

陕西传统名菜酿金钱发菜的传说 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/234/2021\\_2022\\_\\_E9\\_99\\_95\\_E8\\_A5\\_BF\\_E4\\_BC\\_A0\\_E7\\_c34\\_234488.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/234/2021_2022__E9_99_95_E8_A5_BF_E4_BC_A0_E7_c34_234488.htm)

典故与传说：相传唐代长安商人王元宝嗜好吃发菜，每餐都让家厨做一盘发菜佐食。后来王元宝成为国中巨富，许多商人以为王元宝是吃了发菜才发财致富的，所以大家纷纷模仿他也吃发菜，致使发菜身价百倍。以后厨师便特意将发菜做成金钱形状而称为"酿金钱发菜"，寓意发财致富而流传至今。古版菜谱：原料：

发菜20克，鸡脯肉150克，鸡蛋白2个，冬笋50克，菠菜50克，鸡蛋黄2个，鸡蛋皮2张。调料：劲霸鸡汁10克，盐5克，清汤750克，水淀粉25克，料酒15克，味精3克，香油5克。制法：

：1、发菜洗净沥干，鸡脯肉斩细茸，放碗内，加蛋清、劲霸鸡汁、盐、味精、蛋清、水淀粉、发菜拌均制馅；冬笋切成小片；菠菜洗净切成段。2、把蛋黄放碗里加清汤50克和水淀粉搅拌均匀，上笼蒸5分钟，取出晾凉，切成1厘米见方的蛋黄条。3、将蛋皮放在砧板上抹上鸡茸发菜馅，在中间放上一条蛋黄条，卷成卷，上笼蒸10分钟取出切成1厘米厚的块，放在汤碗里。4、锅内放清汤700克，加劲霸鸡汁、盐、料酒、冬笋、菠菜段和味精，烧沸后撇去浮沫，淋上香油，浇入汤碗里即可。特点：寓意美好，口味鲜美。创新设计：在传统制法的基础上加点缀显得更加逼真，能使人感到发财，金钱离自己更近，寓意型更完美。

今版菜谱：原料：发菜，冬菇，鱼胶，蛋黄皮。调料：清汤，盐，三味油，西红花汁，劲霸鸡汁，淀粉。制作：1、冬菇做圆形托底上酿鱼胶，上面盖上用蛋皮做的金钱，然后在中间酿上发菜；2、把金钱蒸好

围盘放一周，用清汤、劲劲霸打芡汁淋在上面即可。特点：形似金钱，鲜嫩适口。 宫廷名菜：掌上明珠典故与传说：“掌上明珠”为一款传统名菜。相传清世宗胤禛登基前曾与渔女冯艳珠有一段艳史。数年后冯氏携孪生子女包玉、明珠进京寻夫，却无法谒见龙颜，一御厨得知后鼎力相助，用鲍鱼、鹌鹑蛋、鸭掌制成一道菜肴，并美其名曰“掌上明珠鲍鱼”，欲借包玉之谐音试以引发皇上怀旧之幽情，果然，龙颜开恩，母子三人因之得以成全。后来此菜进入市肆，流传至今。

古版菜谱：原料：水发鲍鱼300克，鸭掌12只，鹌鹑蛋12个，鸡脯肉100克，青菜心10棵，发菜15克，香菜梗15根，火腿丝20克，冬笋丝20克。调料：湿淀粉10克，鸡蛋清2个，味精4克，绍酒5克，精盐4克，清汤500克，葱、姜水10克，熟猪油50克，葱3克，姜3克。制法：1、将鲍鱼片成片，飞水用鲍片将火腿丝、冬笋丝卷成喇叭形，以香菜梗捆扎，装入碗放葱、姜、味精、绍酒、劲霸鸡汁及清汤，上笼蒸10分钟取出。鹌鹑蛋煮熟去皮备用。2、鸭掌下开水锅中煮20分钟，捞出去骨，用精盐、味精、劲霸鸡汁、绍酒浸一下，再上笼蒸20分钟；鸡脯肉砸成泥加鸡蛋清放入盆内，加葱、姜水打成糊后，放入熟猪油拌匀。取鸡糊50克分为12份，分别抹在12只鸭掌上，再将12个鹌鹑蛋镶在上面，上笼蒸5分钟取出。3、将蒸好的鲍鱼喇叭卷向上，放在盘子中间；青菜心飞水后，围在鲍鱼周围，最外层围鸭掌。4、炒锅放旺火上，添清汤、精盐、味精、劲霸鸡汁、汤沸勾流水芡，浇菜上即可。

特点：造型美观，汁浓肉鲜，清香利口。 创新设计：此菜寓意赞美古老爱情，经过岁月的考验与磨难，终得团圆，现在厨师根据其寓意进行重新设计，用红薯刻手掌，冬瓜做明珠

，作成形意结合的健康菜品。今版菜谱：原料：红薯，冬瓜。调料：蜂蜜，白糖，精盐，淀粉。制作：1、先将红薯刻成掌形，然后用蜜汁做法烹制；2、冬瓜做成瓜球，大的10个，小的10个，做琥珀瓜球，用白糖、精盐烧开，放入冬瓜球烧至熟，捞出，原汁加淀粉提芡，浇在冬瓜球上；3、把蜜汁好的手掌摆放盘一周，每1个上面放一小瓜球，盘中间放大瓜球即成。特点：造型逼真，甜软不腻。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 [www.100test.com](http://www.100test.com)