



全国烹饪专业系列教材

教学菜点

Jiao Xue Cai Dian

刘耀华 主编



. 11
01

旅游教育出版社

全国烹饪专业系列教材

教学菜点

Jiao Xue Cai Dian

刘耀华 主编



旅游教育出版社

· 北京 ·

责任编辑:杨晓娟

图书在版编目(CIP)数据

教学菜点/刘耀华主编. —北京:旅游教育出版社, 2004. 12
(全国烹饪专业系列教材)

ISBN 7-5637-1255-0

I. 旅… II. 刘… III. 烹饪-教材 IV. FS972.11

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 136682 号

全国烹饪专业系列教材

教学菜点

刘耀华 主编

出版单位	旅游教育出版社
地 址	北京市朝阳区定福庄南里 1 号
邮 编	100024
发行电话	(010)65778403 65728372 65767462(传真)
本社网址	www.tepcb.com
E-mail	tepdfx@sohu.com
印刷单位	北京国彩印刷有限公司
经销单位	新华书店
开 本	889×1194 1/16
印 张	6.25
版 次	2005 年 4 月第 1 版
印 次	2005 年 4 月第 1 次印刷
定 价	30.00 元

(图书如有装订差错请与发行部联系)

目录

本校教师参加历届烹饪大赛获奖作品

1. 桂林马蹄糕	1
2. 酥皮荔芋虾	2
3. 荷香秋莲扣	2
4. 龟苓马蹄卷	3
5. 蜂巢栗茸角	4
6. 壮乡大蒜酿	4
7. 彩凤迎宾	5
8. 玉珠柚皮扣	6
9. 锦绣鸡米	7
10. 锦鸡报春	7
11. 八桂千层糕	8
12. 珍珠荔茸球	8
13. 双味墨鱼花	9
14. 鲍汁扒鞭花	10
15. 像形月季包	10
16. 八桂飘香展台	11
17. 秋菊争艳	12
18. 香麻忌廉筒	12
19. 香菌明珠	13
20. 蟹香芙蓉	13

教学菜点

炸类

21. 脆皮肥肠	14
22. 金沙风味蟹	15
23. 避风塘禾花雀	15
24. 椒盐双珍	16
25. 脆皮炸乳鸽	16
26. 脆皮炸鲜奶	17
27. 香酥咸蛋卷	18
28. 干炸香鳗	18
29. 蒜香排骨	19
30. 酥炸欢喜	19
31. 香酥牛脑	20
32. 沙律海皇卷	20
33. 吉列富贵虾球	21
34. 吉列生鱼卷	21

炒类

35. 大良炒牛奶	22
36. 三色虾仁	23
37. 菠萝炒鸡片	23
38. 爆炒双穗	24
39. 爆炒马鞍鳝	24

熘类

40. 松鼠鳜鱼	25
----------	----

41. 糖醋咕嚕肉	25
42. 橙汁玉米鱼	26
43. 香滑鲈鱼球	26
44. 芙蓉鱼片	27
45. 宫灯肉丝	27

煎类

46. 干煎虾饼	28
47. 干煎金蚝	28
48. 干煎鳕鱼	29
49. 茄汁煎牛排	29
50. 鲍鱼酱煎鸡脯	30
51. 煎封鲳鱼	30
52. 鲜橙煎软鸭	31
53. 蛋煎牛脊髓	31

焗、焗类

54. 香糟焗鲈鱼	32
55. 瓦罉焗鲟鱼	32
56. 瓦罉焗水鱼	33
57. 香菇焗鸡	33
58. 蒜子焗油鲢	34
59. 咖喱焗肉蟹	34
60. 盐焗鸡	35
61. 古法盐焗鸡子	35
62. 荷香盐焗串虾	36
63. 威化焗排骨	36
64. 蚝油焗乳鸽	37
65. 上汤焗酿禾花雀	37

蒸类

66. 清蒸鲈鱼	38
67. 剁椒鱼头	38
68. 糯香排骨	39
69. 芙蓉蒸青蟹	39
70. 竹香粉蒸肉	40
71. 豉汁盘龙鳝	40
72. 豉汁蒸带子	41
73. 蒜茸开边龙虾	41
74. 蒜茸蒸扇贝	42
75. 荔芋扣肉	42
76. 白果扣猪肚	43
77. 板栗扣红鸭	43

扒类

78. 红扒鲍皇	44
79. 红扒海参	45



80. 瑶柱扒瓜脯·····	45
81. 四宝扒时蔬·····	46
82. 鱼丸扒菜胆·····	46

烧类

83. 蟹黄烧鱼肚·····	47
84. 葱烧大排·····	47
85. 九转大肠·····	48
86. 兰花稻香肉·····	48
87. 干贝烧蹄筋·····	49
88. 香汁烧鱼皮·····	49
89. 豆瓣鲤鱼·····	50
90. 沙爹烧墨鱼·····	50

焖类

91. 咖喱焖牛腩·····	51
92. 一品鞭花·····	51
93. 蚝豉焖猪肚·····	52
94. 干妈鳢鱼·····	52
95. 酸辣禾花鱼·····	53
96. 干锅狗肉·····	53
97. 红焖金钱白鳝·····	54
98. 双冬黄焖鸡·····	54

浸、灼类

99. 白切鸡·····	55
100. 荷香水浸鱼·····	55
101. 油浸生鱼·····	56
102. 白灼花枝片·····	56
103. 美极鲜大虾·····	57
104. 白灼鹅肠·····	57

煲、炖类

105. 天麻炖猪脑·····	58
106. 竹荪煲鹧鸪·····	59
107. 鲮鱼豆腐煲·····	59
108. 白果煲老鸭·····	60
109. 枸杞鞭花煲·····	60
110. 鹌蛋甲鱼煲·····	61
111. 蛤蚧炖全鸡·····	61
112. 陈皮炖红鸭·····	62
113. 虫草炖野鸭·····	62

烩类

114. 鸡丝烩沙虫·····	63
115. 什锦海鲜烩·····	64
116. 三色烩脊髓·····	64

拔丝、蜜汁、氽、滚类

117. 拔丝苹果·····	65
118. 蜜汁红枣·····	66
119. 苦瓜鳊鱼汤·····	66
120. 氽玻璃肚片·····	67
121. 车螺芥菜汤·····	67

羹类

122. 一品海皇羹·····	68
-----------------	----

123. 菠萝银耳羹·····	68
-----------------	----

卤类

124. 花式五小碟·····	69
125. 桶子油鸡·····	70
126. 卤水扎蹄·····	70

拌类

127. 蒜泥白肉·····	71
128. 龙虾刺身·····	72
129. 三文鱼刺身·····	72
130. 口水鸡·····	73
131. 红油肚丝·····	73
132. 香菱牛肉丝·····	74
133. 凉拌爽鱼片·····	74

冻、熏、烤类

134. 水晶耳冻·····	75
135. 金盅蟹肉·····	76
136. 五彩酿小肚·····	76
137. 明炉烤乳猪·····	77
138. 冻蜜汁叉烧·····	77
139. 广式片皮鸭·····	78
140. 香茶熏鸡·····	78

冷拼、雕刻类

141. 彩凤四眸·····	79
142. 雄鹰展翅·····	79
143. 腾龙·····	80
144. 雄鸡报晓·····	80

西式菜肴

145. 黑椒牛扒·····	81
146. 龙虾汤·····	81
147. 什锦素色拉·····	82
148. 硬奶油鹅肝糕·····	82
149. 束法鸡·····	83
150. 烤羊排·····	83
151. 比吉达猪扒·····	84
152. 串烤羊肉·····	84
153. 俄式牛肉丝·····	85
154. 焖白菜卷·····	85

中西式点心

155. 象形南瓜·····	86
156. 雏鸡闹春·····	87
157. 公仔饼·····	87
158. 西梅蛋糕·····	88
159. 莲花酥·····	88
160. 橄榄蛋糕·····	89
161. 天鹅泡夫·····	89
162. 招牌玉米·····	90
163. 海绵鱼胶糕·····	91
164. 酥皮蛋挞·····	91
165. 蜂巢蛋黄角·····	92
166. 德式水果排·····	92
167. 象山马蹄糕·····	93
168. 奶油菠萝冻·····	93

部分烹饪大赛获奖作品



桂林马蹄糕 第二届全国烹饪大赛银奖作品 作者 刘耀华



酥皮荔芋虾 第二届全国烹饪大赛银奖作品 作者 刘耀华



荷香秋莲扣 第三届全国烹饪大赛银奖作品 作者 曾卫群



龟苓马蹄卷 第三届全国烹饪大赛银奖作品 作者 林小



蜂巢栗茸角 第三届全国烹饪大赛银奖作品 作者 林小岗



壮乡大蒜酿 第四届全国烹饪大赛铜奖作品 作者 梁冠强

彩凤迎宾 第四届全国烹饪大赛铜奖作品 作者 谢欣





玉珠柚皮扣 第四届全国烹饪大赛铜奖作品 作者 梁冠强



锦绣鸡米 全国中等职业学校烹饪技能大赛金奖作品 指导教师 曾卫群 袁娅



锦鸡报春 第五届全国烹饪大赛金奖作品 作者 何志贵



八桂千层糕 第四届全国烹饪大赛铜奖作品 作者 刘小兰



珍珠荔茸球 第四届全国烹饪大赛铜奖作品 作者 刘小兰



双味墨鱼花 第三届广西烹饪大赛金奖作品 作者 段文清
并获得全国中等职业学校烹饪技能大赛金奖



鲍汁扒鞭花 第三届广西烹饪大赛金奖作品 作者 雷小兵



像形月季包 第三届广西烹饪大赛银奖作品 作者 诸葛敏

八桂飘香展台

第三届广西烹饪大赛团体赛特别金奖

领队 梁冠强 作者 段文清 谢欣 刘阳明 诸葛敏



部分烹饪大赛获奖作品



秋菊争艳 全国中等职业学校烹饪技能大赛金奖作品 指导教师 曾卫群 袁娅



香麻忌廉筒 第五届全国烹饪大赛金奖作品 作者 诸葛敏