

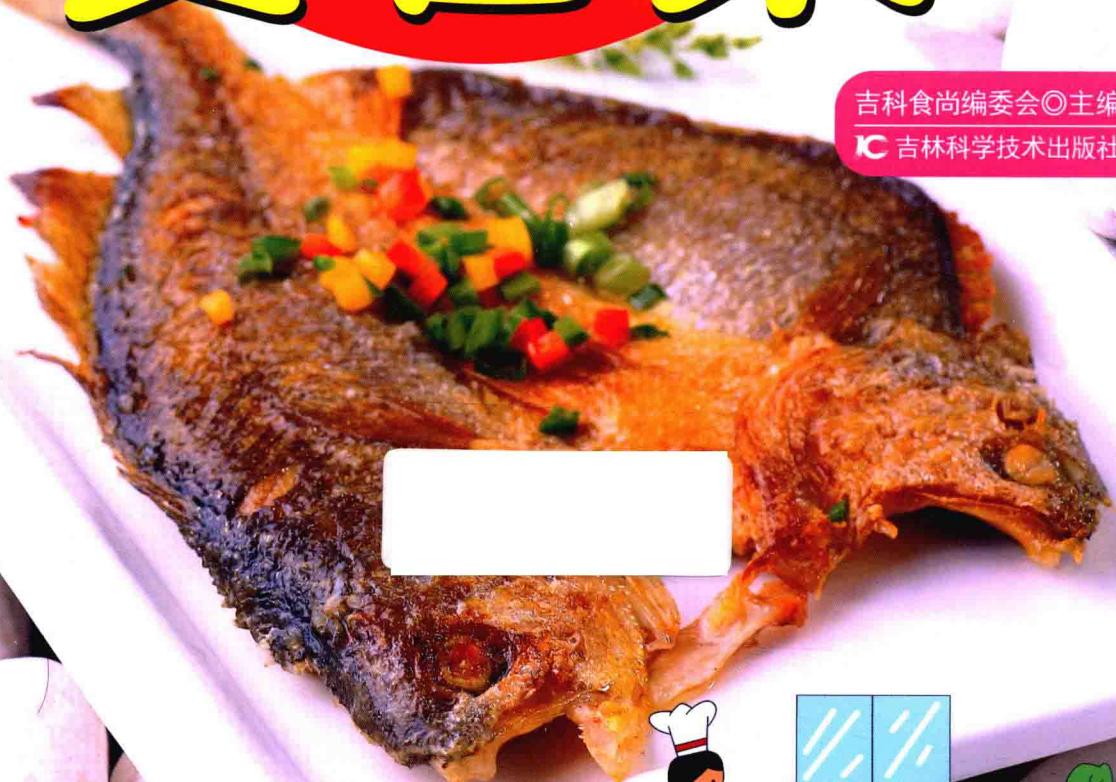
完美 宴客菜

吉科食尚
暖家美味佳肴

轻松学做菜
快乐下厨房

吉科食尚编委会◎主编

吉林科学技术出版社



招待亲朋好友的完美宴客菜

因人、因时、因需、因价安排各式菜品，
健康又营养！

完美



宴客菜

吉科食尚编委会◎主编

书
章

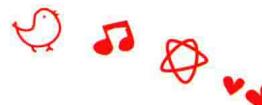


图书在版编目（C I P）数据

完美宴客菜 / 吉科食尚编委会主编. -- 长春 : 吉林科学技术出版社, 2015.2
ISBN 978-7-5384-8777-0

I. ①完… II. ①吉… III. ①菜谱 IV.
①TS972.12

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第302174号



完美宴客菜 Wanmei Yankecai

主 编 吉科食尚编委会

出 版 人 李 梁

策 划 责 任 编 辑 张恩来

执 行 责 任 编 辑 赵 渤

封面设计 长春创意广告图文制作有限责任公司

制 版 长春创意广告图文制作有限责任公司

开 本 720mm×1000mm 1/16

字 数 250千字

印 张 14

印 数 1-8 000册

版 次 2015年5月第1版

印 次 2015年5月第1次印刷

出 版 吉林科学技术出版社

发 行 吉林科学技术出版社

地 址 长春市人民大街4646号

邮 编 130021

发行部电话/传真 0431-85677817 85635177 85651759
85651628 85600611 85670016

储运部电话 0431-86059116

编辑部电话 0431-85635186

网 址 www.jlstp.net

印 刷 辽宁泰阳广告彩色印刷有限公司

书 号 ISBN 978-7-5384-8777-0

定 价 29.90元

如有印装质量问题可寄出版社调换

版 权 所 有 翻印必究 举报电 话：0431-85635186



完美宴客菜

点滴宴客菜 12/宴客菜上菜程序 12/宴客菜组成 13/宴客菜安排原则 14/宴客菜单巧设计 15/宴客菜之营养 16/宴客菜营养搭配 17/宴客菜制作要点 18/宴客菜与季节 19



Part 1 两菜一汤一主食

腊味萝卜干	22
回锅鸭肉	23
鲈鱼山药汤	24
薏米红枣粥	25
贝尖拌双瓜	26
芝麻牛排	27
菠萝苦瓜鸡	28
担担面	29
肉末花生米	30
姜丝炒肉	31
番茄排骨汤	32
枸杞鸡肉粥	33
家常拌墨鱼	34
芥蓝炒牛肉	35
瓜干煮兰豆	36
翡翠鲜虾饺	37
南瓜炒百合	38
酥香鳕鱼排	39

八宝冬瓜汤	40
烂锅面	41
蛋煎牡蛎	42
翡翠拌腰花	43
板栗花生汤	44
牛肉炒面	45



Part 2 四菜一汤一主食

鸡丝蕨菜	48
泡菜三文鱼	49
椒酥河虾	50
香煎茄片	51
鹌鹑莲藕汤	52
叉烧什锦饭	53
双耳爆敲虾	54
芦笋扒鲍片	55
蚝油牛爽肉	56
海鲜烧豆腐	57
杞子南瓜汤	58
奶香玉米饼	59

目录 CONTENTS

椿芽蚕豆	60	木耳炒鸡块	87
宫保鱿鱼	61	金牌沙茶骨	88
蒜蓉开片虾	62	葱油羊腰片	89
梅菜蒸肉饼	63	豉椒鸭掌	90
玉笋鸡肉汤	64	燕麦煎鸡排	91
黄金饺	65	四宝上汤	92
酱茄子干	66	三鲜疙瘩汤	93
茭笋炒猪肝	67	冰糖冬瓜爽	94
家味鸡里蹦	68	蚝油牛肉丝	95
酥炸海蟹	69	香煎带鱼	96
豆腐什锦煲	70	板栗烧丝瓜	97
盘丝饼	71	莲藕烧肉排	98
菠萝鸡丁	72	双冬焖面筋	99
芦笋炒香干	73	干贝冬瓜汤	100
鲜虾煎蛋角	74	时蔬鸡蛋饭	101
红烧鱼尾	75	焦炒鱼片	102
火腿白菜汤	76	脆肠鸡腿菇	103
干菜鲜肉包	77	凤尾大虾	104
红油鸭掌	78	橙汁猪柳卷	105
豉香鸡翅	79	烧汁茄夹	106
辣子肥肠	80	冬笋烧海参	107
锅煎鱖鱼	81	鲜虾莼菜汤	108
茶树菇猪心汤	82	扬州脆炒面	109
萝卜羊肉粥	83	蕨菜狗肉丝	110
		香酥猴头菇	111
		沙茶双鱿卷	112

Part 3 六菜一汤一主食

熘酥鱼脯 86

香煎连壳蟹	113
红烧狼山鸡	114
肉圆蒸蛋	115
干贝豆皮汤	116
水煎包	117
酥香炸鸡椒	118
脆芹拌腐竹	119
腊味豌豆莢	120
香菇烧螺肉	121
粉丝蒸扇贝	122
苦瓜焖鸡腿	123
酸辣海参汤	124
鱼子黄瓜饭	125
小炒鸡米	126
香菇豆腐饼	127
明虾沙拉	128
肉丝蒿子秆	129
蛰头爆里脊肉	130
珊瑚西蓝花	131
什锦烩山药	132
酥香白菜饼	133
泡椒炒魔芋	140
杏仁酥虾卷	141
豆瓣鳜鱼	142
银鱼双菇蛋	143
萝卜海蜇汤	144
葱花饼	145
红焖小土豆	146
醉腌三黄鸡	147
黄鳝茄子煲	148
干烧黄鱼	149
红油扁豆	150
双菇扒豆苗	151
茶树菇排骨	152
烧千层羊肉	153
什锦鱼蔬汤	154
煎饼春盒	155
卤水大肠	156
姜汁海蜇卷	157
红烧狮子头	158
枇杷大虾	159
牙签羊肉	160
脆香鸭舌	161
椿芽煎蛋饼	162
粉蒸牛肉	163
清鲜鱼肉汤	164
八鲜面	165
卤味千层耳	166
风味浸香鱼	167
口蘑咖喱鸡	168
油焖对虾	169
干菜焖猪肉	170
酱焖茄子	171



Part 4 八菜一汤一主食

菠菜拌羊肝	136
椒油猪腰片	137
酸菜扒五花	138
豇豆炒牛肉	139

苦瓜蒸鲈鱼	172
剁椒娃娃菜	173
时蔬大鹅汤	174
灌汤煎饺	175
豆角海带焖肉	176
翠笋拌玉蘑	177
豉汁盘龙鳝	178
滑蛋虾仁	179
草菇鸡心	180
香酥萝卜丸	181
香煎大虾	182
菠萝沙拉船	183
五丝酸辣汤	184
虾仁伊府面	185



Part 5 十菜一汤一主食

香干西芹丝	188
炝兔肉芦笋	189
百花酒焖肉	190
红焖花蟹	191
海参春笋鸡	192
节瓜烧凤爪	193
蒜香小龙虾	194
清蒸武昌鱼	195
多宝菠菜	196
芹香牛肉丝	197
什锦鲫鱼汤	198

咖喱牛肉面	199
熏香马哈鱼	200
椒油炝双丝	201
醋焖鲤鱼	202
豆腐蒸排骨	203
家常烧鸡腿	204
茄汁大虾	205
培根芦笋卷	206
蛋角菠菜	207
火腿奶酪猪排	208
红焖海参	209
白蘑田园汤	210
荷叶饼	211
泡椒炒羊肝	212
白菜拌甜椒	213
豆豉干层肉	214
家常烧带鱼	215
荷叶粉蒸鸡	216
明珠扒菜心	217
肉碎蒸长茄	218
香煎豆腐	219
辣椒腌凤爪	220
椒盐墨鱼卷	221
鲜虾菜耳汤	222
奶汤海参面	223





原料目录

蔬菜食用菌

火腿白菜汤	76
白菜拌甜椒	213
菠菜拌羊肝	136
多宝菠菜	196
蛋角菠菜	207
脆芹拌腐竹	119
剁椒娃娃菜	173
明珠扒菜心	217
肉丝蒿子秆	129
珊瑚西兰花	131
蕨菜狗肉丝	110
腊味萝卜干	22
瓜干煮兰豆	36
萝卜海蜇汤	144
香酥萝卜丸	181
椒油炝双丝	201
红油扁豆	150
腊味豌豆莢	120

双菇扒豆苗	151
豇豆炒牛肉	139
香煎茄片	51
酱茄子干	66
烧汁茄夹	106
酱焖茄子	171
肉碎蒸长茄	218
八宝冬瓜汤	40
冰糖冬瓜爽	94
干贝冬瓜汤	100
南瓜炒百合	38
杞子南瓜汤	58
红焖小土豆	146
什锦烩山药	132
培根芦笋卷	206
翠笋拌玉蘑	177
肉末花生米	30
板栗花生汤	44
板栗烧丝瓜	97
椿芽蚕豆	60
泡椒炒魔芋	140
菠萝沙拉船	183
双耳爆敲虾	54
脆肠鸡腿菇	103
香酥猴头菇	111
口蘑咖喱鸡	168
白蘑田园汤	210



畜肉

姜丝炒肉	31
蜇头爆里脊肉	130
干菜焖猪肉	170
五丝酸辣汤	184
火腿奶酪猪排	208
四宝上汤	92
橙汁猪柳卷	105
梅菜蒸肉饼	63
黄金饺	65
肉圆蒸蛋	115
酸菜扒五花	138
红烧狮子头	158
豆角海带焖肉	176
百花酒焖肉	190
豆豉千层肉	214
番茄排骨汤	32
金牌沙茶骨	88
莲藕烧肉排	98
茶树菇排骨	152
豆腐蒸排骨	203
翡翠拌腰花	43
椒油猪腰片	137
茭笋炒猪肝	67
辣子肥肠	80
卤水大肠	156
茶树菇猪心汤	82
卤味千层耳	166

芥蓝炒牛肉	35
芝麻牛排	27
蚝油牛爽肉	56
蚝油牛肉丝	95
粉蒸牛肉	163
芹香牛肉丝	197
烧干层羊肉	153
牙签羊肉	160
葱油羊腰片	89
泡椒炒羊肝	212
炝兔肉芦笋	189



禽蛋豆制品

菠萝苦瓜鸡	28
红烧狼山鸡	114
醉腌三黄鸡	147
荷叶粉蒸鸡	216
鸡丝蕨菜	48
玉笋鸡肉汤	64
家味鸡里蹦	68
菠萝鸡丁	72
小炒鸡米	126
燕麦煎鸡排	91

海参春笋鸡	192
酥香炸鸡椒	118
豉香鸡翅	79
木耳炒鸡块	87
苦瓜焖鸡腿	123
家常烧鸡腿	204
节瓜烧凤爪	193
辣椒腌凤爪	220
草菇鸡心	180
回锅鸭肉	23
红油鸭掌	78
豉椒鸭掌	90
脆香鸭舌	161
时蔬大鹅汤	174
鹌鹑莲藕汤	52
椿芽煎蛋饼	162
滑蛋虾仁	179
海鲜烧豆腐	57
豆腐什锦煲	70
香菇豆腐饼	127
香煎豆腐	219
芦笋炒香干	73
香干西芹丝	188

水产品

熘酥鱼脯	86
风味浸香鱼	167
焦炒鱼片	102
什锦鱼蔬汤	154
什锦鲫鱼汤	198
鲈鱼山药汤	24
苦瓜蒸鲈鱼	172
红烧鱼尾	75
清鲜鱼肉汤	164
醋焖鲤鱼	202
清蒸武昌鱼	195
锅煎鳜鱼	81
豆瓣鳜鱼	142
干烧黄鱼	149
黄鳝茄子煲	148
豉汁盘龙鳝	178
酥香鳕鱼排	39
香煎带鱼	96
家常烧带鱼	215
泡菜三文鱼	49
熏香马哈鱼	200
银鱼双菇蛋	143
椒酥河虾	50
蒜蓉开片虾	62
鲜虾煎蛋角	74
明虾沙拉	128
凤尾大虾	104



鲜虾莼菜汤	108
杏仁酥虾卷	141
枇杷大虾	159
油焖对虾	169
香煎大虾	182
茄汁大虾	205
鲜虾菜耳汤	222
酥炸海蟹	69
香煎连壳蟹	113
红焖花蟹	191
蒜香小龙虾	194
贝尖拌双瓜	26
干贝豆皮汤	116



粉丝蒸扇贝	122
蛋煎牡蛎	42
香菇烧螺肉	121
家常拌墨鱼	34
椒盐墨鱼卷	221
宫保鱿鱼	61
沙茶双鱿卷	112
芦笋扒鲍片	55
冬笋烧海参	107
酸辣海参汤	124
红焖海参	209
姜汁海蛰卷	157

米面杂粮

枸杞鸡肉粥	33
叉烧什锦饭	53
萝卜羊肉粥	83
时蔬鸡蛋饭	101
鱼子黄瓜饭	125
担担面	29
烂锅面	41
牛肉炒面	45
扬州脆炒面	109
八鲜面	165
虾仁伊府面	185
咖喱牛肉面	199
奶汤海参面	223
盘丝饼	71
酥香白菜饼	133
葱花饼	145
荷叶饼	211
干菜鲜肉包	77
水煎包	117
翡翠鲜虾饺	37
灌汤煎饺	175
煎饼春盒	155
三鲜疙瘩汤	93
双冬焖面筋	99
薏米红枣粥	25
奶香玉米饼	59

完美



宴客菜

吉科食尚编委会◎主编



吉科食尚编委会 Author



刘国栋：中国饮食文化国宝级大师，著名国际烹饪大师，商务部授予中华名厨（荣誉奖）称号，全国劳动模范，全国五一劳动奖章获得者，中国餐饮文化大师，世界烹饪大师，国家级餐饮业评委，中国烹饪协会理事。

张明亮：从事餐饮行业40多年，国家第一批特级厨师，中国烹饪大师，国家高级公共营养师，全国餐饮业国家级评委。原全聚德饭庄厨师长、行政总厨，在全国首次烹饪技术考核评定中被评为第一批特级厨师。



李铁钢：《天天饮食》《食全食美》《我家厨房》《厨类拔萃》等电视栏目主持人、嘉宾及烹饪顾问，国际烹饪名师，中国烹饪大师，高级烹饪技师，法国厨皇蓝带勋章获得者，法国美食协会美食博士勋章获得者，远东区最高荣誉主席，世界御厨协会御厨骑士勋章获得者。

张奔腾：中国烹饪大师，饭店与餐饮业国家一级评委，中国管理科学研究院特约高级研究员，辽宁饭店协会副会长，国家高级营养师，中国餐饮文化大师，曾参与和主编饮食类图书近200部，被誉为“中华儒厨”。



韩密和：中国餐饮国家级评委，中国烹饪大师，亚洲蓝带餐饮管理专家，远东大中华区荣誉主席，被授予法国蓝带最高骑士荣誉勋章，现任吉林省饭店餐饮烹饪协会副会长，吉林省厨师厨艺联谊专业委员会会长。



高玉才：享受国务院特殊津贴，国家高级烹调技师，国家公共营养师，中国烹饪大师，餐饮业国家级考评员，国家职业技能裁判员，吉林省名厨专业委员会会长，吉林省药膳专业委员会会长。



马长海：国务院国资委商业技能认证专家，国家职业技能竞赛裁判员，中国烹饪大师，餐饮业国家级评委，国际酒店烹饪艺术协会秘书长，国家高级营养师，全国职业教育杰出人物。

图片摄影：王大龙 杨跃祥

Foreword

—前言—

食物的价值在于淳朴和回归自然，而烹饪的魅力在于“以心入味，以手化食，以食悦人，以人悦己”。做饭、吃饭本是我们生活中最平常的事情，面对一日三餐，我们经常遇到的一个问题就是“今天吃什么”。

不可否认，快节奏的生活已经使我们逐渐远离了厨房，成为小餐馆、快餐店的常客。吃一顿或母亲、或妻子、或朋友、或自己做的家常饭菜，几乎成为一种奢望。紧张繁忙的工作让我们很难抽出时间用于提高厨艺，再联想到食材的购买、菜品的制作、锅碗瓢盆的清洗……这也难怪很多人为了吃一顿饭而犹豫不决了。

有没有一种既简单又经济的方法，可以让我们在工作之余享受到合胃适口的菜品呢？当我们走进了自己厨房的小天地，无论是假日料理一顿大餐，还是下班后烹制一两道小菜，自己动手做出来的饭菜终归比在饭馆里吃得舒心。

本着便捷、实用、好学、家常的宗旨，我们为您编写了《吉科食尚》系列图书。其中既有按食材属性制作家常风味美食的《真味家常菜》，又有按照季节和营养分类的《极品大众菜》，还有选料讲究、制作精细、味道独特的《品味私房菜》和招待亲朋好友小聚的《完美宴客菜》。本系列图书所介绍的每款菜肴，不仅取材容易、制作简便、营养合理，而且图文精美。对于一些重点菜肴的制作关键，还配以多幅彩图加以分步详解，可以使您抓住重点，快速掌握。

厨房虽然是一个充满烟火气的地方，但也是家的一部分。自己做饭的人不正是喜欢这种“家”的感觉吗？舀一勺精心烹制的饭菜放入口中，闭上眼睛感受浓郁的鲜香在味蕾中蔓延，幸福也在心中开花。在此，愿《吉科食尚》系列图书能使您从中享受到家的温馨、醇美和幸福。

吉科食尚编委会



完美宴客菜

点滴宴客菜 12/宴客菜上菜程序 12/宴客菜组成 13/宴客菜安排原则 14/宴客菜单巧设计 15/宴客菜之营养 16/宴客菜营养搭配 17/宴客菜制作要点 18/宴客菜与季节 19



Part 1 两菜一汤一主食

腊味萝卜干	22
回锅鸭肉	23
鲈鱼山药汤	24
薏米红枣粥	25
贝尖拌双瓜	26
芝麻牛排	27
菠萝苦瓜鸡	28
担担面	29
肉末花生米	30
姜丝炒肉	31
番茄排骨汤	32
枸杞鸡肉粥	33
家常拌墨鱼	34
芥蓝炒牛肉	35
瓜干煮兰豆	36
翡翠鲜虾饺	37
南瓜炒百合	38
酥香鳕鱼排	39

八宝冬瓜汤	40
烂锅面	41
蛋煎牡蛎	42
翡翠拌腰花	43
板栗花生汤	44
牛肉炒面	45



Part 2 四菜一汤一主食

鸡丝蕨菜	48
泡菜三文鱼	49
椒酥河虾	50
香煎茄片	51
鹌鹑莲藕汤	52
叉烧什锦饭	53
双耳爆敲虾	54
芦笋扒鲍片	55
蚝油牛爽肉	56
海鲜烧豆腐	57
杞子南瓜汤	58
奶香玉米饼	59

目录 CONTENTS

椿芽蚕豆	60
宫保鱿鱼	61
蒜蓉开片虾	62
梅菜蒸肉饼	63
玉笋鸡肉汤	64
黄金饺	65
酱茄子干	66
茭笋炒猪肝	67
家味鸡里蹦	68
酥炸海蟹	69
豆腐什锦煲	70
盘丝饼	71
菠萝鸡丁	72
芦笋炒香干	73
鲜虾煎蛋角	74
红烧鱼尾	75
火腿白菜汤	76
干菜鲜肉包	77
红油鸭掌	78
豉香鸡翅	79
辣子肥肠	80
锅煎鱖鱼	81
茶树菇猪心汤	82
萝卜羊肉粥	83

Part 3 六菜一汤一主食

熘酥鱼脯 86

木耳炒鸡块	87
金牌沙茶骨	88
葱油羊腰片	89
豉椒鸭掌	90
燕麦煎鸡排	91
四宝上汤	92
三鲜疙瘩汤	93
冰糖冬瓜爽	94
蚝油牛肉丝	95
香煎带鱼	96
板栗烧丝瓜	97
莲藕烧肉排	98
双冬焖面筋	99
干贝冬瓜汤	100
时蔬鸡蛋饭	101
焦炒鱼片	102
脆肠鸡腿菇	103
凤尾大虾	104
橙汁猪柳卷	105
烧汁茄夹	106
冬笋烧海参	107
鲜虾莼菜汤	108
扬州脆炒面	109
蕨菜狗肉丝	110
香酥猴头菇	111
沙茶双鱿卷	112



香煎连壳蟹	113
红烧狼山鸡	114
肉圆蒸蛋	115
干贝豆皮汤	116
水煎包	117
酥香炸鸡椒	118
脆芹拌腐竹	119
腊味豌豆莢	120
香菇烧螺肉	121
粉丝蒸扇贝	122
苦瓜焖鸡腿	123
酸辣海参汤	124
鱼子黄瓜饭	125
小炒鸡米	126
香菇豆腐饼	127
明虾沙拉	128
肉丝蒿子秆	129
蛰头爆里脊肉	130
珊瑚西蓝花	131
什锦烩山药	132
酥香白菜饼	133
泡椒炒魔芋	140
杏仁酥虾卷	141
豆瓣鳜鱼	142
银鱼双菇蛋	143
萝卜海蜇汤	144
葱花饼	145
红焖小土豆	146
醉腌三黄鸡	147
黄鳝茄子煲	148
干烧黄鱼	149
红油扁豆	150
双菇扒豆苗	151
茶树菇排骨	152
烧千层羊肉	153
什锦鱼蔬汤	154
煎饼春盒	155
卤水大肠	156
姜汁海蜇卷	157
红烧狮子头	158
枇杷大虾	159
牙签羊肉	160
脆香鸭舌	161
椿芽煎蛋饼	162
粉蒸牛肉	163
清鲜鱼肉汤	164
八鲜面	165
卤味千层耳	166
风味浸香鱼	167
口蘑咖喱鸡	168
油焖对虾	169
干菜焖猪肉	170
酱焖茄子	171



Part 4 八菜一汤一主食

菠菜拌羊肝	136
椒油猪腰片	137
酸菜扒五花	138
豇豆炒牛肉	139