

喜庆、经典、创新

宴会菜

精选

新凤凰工作室 ◆ 编著

汕头大学出版社



鲍鱼冬瓜盅、福袋全鸡、南山寿桃、金银大满贯、麒麟鲜鱼……
集结了满月宴、结婚宴、生日寿宴、新居宴等喜庆宴席最经典的菜肴！



图书在版编目 (CIP) 数据

宴会菜精选 / 新凤凰工作室编著. — 汕头: 汕头大学出版社, 2006.10
(烹饪教材系列)

ISBN 7-81120-025-2

I. 宴... II. 新... III. 菜谱—教材 IV. TS972.12

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 120834 号

中文简体字版 ©2006 由汕头大学出版社发行

未经书面同意, 不得以任何形式任意重制、转载。

宴会菜精选

编 著: 新凤凰工作室

责任编辑: 廖醒梦 梁志英

责任校对: 蒋惠敏

封面设计: 王 勇

责任技编: 姚健燕 李 行

出版发行: 汕头大学出版社

广东省汕头市汕头大学内 邮编 515063

电 话: 0754-2903126

印 刷: 广州市美成印务有限公司

开 本: 787 × 1092 1/16

印 张: 10

字 数: 100 千字

版 次: 2006 年 11 月第 1 版

印 次: 2006 年 11 月第 1 次印刷

定 价: 29.80 元

ISBN 7-81120-025-2

发行 / 广州发行中心 通讯邮购地址 / 广州市天河北路 177 号祥龙阁 3004 室
邮编 / 510620

电话 / 020-22232999 传真 / 020-85250486

马新发行所 / 城邦 (马新) 出版集团

电话 / 603-90563833 传真 / 603-90562833

E-mail: citeckm@pd.jaring.my

版权所有, 翻版必究

如发现印装质量问题, 请与承印厂联系退换



☆每册29.80元



☆每册29.80元

责任编辑：廖醒梦 梁志英
封面设计：王 勇

烹饪教材 08 系列

宴会菜

喜庆、经典、创新

精选

新凤凰工作室 ◆ 编著

汕头大学出版社





目录

【第壹篇】

八大传统宴席经典菜 6



◆ 满月宴

- 10 / 一品海参
- 11 / 芙蓉鱼卷
- 12 / 满月油饭
- 13 / 七星转盘
- 14 / 枇杷虾
- 14 / 翠绿八卦筒
- 15 / 麻油全鸡
- 16 / 鲍鱼冬瓜盅
- 17 / 杏花碧玉卷
- 18 / 双喜如意卷

◆ 结婚宴

- 20 / 麒麟鲜鱼
- 21 / 心心相印
- 22 / 鸳鸯脆皮鸡
- 24 / 腰果鸡丁
- 24 / 银丝大虾
- 25 / 赐喜拼盘
- 26 / 麻油双腰
- 27 / 蔬菜四物汤
- 28 / 黄金龙王卷
- 29 / 花好月圆

◆ 生日寿宴

- 30 / 琵琶鸡卷
- 31 / 粽叶红蟹
- 32 / 蹄膀寿面
- 34 / 菊花别甲
- 35 / 四喜拼盘
- 35 / 扣子花菇
- 36 / 踏雪寻梅
- 36 / 金银大满贯
- 37 / 福寿龙王卷汤
- 38 / 南山寿桃

◆ 新居宴

- 40 / 东坡元蹄
- 41 / 五彩中卷
- 41 / 梅花拼盘
- 42 / 八宝肝朥
- 44 / 双味海上鲜
- 45 / 桂花鱼翅
- 46 / 富贵橘酱
- 46 / 黄金球
- 47 / 金钱虾饼
- 48 / 菊花肚汤



◆祈福宴

- 50 / 喜气米糕
- 52 / 瑶柱好彩头
- 52 / 八宝布袋鸡
- 53 / 梅菜扣五花
- 54 / 祈福喜虾
- 55 / 酸菜鸭汤
- 56 / 美点双辉映
- 58 / 素烩全家福
- 58 / 酸菜年糕卷
- 59 / 幸运金鱼饺

◆阖家宴

- 60 / 喜福双拼盘
- 62 / 鲜鱼蒸蛋
- 62 / 白玉蒸龙虾
- 63 / 香菇鸡丝羹
- 63 / 什锦养生全家福
- 64 / 凤眼鲍鱼
- 66 / 富贵佛跳墙
- 68 / 兰花茄子
- 68 / 杏片虾球
- 69 / 莲子红圆

◆归宁宴

- 70 / 月桃鲜鱼
- 71 / 彩椒鸳鸯鱿
- 71 / 娘惹鸡
- 72 / 肝肫鱼翅
- 74 / 孔雀全鸡
- 76 / 杂锦西鲁肉
- 77 / 如意干贝
- 78 / 椰浆西米露
- 78 / 鸳鸯双品
- 79 / 海皇豆腐煲

◆尾牙宴

- 80 / 福袋全鸡
- 82 / 糖醋松鼠鱼
- 83 / 鸿运肺片
- 83 / 五更肠旺
- 84 / 白雪蜆湖
- 86 / 琉璃翡翠
- 87 / 百合蟹肉豆腐羹
- 88 / 鲍鱼炖竹笙
- 88 / 峰回路转芸豆卷
- 89 / 金香芋泥盅





目录

【第贰篇】

现代创新宴会菜 90

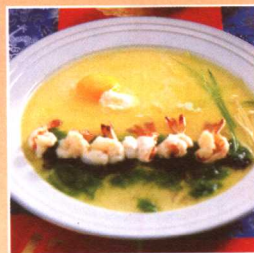
◆ 热菜

- 92 / 金灿香酥虾
- 93 / 西汁龙穿凤
- 93 / 橙汁煎鸭胸
- 94 / 果仁蟹肉松
- 96 / 香槟排骨
- 96 / 香蕉炒鱼米
- 97 / 葱油麒麟鱼
- 98 / 竹报平安
- 99 / 连环白玉茄卷
- 99 / 干邑百花鱿鱼
- 100 / 松菇鲑鱼卷
- 100 / 金鸡报喜一鸣惊人
- 101 / 好彩金牛尾
- 102 / 炸蛋开花
- 102 / 四喜烧鲈鱼
- 103 / 翡翠镶白金
- 104 / 雀巢溜鱼片
- 106 / 清蒸柠檬鲈鱼
- 106 / 酸辣双喜鸡
- 107 / 瑶柱芥蟹捞
- 108 / 红烧海参
- 108 / 东坡肉
- 109 / 旺来鱼块
- 109 / 腰花子脆

- 110 / 吉祥兔伴月
- 111 / 碧玉海皇包
- 111 / 翠竹喜迎福
- 112 / 欢喜葱烧鱼
- 114 / 盐酥龙珠
- 114 / 酥炸喜相逢
- 115 / 龙舟竞渡明虾盏
- 116 / 鱼跃龙门
- 116 / 粉丝炊带子
- 117 / 黄金椰杏鲍
- 117 / 五香鸡卷
- 118 / 东坡绣球
- 119 / 百花凤翼球

◆ 拼盘

- 120 / 芹菜鸭条
- 121 / 佛手乾坤
- 121 / 桃红柳绿
- 122 / 锅贴香鱼排
- 124 / 四色鲜蔬
- 125 / 五彩凤凰





◆ 汤羹

- 126 / 竹节鸽盅
- 126 / 太极海鲜羹
- 127 / 人参炖全鸡
- 128 / 锦绣贝球汤
- 130 / 鸡绒粟米羹
- 131 / 椰汁黑珍珠
- 131 / 西湖牛肉羹
- 132 / 三丝合璧
- 133 / 雪花鱼翅盅
- 134 / 雪蛤红枣鲷鱼汤
- 134 / 团圆如意羹
- 135 / 南笙金华海鲜露
- 135 / 苋菜银鱼缤纷羹
- 136 / 黄袍如意卷汤

◆ 点心

- 138 / 金黄藕夹
- 138 / 风味菠菜米粉卷
- 139 / 蕃茄起司炸春卷
- 140 / 月亮虾饼
- 140 / 印尼梳饺
- 141 / 南乳黄金饼
- 142 / 富贵团圆包
- 144 / 红条山药糰
- 144 / 翡翠奶黄包

- 145 / 红咖喱三角酥
- 146 / 鸳鸯饼
- 146 / 椰香起司肉鲫卷
- 147 / 香炸爵士奶黄包

专题一：

特色节日菜

- 149 / 甜香年糕
- 149 / 温馨发糕
- 150 / 辣炒年糕
- 150 / 年节腊味
- 151 / 黄金炸汤圆
- 151 / 五彩缤纷庆元宵
- 152 / 简易三角粽
- 152 / 八宝粽
- 153 / 广式月饼
- 153 / 栗子小月饼
- 154 / 迷迭香烤鸡
- 154 / 麻辣圣诞饼
- 155 / 草莓海鲜卷

专题二：

菜肴盘饰技巧

156



【第壹篇】

八大传统宴席经典菜

满月宴

婴儿出生满一个月时，依民间习俗会将孩子的名字报告祖先，以求庇佑，并用油饭、麻油鸡、红龟粿等做为答礼。若为长子长孙的话，则多会宴客庆祝。其实在过去的年代，当孩子出生时，亲友多会送自家养的鸡做为贺礼，婴儿父母则会在满月时回送油饭、红蛋、半只鸡做为回礼，收到回礼的亲友，则会在放油饭的篮子中，放满米做为回礼。主题菜“麻油全鸡”除是坐月子必备补品，更是希望小宝宝十全十美，而其他菜式也多是祝福新生儿平安长大、事事顺利。



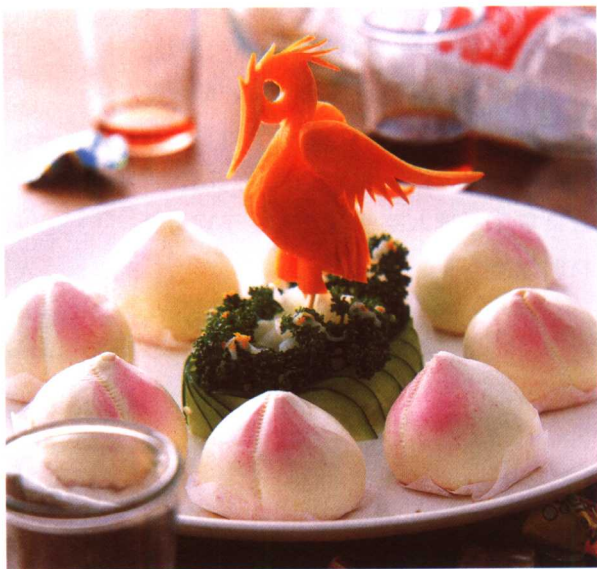
● 新娘桌

结婚宴

在结婚宴中，讲求的不外乎是吉利，因此在道数上，皆以偶数为主，取双双对对之意；至于在菜色设计上，每道菜皆会取吉祥名称，并以汤圆、鸡等具象征意义的食材入菜。结婚宴的讲究，在桌面的摆设也可见一斑。像是在新娘桌上会用筷子摆成“双喜”字样，母舅桌则摆出“喜星”，碗盘与餐巾摆设法也不同，呈现出“乾坤配合天地久，夫妻结发日月长”的意义。此外，餐具的尺寸也会较一般宴席小一点，让整体看起来较精致。通常会以“花好月圆”当做主题菜，选择多色的食材及做成甜味菜肴，用来祝福新人甜蜜美满。

生日寿宴

生日做寿，是中国人极重视的礼俗。其实一般来说，五十岁之前是不做生日的，若要庆祝，仅和家人一起过。至于五十岁过后，则每十年会大肆庆贺，做所谓的“大生日”，且各有不同的称法，像六十的“大寿”、七十的“中寿”以及八十的“上寿”、九十的“耆寿”，到百岁则称为“期颐”。在传统，做大寿时，需布置寿堂，并高挂“寿”字，亲友则需赠寿礼及寿联。主题菜色上，免不了象征长寿的“蹄膀寿面”，与代表子孙众多的“寿桃”。



新居宴

搬新家入厝是值得庆贺的喜事，所以亲朋好友皆会登门恭贺，做主人的当然要备宴席招待。而且，在传统的礼俗中更认为，人气能使房子产生旺气，以驱逐杂气，所以在家办桌请客，不仅能答谢亲友，更能以人气养屋气，达旺宅之效。在入厝习俗中，最重要的不外乎祭拜地基主，祭拜时，供品种类数、各供品总份数皆需以单数为主。另外，在搬家当日，全家一定要记得吃甜汤圆，代表全家团圆。宴席主题菜“八宝肝肫”象征让八宝一起入新家大门，其他菜式则多恭贺对新居的祝福。



祈福宴

祈福宴顾名思义就是为了祈求平安顺利所办的宴席，像是地方的大拜拜、神明的圣诞、斋醮等庙会过后，都会举办祈福宴。祈福宴的特色在于村民会将祭拜过的鸡、鱼、猪肉三牲，以及五果，直接拿来料理入菜，着重的在于现有食材的运用。



阖家宴

阖家宴就是全家人团聚时共享的宴席，其举办并没有特别时节上的限制。一般来说办阖家宴多在过年团圆以及祖先忌日，全家群聚祭祀之时。另外，有些换帖兄弟，每年会固定作东，宴请结拜兄弟，也称为“阖家宴”。在过去，若家中有儿女满十六岁，也会办宴席告知亲友，家中孩子已到适婚年龄，请大家帮忙物色适合的对象，亦为阖家宴的一种。主题菜“金翅佛跳墙”又称杂菜火锅，是全家大小围炉共享的团圆菜。

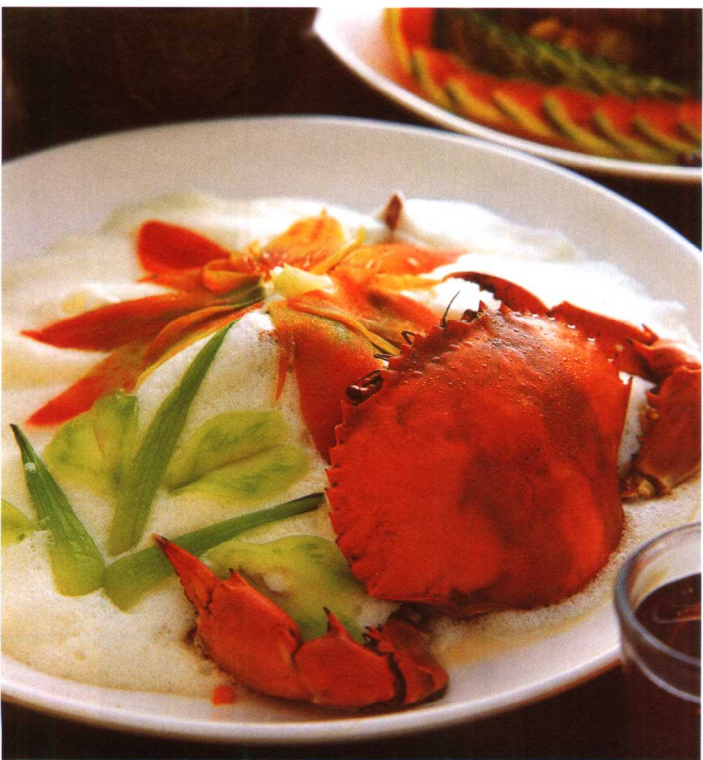
归宁宴

在传统习俗中，女子出嫁后要在婚后第三日回娘家，称为“归宁”，也就是所谓的“回门”。新人归宁时，男方会准备象征甜蜜的苹果或者是米、酒等做为礼物，女方则会以一对鸡以及米糕等做为回礼。在归宁宴中，女方家长会一一介绍直系及旁系尊亲，新郎则一一称呼，完成“成婿之礼”，必备的主题菜“月桃鲜鱼”则是向女婿暗示必须珍惜如月亮般柔美的女儿，其他菜式则多为“双双对对”、“早生贵子”的寓意。在传统礼俗上，新娘第一次归宁，通常不在娘家过夜，而在吃完午餐后于晚上回到婆家，因为习俗上认为天黑后回家容易生男孩。



尾牙宴

每月的农历初二和十六，是生意人所谓“做牙”的日子。因为以前商场的买卖介绍人被称为“牙郎”，商人向他们请客致谢，并以牲礼祭拜土地公，便称之为“做牙”。农历十二月十六日是一年中最后一次做牙，所以称为“尾牙”。在尾牙这一天，老板除了会宴请员工，以慰劳整年的辛劳外，并会以丰盛的祭品祭拜土地公，以感谢其庇佑，主题菜“福袋全鸡”意指赚的钱不会流失，其他如“白雪蜆湖”都是象征赚大钱的意思。至于在一般家庭，则会在这天吃团圆饭，并食用刈包或润饼。



【一品海参】

材料

- 1 海参(中型) …… 2条
荸荠 …… 7粒
猪板油 …… 80克
虾仁 …… 300克
2 葱 …… 2支
姜末 …… 2小匙
上海青 …… 6棵
3 生粉 …… 1大匙

调味料

- 1 白胡椒粉 …… 1小匙
酒 …… 1大匙
柴鱼精 …… 1小匙
香油 …… 1大匙
盐 …… 1小匙
生粉 …… 1大匙
2 盐 …… 1/2小匙
柴鱼精 …… 1小匙
水 …… 1杯
香油 …… 1大匙
3 生粉水 …… 适量

做法

- 壹**、海参去肠泥后洗净，纵切成4份，放入滚水中氽烫1分钟，捞出泡凉备用。
- 贰**、荸荠放入滚水中，以中火煮约8分钟，捞起泡入清水后切末。
- 叁**、猪板油氽烫约1分钟，捞起后切末；葱切末。
- 肆**、上海青从根部切半，放入滚水中氽烫熟，取出后排入盘中。
- 伍**、虾仁去肠泥，洗净后切末，加入调味料1、板油、荸荠、葱末与姜末，不断地拌打至虾泥呈黏稠状备用。
- 陆**、将海参内面撒上少许生粉，再填入虾泥，放入蒸笼，以中火蒸15分钟（亦可使用电锅蒸煮，则外锅加入1杯水），取出后排入盘中。
- 柒**、取一炒锅，加入调味料2煮至沸腾，加入生粉水勾薄芡，浇淋在做法陆上即可。



大厨绝招

虾仁也可使用五花肉剁细替代，变化不同口感的内馅。





【芙蓉鱼卷】

材料

- 1 鲈鱼（500克）1条
2 虾仁 …… 200克
猪板油 …… 100克
干香菇 …… 4朵
火腿片 …… 1000克
葱 …… 2支
姜 …… 100克
3 蛋 …… 4个

调味料

- 1 柴鱼片 …… 10克
柴鱼精 …… 1小匙
盐 …… 1小匙
水 …… 1000ml
2 生粉水 …… 适量

做法

- 壹**、鲈鱼去除鳞、鳃及内脏后洗净，剃下鱼头与鱼尾，一起放入滚水中氽烫去血水，洗净备用。
- 贰**、将鱼肉部分去骨后切成2大片，再将每片斜切成5小片，每1小片从中间再剖至鱼皮处不断，摊开备用。

叁、虾仁去肠泥后洗净；猪板油氽烫1分钟后，捞起切丝；干香菇泡软后切丝；火腿片切丝；葱、姜切丝；将以上材料各分成10份备用。

肆、将1000ml水煮至沸腾后关火，再加入其他调味料1浸泡至柴鱼片沉淀，即可滤出汤汁，待凉即为高汤备用。

伍、蛋打散，加入调制好的500ml高汤，一起拌打均匀，过滤一次，倒入有深度的盘中，放入虾仁，盖上保鲜膜，放入蒸笼中，用中小火慢蒸15分钟至熟，且表面平滑后取出，撕除保鲜膜待凉备用。

陆、将处理好的小鱼片铺平，铺上做法叁的材料，卷成圆筒状，收口朝下排入盘中，围成一圈。

柒、将氽烫好的鱼头、尾排在蒸好的蛋液正中央，盖上保鲜膜，用大火蒸10分钟后取出。

捌、取剩余500ml高汤与生粉水加热至沸腾，浇淋于鱼肉卷即可。

【满月油饭】

材料

- 1 糯米 …… 150 克
- 猪肉丝 …… 30 克
- 2 虾米 …… 30 克
- 干香菇 …… 3 朵
- 红葱头 …… 8 粒
- 3 沙拉油 …… 60ml
- 蛋 …… 6 个
- 4 食用红色素 1/2 小匙
- 水 …… 2 杯

调味料

- 1 酱油 …… 1 大匙
- 胡椒粉 …… 2 小匙
- 盐 …… 1/2 小匙
- 柴鱼精 …… 1 小匙
- 白砂糖 …… 1 小匙
- 酒 …… 1 大匙
- 水 …… 60ml
- 2 盐 …… 1 小匙
- 白醋 …… 1 小匙

做法

- 壹、制作油饭：糯米洗净后浸泡 30 分钟，沥干水分，加入水至刚好淹过米粒，放入蒸笼以大火蒸 15 分钟，再将糯米翻面搅拌均匀，续蒸 5 分钟后熄火，取出备用。
- 贰、虾米泡软；干香菇泡软后切丝；红葱头去头尾及皮后切片，备用。
- 叁、将沙拉油倒入炒锅中，放入材料 2 爆香，加入除了水以外的调味料 1 拌炒均匀，再加入水续煮至沸腾后熄火，然后加入蒸熟的糯米饭翻拌均匀即可盛盘。
- 肆、制作红蛋：将材料 4 拌匀；将蛋洗净后放入 1200ml 水中，加入调味料 2 浸泡 15 分钟后，转中火煮至沸腾，续煮 8 分钟后捞出立即泡入拌匀的红色素水中，趁蛋热滚动至上色均匀，捞出沥干水分后排入盘中。



大厨绝招

- 1 糯米饭蒸熟后要趁热搅拌，才容易拌得均匀，否则冷掉后饭粒会黏在一起。
- 2 蛋煮熟后务必趁热泡入红色素水中，否则上色会不均匀。





【七星转盘】

材料

焖粉肝 …… 100 克
 烟熏墨鱼 …… 100 克
 素鲑鱼卷 …… 70 克
 凉拌绿芦笋 …… 80 克
 珍珠鲍鱼 …… 10 粒
 卷心菜海蜇卷(切片)
 …… 1 卷
 香酥腰果 …… 80 克

蘸酱

1 酱油 …… 60ml
 蒜末 …… 1 大匙
 矿泉水 …… 30ml
 2 辣椒酱 …… 2 大匙
 3 芥末酱 …… 1 小匙
 酱油 …… 2 大匙
 4 沙拉酱 …… 50 克

做法

壹、所有凉拌菜排入拼盘容器中。

贰、蘸酱 1 调匀为焖粉肝蘸酱(嗜辣者可取蘸酱 2); 蘸酱 3 为烟熏墨鱼与素鲑鱼卷蘸酱(蘸酱可先不调匀, 随个人喜好取所需分量调匀); 将沙拉酱均匀挤于绿芦笋与鲍鱼上。