

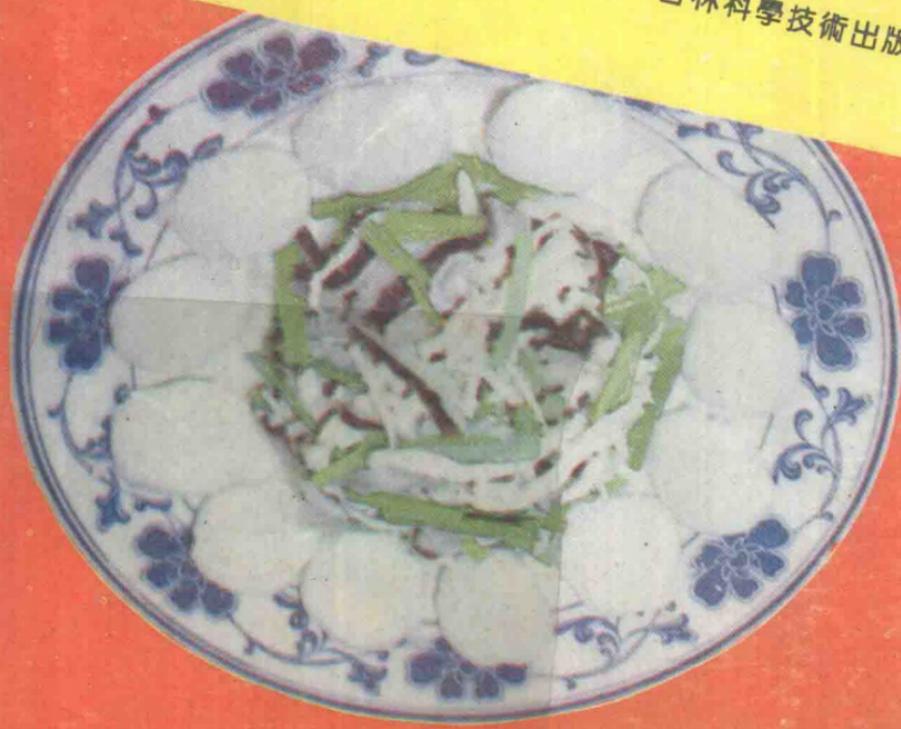
上冊



吉林菜譜

吉林省飲食服務公司 編寫

吉林科學技術出版社



吉林菜谱

(上册)

吉林省饮食服务公司 编写

吉林科学技术出版社

吉林菜谱(上册)

吉林省饮食服务公司 编写

出版 吉林省科学技术出版社 787×1092毫米32开本 14.25印张
发行 插页2 308,000字
1981年5月第1版 1992年4月第2次印刷
印数: 26041—31040册 定价: 14.00元
刷 磐石县印刷厂 ISBN 7-5384-0968-8/TS·60

编写说明

我国的烹饪技术，历史悠久，技术精湛，风格独特，是我国劳动人民创造的珍贵的文化遗产中的一部分。吉林省饮食行业职工，在党和政府的领导下，继承了祖国宝贵的文化遗产，在烹饪实践中也创造和积累了丰富的经验。为了提高烹饪技术，使之传宗接代，更好地为人民服务，我们组织省内部分特级厨师和职工进行挖掘，采取分散与集中、上下结合的方法，整理编写了《菜谱选编》（上、下册）两本书，供饮食行业职工、饮食服务学校师生，以及旅游事业的工作人员学习参考。

本书由特级厨师潘琪、阎德海、刘兴让、刘一、张世全等同志编写，最后由范希林、宁庆林同志审查定稿。在编写过程中得到吉林省商业学校、吉林市商业技工学校，以及省南湖宾馆、春谊宾馆、延边朝鲜族自治州宾馆等单位的大力支持和协助，在此向他们表示衷心感谢。

本书原名《吉林菜谱》，初版时曾在吉林省国营饮食业职工中内部发行过。鉴于近年来饮食业迅猛发展，新职工大量增加，急需提高烹调技术的专业书，故予以重版，公开发行。

由于我们水平有限，书中缺点错误在所难免，希广大读者批评指正。

吉林省饮食服务公司

1983年1月

《吉林菜谱》类目

凉菜类.....	1
真不同酱菜.....	33
肉菜类.....	59
蛋禽菜类.....	125
水产菜类.....	231
野味菜类.....	367
干菜类.....	441
甜菜类.....	579
素菜类.....	623
其它菜类.....	653
朝鲜族菜.....	689
回族菜.....	753
传统宴席菜单.....	863
套 菜.....	873
全羊席.....	876
桌 菜.....	879

目 录

(上 册)

凉 菜 类

凤凰戏牡丹	1	群 鹤	2
李连贵熏肉	3	鸳鸯肘子	4
熏肉卷	5	肠卷肉	6
老腌肉	6	酱腌肉	7
香 肠	7	鸳鸯肠	8
松仁小肚	9	酱筋肠	10
肉白果	10	烤五香驴肉	11
炝腰片	12	芥末肚	12
羊 糕	13	炝蛎黄	14
炝虾片	14	炝海螺	15
炝鱼片	15	酒醉螃蟹	16
水晶鱼	16	炸鱼块	17
生拌鱼	18	酱 鸭	19
炝鸭掌	19	糟鸭片	20
水晶鸡	21	拌鸡丝冻粉	21
鸡丁腐皮冻	22	云片鸡肫	23
芥末鸡	23	五香冻鸡	24
板 鸭	24	煎蛋卷	25
拌三鲜	26	炝三丝	26

双耳炝鸡片	27
肉丝拌腐皮	28
炝蕨菜	29
熏沙半鸡	31
虾籽炝芹菜	27
海米炝蕨菜	29
五香糖熏沙半鸡	30
熏兔肉	31

真不同酱菜

真不同酱肉	33
叉烧肉	34
熏肚	36
酱猪手	37
南酱猪手	38
水晶肘子	40
熏小肚	41
肉焖子	42
鸡肉卷	44
扒鸡	45
熏鸡	46
白鸡	47
熏鱼	48
葱熏黄花鱼	50
皮冻	51
鱼冻	53
水晶冻	54
素鸡豆腐	55
虎皮蛋	56
砂仁细肠	57
真不同熏肉	34
熏肥肠	35
酱肝	37
熏猪手	38
南酱腱子	39
砂仁肘子	40
熏灌肠	42
鸡丝卷	43
熏干豆腐卷	44
烧鸡	46
卤鸡	47
南酱鸡块	48
五香鱼	49
酥鱼	51
肉糕	52
鸡冻	53
熏牛肉干	54
熏五香豆腐	56
熏白果	57
真不同南肠	58

肉 菜 类

烤奶猪	59	炸佛手	60
炸葱卷	61	炸小丸子带老虎酱	61
软炸丸子	62	比干肉元	63
软炸里脊	63	清炸里脊串	64
雪衣里脊球	65	白酥里脊	65
黄花里脊丝	66	葵花里脊	97
兰花捶里脊	68	捶里脊	69
盐爆里脊	70	葱油腰柳	71
双色里脊	72	网油里脊卷	72
抓炒里脊	73	双蓉里脊	74
桂花里脊	75	荔枝里脊	76
枣核里脊	77	脂油酿里脊	77
滑熘里脊	78	滑烹里脊	79
水燜里脊	79	红烧里脊	80
番茄烤里脊	81	鸿冠里脊	82
锅燬里脊卷	82	宫保肉丁	83
香辣肉丝	84	香燶肉丝	85
燶烧肉	85	樱桃肉	86
锅燬肉片	87	锅巴肉片	88
水燬肉片	89	煎丸子	89
汆丸子	90	汆白肉渍菜粉	91
珍珠丸子	91	香酥肉	92
红烧狮子头	93	狮子滚绣球	94
百子石榴	95	扣肉	95
樱桃扣肉	96	元宝肉	97

米粉肉	98
红焖肘子	100
酸辣肘子	101
白汁丸子	103
糖醋排骨	104
清炸腰花	106
锅爆腰子	107
九转肥肠	108
扒肥肠	110
烧熘肥肠	111
扒肚条	113
香辣肚片	114
盐爆肚仁	116
肚丝酸辣汤	117
雪衣脑仁	119
软炸脊髓	120
白 肉	122
荷花肉	99
锅烧肘子	100
白汁肘子	102
清炸排骨	103
泼汁双色菊	105
熘腰花	106
绣球肝	108
炸酿肥肠	109
扒酿肥肠	110
葵花酿肥肠	112
炒肚丝香菜梗	113
柳绒肚	115
扒肥肠白菜	116
红烧天梯	118
烧管廷脊髓	119
葱烧三条	121
血 肠	123

蛋 禽 菜 类

烤 鸭	125
清蒸炉鸭	127
杏仁酥鸭	129
陈皮扒鸭	130
清蒸莼菜鸭	132
红扒鸭掌	133
口蘑烧鸭掌	135
扒鸭条腐竹	136
八宝鸭子	126
丁香脆皮鸭	128
人参焖鸭子	130
冬菜鸭子	131
芙蓉鸭舌	132
白扒鸭掌	134
烧扒鸭条	135
松子鸭腿	137

柏果鸭花	138	清炸鸭肝	138
糟煨鸭肝	139	冬菜鸭肝汤	140
芙蓉鸭腰	140	软炸鸭腰	141
烩鸭丁腐皮	142	香酥鸡	142
油泼鸡	143	口袋鸡	144
虎皮鸡	145	虎皮酿馅鸡	145
煎酥鸡	146	油淋鸡	147
清蒸鸡	148	元宝鸡	148
冬菇鸡	149	柠檬鸡	150
参芪酒鸡	151	茅台鸡	152
清蒸人参鸡	152	翡翠人参茅台鸡	153
啤酒人参鸡	154	珍珠五香鸡	155
芝麻鸡	156	原味鸡	157
凤还巢	158	凤卵同巢	158
煎雏鸡	159	浇汁雏鸡	160
三鲜子鸡	161	鸳鸯子鸡	161
葱扒鸡	162	手扯鸡	163
炸鸡卷	164	雪衣鸡卷	165
软炸鸡	165	玉兰鸡卷	166
炸八块	167	炸鸡块	167
炸板鸡	168	宫保鸡丁	168
桃仁鸡丁	169	花篮鸡丁	170
八宝鸡酱	171	柳绒鸡	172
熘鸡片	173	芙蓉鸡片	174
扒鸡片松茸蘑	174	炒鸡片元蘑	175
炒鸡丝蜇头	176	脱骨鸡	176
浇油鸡	177	菊花鸡	178

椒麻鸡	179	纸包鸡	179
纸包鸡	180	锅贴鸡	181
锅焗鸡	181	炸红光面包角	182
炸松子鸡饼	183	浮油鸡片	184
翡翠鸡片	184	黄袍鸡片	185
雪花鸡	186	煎鸡饼	187
番茄鸡饼	188	佛手鸡饼	189
荷花番茄鸡饼	190	荷花鸡	191
梅花鸡	192	美人菜心	193
雪花松茸	193	梅花鸡茸发菜	194
花朵白雪鸡	195	鸡泥花朵	196
雪里藏珠	197	酿木耳金砖	198
捶鸡片	199	荷花捶鸡片	200
莲蓬鸡球	201	蚝油鸡球	202
鸡茸玉米笋	202	鸡茸菜花	203
鸡茸鱼米	204	鸡丝鱼米	204
爆全鸡	205	炸肫肝	206
油爆双脆	207	汤爆双脆	208
鸡里爆	208	鸡里崩	209
鸡蹬花	210	爆花肫	211
炒鸡三样	212	葱烧子鸡	213
铁扒鸡腿	213	煽鸡腿	214
煽锣锤鸡腿	215	煽笋鸡块	215
红焖鸡块	216	黄焖鸡块	217
炖小鸡黄蘑	217	炖鸡块冬瓜汤	218
烩鸡丝豌豆	219	余鸡丝蜇头	219
蟹黄余鸡丝蜇头	220	余鸡片冬笋汤	221

炒鸡丝佛手	221	炒鸡丝榨菜	222
熘黄菜	223	熘黄袍	223
熘蛋花	224	烧扒白果	225
凤胆白果	226	煎荷包蛋	226
三鲜蛋糕	227	铁锅鸡蛋	228
炸金鸡球	228	炸面包角	229

水 产 菜 类

红烧干贝	231	烧鲍鱼冬菇	232
金钱鲍鱼	232	扒鲍鱼油菜	233
透玲鲍鱼	234	氽鲍鱼	235
烩鲍鱼	235	炸蛎黄	236
金丁蛎黄	236	孔雀大虾	237
百花大虾	238	兰花大虾	239
琵琶大虾	240	罗汉大虾	241
麒麟大虾	241	金鱼虾	242
金鱼逐水	243	麻雀虾	244
荷花金鱼虾	245	煽凤尾大虾	246
三吃大虾	247	煽大虾	248
番茄大虾	248	煎三鲜大虾	249
龙母蟠桃虾	250	红珠大虾	251
串烤大虾	252	炸虾段	253
熘虾段	253	炸烹虾段	254
母子虾	255	炸虾仁	256
清炒虾仁	256	熘虾仁	257
金钱虾仁	258	面包虾仁	259
南荠虾仁	259	蒲笋虾仁	260

番茄虾仁	261	龙井虾仁	261
芙蓉虾仁	262	竹筐虾仁	263
烩虾仁	264	炒虾片	265
蛋蓉虾片	265	龙戏凤	266
芙蓉虾片	267	余虾片	268
余虾干小白菜	268	玻璃大虾	269
锅焗大虾	270	纸包大虾	271
炸板虾	271	芝麻板虾	272
炸芝麻虾饼	273	面包虾饼	273
番茄虾饼	274	炸虾仁土司	275
鸳鸯虾托	276	吉列虾卷	277
金丁虾球	277	炸虾球	278
雪衣虾球	279	金丝虾球	279
溜虾球	280	杨梅虾球	281
煎虾盒	282	网油虾卷	283
炸蟹腿	283	炸蟹盒	284
清蒸蟹腿	285	熘蟹腿	285
炸烹蟹腿	286	芙蓉鲜蟹腿	287
炒鸡茸全蟹	288	七星子蟹	288
麒麟鳜鱼	289	刮炖鳜鱼	290
清蒸回网鱼	291	人参鳜鱼	292
香酥鳜鱼	293	干蒸鳜鱼	294
绣球鳜鱼	295	三夹鳜鱼	296
清蒸鳜鱼	296	椒油珍珠鳜鱼	297
红珠鳜鱼	298	五柳鯥鱼	299
红烧鲤鱼	300	碎烧鲤鱼	301
香酥鲤鱼	302	醋椒鲤鱼	303

套环鲤鱼	303	水果番汁鲤鱼	304
燙凤尾鱼	305	碰网鲤鱼	306
蛋果鱼	307	干烧鲫鱼	308
奶汤鲫鱼	309	酿馅鲫鱼	310
荷包鲫鱼	310	毛峰鲫鱼	311
清蒸白鱼	312	松鼠黄花鱼	313
松子黄鱼	314	干煎黄花鱼	315
焦汁黄花鱼	315	普酥黄花鱼	316
白汁加吉鱼	317	白蘑奶汤加吉鱼	318
干蒸鲅鱼	318	油浸鲫花鱼	319
番茄虎头鱼	320	煎焖鳎目鱼	321
煎转偏口鱼	322	清蒸元鱼	322
烧鹿茸元鱼	323	红烧元鱼	324
红烧鳝鱼	325	炒鳝鱼丝	326
麻酱鳝鱼	327	炒鳝鱼糊	328
清蒸网油鳝鱼	329	汆鳝鱼片	329
软汁鳝鱼	330	炸银鱼	331
桂花银鱼	331	雪衣银鱼	331
爆鱿鱼卷	332	炒乌鱼卷	333
炒海螺	334	木犀蛎黄	335
锅煽蛎黄	335	油钻鱼	336
菊花鱼	337	番茄鱼	338
熘鱼片	339	番茄鱼片	339
糟熘鱼片	340	焦熘鱼片	341
抓炒鱼段	342	糖醋鱼段	343
熘鱼段	343	红烧鱼脯	344
燙烧瓦块鱼	345	糖醋瓦块鱼	346

葱烧大马哈鱼	347
胡辣鱼丝	348
双辣鱼片	350
扒酿鱼条	352
宫保鱼丁	354
酿鱼卷	355
锅塌鱼卷	357
吉列鱼卷	359
三色鱼腐	360
奶油鱼腐	362
炸瓜枣	363
香酥鱼头	365
酿蜇头	366
锅塌鱼	347
蛋蓉鱼丝	349
荷花白鱼汤	351
龙凤鱼条	353
炸金果鱼	354
投鱼卷	356
番茄核桃鱼卷	358
余鱼卷	360
扒鱼腐	361
余鱼腐	363
烧半尾	364
扒蜇头	365

野 味 菜 类

炸板山鸡	367
炸山鸡球	368
爆人参山鸡片	370
熘山鸡片松茸	371
金钱山鸡	373
烤山鸡	374
滑炒山鸡丝	376
生炒山鸡	377
元蘑焖山鸡	378
炸烹铁雀	380
炸铁雀带铃铛	381
清蒸飞龙	383
吉列山鸡饼	367
爆山鸡丁	369
滑熘山鸡片	370
清烹山鸡	372
熘山鸡	374
串烤山鸡	375
炒山鸡丁酱瓜	376
炒山鸡片雪里蕻	378
芙蓉山鸡球	379
熘铁雀	381
软硬铁雀	382
㸆飞龙	383

飞龙白蘑菇汤	384	炸沙半鸡	385
炸烹沙半鸡	385	生炒沙半鸡	386
香酥沙半鸡	387	炸鹌鹑	388
熘鹌鹑	388	炒鹌鹑	389
汆鹌鹑	390	生炒斑鸠	390
炒鸽松	391	草帽鸽蛋	392
清汤鸽蛋	393	面包桃鸽蛋	393
炸兔肉	394	炸烹兔肉	394
焦熘兔肉	395	宫保兔肉丁	396
葱烧兔肉	397	锅烧兔肉	398
酸辣兔肉	398	熘兔肉	399
熘兔腿肉	400	炒子兔	401
清炖兔肉块	401	炖兔肉萝卜丝汤	402
清汤鹿尾	403	芙蓉鹿尾	403
扒鹿尾白蘑	404	脆皮鹿肉	405
茄汁鹿肉	406	鹿肉饼	406
番茄鹿肉饼	407	红烧鹿肉	408
荤素鹿肉	409	烤孢子肉	410
酒醉狍肉	410	烧辣子百合狍肉	411
炖狍子肉	412	红烧野猪肉条	413
熘黄羊肉	414	扒罕达罕鼻子	414
糟扒熊舌	415	红烧熊肉	416
陈皮熊肉	417	烩牛鞭	418
红烧狗肉	418	扒狗肉	419
三辣狗肉	420	香酥狗肉	420
熏狗肉	421	板炸田鸡	422
炸烹田鸡腿	423	红烧田鸡	423

辣子田鸡腿	424	烧辣子田鸡	425
松茸田鸡	426	什锦哈什蚂	427
燙田鸡	427	雪里过冬	428
元宝田鸡	429	胡辣酿馅田鸡	430
烧海米哈什蚂子	431	芙蓉哈什蚂子	431
翡翠刺嫩菜	432	炒鸡茸刺嫩菜	433
滑炒里脊丝蕨菜	434	锅塌蕨菜鱼卷	434
脆皮蕨菜卷	435	滑炒鸡丝薇菜	436
炒木犀肉薇菜	437	枣焖五花薇菜夹	437
烧三鲜薇菜豆腐盒	438	西湖莼菜汤	439