

家庭四季美食丛书

四季宴客菜

紫毫 编

500款可口宴客菜



JIA TING SI JI MEI SHI CONG SHU

陕西旅游出版社

家庭四季美食丛书

四季宴客菜

紫毫 编

500款可口宴客菜

TS972.12
6



美味宣言 & 四季饮食
MeiWeiXuanYan & SiJiYinShi

陕西旅游出版社

(陕)新登字 012 号

责任编辑：薛 放

封面设计：爱宝隆

责任监制：刘青海

《家庭四季美食》(十二册)

紫 毫 编

陕西旅游出版社出版发行

(西安长安路 32 号 邮编：710061)

新华书店经销

北京中加印刷有限公司印刷

850×1168 毫米 大 32 开 6.5 印张

2003 年 8 月第 2 版 2003 年 8 月第 1 次印刷

ISBN 7-5418-1601-9/G·409

定价：12.80 元

四季

宴客菜

目录

中华

家庭四季美食丛书

目 录

(一)春季家宴菜谱

- | | | | |
|-----------------|-----|------------------|------|
| 1. 家宴自选菜肴 | (3) | 3. 炆虎尾 | (10) |
| (一)冷菜 | (3) | 4. 蝴蝶海参 | (11) |
| 1. 果汁肉干 | (3) | 5. 龙须桂鱼 | (11) |
| 2. 拌干丝 | (3) | 6. 干贝鸭子 | (12) |
| 3. 皮蛋糕 | (4) | 7. 扒四素 | (13) |
| 4. 琥珀核桃 | (4) | 8. 瓜姜鱼丝 | (14) |
| 5. 浸鸡 | (5) | 9. 水晶虾饼 | (14) |
| 6. 虾肉蛋卷 | (5) | 10. 海带酥鸡 | (15) |
| 7. 梳子黄瓜 | (6) | 11. 冬笋片炒菜心 | (16) |
| 8. 回酥长鱼 | (6) | (三)汤 | (16) |
| 9. 松子鱼米 | (8) | 1. 蟹粉狮子头 | (16) |
| 10. 卤鸡腿 | (8) | 2. 火腿白菜炖汤 | (17) |
| (二)热菜 | (9) | (四)点心 | (17) |
| 1. 炒凤属虾 | (9) | 1. 萝卜丝酥饼 | (17) |
| 2. 金钱里脊 | (9) | 2. 核桃露丸子 | (18) |
| | | 3. 扬州炒饭 | (19) |
| | | 1. 六菜一汤 | (20) |

中华 家庭四季美食丛书

四季 宴客菜

目录

椒麻鸡·····	(20)	拌松花·····	(32)
拌腰片·····	(20)	酥炸香肉·····	(33)
麻酱拌扁豆·····	(21)	炒兔肉丝·····	(34)
咖喱牛肉块·····	(21)	烹嫩鸡块·····	(34)
炸肉卷·····	(22)	炸白菜盒·····	(35)
锅煽白菜·····	(23)	虾饺·····	(36)
江米烧麦·····	(24)	汤锅羊肉·····	(37)
清汤银耳·····	(25)	4. 八菜一汤 ·····	(38)
2. 六菜一汤 ·····	(25)	蛋黄鱼片·····	(38)
酱汁鱼条·····	(25)	糖醋排骨·····	(38)
豆豉炒腊肉·····	(26)	豌豆炒腊肉·····	(39)
辣味金针菇·····	(26)	糖醋豌豆·····	(39)
金银鹿肉·····	(27)	冬笋鹿肉丝·····	(40)
冬瓜扣肉·····	(28)	叉烧鸡·····	(40)
蒸菜花球·····	(29)	滑炒虾仁·····	(41)
熘鸽蛋饺·····	(29)	醋溜白菜·····	(42)
鸭子什锦汤·····	(30)	炸蛋饺·····	(43)
3. 八菜一汤 ·····	(31)	醋椒鸭架汤·····	(44)
五香酱牛肉·····	(31)	5. 十菜一汤 ·····	(44)
油焖青虾·····	(31)	五香鱼·····	(44)
海米拌芹菜·····	(32)	拌肚丝·····	(45)

四季

宴客菜

目录

中华

家庭四季美食丛书

盐水胗肝.....	(46)	8. 拌黄瓜	(59)
水晶西红柿.....	(46)	9. 芹菜鱿鱼丝	(59)
朝鲜辣白菜.....	(47)	10. 拌橄榄菜	(60)
清蒸鲤鱼.....	(47)	(二)热菜.....	(60)
清炸子鸡.....	(48)	1. 白灼基围虾	(60)
生炒牛肉丝.....	(49)	2. 咕咾鸡	(61)
软炸羊肉.....	(49)	3. 蚝油牛肉	(62)
韭菜炒掐菜.....	(50)	4. 蛇羹	(62)
三鲜蒸饺.....	(50)	5. 葱油鲩鱼	(63)
清汤海参.....	(51)	6. 绍纱肘子	(64)
(二)夏季家宴菜谱		7. 植物扒四宝	(64)
		8. 广式炒虾仁	(65)
1. 家宴自选菜肴	(55)	9. 碧绿牛柳	(65)
(一)冷菜.....	(55)	10. 脆皮乳鸽	(66)
1. 家庭烧嫩鸭	(55)	11. 青菜心草菇	(67)
2. 蒜茸猪手	(56)	(三)汤.....	(68)
3. 松子卤冬菇	(56)	1. 虫草鸭子汤	(68)
4. 蚝油凤爪	(57)	2. 砂锅冬菇焖河鳗	(68)
5. 叉烧	(57)	(四)点心.....	(69)
6. 葱油拌蜆皮丝	(58)	1. 虾扇烧卖	(69)
7. 东江盐焗鸡	(58)	2. 芝麻糊	(70)

中华
家庭四季美食丛书

四季
宴客菜
目录

3. 什锦饭煲	(70)	3. 十菜一汤	(82)
1. 六菜一汤	(71)	酱牛肉	(82)
叉烧肉	(71)	卤猪舌	(83)
糟蒸鸭膀	(71)	水晶虾仁	(83)
豆腐皮拌菠菜	(72)	凉拌三丝木耳	(84)
香辣牛肉条	(72)	拌洋白菜	(84)
炸核桃鸡	(73)	裹炸全鸭	(85)
炆菠菜	(74)	陈皮辣味牛肉	(86)
开花馒头	(74)	海带炖肉	(87)
酸辣蛋花汤	(75)	滑炒鲜蘑肉片	(87)
2. 八菜一汤	(76)	炒蒿子秆儿	(88)
炆腰花	(76)	蜜三刀	(88)
凉拌麻辣牛肉	(77)	奶汤熬鲤鱼	(89)
酱汁鸭肝	(77)	4. 六菜一汤	(90)
芝麻菠菜	(78)	卤肚	(90)
清蒸鲥鱼	(78)	拌鱿鱼	(91)
炸花椒鹅	(79)	拌萝卜海蜇丝	(91)
氽虾仁	(80)	滑蛋牛肉片	(92)
炸菠菜松	(80)	炸芝麻鸡	(92)
开口笑	(81)	炆菜花	(93)
苜蓿汤	(82)	拔丝小汤圆	(94)

四季

宴客菜

目录

中华

家庭四季美食丛书

余墨斗鱼花.....	(94)	蛋松	(108)
5. 八菜一汤	(95)	怪味海带	(108)
陈皮牛肉.....	(95)	咖喱酥	(109)
卤肠.....	(96)		
蜜汁火腿.....	(97)	(三)秋季家宴菜谱	
紫香芥.....	(98)	1. 家宴自选菜肴	(113)
炸卷筒鸡.....	(99)	(一)冷菜	(113)
烩虾仁.....	(99)	1. 蒜泥白肉	(113)
银耳鸽蛋	(100)	2. 干煸大椒	(113)
素炒海带丝	(101)	3. 棒棒鸡	(114)
肉粽子	(101)	4. 陈皮油爆虾	(114)
鲑鱼菜汤	(102)	5. 辣白菜	(115)
6. 十菜一汤	(103)	6. 三色鱼条	(115)
蒜泥白肉	(103)	7. 姜米黄瓜	(116)
芥末鸡	(103)	8. 椒麻脆花	(116)
拌牛肚领	(104)	9. 拌豆苗	(117)
酱萝卜头	(104)	10. 酱牛肉	(117)
生拌辣椒	(105)	(二)热菜	(118)
香菇鲫鱼	(106)	1. 青椒鸡丁	(118)
锅烧红糟鸭块	(107)	2. 鱼香肉丝	(118)
煨荸荠虾仁	(107)	3. 合川鱼片	(119)

中华
家庭四季美食丛书

四季
宴客菜
目录

4. 鸡汁鱼肚	(120)	素炒蕪菜	(131)
5. 干烧鲫鱼	(121)	虾肉月饼	(132)
6. 锅烧肘子	(121)	海米冬瓜汤	(133)
7. 四味素烩	(122)	2. 八菜一汤	(134)
8. 干烧虾仁	(123)	牛肉干	(134)
9. 宫保鸡丁	(124)	梅花鲍鱼	(134)
10. 香酥鸭子	(124)	酸辣海蜇	(135)
11. 鸳鸯菜心	(125)	川椒炆黄瓜	(135)
(三)汤	(125)	豆苗扒全鸭	(136)
1. 酸辣汤	(125)	清蒸人参甲鱼	(136)
2. 清汤冬菇	(126)	干菜烧肉	(137)
(四)点心	(126)	镶油菜	(138)
1. 橘羹西米	(126)	香蕉锅炸	(139)
2. 担担面	(127)	芋艿汤	(140)
3. 红油水饺	(128)	3. 十菜一汤	(140)
1. 六菜一汤	(128)	麻辣鸡片	(140)
陈皮鸭心	(128)	五香鸭胗	(141)
红油肚片	(129)	葱焗小鲫鱼	(141)
兰花豆腐干	(129)	灯笼大虾	(142)
五丁鳊鱼	(130)	姜汁蟹肉	(142)
冰糖甲鱼	(131)	罐焖肉	(143)

四季

宴客菜

目录

中华

家庭四季美食丛书

- 黄豆焖牛肉 (143) (四)燕窝鸽蛋汤 (154)
- 滑熘鲍鱼球 (144) 特色套菜三 (155)
- 兰花鸽蛋 (145) (一)组合三拼菜 (155)
- 素炒豇豆 (145) 1. 凉拌苦瓜丝 (155)
- 鲜肉月饼 (146) 2. 水晶金钟鸡 (155)
- 菠萝汤 (147) 3. 镇江水晶肴肉 (156)
- 特色套菜一 (148) (二)虾肉面包筒 (157)
- (一)组合三拼菜 (148) (三)干贝酿冬瓜 (157)
1. 水晶鸭舌掌 (148) (四)上汤柴把鸡 (158)
2. 鲜果拌塘藕 (148)
3. 南腿孔雀尾 (149)
- (二)雀巢爆牛蛙 (149)
- (三)青蟹溜黄蛋 (150)
- (四)凤丝烩瑶柱 (151)
- 特色套菜二 (151)
- (一)组合三拼菜 (151)
1. 冰冻盐水蹄 (151)
2. 姜汁炆黄瓜 (152)
3. 炸香酥鹌鹑 (152)
- (二)杏栗滑三生 (153)
- (三)酥炸五步蛇 (153)
- (四)冬季家宴菜谱
1. 家宴自选菜肴 (161)
- (一)冷菜 (161)
1. 羊糕 (161)
2. 三丝拌粉皮 (162)
3. 京式海蜇皮 (162)
4. 酱蹄花 (163)
5. 酥鱼 (163)
6. 炆腰花 (164)
7. 荷香童子鸡 (165)
8. 芥末鸭掌 (165)

中华
家庭四季美食丛书

四季

宴客菜

目录

- | | | | |
|-----------------|-------|---------------|-------|
| 9. 开洋炆芹菜 | (166) | 1. 六菜一汤 | (178) |
| 10. 麻辣鸭膀 | (166) | 白切羊肉 | (178) |
| (二)热菜 | (167) | 冬笋炒腊肉 | (179) |
| 1. 糟溜牡丹鱼片 | (167) | 腌圆白菜 | (179) |
| 2. 油爆双脆 | (168) | 辣子鸡丁 | (180) |
| 3. 炸八块 | (168) | 火腿炒蛋 | (181) |
| 4. 葱焗海参 | (169) | 芙蓉菜卷 | (181) |
| 5. 干蒸加级鱼 | (170) | 八宝粥 | (182) |
| 6. 家庭烤鸭 | (170) | 冬笋雪菜肉丝汤 | (182) |
| 7. 鸡油四宝 | (171) | 2. 八菜一汤 | (183) |
| 8. 炸凤尾竹节虾 | (172) | 酱羊肉 | (183) |
| 9. 串烤里脊 | (172) | 凉拌兔肉丁 | (184) |
| 10. 德州扒鸡拼生菜 ... | (173) | 芹菜炒腊肉 | (184) |
| 11. 糟烩冬笋 | (174) | 拌雪菜 | (185) |
| (三)汤 | (174) | 葱油鸡 | (185) |
| 1. 双味汽锅 | (174) | 鸡茸炖甲鱼 | (186) |
| 2. 醋椒鲮鱼汤 | (175) | 网油鹅肝 | (187) |
| (四)点心 | (176) | 滑熘虾仁菜花 | (188) |
| 1. 拔丝山药 | (176) | 肉末粥 | (189) |
| 2. 荷花酥 | (177) | 鲜玉米汤 | (189) |
| 3. 炸酱面 | (177) | 3. 十菜一汤 | (190) |

四季

宴客菜

目录

中华

家庭四季美食丛书

红椒炒腊肉	(190)	煨酥鸽	(193)
羊糕	(190)	清蒸鹅掌	(194)
凉拌怪味兔肉丝	(191)	香辣鸭条	(195)
茄汁拌菜花	(191)	虾子菜花	(195)
拌白菜心	(192)	八宝瓢苹果	(196)
五香焖鸡	(192)	藕块银耳汤	(196)

(一) 春季家宴菜谱

1. 家宴自选菜肴

(一) 冷 菜

1. 果汁肉干

原料：五花猪肉 500 克。

调料：绵白糖 200 克，玫瑰酒 25 克，整葱姜 50 克，酱油 30 克，生菜油 1000 克（实耗 100 克）。

制作：

(1) 五花肉去皮切成 0.16 厘米厚、6 厘米长的薄片，用绵白糖、酱油、玫瑰酒、葱姜拌匀，投入肉片腌 2 小时。

(2) 烧热锅，放入生菜油，待油温达八成熟时，将腌过的五花肉片，分三次下锅，炸熟，肉片呈金黄色时，捞出，乘肉片热时，即放在洁净的不锈钢面熟食台上，将肉片一片片用刀撒压扁，冷却后即成肉干，整齐地装盆。

特点：金黄色，味甜，香酥。

2. 拌干丝

原料：豆腐干丝 150 克，开洋 20 克，扁尖笋尖 4 只。

调料：生姜丝 2.5 克，酱油 2.5 克，味精 1 克，麻油 20 克，生菜油 25 克。

制作：

(1) 将开洋和扁尖略洗后，分别放在碗内，各加清水 50 克，



上笼蒸熟(约20分钟)取出。

(2) 把开洋拣去脚、壳、须，切成末，把扁尖撕碎，切成1.6厘米长的节，加入酱油、盐、味精、麻油、生菜油、开洋汁、扁尖汁，调匀。

(3) 将干丝、姜丝入开水锅烫一烫，沥干水分，装盆，浇上开洋等调味。

特点：本白色，顺嫩，香鲜。

3. 皮蛋糕

原料：皮蛋2只，鸡蛋清12只

调料：猪油25克，精盐1.5克，味精1克，清汤15克。

制作：

(1) 皮蛋剥壳去黄，彩白切成薄片，放入方不锈钢盘(盘底搽少许油)。

(2) 将鸡蛋清打入碗内，加入盐、味精、清汤，打散，轻轻倒入装皮蛋彩白的盘内，上笼用小火蒸20分钟，熟后取出冷却，切菱形小块装盆即成。

特点：白中映黑，鲜嫩。

4. 琥珀核桃

原料：核桃肉(净)300克。

调料：绵白糖125克，生菜油1000克(实耗50克)。

制作：

(1) 核桃肉放入碗内，加入热水浸泡一下，剥去核桃肉上的一层皮，晾干。制时把剥好的核桃肉用开水烫一烫，加入绵白糖



拌匀。

(2) 待绵白糖溶化并粘在核桃肉上时，投入六七成热的油锅内炸至呈琥珀色，捞出沥干油，冷却装盆即好。

特点：琥珀色，香脆甜。

5. 浸 鸡

原料：活嫩鸡 1 只 (1500 克)。

调料：葱姜 100 克，精盐 200 克，黄酒 25 克，大曲酒 50 克，茴香 2 粒，味精 10 克。

制作：

(1) 先将鸡宰杀，入九成热开水烫毛，除去毛，除去内脏，洗净后，斩下鸡头颈、翅膀、脚爪，鸡一剖二爿，放入开水锅内出水（焯 5 分钟），水不能大滚，以免皮破裂，取出洗净。

(2) 另起锅，放入清水（以淹没鸡身为度）、盐、葱姜、黄酒、茴香、味精，煮开后把鸡放下，转用小火焐（汤必须保持微开），待鸡七成熟时取出，等鸡和白卤冷透后，将鸡身、腿、胸部切开成 4 块，浸入白卤内，再倒入大曲酒盖严（最好浸 5~6 小时），上席时，取出，斩成 5 厘米长、1 厘米宽的长方块，浇上浸鸡白卤即可上席。

特点：白色，清香，皮脆，肉鲜嫩。

6. 虾肉蛋卷

原料：河虾仁 150 克，熟胡萝卜 2 根，蛋皮 2 张，蛋清半只。

调料：精盐 6 克，味精 2.5 克，黄酒 10 克，菱粉 0.5 克。