

吉科食尚
暖家美味佳肴

轻松学做菜
快乐下厨房

极品

大众菜

吉科食尚编委会◎主编

吉林科学技术出版社



按照季节不同而成的极品大众菜

春天养肝，夏天养心，秋天养肺，冬天养肾，
四季养脾胃！



JIPIN DAZHONGCAI



极品

大众菜

吉科食尚编委会◎主编



IC 吉林科学技术出版社

图书在版编目 (C I P) 数据

极品大众菜 / 吉科食尚编委会主编. -- 长春 : 吉林科学技术出版社, 2015. 1
ISBN 978-7-5384-8778-7

I. ①极… II. ①吉… III. ①家常菜肴—菜谱 IV.
①TS972. 12

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第302175号



极品大众菜 Jipin Dazhongcài

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 涛

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 978-7-5384-8778-7

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

极品大众菜

点滴大众菜 12/四季饮食健康 12/四季与食物四性 13/
 四季与食物五味 14/四季与食物五色 15/春季饮食调理 16/
 夏季饮食调理 17/秋季饮食调理 18/冬季饮食调理 19



Part 1 养肝生津 春季菜

韭菜炒虾仁	22
芦笋虾球	23
泡菜三文鱼	24
多味黄瓜	25
胡萝卜炝冬菇	26
腌泡八仙菜	27
香熏鸽蛋	28
椒油笋丝掐菜	29
香辣土豆丁	30
五味黄瓜	31
白卤猪手	32
鸡丝蕨菜	33
滑子蘑小白菜	34
茭笋炒猪肝	35
木耳黄花汤	36
芹菜里脊丝	37
胡萝卜炒木耳	38
麻酱素什锦	39

培根芦笋卷	40
姜葱熘虾段	41
椿芽蚕豆	42
红烧鱼尾	43
葱烧海参	44
豉香鸡翅	45
芥蓝排骨汤	46
南瓜炒百合	47
冬笋烧海参	48
豆酱烧牛肉	49
金针菇拌芹菜	50
椒油荷兰豆	51
鸡丝蒿子秆	52
鲜虾莼菜汤	53
什锦藕丁炒虾	54
海带炖肉	55
干豆角海带焖肉	56
双菇扒豆苗	57
韭菜炒鸡蛋	58
豆腐余菠菜	59
蹄筋拌青笋	60
豆腐烩时蔬	61
魔芋烧鸭	62
鱼蓉肝粥	63
虾仁伊府面	64

盘丝饼	65
牛肉炒面	66
榴莲杏香枣	67
枸杞鸡粥	68
风味糊饼	69



Part 2 养心清热 夏季菜

葱油黄鱼	72
酒卤虾爬子	73
酱油泡萝卜皮	74
萝卜水晶卷	75
海带鸭舌汤	76
家味鸡里蹦	77
酱香猪尾	78
金丝裹脆丸	79
蜇皮黄瓜	80
橙汁藕片	81
贝尖拌双瓜	82
芥末北极贝	83
黄瓜拌干豆腐	84
多味小番茄	85
盐水鸭肝	86
炝拌猪腰	87
苦瓜炒鸡蛋	88
酱香鸡翅尖	89
沙茶熘双鱿	90

酱香苦瓜	91
鲜莲银耳汤	92
卤水手抓虾	93
荷香蒸海参	94
熏鸡肚串	95
草菇小炒	96
米汤炒南瓜	97
醋烧肉排	98
豆豉蒸小鱼	99
蛋黄焗南瓜	100
肉片炒莲藕	101
瓜干煮荷兰豆	102
香煎带鱼	103
木瓜排骨煲鸡爪	104
酱香猪心	105
双冬焖面筋	106
蚝油牛脊肉	107
拔丝薯球	108
空心扒什锦	109
奶香木瓜羹	110
粉丝蒸扇贝	111
菠萝鸡丁	112
百合芦笋虾球	113
鱼汤汆北极贝	114



农家刀削面	115
六合面三鲜饺	116
蹄花卷	117
奶汤海参面	118
鲜鱼片粥	119
茄汁牛肉面	120
扬州脆炒面	121



Part 3 养肺润燥 秋季菜

青椒炒肉丝	124
汽锅酸菜鹅	125
豆腐干拌贡菜	126
菜薹炝皮蛋	127
白蘑田园汤	128
翡翠拌腰花	129
鱼肉海参羹	130
麻辣蜇皮	131
五彩鲜贝	132
卤味千层耳	133
川卤牛肚	134
卤味螃蟹	135
杭椒炒素菇	136
炝拌海带丝	137
熏三黄鸡	138
木耳炒鸡块	139
白菜心拌蜇皮	140
特色酱猪肚	141

秘制咖喱排骨	142
辣炒蛤蜊	143
什锦拌肚丝	144
香酥猴头菇	145
炸鸡椒	146
火腿奶酪猪排	147
清炒鱿鱼丝	148
风味煎鲫鱼	149
草菇鸡心	150
燕麦煎鸡排	151
节瓜焖凤爪	152
板栗红烧肉	153
老鸭烩土豆	154
海参焖笋鸡	155
海米拌木耳	156
百合炖猪蹄	157
红焖花蟹	158
茄子煮花甲	159
牛尾萝卜汤	160
火腿煮白菜	161
玻璃鱿鱼	162
雪菜黄豆炖鲈鱼	163
葱椒鲜鱼条	164
白汁鲳鱼片	165
酸辣笔筒鱿鱼	166
鸡蛋黏米糕	167
鸡肉烧卖	168
自制比萨饼	169
花生鱿鱼粥	170
叉烧什锦饭	171
水煎包	172
小笼馒头	173



Part 4 养肾补益 冬季菜

酥炸芝麻大虾	176
黑白冻豆腐	177
菠菜桃仁拌羊肝	178
葱油羊腰片	179
腐竹羊肉煲	180
红油扁豆	181
木瓜炖猪排	182
白果炝腰花	183
豆瓣烧牛肉	184
咸烧白	185
香辣红干	186
手抓酱骨头	187
麻香土豆条	188
香酥萝卜丸子	189
葱辣大虾	190
泡椒炒魔芋	191
鱼香白菜卷	192
葱烧大肠	193
红烧猪尾	194
凤尾大虾	195
黄焖羊肉	196
梅菜蒸肉饼	197
金菇煲肥牛	198
腊味合蒸	199

胡萝卜炖羊腩	200
大鹅焖土豆	201
茶树菇焖排骨	202
牙签羊肉	203
干煸牛肉丝	204
慈姑焖牛肉	205
沪香罗汉肚	206
百花酒焖肉	207
清炖狮子头	208
酱虎皮尖椒	209
干菜焖腩肉	210
锅煎鳜鱼	211
五彩金针菇	212
甲鱼焖羊肉	213
锅煎虾饼	214
泡椒炒羊肝	215
大蒜烧蹄筋	216
辣子肥肠	217
什锦烩山药	218
豆沙包	219
灌汤煎饺	220
葡萄干蒸糕	221
薏米红枣粥	222
辣味茄丝炒面	223





原料目录

蔬菜食用菌

白菜心拌蜇皮	140
鱼香白菜卷	192
滑子蘑小白菜	34
菠菜桃仁拌羊肝	178
汽锅酸菜鹅	125
韭菜炒虾仁	22
韭菜炒鸡蛋	58
芥菜里脊丝	37
鸡丝蒿子秆	52
椿芽蚕豆	42
双菇扒豆苗	57
菜薹炝皮蛋	127
双冬焖面筋	106
多味黄瓜	25
五味黄瓜	31
蜇皮黄瓜	80
贝尖拌双瓜	82
苦瓜炒鸡蛋	88

酱香苦瓜	91
多味小番茄	85
青椒炒肉丝	124
酱虎皮尖椒	209
腌泡八仙菜	27
麻酱素什锦	39
酱油泡萝卜皮	74
萝卜水晶卷	75
香辣红干	186
香酥萝卜丸子	189
香辣土豆丁	30
老鸭烩土豆	154
麻香土豆条	188
金丝裹脆丸	79
拔丝薯球	108
什锦烩山药	218
瓜干煮荷兰豆	102
南瓜炒百合	47
米汤炒南瓜	97
蛋黄焗南瓜	100
红油扁豆	181
椒油荷兰豆	51
芦笋虾球	23
培根芦笋卷	40
百合芦笋虾球	113
泡椒炒魔芋	191
橙汁藕片	81
肉片炒莲藕	101
奶香木瓜羹	110



椒油笋丝掐菜	29
木耳黄花汤	36
胡萝卜炒木耳	38
海米拌木耳	156
鲜莲银耳汤	92
草菇小炒	96
金针菇拌芹菜	50
五彩金针菇	212
胡萝卜炝冬菇	26
白蘑田园汤	128
杭椒炒素菇	136
香酥猴头菇	145

畜肉

干豆角海带焖肉	56
干菜焖腩肉	210
板栗红烧肉	153
咸烧白	185
百花酒焖肉	207
清炖狮子头	208
梅菜蒸肉饼	197
火腿奶酪猪排	147
芥蓝排骨汤	46
醋烧肉排	98
秘制咖喱排骨	142
木瓜炖猪排	182
手抓酱骨头	187
茶树菇焖排骨	202



卤味千层耳	133
沪香罗汉肚	206
白卤猪手	32
百合炖猪蹄	157
酱香猪尾	78
红烧猪尾	194
茭笋炒猪肝	35
炝拌猪腰	87
翡翠拌腰花	129
白果炝腰花	183
酱香猪心	105
特色酱猪肚	141
葱烧大肠	193
辣子肥肠	217
蹄筋拌青笋	60
豆酱烧牛肉	49
蚝油牛脊肉	107
豆瓣烧牛肉	184
金菇煲肥牛	198
干煸牛肉丝	204
慈姑焖牛肉	205
牛尾萝卜汤	160
川卤牛肚	134
什锦拌肚丝	144
大蒜烧蹄筋	216

腐竹羊肉煲	180
黄焖羊肉	196
胡萝卜炖羊腩	200
牙签羊肉	203
葱油羊腰片	179
泡椒炒羊肝	215
火腿煮白菜	161
腊味合蒸	199

禽蛋豆制品

鸡丝蕨菜	33
家味鸡里蹦	77
空心扒什锦	109
菠萝鸡丁	112
熏三黄鸡	138
炸鸡椒	146
燕麦煎鸡排	151
海参焖笋鸡	155
木耳炒鸡块	139
豉香鸡翅	45
酱香鸡翅尖	89
木瓜排骨煲鸡爪	104
节瓜焖凤爪	152

熏鸡肚串	95
草菇鸡心	150
魔芋烧鸭	62
海带鸭舌汤	76
盐水鸭肝	86
大鹅焖土豆	201
香熏鸽蛋	28
豆腐氽菠菜	59
豆腐烩时蔬	61
黑白冻豆腐	177
豆腐干拌贡菜	126
黄瓜拌干豆腐	84

水产品

红烧鱼尾	43
风味煎鲫鱼	149
葱椒鲜鱼条	164
锅煎鳜鱼	211
葱油黄鱼	72
雪菜黄豆炖鲈鱼	163
香煎带鱼	103
鱼肉海参羹	130
泡菜三文鱼	24
白汁鲳鱼片	165
豆豉蒸小鱼	99
甲鱼焖羊肉	213
鱼汤氽北极贝	114
姜葱熘虾段	41



鲜虾莼菜汤	53
什锦藕丁炒虾	54
卤水手抓虾	93
酥炸芝麻大虾	176
葱辣大虾	190
凤尾大虾	195
锅煎虾饼	214
酒卤虾爬子	73
卤味螃蟹	135
红焖花蟹	158
茄子煮花甲	159
冬笋烧海参	48
荷香蒸海参	94
辣炒蛤蜊	143
芥末北极贝	83
粉丝蒸扇贝	111
五彩鲜贝	132
沙茶熘双鱿	90
清炒鱿鱼丝	148
玻璃鱿鱼	162
酸辣笔筒鱿鱼	166
麻辣蜇皮	131
海带炖肉	55
炝拌海带丝	137

米面杂粮

鱼蓉肝粥	63
枸杞鸡粥	68



鲜鱼片粥	119
花生鱿鱼粥	170
叉烧什锦饭	171
薏米红枣粥	222
虾仁伊府面	64
盘丝饼	65
牛肉炒面	66
农家刀削面	115
蹄花卷	117
奶汤海参面	118
茄汁牛肉面	120
扬州脆炒面	121
辣味茄丝炒面	223
小笼馒头	173
水煎包	172
鸡肉烧卖	168
自制比萨饼	169
豆沙包	219
灌汤煎饺	220
葡萄干蒸糕	221
榴莲杏香枣	67
鸡蛋黏米糕	167
六合面三鲜饺	116
风味糊饼	69



极品

大众菜

吉科食尚编委会◎主编



JL 吉林科学技术出版社

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，国家公共营养技师，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

极品大众菜

点滴大众菜 12/四季饮食健康 12/四季与食物四性 13/
 四季与食物五味 14/四季与食物五色 15/春季饮食调理 16/
 夏季饮食调理 17/秋季饮食调理 18/冬季饮食调理 19



Part 1 养肝生津 春季菜

韭菜炒虾仁	22
芦笋虾球	23
泡菜三文鱼	24
多味黄瓜	25
胡萝卜炝冬菇	26
腌泡八仙菜	27
香熏鸽蛋	28
椒油笋丝掐菜	29
香辣土豆丁	30
五味黄瓜	31
白卤猪手	32
鸡丝蕨菜	33
滑子蘑小白菜	34
茭笋炒猪肝	35
木耳黄花汤	36
芹菜里脊丝	37
胡萝卜炒木耳	38
麻酱素什锦	39

培根芦笋卷	40
姜葱熘虾段	41
椿芽蚕豆	42
红烧鱼尾	43
葱烧海参	44
豉香鸡翅	45
芥蓝排骨汤	46
南瓜炒百合	47
冬笋烧海参	48
豆酱烧牛肉	49
金针菇拌芹菜	50
椒油荷兰豆	51
鸡丝蒿子秆	52
鲜虾莼菜汤	53
什锦藕丁炒虾	54
海带炖肉	55
干豆角海带焖肉	56
双菇扒豆苗	57
韭菜炒鸡蛋	58
豆腐余菠菜	59
蹄筋拌青笋	60
豆腐烩时蔬	61
魔芋烧鸭	62
鱼蓉肝粥	63
虾仁伊府面	64

盘丝饼	65
牛肉炒面	66
榴莲杏香枣	67
枸杞鸡粥	68
风味糊饼	69



Part 2 养心清热 夏季菜

葱油黄鱼	72
酒卤虾爬子	73
酱油泡萝卜皮	74
萝卜水晶卷	75
海带鸭舌汤	76
家味鸡里蹦	77
酱香猪尾	78
金丝裹脆丸	79
蜇皮黄瓜	80
橙汁藕片	81
贝尖拌双瓜	82
芥末北极贝	83
黄瓜拌干豆腐	84
多味小番茄	85
盐水鸭肝	86
炝拌猪腰	87
苦瓜炒鸡蛋	88
酱香鸡翅尖	89
沙茶熘双鱿	90

酱香苦瓜	91
鲜莲银耳汤	92
卤水手抓虾	93
荷香蒸海参	94
熏鸡肚串	95
草菇小炒	96
米汤炒南瓜	97
醋烧肉排	98
豆豉蒸小鱼	99
蛋黄焗南瓜	100
肉片炒莲藕	101
瓜干煮荷兰豆	102
香煎带鱼	103
木瓜排骨煲鸡爪	104
酱香猪心	105
双冬焖面筋	106
蚝油牛脊肉	107
拔丝薯球	108
空心扒什锦	109
奶香木瓜羹	110
粉丝蒸扇贝	111
菠萝鸡丁	112
百合芦笋虾球	113
鱼汤汆北极贝	114



农家刀削面	115
六合面三鲜饺	116
蹄花卷	117
奶汤海参面	118
鲜鱼片粥	119
茄汁牛肉面	120
扬州脆炒面	121



Part 3 养肺润燥 秋季菜

青椒炒肉丝	124
汽锅酸菜鹅	125
豆腐干拌贡菜	126
菜薹炝皮蛋	127
白蘑田园汤	128
翡翠拌腰花	129
鱼肉海参羹	130
麻辣蜇皮	131
五彩鲜贝	132
卤味千层耳	133
川卤牛肚	134
卤味螃蟹	135
杭椒炒素菇	136
炝拌海带丝	137
熏三黄鸡	138
木耳炒鸡块	139
白菜心拌蜇皮	140
特色酱猪肚	141

秘制咖喱排骨	142
辣炒蛤蜊	143
什锦拌肚丝	144
香酥猴头菇	145
炸鸡椒	146
火腿奶酪猪排	147
清炒鱿鱼丝	148
风味煎鲫鱼	149
草菇鸡心	150
燕麦煎鸡排	151
节瓜焖凤爪	152
板栗红烧肉	153
老鸭烩土豆	154
海参焖笋鸡	155
海米拌木耳	156
百合炖猪蹄	157
红焖花蟹	158
茄子煮花甲	159
牛尾萝卜汤	160
火腿煮白菜	161
玻璃鱿鱼	162
雪菜黄豆炖鲈鱼	163
葱椒鲜鱼条	164
白汁鲳鱼片	165
酸辣笔筒鱿鱼	166
鸡蛋黏米糕	167
鸡肉烧卖	168
自制比萨饼	169
花生鱿鱼粥	170
叉烧什锦饭	171
水煎包	172
小笼馒头	173