

新编大众菜谱系列

主编 刘德用



新编大众面条饺子 1000 种

天津科技翻译出版公司

新编
大众面条饺子
1000 种

天津科技翻译出版公司 ·

津新登字(90) 010 号

责任编辑:刘永生

主 编:刘傲阳

副 主 编:孟 建 朱世成 李建民

编写人员:杨大昭 于 敏 朱 东

傅广仁 周乃彬 刘二代

刘淑新 姜星生 张兆丽

新编大众面条饺子 1000 种

(新编大众菜谱系列)

主编:刘傲阳

* * *

天津科技翻译出版公司出版

(邮政编码:300192)

新华书店天津发行所发行

山东新华印刷厂德州厂印刷

* * *

开本 787×1092 印张 15 字数 464(千字)

1995 年 4 月第 1 版 1996 年 3 月第 2 次印刷

印数 6001—12000

ISBN7—5433—0772—3

N·68 定价:12.50 元

目 录

饺子篇

水饺		高汤小饺	17	三菇水饺	32
三鲜水饺①	3	白记水饺	18	三冬水饺	33
三鲜水饺②	4	羊肉水饺	19	火鸡水饺	34
三鲜水饺③	4	扁豆水饺	19	青椒水饺	34
济南扁食	5	茴香水饺	20	土豆水饺	35
鱼肉水饺	6	冬瓜水饺	21	虾仁菠菜水饺	36
水饺	6	黄瓜水饺	21	猪肉菠菜水饺	36
蟹粉水饺	7	番茄水饺	22	鸡蛋菠菜水饺	37
白菜豆腐水饺	8	小白菜水饺	23	蚝油水饺	38
白菜肉馅水饺	8	韭菜水饺	23	牛肉荸荠水饺	38
虾肉水饺	9	卷心菜水饺	24	牛肉玉兰片水饺	39
肉馅水饺	10	芹菜水饺	25	狗肉水饺	39
番茄肉馅水饺	10	熟肉木耳水饺	25	腐竹水饺	40
牡蛎水饺	11	牛肉西葫芦水饺	26	豆芽韭菜水饺	41
马鲛鱼馅水饺	12	牛肉萝卜水饺	26	苦瓜水饺	41
虾仁韭菜水饺	12	茄子羊肉水饺	27	兔肉水饺	42
蟹饺	13	墨鱼水饺	27	状元水饺	43
酒锅水饺	14	蘑菇水饺	28	鱼翅水饺	43
丁香鱼饺	14	豆芽水饺	29	肉皮水饺	44
红油水饺	15	冻饺子	30	酱豆腐素水饺	45
牛肉水饺	16	回宝珍饺子	30	猪肉葱花水饺①	45
菠菜水饺	16	海参饺子	31	梅干菜肉水饺	46
香菜水饺	17	油条青菜水饺	32	荠菜水饺	47

翡翠水饺	47	肉三鲜锅贴	68	牛肉炸饺	89
雪菜冬笋水饺	48	海三鲜锅贴	69	猪肉炸饺	89
猪肉西葫芦水饺	49	鸡三鲜锅贴	69	冬菜锅贴	90
南瓜水饺	49	鱼肉锅贴	70	羊肉冬瓜锅贴	91
香干白菜水饺	50	豆角锅贴	71	香菜锅贴	91
香干雪菜水饺	51	芹菜锅贴	71	雪菜锅贴	92
油菜水饺	51	猪牛锅贴	72	素锅贴	93
素萝卜丝水饺	52	蘑蟹锅贴	73	萝卜丝锅贴	93
素水饺	53	生蟹锅贴	73	芥菜锅贴	94
川冬菜水饺	53	豆馅酥饺	74	素青菜锅贴	95
酸菜水饺	54	猪肉锅贴	75	炸元宝饺	95
羊肉水饺	55	猪肉酸菜锅贴	75	煎熟饺	96
锅贴		猪肉韭菜锅贴	76	眉毛炸饺	97
三鲜锅贴	56	猪肉西葫芦锅贴	77	眉毛烤饺	97
豆沙酥饺	56	猪肉白菜锅贴	77	狗肉锅贴	98
百果酥饺	57	猪肉元白菜锅贴	78	牛肉锅贴	99
牛肉揪饺	58	猪肉冬瓜锅贴	79	羊肉锅贴	99
南通火饺	59	猪肉青菜锅贴	79	河南锅贴	100
鲜栗鸡酥饺	59	猪肉大葱锅贴	80	三冬酥饺	101
鲜肉锅贴	60	猪肉南瓜锅贴	81	火腿锅贴	101
咖喱饺	60	猪肉茄子锅贴	81	三丁锅贴	102
炸酥饺	61	猪肉茴香锅贴	82	三丝锅贴	103
油煎饺	62	猪肉油菜锅贴	83	糖饺	103
生煎锅贴饺	63	猪肉鲜菇锅贴	83	韭菜鸡蛋锅贴	104
羊肉煎饺	63	猪肉黄瓜锅贴	84	豆腐锅贴	105
百花凤眼饺	64	猪肉土豆锅贴	85	肉松锅贴	105
虾皮黄瓜锅贴	65	猪肉胡萝卜锅贴	85	椒油锅贴	106
保定锅贴饺子	65	猪肉豆芽锅贴	86	番茄锅贴	107
延安锅贴	66	猪肉干菜锅贴	87	小白菜锅贴	107
水煎饺	67	牛肉西葫芦锅贴	87	鸡肉锅贴	108
炸烫面饺	67	清真锅贴	88	鸡蛋菠菜锅贴	109

蒸饺		银耳蒸饺①	130	荔枝蒸饺	150
三鲜蒸饺①	110	猴头蘑蒸饺	131	鱼香蒸饺	151
虾仁小笼蒸饺	110	百花迎春饺	132	黄豆麦穗蒸饺	151
素蒸饺	111	大汤蒸饺	132	三仁蒸饺	152
四黄蒸饺	112	蛤蜊蒸饺	133	三冬蒸饺	153
清明艾饺	112	虾仁肉丁蒸饺	134	番茄马蹄蒸饺	153
四喜蒸饺	113	虾仁韭菜蒸饺	134	白糖蒸饺	154
藕粉饺	114	虾仁蒸饺	135	蟹黄蒸饺	155
金鱼饺	115	蒸虾饺	135	茯苓蒸饺	155
五仁饺子	115	虾肉肉皮蒸饺	136	银耳蒸饺②	156
一品蒸饺	116	水晶蒸饺②	137	一品蒸饺	157
三鲜蒸饺②	117	脆掌蒸饺	137	蔡记蒸饺	157
虾饺	117	蟹菇蒸饺	138	麻辣蒸饺	158
青菜蒸饺	118	虾姜蒸饺	138	栗子鸡蒸饺	159
荞麦蒸饺	119	新兴园蒸饺	139	翡翠蒸饺	159
兰花饺	120	攒馅蒸饺	140	梅花饺	160
五味蒸饺	120	菠菜蒸饺	140	兔饺	161
水晶蒸饺①	121	西葫芦蒸饺	141	咖喱蒸饺	161
四味蒸饺	122	烫面饺	142	海参蒸饺	162
三鲜三角蒸饺	122	猪肉灌汤蒸饺	142	茴香蒸饺	163
虾仁鸳鸯蒸饺	123	圆笼蒸饺	143	木鱼蒸饺	163
花边鲜肉蒸饺	124	三丁蒸饺	144	赣州活鱼饺	164
长命蒸饺	124	香菇笋干蒸饺	144	五峰蒸饺	165
干菜蒸饺	125	冰糖盐菜蒸饺	145	单桃蒸饺	165
四素蒸饺	126	金钩鲜肉蒸饺	146	蝴蝶蒸饺	166
素四喜蒸饺	126	贵妃蒸饺	146	飞轮蒸饺	167
石榴蒸饺	127	大折边蒸饺	147	冠顶蒸饺	167
素蟹粉蒸饺	128	栗子蒸饺	148	馄饨	
冬瓜蒸饺	128	青豆蒸饺	148	鸡丝馄饨	169
冬瓜香肠蒸饺	129	八宝蒸饺	149	淮饺	170
汤焗馅蒸饺	130	麻酱蒸饺	150	菜肉馄饨	170

雷记馄饨	171	酸辣馄饨	177	虾仁韭菜馄饨	182
虾仁海参馄饨	172	鸭块馄饨	177	虾肉肉皮馄饨	182
鲜奶鱼馄饨	173	三鲜汤馄饨	178	蟹肉馄饨	183
鲜肉五彩汤馄饨	174	江毛水饺	179	海米猪肉馄饨	184
鲜肉蒸馄饨	174	猪肉白菜馄饨	179	咖喱馄饨	184
湖州大馄饨	175	虾仁馄饨	180	海参馄饨	185
煎馄饨	175	虾仁肉丁馄饨	180	鸡蛋馄饨	186
清汤抄手	176	蛤蜊馄饨	181		

..... 面条篇

酱、汁、卤面		番茄通心粉	201	酱汁炸酱面	213
混烧虾爆鳝面	189	猪肉茄子卤面	202	担担面	214
清烧虾爆鳝面	189	羊肉冬瓜卤面	202	素什锦面	214
阳春面	190	番茄鸡蛋卤面	203	蚝油香菇面	215
连中三元	191	刀鱼羹卤子面	203	香椿麻酱面	215
虾籽面	191	猴头面	204	八珍面	216
鱼肉面	192	提荻面	205	五香面	216
五香鸡肉香菇面	193	羊肉臊子荻面	205	三鲜面	217
鸡蛋虾籽面	193	武汉热干面	206	虾仁面	218
菌油面	194	白菜辣子面	207	螃蟹面	218
肉末炸酱面	195	羊肉辣子面	207	野鸭面	219
鳝丝面	195	粉浆面条	208	鸡丝面	219
椒油金丝杂面	196	福山拉面	208	雪菜面	220
蒜茸酱面	196	炸酱拌福山拉面	209	牛肉面	221
龙须虾酱面	197	醋卤面	210	土豆面	221
西北干拌面	198	大柳面	210	川味面	222
葱油面	199	麻酱面	211	猪肝面	222
家常面	199	豌豆肉丁卤面	212	榨菜面	223
打卤面	200	温卤珊瑚面	212	虾酱面	224
度小月担子面	200	松花肉末面	213	脆鳝面	224

麻辣面	225	虾肠汤面	243	清汤面汤	260
双菇面	225	银丝空心面	244	番茄汤面	261
叉烧面	226	茄肉汤面	244	鸡汤面	262
咖喱面	226	三鲜汤面	245	猪肝汤面	262
蓬菜小面	227	菜菇汤面	245	何秃子面	263
成都宋嫂面	228	白汤大面	246	腰花汤面	263
山西刀削面	228	蝴蝶汤面	246	银耳鸡汤面	264
羊肉杂面	229	东台鱼汤面	247	鲜肉米粉	264
贵州肠旺面	230	鲮鱼荞麦面	248	汤榨粉	265
羊肚面	230	美味荞麦面	248	芙蓉汤面	265
铜井巷面	231	片儿川面	249	鱼尾汤面	266
中面	231	肉汤薄面	250	酸辣银丝汤面	267
酥羊大面	232	清汤白面	250	羊肉汤面	267
泰山豆腐面	233	羊血汤面	251	虾仁汤面	268
山东炸酱面	233	蘑菇羊杂汤面	251	冬瓜蛋花汤面	268
山东打卤面	234	菠菜汤面	252	苦瓜鲫鱼汤面	269
四川牛肉面	234	小锅米线	252	丝瓜肉汤面	269
鸡蛋面	235	马肉半粉	253	三鲜鲮鱼汤面	270
鲫鱼猪肉面	236	虾皮榨菜汤面	253	口蘑豆腐汤面	270
新疆拉面	236	清汤面	254	鸡蛋汤面	271
余子面	237	三鲜家常汤面	254	蟹肉汤面	271
汤面		豆腐蛋花汤面	255	韭菜肉片汤面	272
对虾汤面	238	天津三丝汤面	255	豉椒汤面	272
鸡丝汤面	238	牛肉汤面	256	羊肉萝卜汤面	273
蘑菇汤面	239	干贝汤面	257	鸡杂汤面	274
老友汤面	239	排骨汤面①	257	蛎子汤面	274
杂菜汤面	240	排骨汤面②	258	厦门线面	275
大葱汤面	241	盬汤面	258	肉片汤沙河粉	275
清汤牛肉面	241	肉松汤面	259	奶油鸡丝汤面	276
虾爆鳝过桥面	242	鱼翅汤面	259	清炖鸡块汤面	276
五香汤面	243	奶汁面条	260	鸭脯汤面	277

虾干紫菜汤面	277	肉片炒面条	294	茭白炒面	312
雪菜黄鱼汤面	278	扁豆面	294	酸辣炒面	312
三片汤面	278	脆炒面	295	萝卜炒面	313
龙凤汤面	279	托克逊炒面	295	伊府面	314
海米菜花汤面	279	雪笋炒面	296	银芽冬菇面	314
奶汤茭白汤面	280	火腿炒通心粉	296	蛤蜊炒面	315
三冬汤面	280	二鲜炒面	297	腊肠炒面	315
冬菇面筋汤面	281	蚝油炒面	298	鸡丝伊府面	316
海米白菜汤面	281	牛肉葱头炒面	298	虾仁伊府面	316
酸辣汤面	282	三丝炒面	299	肚仁炒面	317
黄金汤面	282	木须炒面	299	姜丝炒面	318
虾籽汤面	283	炒素面	300	藕丝炒面	318
菜花汤面	284	肉丝蒜苗炒面	300	葱爆羊肉炒面	319
双菇汤面	284	重油炒面	301	炒四丝	319
雪菜冬笋汤面	285	香菇银耳炒面	302	鸡丝里脊炒面	320
蘑菇萝卜汤面	285	福建炒面	302	如意炒面	320
番茄鸡蛋汤面	286	香桃肉片炒面	303	咖喱拌炒河粉	321
海带汤面	286	软炒面	303	脆肝炒面	321
土豆汤面	287	牛肉丝炒米粉	304	鲜虾炸面	322
瓜鱼汤面	287	榨菜肉丝炒面	305	过油面	322
炒面		素什锦炒面	305	三鲜伊府面	323
新疆爆炒面	288	鱿鱼香菇炒面	306	柠檬炒面	324
冬菇炒面	288	枸杞肉丝炒面	306	腐竹炒面	324
素炒面①	289	辣味茄丝炒面	307	鲜蘑丝瓜炒面	325
素炒面②	290	麻辣炒面	308	芹菜鱿鱼炒面	325
焦炒面①	290	鱼香炒面	308	油菜鱿鱼炒面	326
焦炒面②	291	番茄炒面	309	鸡杂炒面	327
蛋酥炒面	291	肉丝炒面	309	香干炒面	327
南昌炒米粉	292	煎鸡脯炒面	310	葱椒炒面	328
炒米粉丝	292	银芽素炒面	311	土豆炒面	328
春风扑面	293	青椒炒面	311	芹黄牛肉炒面	329

腰花炒面	330	肉丝干拌面	344	花生凉面	358
辣椒鸡片炒面	330	棒棒鸡面	344	豌豆凉面	359
苦瓜炒面	331	花帽凉面	345	葱油拌凉面	359
韭菜鸡蛋炒面	331	辣酱拌面	346	油焖凉面	360
鸡肝炒面	332	油泼凉面	346	炆菜凉面	360
香菜炒面	333	方便素凉面	347	苦菜凉面	361
番茄牛肉焖面	333	麻盐凉面	348	香拌凉面	361
肉皮炒面	334	拌凉面	348	芥末凉面	362
菠菜炒面	334	腐竹凉面	349	油辣凉面	363
香椿鸡蛋炒面	335	鱿鱼凉面	349	醋渍凉面	363
白菜炒面条	336	鸡丝凉面	350	味精凉面	364
凉面		蘑菇凉面	351	韭菜凉面	364
凉面	337	豆角凉面	351	腌菜凉面	365
海带凉面	337	面筋凉面	352	榨菜凉面	365
大虾凉面	338	干丝拌凉面	352	什锦凉面	366
藕泥凉面	339	麻辣黄瓜拌凉面	353	蚝油凉面	367
麻酱凉面	339	兔肉拌凉面	354	鳊鱼凉面	367
香油凉面	340	腐乳凉面	354	盐水凉面	368
牛肉干拌面	340	四味凉面	355	经济凉面	368
温江甜水面	341	双色凉面	355	椿芽凉面	369
担担凉面	342	辣白菜凉面	356	松花凉面	369
酸辣凉面	342	糖醋凉面	357	海蜇凉面	370
朝鲜冷面	343	奶油菜花凉面	357	麻辣凉面	371
四川凉面	343	鱼香凉面	368		

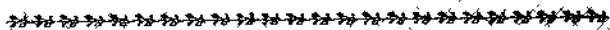
其它篇

饺子		鲢鱼饺子	376	金银蛋饺	379
三角豆腐饺	375	清汤鸡蛋饺	377	土豆饺	380
鱼饺	375	酥雪蛋饺	378	鸡蛋饺	381
炸角子	376	芋头饺	379	蜻蜓蛋饺	381

舟山虾饺	382	玫瑰饺	401	疙瘩汤	420
荷叶饺	382	山东饺	401	柳叶片儿汤	421
椒叶豆沙角子	383	百果饺	402	猫耳朵	421
苏叶豆沙角子	383	酥合子	403	炒疙瘩	422
蛤蜊馒头	384	淮阳饺子	403	韭黄鱼面	423
雪魁相配	385	月牙饺子	404	鸡鸭饴饴	423
清汤鱼饺	386	芝麻饺	405	焖面	424
下煎鱼饺	386	海星饺	405	四色面线	424
芙蓉鱼饺	387	燕子饺	406	珍珠汤	425
鳝鱼饺	387	西洋饺	407	成都肥肠粉	426
金银虾饺	388	蛋黄饺	408	鸡蛋面片	426
肉燕	388	锅烙	408	过桥半线	427
扁肉	389	牛油煎饺子	409	素刀鱼汤面	428
鱼肉皮子馄饨	389	清真锅贴	410	虾仁刀鱼汤面	429
蛋饺砂锅	390	盒饺	410	碗蛎	429
白菜饺子	391	蜂巢饺	411	梅花汤饼	430
炸肉饺	391	菱角饺	412	炸方便面肉饼	430
生菜饺	392	豆沙枣泥饺	413	豆角糰儿	431
猪肉牡丹饺	392	蛋黄椰丝饺	413	鼎边糊	431
蒸芋饺	393	面条		法式面条虾	432
清汤白玉饺	393	面带	415	黑鱼面	433
意大利饺子	394	面片	415	雪花鱼面	433
喉口馒头	395	面圆儿	416	刀鱼面	434
云吞面	395	羊肉臊子饴饴	416	布鲁	435
炸三角	396	鱼面	417	皮提尔芒达	435
四川饺子	397	面鱼汤	417	虾池	436
天津饺	397	面肺子	418	紫菜鸡蛋面片汤	436
枣泥饺	398	碗托	418	两面黄面条	437
焖角子	399	朶面片	419	糊面条	437
炸回头	399	揪片	419	米疙瘩	438
蒸食炸	400	生炒鱼面	420	意大利面条	438

斜棋儿	439	鸡面	449	汁司面	458
笋叶面疙瘩	439	焗面	449	五香焗面	458
猴耳朵	440	烂面	450	芝麻香菜面	459
青菜猫耳汤	441	烩面	450	功德林面	460
狮耳	441	锅面	451	扣肉面	460
豆旗儿	442	回勺面	452	云梦面	461
膳汤	442	煎面	452	炸龙须面	462
通心粉沙拉	443	炸面	453	虾葱叉烧面	462
珊瑚面鱼汤	444	卤煮面	453	猪爪面	463
凉面皮	444	烂锅面	454	窝面	463
酿皮子	445	臊子面	454	窝窝面	464
菠菜面片汤	445	回手面	455	海螺面	465
番茄疙瘩汤	446	扯面	456	寿面	465
火腿烤通心粉	446	烩面	456	韭菜酥面鱼	466
湖北鸳鸯面	447	过油面	457	甜辣面	466
虾散汤	448	油豆腐面	457	熬面	467
黄油面条	448				

饺子篇



好吃的不如饺子
这是千百年经验

三鲜水饺①

一、主料:

面粉 500 克。

二、配料:

螃蟹肉 250 克,海参 75 克,鸡肉 200 克。

三、调料:

味精、盐、香油、胡椒粉、酱油、葱、姜各适量。

四、制法:

1. 将面粉入盆内,加少许盐,用凉水慢慢和成面团,揉匀。
2. 海参切碎。鸡肉切细。螃蟹肉剁碎。
3. 将鸡肉和螃蟹肉放入盆内,加入姜末、胡椒粉、酱油、盐、味精、香油拌匀,然后把葱末、海参等加入,拌匀。
4. 将面团搓成条,揪成剂子,擀成皮,放上馅,包好,捏成饺子。
5. 锅置火上,注水烧开,放入饺子,用勺慢慢推匀,盖上锅盖,待水开饺子浮起,点凉水,再重复点水两次,即可。

五、特点:

鲜香适口。

六、趣评:

饺子在今天,颇受我国北方人民的欢迎,“坐着不如倒着,好吃不过饺子”,就是称赞饺子的香美可口。

三鲜馅是饺子中上品,面三鲜又分为:上三鲜,即鸡肉、海参、螃蟹组成;中三鲜,即大虾、猪肉、海参组成;下三鲜,即猪肉、鸡蛋、木耳组成。本饺子馅即为上三鲜。

三鲜水饺②

一、主料：

面粉 500 克。

二、配料：

猪肉 250 克，对虾 150 克，海参 75 克。

三、调料：

酱油、盐、香油、葱、姜各适量。

四、制法：

1. 将面粉放入盆内，加水揉和成团，揉匀。
2. 海参、对虾切细。猪肉洗净，剁茸，放入盆内，加姜、酱油、盐和清汤少许，搅拌均匀，再放入对虾、海参丁、葱花、香油拌匀成馅。
3. 将面团搓长条，揪成剂子，用面杖擀成皮，放入馅，捏成饺子。
4. 锅置火上，注水烧开，放入饺子，用勺慢慢推动，勿使粘连，待水开，点水，如此点水两次，即可。

五、特点：

外滑内鲜。

三鲜水饺③

一、主料：

面粉 500 克。

二、配料：

猪肉 250 克，鸡蛋 4 个，水发木耳 75 克。

三、调料：

葱花、香油、酱油、盐、味精、姜各适量。

四、制法：

1. 将面粉放入盆内，加水和成面团，揉匀。
2. 取碗，打入鸡蛋，加少许盐搅匀。
3. 锅置火上，注油烧热，下入蛋液炒匀。

4. 将猪肉洗净,剁成肉茸。木耳择洗干净,剁碎。

5. 取盆放入猪肉茸,加入酱油、盐、味精、少许清汤搅匀,再加入姜末、鸡蛋、木耳末、葱花、香油搅匀成馅。

6. 将面团搓成长条,揪成剂子,用面杖擀成圆皮,放入馅,用手捏成饺子。

7. 锅置火上,注水烧开,下入饺子,然后用勺推动,待水开后,点凉水,如此重复两次,即可。

五、特点:

肉馅新鲜,皮薄香嫩。

济南扁食

一、主料:

富强粉 500 克。

二、配料:

猪肥瘦肉 250 克,鸡肉 50 克,韭菜 150 克。

三、调料:

酱油、葱末、姜末、盐、料酒、花椒水、香油各适量。

四、制法:

1. 将猪肉、鸡肉剁成茸,放盆内,加上酱油、花椒水、盐向一个方向搅动,搅上劲,加葱、姜末、香油搅匀,25 分钟后,撒上切成末的韭菜,搅成馅。

2. 将面粉放盆中,加温水和成软面,搓条,揪剂子,擀成圆面皮,放上馅,捏成月牙状。

3. 锅置火上,注水烧开,把扁食下入,用勺轻轻推转,待扁食浮起后盖上盖,水开后,开盖,加少许凉水,加盖再煮开,捞出,放入碗中。把香油放入醋碟中,带蒜上桌。

五、特点:

软嫩鲜美。

六、趣评:

扁食是水饺的古称,济南市至今仍沿用此名。

其实,饺子古代的时候,还有叫“馄饨”和“水角”、“银元宝”的。那时,逢