

节庆家宴

JIE QING JIA YAN

葛子厚 主编



进家庭的宾馆菜

ZOU JIN JIA TING DE BIN GUAN CAI

上海科学技术文献出版社

72.12

317

节庆家宴

JIE QING JIA YAN

TS972.12

G317

葛子厚 主编

TS972.12/G317



进家庭的宾馆菜

ZOU JIN JIA TING DE BIN GUAN CAI



729354

上海科学技术文献出版社

图书在版编目(CIP)数据

走进家庭的宾馆菜：节庆家宴 / 葛子厚主编. — 上海：
上海科学技术文献出版社，2004.2
ISBN 7-5439-2259-2

I. 走… II. 葛… III. 菜谱 IV. TS972.12
中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 001962 号

责任编辑 陈宁宁

装帧设计 张 炜

走进家庭的宾馆菜——节庆家宴

总策划 葛 亮

主 编 葛子厚

上海科学技术文献出版社出版发行

(上海市武康路2号 邮政编码 200031)

全 国 新 华 书 店 经 销

常熟华顺印刷有限公司印刷

开本 889 × 1194 1/24 印张 4

2004年2月第1版 2004年2月第1次印刷

印数：1-6100

ISBN 7-5439-2259-2 / T.745

定价：20.00 元

目 录

序

一、冷 盆

蔬菜色拉	2
糯米红枣	3
葱油金瓜丝	4
炆芦笋	5
土豆双球	6
香干马兰头	7
素 鸭	8
话梅丁卜	9
蒜茸西兰花	10
蛋黄素卷	11
蒜味鲍贝	12
日式烤鳗	13
北极唇拌莴笋	14
泰式凤爪	15
葱油海蜇	16
小钵醉鸡	17
酒酿带鱼	18
乳腐汁蛤蜊	19
芒果色拉	20
温 蟹	21
油爆虾	22

二、热 菜

味菜小青龙	23
鲈鱼炒年糕	24
千岛焗桂鱼	25
明月赛蟹粉	26
中华蟹二吃	27
龙穿凤翼	28
时尚炸油条	29
干烧蟹酿面	30
全家福	31
椒盐排骨	32
东海顶顶鲜	33
荷花上素	34
飘香牛肉串	35

银米蟹斗	36
美芹响螺片	37
火焰焗牛排	38
雪花蹄筋	39
葡汁鲜鲈鱼	40
当归老姜炖羊肉	41
凤尾大虾	42
咸蛋黄豆腐	43
蒜爆鱿鱼卷	44
鱼香肉丝	45
宫保鸡丁	46
剁椒鱼头	47
富贵双方	48
香辣蟹	49
封缸炖鱼翅	50
笋木耳炒南瓜	51
芫爆腰花	52
葱熘海参	53
冰糖炖木瓜	54
蛭肉盖薄饼	55
冰块烧花蟹	56
佛海四宝	57
炆虎尾	58
芙蓉鸽松	59
紫菜三文鱼	60
糟八珍	61
黄油煎鲈鱼	62
蟹粉狮子头	63
蒜茸扇贝王	64
美极鸭下巴	65

三、点 心

黄金糕	66
咖喱葱油饼	67
刺猬酥	68

豆花鸡蛋面.....	69
像形南瓜饼.....	70
五色酒酿圆.....	71
乳鸡吃米.....	72
枣泥拉糕.....	73
萝卜酥.....	74

四、汤羹

鸡火鳖汤.....	75
包心鱼丸汤.....	76
云腿瓜球汤.....	77
菜泥牛肉羹.....	78
海马童子鳖.....	79

五、节日点菜

元旦

3人菜谱.....	80
5~6人菜谱.....	81
8~10人菜谱.....	82

春节

3人菜谱.....	83
5~6人菜谱.....	84
8~10人菜谱.....	85

劳动节

3人菜谱.....	86
5~6人菜谱.....	87
8~10人菜谱.....	88

国庆节

3人菜谱.....	89
5~6人菜谱.....	90
8~10人菜谱.....	91

后记.....	92
---------	----



序

林芑步

我每次从宾馆饭局或书店浏览回家总带回一个大问号：宾馆菜虽好，为什么飞不进寻常百姓家？当一次食文化研究会活动中，上海食文化理事、美食家、原建科虹桥宾馆老总、“宾馆餐饮平民化”的倡导者葛子厚先生告诉我他正在主编这套丛书时，我喜出望外，并有幸先睹为快。

这正是一套拾遗补缺的好书，这套丛书由《节庆家宴》、《时尚食谱》、《海派菜肴》和《名菜荟萃》四册组成，所列汤菜点心分别由上海千鹤宾馆厨师长、国家级烹饪技师、“时尚菜”首创葛茂民；虹桥宾馆行政总厨、中国烹饪名师、国家级烹饪技师陈荣；国际饭店厨师长、国家级高级烹饪技师、中国烹饪名师朱惠明和新锦江大酒店行政总厨、中国烹饪大师、国家级高级烹饪技师严惠琴制作和提供材料。名厨出美食让我垂涎欲滴。

《节庆家宴》是《走进家庭的宾馆菜》丛书的第一册，适合长假节日合家欢聚的家宴。“明月赛蟹粉”、“味菜小青龙”这些出现在宾馆宴席上的菜肴不再是宾馆的专利，它将出现在千家万户老百姓的餐桌上。本书教你烧制菜肴的基本功，安排好节日菜单，这些菜肴由24位中国烹饪大师、名师和近百位名厨制作，你不妨袖子一卷，按图操作一番，在其乐融融的家庭氛围中，品尝到在你家小厨房中制作的正宗的宾馆菜肴，这岂不是人生一大乐事。

其他奉献给读者的几本菜谱，如《时尚食谱》，其特点是求新求变，将传统融入时尚，适应时尚潮流，这些菜肴常见于宾馆，但符合家庭消费水平和便于操作的原则；《海派菜肴》提供的菜点，既融入各地风味特色，又合乎上海人口味；《名菜荟萃》提供常盛不衰、为人称道的佳肴美点。

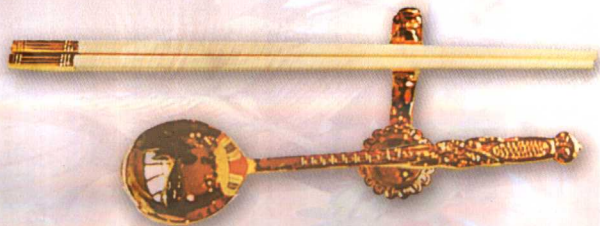
读罢佳作，让我大解其馋、大过其瘾，我可以居家仿制，大啖宾馆的好菜好点了。

蔬菜色拉

原料：生菜、黄瓜、番茄、紫甘蓝、自制沙律酱。

制法：(1)将生菜、黄瓜、番茄、紫甘蓝洗净待用。(2)黄瓜切片，番茄切片，紫甘蓝切成丝。(3)将生菜垫底，黄瓜片、番茄片围成圈状成馒头形，将紫甘蓝盖帽，淋上自制沙律酱即可。

特色：清脆爽口，西菜中吃，色彩搭配有层次感。



糯米红枣

原料：红枣、糯米粉、白糖水。

制法：(1)糯米粉中放入少量白糖水拌匀，放在笼格上蒸熟待用。(2)红枣用水煮熟，去核，保持枣皮完整，在红枣空心中用蒸好的糯米球填满。(3)用装好糯米心的红枣围成圈状馒头形，浇上白糖水即可。

特色：本色，吃口糯滑，甜味清香。

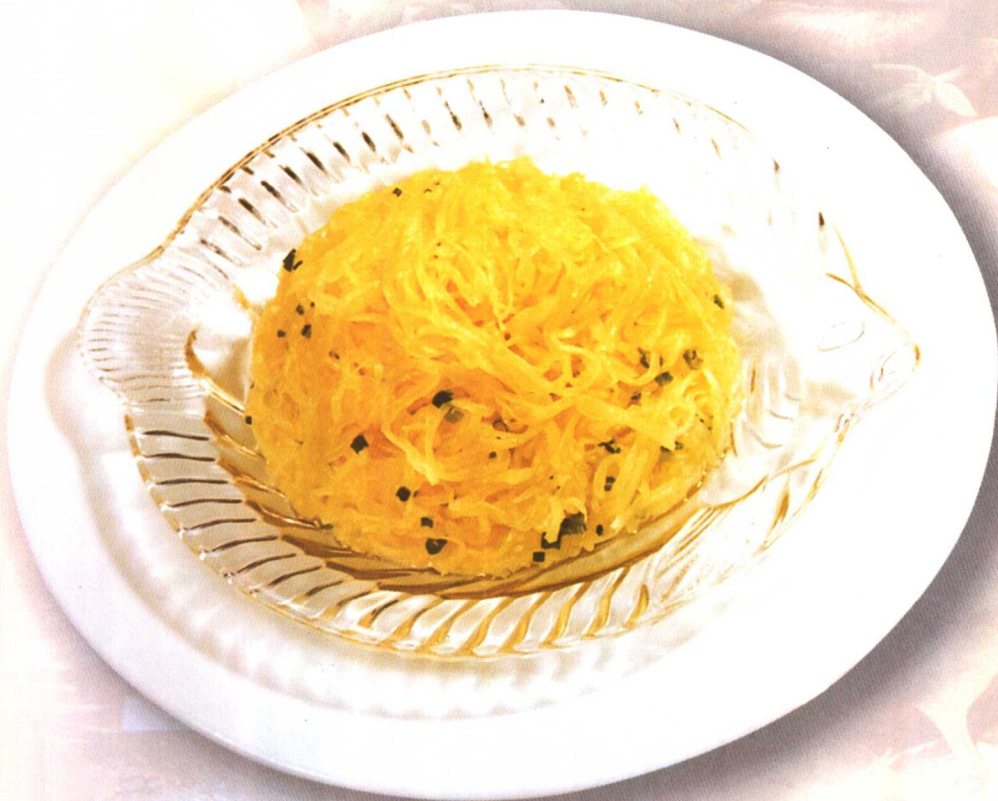


葱油金瓜丝

原料：金瓜150克、葱花少许、精盐、味精、白糖适量。

制法：金瓜一切二，去籽放入蒸笼，蒸约10~15分钟，置一旁待其冷却，用勺子刮出丝再沥干水分，加精盐、味精、白糖拌匀，锅内放少许油，烧热至90度左右放入葱花爆一下，然后浇入拌好的金瓜丝，拌匀即可。

特色：香脆爽口。

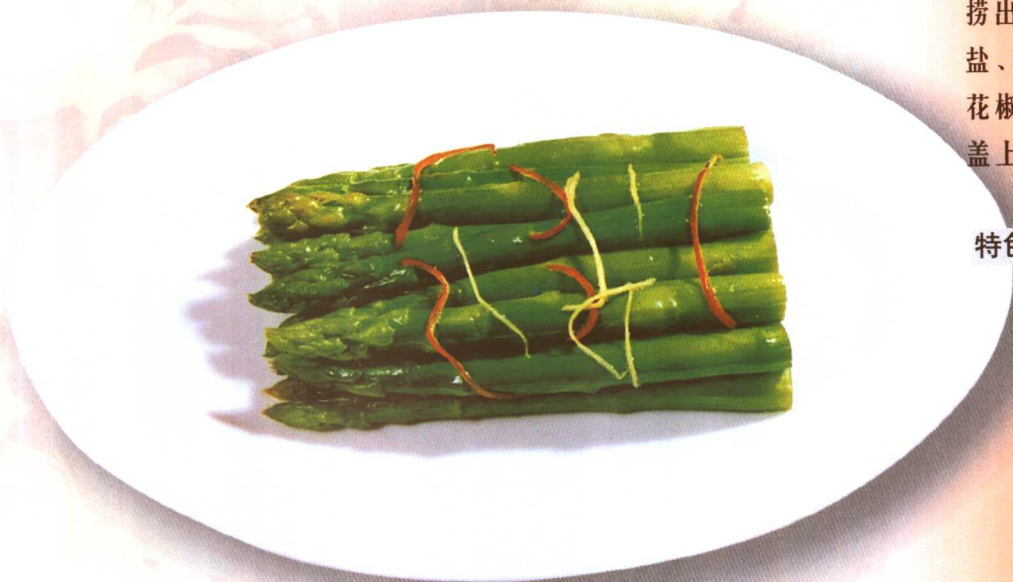


炆芦笋

原料：芦笋 150 克、精盐、味精、花椒油少许。

制法：(1) 将芦笋洗净，切去白色根部，切成段状，然后放入开水里，用旺火焯水 1 分钟，捞出，沥干水分，趁热撒上精盐、味精拌匀。(2) 用炸好的花椒油浇在芦笋上，即用小盆盖上，焖上入味即可食用。

特色：熟而不软，入口爽脆。

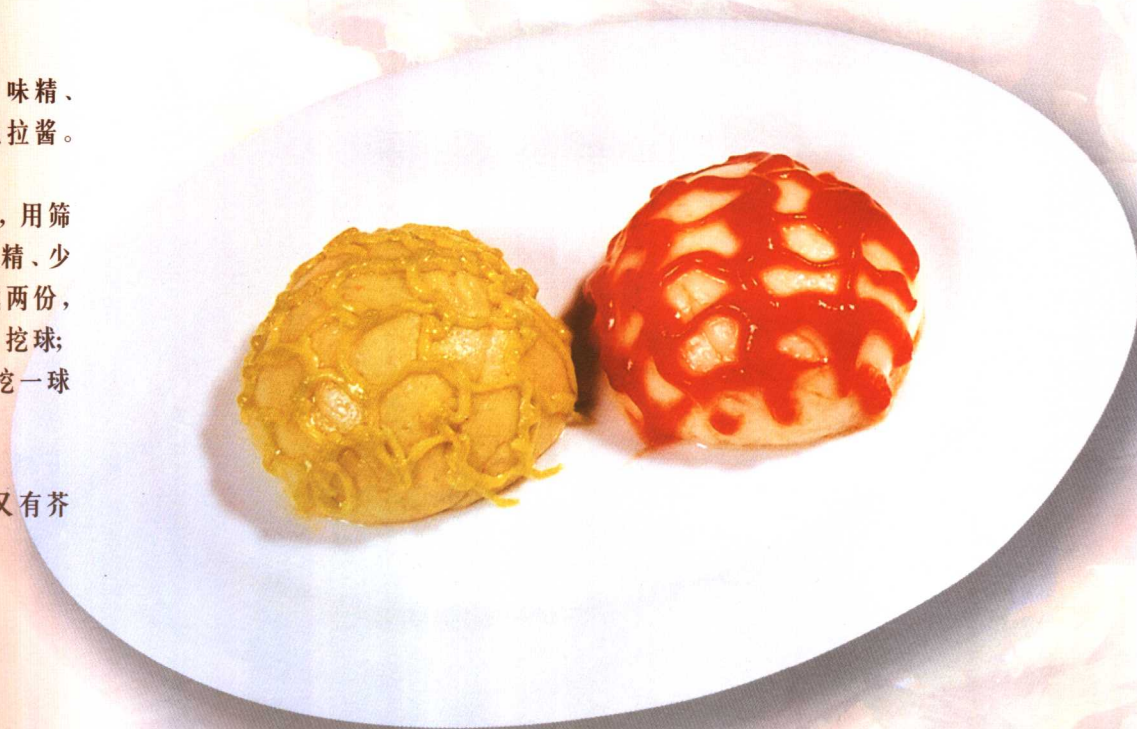


土豆双球

原料：土豆250克、精盐、味精、白糖、卡夫奇妙酱、芥末、色拉酱。

制法：土豆去皮上笼蒸熟，用筛子筛出土豆泥，加精盐、味精、少许白糖拌匀，把土豆泥分成两份，一份加入卡夫奇妙酱拌匀，挖球；另一份加入芥末拌匀，再挖一球即可。

特色：糯，既有色拉味，又有芥末味。



香干马兰头

原料：马兰头 100 克、五香豆腐干 50 克、精盐、味精、白糖、麻油。

制法：(1)马兰头去老根、黄叶，洗净，焯水。豆腐干切丝，斩成米粒状。(2)把马兰头切成碎末，加入香干末、精盐、白糖、味精、麻油拌匀即可装盆。

特色：清新爽口。

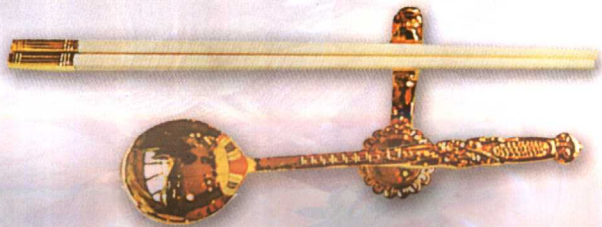


素 鸭

原料：豆腐衣 150 克、酱油、白糖、料酒、麻油、精盐、八角、葱、姜、花椒。

制法：锅内放水、酱油、白糖、八角、葱、姜、花椒、料酒，烧开后放入少许麻油，把豆腐衣放入卤水内浸透再折成条，上笼蒸几分钟后取出晾凉，锅内烧油，到油温升到80度左右时把豆腐放入油炸，取出切成长方条，装盆即可。

特色：咸中带甜，成品色泽金红，形似鸭脯，鲜香油润。

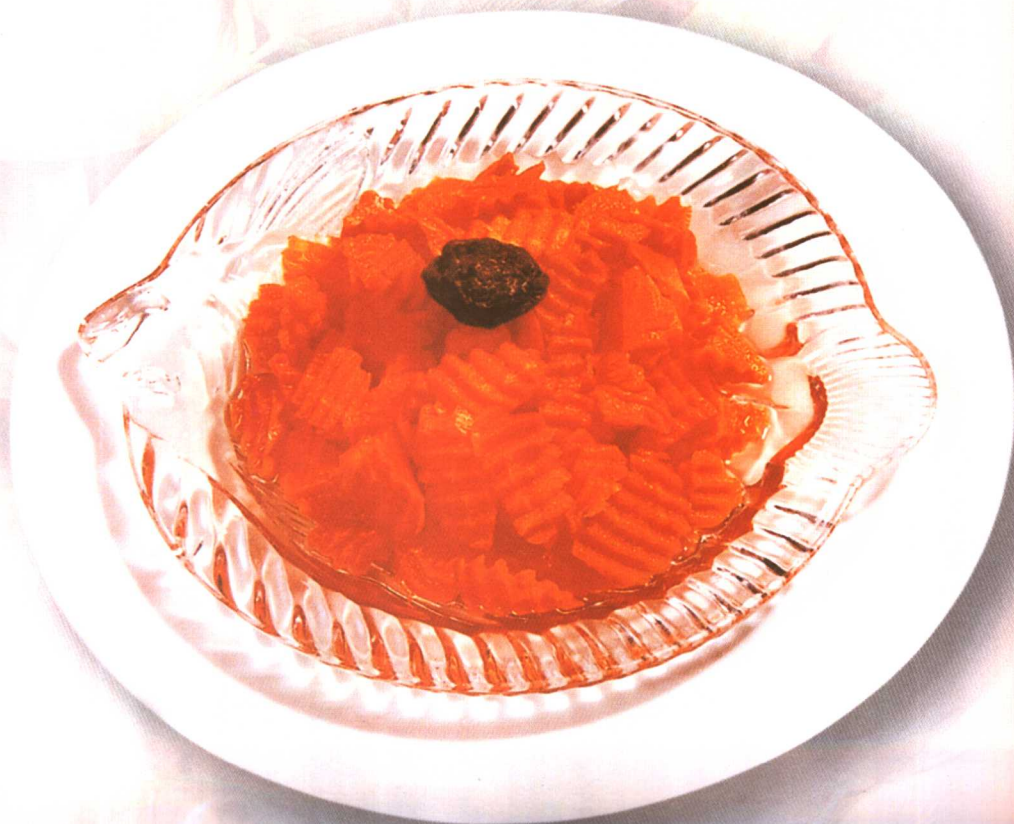


话梅丁卜

原料：胡萝卜150克、话梅5粒、白糖、味精、精盐。

制法：(1) 将胡萝卜切成小块。
(2) 话梅用开水浸出话梅汁；胡萝卜加入调料，用话梅汁浸制3~6小时，装盆即可。

特色：口味独特，咸中带话梅酸味。

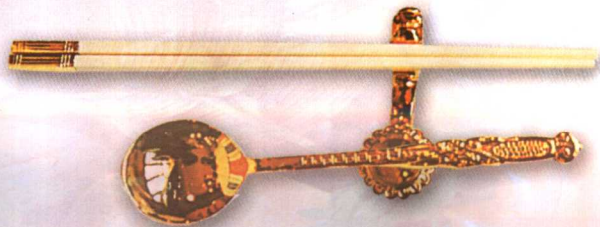


蒜茸西兰花

原料：西兰花150克、蒜茸适量、精盐、白糖、味精。

制法：西兰花切成小块放入开水锅内焯一下，捞出冷却后放入精盐、味精、白糖，锅内烧热油，把蒜茸放入热油内爆一下，把爆好的蒜茸油拌入西兰花内，拌匀即可。

特色：颜色碧绿，口味清爽有蒜香味。



蛋黄素卷

原料：厚百叶75克、咸蛋黄2只、红腐乳、生抽、老抽、白糖。

制法：将咸蛋黄卷入厚百叶中用包布、绳子扎紧，放入由红腐乳、生抽、老抽、白糖烧成的卤内，一起烧15~20分钟捞出，冷却后去掉绳和包布，切片装盆即可。

特色：色暗红，有咸蛋黄香味。



蒜味鲍贝

原料：鲍贝 150 克、大蒜、精盐、味精、胡椒粉。

制法：（1）鲍贝用开水焯一下，晾干。（2）大蒜切成细末，用花生油煸炒，放入鲍贝里，再加精盐、味精、胡椒粉，拌匀。

特色：脆嫩、鲜香。

