复炸 15 秒钟左右捞出，每段切成 3 小块装盘即可。

〔工艺关键〕

此菜分为两次炸。第一次用温油，炸至外层糊凝固，色泽一致时捞出。第二次炸要用高温油，将主料下入炸熟，上色。主料在油中停留的时间较短，能减少水分的散发而鲜嫩可口。

〔风味特点〕

本品以里脊肉为外皮，火腿末为馅心，滚上蛋糊，沾芝麻仁油炸而成。形似寸金糖，此菜因此得名“寸金肉”。菜品色泽金黄，香酥鲜美可口，为徽皖名肴。

虾籽管廷

〔主料辅料〕

管廷	12 根	鸡汤	100 克
虾籽	5 克	酱油	15 克
水发冬菇	3 个	绍酒	15 克
熟笋片	15 克	湿淀粉	10 克
小葱末	10 克	熟猪油	250 克
姜末	10 克		(约耗 75 克)
精盐	25 克		

〔烹制方法〕

1. 先将管廷外面的大油疙瘩择去洗净，以筷子顶住稍细的一头，从另一头把管廷翻过来洗净，放入汤锅煮至八成熟捞出。然后在管廷上段隔 0.3 厘米剖一斜刀，再切成 4 厘米长的段。冬菇切成片。

2. 锅置旺火上，放入熟猪油，烧至四成热时下管廷，炸至刀花张开后，倒入漏勺沥油。

3. 在原锅余油中下葱末、姜末、虾籽煽炒，待葱、姜煽出香味时，先烹料酒，再放笋片、冬菇片、管廷炒几下，加入鸡汤和酱油、盐，再翻炒几下，用湿淀粉调稀勾薄芡、淋上猪油 10 克，将锅颠两下，出锅装盘即可。

〔工艺关键〕

刻管廷时，刀口的深度应为 2/3，经加热后舒展美观。

〔风味特点〕

管廷，又名黄香管，是猪食管后面的一截，色奶黄、质脆，因管内附着很多脂肪，故味道很香。虾籽系选用江淮所产的淡水虾籽。二者同烹，虾籽受热吐鲜，管廷散发脂香，两者互取其长，味极鲜香，是江淮名菜。

干炸网子肉

[主料辅料]

猪肉.....	250 克	净猪网油.....	100 克
鸡蛋.....	1 个	小葱末.....	5 克
精盐.....	1.5 克	酱油.....	15 克
味精.....	0.5 克	花椒盐.....	1 克
甜面酱.....	1 小碟	籼米粉.....	50 克
熟猪油.....	750 克	湿淀粉.....	25 克

(约耗 40 克)

[烹制方法]

1. 猪肉去皮后肥肉切成碎米状，瘦肉剁细，一同放入碗内，加入酱油、味精、盐、葱和水 50 克，搅拌成馅。
2. 净猪网油平铺在案板上，撒上籼米粉 20 克抹匀，放上肉馅并理成条状，用网油卷起，似香肠粗细，收尾处用鸡蛋黄封口，最后全部蘸上用鸡蛋清、湿淀粉和籼米粉 30 克调成的糊。
3. 锅放在旺火上，放入熟猪油，烧至七成脆时，捞起切象眼块装盘，撒上花椒盐，跟甜面酱一小碟上桌。

[工艺关键]

1. 猪肉选料适宜，肥三瘦七为好。
2. 蛋清糊：籼米粉与湿淀粉的比例为 2 : 1，口感酥脆，是徽菜正宗风味。

[风味特点]

干炸网子肉是徽州传统名菜，制作工艺又与一般的油炸类菜品有所不同，用猪网油作外衣包卷肉馅后挂糊油炸，肉馅被网油溶化的脂肪浸入，鲜嫩油润，而外层油炸后酥脆干香，糊中有籼米粉，别具滋味。

卷筒粉蒸肉

〔主料辅料〕

猪肉	400 克	桂皮	2 克
籼米	125 克	丁香	0.5 克
豆腐衣	1 张	八角	2 克
白糖	10 克	酱油	75 克
绍酒	40 克		

〔烹制方法〕

1. 将米淘洗干净，沥去水晒干，置锅中加入丁香、桂皮、八角，一起用小火将米炒至呈黄色出香时取出，晾凉后磨成粗米粉，豆腐衣用温水泡软。

2. 猪肉刮洗干净，切成约 10 厘米长、0.3 厘米厚的长薄片，放在小盆中。加入酱油、绍酒、白糖拌匀，腌渍约 1 小时，使调味品汁渗入肉内，再加入米粉拌匀。

3. 取小蒸笼一个，把泡软的豆腐衣铺在笼垫上，再将每片肉卷圆筒形整齐地立放在豆腐衣上，用旺火蒸约 2 小时后原笼上桌。

〔工艺关键〕

1. 选用带皮猪二刀肉，肥瘦相间，成菜后酥软可口。
2. 大火气足，蒸约 2 小时，中途可洒水一次。

〔风味特点〕

卷筒粉蒸肉是徽州传统名菜，其与众不同处是肉经刀工处理成长而薄的大片，不是码在碗里蒸，而是每片肉卷成圆筒状，立放在小笼里，下垫豆腐衣当“笼布”。蒸后肉酥香浓，肥而不腻，“笼布”可食，油润耐嚼。

蛏干烧肉

〔主料辅料〕

猪五花肉	350 克	小葱末	1 克
蛏干	150 克	姜末	1 克
熟笋片	50 克	精盐	2.5 克
酱油	50 克	白糖	5 克
绍酒	15 克	湿淀粉	10 克

〔烹制方法〕

1. 将蛏干洗净放碗内，加入清水淹没，上笼蒸熟取出，把蛏干捞起放在清水中，用筷子搅动，淘尽泥沙和粪杂。蒸蛏干的原汁，过滤后待用。2. 选用带皮的猪五花肉刮洗净，切成 1 厘米厚的长方片放在锅中，加入水与肉平，用旺火烧开，撇去浮沫，改用小火烧至五成烂时，加入姜末、白糖、绍酒、酱油、精盐、笋片、蛏干和原汁，继续烧至烂时，用湿淀粉调稀勾芡，起锅装盘，撒上葱末即成。

〔工艺关键〕徽味烧菜，加糖不见甜味，从糖提鲜，是其风味特点，要控制糖量，不宜多加。

〔风味特点〕

1. “蛏干”是竹蛏的干制品。肉味鲜香，含蛋白质很高，营养丰富。《本草纲目》曰：“蛏生海泥中。长 6 厘米，大如指，两头开。闽、粤人以田种之，候潮泥壅沃，谓之蛏田。呼其肉为蛏肠”。《嘉佑本草》谓其“补虚，主冷痢，煮食之，去胸中邪热烦闷；饭后食之，与服丹石人相宜。治妇人产后虚损”。

2. 蛏干烧肉，色泽酱红，质地酥烂，猪肉渗蛏鲜，蛏干增脂香，是徽州传统名菜。

珍珠元子

〔主料辅料〕

猪肉250 克	味精1 克
鸡蛋1 个	绍酒15 克
姜末5 克	白糖25 克
小葱末5 克	湿淀粉10 克
精盐5 克	肉清汤200 克

〔烹制方法〕

1. 猪去皮去筋膜、剁成肉泥，放入碗内，打入鸡蛋，加盐 2.5 克、绍酒、白糖、味精 0.5 克、葱末、姜末和水 50 克，用筷子搅拌至粘，做成肉馅。
2. 将糯米淘干净，置清水中泡松后沥水吹干，放在大盘里，将肉馅用手挤成如桂元大小的丸子，在糯米上一滚，沾满糯米后放在盘中，上笼用旺火蒸 15 分钟取出。
3. 炒锅置中火，放入肉汤，加盐 2.5 克、味精 0.5 克，烧开后用湿淀粉调匀勾薄芡，浇在丸子上，起锅装盘即成。

〔工艺关键〕

1. 洗用猪腿肉，肥三瘦七。
2. 徽味特色，丸子如桂元，咸鲜无甜味，浇芡上桌。与湖北沔阳三蒸之一“珍珠丸子”风味不同。

〔风味特点〕

珍珠元子是徽州地区的传统名菜。以猪肉馅为元子，外面粘匀糯米，蒸熟后呈半透明状，亮晶晶的似珍珠，故名“珍珠元子”。肉丸嫩、味鲜、米糯，春节年饭，必见此菜。

八宝肉元

〔主料辅料〕

猪肉250 克	鸡蛋清1 个
水发虾米10 克	鸡蛋皮15 克
水发香菇10 克	小葱15 克
鸡脯肉50 克	味精1 克
净笋25 克	绍酒5 克
熟瘦火腿15 克	鸡汤200 克
精盐10 克	湿淀粉25 克
白糖5 克	熟猪油15 克

〔烹制方法〕

1. 猪肉剁成泥置碗内。葱白和葱叶分别切成碎米状。虾米、鸡蛋皮、笋、香菇、鸡脯肉均切成碎米状。火腿切成末。

2. 取一半火腿、笋、香菇、鸡蛋皮、虾米、鸡脯肉末和葱白，放入肉泥碗内，加绍酒、精盐 2.5 克、味精 0.5 克、白糖、湿淀粉 15 克和水 65 克，搅拌上劲成肉馅，做成如枇杷大小的肉元。

3. 将余下的一半虾米、葱叶等放在一起拌匀，把肉元放在上面滚沾均匀，放在盘中，上笼用旺火蒸约 8 分钟取出。

4. 炒锅放在中火上，倒入鸡汤烧开，加味精 0.5 克、精盐，用湿淀粉调稀勾薄芡，淋上熟猪油，浇在肉元上即成。

〔工艺关键〕

1. 猪肉去皮，肥三瘦七，剁茸后放调料及上汤，搅拌上劲，滚上虾米、葱叶，黄绿相衬，色艳味美。

2. 蒸丸时间不能过长，以 10 分钟之内为好，脆嫩可口。

〔风味特点〕

徽州菜中的“八宝肉元”以鸡肉出鲜，火腿佐味，冬菇增香而著称。笋在其中，嫩里有脆，反映了皖南山区的风味特色。

皮丝球

[主料辅料]

油发皮丝60 克	姜末5 克
猪肥膘肉50 克	味精0.5 克
水发冬菇10 克	干淀粉5 克
虾仁150 克	精盐5 克
熟瘦火腿5 克	黄酒15 克
青菜叶5 克	碱粉0.2 克
鸡汤150 克	熟鸡油108 克

[烹制方法]

1. 鲜猪肉皮刮净放锅中煮至半熟捞出，再刮洗油膘，压平后片成薄片，改切成细丝晒干，投入温油浸透，再以热油涨发即成油发皮丝。

2. 将油发皮丝放入温水中加放碱粉，搓洗皮丝上的油，然后再用温水洗一次，换清水洗一次，挤去水，切成 2 厘米长的段。

3. 虾仁和肥膘肉放在砧板上剁成泥，放碗里加精盐 3 克、黄酒、味精、姜末和水 150 克，搅拌上劲，再放入干淀粉 4 克搅匀，皮丝放虾泥中拌匀成馅心。青菜叶、火腿和香菇均切成 1.5 厘米的丝，放盘中拌匀成三色。

4. 左手抓起一团馅心握在手中挤出元子，右手捏着元子在三色丝上轻轻一滚，粘上三色丝即成“皮丝球”生坯，放在盘中。如此一一做好，上笼蒸 10 分钟左右取出。

5. 炒锅置旺火，放入鸡汤、精盐烧开，将干淀粉用水调稀淋入锅中推搅几下，待汤呈米色淋上鸡油出锅浇在皮丝球上即成。

[工艺关键]

搅拌馅心，150 克清水要分次加入，顺一个方向搅打上劲，不便澥水。若以高汤代水，风味更佳。

[风味特点]

1. 皮丝是猪皮加工而制而成，其形如粉丝，故名。用时水发或油发。水发皮丝，柔韧耐嚼，胶质厚；油发皮丝，松软且韧能含汁，两者味均美。可做大菜，热炒菜，也可做冷盘菜。

2. 皮丝球造型优美，三色相映，软嫩筋韧，咸鲜可口，是淮北、寿县、凤台县地区的传统名菜。

炒腰脑

[主料辅料]

猪腰子 2 只	200 克	绍酒10 克
菠菜心25 克	鸡汤50 克
猪脑 2 只100 克	姜末5 克
小葱末5 克	精盐1 克
酱油15 克	湿淀粉15 克
白糖5 克	熟猪油75 克

[烹制方法]

1. 将猪腰撕去皮膜剖成两半，片去腰臊，先刻成石榴状花纹，再将每半个腰子切成 8 块，放在碗里，加酱油 5 克腌渍半分钟左右，除去腥味后用水洗净，用洁布搌干水分，再放入碗里，加酱油 5 克，湿淀粉 10 克浆好。猪脑放在水中浸泡，挑去“红筋”洗净，放入开水锅里氽一下捞出，切成 1.5 厘米见方的丁，放在碗里上笼蒸 2 分钟左右取出。菠菜心切成长段。

2. 取小碗 1 只，放入鸡汤，加盐、白糖、酱油 5 克、湿淀粉 5 克、葱末、姜末调成卤汁。

3. 炒锅置火上，放入熟猪油，烧至六成热，下猪腰煸炒，见刚变色时即放入猪脑，迅速烹入绍酒，随即加调味卤汁，用手勺在锅中一推，一颠锅，再推，再颠锅，取出装盘即成。

[工艺关键]

此为勺功菜，采用推勺翻锅技法，保持猪脑块形完整。

[风味特点]

1. 肾藏精，主髓，脑为髓之海，肾气上通于脑。猪腰补肾，猪脑益脑，两种原料同炒，补肾益脑，对肾虚不能作强，有食疗功效。

2. “炒腰脑”是沿淮地区著名美食，味鲜爽口，全无腥臊。

锅贴腰子

〔主料辅料〕

猪腰子	3只	...300克	芝麻油10克
鱼肉	100克	葱末5克
猪肥膘肉	100克	姜片5克
净猪网油	100克	酱油15克
鸡脯肉	100克	味精0.5克
熟笋	25克	精盐5克
香菜叶	5克	花椒水25克
鸡蛋清	2个	面粉15克
虾仁	100克	湿淀粉20克
黑芝麻	5克	花椒盐3克
葱段	5克	甜面酱10克
大葱白段	50克	熟猪油200克
姜末	5克		(约耗 75克)

〔烹制方法〕

1. 猪腰洗净撕去皮膜剖成两片，片去腰臊，再片成3.3厘米长的薄片，放入冷水中洗一次，捞出用洁布搌干水分。将葱段、姜片用刀拍碎，连同猪腰放在碗内，加酱油腌渍15分钟。

2. 肥膘肉、虾仁、鸡脯肉、鱼肉和葱末、姜末一起剁成泥，放在碗里，加鸡蛋清1个、花椒水、盐、味精，搅匀成馅。1个鸡蛋清放在碗里，加芝麻油10克、湿淀粉20克、面粉5克，混合调拌成糊。

3. 猪网油铺平，撒面粉，把肉馅摊在猪网油上面，把腌渍过的猪腰铺在肉馅的一边，再撒上香菜叶、笋片，随将猪网油对折叠起，两面抹上蛋清糊，撒上黑芝麻，即成锅贴腰子生坯。

4. 炒锅置小火，放入熟猪油，烧至五成熟，将锅贴腰子生坯下锅煎至底面发黄，翻过身，再将另一面煎黄取出，切成1.2厘米宽、5厘米长的小块，分3列摆入盘内，撒上花椒盐，上桌时跟甜面酱、葱白段佐食。

〔工艺关键〕

贴，是把几种粘合在一起的原料挂糊之后，下锅只贴一面，使其一面发黄，而另一面鲜嫩的一种烹调方法，它与煎不同的地方是，贴只煎定料的一面，而煎要煎两面。此菜名“贴”，实则为“煎”。

〔风味特点〕

所谓“锅贴”，是以猪网油为外皮包馅半煎半炸而成。菜品外皮焦脆香酥，馅心腰片软嫩味鲜，系阜阳地区传统名菜。

冰糖炖桥尾

〔主料辅料〕

桥尾	500克	葱结10克
冰糖	10克	姜块10克
笋尖片	30克	绍酒10克

〔烹制方法〕

将桥尾浸泡1小时洗净，切成0.3厘米厚的片，放砂锅中，加水1000克烧开，撇去浮沫，投入笋片、葱结、姜块（拍松）、绍酒、冰糖，用微火

炖约 2 小时即成。

[工艺关键]

此为汤菜，桥尾为盐腌制品，其味甚咸，入菜不必再加盐，以冰糖提鲜，名为“冰糖炖桥尾”，实为咸鲜口味。

[风味特点]

1. “桥尾”是选用安徽定远猪（瘦肉型）臀部带尾的一块肥瘦间半的肉盘，经过加工腌制的肉制品，形如芭蕉扇。因产于定远县炉桥镇，故名桥尾，已有 200 多年历史。

2. 桥尾加冰糖清炖，原锅上桌，晶莹透亮，红白相间，清香四溢，开胃下饭。

风羊火锅

[主料辅料]

风羊净肉500 克	精盐4 克
大葱250 克	酱油20 克
绍酒5 克	味精2 克
胡椒粉1 克	白糖2 克
羊肉汤500 克	花椒2 克
干红辣椒25 克	熟猪油100 克
姜丝10 克		

[烹制方法]

1. 将风干羊肉剁成大块，浸入淘米水中泡约1天至软，洗净血污后换清水浸约半小时，取出放入羊肉汤锅中，加水、花椒、葱结、姜块，用中火炖至熟烂，捞出趁热拆骨取出肉晾凉，羊肉汤滤去沉渣留用。

2. 将净羊肉切成一字条块，干红椒洗净用清水略浸切成长片，大葱连部分叶切成段。

3. 锅置小火上放入熟猪油烧至二成热时，投入红椒片浸炸至辣味溢出，油色泛红时，捞出红椒片，投入姜丝转旺火，投入羊肉块稍煽，加精盐、酱油、绍酒、白糖、羊肉汤烧烩入味后放入葱段，盛入火锅中，加味精，撒上胡椒粉上桌。

[工艺关键]

风羊是入冬宰杀，开膛后悬挂风口处风干，半月后可食，一月后味尤佳。

[风味特点]

“风羊火锅”是大别山区具有特殊风味的季节性佳肴。此菜以锅上桌，羊肉酥烂油润，具有在风干过程中产生的特殊芳香，汤面泛红油，鲜中带辣，辣而不燥，边吃边加肉、汤等料，最后下撤子面或面条，服后顿觉全身暖流如注。

红扒羊蹄

[主料辅料]

羊蹄	16 只	小葱	10 克
姜片	10 克	精盐	25 克
酱油	50 克	冰糖	10 克
味精	0.5 克	绍酒	30 克
八角	1.5 克	黑胡椒	1 克
香菜	10 克	羊肉汤	500 克

[烹制方法]

1. 将羊蹄放在温水中浸泡半小时后，去掉爪壳刮净毛，洗净后放入锅内，加清水没过羊蹄 3 厘米左右，用旺火烧开，再转移到小火上细炖，并经常翻动，以免粘结锅底。待炖至八成烂时取出，趁热剔去骨头。

2. 锅放在旺火上，放入羊蹄加羊肉汤，再加绍酒、酱油、冰糖、黑胡椒，用旺火烧至上色。

3. 取大碗 1 只，放入葱、姜、八角，将羊蹄捞起码入碗内，倒入原汁，加味精，上笼用旺火蒸 20 分钟左右，取出翻扣在碗里，拣去葱、姜、八角即成。

[工艺关键]

1. 羊蹄要选新鲜的、膻味小的。

2. 烹时旺火烧开转小火细炖，可使部分膻味随蒸气挥发，并可使原料中的香鲜物质溶于肠中，增加菜肴风味。

[风味特点]

羊蹄经过一道道工序加工取筋烹制，成为淮北筵席上的大菜。此菜筋胶有滋阴、补肝、强筋、益气之功效。成菜色泽银红、筋香质烂，而略带韧劲。胡椒去膻，八角增香，咸鲜中后味甘美，如佐以香菜，更为清香爽口。

苔干羊肉丝

(主料辅料)

羊里脊肉250 克	葱末5 克
苔干50 克	姜末5 克
鸡蛋清1 个	绍酒5 克
酱油15 克	湿淀粉15 克
味精0.3 克	白胡椒粉1 克
鸡汤50 克	芝麻油10 克
熟猪油75 克		

[烹制方法]

1. 将羊肉剔去筋膜，片成 0.2 厘米厚的薄片，再顺着肉纹路切成 5 厘米长的肉丝，放在碗里，加绍酒、盐 1 克、白胡椒粉 0.5 克、湿淀粉 10 克和鸡蛋清调匀浆好。苔干用热水浸泡 30 分钟左右，捞出沥干水分直剖成两半，每半再切成两半，然后理齐切成 3 厘米长的段。

2. 锅置旺火上放入熟猪油，烧至五成熟时，浆好的羊肉丝下锅，用手勺翻炒至七成熟时，随后将苔干下锅略炒，再放葱、姜末、酱油、盐 1.5 克、味精、鸡汤、湿淀粉 0.5 克调稀勾芡，淋上芝麻油出锅装盘，撒上白胡椒粉即成。

[工艺关键]

1. 羊里脊为羊全身最嫩的部位，易碎，切丝时必须顺其纹路下刀。
2. 上浆时不能乱抓，要轻抖，用手背轻按。
3. 炒时用手勺推动勿使勺背压，以保其整体状态。

[风味特点]

1. 苔干菜是一种高级脱水蔬菜。状如小楷毛笔粗细，长约 1 米左右，色翠绿，质地脆嫩、清香，是我国特产，主要产于安徽涡阳一带。
2. 苔干羊肉丝是淮北地方名菜。此菜羊肉鲜美不膻，苔干碧绿，脆嫩爽口，风味独特。

焦炸丰肉

[主料辅料]

羊肋条肉.....200 克	鸡蛋清.....3 个
小葱.....10 克	味精.....0.2 克
大葱白段.....50 克	花椒盐.....5 克
姜.....10 克	湿淀粉.....200 克
面粉.....5 克	花椒.....0.8 克
熟猪油.....750 克 (约耗 75 克)	甜面酱.....10 克
芝麻油.....50 克	
精盐.....1 克	

[烹制方法]

1. 将羊肉洗净，放入开水锅里，以旺火烧开，撇去浮沫，移至微火煮烂取出，切成 5 厘米长、1.2 厘米宽、0.3 厘米厚的薄片，放入碗内，另将花椒、葱、姜一起剁碎，连同精盐、味精倒入羊肉碗内拌匀，腌渍 10 分钟左右，取出羊肉，滚上干面粉。

2. 鸡蛋清放碗里搅打几下，加芝麻油和湿淀粉，拌匀成酥糊。锅放中火上，加猪油，烧至五成熟时，将羊肉一片一片裹上一层酥糊下锅炸，见呈黄色时捞起，然后再全部下锅复炸至呈金黄色，捞出装盘撒上花椒盐，随带甜面酱、葱白段上桌。

[工艺关键]

1. 选肉不可用全瘦肉，煮后肉柴，口感不佳。
2. 炸时要四五片下锅，以防相互粘连。

[风味特点]

焦烂羊肉是亳县传统名菜。选用淮北肥羊，取肥瘦互夹的肋条肉，裹酥糊炸之。色泽金黄，外形美观，入口焦酥，鲜香不膻。以葱白段、甜面酱佐食，风味更佳。

绣球羊肉

[主料辅料]

羊肉300 克	葱末10 克
水发冬菇35 克	姜末10 克
菠菜叶35 克	白糖2 克
熟笋35 克	绍酒15 克
鸡蛋黄糕10 克	精盐5 克
蛋白糕10 克	味精1 克
鲜红椒半个	香菜0.5 克
鸡蛋清2 个	胡椒粉0.5 克
甜面酱5 克	五香粉0.5 克
湿淀粉5 克	羊肉汤150 克
三合油15 克	芝麻油15 克

[烹制方法]

1. 羊肉洗净剁成泥，放在小盆内，加精盐 3 克、绍酒、鸡蛋清、甜面酱、五香粉、葱末、姜末、白糖、味精 0.5 克、芝麻油和羊肉汤 50 克，搅拌上劲。冬菇、笋、红辣椒、菠菜叶、蛋白糕、蛋黄糕均切成细丝。

2. 羊肉泥做成 12 个肉球，滚粘上各丝放在盘内，上笼蒸 10 分钟左右取出。

3. 锅置旺火，倒入羊肉汤、三合油、精盐，烧开后加味精，用湿淀粉调稀勾芡，浇在肉球上，撒上香菜即成。

[工艺关键]

淮北三合油，用葱末、姜末、花椒末，加香油浸制而成。

[风味特点]

淮北地区有壮魏遗风，食羊成俗，夏季仍食。此菜以羊肉为丸，滚粘五彩细丝，蓬松如绣球，故名“绣球羊肉”。浇汁的羊汤中，伴有三合油，散发异香，汤鲜肉嫩，系沿淮名肴。

牛肚三位

[主料辅料]

熟牛肚头.....100 克	味精.....0.5 克
熟牛百叶.....100 克	白糖.....15 克
熟牛肚（网胃）100 克	醋.....5 克
熟笋.....40 克	湿淀粉.....20 克
红辣椒（或干椒）5 克	菜子油.....50 克
酱油.....25 克	芝麻油.....15 克
青蒜.....40 克	

[烹制方法]

1. 将肚头、牛肚都切成 3 厘米长、2 厘米宽的薄片，用湿淀粉 15 克上浆。
2. 熟笋切成小片，青蒜拍扁切成 3 厘米长的段。红辣椒切成象眼片。
3. 炒锅置旺火，放入菜子油烧热，将笋片、辣椒、青蒜段倒入，煸炒出香味，下肚尖、百叶、牛肚，加酱油、醋、白糖和味精，煸炒几下，用湿淀粉调稀勾芡，淋上芝麻油，起锅装盘即成。

[工艺关键]

此菜采用“油爆”技法，高温热油，快速炒散，烹入芡汁，快速翻炒即成。

[风味特点]

“牛肚三位”是取牛肚的网胃、百叶和肚头三个部位作原料，加调味烹炒，肚头柔韧，网胃软嫩、百叶酥烂，味道咸鲜微辣，系沿江的传统名菜。

红烧果子狸

[主料辅料]

果子狸肉500 克	小葱结10 克
净梨100 克	姜块15 克
酱油50 克	冰糖15 克
精盐1.5 克	绍酒10 克
熟猪油50 克		

[烹制方法]

1. 将猪肉用温水泡软，洗净，剁成 4 厘米见方的块。锅放在旺火上，先倒入第二遍淘米水，再放果子狸肉块，待烧开后，捞出沥干水，梨切成桔瓣块。

2. 锅放在旺火上，放入熟猪油，烧至六成熟，放入狸肉煸炒后加水与肉平，再加冰糖、绍酒、酱油、精盐、葱结、姜块拍松，烧开后，换小火烧至八成烂时，拣去、结、姜块，放入梨块，烧至梨酥时，转用旺火烧至汤汁粘稠，出锅装盘即可。

[工艺关键]安徽山区多果子狸，冬季捕猎，捕之即将皮肉剥离，挂于风口处，故肉微干缩，需以淘米水稍煮之，既软化肉，又排除血腥，烹之芳香。

[风味特点]

1. 果子狸又名中尾狸或玉面狸，形似狸猫，比猫稍细长，毛皮呈淡黄或灰棕色，鼻和眼部有白斑，尾似牛尾，身有豹纹，栖息山中、善攀援，以食果为主，尤喜食梨，冬月极肥。肉质细嫩、有异香、味美，是皖南山区冬季野味之佼佼者，800 年前即是歙味的代表。据《徽州府志》记载：“宋中宗问歙味于学士汪藻，藻举梅圣俞的‘雪天中尾狸，沙地马蹄鳌’诗句答之。果子狸和马蹄鳌即列为贡品”。

2. “红烧果子狸”是以徽州特产雪梨（又名金花早）与狸肉同烧，狸肉酥烂醇香，色金红，汤汁稠亮，咸鲜口味中有甜味，十分可口。

冬笋麂丝

[主料辅料]

净麂肉.....	250 克	姜末.....	10 克
净冬笋.....	150 克	精盐.....	2 克
鸡蛋清.....	1 个	酱油.....	20 克
小葱末.....	10 克	熟猪油.....	50 克
白糖.....	2.5 克	绍酒.....	10 克

[烹制方法]

1. 将净鹿肉片成薄片，切成 4 厘米长、0.3 厘米宽的丝，放入鸡蛋清、姜末、绍酒、盐 0.5 克浆拌均匀。将冬笋切成比鹿肉丝略细一点的丝。
2. 锅置火上，放人熟猪油烧至五成热，将鹿丝下锅走油，用手勺推开，待肉丝挺力变色，立即倒入漏勺沥油。
3. 在原锅余油中，放人冬笋、酱油、盐 1.5 克和白糖炒几下，加鸡汤焖半分钟左右，再放入鹿丝，用湿淀粉调稀勾薄芡，颠翻几下，淋上芝麻油起锅装盘，撒上葱末即成。

[工艺关键]

冬笋切之前先放在冷水锅中煮开，以增加韧性，减少酸味（听装笋带酸味）。

[风味特点]

麂，状似鹿，四肢细长，能疾走。肉质细嫩奇香，冬季山区麂肉肥壮，用麂肉丝与冬笋丝同炒，菜品鹿肉银红，鲜嫩野香。冬笋清脆，微带甜味，是徽州地区冬令野味珍品。中国名菜徽皖风味

古井醉鸡

[主料辅料]

嫩母鸡.....	1250 克	盐.....	5 克
古井贡酒.....	50 克	味精.....	2 克
姜.....	30 克	花椒.....	20 克
葱.....	30 克		

[烹制方法]

1. 将活母鸡宰杀，流尽血水，待鸡完全死后，用 80°—90° 的水烫泡，不要碰破鸡皮，将毛煺净，从脊背开刀，掏去内脏和嗉囊，用清水冲洗，沥水，放置七八个小时后使用。

2. 烧一锅沸水，将鸡放入，余约 10 分钟，捞起洗净，剁去头和爪。另取砂锅一只，放入整鸡，注入清水，淹没鸡身，置锅于大火上烧开，撇去浮沫，转小火炖约 40 分钟，待鸡达到六成熟时，捞出晾干水分。将鸡身沿背部一剖两半，再把半个鸡身平分两块，鸡身分成四块，放盘中备用。

3. 再取一只汤碗，放入冷鸡汤，姜切片，葱切象眼块，同味精、花椒、古井贡酒一起放入碗内，搅拌均匀，放入鸡块。然后取一重物将鸡压入汤中。用盘子把碗盖严，浸泡约 4 小时，揭去盘子，去重物将鸡块取出，斜刀片切成长方条形，一只鸡约可切成 16 块；整齐地码放于盘中，形状如馒头。最后滗入少许醉鸡的卤汁即可上桌。

[工艺关键]

1. 新宰杀的鸡，最好放置七八小时。根据化学原理，鸡死后七八小时，蛋白质变性才完全停止，此时食用，质地软嫩，味道鲜美。

2. 要选用嫩母鸡。因其脂肪含量高，成品味香、口感滑爽，容易消化。

3. 醉鸡过程，切忌揭盖，酒气外溢，则风味不佳。

[风味特点]

此菜因用古井贡酒而得名。古井贡酒产于安徽亳县，为明清两代之贡品，故得此名。现今此酒多次被评为中国名酒，其品质香醇如幽兰，浓郁而甘润，风味独特。以之醉鸡，鲜美嫩滑，具有浓厚的古井酒香。

符离集烧鸡

[主料辅料]

活鸡	10 只	桂皮	10 克
白糖	15 克	陈皮	10 克
八角	10 克	辛荑	2 克
小茴香	2 克	精盐	150 克
姜	20 克	饴糖	200 克
肉蔻	3 克	山奈片	3 克
砂仁	2 克	丁香	3 克
白芷	5 克	草果	3 克
花椒	5 克	芝麻油	1500 克

[烹制方法]

1. 选用每只约重 1000 克的活鸡 10 只，宰杀放尽血水，热水烫、去毛、洗净，在靠肩的颈部直开一小口，取出嗉囊；再在肛门上边靠近腹部处横开一个 5 厘米长刀口，掏出内脏；打断胸骨，用水洗净。然后先用刀背敲断大腿骨，从肛门上边开口处把两只腿交叉插入鸡腹内；再将右翅膀从宰杀的刀口处穿入，使翅膀尖从鸡嘴露出。鸡头弯回别在鸡膀下边，左膀向里别在背上，与右膀成一直线。最后将鸡腹内两只鸡爪撑开，顶住鸡腹。用以上方法将 10 只鸡宰杀别好备用。

2. 将别好的鸡挂在阴凉处，晾干水分，用毛刷蘸饴糖涂抹鸡身。涂匀后入大油锅中炸成金黄色时捞出。剩油留作别用。

3. 大锅内放足水，把所有香料装入一只纱布袋中，扎紧袋口，放入锅中，将水烧开，然后加入糖、盐，调好味，将炸好的鸡整齐地放入锅内，用旺火烧开，撇去浮沫，稍煮 5 分钟，将锅中鸡上下翻动一次，盖上锅盖，改用文火煮 4—6 小时，以肉烂脱骨为止。煮鸡的卤汁应妥善收存，以后再用，老卤越用越香。香料袋在鸡煮熟后捞出，下次再煮鸡时再放入，一般可用 2—3 次。若制作 1 只鸡可用砂锅，香料用量酌减，也可取些卤汁使用。

[工艺关键]

1 “别”鸡工序不可少，这是为了成批的卤煮方便，形体完整美观。

2. 当天宰的鸡，当天最好不用。因鸡的僵期是 7 小时左右，所以鸡刷匀饴糖后，即可挂起备用。第二天再进行下一步加工。

3. 炸鸡的油温要始终保持在七成热。油温低，鸡不变色。油温过高，则发黑。为了控制油温，可采取一次炸 1—2 只，炸完后捞出。

4. 卤汤一次加入的水量，以没过所有鸡为宜，中间不能再加水。

5. 卤煮时间视鸡的老嫩，可适当延长或缩短，但以肉能脱骨为准。卤煮过程中，注意不伤鸡皮，保持鸡身完整。

6. 卤汤用后晾凉，除浮油放容器中，存入冰箱，一个星期加热一次即可。无冰箱，可每天加热一次，冬天两天加热一次。下次卤鸡时，加足水，投入香料袋，酌加糖盐后使用。

[风味特点]

1. 此菜产于安徽省宿县，原名“红鸡”，是闻名全国的特产。但在开始时，此鸡并无特色，只是煮熟后抹一层“红曲”而已。后来吸收了山东“德州五香扒鸡”的制作技巧，不断改进发展成著名的“符离集烧鸡”。

2.此菜外观油润发亮，肉质雪白，味道鲜美，香气浓郁，肉烂脱骨，肥而不腻。嚼其骨，有余香。趁热提起鸡腿轻抖，鸡肉可全部脱落，为菜中上品，冷食热食均可。

茶叶熏鸡

[主料辅料]

嫩鸡 1 只	750 克	姜片	10 克
瓜片茶叶	15 克	精盐	5 克
小葱	15 克	红糖	25 克
酱油	25 克	饭锅巴	100 克
绍酒	20 克	芝麻油	15 克
花椒	3 克		

[烹制方法]

1. 葱 10 克切成段，另 5 克葱和花椒、盐一起制成细末，做成葱椒盐备用。
2. 鸡宰杀，放尽血水，烫去毛，从脊背开刀，掏出内脏和鸡嗉，洗净沥干水，用葱椒盐均匀撒在鸡身上，腌 20 分钟。将鸡身扒开，皮向下放在碗里，上放葱段、姜片，加酱油、烧酒，上笼蒸至八成熟，取出，拣去葱姜。
3. 饭锅巴掰碎放入炒锅中，撒上茶叶、红糖，架上篦子，将鸡皮向上摆在篦子上，盖严锅盖，先用中火熏出茶叶，稍顷片刻改旺火熏至浓烟四起时离火，烟散尽，掀开锅盖，取鸡刷上芝麻油。将鸡头、鸡尖、鸡腿爪剁下，鸡身切成 5 厘米长、3 厘米宽的块，鸡骨、鸡胫拍松垫底，鸡块按鸡原形装盘，鸡头放前，鸡腿爪放两边，此菜即成。

[工艺关键]

1. 要选用嫩鸡，一方面是易熟易入味，另一方面是熏制出来的鸡口感好，不老不柴。
2. 火候的掌握是鸡味好坏的关键，时间短，茶香不入；时间长，易出煳味。
3. 鸡皮向上，上色均匀。

[风味特点]

1. 瓜片茶叶产于安徽省六安地区，以齐山出产最佳，茶叶清香扑鼻。
2. 此菜鸡色金黄悦目，肉质鲜美，烟熏味中带有瓜片茶叶之清香，风味别具。

茶干鸡丁

[主料辅料]

熟鸡肉.....	150 克	青蒜.....	10 克
采石矶茶干.....	5 块	醋.....	10 克
熟花生米.....	50 克	酱油.....	5 克
芝麻酱.....	10 克	白糖.....	5 克
清汤.....	10 克	辣椒油.....	5 克

[烹制方法]

1. 将鸡肉、茶干分别切成 1.5 厘米的方丁，置盘中待用。
2. 花生米用热水浸泡 2—3 分钟，沥干水分，下温油锅中炸熟。3. 青蒜用开水烫一下，切成粒状，同芝麻酱、酱油、醋、糖、清汤、辣椒油一起调成卤汁。4. 将鸡丁、茶干丁、花生米拌在一起，浇上卤汁，吃时拌匀即可。

[工艺关键]

1. 炸花生米时，要用温油炝火，不要让花生米上色。花生米炸熟时，用漏勺捞出，翻两下，会听到清脆的撞击声，这时即可捞出备用。2. 调制卤汁时，可以根据各人酸甜咸辣的喜好，加入调料，酌情取去。

[风味特点]1. 采石矶茶干是马鞍山市著名特产，以大豆为主料，以冰糖、甘草、桂皮、味精、丁香、茴香等为佐料，成品韧性强，对折不裂缝，撕开有裂纹，质细耐嚼，香色俱佳。2. 此菜以香辣为主，酸甜适度，为佐酒佳品。

生熏仔鸡

[主料辅料]

光仔母鸡 1 只	1500 克	姜片10 克
葱25 克	花椒20 粒
茶叶25 克	米饭150 克
精盐10 克	绍酒10 克
饴糖5 克	白糖25 克
辣酱油50 克	芝麻油15 克

[烹制方法]

1. 将盐、姜片、葱 10 克、花椒 10 粒撒入净鱼腹内揉擦腌渍 15 分钟左右。
2. 腌渍过的鸡用开水烫一下，使鸡皮收缩，擦干水分，抹上一层稀糖饴，再抹上一层黄油，放在风口处吹干表面。
3. 用铁锅 1 只，锅内先撒匀米饭，再撒上花椒 10 粒，茶叶浸湿和白糖，放上铁丝算，算上铺一层葱，将鸡脯朝上放在葱上，盖严锅盖，先用大火烧至锅中冒黄烟时，在周围淋清水约 200 克，以产生蒸气，然后压火焖约 30 分钟取出。
4. 鸡取出后，表面涂一层麻油，斩成条块，放在盘内码成鸡形，配上辣酱油佐食。

[工艺关键]

1. 将鸡洗净从翅下开一小口，掏尽内脏和鸡嗉，清水冲洗，再用洁布拭干腹内血水。
2. 熏时一定要将盖盖严，保证鸡的成熟及原质原味。

[风味特点]

烟熏是安徽沿江一带擅长的烹饪技法，有生熏、熟熏之分。生熏技术要求较高，能更好地保持原质原味。“生熏仔鸡”采取整只烟熏。其烹制特点为熏时淋水，熏中有蒸，使整鸡内部熟透。成品金黄油亮，香气浓郁，肉质鲜嫩，熏香中带有茶叶清香，风味独特。

苔干鸡丝

[主料辅料]

熟鸡肉.....	250 克	酱油.....	5 克
苔干.....	50 克	醋.....	5 克
鲜姜.....	10 克	麻油.....	5 克
白糖.....	5 克	纱布.....	10 厘米见方

[烹制方法]

1. 将苔干的根和叶子摘净，放入冷水中泡约 2 小时捞起，用开水烫一下，切成 3 厘米长的段备用。

2 ;将鸡肉用手撕成长约 3 厘米、粗约 0.5 厘米的鸡丝 ,同苔干一起拌匀，装盘。

3. 将鲜姜切碎，用纱布包裹，把姜汁挤出放到碗内。然后将白糖、醋、酱油、麻油一同放入姜汁碗中调成卤汁，浇到苔干鸡丝上，吃时拌匀即可。

[工艺关键]

苔干用开水烫，一方面为了消毒，另一方面是为了让其颜色更加碧绿。烫的时间过长，颜色暗黄，营养损失亦多。

[风味特点]

1. 苔干产于涡阳县义门一带，又名义门苔干或涡阳苔干，是安徽特产。其色泽碧绿，清香嫩脆，有菜中奇葩之美称。由于其耐储存，早在乾隆年间，就被列入“贡菜”，纳入宫中作为御膳。苔干有解毒、催眠之功效，故又可作为药膳应用。2、此菜色美，口感清香嫩脆，肉菜相伴，取长补短，味道极佳。

金腿凤翼

[主料辅料]

鸡翅	14 只	醋	15 克
定远桥尾	50 克	酱油	30 克
白糖	25 克	胡椒粉	1 克
芝麻油	10 克		

[烹制方法]

1. 将鸡翅放入冷水锅中，煮 10 分钟后关火，将肉浸至八成熟，30 分钟后取出，剁去两头关节，抽除翅骨，晾凉备用。

2. 选用一块较瘦的定远桥尾，放碗中上笼屉蒸 50 分钟，熟后取出冷凉，切成同翅骨粗细长短相似的小条备用。

3. 将定远肉条插入鸡翅中，整齐地摆入盘内。将白糖、酱油、醋、胡椒粉、芝麻油兑成汁，浇在鸡翅上即成。

[工艺关键]

1. 鸡翅一般选用靠鸡身部位的，翅尖可作它用。

2. 定远桥尾用时要先用温水刷洗，温水中稍加点碱，便于去除污物。刷后洗净再用刀刮去表层，便可进一步加工使用。

3. 为了便于食用，在蒸桥尾时，可在碗内加些料酒，易软味佳。

4. 若无定远桥尾，也可选火腿或腊肉代用。

[风味特点]

1. 定远桥尾是安徽省定远县传统特产，已有二百多年历史，因产于炉桥镇，用带尾猪臀肉制成，故称“桥尾”。其形如扇，重约 2.5 公斤，切开后，红白相间，晶莹透亮，清香诱人，食法多样，蒸煮皆宜。

2. 此菜由于是用热水浸熟鸡翅，肉质嫩脆，鲜香色白，桥尾肉酱红，白中透红，色丽味美。浇上卤汁，皮显微红，更加诱人。

无为熏鸭

[主料辅料]

光鸭.....20只	花椒.....15克
(每只重约2000克)硝水.....300克	
粘葱结.....100克	杉木屑.....300克
姜块.....100克	精盐.....2000克
八角.....25克	酱油.....2500克
丁香.....7.5克	醋.....500克
桂皮.....25克	白糖.....150克
小茴香.....7.5克	芝麻油.....300克

[烹制方法]

1. 将鸭翅膀尖和脚掌剁下，在右翅下划开7厘米长的直刀口，抠出内脏和食管，洗净入缸浸泡叨分钟左右，以除血水，泡时肛门处插一小竹签，以便通水，再洗净沥干。

2. 每只鸭子由开口处放盐25克，再灌进硝水15克，将鸭体上下左右转动几下，使盐和硝水在肚中分布均匀。再用盐擦匀擦透鸭身，嘴里和颈部刀口处也撒点盐。擦盐后，将鸭颈弯贴在脊背处，脯朝上，顺着缸边整齐地围成一圈（中间空着，以便空气流通），在缸中腌2小时后，上下翻动一次，再腌2小时。

3. 大锅放水30公斤，用旺火烧开，将鸭逐个在沸水中烫至鸭皮收缩崩紧，即拎起拨去竹签，挂在风口处，然后将腿跨间骨关节折断。用湿洁布将鸭全身擦一遍，擦去皮衣，特别是翅腋下，腿膀处要擦净，使鸭坯油亮光洁。

4. 在熏锅里放入燃烧过的芝麻秸的余火灰烬，上面均匀地撒上杉木屑150克，并迅速在锅上架4根细铁棍（每根距离20厘米左右，离火灰17厘米高），将鸭背部朝下放在铁棍上，使鸭颈伸直，再在铁棍上盖上熏蓬，以便空气流通，使底火缓慢地燃烧木屑而冒出烟来。熏5分钟后，去掉熏蓬，拿下鸭子和铁棍，再撒匀一层木屑，放好铁棍，将鸭翻身，鸭脯朝下，盖好熏蓬，再熏5分钟左右即可取出，再将小竹签塞入鸭肛门。

5. 大锅放水30公斤，将八角等香料放入小布袋中，扎上口放入锅里，再加酱油、醋400克、白糖、葱节、姜块，烧开后，放入鸭子用竹筛子压住，盖上锅盖，用小火烧10分钟后压火焖约30分钟，拨开火灰添柴烧至听见水发出吱吱响声后，停火继续焖煮5分钟即成。

6. 将鸭剁成5厘米长、1厘米宽的条块，整齐地码在盘中，淋上芝麻油15克即成。

[工艺关键]

1. 腌鸭时间可据季节而变，冬季可腌8小时左右。

2. 撒鸭腿时不要用力过猛，以免骨头把鸭脊背皮刺破。

3. 焖煮过程中，要注意掌握火候，火大鸭肉易老，火小鸭带腥气，且难嚼烂。卤汁温度应保持80℃左右，共焖煮45分钟。采取低温恒温焖煮，可使鸭的皮下脂肪不溢出，保持较多的水分，这样鸭肉嫩，大腿骨节微红，煮好后去掉小竹签，流出卤汁。

[风味特点]

1. 无为熏鸭，又名无为熏板鸭，已有200多年历史，相传是祖居无为的

回族同胞创制而成，在安徽颇有名气，盛誉不衰。据无为县志记载：“民俗婚筵多用鹅，后改为鸭”。

2.此菜制作精细，鸭子经过浸、腌、烫、熏和恒温下宽汤卤焖，制成的鸭金黄油亮，皮酥肉嫩，味美鲜醇，并有烟熏幽香。若蘸醋食用，风味尤佳。

百花朝凤

(主料辅料)

光母鸡 1 只.....	湿淀粉.....15 克
.....1250 克	绿蛋糕.....50 克
鳜鱼肉.....200 克	鸡蛋清.....4 个
猪肥膘肉.....50 克	精盐.....10 克
水发冬菇.....50 克	味精.....2 克
熟火腿.....50 克	酱油.....25 克
瘦猪肉.....50 克	白糖.....15 克
生鸡肉.....50 克	绍酒.....25 克
虾仁.....50 克	葱姜汁.....10 克
蛋黄糕.....50 克	猪油.....1000 克
红蛋糕.....50 克	(约耗 150 克)
干淀粉.....25 克	

[烹制方法]

1. 将光鸡剔骨去内脏洗净血水，从里向外翻过来用开水烫一下，再重新翻转还原。

2. 冬菇、火腿、生鸡肉、瘦猪肉切成片状。将鸡肉、肉片、虾仁 50 克分别用精盐 2 克、蛋清 2 个、干淀粉 5 克抓拌浆匀，取一炒锅上旺火放人熟猪油分别将浆好的虾仁、肉片、鸡片划油，再将冬菇、火腿、鸡片、猪肉片和虾仁合放锅中加酱油 10 克、精盐 2 克、味精 1 克烩制人味，并用湿淀粉 5 克调稀勾芡出锅冷却，填人鸡肚膛中，将鸡颈皮打结以封住刀口，随之下人沸水略烫，趁热抹上少许酱油约 3 克，下入七成热的油锅中炸至浅黄色捞出。取砂锅一只垫上一些垫底原料，将鸡放入，加水 500 克、酱油 10 克、精盐 4 克、绍酒 15 克和白糖在旺火上烧开再换小火㸆透。

3. 将鳜鱼肉、虾仁、肥膘肉洗净合剁成茸放人碗中，加精盐 4 克、葱姜汁、绍酒 10 克、味精 1 克、鸡蛋清 2 个、水 100 克搅拌均匀，再加干淀粉 20 克，上劲，取盘子 2 只抹上冷猪油，将馅心挤成 24 个元子按扁成饼状，将蛋黄糕、红蛋糕、绿蛋糕刻成不同品种的花 24 种，绿叶、黄叶适量，点缀在鱼虾馅饼上上笼蒸熟。

4. 取头菜盘 1 只，将㸆之透烂的鸡摆在盘子中央，另将蒸好的“百花”围在周围，将砂锅中的原卤汁倒入锅中上火用湿淀粉 10 克调稀勾芡，鸡身上淋上熟猪油即成。

[工艺关键]

整鸡出骨，先在鸡脖上划一个口子，用手拉住脖子，将皮肉向外翻，从上至下将骨头一一取出（注意不可碰破鸡皮），再把鸡翻转复原。

[风味特点]

形若凤入花丛，百花迎放的“百花朝凤”，是芜湖的传统名菜。此菜以整鸡出骨法剔除鸡骨、灌入虾仁，猪肉等配料再经细火烹调，鸡皮酥软又融合多种辅料，滋味鲜醇，香郁可口。

捶鸡

[主料辅料]

光仔母鸡 1 只 750 克	干淀粉.....750
克鸡蛋清.....4 个	鸡汤.....200 克
精盐.....5 克	熟猪油.....15 克
绍酒.....10 克	

[烹制方法]

1. 将鸡从脊背开刀，除去内脏和嗉囊，用水洗净，剔去鸡骨，皮面向下，平铺在案板上，用刀背将鸡肉轻轻捶松。
2. 将绍酒、盐 2.5 克、干淀粉、鸡蛋清放在碗内搅匀抹在鸡肉上，再用刀轻轻在鸡肉上排捶一次，使鸡肉和调料渗透。
3. 将鸡肉切成 2 厘米宽、5 厘米长的条块。取盘 1 只，涂一层熟猪油，将鸡一块块放在盘内，上笼蒸 5~6 分钟取出。
4. 将蒸过的鸡块皮向下整齐地放入碗内，加鸡汤、盐 2.5 克，再上笼蒸 10 分钟左右取出，覆扣在汤碗内即成。

[工艺关键]

鸡要选当年的，捶鸡时一定要用刀背轻捶不可用刀刃剁。

[风味特点]

以捶为烹调技法的捶鸡，用刀背先将鸡肉轻轻捶松，涂匀调味品和鸡蛋清，再捶之，使调味品渗透后蒸熟。成菜肉质特嫩，松软，余味长，是淮北地区传统名菜。

凤炖牡丹

[主料辅料]

光母鸡.....	1只	小葱结.....	15克
(约重1000克)	姜片.....	15克	
猪肚.....	半个	精盐.....	15克
火腿片.....	50克	冰糖.....	15克

[烹制方法]

1. 鸡背开刀，去内脏和鸡嗉，洗净置冷水锅中烧开后取出。猪肚洗净，放汤锅中煮至四成熟捞出，将鸡和猪肚一起放在砂锅中加水淹没用旺火燒开，撇去浮沫，转用小火炖至鸡六成烂时，放精盐、姜片、冰糖和火腿片继续细炖。

2. 待鸡、肚炖至九成烂时捞出，剔去鸡的硬骨（外皮不要剔破），放在大汤碗的一边，鸡头朝向碗的中心。另将猪肚切成0.3厘米宽的条，放在汤碗的另一边，摆成“牡丹花”形状，中间放火腿片作花蕊。

3. 将原汁倒入盛有鸡、肚的汤碗中，加葱结上笼蒸5分钟左右取出，拣出葱结即成。

(工艺关键)

1. 将肚子用醋5克和明矾搓洗后，用水漂洗干净，放入开水锅里氽一下捞出。用小刀刮去脏物，加盐5克搓揉去粘液，再用温开水洗净。

2. 炖鸡时不可先放盐，因为蛋白质在酸、碱、盐等条件下发生变性，过早下盐，鸡不易煮烂。

(风味特点)

徽菜擅长烧、炖，“凤炖牡丹”是传统炖菜典型代表之一。此菜系鸡与猪肚同锅，以小火细炖，汤色奶白浓厚，鸡酥鲜而含汁，肚质软烂而醇香。在徽州与沿江江南一带不仅作为筵席大菜，而且是产妇常食的滋补佳品。

八大锤

(主料辅料)

净仔鸡 1 只	...750 克	鸡蛋2 个
净马铃薯50 克	精盐5 克
雕刻萝卜花1 朵	黄酒10 克
葱姜汁20 克	番茄酱1 小碟
胡椒粉0.5 克	辣椒酱1 小碟
面粉25 克	芝麻油25 克
干淀粉50 克	味精0.5 克
甜面酱1 小碟	熟猪油1000 克
花椒盐1 小碟		(实耗 100 克)

[烹制方法]

1. 将仔鸡按先后左右的顺序以肩部下刀，顺着方向拉到鸡屁股，取下翅膀、后腿、鸡脯和肉厚的部位，用刀背砸一下，备用。

2. 鸡腿剁去脚爪，由下向上将鸡肉挤到上端，露出骨头，做出两个鸡锤。左右翅膀的后肢内带肉取下，分别由下向上将鸡肉挤到上端露出骨头，做成两个鸡锤。再取左右翅膀的前肢骨（均由两根肢骨组成）分开，剁去翅尖，分别由下向上将鸡肉挤到上端，包上备用的鸡肉，做成四个鸡锤。

3. 用葱姜汁、胡椒粉、精盐 4 克、味精 0.3 克，将鸡锤腌渍一下，再用鸡蛋、面粉配制的蛋糊拌匀放在盘中待炸。马铃薯切成薄片，放入五成热油锅炸脆捞起，放精盐 1 克、味精 0.5 克调好味。

4. 锅置旺火上倒入熟猪油，放入鸡锤炸至金黄色捞起沥油。原锅在旺火上放往芝麻油，倒入鸡锤，颠翻几下起锅，摆在盘周围，锤对外，中间放上油炸的马铃薯脆片，上面摆上萝卜雕花即成。

[工艺关键]

炸鸡时油烧至五六成热下人鸡锤，边炸边用竹签扎肉。油温过高鸡皮反焦而肉生，用签子扎些小孔可使油渗入鸡肉内，从而达到外焦里嫩。

(风味特点)

“八大锤”又名雷公鸡，是芜湖传统名菜。厨师们根据“岳飞传”书中有关四员大将均手持双锤，号称八大锤的典故，用一只鸡巧妙地做成八个“铜锤”，故称八大锤。此菜先腌后炸，外酥香，内鲜嫩，配以花椒盐、甜面酱、辣酱油和番茄酱四种调料供蘸食，其味更佳。

炸鸡丝卷

(主料辅料)

鸡脯肉150 克	花椒盐2.5 克
猪网油100 克	籼米粉25 克
熟火腿25 克	面粉25 克
鸡蛋1 个	味精0.5 克
鸡蛋清1 个	甜米酒25 克
小葱末5 克	熟猪油500 克
精盐2.5 克		(约耗 50 克)
甜面酱1 小碟		

(烹制方法)

1. 将鸡脯肉剔去筋膜和火腿一起都切成丝放在碗里，加入味精、鸡蛋清、甜米酒、盐、葱和籼米粉 10 克浆拌好。

2. 猪网油洗净晾干，铺在案板上拍平，撒上面粉 10 克抹匀。将鸡丝、火腿丝放在网油上理成长条，包卷成小指粗的长条 4 根，撒上面粉 10 克。鸡蛋打入碗内，加入籼米粉 15 克调成蛋糊，均匀地涂在鸡丝卷上。

3. 锅置中火上放熟猪油，烧至四成热，下鸡丝卷炸至内熟外黄时捞起，用斜刀切成厚片装盘，撒上花椒盐。上桌时，随带甜面酱一小碟佐食。

[工艺关键]

1. 切鸡丝要顺其纹路，因鸡脯肉细嫩易碎。
2. 浆鸡丝时用手轻轻提抖使味均匀着在鸡丝上。

[风味特点]

炸鸡丝是徽州传统名菜，其特色之一是猪网油包鸡丝卷以增加油润；之二是制糊加籼米粉，增加糊的脆度。成菜外皮色黄而脆香，馅心白中露红，味鲜美油润，以甜面酱佐食尤佳。

清香沙焐鸡

[主料辅料]

仔母鸡 1 只	1250 克	猪网油250 克
水发香菇150 克	荷叶2 张
肥瘦火腿25 克	瘦肉丝75 克
熟笋丝50 克	葱白150 克
鹌鹑蛋20 个	姜75 克
青豆5 克	花椒10 克
蛋黄糕丝15 克	面粉750 克
青菜丝10 克	花鼓葱1 小碟
瘦火腿丝15 克	甜面酱1 小碟
熟蛋丝50 克	辣椒油1 小碟
鳜鱼肉馅75 克	精盐102 克
麻油50 克	绍酒25 克
味精1 克	酱油40 克

[烹制方法]

1. 鸡宰杀，从翅下开一刀口，取内脏洗净沥干，葱姜拍碎加入绍酒、酱油搅拌，放入鸡肚内浸渍人味，香菇 100 克加汤、精盐 1 克、麻油烧烩人味装入鸡肚内。

2. 将网油洗净晾干，捶平油梗，将鸡身擦一遍，用葱、姜、花椒、肥瘦火腿剁成泥，用网油包裹起来，再用荷叶包裹均匀，用细绳捆扎紧。

3. 取面粉 500 克加水、精盐 100 克调成糊状，涂在荷叶上抹匀抹平，埋入事先炒好的白砂锅内，放在火上焐熟，取出剥去外壳，斩下鸡头、尾、翅、爪，摆成鸡形，鸡肉折骨放在中间作鸡身。

4. 鹌鹑蛋煮熟去壳入油锅炸成虎皮蛋，分别直切成两半，逐个瓤上鱼馅及绿叶菜丝、蛋糕丝、火腿丝，制成凤尾鹌鹑蛋，上笼蒸熟，排围在鸡的四周即可。

5. 将面粉 250 克开水烫后，做成 12 个薄饼，内放葱花、火腿末、麻油，小火炕熟，随菜上桌。

[工艺关键]

1. 焐鸡时间在 2 小时左右，见外壳裂开，散发出鸡香味即可。

2. 焐鸡前必须将鸡捆好，糊均匀涂满包起，以确保鸡的鲜嫩及防止原汁外溢。

[风味特点]

以沙传热为烹调特色的“清香沙焐鸡”，是芜湖的创新菜。菜品选用肥壮仔鸡，经调味裹以网油等“焐”熟，鸡肉水分不失，融合调味特鲜，香气浓郁。食用时随带花鼓葱、甜面酱、薄饼，同时配以瘦肉丝、熟蛋丝、香菇丝、熟笋丝和青豆，制成的“五丝汤”佐食，润口宜人，风味更佳。

徽州蒸鸡

[主料辅料]

母鸡 1 只1500 克	精盐.....10 克
板栗.....200 克		酱油.....20 克
小葱结.....10 克		冰糖.....0.5 克
姜块.....10 克		菜籽油.....1000 克
绍酒.....20 克		(约耗 75 克)
鸡汤.....200 克		

[烹制方法]

1. 将鸡宰杀去毛，从脊背剖开，除去内脏洗净。板栗剥壳除净内衣。
2. 用刀尖在鸡肋骨处扎几下，在鸡大腿内侧顺腿形用刀划一下，入锅煮至鸡皮绷紧捞起沥水，趁热取酱油涂抹均匀。
3. 炒锅置旺火上，放入菜籽油，烧至七成热，将鸡入锅炸至鸡皮呈金红色时，捞出沥油。
4. 取大碗 1 只，放入葱结、姜块，将鸡脯向下放碗里，摆上板栗，撒匀精盐、冰糖、酱油、绍酒、鸡汤，上笼用旺火蒸至鸡肉熟烂，取出反扣在盘中即成。

[工艺关键]

金秋时节，板栗新下，母鸡正肥，宜制作此菜，为应时佳肴。

[风味特点]

“黄鸡啄黍秋正肥”，选用此时之鸡炸后与板栗同蒸，板栗鸭黄，鸡色金红，色味俱美，是桂花飘香时徽州的传统名菜。

椒盐米鸡

[主料辅料]

净母鸡 1 只	精盐.....	7.5 克
.....1000 克味精.....	1 克	
净糯米.....75 克	葱姜汁.....	10 克
熟笋.....30 克	绍酒.....	5 克
熟干贝.....15 克	白胡椒粉.....	0.5 克
水发香菇.....20 克	花椒盐.....	2.5 克
熟火腿.....20 克	辣酱油.....	15 克
鸡蛋.....1 个	面粉.....	15 克
鸡蛋黄糕.....20 克	面包屑.....	60 克
葱结.....5 克	熟猪油.....	750 克
姜.....10 克		(约耗 65 克)

(烹制方法)

1. 将整鸡出骨，去掉内脏，只留鸡腕，在清水中浸泡洗净，先用开水将鸡肉略烫一下，再用清水洗净放入盘中。加葱姜汁、盐 5 克、味精 0.5 克、白胡椒 0.2 克腌渍 10 分钟，将鸡翻转恢复原形。

2. 糯米蒸熟后放在盆中，加入白胡椒 0.3 克、熟猪油、笋、鸡蛋黄糕、干贝、火腿、香菇和煮熟的鸡腕（都切成绿豆大小的丁），再加盐 2.5 克、味精 0.5 克拌和均匀，从鸡颈刀口处灌入鸡肚内用手压平，使糯米馅心在鸡肚内分布均匀，刀口处用竹蔑别好封口。灌好馅后，用开水烫一下，使鸡皮收缩绷紧，放入盘中加绍酒、葱、姜，上笼用旺火蒸 40 分钟，至七成烂时将鸡取出放在大搪瓷盘中，趁热在鸡身上盖一块干净布，用小砧板压约 20 分钟，使鸡身与馅心粘合板实。然后，撒上干面粉涂匀。将鸡蛋捣入碗内搅匀，在鸡身上涂敷一层蛋液，再沾一层面包屑。

3. 锅放旺火上，下熟猪油烧至六成热，取鸡下锅炸 10 分钟左右，待外层呈金黄，捞出放在砧板上，将鸡腹向上，先从中剖两半，再横过来顺着鸡身，切成 2 厘米宽的长方块，按原鸡形摆入盘中，上桌时跟辣椒油。花椒盐各 1 小碟佐食。

[工艺关键]

整鸡脱骨法

1. 将烟好毛未开膛的整鸡放在菜案上，用刀在鸡颈左侧的根部沿着颈骨直划 6 厘米来长的口，将刀口处的皮撑开（不可将刀口撕大），取出颈骨，用刀尖在靠近鸡头处将颈骨割断。

2. 从鸡颈部的刀口处连皮带肉缓缓向下剥，用小刀将肉与筋、骨剥离。剥至两膀骨的关节露出之后，将连接关节的筋肉割断（割时刀贴骨，顺骨而下），使翅膀骨与鸡腔骨脱离，然后将翅膀骨抽出即可（脱骨鸡翅膀不剔）。

3. 将鸡胸朝上置于菜案上，用手把胸部的突起处按一按，以免向下翻剥时骨头将鸡戳破。然后继续将鸡肉向下翻剥，随时用小刀割断与肉相连的筋膜。鸡的背部肉少，皮紧贴脊椎骨，翻剥时不注意很容易破裂，应先用小刀轻轻地将皮肉割离再行翻剥。

4. 翻剥鸡的腿部时应使鸡胸朝上，一手执左大腿，一手执右大腿，将两腿向背部翻（翻鸡腿时不可扯破鸡皮），使大腿关节露出，用刀顺着腿与腔

骨的骨缝将筋和肉割断，再继续翻剥。5. 翻剥到肛门处，用刀把尾骨尖割断（尾骨尖要连在鸡身上），使鸡肉脱离腔骨，再割断屎肠，并且要洗净。接着翻出鸡腿，将鸡腿上的皮拉到腿部（也有不拉皮的），整鸡腿便明露出来，剔去骨，顺原刀口翻过来，形态上便仍是一只完整的鸡，只是没有骨架。

[风味特点)

1. 椒盐米鸡不同于一般八宝鸡。其特点是巧用刀工，将整鸡出骨，以糯米为主的八宝馅料灌入鸡肚内，蒸熟后重压使鸡肉和八宝料粘合，再涂敷蛋液滚匀面包屑油炸，熟后改刀，按鸡形装盘。

2. 此菜块块鸡肉粘有“八宝”，皮脆肉酥，味透且浓，米中有鸡鲜，鸡中有米香，是芜湖传统名菜。

荷叶包鸡

[主料辅料]

净仔鸡 1 只	...500 克	白糖5 克
鲜荷叶3 张	甜米酒15 克
炒籼米粉100 克	五香粉1 克
精盐5 克	熟猪油50 克
酱油25 克		

[烹制方法]

1. 将鸡剔去鸡骨，剁成 5 厘米长、2 厘米宽的长方块，放在大碗内，加入精盐、白糖、甜米酒、酱油、熟猪油拌匀，腌渍约 15 分钟，待鸡入味后，再加炒米粉、五香粉和少许水搅拌均匀，装入碗内，上笼蒸烂取出。

2. 将鲜荷叶洗净，用开水烫软，每张荷叶切成 4 块（正面向下）。每块荷叶包入鸡肉 2 块，成长方形。全部包好后，整齐地装入碗里，上笼用旺火蒸 3 分钟左右取出，立即上桌，食用时剥去荷叶。

[工艺关键]

大火气足，蒸 20 分钟即可。三伏天制作，消暑解腻，为时令名肴。

[风味特点]

“接天莲叶无穷碧”，见了菜中这一片片碧绿荷叶，酷暑顿消，此菜用荷叶包着肥嫩仔鸡，烹制而成，为徽味时令佳肴。鸡肉清鲜，荷叶清香，诱人食欲。

雪淋鸡

(主料辅料)

母鸡 1 只.....1000 克	鸡蛋.....4 个
熟瘦火腿.....10 克	绍酒.....5 克
精盐.....5 克	面粉.....10 克
味精.....0.5 克	熟猪油.....750 克
鸡汤.....250 克	(约耗 50 克)
白糖.....5 克	

[烹制方法]

1. 鸡从脊背开刀，除去内脏和嗉囊，剁去头和脚爪，剔去鸡骨，取净肉剁成 3 厘米见方的块，撒上干面粉拌匀。熟火腿切成末，鸡蛋磕开，将蛋黄、蛋清分别放在两个碗中。

2. 炒锅置旺火，放入熟猪油，烧至七成熟，下鸡块炸至外皮淡黄，倒入漏勺沥去油。

3. 原锅留底油，将炸好的鸡块放入，加盐、白糖、绍酒、鸡汤，烧烂捞起装盘，再在原锅汤汁中，加入味精，倒入鸡蛋黄，一边倒，一边搅成厚糊，起锅烧在鸡块上。

4. 鸡蛋清用筷子搅打成泡沫状，浇在鸡块上，再撒上火腿末，立即上笼用旺火蒸 1 分钟，取出即成。

[工艺关键]

1. 选用当年仔母鸡，易于炸熟，肉质细嫩。

2. 搅打蛋糊，容器洁净，不能带有生水，顺同一方面抽打，中途勿停，一气呵成。

3. 蒸蛋清糊，时间一长，糊即水化，掌握好火候，1—2 分钟即成。

[风味特点]

雪淋鸡别具特色，将鸡、鸡蛋黄、鸡蛋清三者分别经炸、烧、蒸三法制成，在酥烂的鸡肉上，覆盖着蛋黄制成的糊，在此之上又堆砌鸡蛋清泡，好似融雪淋下，色、香、味、形俱佳，是芜湖传统名菜。

酥炸凤翼

(主料辅料)

嫩鸡翅膀	12 个	精盐	0.5 克
糯米	15 克	绍酒	15 克
熟火腿	刀克	花椒盐	5 克
净芝麻	20 克	面粉	10 克
大葱白段	1 小碟	面包屑	50 克
小葱段	2.5 克	湿淀粉	25 克
姜块	2.5 克	番茄酱	1 小碟
鸡蛋	2 个	花生油	750 克
甜面酱	1 小碟		(约耗 75 克)

(烹制方法)

1. 先把鸡翅膀的翅尖一个个地剁掉，再于骨节弯曲处剁成两段，放在碗里，加入葱、姜(拍松)和绍酒，上笼蒸至七成烂，取出晾凉，然后在每个鸡翅上横划一刀，剔去骨。

2. 糯米洗净，用冷水浸泡，上笼蒸熟。净芝麻炒至微黄有香味，出锅碾碎。火腿切末。将糯米、芝麻、火腿、盐一起搅拌均匀，做成馅心。

3. 鸡蛋磕在碗里搅散，加湿淀粉、面粉调成糊。在鸡翅骨的空隙处，一个个瓤上馅心，外面裹上一层蛋糊，再滚上一层面包屑，摆在盘中。

4. 炒锅置旺火上，放人熟猪油，烧至六成熟时端离火口，将鸡翅逐个下锅，待全部下完后，把锅端回火上，炸至浅黄色，捞出装盘，撤上花椒盐即成。

(工艺关键)

鸡翅细嫩，馅为熟料，炸的时间要短，色变浅黄，捞出装盘。

[风味特点]

鸡翅膀虽筋细肉嫩，但内中有二骨。此菜采用偷梁换柱之法，去二骨而以糯米、芝麻、火腿作馅代之，炸熟后嚼嚼有物，似骨非骨，夹有糯米香、芝麻香、火腿香，佐以葱白、甜面酱，食之味更鲜美。

核桃鸡

[主料辅料]

鸡脯肉	200 克	水发香菇	20 克
核桃仁	150 克	鸡汤	50 克
熟火腿	20 克	精盐	3 克
熟笋	50 克	味精	0.5 克

白糖	2.5 克	湿淀粉	10 克
绍酒	15 克	熟猪油	10 克
干淀粉	5 克		

[烹制方法]

1. 鸡脯肉剔去白筋，片成 4 厘米见方的薄片。核桃仁用温水泡发，剥去外皮，用油炸成浅黄色，倒入漏勺沥油后晾凉。

2. 鸡片放入碗里，加盐 1 克、绍酒 5 克轻轻拌匀，再加入鸡蛋清、干淀粉抓拌浆好。在每片鸡片上放一份核桃仁，包成直径 2 厘米的小圆球。香菇、火腿、熟笋切成锯齿状的片。

3. 炒锅置旺火上，放入熟猪油，烧至五成熟，将核桃鸡上锅走油，见外皮发挺时，倒入漏勺沥去油。

4. 原锅留底油，放入香菇、笋片煽炒，加入鸡汤、白糖、盐 2 克、绍酒 10 克、味精，用湿淀粉调稀勾薄芡，再加入火腿。核桃鸡球，颠翻两下，淋上熟鸡油，出锅装盘即成。

[工艺关键]

1. 核桃仁必须去皮，免有苦涩之味，炸油四成熟，小火余炸，色呈浅黄即可，沥油后晾凉。

2. 核桃鸡球下锅，翻勺 2—3 次，粘匀芡汁即出锅，立即上桌。

[风味特点]

此菜先将核桃仁炸酥，外用鸡片包裹烹制而成，形如颗颗银球，衬有艳红、奶黄、褐黑三色配料，造形美观。鸡肉鲜嫩，桃仁香脆，系皖南名肴。

珍珠鸡

[主料辅料]

鸡脯肉	150 克	姜末	5 克
猪网油	1m 克	白糖	3.5 克
水发香菇	7.5 克	味精	0.5 克
熟笋	7.5 克	绍酒	15 克
熟火腿	15 克	干淀粉	10 克
鸡蛋清	2 个	鸡汤	100 克
精盐	3.5 克	熟猪油	500 克
葱末	5 克			(约耗 50 克)

[烹制方法]

1. 鸡脯肉去筋切丝，加鸡蛋清 1 个、干淀粉 2.5 克、精盐 1 克、水 50 克，上浆拌匀。取碗 1 只，放入白糖、精盐 2.5 克。味精、绍酒，加鸡汤和于淀粉 2.5 克，调成卤汁。火腿、香菇、笋均切成 0.6 厘米见方的小丁。鸡蛋清 1 个放在碗里，加干淀粉 2.5 克调成蛋清糊。

2. 猪网油洗净晾干，铺在案板上拍平，撤匀干淀粉 2.5 克，放上鸡丝后理成长条，卷成如小手指粗细的卷，再切成 1 厘米长的小段，用蛋清糊封口。

3. 炒锅置中央，放入熟猪油，烧至四成热，将鸡蛋下锅余炸，见鸡段膨起发白，倒入漏勺沥油。

4. 原锅留底油，放在旺火上，下葱、姜末煸出香味，再依次下鸡段、火腿、笋和香菇，倒入卤汁翻匀出锅。

[工艺关谨]

此菜属炸烹技法，鲜咸口味，珍珠球炸熟炸透，外呈柠檬色，不可上色太深。烹人芡汁，手勺轻推，翻勺裹汁，保证鸡球形整而美观。

[风味特点]

“珍珠鸡”是大别山区的地方名菜，系用猪网油包鸡脯肉以温油划熟，色白光亮，形如珍珠。再辅以红、褐、黄三色配料同炒，菜色艳丽，油润鲜香。

菊花鸡丝

[主料辅料]

鸡脯肉	200 克	白糖	5 克
鲜白菊花	50 克	干淀粉	7.5 克
水发香菇	50 克	湿淀粉	5 克
鸡蛋清	2 个	鸡汤	50 克
精盐	5 克	芝麻油	5 克
味精	0.5 克	熟猪油	250 克

(烹制方法)

1. 鸡脯肉剔去筋膜，洗净挤干水分，切成细丝。鸡蛋清放在碗内搅开，加干淀粉拌匀，放入鸡丝上浆，再加芝麻油抓匀。
2. 白菊花撕下花瓣，摘去瓣尖和根部，放清水中浸泡 1 小时，除去苦味，捞起沥干。香菇切成细丝。
3. 炒锅置中央，放入熟猪油，烧至三成热，将鸡丝下锅划油，用筷子拔散，待鸡丝挺身后倒入漏勺沥油。
4. 原锅留底油，放入香菇稍煸，立即加入菊花瓣、精盐、鸡汤、白糖、味精，用湿淀粉调稀勾芡，倒入鸡丝，颠翻两下，淋上熟猪油 15 克，起锅即成。

[工艺关键]

1. 选用白菊花，清水漂去苦味，中间换水一次，质量上乘。
2. 鸡丝划油，油温三四成熟，约 10 秒钟左右即熟，以鸡丝挺身为度。

[风味特点]

“菊花鸡丝”是芜湖传统名菜，选用白菊花与鸡丝同炒，白汁成菜，调味中盐与白糖等量，是这一名菜的最大特色。鸡丝鲜嫩，菊花清香，咸甜适口，回味浓厚。

风味鸡

〔主料辅料〕

光仔母鸡.....	酱油.....	50 克
.....1 只 750 克	味精.....	0.5 克
花生米.....50 克	白糖.....	25 克
芝麻.....50 克	绍酒.....	100 克
小葱段.....5 克	鸡汤.....	200 克
姜片.....5 克	菜籽油.....	1000 克
精盐.....3.5 克		(约耗 50 克)
芝麻油.....10 克		

〔烹制方法〕

1. 鸡从脊背开刀，除去内脏和嗉囊，洗净后把鸡头、翅膀尖和鸡爪剁下，用刀尖扎破鸡眼，再将鸡放在盘中，加绍酒腌渍。将芝麻、花生炒熟碾碎，加白糖 15 克拌匀。

2. 炒锅置旺火，放入菜籽油，烧至五成热，将鸡和鸡头、翅尖、鸡爪投入锅中，炸成黄色时，倒入漏勺沥油。

3. 原锅留底油，下鸡、鸡头、鸡爪、翅尖，加酱油、白糖 10 克、姜片、葱段、盐、鸡汤，用中火烧开，移小火烧 10 分钟，再移到旺火上烧至汤汁稠浓，加味精，待汤汁烧干后，盛出改刀，按鸡原形摆好，撒上芝麻花生米，淋入芝麻油即成。

〔工艺关键〕

此菜宜用当年仔母鸡制作，先炸后烧，再收汁，颜色油亮，质地软嫩。

〔风味特点〕

风味鸡以炸、烧和收汁为烹调特色，系皖南山区名菜，鸡身粘附浓厚汤汁，撒上芝麻和花生米，鸡色红润，外酥里嫩，咸鲜香甜，连骨嚼食，别有风味。

纸包鸡

[主料辅料]

鸡脯肉.....	250 克	姜末.....	5 克
熟火腿.....	50 克	芝麻油.....	10 克
精盐.....	2.5 克	绍酒.....	15 克
味精.....	0.5 克	熟猪油.....	750 克
糯米玻璃纸.....	15 张		(约耗 50 克)
小葱末.....	5 克		

[烹制方法]

1. 鸡肉剔去筋膜，片成薄片，同葱、姜末一起放在大碗里，加精盐、绍酒、味精、芝麻油拌匀。火腿切成 15 片。
2. 取玻璃纸一张，平摊在案板上，放上 1 片鸡片，叠上 1 片火腿，再覆盖 1 片鸡片，然后对折成 8 厘米长、5 厘米宽的长方包，逐个包好。
3. 炒锅放中火，下熟猪油烧至五成熟，将纸包一一放入炸熟捞出装盘即成。

[工艺关键]

1. 整张糯米玻璃纸约 16 厘米见方，鸡片重约 10 克，共包 15 只，一席每人 1 只有余。
2. 亦可用植物油余炸，冬天尤宜，鸡包表面若有凝脂，腻口不爽。

[风味特点]

“纸包鸡”是用玻璃纸包卷炸法的菜式，风味别具一格。因玻璃纸对油。水的透过性能差，从而更好地保持了烹制原料本来的色，香、味和嫩度，是屯溪徽味名肴。食用此菜，用筷子夹住纸包露出之角一拌，拨纸食鸡，妙趣横生。

荷花鸡

〔主料辅料〕

鸡脯肉100 克	去皮猪五花肉
猪肥膘肉100 克	50 克
虾仁100 克	熟鸡肉50 克
火腿50 克	干淀粉10 克
水发冬菇25 克	湿淀粉5 克
荷花瓣30 片	鸡汤200 克
鸡蛋清4 个	熟鸡油10 克
精盐7 克	熟猪油犯克
味精3 克		

〔烹制方法〕

1. 瘦火腿 25 克切成细末。熟鸡肉、火腿 25 克、猪五花肉、冬菇都切成绿豆大的丁。

2. 炒锅置旺火，放入熟猪油 25 克，烧至五成热，下五花肉丁炒至变色，再下火腿、冬菇、熟鸡肉炒匀，加鸡汤 50 克、盐 1.5 克、绍酒 5 克、味精 1 克，用湿淀粉调稀勾芡，盛入盘中，晾凉成馅心。

3. 鸡脯肉、肥膘肉、虾仁分别剁成细泥，盛在大碗中，把鸡蛋清搅散后倒入，并加水 50 克、盐 5 克、葱姜汁、绍酒 5 克、味精 2 克搅匀，再加水 50 克搅至有粘性，放入干淀粉和匀。

4. 取 24 把小汤匙、6 把大汤匙，抹上冷猪油，每把汤匙根部先铺一片小荷花瓣，撒上一点火腿末，放上一份鸡虾泥，抹平，中间放上一份馅心，再盖上一层鸡虾泥，四周用手指轻轻抹一下，封住口，上笼蒸 3 分钟左右，再一个个从汤匙中脱出。

5. 取一大汤碗，把 6 片大荷花瓣一片片地整齐摆好，有火腿末的一端向着碗中心，小荷花瓣也如此一层层摆好，上笼蒸 3 分钟左右，取出扣在大汤盘里。锅置旺火，下鸡汤 150 克、盐 0.5 克，烧开后撇去浮沫，淋上熟鸡油，倒在大汤盘里即成。

〔工艺关键〕

鸡肉剁茸，愈细愈好，清水分次加入，顺一个方向搅打上劲，再放干淀粉和匀，熟后口感脆嫩。

〔风味特点〕

1. 荷花，亭亭玉立，出污泥而不染，人所共赏。荷花不仅美艳，且清香好吃。徽菜名肴有“荷花鸡”、“荷叶粉蒸雏鸡”、“糖炝花香藕”和“三色鲜莲汤”，合称“四莲菜”，为历史上铁面无私的包公所嗜好，皆为合肥传统名肴。

2. “荷花鸡”系用刚开之荷花瓣，瓤以鸡肉泥制成，外形美观，口味清香，软嫩适口。

金银蹄鸡

〔主料辅料〕

猪蹄350 克	熟笋50 克
光母鸡半只500 克	精盐1 克
火腿二腕100 克	冰糖1 克
水发香菇10 克		

〔烹制方法〕

1. 将火腿二腕刮洗干净，放砂锅中，加水 500 克，煮至五成烂时，捞起横剖几刀，再放回砂锅里。

2. 光母鸡洗净血水。猪蹄洗净，放冷水锅中烧开后，捞起再洗一次。熟笋切成片。

3. 将鸡、蹄一起放入火腿二腕砂锅中，加水淹没鸡、蹄、火腿二腕，用旺火烧开，撇去浮沫，换小火细炖，至鸡五成烂时，将笋片放入，加精盐、冰糖，再细炖至烂为止。然后将切好的香菇片放人，换旺火烧 1 分钟即成，原砂锅上桌，揭盖进食。

〔工艺关键〕

1. 猪蹄和火腿蹄都必须先用温开水或淡碱水洗净污油，鸡去除血水洗净，成菜后鲜味纯正。

2. 用砂锅加热，文火煨炖，保持原汁原味。

〔风味特点〕

1. “金银蹄鸡”是安徽名菜，取用金华火腿和猪蹄加母鸡烹制而成。古时火腿称“金蹄”，猪蹄称“银蹄”，故得“金银蹄鸡”之名。据安徽当地老年厨师说，此菜由苏州“金银蹄”一菜仿制发展而来。原用火腿和猪蹄同烹，其味肥厚，鲜香入味，但肉的肥汁过重，而鲜味稍显不足，当地厨师，加用母鸡改用砂锅煨制，结果鸡肉肥嫩，鲜味尤为突出，因而成为安徽冬令名菜。从清末至今，一直深受人们喜爱。

2. 原锅上桌，揭盖时，香气扑鼻。火腿金红，猪蹄玉白，鸡皮微黄，汤浓似奶，蹄肥不腻，咸鲜味美，有火腿肉的特殊芳香。

翡翠鸭

(主料辅料)

净鸭 1 只	750 克	精盐	11 克
猪里脊肉	75 克	冰糖	10 克
姜片	5 克	绍酒	25 克
火腿骨	2 根	鸡蛋清	1 个
青菜苔	50 克	小葱结	5 克
湿淀粉	10 克	熟猪油	250 克
鸭汤	100 克		(约耗 50 克)

[烹制方法]

1. 将鸭从脊背开刀，抠去内脏，用水洗净后放进开水锅里烫一下，捞出再洗，腹部朝上，放人大汤碗中，加葱、姜、绍酒、盐 10 克、冰糖、火腿骨，再加水与鸭平，上笼用旺火蒸至透烂取出，拣去葱、姜、火腿骨。

2. 将猪肉切成 3 厘米见方的薄片，用水把肉片漂洗净血水，使成白色，攒去水分，倒入鸡蛋清，加盐 0.5 克、湿淀粉 10 克一起抓匀浆好。

3. 锅置中火，加熟猪油烧至五成熟，下肉片划开，见肉挺身时即滗去锅中油，加入鸭汤略焖一会起锅，放至鸭旁边，同时将另一锅放在旺火上，下猪油 15 克，烧至六成熟时放菜苔，加盐 0.5 克炒熟，放在鸭子的另一边即成。

[工艺关键]

猪肉顶丝切片，加调料上浆后放一点植物油拌匀，这样划油时肉片易散，且不易沾锅。

[风味特点]

翡翠鸭乃徽州传统名菜，是以火腿骨与鸭同蒸。鸭肉本香，火腿骨提味又增香，汤清味醇，配以白色的猪里脊肉，滑嫩鲜美，镶绿色的菜苔，三色相映，清雅大方。因菜苔是翠绿色，故称翡翠鸭。

烧鹅掌

(主料辅料)

净鹅掌.....	20 个	姜片.....	5 克
熟火腿片.....	15 个	精盐.....	5 克
熟笋片.....	15 全	味精.....	0.5 克
水发香菇.....	10 克	鸭汤.....	250 克
小葱段.....	5 克	熟鸭油.....	10 克

[烹制方法]

1. 将鹅掌放在锅中加水淹没，炖至六成熟时取出，在鹅掌面用刀轻轻直划一口，剔去趾骨和掌骨，用鸭汤浸泡 1 小时左右。

2. 在大碗中先放葱段、姜片。另将笋片、火腿、冬菇分 3 行摆好，再将鹅掌（腕部向碗中心，掌部向外）整齐摆好，加味精，精盐、鸭汤，上笼蒸 15 分钟左右取出，覆扣在盘中，拣去葱。姜，淋上熟鸭油即成。

[工艺关键]

剔除趾骨和掌骨时，不要破坏鹅掌的整体形态。

[风味特点]

烧鹅掌是沿江及江淮之间的传统名菜，选用农历七八月间的仔鹅掌烹制，皮细筋嫩，柔韧有劲，胶质浓稠，越嚼越香，是滋补佳肴。

酒卤鸭

[主料辅料]

光鸭 1 只	2000 克	精盐	10 克
净蒜瓣	250 克	姜汁	5 克
绍酒	300 克	湿淀粉	10 克
胡椒粉	1 克	熟猪油	1500 克
鸭汤	500 克		(约耗 100 克)

[烹制方法]

1. 光鸭从翅下开一刀口，取出内脏，剁去翅尖、脚爪和嘴壳，洗净。将精盐 5 克放小碗内，加水少许溶化，抹遍鸭身。取姜汁 2.5 克放碗内，加入精盐 2.5 克和绍酒 50 克，溶化后倒进鸭肚内。把整理好的鸭放入汤碗中，上笼蒸至八成烂时取出，原汤汁留碗中备用。

2. 炒锅置旺火，放入熟猪油，烧至七成热，将鸭下锅炸至淡黄色，捞出沥油。

3. 蒜瓣洗净放在盘内，将炸好的鸭剁成 0.7 厘米宽、5 厘米长的块，鸭头一劈两开，摆在蒜瓣上，鸭脯向上，仍码成整鸭形状，再上笼蒸至酥烂。

4. 锅置中火上，放入鸭汤 150 克、精盐 2.5 克、绍酒 250 克、姜汁 2.5 克，烧至酒香刚出时，用湿淀粉调稀勾薄芡，熟猪油 10 克浇在鸭上。

5. 将蒸鸭的原汤浇入锅中，加鸭汤烧开，盛入汤碗内，撒上少许胡椒粉，随鸭一起上桌。

[工艺关键]

光鸭腌渍入味，先蒸后炸，再炸浇汁，鸭肉酥烂，入味极佳，是徽味酒卤鸭的风味特色。

[风味特点]

酒卤鸭是徽州地方名菜。其特色是将蒸鸭之原汁加绍酒等调料烧至刚出酒香时，浇在鸭上，未食其肉，先闻其香，风味别致，诱人食欲。

饽饽鸭

(主料辅料)

光鸭 1 只	1750 克	鸡蛋黄糕	25 克
熟火腿	25 克	熟莲子	25 克
小葱结	5 克	精盐	13 克
姜块	5 克	味精	1 克
水发香菇	30 克	绍酒	5 克
干贝	15 克	面粉	125 克
虾仁	15 克	湿淀粉	5 克
熟笋	60 克	熟猪油	750 克
猪瘦肉	100 克		(约耗 75 克)

(烹制方法)

1. 将净鸭整鸭出骨，鸭肫留用，翻转皮后，剔去鸭臊，洗净沥干。
2. 鸭肫剖洗干净，刻成麻布形刀花，再切成 1 厘米见方的丁，用开水焯熟。猪瘦肉 50 克切丁，开水焯熟、火腿 10 克、熟莲子、干贝、蛋黄糕、香菇 15 克、笋子 30 克均切成 1 厘米见方的丁。将以上各丁放在大碗里，加盐 5 克。味精 0.2 克拌匀，填入鸭腹内，并将鸭颈皮打个结，封住刀口。
3. 将填好各丁的鸭子和骨架放进锅中，加入冷水烧开，取出洗净血沫，转换砂锅之中，加水、葱、姜（拍松）、绍酒，用旺火烧开，改小火炖至酥烂，取出骨架不用，再加盐 5 克、味精 0.5 克，待用。
4. 火腿 15 克、香菇 15 克、瘦肉 50 克、笋子 30 克切成细丁，和虾仁一起放在碗中。炒锅置中火，下熟猪油 25 克，烧至五成熟，放入以上各丁煸炒，再加盐 3 克，味精 0.3 克及鸭汤 100 克，用湿淀粉调稀芡，盛在碗中，制成馅心。将面粉加冷水和成面团，加入熟猪油 10 克揉匀，分成 20 份，擀成皮包上馅心，做成饺子 20 只。炒锅置旺火，放入熟猪油，烧至六成熟，将饺子下锅炸酥，捞起装盘，立即同砂锅鸭子一起上桌，当客之面将饺子下入砂锅热汤中，发出吱吱响声即成。

[工艺关键]

1. 整鸭脱骨，与整鸡脱骨相同，参阅“椒盐米鸡”工艺关键。
2. “八宝鸭”生胚与骨架同炖，大火烧开，撇去浮沫，小火慢炖，约需 2 小时左右。
3. 饺子炸黄炸酥，与砂锅同时上桌，趁热投入沸汤之中，吱吱作响，旧时称为“响堂菜”，增加宴会热烈气氛。

[风味特点]

“饽饽鸭”是芜湖传统名菜，又名“砂锅清炖八宝鸭”。其特色是以砂锅清炖，原锅上桌，揭盖后迅速投下油炸过的饺子，顿起吱吱之声。此菜有声、有色、有味，情趣横生。安徽人称饺子为“水饽饽”，故名。此菜鸭肉软烂，饺子酥脆。

叉烤鸭

[主料辅料]

光鸭 1 只……2250 克 饴糖……………75 克
腌雪里蕻……300 克

[烹制方法]

1. 在光鸭翅下肋开一个约 7 厘米长的刀口，拉出食管。气管、内脏等洗净。将雪里蕻洗净后挤水由刀口处填入鸭肚内，使脯腹鼓起，晾干。

2. 取烤叉从脊背靠腿处插进，再沿颈椎骨两旁穿出，鸭头弯过来存进叉。用开水均匀地浇淋鸭身，使鸭皮绷紧，饴糖加水 100 克稀释，在鸭身上淋一遍。

3. 烧木炭炉，执鸭叉先烤脊背，再烤两侧，最后烤胸脯。烤时勤转动鸭坯，使受热均匀，待烤至呈浅酱红色时取下，用薄片刀片下鸭皮，整齐地放在盘中即成。

[工艺关键]

1. 夏季可用鲜荷叶 3 张，用开水烫一下，放冷水中浸透，每张荷叶撕成大小相等的 4 片，合葱。姜。花椒适量，一并填入鸭腹，再行烤制，为应时佳肴。

2. 烤前，把蜂蜜。酒酿水、白醋。清水拌匀，用排笔蘸着均匀地刷到鸭身上，放到太阳下晒 1 小时。

3. 点燃本炭火，不要火苗，用小火翻烤，微黄时用排笔刷一层麻油。烤一会，再刷一层麻油。烤至枣红色时，还要刷一层麻油。

4. 可与荷叶饼、花鼓葱、甜面酱、花椒盐同时上桌。

[风味特点]

1. 安徽叉烤鸭为皖北名撰，它不同于北京烤鸭，鸭在烤制前，鸭腹内先填料，为鸭、汤增鲜。填料随季节而异，可填入荷叶、腌雪里蕻、黄豆芽等。

2. 叉烤鸭又名“一鸭四吃”：配甜面酱、葱白段和荷叶饼佐食；炒鸭丝，将鸭脯、腿肉片下切丝，配芽菜，加鸭油、食盐、料酒和味精，炒成鸭丝；鸭油涨蛋，烤鸭时，用钢精盆接下鸭油，并在鸭油盆内打进鸭蛋，加鸡汤、精盐，搅匀后盖上盖，放在烤过鸭的炭炉余火上烤熟，便成鸭油涨蛋；鸭骨架汤，鸭骨拆下剁成块，放锅内加水、食盐、葱姜，大火烧开，制成鸭骨架汤。

馄饨鸭子

〔主料辅料〕

光鸭 1 只1500 克	姜.....20 克
深度包袱饺.....40 只		精盐.....30 克
粘葱.....20 克		白糖.....4 克

〔烹制方法〕

1. 将光鸭从脊背剖开，去内脏洗净，用刀剁成 4 大块（两块鸭腿和两块胸脯连大翅，其余部位留作它用），下开水锅中烫至鸭皮收缩绷紧、血沫浮起时捞出洗净，然后分放在 4 只砂锅中，每只锅中加水 750 克、姜 5 克（拍松）、葱结 5 克，白糖 1 克，用旺火烧开，每只砂锅加精盐 7.5 克，改用微火，保持缓慢地冒泡状。

2. 当鸭炖至酥烂时，将制好的深度包袱饺下入开水锅中，待浮起，加冷水少许，等再浮起时捞出，分放在 4 只砂锅中，盖上锅盖，原锅上桌即成。

〔工艺关键〕

用砂锅炖鸭，大火烧开，撇净浮沫，小火微沸，炖烂炖酥，深度包袱饺煮熟后再下入砂锅，原锅上桌，风味正宗。

〔风味特点〕

1. 清朝末年，徽州厨师将传统徽州名小吃“深度包袱”放入汤菜中，使筵席大菜与小吃点心合二而一，成为徽州菜中的名撰。“深度包袱”著名于徽州歙县、屯溪一带，深度是通往浙江的古渡口。这种名点类似馄饨，形如老式包袱，但包馅折迭搭口处不严，下高汤煮时易吸汤汁而增鲜。“馄饨鸭子”即利用这一妙处，使一菜具有汤、菜、点三味，别具一格，沿传至今。

2. 此菜原砂锅上桌，肉酥含香，馄饨味鲜，汤醇厚。

糯米鸭条

[主料辅料]

光鸭 1 只	1750 克	糯米	300 克	
净白果	50 克	水发木耳	25 克
净栗子	50 克	小葱段	25 克
净山药	100 克	姜块	25 克
猪五花肉(去皮)	100 克	精盐	3.5 克

[烹制方法]

1. 将鸭从脊背开刀，除去内脏洗净。锅置旺火上，放入鸭子，加水烧开后撇去浮沫，加葱、姜(拍松)，换用小火烧烂，捞出鸭子，鸭汤留用。
2. 糯米用水淘净。白果、栗子、山药、猪肉、水发木耳都切成 1 厘米见方的小丁混合在一起，用鸭汤煮成干饭即成糯米饭。
3. 将整鸭分成两半，剔去鸭骨，剁去头、颈、翅、爪不用，再切成 1 厘米宽。5 厘米长的块，整齐地摆在两个碗里，再把糯米饭放在鸭肉上，上笼蒸半小时左右，取出分扣在两个大汤碗里。
4. 锅置旺火，下鸭汤，加盐烧开，分浇在两碗鸭肉上，制成两份“糯米鸭条”。

[工艺关键]

1. 炖鸭加水量，以刚没过鸭身为度。
2. 焖糯米饭，掌握好鸭汤用量，成熟后干饭软硬适中。
3. 鸭块扣在碗里，使边向下，蒸熟翻扣过来，形整而亮。

[风味特点]

糯米鸭条原名“鸭子饭”，乃沿淮地区酒席中传统大菜之一。用鸭汤煮糯米饭，米中有白果、栗子等配料，饭菜同釜，鸭肉酥烂，果仁甘香，多味复合为一。糯米饭中带有鸭香、果香，味道鲜美。

鸭味三件

[主料辅料]

鸭掌	20 只	姜末	2.5 克
精盐	2.5 克	酱油	15 克
鸭舌	10 克	白糖	5 克
鸭腕	2 只	味精	0.5 克
熟笋	20 克	绍酒	15 克
水发冬菇	25 克	湿淀粉	15 克
青蒜	15 克	鸭汤	200 克
红辣椒	1.5 克	熟鸭油	75 克

[烹制方法]

1. 鸭舌、鸭掌洗净后放入锅中，加冷水 500 克，用中火煮至六七成烂时取出。鸭掌背面趾骨上用刀轻轻地直划一口，剔除趾骨，如此法再剔去掌骨。鸭舌剔去舌骨。鸭肫剥去内层板皮，再用刀贴着鸭肫右半部膜皮片进肉内，向前轻轻片去外层膜皮，每个肫剔下两块腕肉切成薄片。红辣椒切成小片。青蒜斜切成小段。熟笋、冬菇切成片。

2. 锅置旺火上，放人熟猪油 60 克烧热，先将舌、掌煸炒两下，放鸭汤 200 克，加酱油、白糖、盐、味精、绍酒、笋和冬菇煽炒入味后，推向锅的一边。然后将锅微歪，使汤淌向另一边，随即倒人腕片，用勺子划开，加姜末、红辣椒、青蒜翻炒几下，用湿淀粉调稀勾芡，淋上熟鸭油 15 克，翻几下起锅即成。

[工艺关键]

1. 鸭掌剔除趾骨，不要剔破鸭跖。剔除掌骨，不要剔破筋、皮肉。
2. 鸭味三件为火功菜，成菜舌糯、掌韧、腕脆，必须掌握好火候。

[风味特点]

用“烩”制法将鸭的舌、掌和腕共烹成菜。舌、掌先下锅烧烩入味，腕片在菜汤中烫熟。舌糯、掌韧、腕脆，有独特的鸭油香风味，是沿江传统名菜。

鸭双味

〔主料辅料〕

鸭小腿.....	12 个	白糖.....	5 克
鸭掌.....	12 个	绍酒.....	25 克
鸡蛋.....	2 个	面粉.....	50 克
小葱.....	10 克	辣椒油.....	5 克
姜.....	25 克	芝麻油.....	15 克
蒜瓣.....	10 克	熟猪油.....	1000 克
精盐.....	15 克		(约耗 75 克)
味精.....	1 克		

〔烹制方法〕

1. 鸭小腿放碗内，加精盐 5 克、绍酒腌渍 1 小时入味。姜 10 克切片、15 克切丝，葱切丝。将腌好的鸭腿加入葱片、蒜瓣 5 克上笼蒸烂取出待用。另将鸡蛋磕在碗内，加面粉搅蛋糊，再加芝麻油搅匀。

2. 鸭掌煮至七成烂捞出，剔去骨，趁热用辣椒油、味精、白糖、精盐 10 克、蒜瓣 5 克（拍碎）拌匀，堆放在盘中间。

3. 锅置旺火上，倒入熟猪油，烧至五成热，将鸭小腿逐个滚上蛋糊，下油锅炸至金黄色时捞起，摆放在鸭掌的周围，葱、姜丝分别放在盘的两边即成。

〔工艺关键〕炸鸭腿用火不可过急，避免外糊内生，排入盘中，大头向里。

〔风味特点〕

鸭双味以鸭的小腿和鸭掌入馔，烹法两样，滋味不同。鸭腿蒸熟再炸，鸭掌煮后以辣油、蒜等调味腌拌。鸭腿香酥，鸭掌筋韧，辣鲜微甜，双味合璧，是徽味沿江名肴。

掌上明珠

〔主料辅料〕

大鸭掌.....	10 只	味精.....	1 克
鸽蛋.....	10 只	清鸡汤.....	150 克
虾仁.....	100 克	熟猪油.....	25 克
绍酒.....	5 克	干淀粉.....	5 克
细盐.....	20 克	湿淀粉.....	15 克

〔烹制方法〕

1. 将鸭掌加温开水浸泡，剥去外衣，用刀刮去鸭掌黑黄的斑点。洗净后入开水锅中略焯取出，再用清水洗净，去除异味。放入鸡汤锅煮酥取出。冷却后，拆去鸭掌骨。

2. 虾仁洗净沥干，放在干净的砧板上，用刀斩成虾茸，放入碗中加绍酒、味精、精盐、干淀粉拌和上劲，成为虾胶。鸽蛋入冷水锅中煮熟，取出用冷水浸一下，再剥去蛋壳。将鸭掌放在盘里，涂上虾胶，然后嵌上一只鸽蛋，上笼旺火蒸 5 分钟左右，至虾胶成熟取出放在盘中。

3. 炒锅洗净，加鸡汤烧开，加细盐、味精，用湿淀粉勾薄芡，淋上熟猪油，均匀地浇在 10 只鸭掌上，再用炒熟的豆苗、草头等绿叶菜围边即成。

〔工艺关键〕

1. 鸭掌熟而不烂，保持其形状完整。
2. 制作虾胶，顺一个方向搅拌上劲，粘牢鸭掌，不使脱掉。

〔风味特点〕

1. “掌上明珠”始于清代。乾隆年间，宫廷及地方官府盛行鸭菜。鸭掌因清鲜元腻，脆韧适口，颇受食者欢迎。以鸭掌制菜，首先出现于江苏扬州和苏州，当时较为盛行的是“拌鸭掌”、“烩鸭掌”等。清代后期，江苏地区的厨师又用鸭掌煮熟出骨，铺上一层虾茸，再放上一层鸽蛋，烹制成菜。因该菜取用鸭掌与珍贵鸽蛋烹制，人们将它视为菜中上品，所以定名为“掌上明珠。”该菜造型美观，色泽明艳，韧嫩相合，滋味鲜美，成为席上佳肴，盛行各地，后来进入宫廷，成为清宫名菜。现在上海、苏州、扬州、安徽等地均有此菜，安徽地区一直将它作为当地宴席名肴。

2. 鸽蛋色白嫩糯，虾胶色红肥鲜，鸭掌脆嫩爽口。

雪冬山鸡

〔主料辅料〕

山鸡 1 只	1000 克	精盐	2.5 克
净冬笋	200 克	酱油	50 克
猪肥膘肉	50 克	白糖	10 克
腌雪里蕻	100 克	绍酒	15 克
小葱	15 克	湿淀粉	10 克
姜	10 克	熟猪油	50 克

〔烹制方法〕

1. 将山鸡连毛剥皮，以脊背开刀。除去内脏洗净，切成 3 厘米见方的块。雪里蕻洗净切碎。冬笋削切成薄滚刀块。葱 5 克切成末，10 克切成段。猪肥膘肉切成 4 厘米长、2 厘米宽、0.3 厘米厚的片。

2. 炒锅置旺火，放入熟猪油 40 克，烧至五成热，下鸡块和猪肥膘肉片煸炒。待鸡块变色时，加入酱油、绍酒、葱段和姜块（拍松），再加水用旺火烧开后，换用小火炖至七成烂，再加笋、雪菜、盐、白糖，烧至九成烂，然后换用大火烧至汤半干时，用湿淀粉调稀勾薄芡，淋入熟猪油 10 克，起锅装盘，撒上葱末即成。

〔工艺关键〕

此菜先炒后烧，加水量与鸡块齐平，基本收干汤汁，勾薄芡上桌。

〔风味特点〕

山鸡一名“雉”，俗呼“野鸡”，安徽冬季山鸡最多。广德县横山山鸡，头有双冠和两个小肉包，肉质厚嫩而有异香。以横山山鸡烹制的此菜，嚼之无渣，醇香诱人。配以雪菜、冬笋同烧，可谓三冬密友，锦上添花，是传统的时令名肴。

绣球鸡蛋

〔主料辅料〕

鸡蛋	5个	精盐	5克
水发木耳	5克	味精	1克
水发笋	5克	湿淀粉	10克
榨菜	5克	白胡椒粉	1克
香菜	5克	芝麻油	5克
猪小肠衣	33厘米	鸡汤	750克

〔烹制方法〕

1. 将猪小肠衣用水洗净，用线绳扎住一头。

2. 鸡蛋磕入碗里，加盐 2.5 克、味精 0.5 克、湿淀粉 10 克，用筷子搅打至起泡沫时灌入肠衣里，再用线绳将另一头扎牢。依次每隔 3 厘米左右用绳扎一下，放入微沸的汤锅内煮熟，捞起晾凉，再按扎好的小段逐段切下，剖为两半（一边要连着肠衣）。在鸡蛋上刻成麻布形花刀，下开水锅浸烫至卷成绣球形捞出，即成绣球蛋。笋、榨菜切成小片。

3. 炒锅置中火，下鸡汤，加木耳、笋片、榨菜、盐 2.5 克、味精 0.5 克，烧开后倒入盛有绣球蛋的汤碗中，淋上芝麻油，放入香菜，撒上白胡椒粉即成。

〔工艺关键〕

蛋肠剖为两半，一边要连着肠衣，在鸡蛋上剖麻布形花刀。刀深 4/5，刀距要均匀，不要把小肠衣切破。

〔风味特点〕

肠衣常用来灌制香肠，而淮北地区却灌入鸡蛋，煮熟后经刀工处理。熟鸡蛋刀花张开，形如绣球，称为“绣球鸡蛋。”味鲜爽，带香油香、香菜香、胡椒香，为徽味名撰。

银鱼煎蛋

〔主料辅料〕

鲜银鱼	100 个	姜末	2 克
鸡蛋	6 个	精盐	5 克
小葱末	2 克	绍酒	15 克
熟猪油	75 克		

〔烹制方法〕

- 1.选用长 5 厘米左右的小银鱼洗净，沥干水分。鸡蛋磕入碗内，加葱末、姜末、绍酒和盐，搅散后再放入银鱼拌匀。
- 2.炒锅置中火，放入熟猪油 75 克，烧至八成热下入鸡蛋，随即将锅微微转动，使蛋液摊开，待鸡蛋液凝固时再一颠锅，使鸡蛋整个翻身，淋上熟猪油 25 克，换用小火煎透出锅，装盘即成。

〔工艺关键〕

银鱼煎蛋质地软嫩，蛋液入锅，待上面刚有点凝固时，颠锅翻身，换用小火煎透。

〔风味特点〕

1.银鱼，古称脍残鱼。宋诗人文豪司马光写的“银花脍鱼肥”即指银鱼。鲜银鱼鱼体细长，光滑透明，洁白如银，每年夏季捕捞。安徽多处出产，以巢湖产量大，品质最佳。

2.银鱼煎蛋是合肥、巢湖一带传统名菜，用新鲜银鱼与蛋液拌匀，以油煎法烹制，成菜黄中间白，食之软润香鲜，带有蟹味。

椿芽焖蛋

〔主料辅料〕

鸡蛋.....8只	精盐.....4克
鲜嫩椿芽.....50克	熟猪油.....100克

〔烹制方法〕

1. 将净椿芽放入开水碗里，盖严碗盖，约烫3分钟取出，沥干水分，切成碎末。鸡蛋打入碗内，加入盐搅打至起泡沫。

2. 炒锅置旺火，放入熟猪油，烧至五成热，将鸡蛋倒入锅内，急速炒几下，趁鸡蛋未熟时，将椿芽放在蛋中间，用手勺将四周鸡蛋向中心折迭，使鸡蛋液包住椿芽，颠勺翻身，用1个大碗将锅里鸡蛋盖上，移到小火上焖5分钟左右至熟，取出大碗，整块滑入盘内即成。

〔工艺关键〕

不要把两面煎糊煎硬，蛋液熟透，质地软嫩。

〔风味特点〕

1. 安徽太和县的香椿芽是地方特产，质地鲜嫩，芳香浓郁。据传早在唐朝时即已成为“贡品”，明清两朝已闻名全国，是安徽出口商品之一。

2. 椿芽焖蛋是太和县的传统风味，将椿芽包于蛋液之中，经小火焖制，使椿芽的芳香留于蛋内，菜品浓香诱人，脆嫩爽口。

还原蛋

〔主料辅料〕

咸鸭蛋.....	6 个	桂花.....	0.5 克
猪板油.....	100 克	干淀粉.....	50 克
熟香肠.....	50 克	芝麻油.....	15 克
鸡蛋清.....	5 个	花生油.....	1000 克
白糖.....	150 克		(约耗 75 克)

〔烹制方法〕

1. 将熟香肠切成末。咸鸭蛋煮熟，用冷水渍一下去壳，剥去蛋白留作别用。取蛋黄和板油、白糖乃克、香肠末、桂花一起塌成泥拌匀，分成 12 份，每份沾上芝麻油做成丸子。

2. 将鸡蛋清放在碗里搅打成泡沫状，加干淀粉调成蛋泡糊。

3. 炒锅置中火，放入花生油，烧至四成热，将丸子裹上蛋泡糊入油锅炸至乳白色，捞出装盘，撒上白糖 75 克即成。

〔工艺关键〕

1. 盛蛋清的容器要洁净，勿带生水，顺一个方向搅打，使成奶油状，以插入筷子立定不倒为度。

2. 丸子做成蛋形，裹糊后仍似蛋形，炸至乳白，不要上色发黄。

〔风味特点〕

还原蛋是用咸鸭蛋黄等原料制成。咸鸭蛋黄的特殊芳香中夹有香肠腊香和桂花香味，风味特佳。菜品系裹蛋泡糊油炸，炸后膨起饱满，形似鸭蛋，故名还原蛋。

八宝蛋

〔主料辅料〕

鸡蛋6个	熟猪油25克
熟笋10克	精盐4克
鳜鱼50克	味精0.5克
肥膘肉15克	绍酒2.5克
熟火腿15克	白胡椒粉0.5克
青豆10克	干淀粉10克
水发香菇10克	湿淀粉10克
鸡蛋清1个	鸡汤150克
葱姜汁10克		

〔烹制方法〕

1. 鸡蛋放在冷水锅中煮至水刚沸时捞出，在空头一端打一个如食指粗的洞，把未熟的鸡蛋黄倒在碗里。

2. 在盛鸡蛋黄的碗里，加盐1克、干淀粉5克，搅匀上笼蒸熟取出，切成比黄豆粒稍大的丁。火腿、冬笋、香菇也切成比黄豆粒稍大的丁，并用干淀粉2.5克拌一下。

3. 将鳜鱼肉和肥膘肉一起剁成细泥，加精盐1.5克、白胡椒粉、绍酒、葱姜汁、鸡蛋清和水10克，搅拌至有粘性后，再加干淀粉2.5克搅拌，然后加以上各丁和青豆搅拌成馅心。

4. 将调好的馅心塞入无黄鸡蛋内，塞满后用蛋壳封口，上笼用中火蒸15分钟左右取出，放入凉水中冷却，剥下蛋壳，切成0.6厘米厚的圆片，整齐地码在盘中成“宝塔”形，再上笼蒸热取出。锅放在旺火上，下鸡汤、精盐1.5克、味精、熟猪油烧开，用湿淀粉调稀勾芡浇在蛋上即成。

〔工艺关键〕

1. 鸡蛋冷水下锅，刚开即捞，这时蛋清已熟，而且蛋黄还是稀的，打个孔蛋黄便可流出。

2. 蒸蛋黄糕时，火不可太旺，否则蒸气过大，易使蛋糕起泡。

〔风味特点〕

八宝蛋是芜湖传统名菜。其特点是，将一个完整鸡蛋，巧妙地把蛋黄变成八宝料。菜品发开蛋白如玉环，中间的各色配料五彩缤纷，咸鲜香嫩，十分可口。

双燕还巢

[主料辅料]

净菜鸽.....2只	精盐.....5克
(约重 500 克) 绍酒.....15 克	
熟鸽蛋.....12 个	白糖.....15 克
鱖鱼肉.....150 克	大料.....2 只
发菜.....15 克	白胡椒粉.....0.5 克
水发冬菇.....50 克	干淀粉.....乃克
鸡蛋清.....2 个	湿淀粉.....10 克
葱.....10 克	熟猪油.....1000 克
姜.....10 克	(约耗 100 克)
酱油.....25 克	鸡汤.....10 克
芝麻油.....15 克	鸡油.....5 克

[烹制方法]

1. 鸽子开膛洗净血水，放置清水中浸泡。发菜用清水洗净，用鸡油上笼蒸 7 分钟，鱖鱼肉，肥膘肉用清水洗净血水，剁成细泥放入碗里，加精盐 1 克、味精 0.3 克、绍酒 5 克、葱姜汁、白胡椒粉、鸡蛋清、干淀粉 15 克搅打上劲。

2. 泡净的鸽子在开水里焯一下捞起，趁热抹上酱油，下至六成热的油锅中炸成金黄色。锅置旺火上放熟猪油 50 克，烧热后将葱段 5 克、姜片 5 克，放入油中炸出香味，随后放入鸡汤，加大料、白糖、酱油、味精 0.3 克、精盐 5 克、绍酒 10 克，放入鸽子，在大火上烧开后，改用小火焖烂。

3. 把发菜和鱖鱼制成的馅搅合均匀，取 12 个燕窝模子，抹上猪油，然后把馅抹在模子内放入盘中，上笼蒸 6~7 分钟，鸽蛋滚上干淀粉约 10 克，下五六成热的油锅中，炸成金黄色时捞出，放在燕巢中。

4. 香菇切成粗丝，用芝麻油炒一下，加汤、精盐、味精，烧入味后，用湿淀粉 3 克勾芡出锅，备用。

5. 把焖烂的鸽子放大腰盘中，炒好的冬菇放成两个翅膀、脚爪上做羽毛，摆出燕子的姿势。然后用蒸好的燕窝鸽蛋围边。将焖鸽子的原卤用湿淀粉勾芡，浇在盘中即成。

[工艺关键]

1. 葱姜汁制法：去皮姜 5 克切成姜末，放在小碗中，加水（50 左右）50 克浸泡，葱白 5 克拍松，切段，待水冷后，放入小碗中泡 5 分钟左右，再过箩除渣，取汁即成。

2. 发菜杂质较多，泡发前应择去明显的杂质，再用开水泡上，胀发后，用温水漂洗，边洗边再去杂质，洗净后用凉水泡上备用。

[风味特点]

比翼双飞人巢来，寓意着燕尔吉祥。“双燕还巢”这个芜湖传统名菜，即取其含意成为当地婚筵中的一道大菜。此菜用鸽子一双，造型如燕，以发菜等制“巢”，制作精巧，真伪难辨，肉质酥烂，口味醇厚。

菊花锅

[主料辅料]

鸡脯肉.....	75 克	菠菜.....	150 克
鸡肫.....	75 克	白菊花.....	20 克
猪瘦肉.....	75 克	熟笋片.....	50 克
青鱼肉.....	75 克	虾米.....	25 克
鸡蛋.....	10 个	熟火腿.....	25 克
鲜虾.....	100 克	腌雪里蕻.....	50 克
干粉丝.....	50 克	水发香菇.....	50 克
葱姜汁.....	25 克	精盐.....	5 克
绍酒.....	15 克	鸡清汤.....	1000 克

[烹制方法]

1. 取碟 5 只，将以下五种生料分别摆好造型： 鸡肫去皮片成薄片，摆成牡丹花形。 猪瘦肉片成长薄片，摆成喜鹊和梅花形（称“喜鹊登梅”），并将香菇洗净去蒂切成丝，作为梅花的枝干。 鱼肉片成薄片，摆成金鱼形。

鲜虾洗净去头壳，只留尾部壳尖，摆成松鼠形（称“松鼠跳天都”）。 鸡脯肉片成薄片摆成仙鹤形。 然后分别洒上葱姜汁和绍酒。

2. 将干粉丝在油锅里略炸，捞出装入盘中。 菠菜洗净放在盘中。 鸡蛋外壳洗净放入盘中。

3. 笋、火腿切成片，雪里蕻切成 3 厘米长的段，连同虾米、精盐、鸡清汤一同放入炒锅中，烧开后倒入菊花锅里，连同各生料盘一起上桌。

[工艺关键]

各种生料，去净筋皮，片成厚薄一致，但愈薄愈好，一涮即熟，脆嫩可口。

[风味特点]

菊花锅是徽州传统佳肴，锅系铜质镂花特制餐具，燃酒火，火焰从花纹镂空处四射，蔚为奇观。菊花锅汤沸，入白菊花，顿生清香，在“喜鹊登梅”、“松鼠跳天都”等生料中自选自烫，蘸芝麻油、酱油食用。生料烫食完后，将油炸粉丝下入锅内，同时将鸡蛋打入锅内，熟后盛在小碗里，再将粉丝随汤也盛入小碗，作为饭点。整个进餐过程气氛热烈，妙趣横生。

三河酥鸭

[主料辅料]

光鸭 1 只	1500 克	味精	0.5 克
水发香菇	30 克	大料	1.5 克
小葱结	10 克	桂皮	1 克
姜片	5 克	花生油	1500 克
酱油	75 克		(约耗 50 克)
精盐	1.5 克		

[烹制方法]

1. 鸭从脊背开刀，除去内脏，剁掉翅膀尖、脚掌，洗净沥干。
2. 炒锅置旺火，放入花生油，烧至七成热，将鸭子皮抹匀酱油 25 克，背面向上，下锅炸至金黄色时捞起。原锅中油倒出，放人鸭子，加水淹没，用旺火烧开，转用小火慢㸆，至八成烂时捞出晾凉。在砂锅中放入葱、姜、大料、桂皮。将鸭剖成两半，剔去胸骨、腿，剁下头颈后，切成 3 厘米长、2 厘米宽的条，鸭皮向下整齐地摆入砂锅内。鸭子头、颈剁成两半放在鸭肉上，加盐、味精、酱油 50 克，再浇上鸭汤。
3. 砂锅盖好盖，放在铝锅内，加水用旺火隔水炖 2 小时左右，至鸭肉酥烂时，覆扣在大汤盘内，拣去葱、姜、大料、桂皮即成。

[工艺关键]

1. 光鸭洗净后，必须晾干，抹匀酱油再炸，一不蹦水，二易上色。
2. 砂锅放在铝锅内，加水量一般至砂锅的一半为好，避免清水溢入，失去原汁原味。
3. 隔水炖鸭，如系老鸭，炖的时间可适当延长。

[风味特点]

酥鸭是肥西县三河镇的传统名菜，既当菜上席，又当面条浇头。鸭先炸酥，再以小火烧至半熟，转用隔水炖法久炖。此菜因巧控火候，汤清澈，皮干香，肉软烂，食不塞牙，口感酥松，故名“酥鸭”，在合肥一带颇负盛名。

油炸麻雀

[主料辅料]

麻雀	100 只	丁香	2.5 克
姜	100 克	桂皮	7.5 克
酱油	500 克	芝麻油	150 克
精盐	30 克	菜籽油	10 斤
白糖	325 克		(约耗 400 克)
大料	10 克		

[烹制方法]

1. 姜和八角等香料一起装入小布袋中扎上口。把麻雀焖死后，用手指将前颈撕破，先剥去头皮，接着将胸脯皮分别向两翅撕开，弃去翅膀，再将后背皮、前胸皮同时往下剥至腿部，最后弃去尾巴，整理成光雀，再用二指紧捏肋下腹部皮，将全部内脏从腹部挤出，剪去嘴尖壳和脚爪，洗净晾干。

2. 炒锅放入菜籽油，旺火烧至七成熟，下麻雀炸 5 分钟左右，待雀头盖炸成白色，雀身浮起时捞出。

3. 将油炸的麻雀放回原锅，加水 500 克，放进香料袋和酱油、白糖、盐，用旺火烧开，改用微火慢㸆，至锅内汤汁粘稠时，淋麻油装盘热食，或晾凉放入芝麻油中浸泡一二天可作冷盆。

[工艺关键]

1. 麻雀内脏，可用手指紧捏挤出，不必剖腹，保持雀形完整。2. 大火烧开，小火慢㸆，收干滋汁，麻雀浸泡，亮而入味，贮存 3 月之后再食，风味更佳。

[风味特点]

1. 油炸麻雀是安徽和县的传统美食。和县位于长江北岸，沿江圩滩芦苇丛生，麻雀众多，秋收时节，群雀踊至田中觅食，当地群众为除害兴利，夜晚四出以网捕捉，烹而食之，渐成习俗。久之，见之于市，经厨师不断改进，创制了油炸、油酥之法，成为美食佳馔。流传至今，已有 100 多年历史。

2. 麻雀经油炸再烧焖、成熟后，放芝麻油中浸泡一二日再食。此菜色泽酱红油亮，入口干香爽脆，味鲜美，装在罐内用芝麻油封面再密封，能保持 3 个月不变质。

黄山炖鸽

[主料辅料]

净菜鸽	2 只	500 克	姜块	25 克
冰糖		25 克	精盐	5 克
黄山山药	100 克	绍酒	25 克
小葱结	25 克	鸡汤	750 克
熟鸡油	10 克		

[烹制方法]

1. 将山药削去外皮，洗净，切成 0.1 厘米厚的片，放开水锅中浸烫一下捞起。

2. 将鸽子从腹部（靠近肛门附近）开一小口，掏出内脏（留肫、肝），洗净，下开水锅中浸烫一下，捞起再清洗一次，放在汤碗内，加入山药片、葱结、姜（拍松）、精盐、冰糖、绍酒和鸡汤，用 1 个大盘盖在汤碗上，上

笼蒸 2 小时左右取出，淋入熟鸡油即成。

[工艺关键]

汤碗用皮纸封严，保持原汁原味，且能缩短蒸制时间，鸽肉口感更美。

[风味特点]

黄山是世界闻名的旅游胜地，它位于皖南山区，方圆 250 公里，现代文学家、考古学家郭沫若推黄山为“天下第一山”。黄山不仅风景著名，其特产山珍野味也令人垂涎。黄山炖鸽这道名菜就是取材于黄山名产——黄山山药与黄山野鸽以隔水炖法烹制成菜。山药滋阴补肾，鸽肉强身健体，被当地百姓视为滋补延年的佳品。此菜汤清味鲜，鸽肉酥烂，山药软糯，是徽菜中的传统名肴。

中国名菜徽皖风味植物类

问政山笋

[主料辅料]

问政山笋.....	1000 克	醋.....	25 克
精盐.....	2 克	白糖.....	30 克
味精.....	0.3 克	芝麻油.....	25 克

[烹制方法]

1. 将笋削去根，剥掉外壳，削去笋皮，清洗干净，切成直径 2 毫米、长 5 厘米的细丝，剩余下的脚料可做它用。将切好的笋丝在锅内焯约 2 分钟，捞出控尽水，整齐地装入盘中，晾凉备用。

2. 取一只小碗，将醋、盐、糖、味精、芝麻油放人化开调匀，浇在笋上，吃时拌匀。

[工艺关键]

1. 制作冷菜最好选用新鲜的问政山笋，以保持其清爽新鲜风味。

2. 此菜由于原料极其嫩脆，可不切丝，直接切成 6 厘米长的段，下开水锅约烫 2 分钟，出锅轻拍，切成长条状，装盘即可。这样就不会有下脚料了。

[风味特点]

问政山笋堪称一绝，箨红薄肉，质脆味鲜，嫩细尤胜，用手捏掐，立刻出水。笋若坠地，当即碎裂。古书对此早有记载。《安徽通志》中曰：“笋出徽州六邑，以问政者味尤佳。”据说当地人特别好食此笋，每年开春都要挖笋，送给在外省经商的家人。为了保持笋味，往往将笋箨剥掉，笋块放人砂锅，在船上用炭火炉文火清炖，昼夜兼程，送给浙江经商的亲人。船至笋熟，开盘即食，笋味微甜，脆嫩可口，如同鲜笋一般。南宋时曾作为“贡笋”进献宫庭，做为御膳。

香菜

[主料辅料]

大白菜帮5000 克	白糖10 克
姜15 克	五香粉2 克
芝麻30 克	精盐30 克
蒜瓣15 克	芝麻油50 克
辣椒粉10 克		

[烹制方法]

1. 将白菜帮洗净沥干，切成 5 厘米长的段，再切成 2 毫米宽的丝，置太阳下晒至半干，收起备用。

2. 姜、蒜洗净去皮切成末。芝麻在小火上用铁锅炒出香味，颜色微黄，盛出碾成碎末。

3. 将盐、糖、姜末、蒜末放入盆中与菜丝拌匀，轻揉几下，视菜丝出汁即可。再加入五香粉、辣椒粉、芝麻粉搅拌均匀，淋上芝麻油，用绳子和牛皮纸将盆口扎紧封严，20 天后取出装盘，即可食用。

[工艺关键]

1. 晒至半干的菜帮可视水分脱失约 70% 为标志，即 5000 克晒后约为 1750 克。

2. 若有小坛子，可将菜丝放坛内，密封贮存 20 天，随取随用。

[风味特点]

1. 此菜原名“芝麻香菜”，是安徽省芜湖地区传统特产，已有 500 多年历史。原制作方法是以大白菜的嫩心为主料，经晾晒、洗净、切条、晒干后用细盐腌 24 小时，倒出盐卤，加入五香粉、蒜末、辣椒粉、炒熟的黑芝麻、熟菜油等调料，装缸密封，存放 30 天后方可食用。而我们这里介绍的是用菜帮，以求经济。厨者可根据不同特产条件自行选择。

2. 秋后是大白菜旺季，制作此菜最佳。由于此菜久存不坏，为秋冬两季徽味家常咸菜。

3. 此菜香气浓郁，微辣爽口。如果选用嫩菜心，制作此菜，别具脆嫩特色。

红果梨丝

[主料辅料]

砀山梨.....500 克 红果.....200 克
白糖.....125 克

[烹制方法]

1. 将红果在开水中泡 5 分钟左右，用薄铁皮卷成小圆筒，把果核捅去，撕去外皮，但要注意保持红果外形完整。

2. 把梨削皮去核，切成 6 厘米长的细丝，放在盘中。

3. 铜锅置中火上，加水 100 克和白糖，熬至刚起粘丝时，随即放入山楂炒至糖汁透明后出锅，将山楂围在梨丝周围。

[工艺关键]

熬糖时火候要小，视糖液中气泡变成微小气泡时即可放入红果，糖汁要裹匀，凉后即成了透明的糖壳。

[风味特点]

1. 汤山梨是安徽省砀山县特产，梨肉清脆，细白而甜，水分大，且无渣，俗称酥梨。

2. 成菜雪白蓬松，颗颗红果相围，色泽艳丽，香气四溢。

3. 清脆多汁的梨丝，佐以酸甜的红果，是秋季时令佳肴，有解渴醒酒之功。

金雀舌

[主料辅料]

雀舌茶叶.....	150 克	芝麻油.....	500 克
鸡蛋.....	2 个	(约耗 50 克)	
精盐.....	0.2 克	干淀粉.....	15 克
花椒盐.....	10 克		

[烹制方法]

1. 将雀舌放在茶杯内，倒入水泡开后，滗去水捞出放进大碗里，打入鸡蛋，加盐轻轻抓拌，至鸡蛋起泡沫时，下干淀粉搅匀成糊。

2. 锅放在旺火上，放入芝麻油烧五成熟时，将雀舌二三片并在一起，裹上蛋糊分散下锅，用勺轻推二三下，呈金黄色时，滗去锅中油。

3. 原锅端离火，将花椒盐分 3 次均匀地撒在锅里的金雀舌上（撒一次将锅颠翻一下），撒完后出锅装盘（锅里的花椒盐不要刮在盘里）即成。

[工艺关键]

1. 此菜主料应先用洁布吸干水分，然后再拌腌，腌时味不可过重。

2. 因菜出锅前还要撒花椒盐，此菜炸时最好分两次炸。第一次用温油，炸至主料外层糊凝固，色泽一致时捞出；第二次要用高温油，主料在热油中停留的时间较短，减少水分的散发而软嫩可口。

[风味特点] 黄山毛峰，中国名茶，产于歙县，因地近黄山，故称黄山毛峰。雀舌是黄山毛峰的极品，色绿形美，香郁味甘，叶片小而尖，状似雀舌，将此茶叶泡开裹上蛋糊炸成金黄色，故称“金雀舌”。细品此菜，香气持久，回味甘甜，是徽州传统名菜。

朱洪武豆腐

[主料辅料]

嫩豆腐.....500 克	醋.....5 克
(实用 250 克) 白糖.....3 克	
肥瘦猪肉.....100 克	绍酒.....5 克
虾仁.....25 克	味精.....0.5 克
鸡蛋.....4 个	干淀粉.....25 克
葱末.....10 克	湿淀粉.....35 克
精盐.....5 克	熟猪油.....1000 克
肉汤.....150 克	(约耗 75 克)

[克制方法]

1. 将肥瘦猪肉切成绿豆大的末。虾仁沥干水，加精盐 1 克、湿淀粉 5 克浆匀后剁碎。炒锅置火上烧热，先用油将锅滑一下倒出，放入葱姜末各 5 克、肉末、虾仁下锅煸炒至松散，烹入绍酒，加肉清汤、味精、精盐炒和后，用湿淀粉 5 克调匀勾芡成馅，盛入盘内稍凉待用。

2. 将豆腐去皮用刀修整齐，切成 4 厘米长、2 厘米宽的片，再片成 0.1 厘米厚的片 24 片平放在盘内，将虾、肉馅心分成 12 份，放在豆腐片上拌匀，分别盖上一片豆腐制成的豆腐生坯。将鸡蛋清放碗内搅打成泡沫状，加入干淀粉调匀成糊。

3. 锅置旺火上，放入熟猪油烧至五成热，将豆腐坯沾匀蛋泡糊，逐个下入油锅炸至黄色捞起，再将油温升至七成热时，重炸至金黄色捞出沥油。锅中放肉清汤 100 克，放入豆腐，加精盐 3 克、白糖以小火烧开加醋勾芡起锅装盘即成。

[工艺关键]

此菜以炸、煤两种不同的烹制方法加工制成。八公山所产豆腐，非常鲜嫩，烹制时动作要轻，切不可将豆腐碰碎。

[风味特点]

1. “朱洪武豆腐”又名“凤阳酿豆腐”，是凤阳传统名菜，已有五百多年历史。据传明朝开国皇帝朱元璋（年号洪武）幼时，因家境贫困，靠乞讨度日，一日他在凤阳城内一家饭馆讨得一块“酿豆腐”，食后感到美味可口，便常到此饭馆讨食。后来，他当上皇帝后，时常想起家乡风味，便从凤阳将此店厨师召进皇宫，为其专制此菜。厨师便依凤阳传统烹制，深得皇帝喜爱。此后后宫筵席，离不开此菜，流传至今，称为“朱洪武豆腐”，驰名于世。

2. 此菜是豆腐夹馅，先炸后㸆，质地软嫩，颜色奶黄，咸鲜可口。

徽州毛豆腐

[主料辅料]

毛豆腐 10 块.....	白糖.....5 克
.....500 克	味精.....0.5 克
小葱末.....5 克	肉汤.....100 克
酱油.....25 克	菜籽油.....100 克
精盐.....2 克	

[烹制方法]

1. 将毛豆腐每块切成 3 小块。
2. 把锅置旺火上，倒入菜籽油，烧至七成热时，将毛豆腐放入煎成两面呈黄色，表面皮起皱时，加入葱姜末、味精、白糖、精盐、肉汤、酱油烧烩 2 分钟，起锅装盘即成。

[工艺关键]

1. 煎锅必须干净，先将锅烧热，再用凉油涮一下，然后下入豆油煎制，才不会巴锅。
2. 煎豆腐时用油不可淹没豆腐，先少放些油，不够再加，并随时晃动锅，使豆腐不断转动，一防巴锅，二防色不匀。
3. 此菜汤汁不多，又要求在短时间内收尽汤汁，故要掌握好火候。

[风味特点]

1. 毛豆腐是用鲜豆腐进行人工发酵，使其表面生长出一层白色茸毛而得此名。豆腐在发酵过程中，分解产生多种氨基酸，其中谷氨酸是构成鲜味的主要成分，因此毛豆腐味道特别鲜美。
2. 据传明太祖朱元璋喜食毛豆腐。元朝至德年间，朱元璋已是反元义军领袖，一次，他率领十万大军由宁国到徽州。途中，特命随军厨师用溪水制作毛豆腐，犒赏三军，油煎毛豆腐遂在徽州广为流传，至今不衰。毛豆腐经过油煎后，外皮色黄，有虎皮条纹，味鲜醇爽口，芳香诱人，有开胃作用。配以辣酱佐食，其味更美，为徽州地区传统名菜。

八公山豆腐

[主料辅料]

八山公豆腐	250 克	精盐	2 克
熟笋	25 克	酱油	50 克
水发木耳	50 克	湿绿豆淀粉	100 克
虾籽	10 克	花生油	500 克
小葱段	5 克 (约 100 克)	熟猪油	50 克

[烹制方法]

1. 将豆腐切成 2 厘米见方的块，下冷水锅中烧开捞起，放入筛里沥去水分。笋切成薄片，湿淀粉加入少量水调成糊浆。

2. 将炒锅放在旺火上烧热，放入花生油，烧至五成熟，把豆腐在淀粉浆中滚一下，随即下锅，炸至金黄色时，倒入漏勺沥去油；锅仍放在旺火上，倒入熟猪油 15 克烧五成熟，再放虾籽、木耳笋片、葱段煸炒两下，加入豆腐、酱油、精盐和水 50 克，然后放入剩余的淀粉浆勾芡迅速翻炒几下即成。

[工艺关键]

必须选用八公山豆腐烹制此菜，因其豆腐洁白细嫩，清爽滑利，无豆腥味，才能保证菜品风味特点。

[风味特点]

1. “八公山上，风声鹤唳，草木皆兵”。这是古代著名的“淝水之战”后对秦荷坚败退时的描述，岂知这八公山还是豆腐的起源地。明朝李时珍在《本草纲目》中记载：“豆腐之法，始于敬汉淮南王刘安”。八公山豆腐何如此有名，不仅因它是起源地，还以精工细做，品质优良，风味独特而名贯古今，尤其是采用八公山泉水精制，成品晶莹剔透，白似玉板，嫩若凝脂，质地细腻，清爽滑利，用手托着晃动而不散碎。

2. “八公山豆腐”又名“四季豆腐”，因四季可做，故名。此菜如金镶玉，外香脆，内细嫩，虾籽吐鲜，木耳佐色，笋脆和口，实为素菜之珍品，更为寿县传统名肴。

玛瑙拌豆腐

[主料辅料]

八公山豆腐	300 克	大蒜瓣	25 克
咸鸭蛋	2 个	糖	1 克
白酱油	20 克	麻油	15 克

[烹制方法]

1. 将豆腐切成 1.5 厘米见方的丁，咸鸭蛋放冷水锅中文火煮熟，取出剥壳，蛋白、蛋黄分别切成 1 厘米见方的小丁待用。

2. 将豆腐丁放开水锅中焯透，捞出控尽水分，晾凉备用。蒜瓣去皮，砸成泥，同白酱油、芝麻油一起调成卤汁。

3. 将蛋白丁和豆腐丁装盘，浇上卤汁拌匀，最后撒上蛋黄丁即可。

[工艺关键]

1. 若无咸鸭蛋，可用“湖彩蛋”代替。

2. 白酱油也可用其它酱油代替，酱油用量不宜过多，以免蛋黄吸收酱油而变色。

[风味特点)

1. 位于安徽省寿县的八公山乡大泉村，据说是豆腐的发源地。相传两千多年前西汉淮南王刘安为求长生不老之药，终日炼

丹，但毫无结果。一日忽有八位老翁，峨冠博带，须眉飘然，健步下山。刘安大惊，以为仙人降临，上前求教，方知食用大豆所磨食物的缘故。刘安大喜，如法炮制，至此世上便有了豆腐。八公山豆腐不仅细白鲜嫩，而且具有药用价值，常食可延年益寿，乃豆腐之最也。

2. “湖彩蛋”是芜湖名产，质量优良，风味独特，是皮蛋中的上品。若做此菜最好能稍煮 5 分钟，防止蛋黄溏心，不易成形。

3. 此菜若用咸鸭蛋，白黄相间，形如玛瑙；若用皮蛋，质地透明，形如黑玉玛瑙。豆腐嫩润爽口，味道香辣，开胃醒酒最佳。

蜂窝豆腐

[主料辅料]

八公山豆腐	250 克	鸡蛋黄糕	25 克
猪肥膘肉	50 克	绍酒	5 克
猪腰	1 个	湿淀粉	10 克
熟鸡肉	50 克	熟猪油	75 克
水发蹄筋	50 克	水发干贝	10 克
水发香菇	10 克	熟笋	25 克
虾仁	50 克	熟火腿	25 克
净鸡肫	1 个	小虾	25 克
猪瘦肉	50 克	鸡蛋清	6 个
小葱段	1.5 克	味精	1 克
姜片	1.5 克	面粉	5 克
精盐	5 克	鸡汤	200 克
酱油	15 克		

[烹制方法]

1. 猪腰子撤去皮膜剖成两半，片去腰臊，切成 1 厘米见方的块，鸡肫肝、肥膘肉、猪瘦肉、蹄筋也都切成 1 厘米见方的块，一起放入开水锅中氽一下捞出。干贝用手搓散成丝。冬菇、火腿、蛋黄糕、笋切成 1 厘米见方的块。

2. 炒锅置旺火，放入熟猪油 50 克，烧至五成热，再放葱段 1 克。姜片 1 克，煸出香味后捞出，倒进腰子、肫肝、肥膘肉、瘦肉、鸡肉、蹄筋、笋、干贝、冬菇、火腿、蛋黄糕，加鸡汤、酱油、白糖、味精 0.5 克、精盐 2.5 克、绍酒，文火烧透，盛在碗中。

3. 小虾剪掉须，放在炒锅中，加冷水 250 克，再放入葱段、姜片、精盐 1 克，烧至色红捞出。豆腐、虾仁捣成泥，放在碗里，加味精 0.5 克、精盐 1.5 克、鸡蛋清 3 个，搅拌均匀。取盘一只，上面抹点油，把豆腐倒在盘上，摊成圆饼形，连盘上笼蒸 5 分钟左右取出。

4. 鸡蛋清 3 个放在碗里，搅打成泡沫状，加入面粉和湿淀粉拌匀，摊在豆腐上，上笼蒸 3 分钟取出，用筷子在鸡蛋清豆腐上整齐地戳二三十个小洞，把煮好的小虾倒插进洞眼里，露出虾尾制成“蜂窝”。把烧好的什锦丁倒入大盘中，再把“蜂窝”盖在上面即成。

[工艺关键]

1. 蒸蛋清糊时间不能过长，以 5 分钟以内为度。
2. 什锦丁要烧透，略带奶汁。

[风味特点]

以“蒸”为烹调特色的“蜂窝豆腐”是淮南“豆腐宴”中的大菜。此菜以八公山豆腐为主料，用什锦荤料下衬烧烩，豆腐上插有许多小虾，有的露头，有的露尾，好似蜂群进进出出采蜜忙碌之景象。“无论平地与山尖，无限风光尽被占”。菜品造型优美，豆腐荤香宜人。

寿桃豆腐

[主料辅料]

八公山豆腐	400 克	精盐	2.5 克
虾仁	50 克	味精	1 克
熟火腿末	25 克	葱姜汁	4 克
青菜叶末	25 克	绍酒	15 克
咸面包	150 克	芝麻油	25 克
鸡蛋清	1 个	熟猪油	500 克
胡椒粉	1 克		(约耗 100 克)
干淀粉	100 克		

[烹制方法]

1. 豆腐削去边皮塌成泥，虾仁也剁成泥，同放碗内，加入鸡蛋清、葱姜汁、味精、精盐、胡椒粉，搅拌上劲，再加干淀粉和匀。

2. 咸面包切成约 0.3 厘米厚的片，修成桃形，共 10 块，平摊在案板上，撒上一层干淀粉拍匀，每片抹上约 1 厘米厚的豆腐泥，涂上一层鸡蛋清，在桃尖上撒火腿末，底部撒上菜叶末，制成寿桃豆腐坯。

3. 炒锅置旺火上，放入熟猪油，烧至四成热，下寿桃豆腐坯炸至面包片发硬、现出微黄色时捞出。待油温升至七成热后，再重炸一次，捞起装盘，淋芝麻油少许即成。

[工艺关键]

重油时火大油热，冲炸即成。

[风味特点]

“寿桃”是安徽寿筵中不可缺少的点心品种，构思巧妙，用咸面包刻切成桃形片，上敷以八公山豆腐为主料的泥，塑造成立体状寿桃。此菜面包酥脆，豆腐鲜嫩，一香一鲜，以花椒盐、葱白段、甜面酱佐食，是淮南“豆腐宴”中的主要名菜。

栗豆腐

(主料辅料)

嫩豆腐.....	150 克	小葱末.....	2.5 克
熟板栗肉.....	150 克	酱油.....	25 克
猪五花肉.....	100 克	白糖.....	50 克
咸腊猪肉.....	50 克	湿淀粉.....	10 克
熟笋.....	50 克	肉汤.....	400 克

(烹制方法)

1. 将豆腐下锅煮去豆腥味捞出，切成 1 厘米见方的丁。腊肉和猪肉也切成同样大小的丁。板栗肉、冬笋都切成 1 厘米见方的丁。

2. 将猪肉丁和腊肉丁放入锅内，加肉汤，用中火烧至软烂，再加白糖、酱油烧开，放人板栗丁、豆腐丁和笋丁，用湿淀粉调稀勾薄芡，盛入盘内，撒上葱末即成。

(工艺关键)

先烧猪肉丁、腊肉丁至酥烂，再加豆腐丁、板栗丁、熟笋丁略烧，五丁形状完整，是为上品。

(风味特点)

皖南山区，八月中秋，板栗飘香。以板栗、白糖、豆腐、鲜肉、腊肉同烧，味道鲜咸香甜。板栗酥，豆腐嫩，腊肉香，汤汁厚，风味独特，是山区传统美食。

中爪腐衣

(主料辅料)

大海米.....	25 克	葱末.....	25 克
豆腐衣.....	8 张	精盐.....	2 克
熟火腿.....	15 克	绍酒.....	10 克
熟鸡脯肉.....	25 克	熟猪油.....	30 克
鸡汤.....	250 克		

(烹制方法)

1. 将大海米洗净，放在碗内，加绍酒和水 150 克，上笼蒸至酥烂取出，捞起海米，汤汁去沉渣留用。鸡脯肉、火腿均切成丝。

2. 豆腐衣用温水泡软洗净，切成 4 厘米长、2 厘米宽的长方片放入锅内，加入精盐、鸡汤、熟猪油和蒸大海米的原汤，烧烩 5 分钟起锅放在汤盘中。盘中心放鸡丝，鸡丝上撒火腿丝，再把大海米围着鸡丝撒一圈，上笼蒸 10 分钟，撒上葱末即成。

(工艺关键)

1. 海米过大，一剖两半。
2. 传统制作，不必着芡。

(风味特点)

中爪腐衣，先“烩”后“蒸”，滋味极美。中爪即大海米，是徽州地区土称；腐衣即油皮，是熬煮豆浆逐渐冷却时，上面凝结成的薄皮晾干而成，质地柔韧。以海味中爪和清爽腐衣共烹。加美味配料，多味合一，是“豆腐宴”中的佼佼者。

火腿炖鞭笋

(主料辅料)

净鞭笋.....	400 克	精盐.....	2 克
火腿.....	100 克	冰糖.....	3 克
火腿骨.....	半根	熟猪油.....	15 克

(烹制方法)

火腿和火腿骨洗净，放在砂锅中，倒入清水 750 克。将鞭笋切成 3 厘米长的斜刀块，放入砂锅内，用旺火烧开，撇去浮沫，放入冰糖，转用小火炖 2 小时左右，待鞭笋由白变黄时，加入精盐。熟猪油，再炖 10 分钟，拣去火腿骨，将鞭笋盛入大汤碗里，火腿丝切成 3 厘米长的片，盖在鞭笋上，倒入原汁即成。

(工艺关键)

火腿选肥三瘦七部位，皮用明火燎糊，刮洗干净，炖后皮酥，口感最佳。

(风味特点)

人称“徽州四季都有笋，唯有鞭笋胜冬春”。鞭笋，是生长在土壤中的毛竹根部的嫩权头，其形如鞭。质地极嫩，微甜清香，以农历六七月间挖出的质量最佳。此菜是以鞭笋和火腿同炖，火腿腊香诱人，鞭笋清香质脆，汤色乳白，鲜醇爽口。

蜜汁红芋

(主料辅料)

红芋.....100 克冰糖.....125 克

蜂蜜.....20 克

(烹制方法)

- 1.选用桔黄心红芋洗净去皮，切削成两头尖的橄榄形块。
- 2.砂锅用竹算子垫底，加水 200 克，置中火上，投入冰糖熬化，随即放入红芋、蜂蜜，烧开后撇去浮沫，移到小火上焖 1 小时，待汤汁浓粘时，先把红芋一个个摆在盘里，拼成花朵形，再浇上原汁即成。

(工艺关键)

红芋即红薯，选用红心薯。

(风味特点)

蜜汁红芋以“单炖、单㸆”为烹调特色，是安徽淮北地方风味。汤汁晶莹，芋果桔红，熟后为半透明状，入口酥润，甜中带鲜，是安徽筵席中色、香、味、形俱佳的著名甜菜。

香菇盒

〔主料辅料〕

水发香菇36个	味精0.5克
猪瘦肉200克	白糖1克
鸡蛋1个	湿淀粉10克
熟火腿末25克	芝麻油10克
小葱末15克	干淀粉25克
精盐2.5克	鸡汤150克
酱油20克	熟猪油25克

〔烹制方法〕

1. 将瘦猪肉剁成泥放在碗内，加入火腿末、葱末、酱油 10 克、精盐 1.5 克、白糖、味精 0.2 克、干淀粉、熟猪油，捣进鸡蛋拌匀成肉馅。

2. 选用大小相等的香菇洗净去蒂，摊开在案板上，菇面向下，用砧板压平。取其中 18 个菇面向下摆在案板上，撒上干淀粉 15 克，每个菇上放一份馅心，用余下的 18 个香菇一一盖起，整齐地摆在盘内，上笼蒸 10 分钟制成香菇盒生坯。

3. 炒锅置旺火上，放入鸡汤、酱油、精盐和味精烧开，用湿淀粉调稀勾芡，淋上芝麻油，浇在香菇盒上即成。

〔工艺关键〕

猪肉也可选肥三瘦七，制茸愈细愈好，加各种调料后顺一个方向搅拌上劲，酿馅不要太厚。

〔风味特点〕

1. 中国是食用、栽培香菇最早的国家之一，相传宋代已有栽培，元代王桢《农书》已有关于栽培香菇的详细记载，其中择场、选种、砍花、晾蕈等工艺一直沿用至今。香菇按品质分为花菇、厚菇、薄菇和菇丁，其中雪后久晴所产的花菇为上品，菌盖呈菊花瓣状色纹，形圆整边向内卷，菌伞肥厚，质鲜嫩，香气足，尤以檀香树上所产者香味最浓。

2. 香菇盒是徽州传统名菜。以香菇为盖，底中夹馅心制成。菜品形若灵芝初放，散发出清馨的菇香，馅鲜菇软，荤素合一。

炸冬菇

〔主料辅料〕

水发冬菇.....	150 克	熟火腿.....	15 克
青鱼肉.....	150 克	鸡蛋.....	2 个
猪肥膘肉.....	50 克	味精.....	1 克
小葱末.....	3 克	(约耗 50 克)	
姜末.....	3 克	干淀粉.....	5 克
精盐.....	5 克	湿淀粉.....	10 克
绍酒.....	10 克	花椒盐.....	1 克
熟猪油.....	500 克		

〔烹制方法〕

- 1.选用肉厚的冬菇洗净放入锅中，加盐 3 克和水 150 克烧烩入味捞起沥干（汤汁去沉渣留用），撤上干淀粉拌匀。
- 2.将青鱼肉、猪肥膘肉剁成泥，放在碗内，加入精盐 2 克。葱末、姜末、绍酒、湿淀粉、味精和煮冬菇的汤汁，捣入鸡蛋和水 50 克搅成粘糊。
- 3.炒锅置中火，放人熟猪油，烧至五成熟，将冬菇逐一裹上肉糊下锅，炸至浅黄色时捞起装盘，撒上花椒盐即成。

〔工艺关键〕

炸油宜宽，旺火速成，不烹汁。

〔风味特点〕

- 1.冬菇香菇，因冬生者良，故名。主要产于皖南山区，以黟县尤为著名。亦是药膳珍品，它有降底血清胆固醇、抗癌和干扰素诱导等功能。
- 2.以鱼泥为糊包裹冬菇炸制而成的“炸冬菇”，是徽州地区传统名菜。糊用青鱼肉为原料加调味品配制，裹在水发冬菇外面，入油锅炸熟。菜品表皮金黄，咬开后香菇脱糊而出，外酥里嫩，菇香味浓，以甜面酱蘸食，其味更佳。

三潭枇杷

〔主料辅料〕

三潭枇杷	750 克	桂花	2 克
红枣	100 克	白糖	150 克
蜜枣	100 克	湿淀粉	5 克
金桔饼	50 克	芝麻油	5 克

〔烹制方法〕

1. 枇杷用开水焯过，取出剥皮，除核去内衣。红枣去核后洗净，同蜜枣、金桔饼均切成碎丁，加白糖 100 克拌匀制馅。
2. 每个枇杷装好馅，摆放在盘内，上笼蒸 10 分钟取出。
3. 炒锅置旺火，加清水 100 克，放入白糖 50 克、桂花，煮开后用湿淀粉勾薄芡，淋上芝麻油，浇在盘中枇杷上即成。

〔工艺关键〕

1. 蒸枇杷时间不能过长，以 10 分钟为准。
2. 湿淀粉调稀芡，用手勺轻推、晃锅，让淀粉熟透，则明汁亮芡。

〔风味特点〕

1. 三潭枇杷产于歙县沿新安江两岸，有 200 余年种植历史，以“大红袍”品种为佳。其特点是皮薄、肉厚、汁甜，水多个大，清香爽口。徽州民间称赞说：“世上三潭枇杷，天上王母蟠桃”。
2. 此菜枇杷肉厚鲜甜，枣桔清香爽口，又瓤以蜜枣等料味更美，皖南黄山地区，每年端午节前后，家家制作，为时令甜菜。

荸荠元子

〔主料辅料〕

净荸荠.....	250 克	金桔饼.....	20 克
炒糯米花粉...	150 克	青红丝.....	5 克
蜜枣（去核）.....		猪板油.....	35 克
.....	20 克	白糖.....	140 克
桂花.....	5 克	熟猪油.....	1000 克
鸡蛋清.....	1 个		（约耗 190 克）
猪肥膘肉.....	100 克		

〔烹制方法〕

1. 猪板油撕去皮膜，切成黄豆大的丁。金桔饼、蜜枣均剁碎放在碗里，加白糖、青红丝、桂花、熟猪油 90 克和板油丁一起拌匀制成馅心，再分成 20 份，搓成圆球待用。

2. 荸荠拍碎剁成末。肥膘肉切成小丁剁碎，连同米花粉、荸荠末一起放入碗内，加鸡蛋清拌匀。分成 20 份（每份约重 25 克），各包上馅心后搓成圆球，制成荸荠元子生坯。

3. 锅置中火上，放人熟猪油烧至四成热，放人荸荠元子生坯，炸至元子外皮发硬，色呈乳白捞出装盘。

〔工艺关键〕

炸油洁净量宽，火不要旺，油热四成，炸约 5 分钟即成。

〔风味特点〕

1. 荸荠，俗称马蹄，分水马蹄和火马蹄两种，前者顶芽尖，脐平，肉质粗，宜熟食或加工淀粉；后者顶芽钝，脐凹，甜嫩渣少，宜于生食或加工罐头。

2. 荸荠元子是合肥地区传统甜菜。是将荸荠碎成细末，加炒米花粉和鸡蛋清拌和做成外皮，包上馅心下油锅炸熟，成菜外皮乳白，入口香甜酥松。

雪湖玉藕

〔主料辅料〕

雪湖藕………300 克 白糖………100 克
白醋……………30 克

〔烹制方法〕

1.选用盛夏七月产的鲜藕，洗净泥沙，用竹筷子刮去藕皮，洗净后切成长条，改刀成长约 5 厘米的梳背条。2.将藕条放沸水中略烫，以保持鲜嫩为宜，捞出后过一下凉水，控净水分，撤上白糖，浇上白醋，拌匀后装盘即成。

〔工艺关键〕

梳背条就是将料的一边切开，另一边相连，如同梳子一样。藕切成梳背条是为了便于入味，不用此刀法，直接切成薄圆片也可以。因为藕本身有孔，成菜也很美观，味仍易入。

〔风味特点〕

1.传说东汉末年，曹操率军攻打舒州（今潜山县），城破，其中有 9 名战将护百姓退至雪湖旁天寨被俘，曹兵将他们捆在一起斩首，并投入湖中。湖水顿热，从此藕生九孔，味比以前更甜嫩。后人为纪念他们，也将雪湖更名为“血湖”。

2.安徽省大柱山下雪湖所产的藕，白如玉脂，爽若脆梨，当地称其为仙品，历史上曾作为贡品，进献皇宫，制做御膳。

3.此菜清脆、爽润，酸甜适中，是徽味传统的著名甜菜，其它地方也多有此做法。

酒醉核桃仁

[主料辅料]

净核桃仁.....250 克	鸡蛋清.....1 个
冰糖.....150 克	蜂蜜.....25 克
古井贡酒.....50 克	

[烹制方法]

1. 汤碗内放人冰糖、蜂蜜，加水 150 克化开，再加鸡蛋清搅拌均匀。
2. 炒锅置中火，下水 200 克烧开，放人搅拌好的鸡蛋清糖水，再开后搅匀，撇去浮沫，将核桃仁下锅烧开，加入古井贡酒，盛人碗内即成。

[工艺关键]

煮核桃仁一开即熟，加入古井贡酒，和匀装盘，久煮则酒香溢散。

[风味特点]

1. “酒醉核桃仁”用我国八大名酒之一的古井贡酒与核桃仁烹制而成的风味甜菜。古井贡酒产于曹操的故乡安徽亳州。据史书记载，公元 2 世纪，曹操曾向汉献帝上表，晋献过这种酒的“九酿法”，古井贡酒因此而得名。
2. 此菜桃仁脆甜，古井酒香醇，沁人肺腑，回味悠长。

徽州元子

〔主料辅料〕

炒米花	500 克	蜜枣	25 克
金桔	20 克	糖桂花	5 克
青梅	5 克	鸡蛋	1 个
青红丝	10 克	白糖	300 克
湿淀粉	150 克	植物油	1000 克
芝麻油	25 克			(约耗 150 克)
猪肥膘肉 (生、熟)					
	各 100 克			

〔烹制方法〕

1. 熟猪肥膘肉、金桔、蜜枣、青梅分别切成绿豆大的丁放在碗内，加入白糖 200 克、糖桂花拌匀，做成比杏核稍大的馅心 36 个。另将生的猪肥膘肉剁成泥放在盆内，磕入鸡蛋，加湿淀粉搅匀，再放入炒米花拌匀，用手搓散成湿炒米。

2. 用手蘸点冷水洒在一部分湿炒米上拌匀。取一份湿炒米放在手掌上，按成一个直径约 5 厘米、厚约 0.3 厘米的圆饼，包入一个馅心，用手攥团成圆子，如此共做 36 个。

3. 炒锅置中火，放人植物油，烧至五六成熟，下圆子炸成金黄色，捞出装盘。

4. 在炸圆子的同时，另用一炒锅，放入水 200 克、白糖 100 克和青红丝，用小火烧开，淋入芝麻油 25 克，均匀地浇在圆子上即成。

〔工艺关键〕

湿炒米洒水，用水一点，洒一点，拌一点。洒水面积过大，影响炒米粘连度。

〔风味特点〕

徽州元子又称“细沙炸肉”，是徽州地方传统甜菜。以炒米花等原料为外皮包入馅心，油炸、浇糖汁而成。由于糖汁透明、油亮泛光，又名“亮光元子”。炒米花再经油炸更脆，馅心甜润并有桂花芳香。

皱纹南瓜包

[主料辅料]

小嫩南瓜 2 个 500 克	小葱末.....10 克
猪肉.....200 克 姜末.....10 克	
熟火腿.....25 克	精盐.....2.5 克
水发香菇.....25 克	酱油.....50 克
水发虾米.....15 克	白糖.....1 克
干淀粉.....20 克	味精.....0.5 克
湿淀粉.....30 克	植物油.....1000 克
鸡汤.....200 克	(约耗 75 克)

[烹制方法]

1. 猪肉切剁成石榴米状，香菇、火腿、虾米均切成末，一起放在碗内，加入酱油 20 克、精盐 1.5 克、白糖、葱末和姜末拌匀成馅。
2. 小南瓜洗净，切成两半，去子瓤，内撒干淀粉，填满肉馅，上涂湿淀粉 20 克抹平。
3. 炒锅置中火，放入熟猪油，烧至六成熟，将南瓜炸至皮皱起捞出，将有馅一面向上放在碗内，上笼蒸熟取出。在南瓜上面划成斜十字花纹，反扣在大汤碗里，将汤和味精，用湿淀粉 10 克调稀勾薄芡，浇在南瓜上即成。

[工艺关键]

1. 猪肉宜选肥三瘦七者。
2. 当地习惯用熟猪油炸南瓜，菜品上桌，稍凉即凝腻，宜换用植物油，且芡中不加明油，清淡爽口。

[风味特点]

徽州地区为“南瓜包”。此瓜经油炸表皮起皱，当地叫“皱纹”，瓜内瓤以猪肉馅，鲜嫩清香，是夏秋之交时令名肴。

八宝画筋

(主料辅料)

油面筋泡	16 个	水发干贝	5 克
猪肉	150 克	小葱末	5 克
熟火腿丁	15 克	姜末	5 克
水发香菇丁	25 克	精盐	5 克
水发小虾米	5 克	白糖	1 克
笋丁	25 克	湿淀粉	25 克
熟鸡脯肉丁	10 克	鸡汤	200 克
豆腐干丁	25 克	熟猪油	10 克

[烹制方法]

1. 将猪肉剁碎放碗内，加入精盐 3 克、葱末、姜末和鸡汤 50 克拌匀。火腿丁、香菇丁、笋丁、鸡脯丁、豆腐干丁、干贝和虾米放碗内，加精盐 1 克拌匀，放入肉馅内，再加湿淀粉 15 克，上浆成八宝馅心。

2. 油面筋切开一小口，装入八宝馅心放盘内，洒上鸡汤 50 克，上笼蒸 10 分钟取出。

3. 炒锅置中火，放入鸡汤 100 克，加精盐 1 克，用湿淀粉 10 克调稀勾薄芡，淋入熟猪油，浇在面筋上即成。

[工艺关键]

1. 猪肉选肥三瘦七者。

2. 每个面筋装馅约 15 克，过多过少均差。

[风味特点]

油面筋泡外形圆，内多孔，瓤以干贝、火腿、香菇、鸡脯肉等为馅心蒸制，各料鲜味渗进面筋中，咸鲜味浓，嚼之绵软、柔韧，口感极佳，乃安徽家常风味。

八士聚会

[主料辅料]

糯米400 克	莲子25 克
红枣25 克	瓜子仁25 克
薏仁米25 克	白糖100 克
蜜冬瓜条25 克	猪油100 克
蜜樱桃25 克	湿淀粉25 克
桂元肉25 克	纯碱30 克

[烹制方法]

1. 锅置旺火上，锅内置一竹筲箕加清水 1500 克烧沸，放入莲子、纯碱 15 克，用竹刷帚不断搅打去皮捞出，倒净锅水。再下清水 1500 克、纯碱 15 克，继续搅打，至去净莲皮为止，用温水冲洗干净，捅去莲心，旺火上蒸半小时取出。

2. 薏仁米洗净盛入盘内，下清水 100 克浸没，用旺火蒸至开花，出笼后淘洗干净，沥干。糯米淘洗干净，盛入瓷钵加白糖和清水调匀，用旺火蒸至熟透取出。

3. 红枣洗净去核和蜜冬瓜条，桂元肉切成 0.3 厘米见方的颗粒。将蒸熟糯米盛入碗内，莲子、红枣、薏仁米、蜜冬瓜条、桂元肉、瓜子仁等粒分别镶在糯米周围，再连碗入笼蒸半小时取出，扣入盘内即成。

[工艺关键]

1. 莲子去心时用扦捅出。
2. 莲子、薏仁米各分蒸半小时。第一次蒸糯米也需半小时。

(风味特点)

1. “八士聚会”是一道甜菜。成菜色泽光润，香甜透味，入口滑润，食之不腻。

2. 传说西周时期有著名的“八士”，人称“八宝”，又称周八士，是周代八个有才能的人。他们能顺从民意，对荒淫无道、残暴成性的殷纣王进行讨伐，决心火焚王宫，烧死暴君，在八士相聚行动时，曾举糯米为誓，意为“同心紧密，完成大业”，后人依此制作了“八士聚会”，以示纪念。

山药泥

(主料辅料)

山药	750 克	麻糖片	50 克
白糖	200 克	去壳熟芝麻	10 克
熟猪油	200 克	冰糖	100 克
蜜桔饼	15 克	鲜桔子皮	5 克
糖桂花	5 克	红樱桃	24 粒
蜜冬瓜条	5 克		

[烹制方法]

1. 山药洗净泥沙，蒸熟去皮，取出趁热用刀在洁净的案板上压成细泥，用白糖 50 克、猪油 550 克、冰糖 100 克与山药拌匀，装碗上笼蒸 15 分钟，至发泡时取出。

2. 麻糖片、桔饼、冬瓜条用刀切成粒，与糖桂花混合均匀。芝麻炒熟碾成末。鲜桔皮切成末。

3. 炒锅置中火上，下猪油 150 克、白糖 150 克，再放入蒸好的山药泥，翻炒 3 分钟，快速投入桔饼、瓜条、桂花、麻糖粒，扒散于山药泥中，立即起锅装盘，红樱桃围边，撒上白芝麻末，中间放桔子皮末即成。

[工艺关键]

1. 山药洗净无沙，蒸好后要趁热压泥，冷了不易压细。

2. 山药泥下锅后，用手勺不断地向一个方向搅动，使油脂逐渐渗入，白糖溶化，水分蒸发成蜂窝状，吐油泡时，再投放桔饼等。

(风味特点)

徽皖之地，向以盛产山药闻名。“山药泥”是脍炙人口的传统甜菜，色泽微黄，清香扑鼻，柔软爽润，油而不腻。

蝙蝠莲藕

[主料辅料]

莲藕.....	1000 克	醋.....	50 克
糖.....	50 克	精盐.....	2 克
香油.....	50 克	柿子椒.....	3 克

[烹制方法]

1. 将藕洗净泥沙，削去外皮成长筒形备用。
2. 取红色柿子椒去核洗净，切成方丁备用。
3. 横刀将藕切成薄片且不散开，装入盘中，在藕上撒一些精盐，使其脱水软化，然后将藕用手推成蝙蝠状，眼睛用柿子椒丁镶上。
4. 将糖、醋、姜丝撒在藕上，腌一会即可食用。

[工艺关键]

用盐腌藕时，放盐适量，咸味太重，影响质量。

[风味特点]

1. 本菜选用皖南特产七孔藕，此藕色泽洁白、质地脆嫩。
2. 藕色洁白，酸甜适口，去暑解热，夏令佳肴。

素炒鳝丝

[主料辅料]

干香菇	200 克	鲜豌豆	50 克
冬笋	50 克	香菜	5 克
花生油	500 克	香油	15 克
料酒	10 克	精盐	1.5 克
味精	2.5 克	白糖	1.5 克
酱油	5 克	姜	5 克
干菱粉	15 克	水团粉	25 克
黄豆芽汤	400 克		

[烹制方法]

1. 将干香菇放入盆中用温水泡软后洗净泥沙，用剪刀剪去根蒂，下入开水锅中煮 10 分钟，捞出后切丝。然后下入锅中，倒进黄豆芽汤 300 克，精盐 0.5 克，上火煨炸 20 分钟，捞出控干水分。

2. 将冬笋洗净后切成与香菇同样粗细的丝，同鲜豌豆一齐下入开水中余烫一下捞出。香菜择干净后备用。姜切成细米。取小碗放入料酒、酱油、白糖、味精、精盐 1 克，黄豆芽汤 100 克，水团粉兑成汁液备用。

3. 煎锅上旺火烧热，倒入花生油 500 克，待油热后将香菇丝用干菱粉拌匀下入油锅内炸透。随即下入冬笋丝，鲜豌豆略滑一下起锅，倒入漏勺中控净油，锅底留油少许重新上火，烧热下入姜米偏出香味，倒入香菇丝、冬笋丝、鲜豌豆，随即烹入兑好的汁液，翻炒均匀，淋香油起锅盛入盘中，用香菜围边即可上席。

[工艺关键]

吊好黄豆芽汤，保证此菜风味，不可用荤汤替代。

[风味特点]

用香菇丝比喻鳝丝，形象神似，可以假乱真，颜色褐红，清素味鲜。

裹烧茭白

(主料辅料)

净茭白.....	200 克	虾仁.....	150 克
青豆.....	20 粒	生猪肥膘.....	50 克
熟火腿.....	25 克	鸡蛋清.....	1 只
精盐.....	1.5 克	绍酒.....	15 克
湿淀粉.....	1.5 克	干淀粉.....	1 克
味精.....	1.5 克	鸡清汤.....	200 克
熟猪油.....	500 克		

[烹制方法]

1. 将茭白切成 3.5 厘米长的小条。将火腿切成小丁。将虾仁、生肥膘分别斩茸，放碗内，加绍酒 10 克、精盐 0.5 克搅和上劲，加干淀粉搅和后将茭白、火腿丁、青豆放入和拌均匀。

2. 炒锅上火，放入熟猪油，烧至五成热，将裹上虾泥的茭白用手丢入锅内，余炸至虾泥呈白色，倒入漏勺沥油。

3. 炒锅再上火，舀入鸡清汤，将裹上虾泥的茭白放入，加精盐 1 克、绍酒 5 克、味精 1 克烧沸略㸆，用湿淀粉勾芡，淋入熟猪油 15 克，推动手勺，起锅装盘即成。

[工艺关键]

1. 虾泥要和得软硬适度。
2. 余炸时掌握好油温，不可过高或过低。

[风味特点]

一般菜肴挂糊通常是用面粉、淀粉等原料，而且多采用炸、熘之类的烹调方法。而裹烧茭白却用南京菜擅长的虾泥，作为挂糊原料，并采用烧的烹调技法，优点是色乳白，虾肉鲜嫩，食之味美，富于变化。此菜同法可制作“裹烧蚕豆”、“裹烧笋”等等。

酒酿樱桃

[主料辅料]

鲜樱桃.....	250 克	酒酿.....	75 克
鲜豌豆.....	10 克	白糖.....	200 克
糖桂花.....	0.5 克		

[烹制方法]

1. 樱桃洗净，摘下把，用牙签顶去核，保持形整。酒酿用筷子搅散。豌豆用沸水烫熟，捞入凉水中冷却，沥去水。

2. 炒锅置火上，舀入清水 600 克烧沸，放入酒酿搅匀，加白糖、樱桃、豌豆、糖桂花煮沸，撇去汤面浮沫，离火，倒入汤碗内即成。

[工艺关键]

1. 要得甜，加点盐，可加盐少许提鲜，则甜而不腻。
2. 沸后撇净浮沫，汁清见底。

(风味特点)

1. 樱桃又称含桃。其品种甚多，有朱樱、紫樱等。酒酿樱桃作为高档宴席的甜菜出现，一为应时，二为醒酒，深得食客的欢心。因为此菜配以鲜豌豆，恰似玛瑙（樱桃）、翡翠（豌豆）、碎玉（酒酿）融为一体。

2. 此菜红、绿、白三色相映，甜如蜜汁，糯香微酸。

