

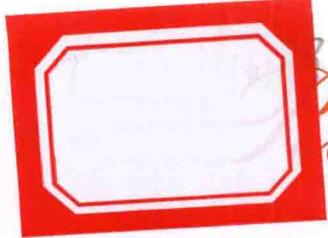
Rice & Noodle

最简单的

米饭面条

吉林出版集团 吉林科学技术出版社 饮食生活编委会◎编





Rice & Noodle

最简单的
米饭面条



饮食生活编委会◎编

图书在版编目(CIP)数据

最简单的米饭面条 / 饮食生活编委会编. — 长春 :
吉林科学技术出版社, 2013.3
ISBN 978-7-5384-6557-0

I. ①最… II. ①饮… III. ①大米—食谱②面条—
食谱 IV. ①TS972.13

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第037176号

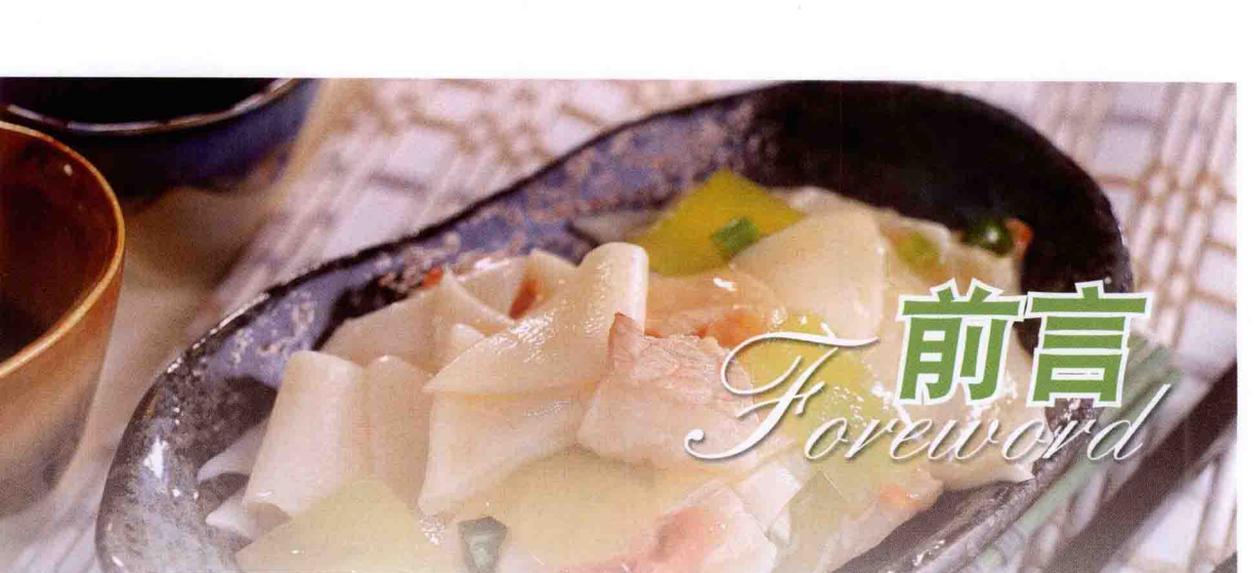
最简单的 米饭面条



主 编 饮食生活编委会
出 版 人 李 梁
选题策划 车 强
责任编辑 张伟泽 胡昕彤
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 280千字
印 张 14
印 数 1—10 000册
版 次 2013年4月第1版
印 次 2013年4月第1次印刷

出 版 吉林出版集团
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 0431-84612872
编辑部电话 0431-85635176
网 址 www.jlstp.net
印 刷 沈阳天择彩色广告印刷有限公司

书 号 ISBN 978-7-5384-6557-0
定 价 25.00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



前言

Foreword

米饭和面条传承了中国几千年饮食文化的精髓，也是中国人餐桌上不可或缺的食物。时下，充满南亚风味的咖喱米饭、带有浓郁浪漫气息的意大利面等外来的食物越来越受到年轻人乃至中老年人的喜爱。为满足人们对于健康美食的需求。本书将中国的传统米饭和面条做了营养搭配和样式翻新，使米饭和面条既不失原汁原味，又具有异国风情。

这是一本专门介绍家常特色米饭、面条及其制作方法的大众美食图书。本书详细介绍了米的种类及特点，常用面食的制作技巧等常识性知识；全书分4章，分别介绍“烩饭·炒饭”，“蒸饭·盖饭”，“汤面”，“炒面·拌面”，包括500余道方便快捷、营养美味的健康食谱，所选各式米饭、面条，营养丰富，味美可口，原料普通，制作简便，让紧张忙碌的现代人也能省时省力地做出营养美味的米饭和各式面条，让您充分享受美食带来的乐趣。

本书图文并茂，对米饭和面条的制作过程加以详细介绍，让您轻松学会各种特色米饭和面条的制作方法，丰富您的家庭餐桌，为您带去健康与美味。



米饭 最简单的面条

目录 Contents

识米·知面..... 11

米的众生相..... 11

米的加工与存储..... 13

来碗香喷喷的米饭..... 14

如何煮出好吃的米饭..... 16

米面诱惑之面条..... 17

常用面团..... 19

咖喱炒饭..... 32

黄瓜虾粒蛋炒饭..... 32

绿豆薏仁炒饭..... 32

虾皮杭椒炒饭..... 33

鲑鱼肉蛋炒饭..... 33

山药蛋炒饭..... 33

樱花蛋炒饭..... 34

泡椒鸡丁炒饭..... 34

三鲜蛋炒饭..... 34

香菇蛋炒饭..... 35

山菜蘑菇炒饭..... 35

香菇菜心炒饭..... 36

凤梨蛋炒饭..... 36

腌肉芥兰炒饭..... 37

鱼丝酸菜炒饭..... 37

鲜虾蟹脚蛤蜊饭..... 37

火腿青菜炒饭..... 38

花枝蛋炒饭..... 38

银鱼蛋炒饭..... 38

瘦肉泡菜炒饭..... 39

生炒糯米饭..... 39

甜椒绞肉炒饭..... 39

什锦香大米饭..... 40

鸡肉火腿饭..... 40

蘑菇鸡丁饭..... 41

红参豌豆饭..... 41

蟹肉炒饭..... 41

西葫芦火腿饭..... 42

鸡蛋肉丁饭..... 42

奶油京葱炒饭..... 42

雪菜肉末炒饭..... 43

什锦海参炒饭..... 43

Part 1 烩饭·炒饭



素四宝烩饭..... 24

滑蛋虾仁烩饭..... 25

海参虾仁炒饭..... 26

彩椒牛肉炒饭..... 27

虾仁墨鱼烩饭..... 28

蔬菜牛腩烩饭..... 28

四菌烩饭..... 28

滑蛋蟹柳烩饭..... 29

海鲜烩饭..... 29

辣白菜炒饭..... 30

香椿蛋炒饭..... 30

豆芽蛋炒饭..... 31

扬州炒饭..... 31

秋葵蛋炒饭..... 31



鳊鱼蒸饭·····	78	绿豆枸杞饭·····	90
虾仁叉烧蒸饭·····	78	口蘑鸡肉饭·····	91
水蒿菜火腿蒸饭·····	79	乌饭团·····	91
肉丁蒸糯米饭·····	79	咸鱼鸡肉叉烧饭·····	92
蒸鸡四喜饭·····	80	糯米鸡肉饭·····	92
椰肉蒸饭·····	80	猪肉姜汁饭·····	93
柿饼蒸饭·····	81	什锦荷叶饭·····	93
白莲子蒸饭·····	81	鸡肉椰子饭·····	93
鱿鱼肉丁蒸饭·····	81	鸡汤墨鱼饭·····	94
荷香蒸白术米饭·····	82	荷叶肉丁饭·····	94
提子花生饭·····	82	叉烧杏耳饭·····	94
鸡肉松泡饭·····	82	珍珠禽肉饭·····	95
果脯地瓜饭·····	83	薏米香饭·····	95
八宝红糖饭·····	83	双米扣果饭·····	95
三椒牛柳饭·····	83	荷叶排骨饭·····	96
豌豆米饭·····	84	蜜饯豆沙饭·····	96
南瓜糙米饭·····	84	黑八宝饭·····	96
三丝黑米饭·····	84	粟米红豆饭·····	97
荞麦粟米饭·····	85	油八宝饭·····	97
八宝豆沙饭·····	85	板栗蜜枣豆沙饭·····	98
笋肉双米饭·····	86	桃仁桂花饭·····	98
酸梅米饭·····	86	莲子果脯饭·····	99
八宝糯米饭·····	87	荷香蛋羹肉饭·····	99
虾仁蔬菜果焗饭·····	87	鹿肉小米饭·····	99
五彩玉米饭·····	87	鱼子海带饭·····	100
牛奶麦片米饭·····	88	荷蘑鸡肉饭·····	100
腊肉虾仁双米饭·····	88	湖南酸饭·····	100
红薯米饭·····	88	什锦葡萄饭·····	101
蒲香河蟹饭·····	89	荷香鸡粒饭·····	101
菜头肉丝焗饭·····	89	黑糯莲子饭·····	101
八宝笋筒饭·····	89	冬笋鸡块盖饭·····	102
莲子鸡肉饭·····	90	豆瓣牛肉盖饭·····	102
八宝青蟹饭·····	90	肥牛蔬菜盖饭·····	102
		肥牛洋葱盖饭·····	103
		风味盖饭·····	103
		富贵牛腩盖饭·····	103
		海鲜高粱饭·····	104
		鸡肉洋葱盖饭·····	104
		芥末鱼片盖饭·····	104
		木耳鸡丝盖饭·····	105
		什锦海鲜盖饭·····	105
		海鲜蘑菇盖饭·····	106
		牛排盖饭·····	106



牛肉葱头盖饭	107
牛肉土豆盖饭	107
日式鳗鱼盖饭	107
肉酱雪菜盖饭	108
中式猪排盖饭	108
什锦肉丝盖饭	108
什锦鱼肉盖饭	109
土豆鸡块盖饭	109
意大利蔬菜肉酱盖饭	109
什锦牛腩盖饭	110
照烧鸡肉盖饭	110
猪肉洋葱盖饭	111
竹笋蟹肉盖饭	111
醋溜丸子盖饭	111
红酒鸡肉盖饭	112
麻婆茄子盖饭	112
虾米鸡丁盖饭	112
玉米火腿饭	113
鲑鱼卵盖饭	113
鲜虾茄子盖饭	113
味噌牛肉盖饭	114
蚬子豆腐盖饭	114
鸡肉炸丁盖饭	114
羊腿肉盖饭	115
茄汁虾仁豆腐盖饭	115
卤肉糯米饭	116
桂花赤豆米饭	116
凤梨金糕米饭	117
西式牛肉盖浇饭	117
鱼唇泡饭	117
斑鱼脯香菇饭	118
菜花肉丁饭	118
传统肉饭	118
葱酥卤肉饭	119
葱头肉饭	119
葱头猪排饭	119
蛋黄肉饭	120
党参红枣饭	120
番茄五花肉饭	120
番茄鸡蛋盖浇饭	121
福建盖浇饭	121
红烧鳊鱼盖饭	122
红酒牛肚饭	122



鸡汤瘦肉饭	123
素食卤肉饭	123
咖喱牛腩肉饭	123
腊肉腰果饭	124
牛肉滑蛋饭	124
牛奶鸡肉饭	124
油面鸡肉盖浇饭	125
海鲜叉烧饭	125
蟹肉青椒饭	125
猪肉金针菇饭	126
奶油牛肉饭	126
羊肉萝卜盖浇饭	126
蔬菜热狗盖浇饭	127
番茄鸡腿饭	127
豌豆竹笋饭	128
鱼柳茄汁饭	128
酱香辣椒菜脯饭	129
红酒海鲜饭	129
干椒五花肉饭	129
排骨榨菜饭	130
茄子肉酱饭	130
菜心肉酱饭	130
香菇青椒鸡肉饭	131
梅干菜肉饭	131
腱子牛奶饭	131
小米饭焖鹿肉	132

Part 3 汤面



全家福汤面	134
素三鲜汤面	135
红焖排骨面	136
兰州抻面	137



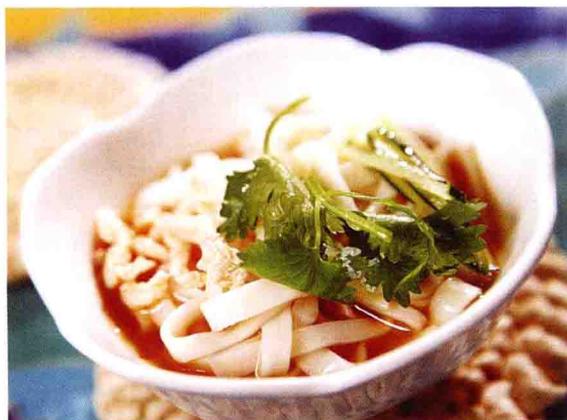
鱼丸清汤面	138
韭黄鲜汤面	138
鱼肉香菇汤面	138
芝麻牛骨汤面	139
玉米汤面	139
狗肉汤面	140
鲍鱼鸡丝汤面	140
美味鸡汤面	141
鸡肉丸萝卜热汤面	141
排骨汤面	141
鲜虾冷汤面	142
养生红豆汤面	142
肉丝汤面	142
鸡翅汤面	143
鳝鱼丝汤面	143
羊汤面	143
口蘑豆腐汤面	144
砂锅鱼汤面	144
邛崃奶汤面	144
珍珠面	145
三丝汤面	145
牛肉汤面	146
肉丝香菇面	146
蛤蚧疙瘩汤	147
文蛤海鲜面	147
羊肉氽面	147
长寿面	148
菇蕈龙须面	148
蛋花番茄面	148
面片汤	149
地瓜面汤	149
什锦鸡蛋面	149
乌鱼面线	150

蛋白锅面	150
什锦面	150
三虾面	151
鹿茸鸡丝汤面	151
菠菜汤面	152
太和板面	152
西湖面	153
片儿川面	153
清汤牛肉面	153
三色猫耳面	154
锅盖面	154
望江肉面	154
酥鸭面	155
原汁牛肉面	155
鸡翅香菇面	155
洋葱羊肉面	156
泥鳅挂面	156
酸辣三丝面	156
面片甩袖汤	157
特色蒸面条	157
羊肉卤黑米面条	158
胡萝卜汁面	158
胶东大虾面	159
鸡蛋面丝汤	159
蚬子菠菜面	159
新疆拉面	160
八仙面	160
家常肘花面	160
海带肉丝面	161
香菇酱肉面	161
糊涂面	161
肉丝面	162
三鲜家常面	162
韭黄阳春面	162
刀削面	163
鱼汤小刀面	163
鲜虾云吞面	164
雪菜肉丝面	164

Part 4 炒面·拌面



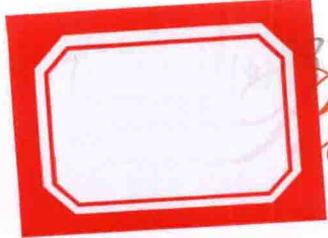
罗汉斋炒面	166
滑牛肉炒米粉	167



三大菌面	197
四川担担面	197
四川豆花面	198
荞面刀削面	198
福州干面	198
鸡丝干拌面	199
七彩鹿肉面	199
麻辣豆花面	199
五香羊肉面	200
干拌面	200
格拉条	200
麻辣面	201
干贝凉面	201
酸辣凉捞面	202
猪肝菠菜面	202
肉丝干拌面	203
辣酱面	203
什锦凉面	203
凉面	204
肉末打卤面	204
京味打卤面	204
蒜泥茄子凉面	205
香菇酱肉面	205
野菜肉酱面	205
豆芽米粉	206
卤面	206
切面	206
肉丝油面	207
翡翠凉面拌菜	207
番茄麻辣凉面	208
山东炸酱面	208

芹黄牛肉面	209
熏鱼银丝面	209
茄丁面	209
扯面	210
两吃拌面	210
春川拌面	210
油泼面	211
凉拌面	211
拨鱼面	211
卤味凉拌面	212
鸿章面	212
甜水面条	212
打卤面	213
酸辣凉面	213
白蘑肉丝面	214
黄瓜鸡丝凉面	214
麻酱凉面	215
素拌凉面	215
葱油凉面	215
白果甜酱拌面	216
北京炸酱面	216
番茄蘑菇凉面	216
蒸拌凉面	217
干拌鸡面线	217
咖喱牛肉拌面	217
牛肉辣酱拌面	218
三丝拌面	218
蘑菇鸡蛋拌面	218
虾仁酱香面	219
韩式拌意面	219
麻香凉捞面	220
四川凉面	220
泡菜拌面	221
空心面	221
酱拌面	221
扁豆面	222
泡菜凉拌面	222
茄汁牛肉面	222
扇贝凉面	223
怪味凉拌面	223
传统大肉面	223





Rice & Noodle

最简单的
米饭面条



饮食生活编委会◎编

图书在版编目(CIP)数据

最简单的米饭面条 / 饮食生活编委会编. — 长春 :
吉林科学技术出版社, 2013. 3
ISBN 978-7-5384-6557-0

I. ①最… II. ①饮… III. ①大米—食谱②面条—
食谱 IV. ①TS972. 13

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第037176号

最简单的 米饭面条



主 编 饮食生活编委会
出版人 李 梁
选题策划 车 强
责任编辑 张伟泽 胡昕彤
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 280千字
印 张 14
印 数 1—10 000册
版 次 2013年4月第1版
印 次 2013年4月第1次印刷

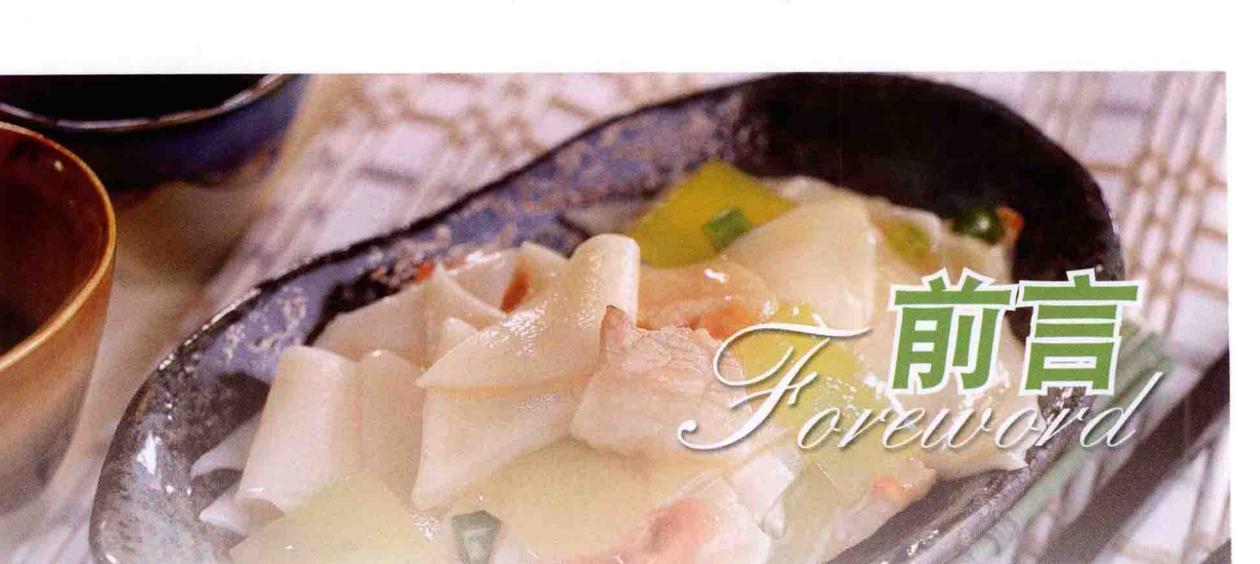
出 版 吉林出版集团
吉林科学技术出版社
发 行 吉林科学技术出版社
地 址 长春市人民大街4646号
邮 编 130021
发行部电话/传真 0431-85677817 85635177 85651759
85651628 85600611 85670016
储运部电话 0431-84612872
编辑部电话 0431-85635176
网 址 www.jlstp.net
印 刷 沈阳天择彩色广告印刷有限公司

书 号 ISBN 978-7-5384-6557-0

定 价 25.00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



前言

Foreword

米饭和面条传承了中国几千年饮食文化的精髓，也是中国人餐桌上不可或缺的食物。时下，充满南亚风味的咖喱米饭、带有浓郁浪漫气息的意大利面等外来的食物越来越受到年轻人乃至中老年人的喜爱。为满足人们对于健康美食的需求。本书将中国的传统米饭和面条做了营养搭配和样式翻新，使米饭和面条既不失原汁原味，又具有异国风情。

这是一本专门介绍家常特色米饭、面条及其制作方法的大众美食图书。本书详细介绍了米的种类及特点，常用面食的制作技巧等常识性知识；全书分4章，分别介绍“烩饭·炒饭”，“蒸饭·盖饭”，“汤面”，“炒面·拌面”，包括500余道方便快捷、营养美味的健康食谱，所选各式米饭、面条，营养丰富，味美可口，原料普通，制作简便，让紧张忙碌的现代人也能省时省力地做出营养美味的米饭和各式面条，让您充分享受美食带来的乐趣。

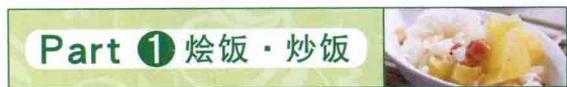
本书图文并茂，对米饭和面条的制作过程加以详细介绍，让您轻松学会各种特色米饭和面条的制作方法，丰富您的家庭餐桌，为您带去健康与美味。

米饭 最简单的
面条



目录 Contents

识米·知面.....	11	咖喱炒饭.....	32
米的众生相.....	11	黄瓜虾粒蛋炒饭.....	32
米的加工与存储.....	13	绿豆薏仁炒饭.....	32
来碗香喷喷的米饭.....	14	虾皮杭椒炒饭.....	33
如何煮出好吃的米饭.....	16	鲑鱼肉蛋炒饭.....	33
米面诱惑之面条.....	17	山药蛋炒饭.....	33
常用面团.....	19	樱花蛋炒饭.....	34
Part 1 烩饭·炒饭		泡椒鸡丁炒饭.....	34
素四宝烩饭.....	24	三鲜蛋炒饭.....	34
滑蛋虾仁烩饭.....	25	香菇蛋炒饭.....	35
海参虾仁炒饭.....	26	山菜蘑菇炒饭.....	35
彩椒牛肉炒饭.....	27	香菇菜心炒饭.....	36
虾仁墨鱼烩饭.....	28	凤梨蛋炒饭.....	36
蔬菜牛腩烩饭.....	28	腌肉芥兰炒饭.....	37
四菌烩饭.....	28	鱼丝酸菜炒饭.....	37
滑蛋蟹柳烩饭.....	29	鲜虾蟹脚蛤蜊饭.....	37
海鲜烩饭.....	29	火腿青菜炒饭.....	38
辣白菜炒饭.....	30	花枝蛋炒饭.....	38
香椿蛋炒饭.....	30	银鱼蛋炒饭.....	38
豆芽蛋炒饭.....	31	瘦肉泡菜炒饭.....	39
扬州炒饭.....	31	生炒糯大米饭.....	39
秋葵蛋炒饭.....	31	甜椒绞肉炒饭.....	39
		什锦香大米饭.....	40
		鸡肉火腿饭.....	40
		蘑菇鸡丁饭.....	41
		红参豌豆饭.....	41
		蟹肉炒饭.....	41
		西葫芦火腿饭.....	42
		鸡蛋肉丁饭.....	42
		奶油京葱炒饭.....	42
		雪菜肉末炒饭.....	43
		什锦海参炒饭.....	43



叉烧肉饭	43
西式蛤蜊炒饭	44
火腿菠萝炒饭	44
牛肉咖喱蛋炒饭	44
五福炒饭	45
虾仁火腿豌豆饭	45
烧肉蛋炒饭	46
梅子莲藕炒饭	46
黑椒牛肉饭	47
姜丝蟹肉饭	47
西红柿椒菇炒饭	47
奶油花生炒饭	48
桂花八宝饭	48
酱萝卜炒饭	48
青蔬果仁炒饭	49
野菌菜心炒饭	49
胡桃黑芝麻饭	49
虾仁豆豉菜饭	50
三色薏仁炒饭	50
香菇泡菜饭	50
胡萝卜蛋炒饭	51
时蔬鸡蛋炒饭	51
海鲜蛋炒饭	52
叉烧杏仁饭	52
鸡丝虾仁炒饭	53
洋葱培根饭	53
素什锦炒饭	53
草菇蔬果炒饭	54
甜椒蛋炒饭	54
香菇豌豆奶油饭	54
米笋蛋炒饭	55
培根蛋炒饭	55
苦瓜咸蛋炒饭	55
什锦炒饭	56
鲜牡蛎蛋炒饭	56
黑胡椒火腿蛋炒饭	56
虾仁香菇蛋炒饭	57
咸鱼豆芽炒饭	57
阳姜豆豉炒饭	58
什锦果蔬炒饭	58
肉丁豆腐饭	59
柴鱼泡菜炒饭	59
牛肉葱椒饭	59

鸡蛋腊味饭	60
肉末菜饭	60
杨桃炒饭	60
什锦鸡蛋饭	61
粟米菠萝饭	61
虾仁蛋炒饭	61
翡翠蛋炒饭	62
腊肉芥兰饭	62
虾仁萝卜干炒饭	62
金针蛋炒饭	63
乌贼豆仁炒饭	63
干果凤肉饭	64
菜包饭	64
油菜蛋炒饭	65
榨菜海带蛋炒饭	65
西蓝花蛋炒饭	65
凤梨咖喱炒饭	66
鱼肉沙拉蛋炒饭	66
鸡丝蛋炒饭	66

Part 2 蒸饭·盖饭



粉蒸排骨饭	68
竹筒鲜虾蒸饭	69
红糟排骨盖饭	70
番茄牛肉丸子饭	71
麦片焖米饭	72
排骨包饭	72
荷叶饭	72
蜜汁八宝饭	73
木瓜奶香饭	73
奶香糯米饭	74
菜卷小米饭	74
二米蒸饭	75
木瓜火腿蒸饭	75
飞蟹蒸饭	75
南瓜芦荟蒸饭	76
特色蒸饭	76
美味鲜虾蒸饭	76
荷叶特色蒸饭	77
牛肉蒸饭	77
猪油蒸饭	77
墨鱼仔蒸饭	78

鳝鱼蒸饭	78	绿豆枸杞饭	90
虾仁叉烧蒸饭	78	口蘑鸡肉饭	91
水蒿菜火腿蒸饭	79	乌饭团	91
肉丁蒸糯米饭	79	咸鱼鸡肉叉烧饭	92
蒸鸡四喜饭	80	糯米鸡肉饭	92
椰肉蒸饭	80	猪肉姜汁饭	93
柿饼蒸饭	81	什锦荷叶饭	93
白莲子蒸饭	81	鸡肉椰子饭	93
鱿鱼肉丁蒸饭	81	鸡汤墨鱼饭	94
荷香蒸白术米饭	82	荷叶肉丁饭	94
提子花生饭	82	叉烧杏耳饭	94
鸡肉松泡饭	82	珍珠禽肉饭	95
果脯地瓜饭	83	薏米香饭	95
八宝红糖饭	83	双米扣果饭	95
三椒牛柳饭	83	荷叶排骨饭	96
豌豆米饭	84	蜜饯豆沙饭	96
南瓜糙米饭	84	黑八宝饭	96
三丝黑米饭	84	粟米红豆饭	97
荞麦粟米饭	85	油八宝饭	97
八宝豆沙饭	85	板栗蜜枣豆沙饭	98
笋肉双米饭	86	桃仁桂花饭	98
酸梅米饭	86	莲子果脯饭	99
八宝糯米饭	87	荷香蛋羹肉饭	99
虾仁蔬菜果焗饭	87	鹿肉小米饭	99
五彩玉米饭	87	鱼子海带饭	100
牛奶麦片米饭	88	荷蘑鸡肉饭	100
腊肉虾仁双米饭	88	湖南酸饭	100
红薯米饭	88	什锦葡萄饭	101
蒲香河蟹饭	89	荷香鸡粒饭	101
菜头肉丝焖饭	89	黑糯莲子饭	101
八宝笋筒饭	89	冬笋鸡块盖饭	102
莲子鸡肉饭	90	豆瓣牛肉盖饭	102
八宝青蟹饭	90	肥牛蔬菜盖饭	102
		肥牛洋葱盖饭	103
		风味盖饭	103
		富贵牛腩盖饭	103
		海鲜高粱饭	104
		鸡肉洋葱盖饭	104
		芥末鱼片盖饭	104
		木耳鸡丝盖饭	105
		什锦海鲜盖饭	105
		海鲜蘑菇盖饭	106
		牛排盖饭	106

