

齐鲁风味

齐鲁风味，以山东菜为代表。山东菜，简称鲁菜，是我国四大菜系之一。山东菜在我国北方流传甚广，是北方菜的基础，华北、东北、北京、天津等地的菜肴，受山东风味影响根深，一些名菜大部源于鲁菜，可见其影响之广。中国素有“烹饪王国”之称，山东则有“烹饪之乡”的美誉。

山东省地处我国东部沿海，黄河下游自西而东横贯全境。东濒汪洋，胶东半岛突出于渤海与黄海之间，海岸曲折，多港湾。西部为黄河下游冲积平原。大运河纵贯南北。中部五岳之首泰山耸立，丘陵起伏。南有微山、南阳等众多的湖泊。全省气候温暖，日照充足，膏壤沃野，万顷碧波，种植业和养殖业十分发达。是我国温带水果的主要产区之一，仅苹果就占全国产量的40%。猪、羊、禽、蛋产量可观。蔬菜种类繁多，品质优良。水产品极为丰富，品种繁多，产量占全国第三位。仅驰名中外的名贵海产品就有鱼翅、海参、鲍鱼、干贝、对虾、加吉鱼、比目鱼、鱿鱼、大蟹、紫菜等数十种之多。内陆湖河淡水水域辽阔，富有营养的水生植物有40余种。淡水鱼类达70余种，名品有黄河鲤鱼，凤尾鱼、鳜鱼、秀丽白虾，中华绒螯蟹、中华元鱼等。为鲁菜提供调味品的酿造业也历史悠久。品多质优。如洛口食醋、济南酱油、即墨老酒、临沂豆鼓、济宁酱菜等，都是久负盛名的佳品。丰富的物产，为鲁菜的发展提供了取之不尽，用之不竭的物质资源，早在清乾隆《山东通志》中，就有“奇巧珍惜，不竭其藏”的记载，为发展我国的烹饪文化做出了重要贡献。

山东菜由济南、福山、济宁三路不同风味特点的地方菜系组成。剖析鲁菜之长，在于用料广泛，选料考究，刀工精细，调和得当，形色兼美，工于火候；烹调技法全面，尤以爆、炒、烧炸、塌、熘、蒸、扒见长。其风味特点则有十六字诀：咸鲜为本；葱香调味；注重用汤，清鲜脆嫩。

泉城济南，是山东政治、经济、文化的中心，自金、元以后便设为省治，向以湖光山色，涌泉之丽著称。地处水陆要冲，南依泰山。北临黄河，资源十分丰富。济南菜取料广泛，高至山珍海味，低到爬果菜蔬，或是极为平常的蒲菜、芸豆、豆腐和畜禽内脏等，经过精心烹制，都可成为脍炙人口的佳肴美味。鲁菜精于制汤，则以济南为代表，济南的“清汤”、“奶汤”极为考究，汤菜也闻名遐迩。代表名菜有“清汤燕菜”、“奶汤蒲菜”、“蝴蝶海参”、“九转大肠”、“油爆双脆”、“芙蓉鸡片”等。福山菜即胶东菜，最早源于福山，已有八百余年历史，现以烟台和青岛地区为代表。福山菜以烹制各种海鲜品见长，技法多用爆、炸、扒、蒸，口味以鲜为主，偏重清淡。烟台菜保持了福山菜大部分名菜，如“油爆海螺”、“清蒸加吉鱼”、“扒原壳鲍鱼”、“绣球干贝”等。青岛菜除保持福山菜的特点外，还掺进了西餐的技法，熔中西技法于一炉，为胶东海味菜增色不少，名菜如“青岛三烤”，即“烤加吉鱼”、“烤小鸡”、“烤猪大排骨”。曲阜，是孔子故里，有丰富的文物古迹，向以独特的历史面貌著称于世。自孔子去世后，至今二千五百多年，承传七十七代。宋代又封其后裔嫡系为“衍圣公”，这个称号一直延续到清代。明清以来孔府又世袭当朝一品官，是名副其实的公侯府第。久负盛名的“孔府菜”，是鲁菜菜系中的佼佼者，是中国“官府菜”的代表，其用料精致，刀工细腻，重于火候，工艺严格。风味则清淡鲜嫩，软烂香醇，原汁原味。

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。

中国名菜齐鲁风味

水产类一 清汤燕菜

[主料辅料]

干燕窝.....25 克绍酒.....10 克
清汤.....1500 克碱.....2 克
精盐.....5 克味精.....5 克

[烹制方法]

1. 将燕窝用温水洗净，放入七成热的水中泡软，轻轻捞出，用镊子摘去燕窝内的绒毛杂质，用清水洗净。
2. 用开水把碱溶化，放入洗净的燕窝，用筷子轻轻搅动一下，泡 5 分钟后捞出，接着再用开水泡 5 分钟，待涨发后，用温水漂洗数遍除净碱液，撕成碎块备用。
3. 汤勺置火上，放入清汤开后将燕窝焯一下，控净水分放在汤碗内。
4. 净勺内倒入清汤，放入精盐、味精，绍酒，烧开后撇净浮沫，加味精，从燕窝的周围轻轻浇入碗内即成。

[工艺关键]

1. 燕窝内的绒毛要摘净，可放在清水内，在水的映照下，用镊子摘净毛和杂质。
2. 提质时要注意碱的用量，一般为 50 克燕窝用 5.8 克碱。
3. 燕窝最好当日用当日发，发好后存放勿超过两天。

[风味特点]

1. “清汤燕菜”是高级宴席——燕菜席中的第一道大菜。燕菜本名燕窝，是金丝燕所做的窝。燕窝在我国明代已入馔，成为宫廷御用珍馐，至清代成为高级宴席的头菜。据《本草纲目拾遗》记载，燕窝“味甘淡平，大养肺阴，化痰止嗽，补而能清，为调理里虚劳瘵之圣药。”
2. 紫菜燕窝色白如雪，质地软滑，汤清澈晶莹，口味鲜醇，沁人心脾，营养价值也很高。

清汤全家福

[主料辅料]

水发海参.....150 克 水发冬菇.....10 克
水发蹄筋.....50 克 冬笋.....25 克
水发鱼翅.....50 克 鸡蛋清.....25 克
虾片.....50 克 绍酒.....50 克
鱼片.....50 克 精盐.....4 克
生鸡脯肉.....50 克 味精.....2.5 克
菜心.....15 克 湿淀粉.....10 克
清汤.....150 克 水发鱼肚.....100 克
熟火腿.....15 克

[烹制方法]

1. 将生鸡脯肉去筋片成薄片，放入碗内，用鸡蛋清，精盐，湿淀粉浆好，水发海参片成抹刀片，蹄筋一片两半，鱼肚也片成大片。
2. 将海参、蹄筋、鱼翅用清汤焯一下，鸡片，鱼片，虾片用沸水余熟。
3. 取一大汤碗，先把各种主料均匀地放在碗内，再将火腿，冬笋，冬菇，菜心相同地摆在上面。
4. 汤锅内放入清汤，精盐，绍酒旺火烧开，去掉浮沫加入味精，然后将清汤慢慢倒入汤碗内即成。

[工艺关键]

1. 各种原料的形状应保持一致，整齐化一。
2. 焯水时汤要宽，最好换二次水。
3. 余鸡片、鱼片、虾片时应注意火候，要余熟余透，但不要余老。

[风味特点]

1. “清汤全家福”是山东济南的传统名菜之一。一般是宴席的最后一道上品菜，故又称为压桌菜。
2. 全家福是取其吉祥之意，祝福人们合家幸福。“清汤全家福”选料精细，品种多样，色彩缤纷，汤鲜味美，营养丰富，是多种喜庆宴席上不可缺少的一道佳肴。

绣球干贝

〔主料辅料〕

干贝.....100 克 味精.....5 克
鸡脯肉.....75 克 绍酒.....10 克
大虾肉.....200 克 清汤.....100 克
肥猪肉.....100 克 鸡油.....10 克
冬笋.....25 克 湿淀粉.....10 克
菠菜心.....25 克 芝麻油.....4 克
鸡蛋清.....2 个人腿.....15 克
精盐.....4 克 水发香菇.....4 个

〔烹制方法〕

1. 将干贝去筋，用水洗二、三次，放入凉水中浸泡 1 小时，干贝泡开后，洗去细沙，放在碗内，加入清汤（以没过干贝为度）用旺火蒸 30 分钟取出。晾凉后，将干贝丝搓散，火腿、冬笋、香菇均切成 1 厘米长的细丝，用沸水余透，与干贝丝拌和在一起。

2. 将大虾肉、肥猪肉、鸡脯肉分别剁成细泥。加入鸡蛋清、清汤、精盐、味精、绍酒、芝麻油搅拌成馅，用手挤成直径为 2.5 厘米的丸子，放在拌好的干贝丝上滚沾均匀，成绣球状。

3. 将绣球干贝在旺火上蒸 7 分钟取出，滗净汤汁，勺内加入清汤、精盐、绍酒、味精，用湿淀粉勾芡，浇在干贝上。

4. 菠菜心洗净控去水分，用旺火将菠菜心煽熟，盛出摆在绣球干贝的四周，再淋上鸡油即成。

〔工艺关键〕

1. 加入鸡蛋清时，可将其打成泡沫状，再分二至三次加入馅中，这样做可以使馅心软嫩。

2. 旺火偏炒菠菜心时，应先在油中加入一些精盐，使菠菜心更加碧绿。

3. 勾芡时芡汁不能过稠，应成为溜芡。

〔风味特点〕

1. “绣球干贝”是山东传统的名贵海鲜菜。干贝即鲜见的干制品。我国沿海地区均有出产，但以山东烟台，长岛所产品质最优。干贝营养丰富，所含蛋白质比鸡蛋高近 4 倍，是一种高蛋白，低脂肪的美味食品。古书云，于贝峻美，无物可与伦比，食后三日，犹觉鸡虾乏味。

2. 此菜形象逼真，有如舞龙时用的绣球，色彩鲜艳，绚丽多彩，故而得名。

3. “绣球干贝”选用鸡脯肉、虾肉、肥猪肉等与干贝做成丸，采取蒸法，蒸熟浇汁，其色绚丽，吃起来干贝松软，馅心细嫩，鲜而不腻，甘美滑润。

扒原壳鲍鱼

[主料辅料]

带壳鲜鲍鱼.....12个
绍酒.....15克
净鱼肉.....200克
味精.....3克
火腿肉.....25克
鸡蛋清.....2个
冬笋.....25克
葱姜末.....各2克
熟青豆.....24粒
湿淀粉.....100克
精盐.....25克
鸡油.....25克
清汤.....500克

[烹制方法]

1. 将带壳鲍鱼洗净，放入沸水中稍煮，然后捞出把肉挖出来，片成0.16厘米厚的片。冬笋、火腿肉均切成长3厘米，宽1.2厘米，厚0.16厘米的片。

2. 鱼片洗净剁成泥，放入碗内，加湿淀粉、绍酒、味精、精盐、鸡蛋清、葱姜末，搅拌均匀，倒在大平盘内摊平。

3. 将鲍鱼壳放在含碱5%的沸水中，用毛刷或草根刷子刷洗干净，再入开水煮过捞出控干水分。

4. 洗净的鲍鱼壳口朝上，整齐地摆在鱼料子上，让其站住坐稳，上笼蒸5分钟取出。

5. 炒勺内倒入清汤，加精盐、绍酒、火腿、冬笋、青豆。鲍鱼片烧沸撇去浮沫，用漏勺捞出，平放在鲍鱼壳内，锅内汤用湿淀粉勾芡，淋上鸡油，浇在鲍鱼上即成。

[工艺关键]

1. 沸水煮鲍鱼时，煮的时间不能过长，一烫即可。

2. 鲍鱼壳要刷洗干净，不能带有杂质和鲍肉。

3. 勾芡时，芡汁要透明，一般为米汤芡。

[风味特点]

1. 扒原壳鲍鱼，是山东青岛沿海的一道名菜。此菜将鲍鱼肉制熟后，又分别盛在各个原来的壳内，它的造型美观又名贵。是一种造型和盛器双重配合的杰作，原壳置原味，面目一新。

2. 鲍鱼，亦称鳘鱼，为海产腹足纲软体动物，含有丰富的蛋白质，是名贵的海产珍品。鲍鱼入馔已逾200年，据古籍记载：王莽事将败，愁得吃不下饭，唯饮酒啖鲍鱼，宋代诗人苏轼任登州知府时在《鲍鱼行》诗中写道“膳夫善治荐华堂，坐领雕俎生辉光，肉芝后耳不是数，醋笔鱼皮真倚墙”盛赞鲍鱼的鲜美。

3. 此菜色香味俱佳，鲍鱼肉质细嫩，味道鲜美，再浇以芡汁，透明油亮。

蝴蝶海参

〔主料辅料〕

水发海参.....200 克清汤.....1000 克
偏口鱼肉.....100 克绍酒.....5 克
熟火腿.....15 克味精.....3 克
黑芝麻.....24 粒精盐.....8 克
水发冬菇丝.....20 克鸡蛋清.....25 克
黄瓜皮丝.....10 克干淀粉.....5 克
水发鱼翅针.....24 根葱姜汁.....5 克

〔烹制方法〕

1. 将海参用清水洗净，顺长片成似蝴蝶的大片共 12 片，在沸水中浸泡 10 分钟，捞出用纱布搌于水分。

2. 鱼肉在水中浸泡 10 分钟，捞出用刀背砸成细泥，放入碗内加入葱姜汁，清汤慢火澥开，再加入精盐、味精、鸡蛋清搅匀成鱼泥。

3. 将海参皮面朝上放入盘内，海参中间撒干淀粉，然后用鱼泥做成蝴蝶身躯，放在海参中间，将黑芝麻安在头顶两端作“眼”，将火腿，冬菇，黄瓜皮丝分色交错摆在蝴蝶的身子上，鱼翅针作“须”，制成 12 只蝴蝶，摆在擦过油的盘中，上笼蒸 5 分钟取出。

4. 炒锅内放入清汤，置旺火上烧开，撇净浮沫，加绍酒，味精，盐调和口，倒入汤碗中，将蒸好的蝴蝶轻轻推入汤内即成。

〔工艺关键〕

1. 制鱼泥子不能太稀，搅拌好的鱼泥子最好放入冰箱 5—10 分钟，冷冻后备用。

2. 蝴蝶的身躯，不能太粗，挤制时最好使其成为枣核状。

3. 各种丝要异色放置，以便使色彩更加突出。

〔风味特点〕

1. 蝴蝶海参，是以图案形态取名的象形花色菜式，因菜肴的造型似蝴蝶，富有幸福美好的含意，故多用于喜庆宴席，是山东传统风味菜，广泛流传于城镇乡间。

2. 此菜汤清见底，恰如一群欢快的蝴蝶在碗中飞舞，形象美观，富于诗情画意。

3. 此菜一般作为宴席的汤菜后上席，食之清新爽口，亦制成“烩蝴蝶海参”，作为头菜上席。

葱烧海参

[主料辅料]

水发海参.....100 克 章丘大葱.....200 克
酱油.....25 克 清汤.....250 克
绍酒.....20 克 熟猪油.....125 克
味精.....3 克 湿淀粉.....50 克
精盐.....4 克 姜.....25 克
白糖.....15 克 糖色.....3 克

[烹制方法]

1. 将海参用清水洗净，片成 1.7~2.5 厘米宽的抹刀片，汤勺里放入凉水，下入海参，上火烧开，煮透捞出，控净水分，葱白切成 4 厘米长的段，姜块用刀一拍待用。

2. 炒勺内放入猪油 125 克，烧至六成熟时下入 150 克葱段，炸至金黄色时捞出，再将葱油备用。

3. 汤勺内加入清汤，葱、姜、盐（2 克），绍酒 10 克，酱油 10 克，白糖 5 克，海参，旺火烧开以后，移微火上煨 2 分钟，然后倒入漏勺内控净水分，捡去葱姜。

4. 勺内放入猪油 50 克，加入炸好的葱段、精盐（2 克）、海参、清汤、白糖、绍酒、酱油，糖色，烧开后移至微火煨 2~3 分钟，汤汁已
去 2/3 后，再上旺火调入味精，边颠勺边用淀粉勾芡，再用中火烧透收汁，淋入葱油，盛入盘中即成。

[工艺关键]

1. 海参本身有腥味，初步处理时用凉水慢慢加热，另外焯时加一些绍酒、葱、姜以便去掉腥味。

2. 炸葱时要掌握好油的温度及炸制的时间，一般以金黄色为好，葱炸老了会有糊葱味，炸轻时香味出不来。

3. 糖色与酱油的使用要合理，一般为 1 : 2。

[风味特点]

1. 海参属名贵海味，被列为中八珍之一。可分为刺参、乌参、光参，和梅花参多种，山东沿海所产的刺参为海参上品。海参历来被认为是一种名贵的补肾益精、壮阳疗痿、通肠润肺的食疗佳品。

2. 海参之名贵还有一个原因，就是海参生于浅海礁石的沙泥海底，喜在海草繁茂的地方生长，在采捞时需人工潜水逐个捕捞，费力而得之少，故物以稀为贵。

3. 葱烧海参是以刺参为主料，配以俗称葱王的章丘大葱。用油炸成金黄色，发出葱油的芳香气味，更加诱人欲食，此菜是山东广为流传的风味名菜。

4. 色泽红褐光亮，咸鲜微甜，海参质地柔软滑润，葱香四溢，经久不散。

麻酱紫鲍

[主料辅料]

干鲍鱼.....250 克味精.....3 克
葱末.....5 克鸡油.....10 克
精盐.....2 克花生油.....30 克
姜末.....5 克白糖.....4 克
清汤.....200 克芝麻酱.....50 克
绍酒.....15 克碱面.....15 克

[烹制方法]

1. 将鲍鱼放入温水中泡软洗净，取一干净小铝桶加水烧热，把鲍鱼放入桶内，水开后用微火煮。待鲍鱼炖嫩时离火，把鲍鱼捞出，片成大片放入盆中，加入碱面，沏入温水，泡至厚大呈浅米黄色时捞出，再用清水洗去碱味，放入沸水中焯透。

2. 将鲍鱼片的两面反又打上直刀纹，再切成 1 厘米宽的条。

3. 炒勺内加花生油，中火烧至七成熟时，放入葱末，姜末炒出味，随即加入清汤、绍酒、白糖、精盐，鲍鱼条烧沸，打去浮沫，加入芝麻酱、味精，用手勺搅匀，待汤汁稠浓后，淋上鸡油即成。

[工艺关键]

1. 干鲍鱼要先用清水洗去外表的泥沙，再用温水泡软。煮制时要用小火，汤水保持微开为好。

2. 经过提质的鲍鱼要去掉碱味。

3. 剁刀时刀距为 0.23 厘米，深度为鲍鱼片的 4/5。

[风味特点]

1. 麻酱紫鲍，是山东烟台地区的传统菜肴。此菜使用的鲍鱼为紫鲍，就是泛指鲍鱼的干制品，鲜鲍鱼肉面有美丽的珍珠光，经干制后，肉面则变成紫色，故称紫鲍。

2. 此菜使用发好的鲍鱼与芝麻酱合烹制成。鲍鱼有滋补强壮之功。芝麻酱则具有滋肝肾，润肠胃之效。成菜后具有浓郁的芝麻酱香味，爽口不腻，是高档宴席上的佳肴。

白扒鱼翅

〔主料辅料〕

水发鱼翅.....700 克 菜心.....2 个
绍酒.....25 克 湿淀粉.....15 克
净母鸡肉.....500 克 葱片.....25 克
味精.....2 克 鸡油.....15 克
肥鸭肉.....750 克 姜片.....25 克
清汤.....300 克 熟猪油.....75 克
猪时肉.....250 克 精盐.....3 克
奶汤.....250 克

〔烹制方法〕

1. 将母鸡肉、肥鸭肉、猪肘肉洗净剁成小块，放入开水锅内焯过捞出，洗净血沫待用。

2. 炒锅内加入清汤、精盐（1克）、绍酒（10克）、鱼翅，烧开后捞出沥净水分；再把菜心放入锅内氽过捞出；将鱼翅用清水洗净，排列整齐，码在大碗的底层，上面放上鸡块、鸭块、猪肘肉块和葱、姜片（各10克）、精盐（1克）、绍酒（10克），倒入清汤上笼蒸烂，取出捡去鸡块、鸭块、猪肘肉块、葱、姜后待用。

3. 炒锅内放熟猪油，用中火烧至六成热时，放入葱、姜片（各15克），炸出香味，再加精盐（6克）、奶汤、绍酒（5克），捞出葱姜不要，放入鱼翅（翅面朝下）、菜心，烧开后撇去浮沫，改用微火煨扒，待汤汁剩1/3时，放湿淀粉勾芡，至汤成浓汁时，放味精、淋鸡油，大翻勺装盘即成。

〔工艺关键〕

1. 鱼翅是大鲨鱼的鳍，经过脱水干制而成。鲨鱼是一种凶猛鱼类，种类很多，我国就有七十余种。鲨鱼翅分为热带鱼翅、温带鱼翅和寒带鱼翅。热带产的鱼翅最佳，颜色为黄白色，称黄鱼翅，以菲律宾吕宋产的最佳，称为“吕宋黄”。温带产的鱼翅色泽基本同热带的相似，但也有灰白色的，质量稍差的白沙翅。寒带产的鱼翅大部分都是青色，质量较差，称青翅。

2. 鱼翅先用剪刀将薄边剪去，再放入铝桶内，注入开水，用小火焖煮（水不能开）到能炬沙时，将锅离火，待水温不烫手时，用手搓擦，去净表面的一层沙粒。若烟不下沙粒，可再继续焖煮。沙粒炬尽后，再换开水焖煮，煮时注意检查。视其能拆骨时，将锅离火，水不烫手时，轻轻地拆骨和剪除掉腐烂变质部分，放于水管下冲泡，促使其胀发和去腥味。然后换开水泡半天，促使其回软收缩，并吐尽腥味，这时再用凉水冲泡一大即可使用，冲时注意不要将翅形冲破冲散，另外在炬沙和去骨时，摆弄要轻，切勿将翅形弄坏，要保持翅的形状不破不裂。冲泡后的鱼翅，如当时不用，可按所需份数分成份，注入凉水（淹没），放入冰箱冷冻结实。如无冰箱时，可以用凉水泡上放在凉爽之处，每日换两次水。鱼翅有老有嫩，在焖煮炬沙和焖煮去骨时，要及时检查，先捞出嫩的，不能同下同捞，否则影响质量。

3. 精料奶汤：开膛老母鸡 1500 克，猪五花肉 1000 克，猪腿棒骨 1000 克。葱 100 克，姜 50 克。制法：鸡、肉、骨先用开水稍煮，捞在凉水内刮洗干净。棒骨砸断，葱整根，姜拍破。用一铝锅盛 5000 克凉水上火，下入鸡、肉、骨、葱、姜，烧开撇净泡沫，盖上盖用旺火煮之，待煮到鸡、肘已极烂

时捞去鸡、肉、骨等，用箩过滤一遍去渣，即成奶汤，白如雪，浓似奶，味鲜美。1公斤原料煮1公斤汤为标准。

〔风味特点〕

1. 鱼翅，即鲨鱼的鳍，为海味珍品，属上八珍之列，产于我国沿海一带，山东烟台地区是重要产区之一。鱼翅早在明代就开始作为高级烹饪原料应用。其营养价值较高，含有丰富的蛋白质、脂肪、钙、磷、铁以及多种微量元素等营养成分。并具有补肾防衰、强筋壮骨之功效。用以入馔，可扒、可煨、可烧、可烩，配以清汤、奶汤更为鲜美。“白扒鱼翅”作为高级宴席的上乘名菜而素享盛名。

2. 此菜汤汁浓郁，鱼翅软烂鲜香，味清淡爽口。在山东常作为高级宴席的第一道菜登席，相沿成习，流传甚远。山东各地的名店、酒楼多以排头菜经营，以青岛饭店最为有名。青岛饭店开业于1932年，扩建于1970年，虽几经变迁，但保持山东名菜的传统风味长盛不衰。其经营特色是以海鲜为主，口味则注重清淡嫩爽；擅长于炸、爆、烤、蒸等技法。名菜有葱烧海参、芙蓉于贝，扒原壳鲍鱼、凤尾鱼卷、油炸海螺、番前虾仁、香酥鸡、山东蒸丸等。对高档海味菜的制作颇为讲究。该店特级烹调师苏国渊制作的“白扒鱼翅”，在1987年山东烹饪大奖赛上荣获最佳奖，受到专家、同行们的一致好评。

红扒鱼翅

〔主料辅料〕

水发鱼翅.....1000 克
葱段.....100 克
酱油.....20 克
花椒油.....3 克
净母鸡肉.....1000 克
姜片.....100 克
精盐.....5 克
鸡油.....2 克
猪肘肉.....1000 克
清汤.....750 克
绍酒.....4 克
花生油.....50 克
火腿.....250 克
湿淀粉.....50 克
味精.....4 克

〔烹制方法〕

1. 将鱼翅用开水余二遍，捞出用清水漂洗净，整齐地码在竹算上呈扇面状，再盖上一个算子，放入炒锅内，将母鸡肉、猪肘肉剁成大块，下锅用开水余过，捞出用清水洗净。火腿用热碱水涮洗干净，片去表面部位，与母鸡肉、猪肘肉同放锅内，加入清水，以没过料为度，加姜片(50 克)、葱段(50 克)，用中火烧开撇去浮沫，移至微火上焖 2~3 小时，将鱼翅取出。

2. 炒锅内放花生油，中火烧至七成热加姜片(50 克)、葱段(50 克)炸至金黄色捞出不用，烹入绍酒，加酱油、清汤、精盐、鱼翅烧开，撇净浮沫，慢火煨 10 分钟，用湿淀粉勾成浓熘芡，加花椒油、味精、鸡油翻锅，盛入盘中即可。

〔工艺关键〕

1. 鱼翅，由于取自鲨鱼不同部位的鳍，它们的名称也不同。用鲨鱼背鳍制成的鱼翅，叫背翅或劈刀，肉少翅多，质量最佳，是鱼翅中的上品。用鲨鱼胸鳍制成的鱼翅叫上青翅，也叫荷包翅，或翼翅，肉多翅少，质量较差。用鲨鱼臀鳍制成的鱼翅，其名称与用胸鳍制成的相同，肉多翅少，质量较差。用鲨鱼尾鳍制成的鱼翅叫钩尖、钩尾，也叫叉鱼翅，肉多翅最少，是鱼翅中最差的一种。

2. 鱼翅开水下锅，煮到能煺沙时，将锅离火放一宿，第二天进行煺沙刮黑膜。煺刮后用凉水泡一宿，第三天上火煮后拆骨，拆骨后开水下锅煮一下，再用凉水冲泡。

3. 清汤原料，开膛老母鸡 1500 克，猪肘 1000 克。猪瘦肉 250 克。葱 100 克，姜 50 克，料酒 50 克。制法：母鸡清洗干净，剔下脯肉。猪肘刮洗干净。鸡脯肉和瘦肉分别用刀背砸成泥，肉泥用 250 克凉水澥散泡上，葱整根，姜拍破。用铝锅盛 4000 克凉水，下入鸡(脯肉不下)、肘子烧开，撇去泡沫，煮到鸡、肘已熟时捞出，放入凉水内冲洗干净。把肉泥水搅匀冲入煮好的汤内，随即用手勺推转，这时不要动它，等肉泥浮起汤快开时，减小火力使汤微开(切忌大开，若大开冲散肉泥，汤发浑)，待肉泥凝结时，用小眼漏勺捞出肉泥(行话称肉沼)捏成团放置一边，再把鸡、肘和葱、姜下入汤内烧开，移小火微开，直到鸡、肘已极烂时，捞出鸡和肘(另作它用)、葱、姜，撇净浮油，加入料酒。鸡泥用 250 克凉水澥散泡上，冲入鸡泥水，随即用手勺推转，照肉泥水一样再清一次，汤即清澈如水，味道鲜美。再把肉泥、鸡泥轻轻地下入汤内(行话称坠)，用小火保持微开，用时再加盐、胡椒面、味精即可。

[风味特点]

1. “红扒鱼翅”是烟台地区传统风味菜。
2. 在烟台菜中对鱼翅的制作极为精细，尤以红扒著称。此菜汤汁浅红发亮，鱼翅糯滑，味道鲜美，营养丰富。据传，甲午战争爆发前，李鸿章曾到威海视察，为他治撰的威海名厨吕其文曾制作此肴，李食后极为称道，赞不绝口。其后红扒鱼翅的名声越来越大。

油爆鲜贝

[主料辅料]

鲜贝.....400 克清汤.....75 克
鸡蛋清.....1 个葱白.....10 克
克冬笋.....25 克鸡油.....10 克
湿淀粉.....50 克盐.....3 克
鲜口蘑.....25 克花生油.....500 克
绍酒.....5 克味精.....2 克
青豆.....15 克

[烹制方法]

1. 将鲜贝片成 0.3 厘米厚的圆片，冬笋、鲜口蘑切成 0.4 厘米见方的丁；葱白剖开切丁；青豆放入水中煮熟。碗内加清汤、精盐（2 克）、味精、湿淀粉调匀成汁。

2. 将鲜贝放开水内焯过捞出，放入碗内，加鸡蛋清。湿淀粉（35 克）、精盐（1 克）抓匀；炒锅内加花生油，在旺火上烧至七成热时，将鲜贝下入锅中过油捞出。

3. 锅内留油 50 克，旺火烧热后放入葱丁、笋丁、鲜口蘑丁和青豆稍炒，烹入绍酒，加鲜贝，再迅速倒入调好的汁，淋上鸡油，急速颠翻，装盘即成。

[工艺关键]

油爆的主料分为拌味上浆和不拌味不上浆两种；两种都要用汁勾芡。“油爆鲜贝”属后者。油爆的菜都是白汁的，要求火要旺，油要热，动作要迅速，汁要完全抱在菜上，吃完菜盘内只能有残油薄片。

[风味特点]

“油爆鲜贝”是胶东素享盛名的风味菜。大凡施以“爆”法，其原料质地多脆硬，如鸡胗、腰花等，而鲜贝肉质软嫩，运用“油爆”却更胜一筹。其外层挂糊，不失营养，保持鲜嫩，成菜色调和谐，软嫩鲜香，清淡爽口，冬季食用尤佳。

彩云鱼肚

[主料辅料]

发好鱼肚.....400 克精盐.....3 克
火腿.....10 克黄蛋糕.....10 克
绍酒.....25 克清汤.....100 克
黄瓜皮.....10 克鸡茸.....75 克
味精.....2 克湿淀粉.....10 克
冬菇.....10 克鸡蛋清.....3 个
豆粉.....30 克鸡油.....5 克

[烹制方法]

1. 先将火腿、黄瓜皮、冬菇，黄蛋糕切成长 3 厘米，宽、厚各 0.1 厘米的丝，蛋清与豆粉搅拌成糊备用。

2. 将发好的鱼肚改切成长 10 厘米，宽 8 厘米的大片，用水余过，再放入清汤内一焯，捞出晾凉捉干水分，先用精盐(1 克)、味精(1 克)在鱼肚片的周身涂一下，然后抹一层蛋清豆粉糊，再抹一层鸡茸，交叉相间地放上火腿、冬菇、黄蛋糕、黄瓜皮丝，再薄薄地抹上一层鸡茸(表面隐约看出几种丝的颜色即可)，然后放入盘内入笼蒸约 5 分钟取出，按 15 厘米宽横切成条，放入平盘内。

3. 锅内加入清汤，精盐(2 克)、绍酒烧开，打去浮沫，用湿淀粉勾芡，放入味精，淋上鸡油，浇在鱼肚上即可。

[工艺关键]

先把整个鱼肚用温油浸软，捞出改成小方块，再下入热油内(保持温度不减)，泡三至四小时，另烧七八成沸的油，下入鱼肚，发响声膨胀时，用漏勺压浸在油内，并反复翻动。怎样检查鱼肚是否已经发透？其办法有二：一是用勺敲打，若响声松脆即已发透，否则再继续发；二是捞出一块，一掰遂成两半即已发透，若掰时中间相连不断则未发透，可继续发。发的整个过程中要注意掌握火候(时间)、火力(火的大小)，并不停地用勺推动，使其受热均匀。发好的鱼肚颜色不黄不焦则为正常。一定要发透，若未发透，用水泡时会成浆糊状而报废。发好后存起来，用时温水泡上，压以重物，使鱼肚完全浸泡在水里，待浸透发软时，捞出轻轻地挤去水分，根据做菜需要修改成形。用热水加纯碱洗去油质，再用热水洗去皂味，用凉水清洗一次，再用凉水泡上。当时不用可存放于冰箱保鲜室内或通风温度低处，每日换上两次水。

[风味特点]

1. 鱼的沉浮器官鱼鳔，取出后脱水干制，鱼肚分为鲨鱼肚、鳇鱼肚、鲨鱼肚。主要产于我国沿海及南洋岛等地。以广东、海南岛所产的“广肚”质量最好。福建、温州一带所产的“毛鲿肚”次于广肚，但也称佳品。

2. “彩云鱼肚”系采用质厚、晶莹、透亮的山东半岛盛产的黄色肚为主料烹制而成，是济南历史悠久的传统名菜。鱼肚经发制后，上面抹上白色的鸡茸肉，再点缀以火腿、冬菇、黄瓜皮等各种颜色的细丝。成菜宛如五彩缤纷的浮云，鲜艳夺目，清香软嫩，造型逼真，为宴席中不可多得的佳肴。

红烧鱼皮

[主料辅料]

发好鱼皮.....500 克味精.....2 克
白糖.....25 克湿淀粉.....25
克葱段.....50 克鸡油.....3 克
糖.....10 克酱油.....25 克
蒜片.....5 克芝麻油.....2 克
绍酒.....3 克精盐.....4 克
清汤.....50 克花生油.....50 克

[烹制方法]

1. 将鱼皮改成长 4 厘米、宽 1.5 厘米的抹刀片，用开水余透，捞出用清水漂净，反复余两遍，将水挤净。

2. 炒锅内加清汤(20 克)、葱段(15 克)、蒜片(2.5 克)、绍酒(1.5 克)，放入鱼皮用旺火烧开，改慢火煨透入味捞出。

3. 炒锅内加花生油，中火烧至六成热，加葱段(15 克)、蒜片(2.5 克)爆锅，至金黄色捞出备用，再加绍酒一烹，加入清汤(300 克)、酱油、白糖、糖色、精盐、味精、鱼皮烧开，撇去浮沫，用微火煨透，加湿淀粉勾成浓溜芡，淋上鸡油、芝麻油翻锅盛入盘内即成。

[工艺关键]

将干鱼皮下入开水锅内，小火焖煮到能煺沙时，将锅离火，待水温时搓擦，去净沙粒，刮净黑迹洗净再进行焖煮，待其发软时，捞在凉水内冲泡，修去腐朽边沿，仍用凉水泡上。当时不用可存放于冰箱保鲜室内。如无冰箱时，可用凉水泡上，每天换水一二次。

[风味特点]

1. 鱼皮是鲨鱼、鳐鱼等的皮经去沙洗涤干制而成。鱼皮为肴，是著名的珍馔。唐宋年间已传作，史料多有载录。宋人苏颂《图经本草》云：“其(鲨鱼)皮刮治去沙，剪作鲙，为食品美味，食之益人。”据孔府中的史料记载，清乾嘉年间，孔府中即以此为珍品治馔，用以款待高贵客人。

2. 鱼皮含有丰富的胶性物质，其质地柔软滑润，香醇腴美，糯软又有韧性，颇为食者称道，菜品珍贵多用于高档宴席。

鸡茸鱼骨

[主料辅料]

水发鱼骨.....400 克猪肥肉.....25 克
精盐.....8 克味精.....3 克
鸡里脊肉.....125 克鸡蛋清.....50 克
绍酒.....6 克湿淀粉.....20 克
口蘑.....25 克葱姜汁.....25 克
鸡油.....2 克葱姜蒜末.....25 克
火腿.....25 克熟猪油.....25 克
芝麻油.....1 克清汤.....500 克
青菜.....25 克

[烹制方法]

1. 将鱼骨改成长 4 厘米，宽 1.5 厘米的骰子块，下汤锅用开水氽透，捞出用清水漂净，再下锅用水氽透捞出控净水。清汤（300 克）下锅，加精盐（3 克）、味精（1 克）、绍酒（2 克）、葱姜汁（10 克），放进鱼骨，用旺火烧开，再微人煨 5 分钟捞出晾凉。口蘑、火腿、青菜均切成薄片。

2. 鸡里脊肉去净筋膜，剁成细泥，放入碗内，加清汤（50 克）、精盐（2 克）、味精（1 克）、绍酒（2 克）、葱姜汁（15 克）、鸡蛋清（50 克）搅匀成鸡茸，倒入鱼骨拌匀。汤锅内加水烧开，将鱼骨逐块沾匀鸡茸下锅氽熟捞出，控净水。

3. 炒锅放熟猪油，旺火烧热，用葱姜蒜末爆锅，加绍酒（2 克）一烹，放入口蘑、火腿、青菜略炒，加入清汤（150 克）、精盐（3 克）、味精（1 克）及鸡茸、鱼骨烧开，撇净浮沫，微火煨透，用湿淀粉勾成熘芡，加鸡油、芝麻油盛盘即成。

[工艺关键]

鸡茸为鲁菜所常用，如“鸡茸鱼翅”、“鸡茸虾仁”等，鸡里脊去净筋膜，细斩为泥，加清汤、蛋清，搅至放入清水中能漂浮为宜。

[风味特点]

1. 鱼骨，又称明骨，是鲨鱼的软骨和鲟鱼的头骨，为海味上乘原料。其发制方法是将干鱼骨用温水洗净，放入盆内加少量豆油，搅拌均匀，上笼蒸透，回软时取出，再用开水浸泡，待全部涨发透以后，色洁白明亮，无硬质，如同凉粉状，用以煨、烧、扒、蒸或制汤均皆相宜。

2. “鸡茸鱼骨”为福山的传统名菜，流传于齐鲁各地。此菜以鱼骨和鸡里脊为主料，经煨制而成。以鸡茸包裹鱼骨下开水氽熟，恰似雪中藏玉，洁白晶莹，外部鲜嫩，内部柔脆，软韧相间，鲜香清爽，耐人回味。

荔枝鱿鱼

[主料辅料]

干鱿鱼.....250 克 酱油.....15 克
湿淀粉.....10 克 鸡汤.....50 克
柿子椒.....25 克 胡椒粉.....1 克
香油.....10 克 花生油.....750 克
味精.....3 克 (耗 75 克)
碱面.....25 克 绍酒.....10 克
冬笋.....75 克 葱.....5 克
蒜片.....5 克

[烹制方法]

1. 将干鱿鱼用凉水泡发 2 小时，撕去外皮，用刀从中切成两半，剞上荔枝花刀。剞法是将刀背向右倾斜成 45° 角，在鱼肉上剞成深 0.33 厘米、宽 0.33 厘米的刀纹，再用上法与第一次所剞纹路斜着交叉剞成同样深、宽的刀纹，然后切成长 3 厘米的三角块，即成荔枝花刀。
2. 把碱面用温水化开，晾凉后将切好的鱿鱼放入（以淹没就鱼为度）浸泡 1 至 2 小时，取出用清水冲洗五六次，直到没有碱味时，捞出沥干水。
3. 冬笋、柿子椒均切成和鱿鱼同样大的片，葱切成马蹄形，蒜切片，用酱油、味精、胡椒粉、鸡汤、湿淀粉、香油、葱、蒜调成芡汁。
4. 将炒锅置于旺火上烧热，放入花生油，烧至七成热时放人就鱼，当鱿鱼卷起，呈荔枝状后，迅速下入冬笋、柿子椒片，立即起锅，沥去油。
5. 再将炒锅置火上，倒入犹鱼、冬笋、柿子椒稍加翻炒后，从四周烹入绍酒，倒入芡汁，颠翻均匀即成。

[工艺关键]

1. 剁刀时，刀的深度要一致，第二次刻刀应与第一次的刀纹成斜交叉状。
2. 为除去碱溶液，每次冲洗前，先将就鱼用凉水泡 5—10 分钟。

[风味特点]

1. 我国烹饪素来讲究刀工，尤其对剞各种形状的花刀更为擅长。此菜就是将鱿鱼剞成荔枝果状。经加热后，形象生动别致。
2. 此菜色呈金黄，形如荔枝，缀以白、绿各色配料，色彩艳丽，就鱼脆滑鲜香，清淡爽口。

烩乌鱼蛋

[主料辅料]

乌鱼蛋.....200 克 味精.....5 分
鸡汤.....500 克 熟猪肉.....5 克
胡椒粉.....0.5 克 芝麻油.....2 克
香菜.....2 克 湿淀粉.....75 克
酱油.....1.5 克 毛姜水.....7.5 克
醋.....20 克 绍酒.....7 克
精盐.....3 克

[烹制方法]

1. 先将乌鱼蛋用清水反复洗涤，除去腥味。放入凉水锅中上火煮沸后，换水再煮。煮至乌鱼蛋裂口，用手能捻开时为度。捞出用冷水浸凉，然后把乌鱼蛋一片片撕开。放在凉水锅里。在旺火上烧开，换水再煮，如此反复进行五六次，以去掉咸腥味为度。

2. 汤勺放在旺火上，放入熟猪油，热时放胡椒粉炒香，放入鸡汤、乌鱼蛋片、酱油、味精、盐、绍酒、毛姜水。待汤烧开后，撇去浮沫，加入湿淀粉勾芡，搅拌均匀，再放入醋翻搅几下，淋入香油，盛入碗中，撒上香菜末即成。

[工艺关键]

1. 乌鱼蛋要反复多次的煮制，以保证去掉腥味，但撕成片状的乌鱼蛋不能用滚开的水煮，应凉水下锅。

2. 勾芡时淀粉不能太稠，汤也不能大开。微开即可。

3. 醋要后放，放早了就没有醋味。

[风味特点]

1. 乌鱼蛋是雌墨斗鱼的缠卵腺，经过盐腌制成的一种海味。乌鱼蛋也称月蛋，呈椭圆形，外面裹着一层半透明的薄皮，里边是紧贴在一起的小圆片，即乌鱼钱。乌鱼蛋主要产于我国山东省青岛地区。

2. 烩乌鱼蛋是山东菜的佳肴之一。此菜具有酸辣鲜香，开胃利口，汤色浅黄，质感软嫩的特点。

桔子大虾

[主料辅料]

大虾.....100 克花椒油.....5 钱
精盐.....3 钱净鱼肉.....150 克
虾仁.....200 克蛋清.....50 克
葱油.....100 克葱.....1 段
白糖.....50 克鸡汤.....100 克
猪油.....50 克香油.....5 钱
味精.....5 分湿淀粉.....3 钱
绍酒.....5 钱

[烹制方法]

1. 净鱼肉去掉筋络，用刀背砸成细泥，分次加进适当水澥开，沿一个方向搅成雪花膏状，然后加入鸡蛋清、猪油、味精、精盐搅匀，挤成直径长 2.4 厘米左右的丸子 6 个。

2. 虾仁用沸水烫一下，捞出用洁布搌干水分，逐个粘在 6 个丸子上（形如去皮的桔子瓣）然后上屉蒸 3-5 分钟，熟时取出摆在盘中。

3. 带皮大虾洗净，剪去须。腿，用竹针挑出沙袋，再从虾背上划一刀，取出沙线。葱切段，姜块用刀拍松。

4. 匀置火上加油，油熟时将虾、葱段、姜下匀偏炒，炒至虾呈金黄色时，加糖煸炒，呈鲜红色，溢出虾、糖香味时，再加调味料和鸡汤。待汤沸时，移至慢火煨㸆，至汤汁浓厚时收汁。再拣出葱、姜，淋些椒油出匀，逐个围摆在桔型虾周围，匀内余汁炒一炒，浇在大虾上。

5. 汤匀置火上，加鸡汤和调料，沸时清除浮沫，调好口味用湿淀粉勾汁，淋香油出匀，浇在桔子型虾上即成。

[工艺关键]

1. 蒸制时间不要太长，以免虾肉质老。
2. 大虾刚入锅，要用勺拍一拍虾脑，使其虾油流出，成菜色红鲜艳。

[风味特点]

1. 此菜是山东风味名菜之一，用山东产的虾仁，以虾仁及鱼肉为主要原料，兼用蒸和㸆两种烹调方法制成。

2. 此菜红润油亮，色如玛瑙，食之鲜甜适口，为滋补佳品。

火爆大虾

[主料辅料]

鲜对虾.....750 克精盐.....3 克
熟猪油.....25 克清汤.....100 克
葱段.....15 克绍酒.....4 克
白糖.....50 克味精.....5 克
姜片.....10 克芝麻油.....2 克

[烹制方法]

1. 将对虾用清水洗净，剪去虾须，虾腿和尾尖，由头部开一小口取出沙包，再将对虾背割开，挑出沙线。

2. 炒锅内加熟猪油，中火烧至六成熟时，将葱段、姜片下锅炒至焦黄出香味后，下人虾煸炒几下，加入绍酒、鸡汤、精盐、白糖，用手勺轻轻将虾脑压挤，用旺火烧开，小火煨_{火爆}至熟。汤汁收浓后，捡出葱姜，加入味精，淋上芝麻油即成。

[工艺关键]

1. 炒制时可先在锅中加少许盐，以使虾的虾红素显现。
2. 小火煨_{火爆}的时间不能太长，一般在 10—15 分钟为宜。
3. _{火爆}时汤汁要浓，一般以汤汁能挂在大虾上为好。

[风味特点]

1. “火爆大虾”所使用的虾又称对虾，倒不是因为它们雌雄成对，而是因为过去在市场上出售此虾时，常以对为单位来计数计价，久而久之，对虾之名便为公认的了。又因虾体色呈青白而光滑透明，所以又称为明虾。

2. 火爆大虾是胶东地区的名菜，胶东地区对虾制的菜肴亦闻名遐迩，其突出之处，则是善于保持对虾的原味、原汁、原型。把新鲜整尾的对虾，放入调好味的汤汁中，用小火_{火爆}熟，成对摆在盘中，再浇以鲜亮的浓汁，成菜后大虾形体完整。色泽红润光亮，肉质细嫩鲜美，味鲜、香、甜、咸。

清蒸加吉鱼

[主料辅料]

加吉鱼一尾	约 750 克	冬菇绍酒	25 克
	25 克	
姜	10 克	精盐	3.5 克
猪肥肉膘	50 克	火腿	50 克
清汤	200 克	冬笋片	25 克
油菜心	50 克	鸡油	5 克
鲜花椒	少许	葱	10 克

[烹制方法]

1. 将加吉鱼刮去鳞，掏出鱼鳃、内脏，洗净，在鱼身上打 1.7 厘米见方的柳叶花刀，放入开水中一烫即捞出，撒勺细盐，整齐地摆入盘内。

2. 猪肥肉膘打上花刀，切成 3.3 厘米长、1 厘米宽的片；葱切小段，姜切片；冬菇，冬笋、火腿、油菜心都切成宽 1 厘米、长 3.3 厘米的片。

3. 将鱼放入鱼池盘内，加入绍酒、花椒、清汤，再把猪肥肉膘、葱段、姜片、冬菇、冬笋、火腿均匀地摆在鱼身上（露出鱼眼），入笼蒸 20 分钟熟后取出，将汤滗入炒锅内，去掉葱、姜、花椒，将油菜心入锅一烫，整齐地摆在鱼身上。

4. 将炒锅内放汤旺火烧开，打去浮沫，浇在鱼身上，淋上鸡油即成。

[工艺关键]

1. 鱼池盘中先用筷子两根前后垫底，上面放鱼，蒸时便于蒸气循环，鱼身两面受热均匀，可缩短成熟时间，鱼肉鲜美。

2. 此菜采用“速蒸法”旺火气足，密封速蒸，一般 10 分钟以内即应出展，否则如《随园食单》所言：鱼起迟则活肉变死。

[风味特点]

1. 加吉鱼，学名真鲷，是珍贵的食用鱼类，山东沿海各地均产加吉鱼，但以登莱海湾所产最佳，无论品质、味道俱臻上乘。自古就是鱼中之珍品，民间多用此款待贵客。清朝年间，学者郝懿行在《记海错》中云：“登莱海中有鱼，厥体丰硕，鳞鬣赦紫，尾尽赤色，啖之肥美，其头骨及目多肪腴，有佳味。”加吉鱼在海中主要摄取贝类及甲壳类动物为食，其肉质坚实细腻，白嫩肥美，鲜味纯正，尤以其头部因多含胶质而醇美元比。故在胶东，加吉鱼向有“一鱼两吃”的习惯。以加吉鱼为肴，多以整尾烹制上席，肉尽即将头及骨刺入锅余汤，味最鲜美，为宴后醒酒之佳品。民间流传着“加吉头，巴鱼尾，刀鱼肚皮鳓鱼嘴”的谚语，言海中鱼类，以此四物最美。

2. “清蒸加吉鱼”，原汁原味，鲜嫩爽口，久食不腻，常作高档筵席之大件菜。吃时外带姜末、醋碟用以蘸食，口味尤佳。食毕，以头尾及骨余汤，二次上席，开胃醒酒，品味胜过全鱼。此种吃法独特，其它菜系甚为少见，可谓食苑中的一朵奇葩。

烤加吉鱼

[主料辅料]

加吉鱼 1 尾 酱油 50 克
..... 1000 克绍酒 50 克
肥猪肉片 125 克味精 2 克
葱段 50 克葱油 50 克
姜片 30 克清汤 300 克
精盐 2 克 (约耗 50 克) 花生油 750
克菠菜心 200 克

[烹制方法]

1. 将加吉鱼刮去鳞，掏净鳃，去掉内脏，用清水洗净，用布搌净鱼身上的水分，周身蘸上酱油备用。

2. 炒锅内放入花生油，烧至八九成熟时，手提鱼尾入油冲炸，一触即捞出，放入烤盘内。

3. 将肥肉片、葱、姜撒在鱼身上，再把用清汤、葱油、味精、精盐、绍酒、白糖、酱油兑成的调味汁浇在鱼身上，放入炉内烤 20 分钟，熟后取出，去掉肉片、葱段、姜片。

4. 炒锅内注入花生油，精盐烧热后，放入菠菜心煸炒几下倒入漏勺内，将炒好的菠菜心根朝外摆放在鱼腹一边，将烤盘内的鱼汤浇在鱼和菠菜心上即成。

[工艺关键]

1. 冲炸时油温要高。炸的时间不能过长，一触即捞，否则鱼肉水分失去许多，肉质变老。

2. 猪肥肉片尽量切的薄一些，在烤制时才容易烤化，以便达到鱼中有肉味的要求。

3. 烤制 10 分钟后可将炉门打开，把盘内的汁往鱼身上浇淋几次，以便鱼入味而鱼肉又不干老发柴。

[风味特点]

1. 烤加吉鱼，是青岛著名的三烤之一。此菜由青岛 30 年代的烹饪宗师沙少良首创。

2. 此菜选用胶东沿海所产的新鲜加吉鱼为原料，经过烤制，呈枣红色，皮脆肉嫩，原汁原味，香气浓郁，是上等酒席菜肴。

白扒鱼腹

[主料辅料]

净牙片鱼肉...300 克精盐.....5 克
猪肥肉.....75 克绍酒.....5 克
鸡蛋清.....175 克清汤.....350 克
葱.....15 克胡椒粉.....2 克
鲜姜.....10 克鸡油.....5 克
油菜心.....20 克湿淀粉.....20 克
熟猪油.....750 克味精.....7 克

[烹制方法]

1. 将洗净的牙片鱼肉。猪肥肉用刀背分别剁成细泥，然后再放在一起剁均匀。葱、姜拍碎，放绍酒、水制成葱姜酒水，将蛋清打成蛋泡状。

2. 用葱姜酒水，清汤，将剁好的鱼泥们开，用细箩过出细鱼泥，先加入清汤用筷子顺方向搅拌上劲，再加入蛋泡糊、精盐、熟猪油、味精、胡椒粉搅拌待用。

3. 勺内放熟猪油，烧至三四成熟时，将鱼泥用小汤匙挖成小元宝形，放入油内，待鱼肉浮起时捞出，放入沸水中余去细丝，油菜用沸水余好备用。

4. 油勺上火放入熟猪油，用葱、姜爆锅，烹入绍酒，倒入清汤，加入精盐、味精调好后倒入鱼腹，油菜心用湿淀粉勾成米汤，淋上鸡油，拖入盘内即可。

[工艺关键]

1. 刨泥时，鱼肉与猪肥肉必须分别刨细，如两种原料同时刨，猪肥肉很难刨细，影响鱼泥吃浆。

2. 搅拌鱼泥时，自始至终要顺方向，不可改变，精盐应在鱼泥吃不进水时放，如过早放盐会影响菜肴质嫩的特点。

3. 鱼泥吃水的多少一般以能在清水中浮起为度。

4. 余炸时应少下勤下，油温以三四成热为宜。

5. 勾芡时应采用晃芡的手法。

[风味特点]

1. 牙片鱼是山东沿海人们对牙片鱼的俗称。此鱼肉质细腻白嫩，肉多刺少，鲜爽腴美，是制作各色鱼类菜肴的优质原料。

2. 白扒鱼腹是一款颇有特色的胶东海鲜菜肴。此菜始于烹饪之乡福山县，至今已有 300 多年的历史。相传明末清初年间，福山有一名厨对烹制海味最为拿手。一次他在操厨时，由于手被灶火烫伤，做鱼圆菜时不能采用传统的手挤法，只能使用汤匙将鱼泥挖入开水内。余熟后，他发现鱼泥两头尖，中间粗，酷似元宝状，遂起“鱼腹”寓幸福之意。

脯酥全鱼

[主料辅料]

黄花鱼 1 尾	精盐	5 克
.....约 750 克	味精	3 克
冬笋	15 克	清汤 150 克
冬菇	15 克	干淀粉 30 克
熟火腿	15 克	湿淀粉 25 克
青豆	10 克	熟鸡油 30 克
鸡蛋清	4 个	熟猪油 750 克
绍酒	20 克	葱姜末 各 2 克

[烹制方法]

1. 黄花鱼去鳞、鳃、内脏，冲洗干净。从鳃盖下沿砍下鱼头。将鱼头从下巴劈开，去掉鱼石，但背面相连，从鱼脐处将鱼尾剁下，从中间片开成为合页形，用绍酒、精盐煨一下将鱼头鱼尾沾匀干淀粉备用。

2. 将鱼骨刺，鱼皮去净，成为净鱼肉。用刀片成长 4 厘米，宽 2 厘米，厚 0.3 厘米的抹刀片，加绍酒、精盐、味精腋浸入味，冬菇、冬笋、火腿均匀切成小象眼片。

3. 将鸡蛋清放入碗内，用筷子顺方向搅打成蛋泡状，再加入于淀粉搅拌均匀，成为蛋泡糊备用。

4. 炒锅内加熟猪油，中火烧至三四成熟，将鱼片粘匀蛋泡糊逐片下入油内炸熟取出。鱼头、鱼尾也放在油内炸熟取出，按鱼的原型，摆放在鱼盘里。

5. 匀内加底油，用葱姜爆锅，加入清汤、绍酒、精盐、味精，放入冬菇、冬笋、火腿、青豆，烧开后用湿淀粉勾芡，淋鸡油将汁浇在鱼身上即成。

[工艺关键]

1. 刨鱼时，要将大梁刺、软边的鱼刺一并去净。

2. 搅打蛋泡糊时，应先轻后重，先慢后快。保持油温在三四成热。如高时可将锅端离火口，或者加一些凉油，以保证鱼片洁白而不上色。

3. 用湿淀粉勾芡时，不能过稠浓，应成二流芡。

[风味特点]

1. “脯酥全鱼”也称为“朴素全鱼”。此菜是在烟鱼片的基础上改进而成的。它是体现整鱼形象却不见整鱼的艺术佳肴，其制做与“绣球金鱼”有同工异曲之妙，是一味颇为食者称道的佳肴，多见于宴席间，被列为山东名菜。

2. 此菜刀工细腻，火候适宜，以色泽洁白，清淡滑爽，形状美观见长。

油爆海螺

[主料辅料]

鲜海螺肉.....250 克清汤.....50 克
葱.....20 克醋.....25 克
菜心.....30 克胡椒粉.....1 克
精盐.....4 克熟猪油.....50 克
蒜.....10 克(耗 100 克)
绍酒.....15 克湿淀粉.....25 克
味精.....3 克水发木耳.....15 克

[烹制方法]

1. 鲜海螺肉用精盐、醋搓出粘液，用清水漂洗干净，用刀片成 0.1 厘米厚的薄片，用开水氽过，捞出控净水分备用。
2. 将葱切成 1 厘米长的丝，蒜切片，木耳、菜心分别用开水焯一下，用精盐、味精、绍酒、醋、胡椒粉、清汤、湿淀粉兑成滋水备用。
3. 炒锅内加入熟猪油，用旺火烧至八九成熟时，将海螺肉下油一触，迅速倒入漏勺内控净油。
4. 炒锅留底油，烧熟后下入葱姜爆锅，随即倒入海螺肉、木耳、菜心及兑好的滋水，快速颠翻出盘即成。

[工艺关键]

1. 鲜海螺肉用精盐、醋搓制时，要轻轻揉搓不要将海螺肉搓碎。用清水冲洗干净后，可将海螺肉放在清水中浸泡一会，使其吸水涨大。
2. 水焯、油触的时间要短，以保证海螺肉质的脆嫩，如时间过长则肉老，并且要控净余油、水分。
3. 芡汁熟后，要离开火口颠糊，迅速出勺。

[风味特点]

1. “油爆海螺”是明清年间流行于登州、福山的传流海味菜肴。山东沿海盛产海螺，以蓬莱沿海产的“香螺”为主。
2. “油爆海螺”是在山东传统名菜油爆双脆、油爆肚仁的基础上沿续而来的。此菜色泽洁白，质地脆嫩，芡包料，油包芡，烈油爆汁，食后盘内无汤汁，只有一些油。

锅塌黄鱼

[主料辅料]

鲜黄鱼一尾.....火腿.....10 克
.....约 500 克醋.....3 克
干淀粉.....75 克水发玉兰片.....10 克
水发木耳.....10 克白糖.....25 克
绍酒.....4 克青菜.....10 克
蒜片.....5 克葱姜丝.....10 克
清汤.....150 克花生油.....50 克
鸡蛋.....2 个精盐.....6 克

[烹制方法]

1. 黄鱼去净鳞、鳃、内脏，用清水洗净。从鱼的下嘴巴处将鱼头切下，劈为两块。鱼身从脊背处剔掉大梁骨刺，片到鱼肚处，尾部相连呈合页形，然后皮面朝下在鱼肉上剞上十字花刀，连同鱼头撒上精盐(2克)、绍酒(2克)腌渍入味。鸡蛋打入碗内搅匀。木耳、火腿、玉兰片、青菜均切成 2.5 厘米长的细丝。

2. 炒锅内放花生油(30 克)，中火烧至四成熟时，将鱼头、鱼肉沾匀于淀粉，在鸡蛋液中拖过，下锅煎至金黄色时，倒漏勺内控净油。

3. 炒锅内放花生油(20 克)，中火烧至六成熟，用葱姜丝、蒜片爆锅，放入木耳丝、火腿丝、玉兰片丝、青菜丝略炒，加入清汤、黄鱼、绍酒(2 克)、精盐(4 克)、醋、白糖，以旺火烧沸，小火煨透至汤剩一半时，将鱼盛入盘内摆成整鱼形，将汤汁浇在上面即成。

[工艺关键]

所谓“塌”，就是将主料两面煎黄后，放入调料汁及清汤，盖上锅盖，旺火烧开小火塌，收尽汤汁，使调料完全吸收到主料内，达到主料酥、软、嫩，味醇厚的目的。

[风味特点]

1. “锅塌”是山东民间的一种传统的烹饪技法，它是将煎炸与煨炖等法复合而成。所制的菜肴除了具有香、甘等口味外，更使菜肴柔和绵软，鲜味悠长。

2. “锅塌黄鱼”流传已达四五百年之久。相传，明朝年间，福山县有一富豪，嗜食海味、他特地聘请了当地很有声望的厨娘操灶。一日厨娘外出回来迟了，她烹制的“油煎黄鱼”火候欠当。菜送上桌，富豪举箸欲食，一看鱼未煎好，大为不满，让厨娘重新制作。她想，如果原鱼再煎，色会变重，重制作时间又长，于是眉头一皱，计上心来。便加入葱、姜、花椒、八角等调料烹锅，加汤，将鱼下锅煨至汁尽，端鱼上桌。那富豪急不可待，举箸就食，鱼一入口，便觉鲜香味浓，和往日迥异，问厨娘如何制作。答曰：将原鱼回锅内“塌”了一下(胶东把酥脆食品再入锅煎蒸回软谓之塌)。此法后来传至民间，广为流传至今。

酱渍鳎目鱼

[主料辅料]

鳎目鱼中段...500 克花生油.....100 克
绍酒.....15 克甜面酱.....25 克
肥瘦猪肉丝.....50 克湿淀粉.....10 克
葱油.....50 克醋.....15 克
水发冬菇.....25 克蒜.....8 克
酱油.....50 克清汤.....300 克
葱.....8 克

[烹制方法]

1. 将鳎目鱼刮去鳞，洗净背上黑皮，在脊背上打成斜刀，抹上甜面酱腌渍入味。冬菇切丝，葱、姜、蒜均切成末，备用。

2. 炒锅内加花生油，中火烧至六成热，将鱼段放入锅里煎，待两面呈金黄色时取出。

3. 锅内留油 25 克中火烧至六成热，用葱、姜、蒜末一烹。加入肥瘦肉丝煸炒，随即加入清汤、醋、绍酒、酱油、冬菇，再放入鱼段一起烧炖：待汤汁剩下约 1/3 时，将鱼捞出摆在盘内，随后将锅内原汤用湿淀粉勾芡，淋上葱油搅匀，浇在鱼身上即成。

[工艺关键]

鱼不要小，避免质柴味不鲜。酱香要突出，颜色要枣红。

[风味特点]

1. 酱渍鳎目鱼，是胶东地区的传统风味菜。鳎目鱼为海生鱼类的一种，其体侧扁，呈片状长椭圆形，恰似舌头，胶东沿海俗称“牛舌头鱼”。两眼生在身体的右侧，左侧向下卧在浅海的泥沙上，捕食小鱼。逢年春，鱼质最肥，是捕捞的最好季节。肉质细嫩，无乱刺，品味佳。

2. 此菜是以鳎目鱼为主料，配以肥瘦猪肉，经甜面酱腌渍后，烧炖而成。成菜色泽光亮，酱香浓郁，肥嫩不腻，清鲜味美，百食不厌。

侉炖目鱼

[主料辅料]

净目鱼肉.....	500 克	香油.....	7.5 克
鸡蛋.....	150 克	酱油.....	10 克
面粉.....	150 克	葱.....	25 克
香菜.....	10 克	姜.....	15 克
绍酒.....	25 克	米醋.....	15 克
精盐.....	2.5 克	猪油.....	25 克
味精.....	5 克	花生油.....	1000 克

[烹制方法]

1. 先撕去鱼皮，再去头、内脏，鱼血洗净切成 4 厘米长、2 厘米宽的块，用精盐 1 克、料酒 10 克、味精 2 克、酱油 3 克拌均匀腌好。葱 5 克切成眉毛丝、另 20 克切成段，姜切成片，香菜切成 2 厘米长的段，鸡蛋打在碗里搅均匀。

2. 炒勺内放入花生油，上火烧至六成熟时将目鱼逐块的粘上一层面粉，再挂上一层鸡蛋液，下入油中，炸至鸡蛋熟时捞出。

3. 勺内放猪油，煸炒葱段、姜片，待炒出香味后，下入料酒、鸡汤、盐、汤见开、撇去浮沫，再放入炸好的鱼，旺火烧开，改用微火炖 10 分钟，再上旺火烧至大开，加入味精、米醋、香油，盛入碗中，撒上葱丝、香菜即成。

[工艺关键]

1. 选料要新鲜，刀的刀口要均匀，加调料腌制时间不可过长。

2. 油的温度保持在六成热为好，油太热鸡蛋的色泽就会变老，粘面粉要均匀，不能太厚。

3. 煸葱、姜时最好用凉油偏，使油慢慢侵入葱姜内，以免油温太高，使葱、姜变糊，失去了葱姜的香味。

[风味特点]

1. 鳓目鱼为海生鱼类的一种，学名舌鳎鱼，胶东沿海俗称“牛舌头鱼”，其体侧扁，呈片状长椭圆形，恰似舌头，此鱼双眼很小，都在一侧，每年四五月份，鱼质最肥，肉质细腻无乱刺，品味极佳。

2. 此菜是以烹调方法命名，侉炖，其一是指家乡炖法，其二是指将主料挂鸡蛋炸后再下锅炖制的烹调方法，侉炖这一烹调方法在山东沿海广为流传。

3. 侉炖目鱼是一道带汤的鱼类菜，鱼汤呈淡黄色，清亮味厚，浓香四溢，汤内金黄色的鱼块与飘浮在汤面上的香菜相映，显得十分淡雅。

明虾三吃

[主料辅料]

对虾 10 个	黄蛋糕	10 克
.....约重 1000 克	葱段	5 克
芝麻油	5 克	鸡蛋黄 4 个
红辣椒皮	10 克	姜片 5 克
绍酒	6 克	白糖 50 克
水发冬菇	10 克	葱姜汁 10 克
干面粉	50 克	精盐 8 克
水发发菜	5 克	鸡蛋清 2 个
湿淀粉	100 克	味精 5 克
香菜叶	5 克	花生油 500 克
清汤	150 克	熟鸡油 5 克

[烹制方法]

1. 将对虾切除虾尖、腿，去净沙袋，挑去泥肠，用清水洗净。从头部第二斑节处斜刀切下，再从尾部第三斑节处切为两段。将虾腰去皮，用刀从脊背处片 $1/3$ 深，放碗内加绍酒(2克)、精盐(2克)、味精(1克)、芝麻油(2克)、葱、姜汁(5克)略腌；虾尾部去皮留尾，从脊背处片为合页形，用刀轻拍平后打上多十字花刀，用精盐(2克)、味精(1克)、绍酒(2克)、葱姜汁(5克)、芝麻油(3克)喂口。

2. 炒锅内放花生油(50克)，中火烧至四成熟时，将虾尾皮面先沾匀干面粉(10克)，再沾匀鸡蛋黄(2个)，下锅煎至九成熟，捞出控净油，皮面朝下放盘内。鸡蛋清打成蛋泡加干面粉(10克)搅匀，分抹在虾肉面上，用红辣椒皮、发菜、冬菇、嫩香菜叶、黄蛋糕摆成各色图案，作成芙蓉虾扇。

3. 炒锅内放花生油(25克)，中火烧至六成热时，加葱段、姜片、花椒爆炒出香味后捞出不用，将白糖、清汤(150克)、绍酒(2克)、精盐(2克)、味精(1克)烧开，放入对虾头部用小火㸆熟。待汤汁收浓取出，头向上竖直摆在盘中央。

4. 炒锅内放油(425克)，中火烧至八成热时，将虾腰部沾匀用鸡蛋黄(2个)、湿淀粉(50克)、干面料(20克)调成的糊下锅炸熟呈金黄色时捞出，围摆在虾头四周。

5. 将芙蓉虾扇上笼蒸熟取出摆在盘中最外层。锅内加清汤(100克)、精盐(2克)、味精(2克)烧开，撇净浮沫，用湿淀粉(150克)勾成熘芡，加熟鸡油分浇在虾扇上即成。

[工艺关键]

1. 蒸虾头时，可用手勺轻轻压虾头，使虾脑外溢于汤内，待汁收浓，颜色红亮。

2. 炸虾腰亦可重油。

3. 蒸虾扇，旺火气足，约蒸 4 分钟即熟。

[风味特点]

“明虾三吃”，是将大对虾的头、腰、尾分为三段，用㸆、炸、煎三种不同技法分别烹制，使其成为三种口味，然后同拼摆于一盘之中。成菜造型优美，风味迥异，可于一肴之中品尝三种味道的对虾。特级烹调师初立健在

第一届全国名厨师表演鉴定会上，以此菜作献技表演，获优秀奖。

雪丽大蟹

[主料辅料]

鲜海蟹 4 个.....姜末.....10 克
.....约重 1000 克熟猪油.....750 克
面粉.....10 克 (约耗 75 克)
鸡蛋清.....4 个绍酒.....15 克
花椒盐.....30 克干淀粉.....15 克

[烹制方法]

1. 海蟹洗净，入笼用旺火蒸 20 分钟至熟取出。取下蟹盖，分别将蟹的 2 条后大腿与连接部的肉团一同取下（形如小锤），共 8 只摆入盘内。再将姜末（5 克）、胡椒面、绍酒、精盐均匀地撒在每只蟹腿的肉部，腌渍入味。
2. 碗内加入鸡蛋清，加干淀粉、面粉、清水搅匀，打成蛋泡糊。
3. 炒锅内加入熟猪油，中火烧至五成熟时，将蟹腿沾匀蛋泡糊，逐个入油内炸透（表面涨起），取出摆入盘内，再摆上一个完整的蟹壳（带有蟹螯），形似一个完整的海蟹。将姜末（5 克）和醋放一小碟内，花椒盐放另一小碟内一同上席即成。

[工艺关键]

蟹腿先浸滋入味，用旺火热油（七八成熟），炸至外皮焦黄。改用小火炖炸 2—3 分钟，再回到旺火上，以熟为度，外焦而里不干，质地上乘。

[风味特点]

螃蟹入撰，北魏·贾思勰《齐民要术》中已载有“以糖、盐、蓼汤及姜末腌蟹”的藏蟹法。可见食蟹历史悠久。螃蟹其肉质细嫩、鲜美，素有“蟹味上桌百味淡”之说。“雪丽大蟹”是选用肉质丰腴的海蟹腿肉，入味挂蛋泡糊炸制而成。成菜红白分明。造型美观，肉鲜味美。配以姜汁、花椒盐佐食，别有风味。此菜是特级烹调师杨品三在 1983 年全国名厨师技术表演鉴定会上的表演名菜。

炸蛎黄

[主料辅料]

蛎黄.....500 克熟猪油.....750 克
花椒盐.....5 克 (约耗 75 克)
面粉.....150 克精盐.....3 克

[烹制方法]

1. 蠕黄捡去杂质，用清水洗净，沥干水，撒上精盐稍腌渍入味，放入面粉中沾匀。

2. 炒锅内放入熟猪油，中火烧至七成热，把已沾上面粉的蛎黄放进油内炸约 1 分钟，待外皮已成黄色时，立即捞出。待油烧至九成热时，再将蛎黄入油稍炸，盛入盘内。上桌时外带花椒盐。

[工艺关键]

1. 蠕黄加盐腌渍，入冰箱保鲜室冷冻时许后再炸，质味皆佳。
2. 炸蛎黄必须重油，颜色金黄，外焦里嫩。

[风味特点]

1. “炸蛎黄”源于烟台芝罘岛渔村，相传明末即有所制。清朝年间，在烟台地区极为流行，多为宴席中大件菜后的第一菜肴，喜庆婚宴用之最多。山东沿海，喜庆婚宴，牡蛎菜肴必不可少，甚至把蛎子肴馔作为新人成婚后必食的第一种食物。因为“蛎子”谐音“利子”，用于婚宴之上，假有得子之意。相沿成习，流传至今。

2. “炸蛎黄”制作简便，色泽金黄，外焦酥芳香，肉鲜嫩多汁，是烟台地区渔村中的家常名肴。

油爆大蛤

[主料辅料]

鲜大蛤肉.....200 克熟猪油.....500 克
蒜片.....3 克(约耗 50 克)
水发玉兰片.....10 克清汤.....150 克
精盐.....5 克湿淀粉.....30 克
青菜.....10 克葱段.....5 克
绍酒.....3 克芝麻油.....2 克

[烹制方法]

1. 大蛤肉用清水洗净，用刀片成大薄片，下锅用开水略余，捞出控净水份。清汤、精盐、湿淀粉对成芡汁；玉兰片、青菜分别切成片，备用。
2. 炒锅内加入熟猪油，旺火烧至十成热时，将大蛤肉下锅一触，迅速捞出控净油。
3. 锅内留熟猪油 25 克，用葱段、蒜片爆锅，加玉兰片、青菜略炒，用绍酒一烹，倒入蛤肉及芡汁，翻炒成包芡，淋上芝麻油即成。

[工艺关键]

蛤片水烫断生，爆前调好碗芡，旺火烈油，瞬时即成，要求汁卤紧抱，脆嫩爽口。

[风味特点]

1. 烟台沿海所产大蛤素以质细嫩，制肴脆爽鲜美著称。唐宋以前曾为贡品，据《莱州府志物产》载：“考宋以前莱有大蛤、牛黄之贡……”，足见其珍。大蛤用以制肴，是将其腹肌采下，或炒或爆，宜于旺火速烹，风味色佳。

2. “油爆大蛤”，在山东沿海历史已久，宋朝时已有所制，沈括《梦溪笔谈》中就记载有用油烹制蛤的方法。此法经历代厨师改进，于清朝年间形成现在的“油爆大蛤”，成为山东传统菜品，1912 年 8 月中华民国政府临时大总统孙中山到烟台视察，在张裕葡萄酒公司的宴会上，曾品尝过此肴，食后极为赞赏。

韭黄烧蛏子

[主料辅料]

鲜蛙肉.....250 克精盐.....3 克
清汤.....50 克花生油.....50 克
韭黄.....100 克绍酒.....2 克
芝麻油.....5 克

[烹制方法]

1. 蛏肉放原汤中洗一遍，捞出控净水。韭黄摘去杂质洗净，切成 3 厘米长的段，将韭黄白与叶分开放盘内。

2. 炒锅内加入花生油，旺火烧至八成热时将韭黄白和蛏子肉下锅快速煸炒，随即加入清汤、精盐、绍酒、味精和韭黄叶略炒，淋上芝麻油，翻勺装盘即成。

[工艺关键]

蛏子肉不可上浆，高温急火，爆炒烹制，菜品脆嫩而无汁芡。

[风味特点]

“韭黄烧蛏子”是山东沿海一带具有浓厚传统特色的应时菜品。将蛏子配以嫩韭黄，聚海蔬两珍为一肴，成菜鲜嫩清淡不腻，为春令品头菜，最宜佐酒。

酱汁活鱼

[主料辅料]

活鲤鱼 1 尾...750 克
香油.....5 克
甜面酱.....125 克
酱油.....15 克
白糖.....125 克
清汤.....200 克
姜末.....20 克
味精.....3 克
熟猪油.....125 克
绍酒.....25 克

[烹制方法]

1. 将活鲤鱼去鳞、鳃，刮去鱼鳞，开膛去内脏，用清水洗净，在鱼身两面每隔 0.85 厘米的距离横切一刀，成为斜一字花刀。

2. 汤勺放入清水，旺火烧开，手提鱼尾在开水中烫 2—3 秒钟，使刀口张开，除去腥味。

3. 汤勺放在旺火上，放入熟猪油、白糖、甜面酱推炒，待去掉生酱味后加入清汤，用手勺调和均匀。汤开后加入味精、绍酒、酱油，并将烫好的鱼下入汤内。汤再烧开后，改用微火 20 分钟，待汤汁已去 1/3 时，将汤勺再移到旺火上烧开，随即把鱼捞出，放入盘中。

4. 将留有汤汁的汤勺继续放在旺火上，并用手勺不断搅动，待汤汁浓后，淋上香油，浇在鱼身上，再撒上姜末即成。

[工艺关键]

1. 剖花刀时的深度应切至鱼骨为止，但不要将鱼腹切断。
2. 用开水汆鱼时应一人即出，不要将鱼皮烫掉。
3. 烧时要勤晃动，以免糊底。
4. 酱汁的浓度以能挂在鱼身上为宜。

[风味特点]

1. 此菜以甜面酱为主要调味品，经烧_小㸆后，汤汁成为浓酱汁浇在鱼上，故曰“酱汁”。

2. “酱汁活鱼”在制法上很有特色。制作过程中运用复杂的烹调方法，水汆兼烧、㸆于一体。以水为加热主体，烧㸆时酱的滋味全部渗透到鱼中。使鱼有酱香，酱有鱼味。

3. 此菜成菜后色泽枣红，油光润泽，因为没有用油煎炸，鱼肉水分损失得少，所以肉质很嫩，味道甜咸鲜美。

黄焖甲鱼

[主料辅料]

活甲鱼.....1只精盐.....4克
(约重1000克)味精.....3克
肥母鸡.....1只胡椒粉.....2克
(约1250克)酱油.....50克
绍酒.....75克花椒油.....75克
葱段.....20克芝麻油.....10克
姜块.....10克猪骨汤.....1750克

[烹制方法]

1. 将活甲鱼仰放在砧板上，待其头伸出要翻身时，立即用手指攥住甲鱼的颈部，用刀将头颈一起剁下，出净血后，清洗干净，放入开水锅内，盖上锅盖焖15分钟取出。用刀刮去鱼身上的黑皮，剁去尾巴和爪上的趾甲。用刀沿着背甲四周把裙边划开，揭下背甲，掏出内脏及腹内油脂，再用清水洗净。然后，将甲鱼切成3.3厘米见方的块。

2. 将肥母鸡从脊背开膛，取出五脏和食嗉剥去翅尖、鸡爪、用水洗净，切成与甲鱼同样大小的块，把切好的甲鱼、鸡块分别在开水锅里浸一下，去净血沫，用清水冲洗一下。

3. 将甲鱼、鸡块放入锅内，加入猪骨汤、葱段、姜块、绍酒用旺火烧沸后，改用小火煨至酥烂。

4. 炒勺烧热，下入花椒油、葱、姜炒成黄色，放入原汤(煨煮甲鱼和鸡的汤)、酱油、绍酒、味精、精盐，然后再把甲鱼与鸡块一起放入勺内，用中火焖烧五、六分钟，汤烧浓后，淋上芝麻油出勺即成。

[工艺关键]

1. 此菜必须选用活的甲鱼，现宰现烹，宰杀时，必须把血放尽。在烹制之前，还必须用开水烫过，以除去鱼体内的氨味。

2. 焖烧时必须使用原汤。

3. 煨制时须用小火长时间加热，待汤汁剩1/3时起锅。

4. 如不用整只的肥母鸡也可使用母鸡腿。

[风味特点]

1. “黄焖甲鱼”是山东潍坊的传统名菜，相传此菜始于清代，那时潍坊有一陈姓的乡绅为了滋补身体，延年益寿，使用滋补功效强的甲鱼和鸡炖煮成菜，其味鲜美异常。有一次他邀请当时任潍坊知县的“扬州八怪”之一的大画家郑板桥到家。陈某设宴，席上山珍海味，水陆杂陈，郑板桥食后，唯对“甲鱼炖鸡”最为满意，连连称赞此菜味属上品。后来此菜烧法传给了一家饭店，并称为“黄焖甲鱼”。

2. 甲鱼，学名鳖，也叫元鱼。它生长在淡水湖中，四季可食，每年六七月间最为肥美。甲鱼是一种名贵的水产品，其食用历史悠久，早在周代的宫廷御膳中就有以甲鱼为原料的菜品，北宋时期的《江陵县志》也有关于“新粟米炊鱼子饭，嫩冬瓜煮鳖裙羹”的记载。

3. 此菜建成后，肉质软烂，鲜美醇香，味厚而不腻，食之有滋阴补肾的功效。

酿荷包鲫鱼

[主料辅料]

鲫鱼.....750 克水发口蘑.....5 克
花生油.....750 (耗 100 克) 克葱末.....15 克
姜末.....5 克水发海参.....10 克
酱油.....100 克水发鱼肚.....10 克
绍酒.....40 克火腿.....15 克
白糖.....15 克猪肥瘦肉.....100 克
清汤.....300 克水发玉米片.....10 克
熟猪油.....75 克水发冬菇.....5 克
熟鸡油.....5 克

[烹制方法]

1. 鲫鱼刮鳞去鳃，从鳃部取出内脏，冲洗干净，海参、鱼肚、猪肉、玉兰片、冬菇、口蘑均切成 0.8 厘米见方的小丁。

2. 将切好的丁，加入酱油、绍酒、味精、盐、葱姜末、熟猪油搅拌成馅，装入鱼腹内。

3. 锅烧热加入花生油，中火烧至八成热时，将鲫鱼下入锅内炸 5 分钟捞出，倒出炸油，炒锅内加入熟猪油烧热后放入葱姜末，炒出香味后，再加入绍酒、清汤、酱油、味精、精盐、白糖，随即将炸好的鲫鱼放入锅内，烧沸后改用小火煨，煨至汤汁剩下 1/3 时，将鱼捞出，放至鱼盘内，汤内淋鸡油，浇在鱼身上即成。

[工艺关键]

1. 鱼鳞要刮干净，鱼的内脏取出后，要将鱼腹用清水反复冲洗。

2. 填装肉馅时不要将鱼嘴撕裂。

3. 烧鱼时要采用烈油冲炸，小火煨制，大火收汁的技法。

[风味特点]

1. 荷包是指以盛物盛钱或作为装饰品的小囊，荷包是用丝、锦或棉织品缝绣精制而成的。面上用色泽鲜艳的丝线绣成各种花卉、虫鸟、人物等图案，色彩鲜艳，形象美观，此物工艺精巧，十分逗人喜爱。中国民间的大家闺秀制成荷包藏于身上，待机相赠情郎，暗许终身，以作信物，真是“浓情蜜意酬知己，千针万线寄深情”。中国的厨师模拟荷包的样子，创制了荷包鲫鱼这个菜品，奉献给食者，愿天下人喜结良缘。

2. 鲫鱼又名鲍鱼，鲫瓜子，风景秀丽的济南大明湖内出产的鲫鱼，鳞白头小，肉嫩鲜美，食用鲫鱼以阴历 2—4 月、8~12 月最佳。

3. 此菜色泽红润，鱼肉细嫩鲜美，咸甜适口，食后齿颊留香，令人回味无穷。

猜余赤鳞鱼

[主料辅料]

活赤鳞鱼.....250 克 酱油.....2 克
精盐.....3 克 醋.....5 克
胡椒粉.....0.5 克 姜末.....3 克
绍酒.....10 克 清汤.....300 克
味精.....3 克 花椒.....10 克

[烹制方法]

1.用利刀将鱼腹剖开，取出内脏，冲洗干净，然后放在沸水锅中焯熟，捞出放入汤碗内，撒上胡椒粉。

2.炒勺上火，注入清汤，加酱油、花椒、绍酒、精盐、味精，烧沸后，撇净浮沫，浇冲在放有赤鳞鱼的汤碗里、再将食醋、姜末对成姜醋汁，放在小碟内即成。

[工艺关键]

1.汆鱼时水一定要滚沸，余熟即捞出，不宜余老。
2.姜末应切的碎小一些，汤中的花椒可捞出不要。

[风味特点]

1.赤鳞鱼是一种珍贵的野生鱼，也是泰山独有的鱼种，原名螭霜鱼，又名石磷鱼，鱼的翅上有红边，鳞上闪闪发光的叫赤鳞鱼；颜色青。黑的叫青赤鳞。据《泰山药志》记载：“泰山名溪皆产螭霜鱼，惟不及黑龙潭者佳。此鱼因螭头、喜霜，故而得名。”此鱼繁殖生长缓慢，数量不多，一般只能长到手指般粗细，夏日，置鱼于石板上曝晒，鱼肉则化油而流，最后只剩一副骨刺。

2.此菜无腥味，肉嫩汤鲜，营养丰富。

糖醋黄河鲤鱼

[主料辅料]

黄河鲤鱼 1 尾.....酱油.....10 克
.....750 克精盐.....3 克
葱.....2 克清汤.....300 克
蒜.....3 克湿淀粉.....100 克
姜.....2 克花生油.....1500 克
白糖.....200 克 (耗 250 克)
米醋.....120 克绍酒.....10 克

[烹制方法]

1. 鲤鱼去鳞，开膛取出内脏，挖去两鳃用水冲洗干净，在鱼身的两面每隔 2.5 厘米先直刀（1.5 厘米深），再斜剞（2 厘米深）成翻刀，（直刀剖至鱼骨时向前推剖，在根部划一个刀口，使鱼能翻起），然后提起鱼尾使刀口张开，将绍酒、精盐 1.5 克撒入刀口处稍腌。

2. 取一只碗用清汤、酱油、料酒、醋、白糖、盐、湿淀粉兑成芡汁。

3. 再在鱼的周身刀口处，均匀地撒上一层湿淀粉，手提鱼尾放在七成热的油锅中炸制待外皮挺住后，移微火浸炸 3 分钟。再在旺火上炸到鱼身全部金黄色时，捞出摆放在盘中，然后用手垫净布，将鱼捏松。

4. 锅内注入油，烧热后放入葱、姜、蒜，炸出香味后倒入兑好的芡汁，用旺火炒制，鼓起泡时再用炸鱼的沸油冲入汁内。加以略炒迅速浇到鱼身上即成。

[工艺关键]

1. 鱼身两面的刀口要对称，每片的深度、大小要基本相同。

2. 为达到外焦里嫩的目的，就必须采取先旺火热油——再微火温油——最后大火冲炸的方法。

3. 糖醋汁要炒成活汁，就必须在芡汁炒熟后冲入沸油，使之达到吱吱有声的目的。

4. 要掌握好糖、醋、盐的比例，一般用白糖 200 克，醋 120 克，盐 3 克，兑糖醋汁。

[风味特点]

1. 鲤鱼是我国养殖最早，分布最广的淡水鱼，因鱼鳞有十字纹理，故得鲤名。《诗经》中有“岂食其鱼，必河之鲤”之说，山东地处黄河下游，盛产黄河鲤鱼，黄河鲤鱼是一种十分俊美的鱼类，特别是金色鲤鱼金光闪闪，金鳞长须，脊宽肉厚，生动可爱。可以说鲤鱼是吉祥的鱼，味美的鱼。

2. 糖醋黄河鲤鱼是济南江泉楼饭店的名菜。江泉楼是济南百年老店，该店对烹调技术要求十分严格，选料精细，以鲜活为主，擅长烧鱼，江泉楼的糖醋黄河鲤鱼已誉满泉城。

3. 糖醋黄河鲤鱼这道菜色呈琥珀，艳丽夺目，汁明芡亮，外焦里嫩，
小敲小敲作响，香气扑鼻，甜中有酸，醇而不腻，具有独特的风味。

醋椒桂鱼

〔主料辅料〕

桂鱼 1 尾.....750 克白胡椒粒.....10 粒
葱段.....15 克芝麻油.....10 克
姜片.....10 克绍酒.....20 克
葱丝.....10 克醋.....50 克
精盐.....4 克味精.....4 克
胡椒面.....2 克奶汤.....100 克
香菜.....15 克熟猪油.....25 克

〔烹制方法〕

1. 桂鱼刮净鳞，挖去鳃，从鳃部取出内脏，去掉鱼鳍，用清水冲洗干净。用开水略烫一下，即刻放入凉水中，然后刮净黑皮，先在鱼身上一面每隔 2 厘米宽剞成十字花刀，在鱼身的另一面每隔 2 厘米宽剞成斜一字花刀，再放入沸水中焯一下。

2. 炒勺内放入猪油，烧至五成热时，下入葱段、姜片、白胡椒粒，炸出香味后，加入清汤、绍酒、精盐，沸后 5 分钟，捞出葱段、姜片、白胡椒粒不要，放入桂鱼、汤开后移小火炖 15 分钟，然后旺火烧开，加入味精。胡椒粉取出装在鱼盘内，撤上香菜、葱丝，淋入醋、香油，浇上汤即成。

〔工艺关键〕

1. 用开水烫时要注意烫的时间不宜过长，烫轻了鱼黑皮刮不下去，烫太长了就会造成了连肉带皮一起刮下来的现象。

2. 剁十字刀的一面应在鱼的正面，反面刻一字刀。

3. 醋要在出勺时加入，不能提前放，炖鱼时用微火，才能保持鱼的鲜嫩。

〔风味特点〕

1. 醋椒桂鱼是一款具有浓郁鲁南风味的佳肴，它既是汤菜又是饭菜，清淡开胃，佐酒下饭均宜。

2. 此菜精选新鲜桂鱼与醋椒合烹而成、刀工处理后采取汆、煮的烹调方法，鱼味鲜美，汤味浓厚，色泽呈奶白色，味道酸辣鲜咸，清爽醒酒，促进食欲。

赛螃蟹

[主料辅料]

黄花鱼肉.....200 克鸡蛋.....250 克
花生油.....100 克湿淀粉.....10 克
芝麻油.....5 克清汤.....100 克
绍酒.....25 克姜末.....5 克
味精.....4 克葱末.....5 克
精盐.....3 克醋.....10 克

[烹制方法]

1. 将黄鱼肉洗净切成小条，先加入绍酒、味精、盐腌制一会，然后加入鸡蛋清、湿淀粉，浆好备用。
2. 勺内注入油，烧至五六成热，把浆好的鱼条下入勺中滑透，散开后倒入漏勺内，控净油。
3. 鸡蛋打入碗内拨散搅匀，将滑好的鱼条倒入碗内一起搅拌均匀，把绍酒、味精、盐、清汤、湿淀粉兑成芡。
4. 另用勺下入油烧热，将鱼条、鸡蛋液倒入锅内，拌炒熟后，随下碗芡汁，颠匀，淋入香油即成。外带姜醋汁一起上桌。

[工艺关键]

1. 选用新鲜的黄鱼，如没有红皮鸡蛋时，可多用些蛋黄。少用些蛋清，以便保证菜肴的颜色。
2. 过油滑鱼时，油温不宜过高，要将鱼条的余油控净，炒制时采取多颠翻少搅拌的方法，避免鱼肉碎烂如泥。

[风味特点]

1. 赛螃蟹是以黄花鱼为主料，配以鸡蛋，加入各种调料，炒制成的菜肴，黄花鱼肉雪白似蟹肉，鸡蛋金黄如蟹黄。此菜鱼蛋软嫩滑爽味鲜赛蟹肉，不是螃蟹，胜似蟹味，故名“赛螃蟹”。
2. 此菜色米黄，又鲜又嫩，醇厚不腻，食用时蘸姜醋汁同食，会使人联想到那横行海底的“无肠公子”。

烤花揽桂鱼

〔主料辅料〕

桂鱼一尾.....水发冬菇.....10 克
.....约 1000 克姜片.....1 克
面粉.....150 克火腿.....50 克
鸡里脊肉.....100 克花椒.....10 粒
绍酒.....50 克猪五花肉.....50 克
猪肥肉膘.....25 克水发海参.....15 克
精盐.....5 克鸡蛋清.....1 个
水发干贝.....15 克净冬笋.....10 克
葱段.....2 克猪网花油.....1 张

〔烹制方法〕

1. 将桂鱼刮去鳞，剁去脊翅、划水，从口中取脏（用筷子从口中将内脏拧出，以保持鱼体完整），冲洗干净，用手提着鱼嘴在开水中一烫（以能脱去表层黑衣为宜），速放进凉水里，轻轻刮去黑皮斑痣，用刀把鱼嘴下巴划开，两面打坡刀，置于盘中，加绍酒（30 克）、精盐（3 克）、葱段、姜片、花椒腌渍约 15 分钟，入味备用。

2. 将鸡里脊肉剔去筋，然后和猪肥肉膘一起剁成细泥，加鸡蛋清、绍酒（10 克）、精盐（1 克）搅匀成鸡料子备用；猪五花肉切成 0.7 厘米见方的丁，和干贝一起用毛汤余过，捞出与猪肉丁混合，加绍酒（10 克）、精盐（1 克）腌渍 3 分钟；火腿切成 6 厘米长、2 厘米宽、0.3 厘米厚的片。

3. 猪网花油片去厚筋，修整四边备用；面粉加清水和成糊，备用。

4. 把腌渍过的桂鱼提起，去掉葱段、姜片、花椒。把鱼口撑开，将拌好的各种配料丁装入鱼腹，用细绳捆好鱼嘴；在鱼背的每个坡刀口里嵌上一片火腿，再抹上鸡料子。将鱼放在花网油上，四周招起包好，沾匀面糊，放在铁算子上。将铁算子置于木炭火池上慢火烤制，先烤正面，后烤背面。烤时会出现气体冲破面皮，要随时将破裂处用面糊糊好。这样烤制约 1 小时左右，取出放在盘内，揭开面皮，花网油，将鱼扣入鱼池内，去掉面皮及花网油，解开捆鱼嘴的绳即成。

〔工艺关键〕

桂鱼洗净，先用调味料腌渍，使其入味，然后再用小火慢慢烤熟。

〔风味特点〕

1. 桂鱼是孔府菜中的上乘原料，烹制方法多种，各有特色。这不仅因为其味道鲜美，营养丰富，还由于桂鱼谐“贵余”之音，寓“富贵有余”之意，所以历代孔府每逢举行喜庆宴会，桂鱼佳肴必定上席。

2. 烤花揽桂鱼，是运用孔府菜的传统独特工艺，味道特鲜，白中泛红，佐以姜末、香醋，尤胜一等。

熘鱼片

〔主料辅料〕

偏口鱼肉.....200 克 芝麻油.....2 克
绍酒.....10 克 蒜片.....4 克
净冬笋.....10 克 花生油.....500 克
清汤.....150 克 (约耗 50 克)
木耳.....10 克 鸡蛋清.....25 克
湿淀粉.....30 克 精盐.....5 克
葱丝.....6 克

〔烹制方法〕

1. 将偏口鱼肉洗净，片成长 5 厘米、宽 3 厘米、厚 0.2 厘米的片，放入碗内，加入绍酒、精盐（2 克），调匀入味；再放入鸡蛋清、湿淀粉（15 克）抓匀。冬笋切成片，备用。
2. 炒锅内加入花生油，置中火上烧至四成热时，将鱼片逐片下锅滑熟呈白色，捞出控净油。
3. 炒锅内留油 25 克，中火烧至六成热加入葱、蒜爆锅，放进绍酒一烹，加入清汤、精盐（3 克）、冬笋片、木耳烧开，撇去浮沫，放入鱼片用慢火煨透，用湿淀粉（15 克）勾成熘芡，淋上芝麻油，装盘内即成。

〔工艺关键〕

1. 可在吃芡之前加入香糟酒，即是名肴“糟熘鱼片”。
2. 用具、容器、汤、油、佐料等，必须干净，不能有任何渣滓黑点。
3. 鱼片滑油和汤勺上火的时间皆不得过长。

〔风味特点〕

1. “熘鱼片”是鲁菜中历史久远的传统菜品。清朝年间，已在山东沿海地区广为流行。据传中日甲午海战前夕，李鸿章亲临威海视察北洋水师，当地名厨吕文起为主治馔，吕所制作的熘鱼片，深受李鸿章赏识，在威海屡吃不厌。
2. 本世纪 30 年代，烟台名店大罗天饭庄，以制作此肴著称，饮誉四方。解放后，“熘鱼片”一直是烟台“会宾楼”的名肴。此菜的刀工、火候、造型均极考究，技术难度较大。成菜片薄形美，色泽洁白，食之鲜嫩滑爽，令人回味不尽。

温拌蜇头

〔主料辅料〕

水发蜇头.....250 克
芥末面.....25 克
香菜.....25 克
酱油.....50 克
熟鸡蛋皮.....25 克
香油.....25 克
水发海米.....15 克
醋.....40 克

〔烹制方法〕

1. 将蜇头片成 2 毫米厚的片，用沸水焯烫一下，捞出控净水，蛋皮切成 2 毫米宽 5 厘米长的丝。香菜选去叶洗净，切成 3 厘米段。

2. 取一盘将蜇头片放在盘底，蛋皮、香菜放在上面，水发海米放在最上面待用。

3. 芥末放入碗中，用沸水浇入用筷子调匀成糊，用盖将碗盖住，移至火边焖 5 分钟，焖好后倒在菜上。

4. 取一铁锅，上火倒入香油，烧至七成熟时，加入醋、酱油烹一下，浇在菜上即成，食用时拌匀即可。

〔工艺关键〕

1. 发芥末时，切忌使用凉水，否则发成后的芥末糊味苦而没有辛辣呛鼻之感。

2. 焯烫蜇头时，时间不宜过长，否则蜇头会软烂，失去脆嫩的口感。

〔风味特点〕

1. 本菜为胶东沿海一带的传统做法，因胶东盛产海鲜。其制做方法简便，而风味独特，深受广大沿海一带居民所喜爱，流传广远，成为胶东地区的代表名菜。

2. 本菜蜇头脆而韧，芥末味浓烈，为春夏两季凉菜的佳品。

烧秦皇鱼骨

[主料辅料]

水发鱼骨.....100 克
蒜瓣.....25 克
甜面酱.....15 克
盐水.....15 克
桂鱼中段.....250 克
葱.....2 段
猪油.....15 克
花生油.....500 克
冬菇.....1 片
姜.....2 克
清汤.....150 克
花椒油.....5 克
笋.....1 片
酱油.....30 克
绍酒.....15 克
湿淀粉.....30 克

[烹制方法]

1. 将桂鱼中段去脊骨片成两片，在鱼外面划三至四刀；把鱼骨切成长条，放入烧开的清汤中“度”过，捞出沥干水分，把鱼骨夹在鱼的刀口中，加酱油 10 克，湿淀粉调匀拌好。

2. 把蒜瓣用竹签串成两串。将炒锅放火上，加花生油，烧至六成熟，放入蒜瓣串炸黄捞出；再烧至七成熟，放入鱼段，炸成金黄色时捞出，沥去油。

3. 另用炒锅烧热，加入猪油，烧热后放葱、姜炸过捞出，再放甜面酱，待其沸起后，加酱油、清汤，烧一分钟，离火盛到碗内，把蒜瓣串摆放在鱼肉上，加入盐水，入笼中蒸约十分钟取出，复扣在汤盘中，取出蒜串不要了，把汤水滗到炒锅内。

4. 炒锅放火上，烧开后加绍酒、冬菇、笋片，淋上花椒油，浇到汤盘中即成。

[工艺关键]

1. 鱼骨，又称明骨，若以秦鲤鱼之骨入馔，乃是孔府正宗风味。
2. 桂鱼选料必须鲜活，孔府菜十分讲究，死鱼不上桌。

[风味特点]

1. “烧秦皇鱼骨”，是孔府早期的一道名菜。据传，在秦始皇下令焚书坑儒时，孔子的第九代孙孔鲋，将《尚书》、《礼》、《论语》等经典书籍偷偷藏于孔府故宅夹墙内。到了西汉景帝三年，皇帝刘启将其子刘餘封为鲁王。鲁王在治宫中，发现了孔鲋偷藏的这批经典书籍，重新加以保存。为了纪念孔鲋藏书，金代，在孔庙的孔子住宅，修建了“金丝堂”，后来又重建“鲁壁”。孔府后裔对秦始皇焚书坑儒，非常痛恨。在孔府厨师烹制以桂鱼与水发鱼骨为原料的菜肴后，就将此菜称为“烧秦皇鱼骨”。

2. 鱼骨脆，鱼肉嫩，汤汁浓，味道鲜。

鱼茸什锦

〔主料辅料〕

牙片鱼肉.....200 克熟虾仁.....20 克
水发鲍鱼.....20 克精盐)6 克
猪肥肉.....50 克熟火腿.....20 克
葱姜汁.....6 克味精.....3 克
什锦丁.....200 克冬笋.....20 克
葱姜汁.....5 克料酒.....4 克
水发海参.....20 克水发鱼肚.....20 克
青豆.....10 克清汤.....500 克
熟鸡肉.....20 克水发蹄筋.....20 克
熟花生油.....25 克湿淀粉.....15 克
熟时肉.....20 克水发冬菇.....20 克
鸡蛋清.....75 克香油.....5 克

〔烹制方法〕

1. 牙片鱼肉，猪肥肉分别剁成细泥放碗内，加清汤、葱姜汁、精盐、味精、鸡蛋清、香油搅成鱼茸。
2. 将水发海参、熟鸡肉、熟肘肉、熟虾仁、熟火腿、冬笋、水发鱼肚、水发蹄筋、水发冬菇、水发鲍鱼均改成 1 厘米左右的方丁。
3. 炒勺内放水烧开，将什锦丁余透，捞出控净水分，倒入鱼泥内拌匀。勺内加清水烧开，将什锦丁挂匀鱼泥下勺永熟，捞出控净水分。
4. 炒勺内加花生油 25 克，烧至六成熟，加葱姜汁爆锅，用料酒一烹，放入清汤、青豆、精盐、味精烧开，倒入什锦丁用慢火煨透，撇净浮沫，用湿淀粉勾成烟芡，加香油盛入盘内即成。

〔工艺关键〕

1. 此菜的关键是制泥。泥稠，质感佳；泥稀，粘不住原料。故剁泥时需将净牙片鱼肉或鲈鱼肉，用刀反复排斩，成极细的泥后，再加调料顺一个方向搅成鱼泥子，再加什锦原料进行烹制。

2. 什锦丁余制时，水温以八成开为宜。水温过低，茸泥易脱离原料，影响造型。

〔风味特点〕

此菜将十几种烟台名产共烩一处，具有浓郁的地方风味，是胶东特色菜肴，民国年间烟台芝罘街上的餐馆“大罗天”名菜“鸡茸八宝”是其前身。明汁亮芡，清爽可口，颇得食者青睐，成为有口皆碑的山东名菜。

烧五丝

〔主料辅料〕

水发海参.....50 克精盐.....4 克
水发鱼肚.....50 克鸡蛋清.....50 克
绍酒.....4 克玉兰片.....10 克
猪瘦肉.....100 克芝麻.....2 克
味精.....4 克蛋糕.....10 克
鸡肉.....100 克熟花生油.....500 克
清汤.....500 克葱姜.....10 克
猪腰.....50 克香油.....5 克
湿淀粉.....30 克酱油.....20 克
火腿.....10 克

〔烹制方法〕

1. 将水发海参、水发鱼肚、猪瘦肉、鸡肉、猪腰、火腿、玉兰片、蛋糕均切成丝。葱姜切成细丝。
2. 鸡丝用鸡蛋清、湿淀粉、精盐抓匀喂好。
3. 将海参丝、鱼肚丝、蛋糕丝、火腿丝、玉兰片丝用开水一氽，捞出控净水分；猪腰丝用水一分再放七成热油中一冲，控净油。
4. 炒锅内加入花生油，中火烧至四成热，将猪肉丝、鸡丝下锅滑熟。捞出控净油，炒勺内留油 25 克，用葱姜丝爆锅，烹入绍酒，加入海参丝、鱼肚丝、玉兰片丝、鸡丝、腰丝、蛋糕丝、酱油、精盐、清汤，烧开后撇净浮沫，用湿淀粉勾成熘芡，淋上香油，盛入汤碗内，撒上火腿丝即成。

〔工艺关键〕

1. 猪肉、鸡肉的刀工处理，应按“斜切鸡，顺切肉”的厨快进行，切配好的原料整齐，不碎不烂。
2. 勾二流芡，晃锅推勺，让湿淀粉熟透，做到明汁亮芡。

〔风味特点〕

20 世纪初，烟台名店“东坡楼”餐馆以制作烧烩菜见长，该店名菜“烧三丝”深受食者欢迎。后来又增加了两种海味原料，制成“烧五丝”。成品半汤半菜，咸鲜适口，最宜醒酒下饭，清淡爽口，风靡省内，成为山东传统名菜。

清蒸海带盒

〔主料辅料〕

水发海带.....350 克葱姜.....10 克
清汤.....50 克味精.....4 克
瘦猪肉.....150 克鸡蛋清.....50 克
精盐.....5 克香油.....4 克

〔烹制方法〕

1. 匀内放清水烧沸，加海带永透，捞出晾凉，改成长 4.5 厘米，宽 2.5 厘米的片，共 40 片，用精盐、味精喂口。余海带均剁成细细的末。

2. 猪瘦肉剁成细泥，加精盐、味精、清汤、葱姜、鸡蛋清、香油、海带末搅匀，用手掐成 20 个丸子，分放在 20 片海带上，上面再各放一片海带，用手略压，海带盒即成。

3. 将海带盒放盘中入笼屉内蒸熟，取出即可。

〔工艺关键〕

1. 于海带生蒸约 30 分钟，然后用清水浸泡一夜，柔软筋韧可口。

2. 猪肉泥打浆时，吃水不宜太多，如海带粘不住原料时，可将每两片海带的其中两面先蘸上一层精面粉，然后再包住肉泥制成海带盒。

〔风味特点〕

1. 烟台沿海盛产海带，故以海带为肴历史久远。郝懿行云：“（海带）出登州者，纠结如绳索之状，……青者而长，登州入取于之，柔韧可以束物，入亦啖之。昆布旧以充贡，海带今以供撰，二物皆消结核”。登州，即今之蓬莱市，沿海所产的海带，在明末、清初已进入人们的食谱。而今嗜食者更是不乏其人。清蒸海带盒为烟台名肴，流传广远。

2. 海带，是一种大型食用藻类，其所含成分，主要是褐藻胶酸、纤维素、粗蛋白、碳水化合物、甘露醇、钾、碘等。每百克干品尚含有胡萝卜素 0.57 毫克，维生素 B10.09 毫克，B20.36 毫克，烟酸 1.6 毫克，钙 177 毫克，铁 150 毫克，磷 216 毫克，钴 22 微克，此外还含有微量氟，一定量的维生素 c 及氨基酸等。因海带富含碘质，故早在晋代，我国就有关于用海带一类海藻治疗瘿病（即甲状腺肿）的记载。所以，常吃海带对预防甲状腺肿和维持甲状腺的正常功能有益。

清蒸白鱼

〔主料辅料〕

鲜鲤鱼.....1条大葱段.....50克
(约1000克)蒜泥.....25克
醋.....25克鲜姜.....50克
酱油.....25克椒盐.....8克
生葱白.....100克甜酱.....50克
姜末.....15克香油.....25克

〔烹制方法〕

1.把鱼宰杀好洗净，停一小时使其缓劲。然后隔1.3厘米坡刀切至脊骨，两面均匀打上花刀。把鲜姜、生葱切成斜刀片，均匀地塞入鱼身的每个刀口内。

2.把葱白末、姜末、甜酱、蒜泥、椒盐、酱油、醋、香油分别放在八个小碟内。

3.将整好的鲜鱼放在大鱼池盘里，入蒸笼内急火蒸15分钟取出，拣去葱姜片后放入大鱼盘中。

4.上桌时，将8种味碟围在鱼周围即可。就餐者可按自己喜欢的口味选用调料。

〔工艺关键〕

1.划坡刀时，刀深一定到骨，且刀距基本一致。

2.蒸制时一定用沸水旺火，时间根据鱼的大小，一般掌握在10—15分钟内即可。

〔风味特点〕

1.清蒸白鱼，始创于宋代，相传是阳谷县狮子大酒店的名菜。当年武松提刀走上狮子楼追杀西门庆时，正遇店小二端盘上楼，被武松踢了一脚，丸子、鱼、鸡滚了一地。其中的鱼就是清蒸白鱼，它与酸辣丸子、鸾凤下蛋、酥烧肉被称为狮子楼的“四大名菜”，在当时名声很响。

2.最初清蒸白鱼是把白条鱼蒸熟后，再加油、盐调味即成。到了清代，此菜传至东边黄河东岸的东阿镇，吃法也讲究起来。它不仅选用优质黄河鲤鱼，而且还要跟上8个调味碟，一起蘸食，使其风味大增，流传至今，现为东阿地方名肴。

干烧鲳鱼

[主料辅料]

鲜鲳鱼.....1尾
酱油.....35克
(约750克)葱姜末.....8克
绍酒.....4克
红干辣椒.....15克
精盐.....4克
雪里蕻.....15克
猪肥肉.....20克
熟猪油.....1000克
味精.....4克
蒜末.....4克
冬笋.....15克
清汤.....250克
白糖.....30克
香油.....4克

[烹制方法]

1. 鳠鱼去净鳃，内脏洗净，在鱼的两面以0.6厘米的刀距剞上柳叶花刀，抹匀酱油。

2. 猪肥肉、冬笋、雪里蕻、干辣椒均改成0.6厘米见方的丁。

3. 勺内放油烧至九成热，将鱼下入炸五成熟，呈枣红色时捞出控净油。另起油锅烧热，先将肥猪肉丁下勺偏炒，再放入绍酒、葱姜末、蒜末、冬笋丁、雪里蕻丁、辣椒丁偏炒几下，随即加入白糖、酱油、精盐、清汤烧沸，放入鱼，用微火煨，至汁浓时，将鱼捞出放盘内。勺内余汁加味精。香油搅匀，浇鱼上即成。

[工艺关键]

微火慢，令滋味充分渗透于鱼肉之内，先出鱼，后收汁、成品卤汁紧抱，油润红亮。火力不要过旺，避免糊底，影响质量。

[风味特点]

山东谚云“河中鲤，海中鲳”。原意是：鱼之美者，莫过于黄河鲤鱼和海产鲳鱼。鲳鱼，镜鱼又俗称银鲳、平鱼、白鳗。我国的南海、东海及黄海、渤海均产。《记海错》载“鲳鱼，……今莱阳、即墨海中多有之”。就北方食俗而言，鲳鱼和镜鱼是有区别的，郝懿行云：“小者为镜，大者为鲳”。此鱼肉质细腻，味道鲜美，干烧成菜，味最清腴，鲜嫩可口。

家常熬鱼

〔主料辅料〕

新鲜鲅鱼	750 克	味精	3 克
面酱	20 克	大料	4 克
葱段	10 克	香菜段	5 克
料酒	10 克	酱油	25 克
姜片	5 克	清汤	500 克
醋	10 克	精盐	3 克
花椒	2 克	香油	10 克

〔烹制方法〕

1. 将鲅鱼去鳃，去内脏洗净，斜刀片成厚约 3 厘米的马蹄形块。将鱼块放开水一焯，捞出控净水。

2. 匀内加底油，加面酱炒熟并散开，再依次加入清汤、料酒、醋、酱油、葱姜、花椒、大料、鱼块，用慢火焖熟，捞出鱼块放在盘内。原料去掉花椒大料，加香菜梗，滴上香油，浇在盘内即可。

〔工艺关键〕

1. 炒面酱时锅要滑，并宜用文火，炒散炒熟，去掉生面酱味。
2. 鱼块改刀大小均匀一致。
3. 亦可整尾鱼制作，可在鱼身两侧分别剞上多十字花刀，再进行焖制。

〔风味特点〕

“家常熬”是鲁菜中常用的家庭做法，在胶东地区海边渔乡广为流行，而以烹饪之乡烟台为最。此菜由红烧烹调技法演变而来，成品主料不过油，汤汁不勾芡，色泽深红，鲜嫩适口，半汤半菜，操作简便，既是佐酒佳肴，又常作饭菜。

荔枝带鱼

〔主料辅料〕

大带鱼.....500 克玉兰片丁.....5 克
精面粉.....100 克精盐.....6 克
葱头丁.....8 克青豆.....6 克
清汤.....250 克味精.....3 克
胡萝卜丁.....5 克清油.....750 克
白糖.....35 克番前酱.....25 克
冬菇丁.....5 克湿淀粉.....20 克
醋.....20 克香油.....3 克

〔烹制方法〕

1. 将带鱼切去头、尾，并剔去鱼刺洗净，鱼肉皮面朝下，先用斜刀在鱼肉上锲成一条条平行刀纹，再转一个角度，用直刀锲成一条条与斜刀成直角相交的平行刀纹，然后切成边长约 3.5 厘米的三角块，用醋、精盐、味精喂口。

2. 勺内放油 700 克，烧至七成热时，将鱼块沾匀面粉，再将三角捏起，肉面朝外呈圆形，放油内炸熟呈金黄色，成荔枝状时捞出控净油。

3. 炒勺烧热，留底油 25 克，加入番前酱、白糖略炒，再加葱头丁、胡萝卜丁、玉兰片丁、冬菇丁爆锅，加醋、清汤、精盐、味精烧开，撇净浮沫，用湿淀粉勾成浓熘芡，倒入带鱼、青豆，淋入香油搅匀，盛在盘内即成。

〔工艺关键〕

1. 带鱼初加工时，下刀要准确，既能剔除鱼刺，又能保持鱼肉完整。
2. 鱼剞荔枝花刀，刀距均匀，深浅一致。鱼经油炸后，能充分翻起呈荔枝状，形状美观。

3. 炸鱼油温，以七八成热为宜。过高，鱼肉易焦糊；过低，鱼易塌在锅里。

〔风味特点〕

“银花烂漫委筠筐，锦带吴钩总擅场，千载专诸留侠骨，至今匕著尚飞霜”。这是清初著名诗人宋婉写的四首海上杂诗之一，是描述带鱼的。带鱼，又名刀鱼、鳞刀鱼、白带、牙带，是海产四大经济鱼类之一。脂肪多，肉质肥美，含有丰富的营养成分，颇受消费者欢迎。我国沿海均产，其中以东海产量最多。渤海和黄海的主要产地有连云港、威海、烟台、秦皇岛、营口、旅顺、大连等地。

火夹糟青鱼

〔主料辅料〕

青鱼肉 2 块……500 克熟火腿…………25 克
精盐……………6 克熟猪油…………50 克
水发冬菇…………25 克葱……………一棵
香糟……………15 克料酒……………6 克
冬笋……………25 克姜……………8 克
味精……………3 克

〔烹制方法〕

1. 将青鱼肉洗净，用精盐擦匀，腌约 1 小时，香糟用清水、料酒调和后拌在鱼腹上，腌约 3 小时后取出，放清水中洗净。在鱼肉一面用刀顺鱼长边等距离斜片 6 条缝，深约 2/3。火腿、冬菇、冬笋均切成长约 6.5 厘米，宽 2.5 厘米，厚约 0.3 厘米的片，依次将 3 种配料夹在 6 条刀缝之中。

2. 盆内用熟猪油抹匀后；将鱼段放入，加精盐、味精、葱姜，上屉蒸约 10 分钟取出，除去葱姜即成。

〔工艺关键〕

蒸的时间不宜过长，嫩熟为好，保持肉质鲜嫩。

〔风味特点〕

1. 青鱼，因其腹、脊背、鳞都是青色，故名。盛产于山东的石岛、荣成、威海沿海。以此为肴，在烟台有悠久的历史。《记海错》中有“青鱼，盐藏蒸啖味亦肥美，或小腌曝干炙啖。颇佳。”的记载。清初诗人宋婉也曾在一首《青鱼》中写道：“鱼长不盈尺，青脊赤鳃，立春后有之。肉香而松，随筋而脱，骨磔磔如猾毛，软不刺口。雌者腹中有子，阔竟体，嚼之有声。雄者白最佳。初入市，价颇昂，既而倾筐不满十钱，海上人用以代饭，谓之鱼粥”。

2. 火夹糟青鱼，采用蒸法制作。因调料中加有香糟，故成菜后糟香浓郁，是烟台地区传统风味。

拖蒸偏口鱼

〔主料辅料〕

鲜偏口鱼 1 尾 料酒 5 克
..... 500 克鸡蛋黄 200 克	
大料 4 克熟猪油 75 克
葱丝 4 克精面粉 150 克
精盐 6 克香菜梗 3 克
姜丝 4 克肥猪肉丝 15 克
味精 3 克香油 3 克
葱姜汁 6 克花椒 5 克

〔烹制方法〕

1. 将偏口鱼刮净鳞，去掉鳃、内脏洗净，用刀在鱼身两面锲上柳叶花刀，加葱姜汁、精盐、味精、料酒揉匀全身，腌渍 10 分钟左右。将鸡蛋黄用筷子搅成蛋黄液。

2. 炒勺用油划好，舀入 75 克熟猪油，烧至六七成熟时，将偏口鱼带白皮的那一面先拍匀精面粉，再在鸡蛋黄液中拖过，放勺油煎。并不断地转动炒勺，令其受热均匀。呈金黄色时大翻勺，将另一面略煎，然后拖入鱼池内，撒上精盐、味精、料酒、葱姜丝、肥猪肉丝、花椒、大料上展蒸约 8 分钟左右，至熟时取出。

3. 花椒、大料拣去不要，盘内原汤入勺内烧开，撇净浮沫，加味精、精盐调口，撒入香菜梗，淋入香油，均匀地浇在鱼身上即成。

〔工艺关键〕

1. 煎鱼时，要正确掌握火力。过旺，原料易糊；过弱，容易脱糊。

2. 蒸鱼时，应准确掌握时间，嫩熟即可，保持鱼肉鲜嫩特点，以不超过 10 分钟为度。

〔风味特点〕

拖蒸，是鲁菜特殊的烹调技法，为纯煎和纯蒸技法的结合。采用此法制的菜肴，原料多是质地鲜嫩的海产鱼类，尤以偏口鱼最为适宜。烟台沿海盛产偏口鱼，其与牙片鱼基本相似，唯一区别是，牙片鱼的两眼在两面对称，个头较大；而偏口鱼的两眼在同一面上，且体形较小。郝懿行云：“（偏口鱼）细鳞而白，体薄如纸，唯一面有鳞，为异。其口偏在有鳞一边，极似比目鱼。但比目一目须两片相合，此鱼两目连生，唯口偏一处耳。……蒸啖之美，登莱海中”。拖蒸偏口鱼具有浓郁的地方特色，明清年间在胶东极为流行。菜肴成熟后兼收煎与蒸两种技法的风味特点，色泽白中透黄，味道清鲜软嫩，深得美食家宠爱。

清蒸合页鱼

[主料辅料]

鲜鲈鱼 1 尾...750 克 味精.....4 克
湿淀粉.....25 克 葱姜汁.....35 克
鲜虾泥.....150 克 料酒.....5 克
清汤.....500 克 葱段.....10 克
肥猪肉泥.....25 克 香菜段.....3 克
精盐.....8 克 姜片.....10 克
鸡蛋清.....50 克 香油.....5 克

[烹制方法]

1. 鲈鱼刮鳞去鳃、内脏，洗净。从胸鳍根部将鱼头切下，从下颌处劈半开，用刀面拍平，去掉脑石。刀沿鱼脊刺剔下两片鱼肉，各带一面尾，剔净细刺。洗净后，前身部朝左横放案板上，用斜刀法片成肉断皮连的若干大片（每片鱼肉厚约 0.2 厘米）。

2. 虾泥、肥猪肉泥放碗内，加葱姜汁、精盐、味精、清汤、蛋清、料酒、香油搅成虾料子。由尾部起用竹匙将虾料子抹在肉断皮连的鱼片上，卷成约食指粗细的合页形，放盘内，摆上鱼头。

3. 将合页鱼撤上精盐、料酒、葱段、姜片上展蒸熟，取出去掉葱姜。勺内放清汤，加精盐、味精、葱姜汁烧开，用湿淀粉勾成溜芡，淋入香油，撒上香菜梗，均匀地浇在合页鱼上即成。

[工艺关键]

1. 剔取鱼肉时，刀要紧贴刺骨进行，做到刺不带肉，肉中无刺，保持鱼肉形状完整。

2. 虾泥和肥猪肉泥应分别剁好后再合放在一起。吃浆时，要顺一个方向搅拌，不宜过稀。

3. 蒸制时要准确掌握时间，嫩熟即可，以 10 分钟左右为宜。

[风味特点]

清蒸合页鱼是胶东名肴，以海产鲈鱼为原料制作而成。鲈鱼，别名花鲈，《本草纲目》云：“此鱼白质黑章，故名”。史料中有“作鲅尤佳”的记载。其肉质紧密，刺小肉丰，鲜嫩细白，脂肪多，是制作“合页鱼”的最佳原料。用刀将鱼剔取两片整鱼肉，改成肉断皮连的抹刀片，再在两片鱼肉之间夹上肉泥，蒸熟取出。该菜讲究造型，制作精细，肉质鲜美，清嫩可口，历来是烟台筵席名品。

油爆鱼芹

[主料辅料]

草鱼 1 条 500 克 水发冬菇 5 克
湿淀粉 25 克 清汤 250 克
鸡脯肉 50 克 芹菜嫩芽 10 克
料酒 10 克 葱 10 克
肥猪肉膘 10 克 鸡蛋清 1 个
味精 1.5 克 姜 10 克
熟火腿 5 克 精盐 5 克
熟猪油 750 克 蒜 5 克

[烹制方法]

1. 将草鱼去鳞，鳃及内脏，从尾部向前顺着鱼的脊刺骨用平刀法取下两扇鱼肉。然后将鱼皮面朝下，先用斜刀每隔 0.36 厘米剖上一刀，再用直刀交叉打上花纹，最后切成 1.5 厘米宽，3 厘米长的斜刀块。

2. 先将鸡脯肉用清水浸泡片刻，然后抽去白筋，用刀背砸成细泥。肥肉也剁成细泥，与鸡茸泥放在一个碗内，加清汤、鸡蛋清、料酒、味精、湿淀粉、食盐适量，顺一个方向搅匀成鸡料子。

3. 熟火腿、水发香菇、芹菜芽等均切成末，放鸡料子于碗里搅匀后再放入鱼肉块拌匀，即成为“鱼芹”。清汤、湿淀粉、料酒、食盐、味精均放入一个碗内调匀成兑汁。

4. 炒勺内放入熟猪油，在中火上烧至六成熟时，将鱼芹逐块下入油内，炸至熟透时捞出，控净油。另起勺放猪油少许，烧热，放进葱、姜、蒜末，煸出香味时将鱼芹倒入，并随之倒入兑好的芡汁，颠翻均匀出勺装盘即成。

[工艺关键]

1. 选择草鱼不宜过大，取下的软扇鱼肉应在 1.5 厘米左右。否则成型不均匀。

2. 搅拌鸡料子，要顺一个方向，且按顺序投放调料。

3. 过油时油温不宜过高或过低，并逐块下锅。下锅后不要立即翻动，待鱼肉块有了硬壳，再用手勺慢慢推开。

4. 烹汁爆炒，旺火速成。

[风味特点]

“鱼芹”是指沾上芹菜末的鱼块。此菜所用鱼肉要求肉厚质嫩，去刺后改麦穗花刀，挂上用鸡料子拌制的糊浆，沾上五彩末（红火腿末，黑冬菇末，绿芹菜末），经油爆而成，其口味鲜嫩滑爽，并透出淡雅的芹菜清香，是济南的一款传统名菜。

爆金银鱼丁

[主料辅料]

净鱼肉.....	400 克	蛋清.....	1 个
葱段.....	5 克	清汤.....	40 克
食盐.....	5 克	青豆.....	10 粒
蒜片.....	5 克	干淀粉.....	30 克
味精.....	3 克	熟猪油.....	500 克
葱汁.....	3 克	香油.....	10 克
料酒.....	6 克	蛋黄.....	2 个
姜汁.....	3 克		

[烹制方法]

1. 鱼肉切成 1 厘米见方的丁，加葱姜汁各 3 克，食盐 2 克，喂好口分成两份，一份挂上用一个蛋清和 5 克干淀粉调成的蛋清糊，另一份挂上用两个蛋黄与 20 克干淀粉调成的蛋黄糊。在小汤碗内用食盐、清汤、味精、淀粉兑成汁水。

2. 炒勺内放猪油 50 克，烧至五成熟，把挂蛋清糊的鱼丁放入炸熟捞出，再将油烧至七成熟，把挂蛋黄糊的鱼丁下勺炸至嫩熟捞出。勺内加底油 25 克烧热，用葱段、蒜片爆锅，再依次加入划炸好的两种鱼丁、料酒和调兑好的汁水，迅速翻炒均匀，撒上青豆，滴上香油，盛在盘内即成。

[工艺关键]

1. 主料选鲜海鱼最好，如牙鲆鱼、鲈鱼等。
2. 鱼丁的形状要大小相等，整齐均匀，挂糊时应将蛋清糊和蛋黄糊先调拌好后再放入鱼丁挂匀。
3. 爆时要求油清、勺净、操作敏捷。葱、蒜爆锅以色泽微黄，有香味时为好，火候大了影响整个菜肴的美观。
4. 因鱼丁易碎，勾芡后不要用手勺搅拌，应快速翻勺，待芡汁均匀，立即装盘。

[风味特点]

爆鱼丁是鲁菜中的传统名品，可分为挂蛋黄蛋清糊两种做法。为了使其更加完美，将二者融为一体，成为独具一格的爆金银鱼丁。此菜选料严谨、制作精细，色彩明快，质纯味正，芡汁明亮，美观大方。

辣爆鱼仁

〔主料辅料〕

牙片鱼肉.....350 克清汤.....50 克
精盐.....4 克玉兰片.....5 克
青红辣椒.....30 克湿淀粉.....10 克
味精.....2 克鸡蛋清.....1 个
葱段.....5 克鸡油.....5 克
料酒.....4 克熟猪油.....500 克
蒜片.....5 克

〔烹制方法〕

1. 将牙片鱼肉切成 2.5 厘米长，0.5 厘米粗的条，用蛋清、湿淀粉、精盐、味精、料酒上好浆。青红辣椒分别切成长 1 厘米，宽 0.3 厘米的条。用清汤、精盐、味精、湿淀粉兑成汁水。

2. 炒勺加熟猪油，烧至四五成熟，放入鱼仁用温火划熟，捞出并控净油。勺内加少许底油烧热，再将葱蒜爆锅，加料酒一烹，先放入辣椒煸炒，再放入鱼仁和汁水，迅速翻炒均匀，淋上鸡油即成。

〔工艺关键〕

1. 鱼条要切得粗细均匀。
2. 烧油时油温不能过高。
3. 翻勺时要注意轻翻，以免鱼仁破碎。

〔风味特点〕

辣爆鱼仁是烟台地方风味名菜。因采用油爆技法，并配以辣椒，故名辣爆。此菜选用肉质细嫩的牙片鱼肉作主料，经过精湛的刀工处理后，鱼仁大小一致，长短相等，再配以青、红辣椒，色泽红、白、绿相间，脆嫩鲜辣，造型美观，深受美食家的喜爱。

锅塌鱼盒

〔主料辅料〕

牙片鱼肉.....300 克 姜丝.....4 克
熟猪油.....75 克 味精.....3 克
猪肉泥.....100 克 干淀粉.....30 克
料酒.....3 克 香油.....3 克
葱丝.....1 克 鸡蛋黄.....75 克
精盐.....5 克

〔烹制方法〕

1. 将鱼片成 4.5 厘米长，3 厘米宽，0.2 厘米厚的片；猪肉泥加精盐、味精、清汤、香油上浆喂好，在两片鱼肉中间夹上肉馅成盒形，厚约 1.6 厘米。
2. 炒勺划油后放入 50 克熟猪油，烧至五成熟时，将鱼肉粘匀用蛋黄、干淀粉和成的糊下勺煎至呈金黄色八成熟时，倒出控净油。
3. 勺内留底油 25 克，烧至五、六成熟时，用葱姜丝爆锅，加料酒一烹，再加清汤、味精、精盐烧开，将鱼盒倒入勺内煨透至熟，加香油盛出即可。

〔工艺关键〕

鱼盒应厚薄一致，大小相等；馅心适量均匀。

〔风味特点〕

锅塌鱼盒为烟台传统风味，久负盛名。以牙片鱼肉片成长方形的片，包上肉泥，折叠略压形似盒子，因用鱼肉做外皮，经锅塌技法制成，故名。此菜色泽金黄、口味醇厚、质地鲜嫩、汤汁浓酽，实乃筵席佳品。

芝麻鱼卷

〔主料辅料〕

鲜牙片鱼肉...2m 克鸡蛋黄.....75 克
清汤.....75 克味精.....2 克
猪肥瘦肉.....100 克精面粉.....50 克
料酒.....4 克芝麻.....100 克
葱姜.....8 克清油.....500 克
精盐.....4 克香油.....4 克

〔烹制方法〕

1. 将牙片鱼肉放案板上，片成长 5 厘米、宽 3 厘米、厚 0.2 厘米的长方片，用精盐、味精偎口。
2. 猪肉剁成细泥，加清汤、精盐、味精、葱姜、料酒、香油搅匀为馅，分别抹在鱼片上，卷成长三厘米。直径 1.5 厘米左右粗的鱼卷。
3. 将鱼卷先沾匀精面粉，再蘸匀鸡蛋黄液，后滚匀芝麻。
4. 炒勺放油 5m 克，烧至七成热，下芝麻鱼卷炸熟，呈金黄色时捞出，控净油分，整齐摆在盘内即成。外带花椒盐上桌。

〔工艺关键〕

1. 此菜肴所用鱼肉，宜选择肉质细腻、丝缕一致的牙片、鲈鱼等鱼类，不宜选用蒜瓣肉之类的鱼，如鲅鱼、鲐鱼等，以免菜肴制成功后破碎，形状不整齐。
2. 猪肉泥稀稠适度，过稠、过稀皆影响菜肴的质量和造型。
3. 鱼卷挂糊均匀。炸时油温不要过度。

〔风味特点〕

“芝麻鱼卷”历史悠久，地方风味浓郁，乃烟台传统名菜，为民国年间“大罗天”饭店制作最佳。《烟台概览》载：“埠内大菜馆，以鹿鸣园、大罗天、东坡楼、芝罘第一楼、松竹楼、渤海番菜馆、众英楼等为最驰名。”该菜馆的当灶名师曲洪玉、王松令，烹调技艺精湛，素以炸、红烧、清炖、清蒸等技法最为拿手。“芝麻鱼卷”即是该店的名菜之一。此菜将鲜鱼肉片成均匀的小片，夹上肉泥，卷成食指粗的卷，再蘸匀蛋糊、粘芝麻炸熟、外香里嫩，鲜美可口。因芝麻经油炸后，特别的香，故此菜又称“香炸鱼卷”。

锅塌蛎子

〔主料辅料〕

鲜蛎肉.....350 克葱姜丝.....6 克
精盐.....4 克熟猪油.....100 克
鸡蛋黄.....100 克葱姜汁.....10 克
味精.....2 克香油.....2 克
清汤.....100 克精面粉.....20 克
醋.....3 克

〔烹制方法〕

1. 鸡蛋黄放碗内搅打散，加入精盐、味精、葱姜汁；蛎肉摘去蛎渣洗净，用醋、味精、精盐腌渍一下，放精面粉中滚匀。

2. 炒勺加油 75 克，烧至六成热，将滚匀精面粉的蛎肉粘匀蛋黄液，整齐地放入勺内，文火先煎一面，至金黄色时，用手勺推至炒勺边缘，大翻勺后再煎另一面，至金黄色，呈饼形，倒出控油。勺内留底油 25 克，烧至五成热时，用葱姜丝爆锅，再烹入醋，加精盐、味精、清汤，倒入蛎饼，用慢火煨熟，淋入香油，拖入盘内即可。

〔工艺关键〕

1. 牡蛎应摘净其牙边、蛎渣。
2. 牡蛎挂糊均匀，煎时油温不可太高。
3. 煨时添汤不可过多，以刚能淹没原料为宜。

〔风味特点〕

锅塌由“煎”法与“煨”法结合而成，是鲁菜中的常用技法，成菜吸取了煎法与煨法之长，色泽金黄，外软里嫩，醇香清腴。锅塌蛎子就是将牡蛎肉煨口后，挂糊，放锅内煎两面，再烹入汁水热。此菜在文登、荣成、石岛民间广为流传，为迎宾送客酒筵上的常见品种。烟台的牡蛎有两类，一类是附石而生，傀儡连如房；另一类是随潮水滚动，曰“滚颤”者。据《海错》记载：“桑岛，其壳不附石，随水漂泊，名曰滚蛎。……荣成者，古成山地也，其海中滚蛎大者如碗口，然不及桑岛者美。”桑岛，又名桑墨岛，即今文登南海的西海庄，出产的蛎子因多随海水的涨退而滚动，故名“滚蛎”。再加上桑岛地处“河海之交，蛎得河水之淡，故其味独清”（见《海错》）。以此为原料制作的“锅塌蛎子”，汁多质嫩，味道鲜美。

奶汤鲫蛤

[主料辅料]

鲜鲫鱼 2 尾………350 克 醋……………5 克
精盐……………10 克 葱丝……………4 克
文蛤……………750 克 香菜梗……………6 克
味精……………3 克 姜丝……………4 克
熟猪油……………25 克 香油……………3 克

[烹制方法]

1. 鲜鲫鱼刮去鳞、鳃和内脏，洗净，放案板上打上瓦垄刀。文蛤放在加入少许精盐的清水中，令其慢慢吐净其腹内泥沙，然后反复几次用水洗净。
2. 炒勺内加清水烧沸，将鲫鱼入锅内一氽，捞出控净水分，原汤倒掉；勺内另放入清水及文蛤加热，蛤刚开口即捞出，摘取肉，入汤内漂净。蛤汤倒盆内澄清，去泥沙及杂质。
3. 炒勺内加熟猪油 25 克烧热，用葱姜丝爆锅，烹入醋，放入蛤汤、鱼，用慢火炖熟，然后加蛤肉及精盐、味精，撒入香菜梗，滴入香油，盛出即可。

[工艺关键]

1. 鲫鱼改刀后，应先入开水中氽一下，以除去其土腥味。
2. 文蛤煮熟后，必须将其肉在煮蛤的原汤中洗净，漂出杂质，然后将蛤汤澄清，滗去杂质及泥沙后方可使用。
3. 火力不宜太旺，慢火炖熟。如火力过旺，易使汤汁混浊。质味皆差。

[风味特点]

奶汤，此处所指并非吊制的“奶汤”，而是指煮蛤后的汤。这种汤白似乳汁，汤质浓稠。该菜相传已有百余年历史，民国年间在山东烟台一带极为流行，以“蓬莱春”的当灶名厨苏挺欣所制质量最好。此菜的原料鲫鱼，旧时以福山夹河出产者为佳。因这种鱼生长在海水和河水的交界处，故味道特别鲜美；蛤蜊，则选择太平湾所产的泥蛤。太平湾，即今烟台市区北面，拦水坝以里的地方。此地旧时的浅海泥土中盛产蛤蜊，人们多采肉供食。后来饭店的厨师在民间煮蛤蜊、炖鲫鱼的基础上，研制成这款菜肴，食客津津乐道。近来由于各种机动船的增多，港湾污染严重，制作此菜时多不用太平湾的泥蛤，另用其他蛤类代替：鲫鱼供不应求，也可用加吉鱼代替，风味另是一格。

椒爆蛏头

〔主料辅料〕

生蛏子头.....350 克清油.....400 克
味精.....3 克冬笋.....10 克
青红辣椒.....100 克香油.....2 克
清汤.....150 克蒜片.....4 克
葱段.....5 克料酒.....2 克
湿淀粉.....15 克精盐.....4 克
冬菇.....10 克

〔烹制方法〕

1. 将辣椒、冬菇、冬笋均切成 4 厘米长，0.6 厘米宽的条；蛏子头洗净控净水。用湿淀粉、精盐、味精、清汤兑成汁水。

2. 炒勺内加油 400 克，烧至九成热，将蛏头下勺一冲，至九成熟，倒出控净水。

3. 勺内留油 25 克，烧至五六成热时，用葱蒜爆锅，加入辣椒、冬菇、冬笋略炒，用料酒一烹，倒入蛏子及兑好的汁水，迅速翻炒成包芡，加香油翻匀，盛入盘内即可。

〔工艺关键〕

1. 如蛏子的个体较大，可用刀在蛏子的龟头部正中打十字花刀，经冲油后易熟。

2. 汁水兑得应适量，以能包住原料为宜。湿淀粉加得不可过多，避免浓稠，影响质感。

3. 整个操作过程应紧凑、快速，环环紧扣，一气呵成，体现油爆的特点。

〔风味特点〕

椒爆蛏头系单独摘取蛏子的龟头部，配以时鲜辣椒，经油冲以“爆”法制作而成，是具有浓厚烟台特色的海鲜名菜，咸鲜质嫩，清爽不腻，略有辣味，色彩交映，为时令小品，最宜下酒。蛏子，在烟台沿海食用历史悠久。郝懿行曰：“亦食其肉，肉似蚌。今人多不识之”。至明末清初始，才渐渐作为美味登上了筵席酒桌。清初诗人宋婉曰：“蛏——腹中泥尽吐出，用以糁面最佳”。这是民间的食法，至今有的地方仍在沿习。制作此菜，以竹蛏为佳，山东沿海称为“笔管蛏”。宋婉曰：“体肥而肉脆，以其甲似竹筒，故名笔管蛏”。清初时，虽然蛏子还不算是海味珍品，但宋婉认为，蛏子鲜美异常，加之历史悠久，现今在鲁菜中有一席之地。

烧镶贻贝

〔主料辅料〕

熟贻贝肉.....30 克鸡蛋.....75 克味精.....3 克香油.....3 克瘦猪肉.....100 克料酒.....3 克湿淀粉.....20 克熟猪油.....750 克葱姜末.....10 克精盐.....5 克精面粉.....50 克清汤.....50 克〔烹制方法〕

1. 猪肉剁成细泥，加葱、姜末、清汤、料酒、味精、精盐、香油、蛋清搅成肉馅。

2. 将贻贝入开水中余透，捞出控净水分，加精盐、味精、料酒、香油腌渍，把肉馅均匀地逐个抹入贻贝肉缝内，然后沾匀精面粉。

3. 蛋黄、湿淀粉调成浓糊待用。

4. 匀内放油烧至八成热，将贻贝逐个挂匀蛋黄糊下油内炸熟，呈金黄色时，捞出盛盘内即可。吃时外带椒盐。〔工艺关键〕

1. 猪肉泥打浆时，吃水不宜过多，避免浆泥过稀。2. 肉泥抹入贻贝肉缝内要严实，使贻贝显得饱满，否则造型不佳。

3. 炸贻贝时，油温以七八成热为宜。油温过高，上色过大。色泽不佳；油温过低，易使贻贝脱糊、塌在油内。

〔风味特点〕

1. 贻贝，俗称“海红”、“壳菜”，美称“东海夫人”。其干制品因晒制时不加盐，故又名淡菜。属瓣鳃纲、贻贝科。盛产于辽宁、浙江、福建、山东、广东沿海地区，以浙江泗列岛产量最高。它多生长在风浪不大，水流急畅的港湾或近海于潮线以下浅海，附着在岸壁浮标、注桩、锚缆、岩礁、堤坝、渔具或其他贝壳上。富含蛋白质、脂肪、糖等营养成分，有“海中鸡蛋”之美誉，是一种食用价值和药用价值较高的海产佳品。

2. 食用贻贝，在我国有二千多年的历史。西汉初年的《尔雅》中就曾记载了“贻贝”的名字。到唐代，贻贝的干制品“淡菜”已深受人们欢迎，并被作为贡品送进宫廷。《唐书·昌黎集》中有：“明州岁贡海虫、淡菜、蛤、蚶可食之属”的记载。可见其珍贵，难怪唐人有“虽形状不典，而甚誉人”之说。

3. “烧镶贻贝”为烟台传统名肴，它是将肉泥填入贻贝的凹陷处，经挂糊用油炸熟，色泽金黄，外香内嫩，深得食客青睐。

苜蓿蚬子

〔主料辅料〕

蚬子.....50 克精盐.....6 克
水发木耳.....15 克葱姜.....6 克
料酒.....4 克香油.....3 克
鸡蛋.....250 克熟猪油.....50 克
味精.....3 克青菜.....15 克

〔烹制方法〕

1. 鸡蛋打入碗内，加葱姜、精盐、料酒、味精、木耳、青菜搅匀。
2. 将蚬子用清水洗净，放入凉水锅内，水烧开捞出，剥出蚬肉，抽出肉中黑线，再用水洗净。
3. 匀内放油 50 克烧热，倒入鸡蛋液、蚬子肉，用手勺向前推炒，待鸡蛋炒至金黄色、嫩熟时滴入香油，出锅装盘即成。

〔工艺关键〕

鲜带壳蚬子煮熟摘取的肉，应放原汤中反复漂洗，洗去泥沙，以免影响口感。

〔风味特点〕

蚬，是淡水人海处泥沙中生长的一种壳如心状的软体贝类有黄蚬、黑蚬、白蚬等品种。黄蚬壳薄肉肥，黑蚬壳厚肉薄，故史料中有“壳黄而薄者佳”的记载。宋朝时，陶谷给蚬取了一个非常有趣的名字，叫做“表坚郎”。烟台沿海时有出产，但数量极小，非常珍贵，故以蚬肉为原料制作的肴馔，可称得上是海口之珍。该菜肴将蚬肉放鸡蛋液中用温火推炒制熟，菜品色泽鲜艳，汁清肉嫩，味道鲜美，为烟台著名的时令海鲜菜。

余大鹅蛋

〔主料辅料〕

净天鹅肉...300 克精盐.....7 克
酱油.....4 克清汤.....500 克
葱姜丝.....7 克味精.....4 克
香菜段.....4 克香油.....2 克

〔烹制方法〕

天鹅肉放案板上，用刀片成薄薄的片。勺内加清汤烧开，下天鹅肉余嫩熟即捞出，放大汤碗内。原汤撇净浮沫，加精盐、味精、酱油、香菜段烧沸，滴入香油，倒入碗内即成。

〔工艺关键〕

天鹅肉改刀愈薄愈好，入汤内余时以嫩熟为宜，时间长了带有韧性，咀嚼不动。

〔风味特点〕

天鹅蛋是一种贝类，学名紫石房蛤，为烟台沿海的特产。其个大，形如天鹅鸟卵，味鲜色美，故海民美其名曰：“天鹅蛋”。它主要产于庙岛群岛及牟平沿海，多生长于4~10米深水处，常埋栖在泥沙和砾石质海底。远在唐宋年间，烟台沿海所产的这类海味珍品已作为贡品进入皇宫内酒筵之上，《莱州府志》、《登州府志》中均有记载。此品产量不多，历史悠久。用它余汤，原汁原味，颇尽其美，在烟台多作高级筵席上的醒酒佳肴。

烧蛎黄

[主料辅料]

牡蛎肉.....350 克 鸡蛋黄.....75 克
精盐.....4 克 花椒盐.....6 克
精面粉.....100 克 清油.....750 克
味精.....2 克 香油.....2 克

[烹制方法]

1. 鸡蛋黄加精面粉搅匀成糊，待用。
2. 将牡蛎肉摘去牙边、蛎渣洗净，入开水锅内略余即捞出，控净水分，用精盐、味精、香油腌渍。
3. 勺内放油 750 克，烧至七成热时，将牡蛎肉沾匀蛋黄糊逐个下勺炸熟，呈金黄色时，捞出控净油，盛盘内。
4. 花椒盐装入小碟内，随烧蛎黄一同上桌佐食。

[工艺关键]

1. 牡蛎烹制前应摘净牙边、蛎渣。挂糊要薄而匀。
2. 牡蛎入油内炸时，油温以七成热为宜。过高，易使菜肴上色过大，肉质干焦。过低，容易脱糊塌在油内，影响质量。

[风味特点]

蛎黄，山东半岛吃法多种多样，但以烧、汆、炒等技法制作最为著名。所谓“烧”即“炸”之意，这是胶东人的习惯称法。“烧蛎黄”即“炸蛎黄”。此菜源于烟台芝罘岛渔村民间，以色金黄，外香酥，肉鲜嫩见长，是胶东极为流行的传统菜式，在筵席中，多作为大件后的第一道菜品，喜庆婚宴用之最多。清人刘储鲲曾写过一首“烧蛎诗”，大意是说，深秋时节，田野四处被云林遮掩着，而海边早已聚集着赶海的人们，热闹非凡。他们手拿盆器，争相猎取随潮水涌来的滚蛎。年青人买来酒，仆人们找来干柴，将牡蛎投入火中烧燎。这种办法制作的牡蛎清心爽脾，因为它保持牡蛎的原汁原味。与现今介绍的“烧蛎黄”大不相同。

烤蛎黄

[主料辅料]

鲜蛎肉.....400 克味精.....2 克
花椒水.....6 克葱姜汁.....8 克
鸡蛋黄.....150 克熟猪油.....25 克
精盐.....5 克精面粉.....50 克
鸡蛋清.....75 克香油.....4 克

[烹制方法]

1. 蠔肉摘净蛎渣洗净，用精盐、味精、花椒水、葱姜汁腌渍。鸡蛋黄加精面粉搅匀。鸡蛋清打成蛋糊，倒入蛋黄中，并加精盐、味精、葱姜汁、香油和蛎肉搅匀。

2. 取方烤盘擦净，均匀地抹一层熟猪油，倒入鸡蛋蛎子液。烤箱内温度调至 180 —190 时放入，保持恒温烤至呈金黄色。至熟时，取出。用刀切成菱形块，整齐地摆盘内即成。

[工艺关键]

温度不宜过高，以避免菜肴焦糊，约烤 20 分钟。蛎肉嫩熟时，应及时取出，以保证质量。

[风味特点]

此菜具有色泽金黄，松软香嫩的特点，是山东烟台地区的名菜，早在 1400—1500 年前，山东沿海人们就采用此法制作蛎黄。“烤”古曰“炙”，“烤蛎黄”即“炙蛎黄”。北魏山东籍人贾思勰的（齐民要术·炙法）中就载有此法，“（炙蛎）似炙蚶，汁出，去半壳，三肉共奠，如蚶，别奠酢随之”。这种方法，经过历代的不断改进，成为烟台独具特色的珍馐，被列为山东名菜。

烧花蛤

[主料辅料]

鲜花蛤.....500 克葱姜汁.....8 克
(约出净肉 300 克) 精盐.....5 克

鸡蛋黄.....75 克熟花生油.....750 克
味精.....2 克湿淀粉.....20 克
精面粉.....15 克香油.....4 克

[烹制方法]

- 1.用湿淀粉、精面粉、鸡蛋黄和成糊。
- 2.鲜花蛤洗净泥沙，放凉水锅内煮沸，壳张口即捞，摘取肉，放原汤内涮一涮，取出用精盐、味精、香油、葱姜汁煨口，放入糊中拌匀。
- 3.勺内放油烧至七成热时，将蛤肉放入炸至金黄色，熟时捞出控净油即可。外带花椒盐上桌。

(工艺关键)

生花蛤煮熟后，应将其肉在煮过蛤的原汤中洗净，滤净杂质。入油内炸时，油温不宜太高，以保持其鲜嫩特点。

[风味特点]

1.花蛤，学名文蛤，软体动物，壳略作三角形，表面多为灰白色，有光泽，长约 6—10 厘米，生长在沿海泥沙中，以硅藻为食物。我国南北沿海均产，以胶东的莱州沿海最为贵美。早在宋朝以前，当地人就视文蛤为珍物，并作为贡品进入皇宫。《莱州府志》《登州府志》中均有“考宋以前莱有文蛤、牛黄之贡”的记载，足见其珍贵。

2.“烧花蛤”是莱州沿海的著名海鲜菜，“烧”是烟台当地的俗称，实为“炸”。“烧花蛤”即“炸花蛤”。它将蛤肉洗净后，经煨口、挂糊，再入旺火热油中炸熟，菜肴色泽金黄，味道香美，鲜嫩中略带韧性，以“莱州餐馆”制作最佳，远近闻名。

韭菜炒海肠子

〔主料辅料〕

净海肠子……350 克精盐……………5 克
熟猪油………500 克香油……………3 克
韭黄…………200 克味精……………2 克
料酒……………3 克

〔烹制方法〕

1. 韭黄洗净后切成 3 厘米长的段；海肠子切成长 8 厘米的段，用清水洗净。
2. 勺内放清水烧开，将海肠子放入略余即捞出，控净水分。
3. 勺内放熟猪油 450 克，烧至八成热时，将海肠子下油一冲，捞出控净油分。熟猪油 25 克下勺烧热，加韭黄偏炒片刻，烹入料酒，放入海肠子、精盐、味精快速偏炒几下，至脆熟，淋入香油拌匀，盛入盘内即可。

〔工艺关键〕

1. 海肠子在烹制时，一定要先在开水中余一下，以除去其本身的粘液。
2. 海肠子冲油的时间不可太长，一促即好。
3. 整个烹调过程中，其操作要迅速，环节紧扣，一气呵成，突出爆炒的特点。

〔风味特点〕

海肠子，属星虫类，软体动物，为烟台沿海的特产。因形似蚯蚓，犹如鸡肠，故名。其形态虽不美观，但肉质脆嫩，用韭黄配炒，尤其鲜爽无比，是早春海鲜佳肴。此菜系民间的“长久有余财”分化而来。远在明朝年间，生活在烟台芝罘岛上的渔民，每至大年，家家户户都要用韭黄、海肠、猪肉、鲜鱼为主料熬制成一个菜品，取其谐音“长久有余财”（肠、韭、肉、鱼），以寓来年获得更大的丰收。后来，此菜传至饭店，因原菜系杂烩之类，将 4 种原料混为一肴，颇不称美，于是厨师们将其改进，单取韭黄与海肠子烹炒，成为“韭黄炒海肠子”。质嫩味佳，清鲜爽口，在清末的烟台餐馆中极为流行，至今尤珍。

中国名菜齐鲁风味肉类

水晶肘子

[主料辅料]

猪肘子.....1000 克 姜片姜末.....20 克
猪肉皮.....500 克 料酒.....25 克
清水.....750 克 蒜泥.....20 克
精盐.....50 克 香油.....0.2 克
味精.....0.2 克 醋.....0.5 克
葱段.....50 克 虾油.....5 克

[烹制方法]

1. 将肘子浸泡 2 小时，用刀刮净皮上的残毛和污垢，剔去骨后放入汤锅，下清水、料酒煮至无血水时捞出，用净水冲净备用。
2. 将猪肉皮用刀刮去残毛，刮净肥油洗净，放入开水锅中，煮至六成熟捞出，然后把猪肉皮切成 7 厘米长，3 厘米宽的长方块备用。
3. 把肘子放入一盆内，加入清水、猪肉皮、精盐、葱段、姜片上屉蒸 2 小时，把盆中的葱、姜、肉皮捡出，盆中放味精，并将肘子皮朝下放好，待冷却后捞出。
4. 取一盘，将肘子顶刀切片，整齐的码入盘中即可，再取一小碗，碗中放入姜末、蒜泥、香油、醋、虾油调匀，和肘子一起上桌蘸食。

[工艺关键]

1. 肘子去骨时，一定要保持完好的外形以免影响其美观。
2. 肉皮在处理时，一定要刮净肥油，如有条件可煮至六成熟后再用刀刮一遍，避免其中的油脂外溢。

[风味特点]

“水晶肘子”是济南地方风味的传统菜肴。济南郊区农户，家家养猪，食猪时蔚成风气，经过历代厨师的精心研制，逐步形成了具有独特风味的传统名菜“锅烧肘子”、“冰糖肘子”、“水晶肘子”，合称“济南三肘”，味不雷同，形色各异。即选用猪肘肉为主料，配以芝麻酱、绿豆淀粉等，经过多道工序烹制此菜，晶莹透明，肘肉透烂，肥而不腻，清爽适口，最宜夏季食用。

酥菜

[主料辅料]

白菜.....	500 克	白糖.....	250 克
鸡蛋.....	400 克	精盐.....	50 克
水发海带.....	50 克	葱丝.....	50 克
鲜鱼.....	500 克	姜丝.....	5 克
鸡一只.....	1000 克	花椒.....	0.5 克
藕.....	500 克	酱油.....	1000 克
带骨猪肉.....	1000 克	醋.....	250 克
香油.....	50 克	汤.....	2000 克

[烹制方法]

1. 将白菜去掉老帮，一叶一叶掰开洗净，用开水焯烫。藕去节并刮去外皮，用水煮熟。海带洗净，卷成粗约 7 厘米的卷。鸡蛋煮熟后剥去皮。猪肉去骨，切成长 13 厘米、宽 7 厘米的大块。鱼去鳞、去内脏洗净。鸡剁成大块，花椒用净布包好备用。

2. 将剔出的骨头平摆在砂锅底下，花椒布包放在骨头上、上面码放一层藕，藕上码放鸡肉、鱼肉、猪肉，上面再码海带卷，将五个鸡蛋插码在海带卷缝隙之间，最上面码放白菜。在码放物料时，每层都要均匀地撒上一层葱、姜丝，最后放入酱油、醋、精盐，然后用一大盘将菜扣上。

3. 将砂锅放在中火上烧至五成熟时，加入白糖，然后将砂锅移至小火上熟，倒入香油，将砂锅离火，晾凉后即成。

[工艺关键]

1. 本菜选料要精，鸡、猪肉最好选用当年的，鱼以鲜鲫鱼为最佳。

2. 加入汤时，一定要没过海带，否则海带不易酥烂。

3. 烧菜时切忌使砂锅中的汤猛烈翻滚，不然白菜、海带上会残留下许多汤汁浮沫，使菜肴外表有不洁之感。

4. 菜熟后方可加入香油，如放的过早香气会随热气蒸发掉。

[风味特点]

此菜一锅能烧出多样品种，菜香肉烂味美，为山东地区的传统名肴。

罗汉肚

[主料辅料]

猪肚	1个	白糖	25克
肥瘦猪肉	500克	料酒	100克
肘头	500克	酱油	100克
猪肉皮	250克	花椒	10克
水发口蘑	50克	米醋	150克
冬笋	100克	桂皮	15克
鸡汤	2500克	五香粉	10克
葱段末各	50克	大料	25克
姜片末各	50克	糖色	3克
精盐	250克	味精	10克

[烹制方法]

1. 将猪肚刮去油脂，用175克精盐、醋揉搓肚上的粘液，揉搓干净后，用清水冲净控去水分，把肘头和肉皮上的残毛刮净，放入开水锅中烫透，捞出洗净。将口蘑、冬笋切成片待用。

2. 把洗净的猪肚用20克精盐、25克葱段、15克姜片和花椒拌匀腌好。

3. 取一铁锅，上火，倒入鸡汤，加入25克葱段、10克姜片、大料、桂皮、料酒、白糖和余下的盐，将猪肉、肘头，肉皮放入锅内，锅开后，撇去浮沫，改小火炖成八成熟，捞出肉、肘头、肉皮晾凉，将肉、肘头切成片，肉皮切成丝备用。

4. 把口蘑片、冬笋片、猪肉片、肘头片、肉皮丝放入盆内，加入葱、姜末，味精，五香粉拌匀。装入猪肚内，并用竹签将肚口封好，放入开水锅中烫一下。

5. 在原煮锅内加入清水1000克，调好口味，把肚放入锅内煮熟，捞出控净水，用重物将肚压扁，晾凉后拆去竹签，食用时切片装盘即成。

[工艺关键]

1. 炖煮猪肉、肘头、肉皮时，火力不可过大，应用小火慢慢煨透，这样肉容易进味。

2. 把各种原料装入肚，应将大料、花椒、桂皮、葱、姜等调料捡出，再将肚口封严。

3. 熟后一定要用重物压实，以免各种原料在肚内松散，切片时不宜成形。

4. 煮肚时，应用竹签在肚上扎一些小孔，否则煮肚时，空气受热膨胀，将肚胀破。

[风味特点]

罗汉肚意为多的意思，本菜选用此名指肚内原料多，口味多。本菜五香味浓，色泽美观，为佐酒下饭佳肴。

蛋皮肉卷

[主料辅料]

猪后腿肉	750 克	胡椒粉	3 克
鸡蛋	2 个	湿淀粉	150 克
蛋清	2 个	葱末	5 克
熟猪油	50 克	姜末	5 克
精盐	5 克	花生油	50 克
味精	5 克	干淀粉	50 克
料酒	15 克	香油	5 克

[烹制方法]

1. 将猪肉洗净，用细绞刀绞三遍成肉泥。鸡蛋入碗内打散，加 2 克精盐，2 克湿淀粉搅匀。用 25 克蛋清和 25 克干淀粉搅成鸡蛋糊待用。

2. 取一锅，烧热，用花生油涮一下锅，用洁布将锅中油擦净，将锅离火，把鸡蛋液倒入锅内，端起旋转，使鸡蛋液均匀地摊在锅中，再将锅在火上转动，使鸡蛋熟透，制成鸡蛋皮，取出，放在盘中晾凉待用。

3. 将猪肉泥放在盆中，加清水 100 克，反复搅打，待上劲后，加入 75 克蛋清、料酒、葱末、8 克精盐、胡椒粉、湿淀粉、熟猪肉，用力往一个方向搅打，上劲后即好。

4. 将蛋皮铺在案子上，撒上干淀粉，抹上蛋清糊，把肉馅均匀地铺在蛋皮上，由一端卷成卷。待用。

5. 将肉卷放入展中，用小气蒸 20 分钟，取出用重物压成扁长圆形晾凉，表面涂上一层香油，食用时改刀切片，摆入盘中即成。

[工艺关键]

1. 吊蛋皮时，盐不要放的太多，否则容易发脆，易破损。将锅置火上，待蛋皮边撬起时，轻轻取出即成。

2. 搅打肉馅时，一定要沿一个方向搅打，否则肉馅熟后不易粘在一起，卷成肉卷后易松散。

[风味特点]

本菜外黄内红，清嫩鲜香，常用于宴会的冷盘拼摆。

清酱肉

[主料辅料]

猪后腿肉.....5000 克五香粉.....25 克

精盐.....100 克酱油.....5000 克

[烹制方法]

1. 将后腿骨剔出。将腿上的碎肉切片，使肉面平整，在臀肩上端留一块肉皮风干时挂肉用。

2. 用精盐 2 克，五香粉 15 克掺在一起，放在肉上搓匀，反复揉搓几遍，并用力压挤。

3. 将肉放在案上摊平，压上木板，用一重物压在木板上。24 小时后揭开木板，吹晾 1 小时，将其肉表面水分吹干，再撒上一层盐和余下的五香粉，用手反复搓、挤压。再次用木板和重物压 24 小时。连续 7 天，每天翻动 1 次，待肉发硬后，放入酱油缸中浸泡 8 天，取出肉控干，挂在阴凉通风处风干，待肉表面渗出油即好。

4. 食用时，将肉刷洗干净，上屉约蒸 1 小时，取出晾凉，切成薄片即可装盘上桌。

[工艺关键]

1. 猪腿去骨时，切不可将皮划破，应保持外形完整，否则装盘影响美观。

2. 此菜制做过程中，要有足够的时间，时间短，不易进味，影响其风味。

3. 食用时，一定要将肉表面清洗干净，最好用刀将表面薄薄刮去一层，以免泥沙混入，造成口中有不洁之感。

[风味特点]

1. 山东人将酱油称为清酱，故以清酱得名，此肉可长久存放，随吃随做。

2. 本品清香味美，肥而不腻，越嚼越觉清香适口，是佐酒佳品。

侉炖驼峰

〔主料辅料〕

干驼峰.....250 克 食用碱.....10 克
湿淀粉.....350 克 粗盐.....750 克
火腿.....15 克 绍酒.....5 克
鸡蛋.....1 个 葱油.....50 克
冬笋.....25 克 精盐.....10 克
清汤.....750 克 花生油.....500 克
口蘑.....10 克 姜汁.....5 克
奶汤.....750 克

〔烹制方法〕

1. 将驼峰埋于炒过晾凉的粗盐中，放入炒锅内，在小火上煨炒，至驼峰膨胀如浅色油条时取出，放入盆内。将碱溶于八成热的水中，倒入驼峰盆内焖发，然后轻轻地揉搓，揉至象一般油发鱼肚时为止，用清水洗净碱味。

2. 将发好的驼峰切成长 4 厘米、宽 2 厘米、厚 1.5 厘米的块；火腿、冬笋均切成长 4 厘米、厚 0.2 厘米的片，分别放入开水中一焯捞出；将鸡蛋同湿淀粉调成鸡蛋糊备用。

3. 汤锅内加入清汤放进驼峰置小火上炖至开沸时，离火晾凉，再置火上烧沸，将汤滗出控于，挂好鸡蛋糊，炒锅置中火上，放入花生油，烧到七成热时，下入挂好糊的驼峰块，炸成黄色时捞出控油。

4. 炒锅内放入葱油，中火烧至八成热时，放入奶汤、精盐、绍酒、姜汁、驼峰，煮沸后，打去浮沫，放入配料，煨炖 5 分钟，盛入汤盘内即成。

〔工艺关键〕

若用鲜驼峰，风味更上一层楼，将驼峰用刀切成三厘米左右宽的大片。锅内放水下入驼峰上火烧开，驼峰用开水一煮就开始收缩，本身的油就会飘到水面上来，飘上来的油要随时撇出，这样第一次煮一个半小时左右。然后捞出放在温水内泡一个多小时，水凉后，再放入锅内用水煮一个半小时捞出，再用温水泡一个多小时，待水凉之后，这时驼峰已煮烂，用时改块即用。

〔风味特点〕

驼峰，即骆驼背上隆起的肉峰，属传统的“上八珍”之一。有“甲峰”“乙峰”之分。透明发亮的是甲峰（即雄峰），晦暗发白的是乙峰。自古就被视为食中珍品。唐代诗圣杜甫曰：“紫驼之峰出翠釜，水晶之盘行素鳞。”唐段成式的《酉阳杂俎·酒食》中有“将军曲良翰，能为驴（）驼峰炙”之赞。“侉炖驼峰”是将驼峰挂鸡蛋糊烹炸后再下锅炖制，成菜酥烂软糯，鲜香异常，“上八珍”列席，珍贵异常。

芫爆里脊

[主料辅料]

猪里脊肉.....250 克鸡蛋清.....1 个
清汤.....25 克绍酒.....5 克
葱丝.....1.5 克熟猪油.....750 克
香菜.....100 克 (耗 50 克)
姜丝.....10 克白胡椒粉.....2 克
蒜片.....10 克芝麻油.....10 克
醋.....5 克精盐.....3 克
味精.....4 克湿淀粉.....25 克

[烹制方法]

1. 将猪里脊去掉筋膜，切成长 3、3 厘米，宽 2.5 厘米的薄片，放在凉水中浸泡，肉片呈白色后捞出，挤去水，加绍酒、味精、精盐、鸡蛋清、湿淀粉浆好备用。
2. 将香菜择洗干净，切成 2.5 厘米长的段，葱、姜切丝，蒜切片。
3. 碗内加入清汤、味精、盐、醋、胡椒粉、绍酒调成清汁。
4. 炒勺置于旺火上，放入熟猪油，烧至三四成熟时，下入浆好的里脊片，当里脊片滑散浮起后捞出，控净油。勺内留底油，烧至七成熟时，倒入里脊片、香菜段、葱姜丝、蒜片、清汤迅速翻炒几下，淋上芝麻油盛入盘中即成。

[工艺关键]

1. 泡肉片时可换几次水，使肉片呈白色为好。
2. 最好选用香菜梗。炒时不能过水塌秧，可采用将葱姜丝、蒜片、香菜放在一起拌匀的方法。

[风味特点]

1. “芫爆”是山东传统爆炒方法之一。芫爆里脊是用猪里脊加芫荽做成，故而得名。
2. 芫荽，又称胡荽、香菜。在烹制鸡、鸭、鱼、肉时，若佐以少量香菜，能增味去腥。《政和本草》上记载“胡荽子与叶入鸡、鸭、猪、鹿之羹，能令味美，去腥臭”。在中医学上，芫荽还是一味良药，《医林纂要》说：“芫荽，补肝，泻肺，升散，无所不达，发表如葱，但走行气分。”
3. 此菜猪里脊肉粉白，芫荽碧绿，白绿相映，鲜嫩清爽，芳香浓郁，并略带胡椒粉的香辣味，有增进食欲之益，乃山东民间传统佳肴。

炒肉丝拉皮

[主料辅料]

猪瘦肉.....100 克香菜梗.....25 克
湿淀粉.....100 克水发木耳.....15 克
葱.....75 克鸡蛋皮.....15 克
黄瓜.....20 克蒜泥.....20 克
海米.....25 克芝麻酱.....20 克
酱油.....25 克醋.....10 克
精盐.....8 克芝麻油.....5 克
味精.....5 克花生油.....30 克

[烹制方法]

1. 将猪肉洗净，切成细丝。葱切成丝，香菜梗切成 3.3 厘米长的段。黄瓜、鸡蛋皮、水发木耳均切成细丝。
2. 炒锅内下入花生油，烧至四成热时，放入切好的肉丝炒至断生，加入酱油、葱丝翻炒，再加入味精、精盐、香菜段炒熟，淋上芝麻油，盛入盘内。
3. 将湿淀粉调成稀糊，加上精盐溶化，用粉扇在开水锅里拉成 2 张粉皮。
4. 将粉皮切成 1 厘米宽，5 厘米长的条，放入鱼池盘内摆平，黄瓜丝、木耳丝、蛋皮丝顺序摆在粉皮上。芝麻酱加入精盐，凉开水调成稀糊状，再加入酱油、醋、芝麻油、蒜泥对成滋水，浇在粉皮上同炒肉丝一并上桌即成。

[工艺关键]

1. 拉皮时要选用细质纯质的绿豆淀粉制作。
2. 淀粉与水的比例要合适，一般是 0.5 公斤淀粉用 1 公斤水。
3. 水温适宜，拉皮时水温最好保持在 90 度，如果太热，粉皮会烫起泡。
4. 旋子要顺一方向转动，先慢后加力而快转。
5. 不要在凉水内浸泡时间过长，以免变硬、变脆。

[风味特点]

1. 炒肉丝拉皮，是烟台地区传统风味菜，为夏季佐酒助餐之美味，拉皮就是用优质淀粉调成糊状后，用特制的铜旋子在开水锅中旋转拉制粉皮。
2. 粉皮色白透明，酸辣可口，夏季食用，食欲大增。3. 此菜配以滑软脆嫩的炒肉丝，香美醇厚荤素兼备，宴席、便餐、家宴均宜。

炸大扁

〔主料辅料〕

猪肥瘦肉.....150 克味精.....5 克
花生油.....1000 克酱油.....15 克
(约耗 100 克) 葱段.....50 克水发海参.....50 克
甜面酱.....20 克冬笋.....25 克
花椒盐.....5 克熟猪肥膘肉...100 克
葱姜末.....各 5 克精盐.....4 克
熟荸荠.....50 克冬菇.....25 克
干淀粉.....5 克

〔烹制方法〕

1. 猪肥瘦肉切成 5 毫米见方的丁，加绍酒、味精、酱油、精盐、葱姜末，调匀浸透。海参、冬菇、荸荠、冬笋、熟肥膘肉均匀切成 5x3x1 毫米的丁放在猪肉丁碗内，调成馅，分成 15 份，逐份团成直径为 2 厘米大的丸子，放在大盘内。干淀粉、鸡蛋清调成糊备用。

2. 炒勺内倒入花生油，用中火烧至三成熟时，移至小火上，将丸子用手拍扁，逐个沾满糊，下入油内炸，挺身后捞出即成大扁。

3. 炒锅移中火上，油烧至七成热时，将制好的大扁放入油锅，炸成金黄色，熟透后捞出控净油，倒入盘内，带椒盐、葱段、甜面酱一同上桌即成。

〔工艺关键〕

1. 制成的馅要粘稠有劲。
2. 将丸子拍扁后要用蛋糊挂匀。油炸时温度不能过高。
3. 为使丸子内部熟透可采用热油小火的方法炸，也可在油温高达七八成时，将勺端离火口，再下丸子浸炸。

〔风味特点〕

1. “炸大扁”即炸大扁丸子，是山东济宁地区广为流传的佳肴。济宁地区制作炸大扁最拿手的饭店要数长盛轩了，当时曾有“城里各店万福楼，河东有个长盛轩，万福楼里名菜多，长盛轩有炸大扁”的歌谣。

2. 此菜外焦里嫩，松软咸香，适于热吃，配以葱段、甜面酱、椒盐佐食尤佳。

烤猪大排骨

〔主料辅料〕

猪大排骨.....1000 克白糖.....50 克
花椒.....20 粒精盐.....8 克
整大虾.....6 个味精.....10 克
桂皮.....5 克葱段.....50 克
绍酒.....50 克姜片.....25 克
酱油.....50 克胡椒粉.....2 克
清汤.....500 克芝麻油.....50 克

〔烹制方法〕

1. 将猪大排骨洗净，用钢针或竹针在排骨的扁担肉上扎遍小眼，在各条肋骨之间的连接处也扎满小眼，用刀剁成 5 厘米长的大段。

2. 将排骨块用绍酒、味精、精盐、酱油、葱段、姜片腌制 2 小时，大料、桂皮用手掰成小碎片备用。

3. 取小号烤盘 1 个，将葱段、姜片先分一半撒在盘底，再放入腌好的猪大排骨，再将另一半葱姜撒在上面，大料、桂皮，花椒也同时撒，倒入清汤，加入绍酒、胡椒粉、酱油、白糖、芝麻油放入炉内用 150 度的炉温烤 1 小时。将烤盘取出，把猪大排轻轻拿起，翻一个个，用刷子蘸上烤盘内的调料汁往猪大排上刷一遍再将烤盘重新放在炉内，以同样的温度继续烘烤半小时至汤干时即可出炉。

4. 出炉后，将排骨取出，用刀将猪排从两根肋骨的中间斩下，每根肋骨带一块扁担肉，摆放在盘中即成。

〔工艺关键〕

1. 猪大排骨的肉软厚，需要长时间的腌制方能入味，一般要腌制 2~3 小时左右。

2. 要用葱姜垫底，一般以猪排骨的面积为标准。3. 炉内的温度应保持在 150 度，不能过高或过低。

〔风味特点〕

1. 烤猪大排骨是山东青岛传统“三烤”之一。

2. 此菜表色红亮，肉质酥松，味道香醇浓郁，别有一番情趣。

招远丸子

[主料辅料]

猪瘦肉.....200 克鸡蛋.....75 克
猪肥肉.....200 克精盐.....5 克
海米.....25 克味精.....3 克
鹿角英.....25 克胡椒面.....2 克
白菜心.....100 克芝麻油.....10 克
香菜.....50 克食醋.....15 克
清汤.....300 克姜末.....5 克
葱.....15 克

[烹制方法]

调将猪瘦肉洗净，剁成茸，加鸡蛋搅均匀，猪肥肉片成厚 0.6 厘米的片，两面交叉打上刀纹，再改切成 0.7 厘米见方的丁。

2. 鹿角菜用温水泡开洗净，摘去硬根切成细末。海米用温水泡软、洗净、剁成末。白菜心洗净也剁成细末，香菜择洗干净，取 30 克切成细末，20 克切成 3 厘米长的段。葱取 8 克切成细丝，7 克切成末。

3. 取一大碗，放入瘦肉茸、肥肉丁、葱、姜末、海米、鹿角菜末、白菜末、香菜末，加入胡椒粉、味精、精盐搅拌均匀，制成直径约 3 厘米的丸子，平摆在盘内，入笼旺火蒸熟取出，放在大汤碗内。

4. 汤锅内放入清汤、精盐、味精，旺火烧开后加入胡椒粉、食醋，撇去浮沫，倒入大汤碗中，淋上芝麻油，撒入葱丝、香菜段即成。

[工艺关键]

1. 此菜要选择新鲜的猪肉，肥、瘦猪肉的比例为 1 : 1。
2. 搅馅时要注意加调味料的顺序，搅拌时应顺同一方向，使肉馅上劲。
3. 蒸制的时间不能过长，过时则肉老，一般用旺火蒸 8 ~ 10 分钟为宜。

[风味特点]

1. 此菜是山东招远地区家乡风味名菜，现已流传于山东广大城镇乡间。
2. “招远丸子”是以地方名称取名的菜肴，此菜又称“山东蒸丸”与“招远蒸丸”。
3. 此菜常作为一般酒席的大件菜登席。其特点是：用料多样，汤鲜味美，丸子暄软鲜嫩，肥而不腻，酸、辣、咸、香俱全，别有风味。

火爆燎肉

〔主料辅料〕

猪臀尖肉.....400 克甜面酱.....50 克
酱油.....50 克绍酒.....25 克
葱.....50 克芝麻油.....10 克
姜.....3 克花生油.....125 克
蒜.....10 克味精.....2 克

〔烹制方法〕

1. 将猪肉洗净，切成长 4.5 厘米，宽 2.5 厘米，厚 0.2 厘米的片。葱姜均切成丝，蒜切片。
2. 将葱姜丝、蒜片与酱油、绍酒、芝麻油、甜面酱、味精放入肉片中，一起搅拌均匀，浸渍 10 分钟。

133

3. 炒勺内放入花生油，用旺火烧至十成热时，立即将渍好的肉片倾入，此时的火苗沿勺边直上，引燃勺里的油，火苗高达 0.6 米，随即用手勺急速拨搅肉片，同时颠翻炒勺，使肉片在火势熊熊的沸油中半燎半炒约 1 分钟，盛入盘内，上桌时外带大葱白，甜面酱即可。

〔工艺关键〕

1. 浸渍的时间要长一些，以便使肉片内部入味。
2. 要掌握好火候，甜面酱不能炒成黑色，炒过火后，则食之味苦。
3. 勺内的油要适量，过多则易爆出，使操作者难以制作。
4. 翻勺时，最好用后翻法，以免油爆出发生烫伤。

〔风味特点〕

1. 此菜是济南地区别具一格的风味菜肴，采用鲁菜“火爆”的技法，在油温达十成时，锅内的油料引燃，形成油助火势，火苗燎肉的奇景。
- 2，“火爆燎肉”其特点是成菜后颜色紫红，香嫩味美，食之略带燎焦味。用大葱白、甜面酱佐食，风味尤佳，是一款佐酒佳肴。

煎雏肉

〔主料辅料〕

猪里脊肉.....250 克 酱油.....10 克
花生油.....500 克 湿淀粉.....25 克
(约耗 50 克) 味精.....3 克
葱丝.....3 克 绍酒.....5 克
豌豆.....10 克 精盐.....4 克
姜丝.....3 克 白糖.....20 克
清汤.....125 克 玉兰片丝.....15 克
鸡蛋清.....15 克 花椒油.....5 克

〔烹制方法〕

1. 将猪里脊片成 0.3 厘米厚的大片，剖上多十字花刀（深度为肉片厚度 1/2），改切象眼块，用鸡蛋清、精盐、湿淀粉上浆抓匀。
2. 炒锅内注入花生油，中火烧至六成熟时，将肉片下入锅滑熟，捞出控净油。
3. 锅内留底油，用火烧热，加葱姜丝、玉兰片丝爆锅，再加入清汤、白糖、酱油、精盐、味精、绍酒、豌豆烧开后，用湿淀粉勾成浓烟芡，倒入滑好的肉片，淋上花椒油翻炒均匀，盛出装盘即成。

〔工艺关键〕

1. 剖刀时，刀距要均匀，并且不要刻的太深。
2. 过油滑时，油温不能过高，以四成熟为宜。
3. 勾芡后汤汁应成为浓烟芡，以能将原料包裹住为标准。

〔风味特点〕

1. 煎雏肉，是烟台地区的传统风味菜之一。因此菜选用猪身上最嫩的里脊肉，所以称之为“雏肉”。
2. 此菜虽曰“煎”，而实则为熘，但其特色在于用花椒油调味。所谓花椒油，即用芝麻油炸花椒。在微火上将花椒炸呈褐色，但不要将花椒炸糊，捞出花椒后的油称之为“花椒油”。
3. 此菜成菜后，芡汁红亮，食之鲜嫩醇香是一款风味特异的肉类菜肴。

挂霜丸子

[主料辅料]

熟肥猪肉.....125 克 食用香精.....1 滴
花生油.....750 克 面粉.....100 克
(实耗 75 克) 鸡蛋黄.....5 个
白糖.....175 克 青红丝.....5 克

[烹制方法]

1. 猪肥肉洗净切成绿豆大小的粒，拌上鸡蛋黄、面粉搅成厚糊状，做成直径 2.5 厘米的丸子(俗称栗子丸)。

2. 炒勺内放入花生油，烧至五成熟时，将丸子下锅，待外皮发硬后改用小火炸熟炸酥，捞出控净余油。

3. 勺内加清水、白糖，用微火熬糖，水分蒸发炒出霜后，倒入炸好的丸子，加入青红丝、香精不断颠翻，至糖凉发自挂霜均匀时盛出即可。

[工艺关键]

1. 熟肥肉不能煮的太烂，以能立住刀为宜。

2. 炸丸子时火不能太大，要用小火浸炸，使肥肉中的油浸出。

3. 熬炒糖时，待水分蒸发后，最好在出丝以前将丸子放入，这样才能出霜。

[风味特点]

1. 挂霜是山东菜独特的传统烹调技法之一，挂霜丸子又称为“糖酥丸子”。此菜之妙在于挂霜，所谓挂霜，是指在原料外表，挂上一层似粉似霜的白糖，霜也就是指糖经过水炒，使其又还原为白色。

2. 此菜霜白如雪，外皮焦酥香甜，内软嫩鲜美，是宴席中的甜菜佳品。

烤网油签

[主料辅料]

猪里脊肉.....300 克绍酒.....25 克
猪网油.....250 克味精.....5 克
葱丝.....15 克清汤.....50 克
姜丝.....10 克湿淀粉.....20 克
鸡蛋清.....50 克胡椒粉.....2 克
酱油.....30 克

[烹制方法]

1. 将猪里脊去筋，切长 4.5 厘米的丝，加葱、姜丝、酱油、绍酒、味精、胡椒粉、蛋清、精盐、清汤、拌匀备用。

2. 将猪网油切成长 35 厘米、宽 15 厘米的块，共切四块，将拌好的肉丝均匀地分成四份，分别放在网油上，包成“网油签”。用湿淀粉与蛋清调成糊，粘住“网抽签”封口处。

3. 放入烤箱内用旺火烤 20 分钟，待油签呈金黄色时取出，再切成长 3.3 厘米的长方块，整齐地摆在盘内即成。

[工艺关键]

1. 网油要选用新鲜的，最好选用裹在猪胃外边的花油。
2. 要用蛋清糊将封口封严。
3. 烤时应先烤封口的一面，再翻过来烤制。

[风味特点]

1. “烤网油签”是山东传统佳肴，广泛流行于城镇乡间，常作为酒菜登席。

2. 此菜采用烤的烹调方法，特别是选用猪网油为外皮，成菜后外皮酥脆，里肉软嫩，食后余香绕口，回味无穷。

油爆双脆

[主料辅料]

猪肚头	250 克	绍酒	20 克
鸡胗	150 克	精盐	3 克
葱末	3 克	熟猪油	750 克
姜末	1 克	清汤	65 克
蒜末	2 克	米醋	5 克
湿淀粉	25 克		

[烹制方法]

1. 用刀将肚头劈开，剥去皮，剔去筋，用清水洗净，先正面交叉打上十字花刀，然后在反面每隔 0.2 厘米打直刀，刀口深度为肚仁厚的 2/3，再改切成 1.5 厘米见方的块。
2. 将鸡胗每隔 0.2 厘米交叉打上多十字花刀，深度为鸡胗厚度的 2/3。
3. 取一只碗放入清汤、绍酒、味精、盐、醋、湿淀粉兑成芡汁。
4. 将剖好花刀的肚仁和鸡胗，用开水焯一下，随即捞出，控净水分，炒勺内放入猪油，用旺火烧至七、八成熟时，倒入焯好的鸡胗、肚仁，爆炸约二、三秒钟，急速倒入漏勺内控净油，勺内留油 50 克，放入葱、姜、蒜末，炸出香味后倒入肚仁、鸡胗，随即放入兑好的芡汁，急火爆炒，翻炒均匀后立刻出勺装盘。

[工艺关键]

1. 肚仁与鸡胗剞花刀和刀口要相互配合，刀距应基本相等，切好的块的大小也要求相等。
2. 用水烫及用油爆炸的时间要短，以保持原料脆嫩。
3. 烹调时的动作要求快，要用旺火操作，芡汁要挂均匀，不能出汤。

[风味特点]

1. 油爆双脆是山东传统名菜，此菜是在清代中期由“爆肚头”一菜演变而来，油爆是指滚油爆炒加料起锅，也就是说要求火力旺，速度快，动作敏捷，瞬间完成。
2. 油爆双脆一端上桌，便有一股淡淡的蒜香味飘溢开来，诱人食欲，那切成拇指般大小的肚块，盛在蓝花餐盘内洁白无瑕，细十字刀口经热油爆炸后微微张开，颇似欲放的花朵，褐色的鸡胗点缀其中，给人以清雅无华的美感，入口细品，但觉肉质鲜嫩，稍加咀嚼，脆嫩可口，如外带卤虾油蘸食，则别有风味。

汤爆双脆

〔主料辅料〕

猪肚头.....2个胡椒面.....0.3克
香菜末.....3克精盐.....2克
净鸡胗.....1克清汤.....750克
味精.....2克葱椒绍酒.....25克
酱油.....75克碱粉.....3克

〔烹制方法〕

1. 肚头用刀片开，剥去外皮，在清水中洗净，去掉里面的筋杂，外面剞十字花刀（深为肚厚的2/3），呈鱼网状。然后切成2.5厘米见方的块，放入碱粉与开水兑成的碱水中浸泡3分钟，捞出冲洗干净，放入清水中待用。

2. 将鸡胗剞成斜十字花刀（深为鸡胗厚的2/3），用清水洗净，放入另一碗内备用。

3. 汤锅内放入清水，置旺火上烧至八成熟时，先放鸡胗后放肚头一焯，立即捞在汤碗内，加葱椒绍酒（10克）拌匀，撒入香菜末、胡椒面。

4. 汤锅内放入清汤、酱油、精盐、葱椒绍酒（15克）置旺火上烧沸，打去浮沫，加味精浇入汤碗内，速上桌，落桌后将主料推入汤内即成。

〔工艺关键〕

1. 要求刀工要高，花刀均匀。做到刀下生花，汤里开花。
2. 选料要精细，汤汁要好，用开水焯原料时，必须先下鸡胗，因成熟度不同，后下肚尖，时间不能过长，否则质老。

〔风味特点〕

1. “汤爆双脆”系济南与“油爆双脆”合称“历下双脆”的传统风味名菜，已有200多年的历史，在1956年山东第一次风味名吃展销会上，得到好评。此菜以猪肚头和鸡胗为主料，加以清汤烹制而成。上席时，需将加工好的双脆与特制的清汤分别端上，待汤碗落桌后，将双脆入汤内，别有一番情趣。

2. 此菜棕白相间，色泽美观，质地脆嫩，汤味清鲜，蘸卤虾油食，滋味更美。此菜烹制后要随即食用，因肚头、鸡胗久煮易老。嚼而不烂。

九转大肠

[主料辅料]

熟猪肥肠.....750 克
酱油.....15 克
味精.....8 克
米醋.....50 克
白糖.....80 克
胡椒粉.....0.25 克
料酒.....50 克
肉桂面.....0.25 克
精盐.....4 克
砂仁面.....0.25 克
清汤.....250 克
蒜末.....5 克
香油.....15 克
香菜末.....6 克
葱末.....5 克
鸡油.....15 克
姜末.....5 克

(烹制方法)

1. 将熟肥肠的细尾切去不用，切成 2.5 厘米长的段，放入沸水中煮透捞出控干水分。

2. 炒锅内注入油，待七成熟时，下入大肠炸至金红色时捞出。

3. 炒锅内倒入香油烧热，放入 30 克白糖用微火炒至深红色，把熟肥肠倒入锅中，颠转锅，使之上色，烹入料酒、葱姜蒜末炒出香味后，下入清汤、酱油、白糖、醋、盐、味精、汤汁开起后，再移至微火上煨。

4. 待汤汁至 1/4 时，放入胡椒粉、肉桂面、砂仁面，继续煨至汤干汁浓时，颠转勺使汁均匀地裹在大肠上，淋上鸡油，拖入盘中，撒上香菜末即成。

(工艺关键)

1. 肥肠用套洗的方法，里外翻洗几遍去掉粪便杂物，放入盘内，撒点盐、醋揉搓，除去粘液，再用清水将大肠里外冲洗干净。

2. 将洗干净的肥肠先放入凉水锅中慢慢加热，开后 10 分钟换水再煮，以便除去腥骚味。

3. 煮肥肠时要宽水上火，开锅后改用微火。发现有鼓包处用筷子扎眼放气，煮时可加姜、葱、花椒，除去腥臊味。

4. 制作时要一焯、二煮、三炸、四烧。

[风味特点]

1. “九转大肠”是清朝光绪年间，由济南九华楼酒楼首创，店主杜某，是一个巨商。这位掌柜对“九”字有着特殊的爱好，什么都要取个九数，九华酒店设在县东北首，规模不大，但司厨都是名厨高手，对猪下水的烹制极为考究，烧制猪大肠时，下料重，用料全，五味俱全，相传一次九华楼店主设菜宴客，席间上有一道“烧大肠”，众人品尝后都赞不绝口，有一文士说，如此佳肴当取美名，这个文士一方面迎合店主喜“九”之癖，另外也是赞美高厨的技艺，当即取名“九转大肠”，同座都问是何典故？他说：“道家善炼丹，有九转仙丹之名，食此佳肴可与仙丹媲美。”举座无不为之叫绝，从此“九转大肠”声誉日盛，流传至今。

2. 《西游记》上有太上老君“九转金丹”的故事，而用九转来形容烹饪中的精烧细炼的认真精神，“九转大肠”的命名，反映了中国烹饪高超的技艺。

3. 此菜色泽红润，大肠软嫩，兼有咸、甜、酸、辣，鲜香异常，肥而不腻，久食不厌。

余芙蓉黄管

[主料辅料]

猪黄管.....10 根清汤.....700 克
鸡蛋清.....150 克火腿丝.....25 克
香菇丝.....25 克绍酒.....10 克
油菜丝.....50 克味精.....3 克
精盐.....5 克鸡胸泥.....100 克

(烹制方法)

1. 猪黄管用清水洗净，放入锅中加水在旺火上煮沸后，移至微火焖煮 2 小时，至八成熟时捞出，用清水洗净，撕去脂肪，再用沸水烫过，洗去油分，用筷子顶住一头。将其翻过来；用清水洗净备用。

2. 将剁好的鸡胸泥加上味精、绍酒、葱姜汁、精盐、鸡蛋清搅成鸡泥。

3. 取 5 根猪黄管截成长 5.5 厘米的段，用刀尖均匀地划成“蜈蚣”状。将鸡泥均匀地抹在黄管内，把火腿丝、冬菇丝、油菜丝相间地沾在黄管刀口翻开处，入笼蒸透取出。其余 5 根猪黄管也截成长 5.5 厘米的段，也用刀划成“蜈蚣”状，在沸水中焯一下。

4. 将鸡蛋清放入汤碗内，加清汤、精盐，用筷子搅匀，入笼置中火上蒸熟取出为“芙蓉”底。将加鸡泥和不加鸡泥的猪黄管相间地摆在“芙蓉”底上。

5. 净锅内放入清汤，加精盐、味精、绍酒，置旺火上烧开撇去浮沫，慢慢倒入汤碗中即成。

(工艺关键)

1. 打蜈蚣花刀时要悬刀剞，不能将猪黄管切断。

2. 制作芙蓉底时，蛋清和清汤的比例要相等。

3. 蒸猪黄管时要注意火候，一般蒸 5 分钟即可。

(风味特点)

1. “余芙蓉黄管”是采用余的烹调方法，以芙蓉蛋和猪黄管为主料的造型菜，此菜是济南传统的风味汤菜。

2. 猪黄管，俗称管挺，形如管状，柔韧有弹性。熟后变脆，是一种理想的汤菜原料。

3. 此菜选料严格，刀工火候非常讲究，成熟后汤汁清澈见底，味道纯正香醇，脆嫩爽口，营养丰富，是高级宴席的汤菜。

糟溜三白

[主料辅料]

鸡脯肉.....100 克 味精.....2 克
香糟酒.....85 克 鸡蛋清.....25 克
冬笋.....50 克 生姜水.....10 克
熟猪油.....250 克 鸡汤.....200 克
(实耗 50 克) 湿淀粉.....50 克
精盐.....1.5 克 桂鱼肉.....125 克
白糖.....20 克 鸡油.....250 克

[烹制方法]

1. 将鸡脯肉去筋，片成长 3 厘米的抹刀片，桂鱼肉片成长 3 厘米，宽 2 厘米，厚 0.2 厘米的片，将鸡片、鱼片分别放在两个碗内，加入鸡蛋清、湿淀粉浆好备用，冬笋切成片用开水来透。

2. 炒勺内放入熟猪油，烧至四成热时，将鱼片逐片下入勺中，滑熟捞出，再下入鸡片用筷子拨散滑透，倒入漏勺控净油。

3. 炒勺上火，放入鸡汤、精盐、味精、白糖、生姜水，开起后撇去浮沫，再下入冬笋、鱼片、鸡片，微火见开，随即放入香糟酒，移旺火淋入湿淀粉，沿勺边放入猪油，大翻勺，淋上鸡油，拖入盘中即成。

[工艺关键]

1. 选料要新鲜，刀口要均匀，三种原料的长度应基本相等。
2. 入油滑时油温不能过高，必须逐片下入勺内。
3. 香糟酒要在勾芡之前放入勺中，如放早了，香糟酒的香味就会挥发过多，糟香味就不突出。

[风味特点]

1. 香糟酒是用香糟与绍酒制成的一种调味品，香糟是用米制成的酒曲，有浓厚的酒香，用绍酒把香糟开，再经纱布过滤，澄清，即可制成气味芳香的香糟酒，可用于糟溜、糟烩、糟炒等烹调方法。

2. 此菜以烹调方法和原料颜色命名，因鸡脯肉、桂鱼片、冬笋，三片均色白，故名。糟溜三白是山东名菜之一，具有颜色乳白，质地软嫩清淡，糟香扑鼻，香味迥异的特点。

坛儿肉

[主料辅料]

猪硬肋肉.....500 克肉桂.....5 克
冰糖.....15 克姜片.....10 克
葱段.....10 克酱油.....100 克

[烹制方法]

1. 将猪肉切成 2 厘米见方的块，放入开水锅内煮 5 分钟左右捞出，用清水洗净。

2. 将肉块放入瓷坛子内，加入酱油、冰糖、肉桂、葱段、姜片、清水（以浸没肉块为宜），用盘子将坛口盖好，在中火上烧开，移至微火上煨炖约 3 小时，至汤浓肉烂即成。

[工艺关键]

冰糖加油，炒成糖色，再加肉块偏炒，使其上色均匀，因肉块外部骤热，蛋白质凝固，结成厚膜，保护肉块水分，煨炖之时不致溢出，成菜色红、酥烂、成形，可收三美之好。

[风味特点]

1. 坛儿肉为山东名菜，实为红烧肉，以瓷坛为加热工具，故名。成菜颜色红亮，汁少味浓，肥而不腻，瘦而不柴，因不着铁器，毫无异味，香醇可口。

2. 现今坛儿肉，可用砂锅烧制，然后改盛小瓷罐上桌，一人一份，干净卫生。

四喜丸子

[主料辅料]

猪肥肉.....100 克湿淀粉.....75 克
八角.....2 克葱末.....25 克
猪瘦肉.....400 克葱油.....25 克
绍酒.....10 克姜末.....25 克
水发冬菇.....25 克花生油.....1000 克
味精.....1 克 (约耗 75 克)
净冬笋.....25 克酱油.....50 克
清汤.....100 克花椒.....2 克
鸡蛋.....1 个

[烹制方法]

1. 肥肉切成 0.3 厘米见方的丁，瘦肉剁成细茸，放入碗内，入鸡蛋，加葱末、姜末、湿淀粉 (50 克)、酱油 (25 克)、绍酒 (5 克) 拌匀，做成 4 个大小一致的丸子备用。冬菇、冬笋洗净均切成片。

2. 炒锅内加入花生油，中火烧至六成热时放入肉丸，炸至金黄色取出，放入碗内加花椒、八角、酱油 (25 克)、清汤、绍酒 (5 克)，入笼用旺火蒸 30 分钟取出，摆入大盘内。原汤滗入汤勺内，加冬笋片、冬菇片，旺火烧开，用湿淀粉勾芡，放味精、葱油搅匀，浇在丸子上即成。

[工艺关键]

1. 肥瘦肉比例为 6 : 4，过肥，太腻，不易成形；过瘦，肉丸质柴，口感不佳。

2. 旺火汽足，蒸 30 分钟即可，若蒸过烂，形质皆逊。

[风味特点]

1. “四喜丸子”即四个色、香、味俱佳的肉丸所构成，寓人生“福、禄、寿、喜”四件喜事。常用于喜寿宴席中的压桌菜，以取其吉祥之意。

2. 此菜经炸、蒸等技法制作而成，四丸成盘，色泽红润，鲜香糯嫩，入口即散，老幼咸宜。

锅烧肘子

[主料辅料]

带皮猪肘子(去骨)绍酒.....50克
.....75克甜面酱.....25克
清汤.....75克精盐.....5克
酱油.....75克姜.....25克
花生油.....1000克花椒盐.....5克
(约耗100克)湿淀粉.....200克
葱段.....125克鸡蛋.....50克
味精.....3克

[烹制方法]

1.选皮薄、毛孔细小的新鲜的猪肘子，剔去骨头，修整成圆形，再将肘子放入水锅中，在旺火上煮透，取出洗净。

2.将肘子皮朝下，放入卤锅中加热，煮至五成熟时捞出，皮朝上放在墩子上，切成1.5厘米厚的大片，皮朝下摆入碗里，加入酱油、绍酒、味精、姜片、葱段、清汤，上笼蒸30分钟取出，沥净汤汁。

3.用湿淀粉、鸡蛋调和成糊，将一半糊摊放在平盘内，把肘子皮朝下摆在糊的上面，再将剩余的糊均匀地倒在肘子上面。

4.炒锅上火放入花生油，在中火上烧至七成热时，移至小火上，端起盛肘子的平盘，使盘接近油面，轻轻地将肘子保持原型，推入油内炸至稍硬时，用漏勺将肘子捞起，将锅移至旺火上，待油温达八成热时，下入肘子炸至金黄色，肉面酥脆时立即捞出沥净油，切块摆入盘内保持肘子原形。

5.将葱劈为四瓣，切成3厘米长的段放一碟内，另取一碟放上甜面酱，外带上椒盐碟、荷叶饼，用以佐食。

[工艺关键]

- 1.煮肘子时要先将外皮用刀刮干净，不要带毛。
- 2.炸制时要用勺轻轻推动，使其火候均匀。
- 3.炸好改刀时最好能保持肘子的圆形，或者改摆成马鞍形。

[风味特点]

1.锅烧，是山东菜系的烹调方法之一。锅烧之法由来已久，元《饮膳正要》中就有锅烧肉的记载。以后逐渐演变为精肉鸡禽等菜肴，锅烧肘子就是在“锅烧肉”的基础上演变而来的。

2.“锅烧肘子”乃济宁名菜，其制法精细，工艺复杂，需经过水煮、笼蒸、挂糊、油炸等多道程序方可完成，尤其是在火候的掌握上，必须恰到好处，才能达到外香酥，内软嫩，色味俱佳的要求。此菜色泽金黄，外焦里嫩，干香无汁，肥而不腻，食用时可配带佐料，如甜面酱、椒盐、大葱、荷叶饼或荷叶卷，随其所好，任其选用，则另有一番风味。

冰糖肘子

[主料辅料]

带皮、骨肘子...1个
花椒油.....25克
(约重1250克)冰糖.....150克
清汤.....75克
花生油.....1000克
糖色.....82克(约耗75克)
葱段.....30克
酱油.....25克
湿淀粉.....10克
绍酒.....20克
姜片.....15克

[烹制方法]

1. 将肘子用火筷子叉起，架在火上烧至皮面发焦时，放入80℃的温水中泡透，用刀刮净焦皮，见白后洗净，用刀顺骨劈开至露骨，放入汤锅中，煮至六成熟捞出，趁热用净布擦干肘皮上面的浮油，抹上糖色，晾干备用。

2. 炒锅内放入花生油，用中火烧至八成热时，将猪肘放入油内，炸至微红，肉皮起皱纹或起小泡时捞出，用刀剔去骨头，从肉的里面划成核桃形的块(深度为肉的2/3)。

3. 取大碗一个，将肘子皮朝下放入碗内，把冰糖砸碎放入碗内，然后放入酱油、绍酒、清汤(40克)、葱、姜上笼，用旺火蒸烂取出，扣在盘内，将汁滗入锅内，再加入清汤(35克)，用湿淀粉勾芡，加入花椒油，淋在肘子上面即成。

[工艺关键]

1. 猪肘捞出，用净布擦干水分，用蜂蜜在肉皮上抹匀，趁热入油锅中炸之，以皮色微红，起有小泡为度，此法涨发的肘皮，尤为酥松可口。

2. 蒸猪肘，旺火汽足，约需2小时之久，以软烂成形为度。

[风味特点]

此菜是用冰糖与肘子，经烤、炸、蒸等技法合烹而成的山东名菜，乃“济南三肘”之一。成菜色泽红亮，香甜味浓，肥而不腻，质地酥烂，肘香肉鲜，引人食欲，广泛流传于全国各地，常作为大件菜登席。

全爆

[主料辅料]

虾仁.....5 克 鸡胗.....40 克
姜末.....3 克 鱿鱼卷.....15 克
鸡片.....40 克 味精.....2 克
蒜末.....5 克 猪黄管.....10 克
鱼肉丁.....30 克 清汤.....50 克
鸡蛋清.....2 个 青豆.....15 粒
绍酒.....15 克 冬笋.....15 克
肚头(划好的) ...50 克(约耗 75 克) 熟猪油.....500 克
湿淀粉.....50 克
荸荠.....15 克 腰丁.....40 克
葱末.....5 克 精盐.....2 克
虾油.....25 克

[烹制方法]

1. 将鸡胗洗净切开，揭去内筋皮，片净白筋打“十”字花刀，与虾仁、鸡片、鱼丁、肚头、腰丁分别用鸡蛋清、湿淀粉(35 克)、精盐(1 克)拌匀上浆。黄管用刀尖划成“蜈蚣”形，切成长 3.5 厘米的段。荸荠去皮洗净，切成厚 0.3 厘米的片。冬笋切成厚 0.2 厘米的小象眼片。

2. 炒锅内加入清水置旺火上烧开，将荸荠片、冬笋片、青豆放入开水中焯一下待用。

3. 取一个碗放入清汤、湿淀粉(25 克)、绍酒、味精、精盐(1 克)，调匀成汁。

4. 炒锅内放入熟猪油，中火烧至六成热时，先将虾仁、鱼丁、鸡片、鸡胗、腰丁倒入锅内，均匀划开后，下入肚头拨动几下捞出。炒锅内留油 40 克旺火烧热，放葱、姜、蒜末炸出香味，将划好的主料和鱿鱼卷、黄管、青豆、荸荠片、冬笋片迅速倒入碗内芡汁，颠翻出锅即成。跟虾油上桌。

[工艺关键]

1. “全爆”为旺火速熟菜式，要求刀工精细，动作迅速，火候适当。

2. 调料中若加醋少许，可以提鲜解膻。

3. “全爆”要求色汁立芡，其关键在于芡的多少、稀稠要适当，吃后盘内无汤汁，颜色明亮。

[风味特点]

“全爆”是济南的传统名菜，选料精细，品种多样，集鸡、鱼、虾、腰、肚、胗、管(黄管)等多种原料于一肴，运用鲁菜的擅长技法“爆”制而成，故名。成菜鱼香、鸡嫩、卷美、肚脆，旺油爆汁，口味咸鲜，营养丰富，风味隽永。

炸脂盖

[主料辅料]

羊五花肉.....300 克 姜片.....10 克
酱油.....20 克 甜面酱.....15 克
鸡蛋.....1 个 蒜片.....10 克
湿淀粉.....35 克 花生油.....750 克
葱段.....30 克 (约耗 75 克)
芝麻油.....5 克 蒜瓣.....2 克

[烹制方法]

1. 将羊肉洗净放入冷水锅内，煮 5 分钟至血水浸出，再捞出晾凉，切成长 8 厘米、宽 3.5 厘米、厚 0.8 厘米的片，平放在盘内，加入酱油、葱段 (10 克) 、姜片、蒜片入笼蒸烂 (约 90 分钟) 取出，滗净汤汁，去掉葱、姜、蒜片。鸡蛋打入碗内，加入湿淀粉搅匀成糊。

2. 炒锅内放入花生油置中火上烧至八成熟时，将肉片周身沾匀鸡蛋糊放入油内，炸到九成熟时捞出；待油温升至九成熟时，再投入肉炸成金黄色捞出。

3. 将炸好的肉片切成斜块，摆入盘内即成。上桌时随带料碗 (甜面酱与芝麻油一起拌匀盛于一碟内；葱段、蒜瓣同盛另一碟中) 佐食。

[工艺关键]

1. 制作此菜要领有三，一是肉要酥烂，二是炸时重油，三是跟料碟上桌。
2. 此菜主料亦可用猪五花肉，选用肥瘦相间的部位，肉要带皮，下酱锅煮熟烂，改刀挂蛋糊炸制而成，其味咸鲜，酥香味浓，肥而不腻。

[风味特点]

1.“ 炸脂盖 ” 是济南回族的传统风味菜肴，由老马家饭馆所经营，为 1956 年全省名吃展销品种之一。该店座落在济南 “ 大观园 ” 内，早在 50 年代就以烹制独具特色的回族菜肴名噪泉城。

2. 成菜色泽金黄，外酥里嫩，以甜面酱、芝麻油、大葱、蒜泥蘸食，别具风味。

单县羊肉汤

[主料辅料]

青山羊肉.....10 千克葱段.....150 克
草果.....25 克白芷.....150 克
羊油.....1500 克姜片.....100 克
良姜.....50 克精盐.....250 克
羊骨.....5000 克香菜末.....100 克
桂子面.....25 克花椒水.....500 克
花椒.....150 克 (羊油同红辣椒合成)
酱油.....250 克桂皮.....50 克
丁香面.....10 克陈皮.....25 克
红油.....1500 克芝麻油.....150 克

[烹制方法]

1. 将羊肉洗净，切成长 10 厘米、宽 3.3 厘米、厚 3.3 厘米的块；羊骨砸断铺在锅底，上面放上羊肉，加水至没过肉，旺火烧沸，撇净血沫，将汤滗出不用。另加清水 70 千克，用旺火烧沸，撇去浮沫，再加清水 5 千克，开锅后撇去浮沫，随后把羊油放入稍煮片刻，再撇一次浮沫；将花椒、桂皮、陈皮、草果、良姜、白芷等用纱布包起成药料包，与姜片、葱段、精盐同放入锅内，继续用旺火煮至羊肉 8 成熟时，加入红油、花椒水，煮约 2 小时左右即可。此后汤锅要始终保持滚沸，否则汤色泛青。

2. 捞出煮熟的羊肉 50 克，顶丝切成薄片，放入碗内，略加丁香面、桂子面、酱油、芝麻油，由锅内舀出原汤盛入碗内，撒上香菜末即成羊肉汤。喜食辣者，可加辣酱油或配以荷叶饼卷大葱段食之。

[工艺关键]

1. “单县羊肉汤”由于投料的不同，又可分为“天花汤”、“口条汤”、“肚头汤”、“曲眼窝汤”、“奶渣汤”、“马蜂窝汤”、“三孔桥汤”等等。味道各具特色，但千变不离其宗。

2. “单县羊肉汤”系奶汤类，汤锅里始终保持滚沸，否则汤色冷青，鲜味不足。

[风味特点]

1. 单县地处鲁西南平原地带，气候温和，牧草丛生，名产青山羊膘肥肉嫩。名闻有口皆碑的“单县羊肉汤”即选用此羊制成。“单县羊肉汤”已有 180 余年的历史，1807 年由单县人士徐桂立、曹西胜、朱克勤三人开设的“三艺和”羊汤馆始创。后“三艺和”分店经营，因徐桂立技艺高超，选用料精，调味料全，制作精细，故而“单县羊肉汤”以徐家为正宗，流传至今为山东独具一格的传统风味名吃。

2. 单县羊肉汤投料讲究，制作精细，调味丰富，汤质呈乳白色，入口不腥不膻，香醇不腻，味道鲜美，回味悠长。尤以“伏天”的羊肉汤最佳，这时的青山羊肉肥质嫩，特别出味，能品尝“伏羊汤”，堪称一种快事。中医有冬病夏治一说，伏天喝辛温大热之羊肉汤，汗流浃背，至冬身体强壮，尤能御寒，可以预防一切由寒邪诱发的疾病，有一定的食疗作用。

紫酥肉

[主料辅料]

带皮五花肉...500 克花椒.....10 克
酱油.....20 克青萝卜或黄瓜...25 克
大葱白.....100 克花生油.....1000 克
姜片.....10 克(约耗 50 克)
甜面酱.....25 克精盐.....3.5 克
料酒.....50 克

[烹制方法]

1. 将大葱白洗净，剥去外皮，一劈为二，然后切长段；青萝卜洗净，亦切与葱白同长的条；姜洗净，切片，甜酱、葱段、萝卜条分别盛在 2 只小吃碟里。将带皮五花肉切成 7 厘米长，2.5 厘米厚的长条。

2. 将五花肉条放开水锅内煮至八成熟时捞出凉透，放入碗内，加入精盐、料酒、酱油、葱段、姜片、花椒等，上笼蒸至熟烂时取出晾凉。

3. 炒勺内放入花生油，待油温升至七成热时移置微火上，将肉入勺炸制，待呈紫红色时捞出，皮朝下放在英墩上，将上面一层用平刀片下，改成薄片，原形铲在盘内，肉片朝上，呈马鞍形即可。

4. 上桌时；将双份的甜面酱碟、葱白碟、萝卜条碟对称地放在紫酥肉的周围，以肉蘸甜酱、佐大葱段、萝卜条而食。

[工艺关键]

1. 五花肉在入味蒸制时，用中小火，蒸至极烂。时间 2 小时以上。

2. 炸紫酥肉时，见肉条一变色即刻捞出，炸的时间长，紫酥肉发干发柴，失去酥松软烂的特点。

[风味特点]

此菜力孔膳名肴，色呈酱紫色，酥松软烂，醇香浓厚。这紫色厚味，恰与孔府“同天并老”“安富尊菜”的气派相烘托，故名“紫酥肉”，并被列为传统佳肴。上筵之时，配以葱段、瓜条、甜酱佐食，则馥郁甘爽，别具风味。

灯碗肉

[主料辅料]

鲜羊腱子肉...200 克香油.....5 克
清汤.....50 克葱末.....4 克
酱油.....10 克醋.....10 克
花生油.....750 克姜末.....4 克
(实耗 6 克) 料酒.....5 克
精盐.....3 克蒜末.....4 克

[烹制方法]

1. 将羊腱子肉顶丝切成薄片。花生油入勺烧至六成热，把肉片放入，用铁筷子划散，炸至浮起呈灯碗状时，捞出控净油。

2. 勺内留少许油，加葱姜末偏炒出香味，烹入醋、酱油，加清汤、精盐、料酒调好口味，沸时放入炸好的腱子肉，颠翻两次，快速淋粉芡，加香油、蒜末，颠翻出勺即可。

[工艺关键]

1. 一定要选用羊腿上的腱子肉，否则成不了灯碗形。
2. 蒜末在临出锅时放入，颠翻出蒜香味后再装盘。

[风味特点]

灯碗肉是鲁西地区的时令名肴，一般在中秋节后到冬至节前食用。它选用鲜羊腱子肉经油炸后烹汁而成，成品色泽棕红，蒜香扑鼻。因腱子肉有筋，油炸后，犹如鲁西农村的油灯碗，故名灯碗肉。

熘腰花

[主料辅料]

猪腰子.....400 克玉兰片.....12 克
清汤.....150 克醋.....5 克
湿淀粉.....15 克水发木耳.....8 克
酱油.....30 克香油.....2 克
豆瓣葱.....6 克青菜.....15 克
精盐.....1 克香菜梗.....5 克
蒜片.....5 克花生油.....500 克
味精.....2 克

[烹制方法]

1. 将腰子一片两开，片去腰臊，先用斜刀在腰子肉面上锲成一条条平行刀纹，再转一个角度，用直刀锲成一条条与斜刀成直角相交的平行刀纹，然后每片改四刀窄长条。

2. 用清汤、湿淀粉、酱油、味精，香菜梗、香油兑成汁水。玉兰片、木耳、青菜均切象眼片。

3. 先将腰花入沸水内一氽，捞出控净水。勺内放入油 500 克烧至九成热时倒入腰花一冲，迅速捞出，控净油分。

4. 勺内加底油 25 克烧热，用葱、蒜爆锅，随即烹入醋，加玉兰片、木耳、青菜偏炒，再放入腰花及兑好的汁水快速翻炒成浓熘芡，盛出即成。

[工艺关键]

1. 猪腰子在进行刀工处理时，应撕去外皮，片净腰臊。改刀时，刀距应均等，深度一致，直刀为原料的 4/5，斜刀略浅，每片腰子以改四刀为宜，俗语有“烧三熘四”之说，烧，指烧腰花；熘，指熘腰花。这句话的意思是：做“烧腰花”时直刀的刀距略宽一些，每片腰花是三刀，而“熘腰花”刀距较密，每片腰花为四刀。

2. 此菜肴的命名虽然冠以“熘”，但从操作方法上看，实际是采用了“爆炒”技法。因此，需兑汁芡。但此芡汁应多于其他“爆炒”菜肴的芡汁。制作过程中要求操作敏捷，环环紧扣，一气呵成，保持腰子的脆嫩特点。

[风味特点]

以福山为代表的胶东菜，以烹制海鲜和猪内脏而享有盛誉。熘腰花便是传统名品。它是将猪腰子切开，片去腰臊，打上麦穗花刀，红水氽、油冲，采用爆炒法制成，但芡汁较熘菜略浓。此菜历史悠久，古籍中记载：“将猪腰切开，剔去白膜，筋丝，背面刀界花儿，落滚水微焯，滤起，入油锅一炒，加小料葱花、芫荽、蒜片、椒、姜、酱汁、酒、醋、一烹即成”。后经不断完善，成为现在的“熘腰花”。现在介绍的是民国年间烟台芝罘街上“同和楼饭店”的烹制方法。

椒泥排骨

[主料辅料]

猪排骨.....500 克清汤.....200 克
葱丝.....10 克花生油.....1000 克
白糖.....125 克(约耗 100 克)
姜丝.....10 克酱油.....50 克
葱椒泥.....20 克醋.....30 克
料酒.....25 克香油.....10 克

[烹制方法]

1. 将猪排骨剁成 3 厘米长的段，用酱油、料酒腌渍入味。将炒勺放旺火，加花生油烧至八成熟时，把排骨放入，炸至淡黄色时捞出。
2. 炒勺内留油，放入葱姜丝稍偏，随即用手勺拨至勺边。炒勺内放白糖，炒至鸡血红色时，烹入醋及料酒，并随之加入清汤、酱油、葱椒泥(一半)、白糖及炸好的排骨，旺火烧沸，用小火至汤将尽时，放入另一半葱椒泥，颠翻均匀，淋香油出勺即可。

[工艺关键]

1. 排骨过油用酱油腋渍，使之人味。
2. 葱椒泥要分两次投放，第一次使味入肌里，香透入骨；第二次使椒香扑鼻，诱人食欲。

[风味特点]

葱椒味是济南菜中独具特色的味型。它用料酒、花椒，二者混合泡透后，加章丘大葱白，细剁成泥，其味麻、香、鲜、浓。此菜以葱椒泥为调味品烹制，排骨熟后，色泽深红，表面光亮，葱椒味浓，甜咸适口，软韧耐嚼，热食冷吃均佳，为佐酒佳肴。

炒里脊丝

[主料辅料]

猪里脊肉.....150 克味精.....2 克
(外脊肉亦可) 清汤.....150 克
蒲菜.....50 克鸡蛋清.....1 个
水发玉兰片.....50 克湿淀粉.....30 克
青蒜.....50 克姜末.....5 克
精盐.....4 克葱末.....5 克
料酒.....10 克熟猪油.....500 克

[烹制方法]

1. 将猪里脊肉片成大薄片，再顺着肉的纹理切成细丝。放入碗内，加精盐、蛋清、湿淀粉抓匀。青蒜洗净，切成 3.3 厘米长的段，蒲菜、玉兰片均切成同样长的细丝，用沸水余过。

2. 炒勺放在中火上，倒入熟猪油，烧至五成熟时，将上好浆的里脊丝下入油内，用铁筷子迅速打散，滑至变白九成熟时倒入漏勺。勺肉留油少许，放葱、姜末，煸出香味，放入蒲菜、玉兰片、里脊丝、青蒜苗、清汤、精盐、料酒炒匀，沸起后，放入味精，盛汤盘内即可。

[工艺关键]

1. 顺着里脊肉的纹理切丝，不易断碎，熟后质嫩。
2. 烹汤迅速，时间要短，旺火快炒，一烹即出锅。

(风味特点)

1. 炒里脊丝南北皆有，极为普通，但济南与其他地区的做法完全迥异。它选用的盛器不是平盘而是汤盘，烹炒出来的菜肴要有三分汤口。里脊丝先划后炒，配以玉兰片丝、青蒜苗段、烹汤炒制后，色白滑嫩，清鲜淡雅，食之爽口不腻，佐酒下饭皆宜。

2. 相传，此菜为一挑担小贩所制。小贩每日挑担走街串巷，本小利薄，中午饭一般自带干粮。但终究敌不住饭馆的荤香，于是有时便到小饭馆里要上一盘炒肉丝下饭，但是光吃菜不喝汤，难以下咽。要份汤还得花钱。精明的小贩一打算便把跑堂的叫过来，让他告诉大师傅，大大的青头(配料)放上，完事烹两勺汤，换个汤盘盛来。于是，小贩连吃加喝全解决了。时间一长，这种做法便成为一款固定模式流传下来。

红烧肘子

[主料辅料]

带皮猪肘	1250 克	酱油	400 克
葱段	20 克	精盐	8 克
姜	15 克	昧精	2 克
花椒	4 克	白糖	25 克
大料	3 克	绍酒	25 克
桂皮	2 克	糖色	5 克
砂仁	1 克	湿淀粉	20 克
豆寇	1 克	花椒油	15 克
丁香	1 克	清汤	750 克
草果	1 克	花生油	100 克
小茴香	2 克		

(烹制方法)

1. 将猪肘放开水锅内煮至五成熟后取出，擦干皮面的水，趁热抹上糖色，略凉后放入八九成热油中炸到微红，捞出控净油，用刀在肉面楔成核桃形的小块（深到肉皮）。

2. 锅内加底油烧热，加白糖炒至深红色时加清汤、绍酒、酱油、精盐、葱姜、猪肘、用花椒、大料、桂皮、砂仁、豆寇、丁香、草果、小茴香，制成一个药料袋放入锅内，用慢火炖至八成熟时，取出猪肘，皮面朝下，放大碗内加原汤、葱姜，上屉蒸至酥烂，滗出汤，把猪肘扣在盘内。

3. 将原汤放入勺内加味精烧开，用湿淀粉勾芡，淋上花椒油，浇在猪肘上即成。

[工艺关键]

1. 猪肘又可分为前肘和后肘。前肘也称为“前蹄膀”，在猪的前腿膝盖上部与夹心肉的下方。“后肘”也称“后蹄膀”、“豚蹄”，位于猪后腿膝盖部上面和坐臀肉、抹裆肉、黄瓜肉的下方，末端接扇面骨。肘肉皮厚、肉瘦而胶质多，红烧肘子选用前后肘均可，以后肘较好。

2. 改刀时要求刀距均匀，深度适宜，即要深至肉皮，又要保持皮面完整。

3. 掌握好火候，使成品达到酥烂香醇。

(风味特点)

“红烧肘子”是鲁菜宴席中传统的大件菜，选用带皮去骨的猪肘子为主料，经过水煮，过油，慢火炖制而成，成品色泽红润明亮，造型优美大方，质地酥烂软糯，口味香醇不腻，在山东举办的“首届鲁菜大奖赛”上被评为十大名菜之一。

中国名菜齐鲁风味禽蛋类

德州扒鸡

[主料辅料]

活鸡.....500 克口蘑.....10 克
姜.....5 克酱油.....250 克
精盐.....25 克抬糖.....50 克
花生油.....2500 克草果.....0.5 克
桂皮.....5 克草寇.....0.5 克
丁香.....5 克山奈.....5 克
花椒.....5 克大小茴香.....5 克
陈皮.....5 克白芷.....0.3 克
砂仁.....0.5 克

[烹制方法]

1. 在活鸡颈部横割一刀，将血放净，用摄氏 60 —70 热水冲烫，去净羽毛，剥掉脚上老皮，在肛门处横开 3 厘米长的刀口，取出内脏并将肛门割去，用清水洗净。将鸡左翅从颈下刀口处插入，使鸡翅由嘴内侧伸出，别在鸡背上，再将鸡右翅也别在鸡背上。将鸡腿用刀背砸断，并在一起交叉将鸡爪塞入腹内，晾干水分。

2. 恰糖加清水 50 克调匀，均匀地涂在鸡身上。锅内放入花生油，上中火烧至八成热，将鸡放入油锅，炸至金黄捞出，沥干油。

3. 锅内放入炸好的鸡，加清水以没过鸡为准，调料研碎用布包好，和口蘑、酱油、精盐、生姜一并放入锅内，用筷子将鸡压住，上大火烧沸，滗去锅内浮沫，移至小火上焖煮，将鸡煮至酥烂时即可。捞鸡时切勿将鸡皮损坏，以免影响外形美观。

[工艺关键]

1. 煮鸡时，大火烧开后应马上移至小火并保持卤汤微滚的程度，火候不宜过大，否则就会将鸡煮成烂泥，成形不佳。

2. 烫拔羽毛时，水温不宜太热或太凉，太热不易拔去细毛。炸后色泽发白，水温太凉则炸后色泽不美观。

3. 一锅煮多只鸡时，鸡的老、嫩程度要基本相同，否则嫩鸡已酥烂，而老鸡火候不够影响其风味。

[风味特点]

1. 德州扒鸡是山东德州市的传统名肴，由德顺斋烧鸡店的韩世功等师傅所创制，至今已有 70 余年。他们总结了几百年做鸡的经验，做到了工艺精、配料全、焖得酥烂脱骨、香味实足。1956 年在全国食品展销会上，被评为一等奖；1981 年分别被商业部和山东省评为优质食品；1983 年被评为全国五大名牌鸡之一。

2. 此菜色泽金黄，表皮光亮，肉质酥烂，香味扑鼻，热时手提鸡骨一抖，骨肉自然分离。该菜凉食热食均可，冷食风味尤佳。

福山烧鸡

[主料辅料]

鸡.....500 克精盐.....20 克
八角茴香.....0.5 克葱.....50 克
姜.....25 克酱油.....15 克
花生油.....1000 克高粱桔.....13 厘米
饴糖.....25 克五香粉.....0.5 克

[烹制方法]

1. 将鸡去毛去内脏洗净，剁去小腿。姜切片，葱切丝，八角茴香碾碎与精盐均匀地涂在鸡身上，腌渍 3—4 小时后，用洁布搌干。将鸡的两条大腿骨砸断，在鸡腹上切 3 厘米长小口，把鸡的两条腿交叉塞入腹内，用高粱桔顺肛门处插入，撑在鸡脯下头的软骨上。将饴糖加清水 50 克调匀，均匀的涂在鸡身上。

2. 锅内倒入花生油，上大火烧至八成热时，将鸡放入锅内。炸至呈紫红色捞出，控净油待用。

3. 把葱、姜切成末，与五香粉调匀填入鸡腹内，把鸡放入一盘内，浇上酱油，撒上精盐，上屉用旺火蒸 15 分钟取出，将鸡腹内高粱桔取出即可。

[工艺关键]

1. 鸡在腌渍时要勤翻动，使其入味均匀。
2. 鸡身上饴糖不要涂的过厚，以免在炸时颜色过深，影响色泽。

[风味特点]

福山烧鸡是山东省烟台市福山县的传统菜。福山名厨辈出。遍及国内外，素有“厨师之乡”的美誉，其传统佳肴美不胜收。烧小鸡，相传在明代福山民间已广为流传。其主料需选用当地产的一种食鸡，经精细初加工后，再炸、蒸而成。因其体较小，又为当年雏鸡，又名烧小鸡。民国初期烟台“顺香斋”餐馆所制最佳。现“松竹林”饭店承袭旧制有所发展，烧制的小鸡形态美观，红润油亮，肉嫩味香，浓郁醇厚，软绵适口，成为久盛不衰的传统名肴。

济南肴鸡

[主料辅料]

公鸡一只.....500 克 盐.....25 克
大茴香.....0.5 克 桂皮.....5 克
姜片.....5 克 花椒.....0.5 克
红曲.....50 克 丁香.....5 克
草果.....0.5 克 自芷.....0.5 克
葱段.....10 克

[烹制方法]

1. 将鸡宰杀去净羽毛，开膛去内脏用清水洗净，把翅膀、鸡腿盘起备用。
2. 取一盆，将鸡放入并加入盐水，以没过鸡为宜，腌渍 24 小时。
3. 腌后用水冲净，用葱段、姜片、花椒 1/2 塞入鸡腹内。
4. 取一铁锅，锅内入清水烧开，将全部辅料用洁布包好放入锅内，再将剩下的 1/2 葱、姜连同腌渍好的鸡一道放入锅内煮沸后，改小火煮 2 小时取出，挖出腹中葱、姜即成。

[工艺关键]

1. 腌渍鸡时，放盐要适度，不要过咸或过淡，过咸使人受不了，过淡则影响其风味。
2. 煮鸡时，煮沸后一定要改小火，以免将鸡煮得过烂，失去其风味。

[风味特点]

1. 济南肴鸡至今已有 200 年的历史，由齐鲁斋熟食店所创。该菜继承了传统制做方法，做到了选料精，配料全，烹制精细等特点。
2. 此菜色泽红润美观，肥嫩适口，越嚼越香，风味甚佳。

黄焖全鸡

[主料辅料]

雏鸡 1 只...约 750 克 酱油.....50 克
姜.....2 片 清汤.....150 克
葱.....2 段 精盐汁.....3 克
八角.....5 克 绍酒.....10 克
湿淀粉.....30 克 花椒油.....5 克
黄酱.....40 克 花生油.....1000 克

[烹制方法]

1. 将鸡宰好，剁掉嘴尖，爪尖，再整鸡脱骨、洗净，放在盘内。酱油(20 克)、黄酱(10 克)调匀抹在鸡身上浸养。

2. 炒锅置中火上，加入花生油，烧至七成热时，将鸡皮朝下放入锅中，炸至鸡皮呈金黄色捞出控油。

3. 炒锅内留油 50 克，放入葱段、姜片、八角；葱姜呈黄色时，加入黄酱、酱油、清汤、精盐，再把鸡倒入。烧开后，锅移至小火上，加盖偎炖 10 分钟将鸡翻个，至炖熟时出锅控汤，肉皮面朝下放入大碗内，倒入炖鸡的原汤，入笼用旺火蒸 20 分钟，熟透时出笼，原汤滗出，再把鸡扣入大碗内。

4. 原汁倒在炒锅内，中火烧开后，用湿淀粉勾薄芡，加绍酒、花椒油，浇在鸡上即成。

[工艺关键]

加工精细，整鸡脱骨，保持原型；工于火候，须用微火焖偎，方能达到透疏肉烂，著到肉离。

[风味特点]

黄焖全鸡是济宁地区历史悠久的传统名菜，制作此菜，因为秋天为黄金时节，主料必须选用当年嫩鸡。此菜为济宁历史名店“温泰和”的看家菜之一，现济宁饭店特级烹调师翟延忠制作此菜尤为擅长。此菜色呈枣红，鸡肉软烂，原汁原味，鲜咸适口，味浓厚而醇香。

“寿”字鸭羹

[主料辅料]

白煮鸭脯.....250 克鸡蛋清.....3 个
火腿.....40 克三套汤.....400 克
水发口蘑.....15 克料酒.....15 克
水发冬笋.....15 克精盐.....1.5 克

[烹制方法]

1. 将鸭脯。冬笋切成 1 厘米见方的丁，口蘑一片为二，火腿切成 5 厘米，宽 0.5 厘米、厚 0.1 厘米的条。水发口蘑、冬笋用毛汤氽过备用。
2. 取一平盘，正面抹上油备用。
3. 将蛋清打成雪丽糊，放入盘中用抹子修成直径 15 厘米、厚 1 厘米的圆形，上面用火腿摆成寿字，放人笼内，慢火蒸 2 分钟取出。
4. 勺内加入三套汤、鸭丁、笋丁、口蘑、料酒、精盐，见开打去浮沫，倒入汤盘内，将蒸好的“寿”字推入盘内即成。

[工艺关键]

以鸡、鸭、猪肘三等分调制而成的汤，称为“三套汤”。其原料有：肥鸭 3 只（重约 4500 克）、肥母鸡 3 只（重约 3700 克）、猪后肘 3 只（重约 45 血克）、母鸡腿肉（500 克）、鸡里脊肉（500 克）、猪后腿骨（4500 克）、大葱白（25 克）、姜片（25 克）、花椒（2 克）、精盐（5 克）。制法为：将鸡、鸭宰杀褪毛，开腹取脏，冲洗干净，腿骨敲断备用；鸡腿肉和鸡里脊分别剁成细茸，各盛入一容器内，分别加入清水调制成糊状（俗称红、白俏），将精盐平分在红、白俏内搅匀。将鸡、鸭、肘、猪腿骨放入开水锅内氽净血污，用清水洗净。汤锅内加入清水 20 千克，放人鸡、鸭、肘子各 1 只，猪腿骨 1500 克，用旺火烧开，打去浮沫，加入葱段、姜片、花椒，改用小火煮 2 小时，将汤内原料全部捞出另作他用。再按此法将剩余原料分两次在原汤中煮制（即每次另换鸡、鸭、肘子等原料）。然后将汤锅离开火眼，使汤冷凉，撇净汤内浮油。将汤锅移至微火上加热，先将红俏倒入汤中并用手勺不断地旋转搅动，至汤将要开时，将锅半离火眼。汤不能开滚，这时鸡腿肉泥已全部浮起，用漏勺捞出盛一容器内，挤成饼状备用。汤冷凉后，再将汤锅移至火上，用同样的方法放入白俏。汤清完后，再将红、白俏饼慢慢漂人汤中，待全部浸出鲜味时（约 1 小时），用漏勺捞出红、白俏饼，将汤倒入盆内即成。

[风味特点]

1. “‘寿’字鸭羹”是孔府传统名菜之一。此菜为“衍圣公”举行大型祝寿时必备菜品。慈禧太后 60 岁寿辰时，孔府所进早膳中也有此菜，深得慈禧欢心。

2. 此菜选料讲究，用白煮鸭脯肉，配以火腿、口蘑、冬笋，工艺精细，鸭脯肉切成小方丁，用红色的火腿肉条拼成“寿”字，衬以洁白的雪丽糊，再以孔府特制的高级汤料“三套汤”调制。成菜白底红字，鲜艳夺目，恰似一朵出水芙蓉。碗底三套汤清澈见底，鸭肉、冬笋和口蘑，分别呈淡红、玉白、浅灰，色彩协调，以淡制胜，味香且醇，羹鲜亦嫩，寿宴酒席献此佳肴，寓有寿比南山、长生不老之意。

软炸鸭腰

[主料辅料]

鸭腰.....20个
面粉.....25克
鸡蛋.....1个
湿淀粉.....20克
绍酒.....15克
花椒盐.....4克
精盐.....5克
花生油.....500克

[烹制方法]

1. 将鸭腰放入汤锅内、加清水用微火煮透，放凉水中漂净捞起，用刀尖轻轻划道，剥掉外皮，放入盘内，加绍酒、精盐拌匀腌入味。
2. 鸡蛋入碗内，放面粉（20克）、湿淀粉调成鸡蛋糊；将腌渍过的鸭腰裹匀面粉（5克）备用。
3. 炒锅内放人花生油，置中火上烧至六成熟时，将鸭腰沾糊放入油中，慢火炸至金黄色时捞出稍停片刻；待油温升至九成熟时，将鸭再放油中一触，盛人盘内，外带花椒盐上桌即可。

[工艺关键]

软炸挂稀糊，油温六成熟，炸成浅黄色即成，不必重油。

[风味特点]

“软炸鸭腰”是济南聚丰德饭庄传统名菜，软炸，即将嫩而形小的原料先以调味品拌匀，再挂以鸡蛋糊，随后投入温油中炸制成熟。成菜外香软，里鲜嫩，最宜老年人食用。蘸花椒盐佐食、滋味尤佳。

炒鸡丝蜇头

〔主料辅料〕

净鸡脯肉.....150 克 姜丝.....5 克
海蛰头.....250 克 鸡蛋清.....1 个
香菜段.....10 克 精盐.....3 克
葱丝.....10 克 醋.....5 克
绍酒.....10 克 鸡汤.....1.5 克
胡椒面.....1.5 克 熟鸡油.....5 克
味精.....2 克 花生油.....500 克
湿淀粉.....10 克

〔烹制方法〕

1. 将鸡脯肉去净筋膜，片成 0.2 厘米厚的片，再切成 0.15 厘米宽的丝放入碗中，加鸡蛋清、精盐（1 克）、湿淀粉（5 克）拌匀上浆；海蛰头片成厚 0.3 厘米的片，发成 0.3 厘米宽的丝，用清水反复淘洗后，入 80 度的热水中一焯捞出。碗内放鸡汤、精盐（2 克）、味精、醋、绍酒、胡椒面、湿淀粉（5 克）对成汁。

2. 炒锅内放花生油，置中火上烧至四成熟时，放人鸡丝过油划散，捞出控油。炒锅内留油 30 克，以旺火烧至五成熟，放人葱丝、姜丝炸出香味，立即放入鸡丝、蜇头丝、香菜段及碗内芡汁，急速颠翻，淋上鸡油，装盘即成。

〔工艺关键〕

此菜炒法别致，不经滑油，一次成菜。旺火热油、烹制时间宜短，以保持主料的鲜嫩，虽有调料汁，但装盘后不能带汤。

〔风味特点〕

1. “炒鸡丝蜇头”为枣庄地区的风味名菜。海蛰别名水母，口腕部俗称海蛰头，伞部称海蛰皮。是一种食疗佳品，《归砚录》谓“海蛇，妙药也。宣气化痰、消炎行食而不伤正气。以经盐、矾所制，人煎剂，须漂净，而软坚开结之勋，则固在也。故哮喘、胸痛、瘕、胀满、便秘、带下、瘕、疽等病，皆可量用。2. 海蛰含有大量水分，鲜货高达 98.95%，干货也达 65%，遇热会急剧收缩。俗话说：“海蛰一余，只剩一半；海蛰一煮，化为乌有。”故而海蛰多作凉拌，炒炸则非有深厚烹调功底不成。齐鲁之地，炒作海蛰以作佳肴，已有悠久历史，宋代沈与求就曾赋诗赞美炒海蛰：“花磁白英，不殊水盘堆水晶。”制作此菜，功在火候，须急火爆炒，一气呵成。成菜色如白雪，海蛰清脆，鸡丝滑嫩，酸、辣、咸、鲜俱备，佐酒、下饭皆宜。

八仙瑶池聚会

[主料辅料]

赤鳞鱼.....8条绍酒.....25克
山鸡肉.....100克精盐.....10克
鹿角菜.....100克味精.....3克
松蛾.....75克姜汁.....5克
松香蛾.....75克湿淀粉.....15克
雷振蛾.....75克清汤.....750克
白菜心.....100克葱椒油.....5克
豆腐.....150克鸡油.....5克
鸡里脊肉.....75克花生油.....50克
鸡蛋清.....4个

[烹制方法]

1. 山鸡肉洗净切为长4厘米，宽2厘米，厚0.1厘米的片，放入鸡蛋清(1个)、味精(1克)、精盐(0.5克)、湿淀粉拌匀。炒锅置中火上，倒入花生油烧至六成热，放入山鸡肉片划过，捞入瓷中备用。

2. 将赤鳞鱼洗净；鹿角菜、松蛾、松香蛾、雷振蛾、白菜心洗净切段，豆腐(100克)切片，与赤鳞鱼均放入沸水中一焯，捞入盛山鸡片的瓷篮中合为八珍。

3. 鸡里脊肉去筋膜剁成泥，加入鸡蛋清(3个)，精盐(2克)、清汤(75克)、味精(1克)、葱椒油搅成鸡料子；然后将余下的豆腐(50克)制成泥，同鸡料子抖匀成稀糊状，倒入90℃的水中，漂起成片，形似白云，捞出倒在“八珍”上。

4. 汤锅内放入清汤(675克)、绍酒(7.5克)、味精(1克)，旺火烧沸后打去浮沫，淋鸡油冲入瓷内即成。

[工艺关键]

吊制好清汤，是本菜成功的关键，俗云：“唱戏的腔，厨师的汤”，山东菜素重用汤，有奶汤、清汤之分。传统清汤的吊制法是：取猪肘子1500克，刮洗干净，砸断骨头；宰好的母鸡3只(约重3000克)，分别取下脯肉，剁成茸泥(称白俏)，将其中两只鸡的腿肉剁成茸泥(称红俏)，另一只鸡的腿骨砸断；肥鸭一只(约重2000克)，砸断腿骨；猪骨(1500克)洗净。大汤锅中放入清水5000克，依次放入猪骨、鸡(不包括鸡茸泥)、鸭和肘子。在旺火上煮沸后，撇去浮沫；待煮至六成熟时，再撇一次浮沫。舀出汤2000克，放入盆内晾凉，加入鸡腿泥、葱段(50克)、姜片(50克)搅匀。原汤锅内加入沸水2500克，在小火上煮90分钟(始终保持微沸)，捞出肘子、鸡、鸭、骨头，把汤锅端离火口，撇去浮油，晾至七成热时，再将汤锅移至旺火上，放入精盐(25克)，用手勺搅动使汤在锅内旋转，随即掺入有鸡腿泥的凉汤，继续搅动，待汤至九成热，鸡腿泥飘浮至汤面时，用漏勺捞出，将汤端下晾凉。同时舀出清汤2000克放在盆内，将鸡脯泥放入搅匀，倒入汤锅内。随即将锅移至旺火上、放入酱油(25克)、精盐(25克)用勺搅动。待汤至九成热时，鸡脯泥全部浮至汤面，将锅端下，捞出鸡脯泥，再撇净浮沫，晾凉即成。

[风味特点]

“八仙瑶池聚会”为泰安传统风味菜，其选料均系当地所产，风味独特，名噪一时。本世纪50年代前，泰安方圆数十里的厨师每逢阴历8月13日在泰山“王母池”西侧的老君堂集会，还聘请有名望的“剧社”唱戏3天。集会由威望最高的老厨师主持。会后在“王母池”聚餐。在某次厨师聚餐时，有人制作了一道8种当地所产珍品为主料的汤菜。其选料广泛，制作精细，成菜造型典雅，汤浮鸡茸宛如朵朵白云，轻飘其上。“云”下八珍。郁香四溢，鲜嫩柔脆，质感各异。众厨师赞叹不已，议论纷坛，当即有人提议应起一雅名。有一人曰：此菜选用八种珍品，恰如八仙，今天我们聚会在“八仙洞”旁的瑶池之畔，同饮共餐，胜似“八仙”，遂以“八仙瑶池聚会”命名，众人齐赞。从此，此菜在鲁中地区广为流传，常作高级宴席的大菜。

捶焓鸡片

〔主料辅料〕

鸡脯肉.....300 克花生油.....750 克
水发玉兰片.....50 克味精.....3 克
水发冬菇.....50 克绍酒.....15 克
火腿.....50 克清汤.....750 克
葱油.....25 克芝麻油.....1 克
绿豆干淀粉.....25 克湿淀粉.....20 克
精盐.....5 克

〔烹制方法〕

1. 将鸡脯肉剔净脂皮、白筋，片成 0.4 厘米厚的大片，然后改成 2 厘米见方的方片；将绿豆干淀粉撒在鸡片上，用木枪将鸡片逐片捶至 0.15 厘米的薄片。玉兰片、冬菇、火腿均切成薄片。

2. 炒锅内放人花生油置中火上，烧至五成熟时，将捶过的鸡片下人油中滑透，捞出控净油。

3. 炒锅内加葱油，置旺火上烧至七成熟，将玉兰片、冬菇下人略加煸炒，加入清汤、精盐、绍酒、味精、火腿片烧开。撇净浮沫，将鸡片入内，见开后用湿淀粉勾成二流芡，淋上芝麻油，盛汤碗中即成。

〔工艺关键〕

捶鸡片要用力均匀，不可捶破。捶好的鸡片，其长度约为原来的一倍，厚薄正好合度，太厚不美，太薄易碎。

〔风味特点〕

1. 捶焓是一种古老的烹调方法，早在 2000 多年前成书的《礼记·内则》中就有记载，名曰“捣珍”。其制作方法是：“取牛、羊、麋鹿、麋之肉，心，每物与牛若一，捶反侧之，去其饵，熟出之，去其，柔其肉。”所制之品被誉为周代“八珍”之一，是周朝御膳宫宴中的美味佳肴。

2. 目前流传于胶东地区各地的“捶焓鸡片”较完整地保留了这一古老的烹调技艺，不过在用料上已改为鸡脯肉，制作也更为精细。解放前，烟台“东坡楼”饭庄制作此菜最有名，是该店的名菜之一，曾吸引了不少文人雅士前往品味。

3. 制作此菜必须选用鸡脯肉，剔尽筋膜后片成鸡片。撒上绿豆淀粉，然后需用木槌将鸡片捶打至原厚的 1/3，再加多种调配料焓制。成菜洁白光亮，软嫩滑爽，咸鲜适口，回味隽永。

四喜鸭子

〔主料辅料〕

净雏鸭.....1只
精盐.....20克
(约1000克)
带皮五花猪肉.....白糖.....75克
.....300克
味精.....15克
葱段.....15克
绍酒.....6克
姜块.....15克
湿淀粉.....25克
花椒.....10克
芝麻油.....3克
八角.....10克
花生油.....1500克
桂皮.....10克(约耗100克)
清汤.....750克

〔烹制方法〕

1. 将鸭子由脊背劈开，鸭脯相连。用刀根把大骨斩断，去掉鸭嘴内鸭舌。猪肉切成1.5厘米见方的丁，连同鸭子用酱油腌渍10分钟，捞出控干。
2. 炒锅内放花生油，中火烧至九成热时，将鸭、猪肉块炸成棕红色，捞出控净油。
3. 取砂锅一只洗净，将鸭掌鸭脖别在鸭脯内，皮面朝下放砂锅内。把猪肉、葱段、姜块、花椒、八角、桂皮放在上面，清汤内加白糖、精盐、味精、绍酒搅匀倒入砂锅内，用慢火炖2小时至烂熟取出。
4. 将炖烂的鸭子捞出，皮面朝下摆在大鱼盘内，猪肉放在鸭子的四周。余汤倒入锅内烧开，调好口味用湿淀粉勾成一流芡，加芝麻油浇在鸭子上即成。

〔工艺关键〕

热油炸鸭，使之上色。砂锅文火煨炖，肉质软嫩不柴。余汁勾芡，挂满鸭体，味浓而鲜。

〔风味特点〕

1. “四喜鸭子”源于民间，常用于喜庆宴席作大菜，流行于山东半岛各地，带有浓厚的乡土气息。取名“四喜”，即宋洪迈《容斋随笔》所载《四喜诗》所云人生四件喜事：“久旱逢甘雨，他乡见故知。洞房花烛夜，金榜题名时”。此诗明朝年间被编入通俗塾书中，故民间广为传诵，并取以为肴馔之名。2. 此菜制作考究，工艺较为复杂，鸭子经腌渍后，再入热油中炸过，除净腥臊恶味，并使其上色，然后入砂锅煨炖而成。成菜鸭肉酥烂，口味醇厚浓郁，入口软烂不腻，富含营养，尤宜老年人食用。

烤小鸡

〔主料辅料〕

净雏鸡.....1只
味精.....5克
生菜.....50克
绍酒.....10克
葱段.....50克
清汤.....350克
姜片.....25克
葱油.....50克
酱油.....50克
花生油.....500克

〔烹制方法〕

1. 将加工好的雏鸡从脊背中间劈开，再将鸡的大腿处割一刀，去掉爪尖，鸡翅膀用刀拍断，然后将鸡周身均匀地抹上一层酱油，下入八成热的油中，冲炸一下，取出放在烤盘里。

2. 把葱段、姜片撒放在鸡身上，再倒入清汤、酱油、葱油，撒上味精、粗盐放入烤炉内烤 10 分钟左右，待鸡身呈金黄色时取出，再剁成长 3.3 厘米，宽 1 厘米的条，按原鸡形摆入盘中，倒入原汤。

3. 将生菜洗干净，切成 3.3 厘米长的段，放在鸡的两边即成。

〔工艺关键〕

1. 此菜须选用当年的雏小鸡，一般在 500 克左右。

2. 烤制时的温度应掌握在 150 - 200 。

〔风味特点〕

1. 烤小鸡为山东青岛的传统菜“三烤”之一，是由青岛 40 年代著名厨师研制而成的。此菜选用当年的雏鸡，劈成大片，入油烹炸，再烤制成熟，成菜后按鸡的原形摆在盘中，浇以原汁，以生菜佐食，别具风味。

2. 此菜颜色金黄，肉嫩鲜香，营养丰富，是一道深为人们喜爱的佳肴。

芙蓉鸡片

[主料辅料]

鸡里脊肉.....100 克豆苗.....5 克
火腿.....10 克味精.....4 克
鸡蛋清.....200 克精盐.....3 克
清汤.....75 克葱.....5 克
熟猪油.....750 克姜.....5 克
湿淀粉.....25 克胡椒粉.....2 克
绍酒.....10 克

[烹制方法]

1. 将鸡里脊放在凉水中泡去血水，剔去白筋，用刀背砸成细泥，用刀剁一剁，然后用刀抹一抹，挑出残留的筋膜备用。
2. 把葱姜泡水，使其成为葱姜水，鸡泥用葱姜水、凉清汤慢慢开成为糊状，再将鸡蛋清分四至五次陆续加入搅拌均匀，待鸡泥与鸡蛋清融为一体时，加入绍酒、味精、盐、胡椒粉、湿淀粉搅拌均匀。
3. 炒勺内放入熟猪油，微火烧到三四成热时，用羹匙将鸡茸糊逐匙舀入油内，待鸡茸糊成片状，浮至油面后捞出沥净油。
4. 将制好的鸡片，放在沸水中焯一下，勺内留油 25 克，加入清汤、味精、绍酒、精盐，烧开后，下入鸡片、火腿，淋入湿淀粉颠炒，然后加豆苗装盘即可。

[工艺关键]

1. 碾鸡泥时一定要碾细，凉汤与蛋清要分数次加入，如果一次加的太多，就会出现颗粒，同时也不易融合为一体。
2. 吊制鸡片时油的温度不能过高，如果过高就会出现蜂窝。勾芡时不要太稠，要使其汁成为透明的二流芡。

[风味特点]

1. 芙蓉鸡片，并非是真的芙蓉花与鸡肉加在一起烹制的菜肴，芙蓉以白色者居多，厨师借花的清洁色白，高雅素淡的品格来比喻菜品之美。芙蓉类菜品在选料上，一般都要选择无骨无皮，质地细嫩的动物性原料，在刀工处理上面采用双刀砸剁的方法，就其烹调方法上有烩、炒、蒸等几法。
2. 此菜白绿相辉，雅似芙蓉出水，清香四溢，品上一口，柔软细嫩，清鲜异常，是山东风味菜肴之一。

酱爆鸡丁

〔主料辅料〕

鸡脯肉.....250 克 (约耗 40 克)
鸡蛋清.....25 克 姜水.....3 克
绍酒.....10 克 芝麻油.....10 克
白糖.....25 克 黄酱.....30 克
湿淀粉.....10 克 精盐.....0.5 克
熟猪油.....50 克 味精.....3 克
花生油.....750 克

〔烹制方法〕

1. 将鸡脯肉用凉水泡洗干净，去掉脂皮和白筋，切成 0.8 厘米见方的丁，加人精盐、昧精、湿淀粉拌匀浆好。

2. 起锅烧热，用凉油刷锅，放入花生油烧至四成热时，放人浆好的鸡丁，迅速用筷子拨散，滑透后倒人漏勺内沥去油。

3. 另起锅，放人熟猪油烧热，放人黄酱炒出香味，随即人白糖、精盐、味精，待白糖融化后，烹人绍酒、姜水，炒成糊状时倒人鸡丁，颠翻几个，使酱裹匀鸡丁，淋人芝麻油即成。

〔工艺关键〕

1. 酱的数量一般以相应于主料的 1/5 为宜，炒酱用油以相当于酱的 1/2 强为好，如果油多酱少，不易包住主料，油少酱多，则易巴锅。

2. 酱要炒得熟透，炒出香味来，不可有生酱味。

3. 糖不要放得太早，一般是在酱炒出香味时放糖，这样即可增加菜肴的香美味，又能增加菜肴的光泽。

〔风味特点〕

1. 酱爆是爆法的一种，酱爆就是用炒熟的黄酱或甜面酱爆炒主料的一种方法，酱爆鸡丁是山东传统风味菜肴，此菜颜色金红，肉质鲜嫩，咸中带甜，食后盘中只有油而无酱。

2. 中国是最早制酱的国家，制酱已有数千年的历史。孔子曰：“不得其酱不食”。酱的食用，在山东菜中有用于调味者，亦有当菜者，两者皆有，就酱爆一法所有的主料而言，一般有生料与熟料两种。生料，经常用的有猪肉、鸡肉。熟料，把生的鸡或肉先入开水锅中煮熟，捞出后用凉水冲凉，切成丝、丁、片、条等形状。

3. 此菜为山东名菜，流传全国各地，成菜颜色红润，酱香浓郁，质地软嫩，酒饭均宜。

香酥鸡

[主料辅料]

笋母鸡 1 只...750 克
酱油.....75 克
花生油.....1000 克
味精.....3 克
绍酒.....25 克
清汤.....150 克
姜片.....25 克
白糖.....10 克
花椒.....3 克
花椒盐.....3 克
八角.....3 克
精盐.....15 克
丁香.....2 克
葱段.....25 克

[烹制方法]

1. 将鸡洗净，从脊背砸断鸡翅大转弯处，剁去翅尖、鸡爪、嘴、眼用清水洗净，然后用花椒、精盐将鸡身搓匀，再把葱姜拍松，加上丁香、八角一起放在鸡内腌渍 2-3 小时。
2. 将腌好的鸡放在盆内，加清汤、酱油、绍酒、味精、白糖上屉蒸烂（约 40 分钟）取出，把葱、姜、花椒、丁香、八角去掉。
3. 油锅内加上花生油，在旺火上烧至八九成熟，将蒸烂的鸡放入漏勺内，在油中冲炸，至鸡皮显枣红色时翻过来再稍炸即可捞出。
4. 食用时切成宽 1.7 厘米，长 4 厘米的块。摆在盘内，外带花椒盐料碟上席即可。

[工艺关键]

1. 用花椒、精盐搓鸡身时要将鸡腿根、翅根及腹内搓到，不可漏掉。
2. 蒸好的鸡要用布擦去花椒。丁香等调味料，以免炸时发生爆炸。
3. 油温应高一些，最好是八九成熟，如油温过低就会将鸡炸干，影响菜肴酥烂的质地。

[风味特点]

1. “香酥鸡”是山东传统风味菜肴，传遍济南、青岛、烟台等地区。
2. 此菜选用笋母鸡，以高汤蒸熟，火候足到，入油再炸，焦酥异常，其色红润，肉烂味美，是佐酒之美味。

神仙鸭子

〔主料辅料〕

新鲜填鸭.....1只口蘑.....50克
(约2500克)火腿.....50克
味精.....5克酱油.....50克
玻璃纸.....半张精盐.....15克
水发冬菇.....50克葱.....25克
冬笋.....75克绍酒.....50克
姜片.....15克清汤.....1250克

〔烹制方法〕

1. 将鲜填鸭洗净，去掉内脏，砸断小腿骨环，剔去鸭掌大骨，抽去舌及食管，剁去嘴尖割去肛门、鸭臊，在脊椎骨上划几刀翻过来在脯肉上拍几下，放入锅内小火烧沸煮15分钟，捞出在冷水中洗净油污。

2. 火腿、冬笋切成长5厘米、宽2厘米的片。冬菇、口蘑去根洗净切成两半。

3. 将鸭脊骨剁断取下，放入砂锅底，鸭腹面朝上放在骨上，口蘑放在鸭腹上成一行，冬笋、火腿、冬菇分别摆在口蘑的两边，再将清汤、精盐、绍酒、酱油倒入砂锅内，加上葱、姜，用玻璃纸将砂锅口盖严捆紧，放在蒸笼内蒸熟，取出砂锅揭去纸，捡去葱、姜、撇上味精，撇去浮油即成。

〔工艺关键〕

1. 焯制鸭子时，应冷水下锅，使其内部的血污和腥膻气味充分排出，还可以在锅中加一些花椒、葱、姜、绍酒，以便去掉腥臊味。

2. 必须将砂锅的口封严，防止原料的香味走失。

3. 蒸熟后必须用筷子捡去葱、姜，以便达到吃时有葱姜味，而不见葱姜的特点。

〔风味特点〕

1. 神仙鸭子是山东名菜，这个菜历史悠久，相传在明代时已是孔府名肴。此菜做法复杂，要求严格，蒸制时间长，蒸后立即上桌，以保持鲜味，为了精确地掌握蒸制时间，老辈的厨师用“燃香计时”的方法，在鸭子入笼蒸制前开始点燃香，共燃三柱香，即可成熟，此法为孔氏一近支族人发现，他曾在澶洲任知府，到曲阜祭祖时，吃到此菜情加赞赏，认为燃香制菜犹如供奉神灵，之后遂称此菜为“神仙鸭子”。

2. 此菜因采用了隔水而蒸的方法，所以菜品的鲜味极佳，且汤汁澄清，肉质酥烂，原汤原汁原味，山东风味特点突出。

砂锅三味

〔主料辅料〕

猪肘肉………300 克青菜心…………15 克
精盐…………4 克花生油………500 克
带骨雏鸡肉…300 克（约耗 30 克）
绍酒…………10 克葱段…………30 克
熟鸡蛋…………10 克姜片…………15 克
味精…………3 克鸡油…………5 克
火腿…………10 克酱油…………20 克
清汤…………750 克

〔烹制方法〕

1. 将肘肉、雏鸡肉均剁成 3.3 厘米见方的块，同放入开水锅内余过，取出放入砂锅内。火腿、青菜心均切成小象眼片。鸡蛋剥去壳，周身沾匀酱油。炒锅内倒入花生油，中火烧至八成熟，放入鸡蛋炸至金黄色捞出，摆入砂锅的四周。

2. 砂锅内加入清汤、绍酒、葱段、姜片、精盐，旺火烧开后，移至小火炖至酥烂，取出葱段、姜片。放入火腿片、青菜片略炖；撇去浮油，放入味精，淋上鸡油即成。

〔工艺关键〕

文火慢炖，约 2 小时左右，以肘肉、鸡肉酥烂为度，上桌前撒少许胡椒粉，其味更佳。

〔风味特点〕

“砂锅三味”，为胶东沿海传统冬令佳肴。是用猪肘肉、鸡蛋、带骨雏鸡肉，放入砂锅内炖制而成。此菜选料严谨，制作精细，注重火候，原汁原味。鲜香适口。成菜时肉酥烂鲜香，肥而不腻，鸡肉滑嫩味美，鸡蛋色呈琥珀，在砂锅菜式中独具一格。

炸熘松花蛋

〔主料辅料〕

松花蛋.....250 克米醋.....15 克
花生油.....750 克味精.....3 克
(约耗 100 克) 姜.....10 克
酱油.....15 克香油.....3 克
葱.....10 克湿淀粉.....50 克
料酒.....5 克清汤.....100 克
面粉.....50 克精盐.....3 克

〔烹制方法〕

1. 松花蛋上屉蒸十分钟，取出剥去蛋皮。把松花蛋切成桔瓣块，裹上湿淀粉，再粘匀面粉，放在盘内待用。
2. 清汤加入料酒、米醋、味精、盐和 15 克湿淀粉兑成碗汁。
3. 炒锅放入花生油，烧至六成热，把粘匀面粉的松花蛋块推入油锅内，用手勺轻轻推动，炸 2 分钟至外皮发黄时，捞出滤去油。
4. 炒锅底油烧热后，投入葱姜丝炒出香味后，烹入兑好的汁，再放入炸好的松花蛋块，颠翻几下，淋入香油即成。

〔工艺关键〕

1. 松花蛋蒸的时间不宜过长。
2. 烹入对好的碗汁，应等淀粉充分糊化后，再倒入炸好的主料，这样可增加菜肴的光泽。

〔风味特点〕

此菜扬松花之长，柔滑嫩，补松花冬凉之短，经炸制，焦酥于香，酸甜细腻，口感舒适。若佐以玉堂米醋、姜碟，酸香微辛，更有风趣。

八仙过海闹罗汉

[主料辅料]

鸡脯肉.....30 克 精盐.....10 克
虾仁.....100 克 鱼肚.....100 克
水发鱼翅.....100 克 味精.....1 克
白鱼肉.....250 克 火腿.....10 克
鲍鱼.....100 克 熟猪油.....少许
绍酒.....50 克 芦笋.....50 克
鱼骨(明骨)....100 克

[烹制方法]

1. 取鸡脯肉 150 克斩成鸡泥，拌在碗底上，做成罗汉钱状。白鱼肉切成条，用刀划开夹入鱼骨，白鸡脯肉切成长条，活青虾做成虾环，鱼翅与鸡泥做成菊花鱼翅形，海参做成蝴蝶形，鲍鱼切成片，鱼肚切成片，芦笋发好后取八根。

2. 将以上食物调好口味上笼蒸熟，然后取出分别放在瓷罐里，摆成八方，中间放罗汉鸡，上面撒上火腿片，姜片及余好的青菜叶。接着将烧开的鸡汤浇上即成。

[工艺关键]

1. 海参、鱼翅、鲍鱼、鱼骨均必须发透发好，洗净沙子。
2. 鸡肉与鱼肉制成罗汉钱状的形象要完整。

3. 最好用鸡汤调制，选用清汤亦可。

[风味特点]

1. “八仙过海闹罗汉”是孔府喜庆寿宴时的第一道名菜。从汉初到清末，历代的许多皇帝都亲临曲阜孔府祭祀孔子。其中乾隆皇帝就去过七次。至于达官显贵，文人雅士前往朝拜者更为众多。因而孔府设宴招待十分频繁，“孔宴”闻名四海。

2. 此菜用鸡作为“罗汉”，以鱼翅、海参、鲍鱼、鱼骨、鱼肚、虾、芦笋、火腿等八种主料为“八仙”，故名为“八仙过海闹罗汉”。食物多样，汤汁浓鲜，色泽美观，盛器别致。此菜一上席随即开锣唱戏，一面品尝美味，一面听戏，十分热闹。

带子上朝

〔主料辅料〕

鸭子 1 只	1500 克	精盐	2 克
花椒	2 克	鸡油	10 克
鸽子	1 只	酱油	50 克
白糖	25 克	花生油	1500 克
葱	10 克	(实耗 100 克左右)	
清汤	250 克	绍酒	75 克
姜	10 克	桂皮	0.5 克
湿淀粉	30 克		

〔烹制方法〕

1. 将鸭子、鸽子煺毛洗净，从脊背切开挖去五脏，洗净。鸭子去嘴留舌、鸽子去嘴，用酱油、绍酒（共 75 克）腌渍 30 分钟。葱切成段，姜、花椒、桂皮包成香料包。

2. 把炒锅置火上，加入花生油烧至八成热，放鸭子、鸽子炸成枣红色时捞出，倒出锅内油。

3. 砂锅中放锅垫，再放上鸭子和鸽子，置入香料包、葱段、精盐、酱油、绍酒、清汤（150 克），用旺火烧开 5 分钟，改用慢火煨炖至熟，取出放盘中，鸭子在前，鸽子置鸭子怀里。

4. 将炒锅放火上，加花生油（25 克）烧热加白糖炒汁，烹入清汤（50 克），加香鸭原汤汁（100 克），烧开后用湿淀粉勾芡，淋上鸡油，浇在鸭、鸽子上即成。

〔工艺关键〕

1. 鸭、鸽必须用微火炖至酥烂，虽成形而易于脱骨。

2. 若用孔府青铜鸭池盛装，是招待皇帝的格局。

〔风味特点〕

1. “带子上朝”，始于清朝。孔府自被封为“衍圣公”后。享有当朝一品官待遇，并有携带儿女上朝的殊荣。光绪二十年（公元 1894 年），76 代“衍圣公”孔令贻母带其儿媳进京为慈禧太后祝寿返回曲阜，族长特地为其设宴接风，内厨为颂扬孔氏家族的殊荣，用一只鸭子带一只小鸭，经炸及烧后，制成了一道汁浓味鲜的菜肴，取名为“带子上朝”，以示孔府代代做官、辈辈上朝，永受朝廷赏识。

2. 此菜色泽深红，汁浓味鲜，禽肉酥香，盛器别致。

乌云托月

[主料辅料]

紫菜.....5 片绍酒.....10 克
(约 15 克左右) 鸡蛋.....1 个
精盐.....1 克鸡汤.....250 克

[烹制方法]

1. 将紫菜清水洗净，用凉水浸透放在汤碗里。
2. 把汤勺放在火上，加开水 250 克，把鸡蛋入碗中，再倒入开水，做成一个圆荷包蛋，捞出放汤碗中央。另起汤勺，加入鸡汤，凉水 100 克，放精盐、绍酒，烧开后撇去浮沫，盛到汤碗里即成。

[工艺关键]

1. 必须选用上好清汤，始是孔府宴燕菜式。
2. 紫菜必须挑选，以无砂质佳者入撰。

[风味特点]

1. “乌云托月”，是孔府著名的一道汤菜。将紫菜撒成片。用鸽蛋制成圆形的荷包蛋，放在紫菜之上，加入清汤制成。紫菜飘浮在汤上形似乌云，鸽蛋如皎月依托于乌云之中。故取名为“乌云托月”。现在曲阜宾馆及北京“孔膳堂”都有此菜供应。

2. 此菜黑白分明，汤清味鲜，清淡爽口，醒酒最佳。

配全菜

[主料辅料]

雏鸡带骨肉...1000 克
芫荽.....10 克
醋.....500 克
鲜藕.....1000 克
鲫鱼.....1000 克
花椒.....10 克
食盐.....50 克
大葱.....500 克
海带.....1000 克
丁香.....10 克
料酒.....150 克
姜片.....250 克
猪肥瘦肉.....1000 克
桂皮.....10 克
白芷.....10 克
酱油.....500 克
白菜心.....1000 克
植物油.....1000 克

[烹制方法]

1. 雏鸡肉洗净控净水，剁成大块。猪肉洗净控干切三至四大块。鲫鱼去鳞、鳃及内脏，洗净控净水分。海带洗去泥沙，卷成卷。鲜藕去皮、节洗净后切成大块。白菜心洗净切力两瓣。大葱洗净切为两段。

2. 芫荽、花椒、白芷、丁香、桂皮等用纱布包好。另将酱油，食盐、醋、香油、料酒等调拌均匀，加适量的清水调成汁。

3；炒勺内放植物油烧至八成熟，将鲫鱼投入炸至硬壳捞出，控净油。

4. 大砂锅（或铁锅，不可用铝锅）在底部铺一层猪肋骨，以防糊底。肋骨上面扣着摆上藕、鸡肉块，然后放一层葱姜。葱姜上放猪肉，猪肉上面再排一层酥烂鲫鱼，然后再放一层葱姜，并把香料包放在中间。再在上面放海带，最后将菜心扣上，撒上剩余的葱姜，并将兑好的汁均匀地浇在锅内，盖上算子，用洗净的石头或铁块压紧，盖严锅盖。

5. 将砂锅置旺火上烧沸，然后改用小火炯偎 4 个小时后。端离火口，待温度冷后，打开锅盖，拿去石头（或铁块）、蓖子，将酥好的全菜由上至下，依次取出，分别放在盘子里。

6. 食用时改刀装盘，可单拼，也可合摆。上桌时可浇点原汁或滴几滴香油。

[工艺关键]

1. 海带卷卷，先卷头后卷根。
2. 兑汁一次完成，中途不宜加料。
3. 各种荤味原料切配时要块大，熟后改刀上桌。

[风味特点]

酥全菜是鲁西家常菜，因制作简单，一锅多品，故深受当地人们喜爱。冬日农闲，便打些酥锅，待客畅饮，取出几样稍加改刀装盘，便可摆满餐桌。此菜香烂味美，特别是鱼类经酥制后，骨酥刺软，入口即化，对老年人和小孩尤为适宜。肉类可为人体提供丰富的矿物质钙、磷、铁等。因此，酥全菜不但食用方便。美味可口，而且营养丰富，食疗价值甚高。

炒七巧

[主料辅料]

泰山山鸡脯.....75 克
葱花.....10 克
鸭腰.....75 克
姜末.....5 克
熟白肚.....75 克
蒜片.....10 克
水发蹄筋.....75 克
精盐.....6 克
水发海参.....75 克
味精.....3 克
水发鲍鱼.....75 克
料酒.....15 克
汶河桂鱼肉.....75 克
酱油.....15 克
冬菇.....30 克
清汤.....100 克
菜心.....20 克
花生油.....500 克
鸡蛋清.....2 个
花椒油.....10 克
湿淀粉.....60 克

[烹制方法]

1. 将鸡脯肉用清水漂净，用刀片成 0.2 厘米的薄片，鱼肉片成厚 0.3 厘米的长方片，鸡肉、鱼片分别盛入碗内，加精盐、味精、料酒、蛋清、湿淀粉上浆抓匀备用。

2. 海参、鲍鱼、白肚分别用刀片成抹刀片，用开水一氽捞出；鸭腰洗净，凉水下锅稍煮捞出后用刀割破脂皮并剥去，一切两半；蹄筋摘净毛和杂质，切成长条片状，用开水一氽，过凉水捞出轻轻挤净水分；冬茹片成 0.3 厘米厚的斜刀片与菜心烫后过凉水捞出。

3. 取碗 1 个，加入清汤、精盐、味精、料酒、湿淀粉兑成交汁备用。

4. 炒勺加油 500 克，烧至四五成熟时，分别放入鸡片、鱼片划熟捞出。

5. 勺内留油 50 克烧热，如葱、姜、蒜炒出香味时，加入海参、鲍鱼，鸡脯肉、熟肚片、蹄筋略炒，烹人米酒、酱油，再加入鸭腰、鱼片、菜心、冬菇快速颠翻，并倒上芡汁，翻炒均匀，淋上花椒油装盘即可。

[工艺关键]

1. 必须选用活山鸡脯或新鲜鸡脯。

2. 鸡脯肉、鲜桂鱼皮，上浆浓度要适宜，用清油划熟，油的温度控制在四成左右，过高易粘连，低了则会脱糊。

3. 碗芡口味要准确，芡汁浓度要恰当。

[风味特点]

此菜是泰安的传统名菜。用 7 种不同的珍贵原料，包括天上飞的，地下跑的，海中游的。经厨师精心设计，巧妙搭配，爆炒而成，风味独特，故名炒七巧。菜肴鲜嫩滑爽，汁明芡亮，味美异常。

聊城熏鸡

[主料辅料]

肥嫩公鸡.....5只
鲜姜.....50克
(约4000克)砂仁.....10克
肉寇.....10克
鸡油.....50克
白芷.....10克
桂皮.....10克
丁香.....10克
糖色.....30克
食盐.....50克
茴香.....5克
八角.....15克
植物油.....1500克

[烹制方法]

1. 将公鸡宰杀煺毛除去嗉袋、内脏洗净，放入清水中烫泡一下捞出，控净水分晾干。盘窝成型后抹上颜色。把肉寇拍烂，桂皮掰开，姜整块拍碎。

2. 油锅烧至八九成热时，下入抹好糖色的鸡，炸至皮呈深红色时捞出，控净油。

3. 把各种香料和姜块一起下入清水锅并放入所有调料，烧沸后把炸好的鸡逐个放入煮锅内，旺火煮30分钟，停火焖两小时出锅，控净汤汁。

4. 熏锅下部放松、柏、枣木锯末，点燃后上部放熏鸡架铁网，然后把煮好的鸡摆放在架网上，上盖一层席做原熏锅盖，以保温、出烟、出气、开始1小时翻一次，后半小时翻一次，熏5小时即好。出锅后，逐个表面抹上鸡油即成。

[工艺关键]

1. 先擦干鸡身上的水，再抹糖色，并要抹匀。
2. 熏时勤翻鸡身，要求色泽均匀。
3. 食时蒸热然后撕成丝，酒饭皆宜：

[风味特点]

1. 聊城熏鸡为聊城城北关魏家于1810年前后所创制，故又称魏家熏鸡。制作精细，风味独特。聊城在清朝时期是大运河在鲁西的一个大码头，远在道光年间就已成为著名特产，远近闻名，当时运河漕运畅通，南边阳谷，北边的临清及各地客商，于每年中秋节前后，纷纷成箱预约订购，多作为贵重的馈赠礼品。现在当地过中秋节仍有送熏鸡的习俗。

2. 聊城熏鸡历史悠久，经大运河远销京津和大江南北，深受食客欢迎。迄今，民间仍流传着“东昌府”(今聊城)有三黑儿：“乌枣、香疙瘩和熏鸡儿”的俗语。此熏鸡色呈栗红、香醇味美、质地酥软、熏香浓郁，久贮不变质。

鸾凤下蛋

[主料辅料]

母鸡 1 只.....1000 克水发海参.....30 克
熟鸡蛋.....1 个水发海米.....30 克
水发鱿鱼.....30 克八角.....4 克
水发香菇.....20 克花椒.....2 克
鸡丸子.....20 克茴香.....1 克
玉米片.....20 克食盐.....15 克
木耳.....20 克葱末.....5 克
火腿.....20 克姜末.....4 克
料酒.....10 克清汤.....250 克
味精.....2 克

[烹制方法]

1. 将鸡宰杀后拔毛洗净，从肛门周围用小刀旋开皮，向外、向前翻起，用绳子扎住肛门，把尾根骨砍断，用小刀将皮、肉边剔边翻至大腿骨与身架骨连接处，斩断筋腱。鸡皮肉带腿继续向前翻至翅膀与身架骨连接处，用刀截断筋腱。鸡皮肉带翅向前翻至头顶，将无皮肉的身架骨、颈连同嗉袋、内脏及半个鸡头剁掉，再依次将腿骨、翅骨抽出，剁去爪尖，翅尖骨保留。将八角、茴香、花椒、食盐用水泡 3 小时，然后用泡制好的香料水，将出骨的鸡喂起来。

2. 水发海参、海米、玉兰片、木耳、香菇和火腿均切成小方丁。熟鸡蛋剥去皮。

3. 油少许烧热，用八角、花椒、小茴香偏出香味后捞出。入葱、姜末稍煸，加海参丁、鱿鱼丁、海米丁、木耳、香菇丁、鸡丸子、火腿丁颠翻炒熟，再加入食盐、料酒、味精、调料均匀，然后装入煨好的布袋鸡中，体腔内及颈部全部填上馅。在尾端开口处填上一个去皮的鸡蛋，如口过大可用竹签别住。

4. 将鸡装好后放在笊篱上，鸡腿盘曲，头颈盘弯，腹朝下。笊篱贴着沸水锅，用勺舀沸水先烫一遍后，再将鸡中前部放入沸水烫 2 分钟，捞出放入蒸盘，让鸡弯脖、抿翅，象鸡卧窝下蛋状，放入汤盘内。

5. 在烫洗完整后的鸡身上，并用筷子穿 6 个洞（从鸡腹部，不要穿透鸡背）。清汤加盐、茴香、料酒。花椒调成蒸汤，浇入蒸盘中，入笼蒸至熟烂取出，滗出原汤，放在大件盘内。原汤除去浮油，稍加调味，开沸后浇在鸡身上即可。

[工艺关键]

1. 整鸡去骨时，注意脊背和腹部，不要划破皮。
2. 装馅时不宜装得太满，以免蒸制时撑破，可在鸡腹部表面用竹签插几个洞，放出热气。

[风味特点]

鸾凤下蛋是山东阳谷县的传统名吃，相传是紫石街狮子大酒店的看店名菜。阳谷县狮子大酒店位于县城中央，因武松在此斗西门庆而闻名于世。店内厨艺高超，菜品出众，在阳谷一带很有名气。一天店里买来几只活鸡，准备中午的县衙官饭，有位张师傅提刀前来杀鸡，杀的最后一只是老母鸡，这

只老母鸡竟当着张师傅的面下出个蛋来，张师傅有感于此，又想起县衙爱吃布袋鸡和汆丸子，于是他将肉丸子放入布袋鸡中，上笼蒸烂后，取出，用筷子一按，一个个滚圆的丸子从布袋鸡的屁股里滚出来。中午县衙来宴饮时，对此大加赞赏。以后此菜名噪一时，很快在阳谷县流传开来。

生炒辣椒鸡

[主料辅料]

生鸡.....40 克青红辣椒.....75 克
精盐.....2 克味精.....3 克
马蹄葱.....15 克冬笋.....15 克
酱油.....25 克清汤.....75 克
姜丝.....5 克水发冬菇.....25 克
绍酒.....5 克香油.....10 克

[烹制方法]

1. 将鸡去掉头、爪、臀尖洗净，片成两半，先用刀拍平，然后剁成约 1 厘米宽、5 厘米长的条。青红椒切成宽约 0.5 厘米的条，冬笋切成柳叶片，冬菇撕成窄长条。

2. 将剁好的鸡加酱油 8 克抓匀，用九成热油下勺冲炸至深红色，捞出将油控净。勺内放底油 25 克烧热，用葱姜爆锅，加绍酒、酱油、精盐、清汤、鸡条，偎烧至九成熟时加辣椒，冬笋，冬菇炒熟，滴上香油翻匀出勺。

[工艺关键]

1. 生鸡以当年的小嫩公鸡为好，如果鸡个头较大，改刀前则需用刀背排砸一遍，并将粗腿骨剔去，以便于切配烹调。

2. 剁好的鸡条过油时，应适当掌握火候，每次下勺的数量不可过多，否则不易上色。

3. 菜肴出勺时，汤汁应收浓，卤汁紧抱，色泽光亮。

[风味特点]

此菜操作简便，经济实惠，是烟台地方风味名菜，既可作为家常便餐，又可用于高档宴会。它用料严谨，必须选择当年的雏鸡，再配以应时的青红辣椒，采用生炒的方法精烹而成，色泽美观，质地脆嫩，咸鲜香辣，酒饭皆宜。

板栗山鸡

[主料辅料]

活山鸡.....1只 姜.....30克
(约500克) 八角.....2瓣
料酒.....10克 白糖.....30克
酱油.....20克 湿淀粉.....15克
板栗.....200克 精盐.....6克
清汤.....250克 花生油.....750克
葱.....30克(约耗50克) 花椒.....10粒
味精.....2克

[烹制方法]

1. 将山鸡宰杀、去毛、取出内脏、冲洗干净，剁成2.5厘米见方的块。板栗洗净，用刀割上十字口，用沸水煮至开口时捞出，剥去外壳及毛皮。葱切段，姜切片。
2. 山鸡肉放入碗内，加酱油稍腌，炒勺加油烧至七成热时，放入山鸡块，炸至金黄色捞出，至放入板栗炸至浅黄色捞出。
3. 炒勺内加油25克，加白糖炒至枣红色时，加入清汤、葱姜、山鸡、板栗、花椒、八角、精盐、料酒烧开，撇去浮沫，小火慢慢煨烧，待汤汁剩1/3时，加入味精，用湿淀粉勾芡，淋上花椒油即成。

[工艺关键]

1. 糖炒的不宜太老，苦味太过，影响菜品质量。
2. 烧菜时，汤汁要一次性加足，火力不能太大，鸡块、栗子烧透，要求酥烂成形。
3. 此菜亦可上屉蒸熟，再加入盘内，勾芡浇汁，但口味不如烧煨的浓醇。

[风味特点]

1. 板栗全国各地均有栽培，以河北、山东为最多。山东泰安所产的明栗，以壳薄肉多、质细水分少、糯性大，香甜可口，风味独特而饮誉海内外，早在金元时期即为“贡品”，现在每年的出口量达百万余公斤。板栗营养丰富，除含有丰富的蛋白质、脂肪和碳水化合物外，还含多种矿物质和微量元素，常吃具有明显的食疗功效，据《名医别录》记载，栗子“主益气，厚肠胃，补肾气，令人忍饥。”是深受人们喜爱的烹饪原料。

2. 此菜是山东泰安地区久负盛名的传统菜，选用当地特产泰安板栗与山鸡，经小火精烹而成。栗子香甜绵软，山鸡酥烂鲜醇，色味俱佳，诱人食欲。

中国名菜齐鲁风味

珊瑚白菜墩

[主料辅料]

白菜心.....500 克精盐.....5 克
干红辣椒.....3 个酱油.....30 克
水发冬菇.....25 克黄酒.....5 克
鲜笋.....100 克醋.....40 克
葱丝.....5 克白糖.....100 克
姜丝.....5 克香油.....75 克

[烹制方法]

1. 将白菜心齐根部切成墩，放入沸水中余至八成熟，捞出加盐，抖匀腌一会，挤去水分，整齐地摆在盘中备用。
2. 将鲜笋、冬菇、辣椒切成细丝备用。
3. 取一铁锅，置火上，倒入香油，烧至三成热时，放入笋丝、冬菇丝、辣椒丝、葱丝、姜丝煸炒后加入清水 100 克，放入白糖、酱油、醋、黄酒烧约 5 分钟，起锅倒入白菜墩上即成。

[工艺关键]

1. 沸水焯烫白菜墩时，动作要轻，切不可将菜墩弄散，否则将不成形，影响美观。
2. 焗炒各种丝时，切勿焗糊，否则将会影响其口味。

[风味特点]

1. 白菜应选用泰安白菜，泰安白菜为泰安三美之一，此菜个大心实，细而无筋。
2. 本菜红白相间，酸辣甜咸，四味皆佳，开胃清口，佐酒下饭均可。原盛行于泰安，济南等地，现在北方地区都有制作。

什锦粉丝

[主料辅料]

龙口粉丝.....150 克菠菜心.....3 棵
熟火腿.....50 克酱油.....40 克
熟鸡肉.....50 克味精.....0.2 克
熟猪肉.....50 克芥末糊.....0.3 克
水发海米.....25 克香油.....0.5 克
水发冬菇.....25 克精盐.....0.2 克
鸡蛋.....2 个花生油.....50 克
醋.....25 克

[烹制方法]

1. 将粉丝切成 17 厘米，放入沸水内煮至无硬心即可，捞出过凉控干水分，取一大盘将粉丝放在盘子正中。
2. 菠菜洗净，切成 3 厘米长的段，冬菇洗净片开，用沸水焯烫控干水分备用。
3. 将鸡蛋打入碗内搅匀，炒勺放在中火上烧热，倒入花生油烧至 5 成热时，将鸡蛋倒入勺内摊成 3 毫米厚的蛋饼，晾凉后切成 3 毫米宽 3 厘米长的丝备用。
4. 火腿、鸡肉、猪肉均切成 3 毫米粗、7 厘米长的丝。将以上 4 种丝和菇分别整齐的摆在粉丝周围，海米、菠菜撒在粉丝上面。
5. 碗内放入酱油、精盐、醋、芥末糊、香油、味精调匀成汁，与菜一同上桌，食用时将汁倒入菜中即成。

[工艺关键]

1. 各种丝在切制时，应粗细均匀，否则装盘后影响美观。
2. 摊制鸡蛋饼时，火力不要过大，颜色浅黄为佳，切不可烧焦。

[风味特点]

1. 龙口粉丝是山东黄县龙口镇特产，用绿豆淀粉精制而成。质地柔而韧，条细均匀洁白如玉。
2. 本菜是以龙口粉丝为主的凉拌菜，形状美观，色泽搭配协调，凉爽适口，为佐酒下饭之精品。

烧罗汉面筋

[主料辅料]

熟面筋.....1500 克 清汤.....1000 克
水发冬菇.....25 克 熟猪油.....25 克
葱段.....3 克 绍酒.....10 克
水发玉兰片.....25 克 花生油.....1000 克
姜.....2 克 (约耗 100 克)
鲜口蘑.....18 个 精盐.....4 克
花椒油.....10 克 湿淀粉.....25 克
酱油.....75 克

[烹制方法]

1. 面筋去边，每隔 1 厘米划一刀口（深约为面筋的 1/5），再切成 20 片长 12 厘米、宽 3.3 厘米、厚 1 厘米的片。冬菇、玉兰切片，葱姜拍扁。
2. 炒锅内加花生油，烧至六成热时，下入面筋炸成杏黄色，捞出控油。
3. 炒锅内加开水，倒入炸好的面筋，煮至发软时，捞在温水盆内，洗去油渍，挤净水分。
4. 炒锅内加猪油，中火烧至六成热，加入葱姜，炸成黄色，加酱油、绍酒（5 克），沸后捞出葱姜不要，再下入面筋、绍酒（5 克），盖盖用小火煨烧 15 分钟。待汤约剩一半时，将面筋翻个，加盖再煨烧 5 分钟后，下入冬菇、玉兰片、口蘑、精盐。锅开后端离火口，将玉兰片摆在碗底，面筋刀口朝下逐片摆在碗内，口蘑摆在周围，上笼用大火蒸 10 分钟，取出扣在大汤盘内。
5. 将汤滗在锅内，开后加湿淀粉勾薄芡，淋上花椒油，浇在面筋上即成。

[工艺关键]

勾二流芡使汤汁沾贴在原料上，使之味美可口。勾这种芡要适当，既不能太稠拉不开芡，又不能太稀挂不住，要求是能挂在菜上，但又能流动为佳。

[风味特点]

1. 烧罗汉面筋是济宁地区的传统风味名菜。此菜做法精细，造型优美，鲜香软嫩，久食不腻。面筋四周，摆放 18 个口蘑，恰似十八罗汉静坐，故而得名。

2. 1915 年，军阀靳云鹏（济宁邹县人）宴请曹锟，内厨马钦义运用济宁传统做法，献上这道家乡风味菜。菜一登席，雅趣倍增，深得曹锟及其随行人员的赞赏：“济宁食俗不凡，色香俱佳”。此菜亦因之身价倍增，誉声贯耳。

玛瑙银杏

[主料辅料]

水发银杏.....350 克 芝麻仁.....15 克
干淀粉.....50 克 花生油.....750 克
青红丝.....10 克 (约耗 50 克)
芝麻油.....20 克 白糖.....200 克

[烹制方法]

1. 银杏放入沸水中焯过，放入干淀粉内，使其周身均匀地沾上干淀粉取出备用。

2. 炒锅内放入花生油，用中火烧至七成热时，倒入沾匀干淀粉的银杏，略炸捞出；待油温升至八成热时，再倒入油锅中炸至微黄色时，捞出沥油。

3. 炒锅内留油 20 克，放入白糖炒至呈金黄色，且起泡时迅速放入炸好的银杏，颠翻均后，均匀撒入青红丝、芝麻仁，倒入抹好芝麻油的塘瓷盘内，用刀将糖液拉成片状，稍晾装盘即成。

[工艺关键]

1. 炸好的银杏要趁热才能挂上糖液。
2. 银杏有小毒，成人每次食量以不超过 20 粒为准。

[风味特点]

1. “玛瑙银杏”是枣庄地区的传统风味菜。银杏又名白果。树大根深，生命力极强，盛产于鲁中南地区。银杏干果，外裹硬壳，内含茅芯，只食其肉。富含磷、钙、铁、硫胺素、核黄等多种维生素，具有止咳平喘的功效。

2. 此菜颜色金黄，晶莹剔透，酷似玛瑙，故名。其造型美观，外酥脆香甜，内柔韧软嫩，别具一格。

蜜汁肥桃

[主料辅料]

肥桃.....3个 桂花酱.....3克

(约重750克) 白糖.....200克

面粉.....100克 花生油.....750克

(约耗75克) 蜂蜜.....20克

[烹制方法]

1. 肥城桃去皮切成滚刀块，沾匀干面粉备用。

2. 炒锅内放入花生油，中火烧至六成热，将桃块倒入，移至微火上炸透，呈金黄色捞出。

3. 炒锅内留油25克，加白糖(25克)，炒至呈红色时，加清水(150克)、白糖(175克)、蜂蜜，2分钟，然后将桃倒入再放入桂花酱至汁浓时，盛入盘内即成。

[工艺关键]

蜜汁是用白糖溶化后熬成的汁，稠度如蜂蜜故叫蜜汁。调制蜜汁有两种方法，一种是用白糖熬成浓汁然后浇在主料上；一种是将主料炸熟，起锅放少许油加适量白糖用小火炒制，待糖化略变红色时加入水，再加白糖桂花酱等，汁开捞出桂花渣，用小火把汁熬浓，然后把主料倒入翻匀挂匀盛入盘内即成。“蜜汁肥桃”系采用后法。

[风味特点]

1. 肥桃即肥城桃，又称佛桃，大桃。至今已有1000多年的栽培历史，为山东传统名贵小果，素有“群桃之冠”的美称。以肉质细嫩，汁多甘甜，异香满口，耐贮运等特点而闻名遐迩。“蜜汁肥桃”便是选用此桃用山东传统烹饪技法“蜜汁”而成。

2. 此菜金黄油亮，甜香爽口，压桌甜菜。常用于高中档宴席，盛夏之季冰镇后食用，沁人心脾。

蜜三果

〔主料辅料〕

山楂………250 克桂花酱………5 克
栗子………250 克蜂蜜………50 克
白果………250 克碱粉………5 克
白糖………200 克芝麻油………50 克

〔烹制方法〕

1. 山楂用水洗净，放入汤锅内加清水（以浸过山楂为宜），中火煮至五成热时捞出，用 0.5 厘米粗的铁管捅去核，去皮，用水冲洗干净。栗子洗净，在顶部用刀划成“十”字刀口（只划断外壳，深度如栗子的 1/3），放入沸水锅中煮 1 分钟捞出，剥去外壳、内皮，用温水洗净。白果用刀稍拍，剥去外壳放入盆内，加入沸水及碱粉，用炊帚尖刷去软皮，剔除白果芯，每刷一次换一次水，反复 3—4 次，淘洗干净，放入沸水锅内，用小火煮 2~3 分钟捞出，沥净水。

2. 栗子、白果放入盆内，加清水上笼蒸 20 分钟，熟透取出，滗净水分。

3. 炒锅内放入芝麻油（25 克），用中火炒至浅红色时，加水（250 克）、白糖（125 克）、蜂蜜、山楂、栗子、白果，煮沸后改用小火至糖汁浓稠时放入桂花酱，淋上芝麻油（25 克）拌匀装盘即成。

〔工艺关键〕

此品蜜汁、主料不用油炸，甜而不腻，清淡爽口。糖汁用小火至浓稠如蜂蜜，注意不要糊锅。

〔风味特点〕

“蜜三果”是山东历史悠久的传统甜菜，“三果”指山楂、栗子、白果（即银杏），加白糖、桂花酱、蜂蜜、经小火制而成。成菜色泽红、白、黄三色相间，洁雅鲜艳；山楂软烂浓酸，栗子粉糯甘香，白果柔韧适口。是山东风味宴席上的压桌甜菜。

博山豆腐箱

〔主料辅料〕

博山豆腐.....500 克 砂仁面.....1 克
猪肉.....200 克 湿淀粉.....5 克
水发海米.....50 克 酱油.....30 克
水发玉兰片.....25 克 食醋.....25 克
水发木耳.....50 克 精盐.....2.5 克
青菜心.....25 克 芝麻油.....25 克
蒜片.....2 克 清汤.....50 克
姜末.....2 克 花生油.....1000 克
葱末.....2 克 (约耗 50 克)

〔烹制方法〕

1. 将豆腐去皮，改成 4 厘米长，宽、厚各 2 厘米的块；炒锅置中火上，放入花生油，烧至七成热，把豆腐块下入油锅内炸至金黄色捞出：再用小刀贴豆腐块顶面切出箱盖（不能切断），揭开挖出豆腐瓤，即呈皮硬内空的小箱状。

2. 猪肉、海米、木耳（30 克）均切成细末；炒锅置中火上，放入芝麻油，烧至五成热，投入葱、姜末、肉末、海米、木耳煸炒至八成熟。加酱油（20 克）、精盐炒匀盛出，加砂仁面拌匀成馅。将馅分别装入豆腐箱内，盖上盖，叠排盘内成四角梯形塔状，入笼蒸约 10 分钟取出。

3. 炒锅内放花生油 25 克，中火烧至六成热，投入蒜片爆锅，烹入食醋，放木耳（20 克）、青菜心、玉兰片、酱油（10 克）、清汤烧开、调入湿淀粉勾芡，浇在豆腐箱上即成。

〔工艺关键〕

1. 制豆腐箱，豆腐必须去皮，始能洁净光亮。
2. 炒制馅，黑木耳未宜后下，颠匀即可出勺。
3. 勾二流芡，要求明汁亮芡。

〔风味特点〕

博山人款待亲朋好友，有一品必不可少的传统风味菜肴——豆腐箱。由于博山豆腐箱的制作工艺独特，味美清香、软嫩适口，曾受到历代达官贵人和中外宾客的好评。据传，清乾隆皇帝南巡，曾到博山看望他的老师、大学士孙廷铨，在孙府品尝过博山豆腐箱，乾隆食后称赞不已。此后，博山豆腐箱身价倍增。现在博山各大饭店均有制作，其形如宝箱，叠摆盘中恰似方塔耸立，颇有风韵。

冰糖鲜莲

〔主料辅料〕

净鲜莲子.....250 克
冰糖.....150 克
碱粉.....2 克

〔烹制方法〕

1. 炒锅内放入清水（500 克），加入碱粉，在旺火上烧沸，倒入鲜莲子，用刷子刷净莲子的里皮，去掉莲芯冲洗干净；冰糖砸碎放入碗内备用。
2. 炒锅内加入水和莲子，旺火烧开后将莲子捞入清水内冲洗两遍，再用开水一氽，捞入汤盘内。
3. 锅内加入清水（250 克），放入冰糖在小火上化开，移至中火开沸后，撇去浮沫，倒入盛有莲子的汤盘内即成。

〔工艺关键〕

干莲子亦可仿此加工，但已失济南特殊风味。

〔风味特点〕

1. 济南名胜大明湖中，“四面荷花三面柳，一城山色半城湖”。“济南泉水甲天下，垂柳荷莲锦上花”。这是古今名士文人诗章赞誉济南的佳句，谓济南风景至少有四个鲜明的特征，其中之一便是荷花。荷花不仅以它出污泥而不染的高洁品质博得了人们的赞颂，而它所结的莲实——鲜莲，又是供人们食用的上乘佳品，并具有健脾厚肠，养心安神，益肾固精的功效。
2. “冰糖鲜莲”，为盛夏时令菜，选用鲜莲子去掉皮芯与冰糖合烹为肴，成菜莲子香嫩，甘甜适口，营养丰富，老幼皆宜。此菜作为济南聚丰德饭店的代表菜，曾参加了 1956 年山东省第一次名吃展销，受到广泛好评。

锅塌豆腐盒

[主料辅料]

北豆腐.....250 克 鸡脯肉.....50 克
鸡蛋.....125 克 肥猪肉.....25 克
面粉.....75 克 葱末.....5 克
鸡汤.....150 克 姜末.....5 克
味精.....4 克 芝麻油.....5 克
绍酒.....10 克 精盐.....5 克
大虾肉.....50 克 酱油.....5 克
净鱼肉.....50 克 熟猪油.....750 克

[烹制方法]

1. 将大虾肉、鸡脯肉、净鱼肉、肥猪肉分别剁成泥，加入味精、盐、蛋清、香油，搅匀成馅。
2. 将豆腐切成长 4.6 厘米，宽 2.3 厘米的片，平摆在盘中，撒上葱末、姜末、味精、精盐、酱油、绍酒浸好。另将鸡蛋磕在碗中，加面粉调成鸡蛋面糊。
3. 将搅好的馅挤成小丸子，每个丸子上下各放一片豆腐，做成豆腐盒。将豆腐盒两面沾上面粉，再蘸上鸡蛋糊，逐片下入油锅中，煎制两面金黄时捞出沥去油。
4. 炒勺留下底油，烧热后下入葱姜末，再下鸡汤、精盐、绍酒、味精和煎好的豆腐盒，用微火塌 3~4 分钟，当汤汁收干时，淋上芝麻油，盛入盘中即成。

[工艺关键]

1. 豆腐可先上笼蒸制，以便去掉豆腥味。
2. 煎制时要采取热锅冷油的方法。
3. 鸡蛋糊不能蘸的太多、太厚。
4. 塌制时要用微火，最好使汤汁呈微干状，以便入味。

[风味特点]

1. “锅塌”是山东菜独有的一种烹调方法，它可做鱼，也可做肉，还可做豆腐和蔬菜。
2. 此菜原料层层叠起，恰如一个个精巧的小盒子，玲珑别致，整齐端庄。其特点是豆腐经过调料浸渍，蘸蛋液经油煎，加以鸡汤微火塌制，十分入味，入口鲜、香、软、嫩，并富有营养，又可称为“锅塌豆腐夹馅”。

三美豆腐

〔主料辅料〕

泰安豆腐.....250 克 鸡油.....4 克
精盐.....5 克 葱末.....3 克
奶汤.....500 克 鸡油.....4 克
熟猪油.....25 克 姜末.....3 克
味精.....4 克 白菜心.....125 克
葱末.....3 克

〔烹制方法〕

1. 将豆腐上笼蒸约 10 分钟取出，沥干水分，切成长 3 厘米，宽 2 厘米，厚 0.5 厘米的片，白菜洗净用手撕成 30 厘米长的劈柴块，放入沸水中余一下，捞出控净水分。

2. 炒勺内放入熟猪油，中火烧至五成热，加入葱，姜末炸出香味，放入奶汤、精盐、豆腐、白菜，烧沸后，撇去浮沫，加入味精，淋上鸡油出勺即成。

〔工艺关键〕

1. 要选择新鲜的豆腐，蒸的时间不宜过长，蒸的时间过长豆腐就失去了鲜嫩的特点。

2. 豆腐、白菜入勺，开起后，再用微火煨 2 分钟。

〔风味特点〕

1. 山东泰安有一句谚语：“泰安有三美，白菜、豆腐、水”泰安白菜分青菜和黄菜两种，个大心实，质细无筋，水分大，味甘甜；泰安豆腐，选用北方黄豆浸泡后，放进细磨中磨浆除渣、煮沸、点膏、装包压形成块。由于细磨浆大，又加上泰山水质好，具有质细洁白，嫩而不散，富有弹性，味道甘美的特色。所以泰安豆腐又有“神豆腐”之称。

2. “三美豆腐”久负盛名，泰安城中的心中乐饭店就是以擅长做三美豆腐而著称，此菜具有汤汁乳白，豆腐软滑，白菜鲜嫩，清淡爽口的特点。

软烧豆腐

〔主料辅料〕

博山豆腐.....750 克 味精.....2 克
花椒.....16 粒 白糖.....100 克
葱姜丝.....5 克 花椒油.....5 克
绍酒.....5 克 酱油.....15 克
清汤.....150 克 芝麻油.....50 克

〔烹制方法〕

1. 豆腐入屉蒸透，削去四边黄皮，切成 2 厘米见方的块。放入温水锅内用小火炖煮，至浮起时捞出控净水。

2. 炒锅内加芝麻油，中火烧至六成热，放入花椒略炸，呈黄色时捞出不用，加入白糖（25 克），改用小火炒至红色时，放入豆腐炒匀，待其上色后，即将葱丝、姜丝、酱油、绍酒、味精、清汤、白糖（75 克）放入，用慢火煨，并随时晃动，以免糊底，至豆腐呈枣红色，汤汁稠浓时，淋入花椒油即成。

〔工艺关键〕

1. 豆腐去皮，洁净细嫩，飞水可去豆腥味，兼致成形，不易碎烂。
2. 传统风味，不可勾芡，文火慢，使之汤汁浓稠。

〔风味特点〕

1. “软烧豆腐”为博山地区家常名菜，博山自古就以生产豆腐而闻名。博山豆腐色泽淡黄，软嫩适口，味美清香。博山豆腐采用“酸浆”点脑，而不用普通的“盐卤”点浆法，因而成品外黄内白，无卤苦味，细嫩瓷实，易于造型。博山“软烧豆腐”就是采用这种豆腐制作而成。

2. 制作此菜用芝麻油起锅炒糖色先使主料上色，再加多种作料慢火煨使之入味。成菜软滑香甜，鲜嫩爽口，色泽红亮。老幼皆宜。

奶汤蒲菜

〔主料辅料〕

蒲菜.....250 克 姜汁.....2 克
苔菜.....50 克 葱椒绍酒.....25 克
水发冬菇.....50 克 奶汤.....750 克
熟火腿.....25 克 味精.....2 克
精盐.....3 克 葱油.....50 克

〔烹制方法〕

1. 将蒲菜剥去皮，削去后梢，苔菜花去皮去筋洗净，均切成长 3 厘米、宽 1 厘米、厚 0.2 厘米的片。水发冬菇片成 0.2 厘米厚的片、火腿切成长 2.5 厘米、宽 0.8 厘米、厚 0.3 厘米的片。

2. 锅内加入清水烧开，将蒲菜、苔菜花、冬菇分别放入焯一下，捞出沥于水分。

3. 炒锅内放入葱油，中火烧至四成熟时，倒入奶汤烧开，放入蒲菜、苔菜花、冬菇、精盐、姜汁，滴入葱椒绍酒、味精，沸后盛在汤碗内，撤上火腿片即成。

〔工艺关键〕

1. 蒲菜在使用前应用清水浸泡 3~4 小时，水时，水要沸要宽，一即捞出。
2. 奶汤色要白，汤汁要浓。
3. 葱椒绍酒不宜加的过多，以免影响菜肴的汤色。

〔风味特点〕

1. 奶油蒲菜是济南传统风味汤菜之一。此菜色泽乳白清雅，菜质脆嫩，汤鲜香醇，是高档宴席之上乘汤菜。

2. 此菜使用的蒲菜亦称“蒲笋”，是多年水生草本植物。我国各地均有出产，大部分为野生。它暮春时候生的嫩根，剥皮后可做为蔬菜食用，人称“蒲菜”或“蒲根”。我国人民食用蒲菜始于两周，《诗经》里就有“其嫩为维笋及蒲”的诗句，南齐诗人谢眺喜欢吃蒲菜，写过一首《咏蒲》诗：“离离水上蒲，结水散为珠，初萌实雕俎，暮蕊杂椒深”。

3. 奶汤蒲菜所使用的葱椒绍酒，是山东独特的调味品，其制法是将净花椒拍碎，葱白切成细末，加少量绍酒拌湿，剁成细泥，再将葱泥与花椒用纱布包起来，放在绍酒中浸泡一至二小时，除去布包，即成为“葱椒绍酒”。

八宝梨罐

[主料辅料]

梨.....1500 克青梅.....50 克
桔饼.....50 克冬瓜条.....50 克
桂元肉.....50 克核桃仁.....15 克
山楂糕.....50 克青红丝.....5 克
瓜子仁.....15 克白糖.....25 克
糯米.....100 克熟猪油.....30 克
红枣.....15 克桂花酱.....5 克

[烹制方法]

1. 将梨洗净削去外皮，在梨头部切 1/4 作盖，用小刀将梨核挖出，梨肉壁厚 1 厘米成为罐形，用开水稍烫一下，搌于水分备用。
2. 糯米淘洗干净，放入碗内加清水 125 克，放入笼内蒸 20 分钟取出。
3. 桔饼、桂元肉、冬瓜条、青梅、红枣（去核）、山楂糕、核桃仁（去皮），均切成 0.7 厘米见方的小丁，用沸水过捞出沥干水分，装入碗内，加入蒸过的糯米，白糖、桂花酱、瓜子仁、熟猪油搅拌均匀。
4. 将拌好的馅逐个装填在梨内，盖上盖，装上把（青梅切成条当红梨把），入笼蒸 15 分钟取出，撒上青红丝。
5. 炒勺内放入清水、白糖、桂花酱烧沸，去掉浮沫成汁，浇在梨上即成。

[工艺关键]

1. 梨皮不能过早的削去，以免氧化。
2. 糯米加水蒸制时，水不宜加的过多。另外，糯米以八成熟为好。
3. 糖汁要小火熬制，不宜大火熬制。在熬制过程中，不宜搅动。

[风味特点]

1. 此菜选用驰名中外的山东莱阳梨为原料，加上多种配料瓢制而成。融多种水果为一肴。清脆爽口，味美香甘，适宜夏季宴席，具有解暑增食之功效。
2. 此菜的梨罐选用山东莱阳梨，此梨果大皮薄，肉质细嫩多汁，甘甜如饴，清脆爽口带微香，品质居各种梨之上，曾是进贡之珍品。莱阳梨不仅是深受人们喜欢的佳果，而且药用价值也很高。祖国医学认为，梨性寒味甘，有生津止渴、止咳化痰、清热降火、养血生肌、润肺去燥、消解酒毒等功效。

香蕉锅炸

〔主料辅料〕

鸡蛋黄.....75 克花生油.....1000 克
玉米粉.....75 克（实耗 150 克）
湿淀粉.....25 克香蕉精.....2 滴
清水.....500 克面粉.....100 克
白糖.....100 克

〔烹制方法〕

1. 把鸡蛋黄搅打均匀，加入面粉、湿淀粉和白糖搅匀，再加入清水搅成蛋糊。
2. 将清水放入汤勺内，用微水烧开，徐徐地倒入蛋糊，随倒随搅，炒搅成稀糊状时端下，放入香蕉精，搅匀后倒在抹上香油的平盘内摊成厚 0.66 厘米的饼晾凉。
3. 将蛋糊饼切成长 3.3 厘米的条，外表滚上一层玉米粉即成香蕉条。
4. 将花生油倒入锅里，在旺火上烧至七成熟，放入香蕉条炸成金黄色捞出，放在盘内，撒上白糖即成。

〔工艺关键〕

1. 蛋黄加清水时，要分几次加入，每加一次水后就要搅打一次，以便使其溶为一体。
2. 切好的香蕉条要放在通风处吹凉，夏天制做此菜时可放在冰箱里镇一下。
3. 炸香蕉条时要掌握好油温，一般采用烈油炸成型，温油炸透，再烈油炸脆的方法。

〔风味特点〕

1. 按中国饮宴习惯，每当宴席接近尾声，总是要上一道爽口的甜菜，以调剂口味。香蕉锅炸就是颇受食者喜爱的一个甜菜，初次吃香蕉锅炸的人，会以为真的是用香蕉做成的菜，此菜嫩黄的颜色，软绵绵的质地，加上一股清香的气味，与香蕉确实有相似之处，故而得名。
2. 此菜外皮酥脆，颜色金黄，味道甜香，有浓郁的香蕉味。
3. “锅炸”的烹制方法，可以加入多种香料，如加上玫瑰就称为玫瑰锅炸，如撒上芝麻，就是芝麻锅炸等。

拔丝苹果

〔主料辅料〕

烟台青香蕉苹果.....面粉.....125 克
.....300 克酵母.....100 克
白糖.....150 克干淀粉.....25 克
熟猪油.....1000 克熟芝麻.....10 克
(实耗 75 克)

〔烹制方法〕

1. 将苹果洗净，去皮、核，切成直径为 2 厘米的圆球，均匀地滚上一层干淀粉备用。

2. 面粉、酵母和水搅成糊状，炒锅内放入熟猪油，烧至六七成热时，将苹果沾上发酵糊，下入锅内炸至呈浅黄色时，捞出控净油。

3. 炒锅内留少许底油(约 25 克)，加入白糖用小火炒制，待糖融化炒至略呈浅红色时，迅速将炸好的苹果倒入，颠翻均匀，使原料挂上糖汁，再撒入熟芝麻，倒入抹好油的盘中，外带一碗凉开水上席。

〔工艺关键〕

1. 制糊时要用温水，以便糊充分发起。
2. 炒糖时要掌握好火候，油炒糖应在糖融化后稍一变成浅红色时倒入主料。

3. 炸苹果时，最好采取重油的方法。

〔风味特点〕

1. 拔丝菜是一种烹调技术较高的甜菜，拔丝是将主料经过油炸，放入用水或油熬浓的糖汁中颠翻均匀，趁热拔出糖丝的一种烹调方法。

2. 此菜选用山东烟台的青香蕉苹果为原料、经炒糖拔丝而成。烟台苹果蜚声中外，烟台土质宜苹果的生长，所产苹果味道甘美异常。所以，此菜被誉为山东名肴。

3. 此菜制成后，宜热吃快吃，牵食有丝，似蚕吐细丝，甜脆香嫩。

油泼豆莛

〔主料辅料〕

绿豆芽………400 克 花椒……………2 克
精盐……………3 克 花生油……………500 克

〔烹制方法〕

1. 将豆芽掐去芽和根、洗净。
2. 炒锅放火上，加入花生油烧至九成热时，放花椒炸过。将豆莛放入漏勺（密孔的），左手拿漏勺搁在油锅上，右手拿炒菜手勺，用手勺舀热油浇在豆莛上，反复浇几次，再把油沥干，将豆莛倒在平盘中，撒上精盐，稍拌上桌。

〔工艺关键〕

豆芽去除头须洗净。用热油浇烫而断生即成。菜上桌，要快吃，以免回软。

〔风味特点〕

1. “油泼豆莛”是取用绿豆芽摘去芽和根，其梗称为“豆莛”。此为孔府名菜。相传，清代乾隆皇帝有一次到孔府，在用膳时，因肚子不饿，吃得很少。在场待膳的“衍圣公”很着急，便传呼厨师想办法，制作一道既能开胃，又食不饱的菜肴。厨师便取绿豆芽，加花椒少许，经热油锅炒熟后上桌。乾隆吃后觉得绿豆芽洁白生脆，花椒味香开胃十分满意，称赞此菜“味道不错，是从未吃到过的一道好菜”！这样油泼豆莛便成孔府名菜。

2. 豆芽色白如玉，生脆可口，花椒味美，齿颊留香。

烧素鱼翅

[主料辅料]

金针菜.....	75 克	绍酒.....	20 克
花椒油.....	15 克	精面粉.....	25 克
蛋清.....	50 克	口蘑汤.....	20 克
酱油.....	25 克	粉丝.....	25 克
淀粉.....	25 克	味精.....	3 克
水发玉兰片.....	25 克	熟青豆.....	10 粒
盐汁.....	5 克	花生油.....	500 克
水发冬菇.....	25 克	(约耗 90 克)	
姜片.....	2 片	清汤.....	500 克
净冬笋.....	25 克	素高汤.....	500 克
湿淀粉.....	10 克		

[烹制方法]

1. 金针菜用温水浸透，换水 3—4 次，捞出挤净水分，去根掐芯，用细齿梳子从根到稍梳散，每 10 根为一捆，用线在根部扎紧；玉兰片、冬菇、冬笋顺丝切成蓑衣条。

2. 炒锅内加花生油，中火烧至四成热时，将金针菜下锅颠翻，挺身后捞出控油。将粉丝截成 5 厘米长，放入油锅内，至有爆声捞出控油。

3. 炒锅内留花生油 50 克，中火烧至六成热下入姜（1 片），炸成黄色时加酱油（13 克）、清汤，烧开后捞出姜不要。再把玉兰片、冬菇、冬笋下入，汤开后捞出。把金针解开，下入锅内，用小铲轻轻翻动，回软后捞出倒人盘内；粉丝同样回软后捞出控汤。

4. 将玉兰片、冬菇、冬笋条摆在大碗内；金针英梢朝下放在上面；粉丝放在金针上面；加入少许原汤，入笼旺火蒸 20 分钟，出笼扣在大汤盘内。

5. 炒锅内放花椒油，中火烧至六成热后下入姜，炸成黄色，加酱油，素高汤，捞出姜不要，烧开后撇去浮沫，再用湿淀粉勾芡，加入绍酒、味精，浇在素鱼翅上面，撒上青豆即成。

[工艺关键]

1. 须用上等金针，方能梳成翅形，以达逼真。
2. 浇汁要轻，以免冲散表面金针，影响外观。

[风味特点]

1. 烧素鱼翅，列素菜之首，是济南传统风味。选料精细，须用上等金针（黄花菜）方能梳成翅形，以达逼真：技艺要求严格，发制必须适中，以求滑亮如翅。

2. 成菜色呈微黄，晶莹透明，味道醇正，胜似鱼翅，为素菜席中的大件菜。

锅塌蒲菜

〔主料辅料〕

蒲菜.....200 克 味精.....2 克
精盐.....25 克 姜丝.....2 克
熟猪油.....200 克 鸡蛋黄.....2 个
(约耗 75 克) 黄瓜皮丝.....5 克
料酒.....5 克 湿淀粉.....5 克
清汤.....50 克 火腿丝.....10 克
葱丝.....5 克 面粉.....10 克

〔烹制方法〕

1. 将蒲菜去掉外部老皮，切去后根洗净，切成 4.5 厘米的段，放盘中加精盐、料酒、味精搅匀稍腌。

2. 鸡蛋黄、湿淀粉、面粉、料酒、精盐、味精、兑成清汁、待用。

3. 将蒲菜沾上面粉，放入蛋黄糊里抓匀，分两排整齐地排在盘子里，余糊倒在上面。炒勺放旺火上，加熟猪油烧至四成热。将蒲菜整齐地推入勺内，煎至“挺身”时，把油出，大翻勺，继续加油煎至两面金黄色时，放入葱姜丝，倒入兑汁，撒上黄瓜皮丝、火腿丝用大盘盖住，微火焖至汁将尽，翻扣在盘子里即成。

〔工艺关键〕

1. 煎制前要滑勺，即将洗净的炒勺放在旺火上烧热，随即加油。反复几次，勺底滑了，不易粘底。

2. 蒲菜洗净后，用刀稍拍，使其松散，容易入味。

3. 大翻勺时，先将油出，避免溅出烫人。

〔风味特点〕

1. “锅塌”技法为济南厨师所首创，早在明代就有记载。“锅塌”即是先煎后塌，将味汁收入菜中。质品色黄质嫩，味鲜醇厚。

2. 蒲菜为济南名产。它是香蒲的嫩根部，色白质细，脆嫩味美。《济南快览》载：“大明湖之蒲菜，其形似菱，其味似笋，遍植湖中，为北方数省植物菜类之珍品”。蒲菜锅塌，色泽金黄，香气扑鼻，济南游客无不争先品尝。

虾籽茭白

〔主料辅料〕

茭白	350 克	葱末	5 克
味精	1 克	酱油	10 克
虾籽	5 克	姜末	3 克
白糖	10 克	料酒	10 克
水发冬菇	25 克	熟猪油	25 克
湿淀粉	25 克	清汤	2.5 克
食盐	2.5 克	花椒油	10 克

〔烹制方法〕

1. 将茭白去皮，洗净，切成梳背块，沸水余过，冬菇每个片成三片，加汤浸透。沥净水分。虾籽放小碗中，用凉水浮去杂质尘埃。沥去水分。

2. 炒勺放在中火上，加白油烧至五成熟，再放入白糖炒至色红时，迅速放入葱姜末、茭白、冬菇、虾籽，颠翻煸炒，上色后加入清汤、酱油、精盐、料酒烧沸，移至微火上至汤将尽时，放入味精，用湿淀粉勾芡，淋上花椒油，颠翻均匀，除去涩味，出勺即成。

〔工艺关键〕

1. 茭白必须用沸水余透，除去涩味。
2. 虾籽用温水泡软，才出鲜味。
3. 文火制，要勤勺，以免糊底。

〔风味特点〕

1. 虾籽是虾卵的子制品。此品采集方式奇特，加工复杂。采集时先将青虾放入水漂洗，并用细箩筐将水过滤，于是便得一层小米粒大小的虾籽。然后经过细心炒制、晒干而成。根据产地不同，虾籽可分晃虾籽、红虾籽、草虾籽、河虾籽等，以晃虾籽味最鲜。济南地区食用的河虾籽，质味稍次。

2. 茭白是莼的嫩茎，宋朝大诗人陆游咏曰：“芋魁加糁香出屋，前首羹甘如饴”。其注“菰首，茭白也”。茭白之美味，溢于言表。济南大明湖的茭白是济南“蔬菜三美”中的一美，尤为珍贵，其味鲜美，质地脆嫩，在当地筵席上颇有名气。“虾籽茭白”是其中的佼佼者。此菜清淡鲜香，远近闻名。

