

# 营养家常菜

YingYang JiaChangCai

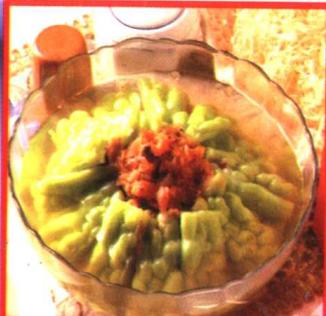
## 888例



美食专家  
郑重推荐

吃 出 营 养

拥 有 健 康



内蒙古科学技术出版社

# 营养家常菜

888例  
*YingYang  
JiaChangCai*

主编 秋实

江苏工业学院图书馆  
藏书章

内蒙古科学技术出版社

# 食物相克中毒图解

解 地 浆 水	 鸭卵  李子	解 绿 豆	 肝脏  雀肉	解 冬 瓜 汁	 李子  鲧鱼	解 鸡 屎 白	 田螺  痘面
解 藕 节	 柿子  毛蟹	解 胡 荽	 蛤  田螺	解 大 蒜 汁	 毛蟹  柑橘	解 黑 豆 甘 草	 鳗  牛肝
解 地 浆 水	 牛肝  鳗	解 地 浆 水	 生花生仁  螃蟹	解 鸡 屎 白	 雀肉  李子	解 绿 豆	 牡蛎  红糖
解 鸡 屎 白	 李子  鸡肉	解 地 浆 水	 鱿鱼  柿子	解 藕 节	 毛蟹  茄子	解 地 浆 水	 燃桑枝柴  鳖鱼
解 地 浆 水	 田螺  玉米	解 蟹	 红枣  鳖鱼	解 地 浆 水	 牛乳  菠菜	解 柑 橘 皮	 毛蟹  香瓜
解 蟹	 南瓜  鳖鱼	解 绿豆	 猪肉  田螺	解 橄 榄 汁	 鳖  芹菜	解 黑 豆 甘 草	 柴鱼  南瓜
解 韭 菜 汁	 红薯  石榴	解 地 浆 水	 竹笋  羊肝	解 人 乳 和 鼓 汁	 犬肉  蒜头	解 黑 豆 甘 草	 鲫鱼  蜜
解 绿豆	 牛乳  生鱼	解 地 浆 水	 冰  田螺	解 地 浆 水	 守宫屎  米饭	解 黑 豆 甘 草	 鳗  酸醋



## 酱爆牛心顶

**原料** 牛心顶 500 克，红椒 1 只，生姜、葱各 10 克，花生油、精盐、味精、鸡精、麻油、豆瓣酱、水淀粉各适量。

**做法**

1. 牛心顶去净油，洗净切厚片，红椒切粒，生姜去皮切粒，葱切花。
2. 锅内加水，待水烧开时，下入切好的牛心顶，烫去异味倒出，沥干水。
3. 另烧锅下油，放入姜米、豆瓣酱、红椒粒爆香锅，再投入牛心顶片用火爆炒片刻，调入精盐、味精、鸡精炒至入味，用水淀粉勾芡，撒上葱花，淋入麻油即成。



## 上海菇炒香肠

**原料** 鲜海菇 150 克，香肠 50 克，生姜、蒜苗各 10 克，花生油、精盐、味精、白糖、鸡精、水淀粉、麻油各适量。

**做法** 1. 鲜海菇洗净，香肠蒸熟切片，生姜去皮切片，蒜苗切段。  
2. 烧锅加水，待水开时放入海鲜菇稍烫一下，倒出待用。  
3. 烧锅下油，放入姜片、蒜苗、海菇，调入精盐、味精、白糖、鸡精，下香肠片炒匀，用水淀粉勾芡，淋上麻油，装盘即成。



## 三色锦鱼丝

**原料** 鲔鱼肉 100 克，火腿、韭菜花、韭黄、生姜各 10 克，花生油、精盐、味精、白糖、水淀粉、麻油各适量。

**做法**

1. 鲔鱼肉去皮切丝，火腿切丝，韭菜花切段，韭黄切段，生姜去皮切丝。
2. 切好的鱼丝加入少许精盐、味精、水淀粉腌好，烧锅下油，待油温 90℃ 时下入鱼丝，炸至八成熟时倒出。
3. 锅内留油，放入姜丝、火腿，调入的精盐、味精、白糖翻炒几次，加入鱼丝、韭黄，轻轻炒匀，然后用水淀粉勾芡，淋入麻油，出锅装盘即成。



## 果仁煎南瓜饺

**原料** 糯米粉 50 克，老南瓜 200 克，花生米 15 克，花生油、白糖、精盐各适量。

**做法**

1. 南瓜去籽切成粒，花生米炸熟，去皮切成小粒。
2. 糯米粉加入清水、白糖、精盐、老南瓜粒调成糊。
3. 烧平锅下入花生油，将南瓜糊摊匀，把花生仁撒上，用小火煎至两面熟透，铲起切角，装盘即成。



## 柠檬鲈鱼

**原料** 柠檬 1 个，梅子 6 粒，鲈鱼 1 条，精盐、味精、米酒、葵花油各适量。

**做法**

1. 鲈鱼洗净、切去头尾(但要留着排盘)，鱼肉切片，备用。
2. 柠檬切片，依一片柠檬，一片鱼肉的顺序排于盘中，梅子排于中间，鱼头鱼尾一并排入，使呈鱼形。
3. 加入精盐、味精、米酒、葵花油，入蒸具约 8 分钟，即可。



## 凤梨苦瓜鸡汤

**原料** 土鸡腿2只，凤梨3片，苦瓜1条，小鱼干50克，豆酱、味精、米酒、精盐各适量。

**做法**

1. 鸡腿洗净切块，汆烫去血后捞起备用；苦瓜切片，备用。
2. 取锅注入1.5升清水煮开，水滚后加入苦瓜片，在陆续放进汆烫过的鸡腿、凤梨片、豆酱、味精、米酒、精盐及小鱼干，以小火煮15分钟即可。



营养食谱



# 营养家常菜888例

YING YANG JIA CHANG CAI

主编 秋实

责任编辑：王春生

封面设计：王春生

版式设计：王春生

插图设计：王春生

责任校对：王春生

责任印制：王春生

责任装订：王春生

责任设计：王春生

责任编校：王春生

责任印制：王春生

责任装订：王春生

责任设计：王春生

责任编校：王春生

责任印制：王春生

责任装订：王春生

责任设计：王春生

责任编校：王春生

责任印制：王春生

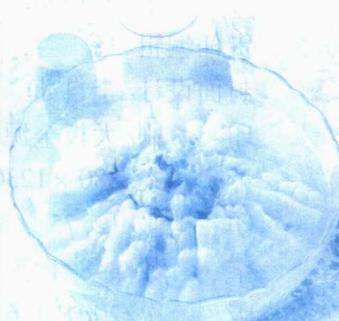
责任装订：王春生

责任设计：王春生

责任编校：王春生

责任印制：王春生

责任装订：王春生



内蒙古科学技术出版社

## 图书在版编目(CIP)数据

营养家常菜 888 例 / 秋实主编. — 赤峰: 内蒙古科学  
技术出版社, 2004. 6

ISBN 7 - 5380 - 1225 - 7

I. 营… II. 秋… III. 菜谱 IV. TS972. 12

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 043642 号

出版发行/内蒙古科学技术出版社

地 址/赤峰市红山区哈达街南一段 4 号

电 话/(0476)8224848 8231924

邮 编/024000

责任编辑/乌 兰

封面设计/李自茹

印 刷/大板金源民族印刷厂

开 本/880 × 1230 1/32

印 张/12.75

字 数/348 千字

版 次/2004 年 6 月第 1 版

印 次/2004 年 6 月第 1 次印刷

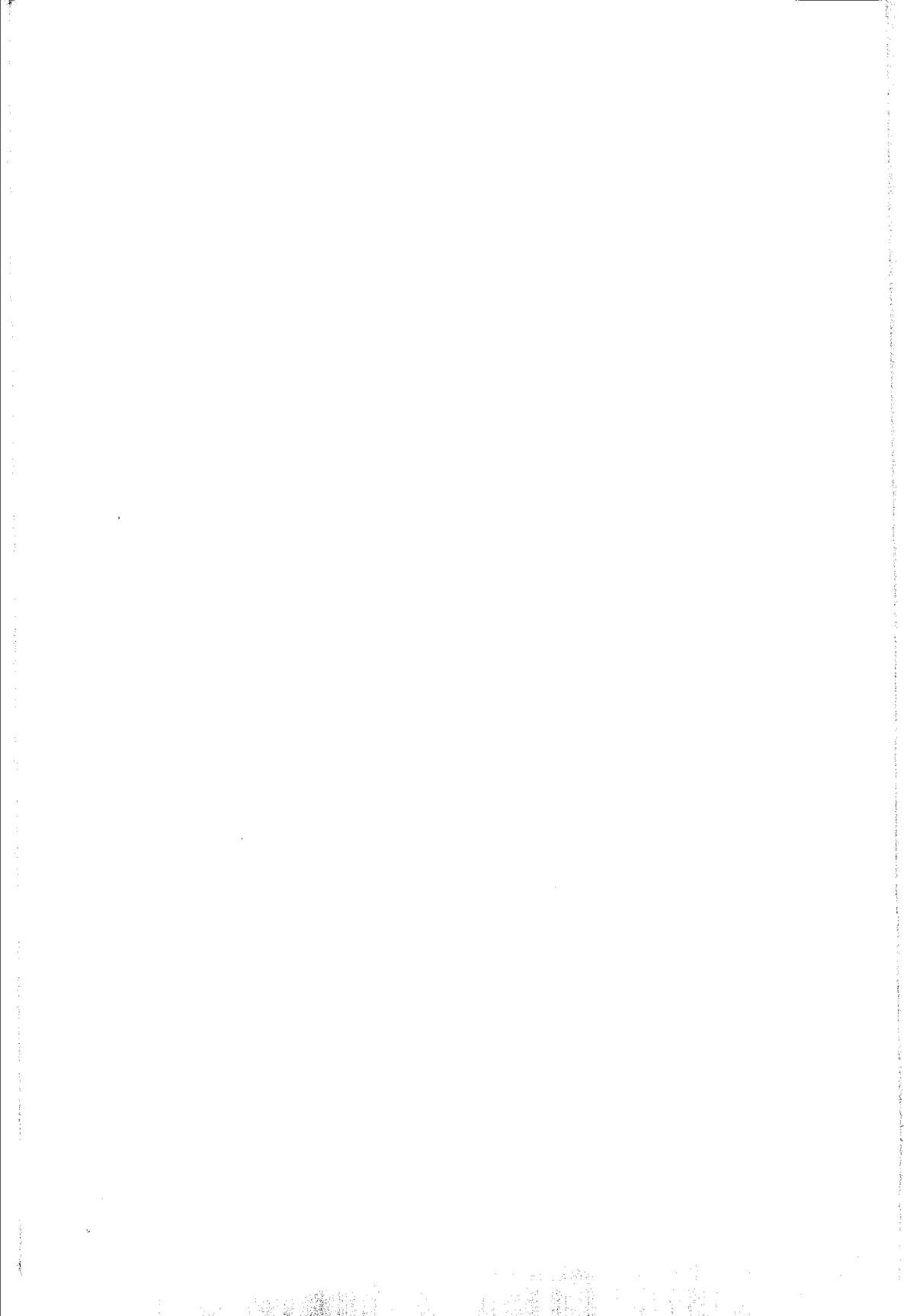
定 价/13.80 元

## 前　　言

随着人们生活水平的日益提高,餐桌生活也不断丰富起来。千百年来形成的,单纯以摄食为生存目的的饮食观念,已逐渐向兼顾养生方面转化。然而,人们发现在营养与美味并重的双重标准下,烹制菜肴愈发变得迷茫;界限已不分明的时令蔬菜,让人们烹制乱了阵脚;地域菜系的风味,又众口难调;做法繁杂的大菜越来越多,简约美味的家常菜却越来越少……

厨房虽小,却在人们的日常生活中占据着重要的位置,尤其在日趋紧张、忙碌的生活节奏中,人们苦于没有较为系统、明了的营养菜谱指导,加之烹制难、烹制繁等原因,而放弃了在家中制作营养、卫生的生活菜肴,导致一大部分人过着苦不堪言的“苦胃”生活。养生与保健、营养与美食……道理谁都懂,但做起来都觉得难。

本书本着为您解忧的目的,精选营养菜肴 888 例。保证“说得容易,做起来更容易。”

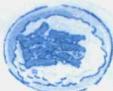




## 目 录

营养家常菜888例

一、蔬菜类 .....	(21)
煎蒸白菜卷 .....	(21)
锅塌白菜盒 .....	(21)
奶汁㸆白菜 .....	(22)
栗子烧白菜 .....	(22)
葱烧海米辣白菜 .....	(23)
干烧白菜 .....	(23)
油焖白菜心 .....	(24)
蟹黄扒白菜 .....	(24)
三鲜白菜卷 .....	(25)
白菜叶烧麦 .....	(25)
素什锦白菜卷 .....	(26)
汆鱼蓉白菜心 .....	(26)
家常熬白菜 .....	(27)
冰镇酸辣白菜 .....	(27)
朝鲜泡菜 .....	(28)
炒甘蓝块 .....	(28)
萝卜松 .....	(28)
葱烧萝卜条 .....	(29)
干贝萝卜球 .....	(29)
奶油萝卜球 .....	(30)
清蒸羊肉萝卜 .....	(30)
麻香胡萝卜条 .....	(31)
炸胡萝卜盒 .....	(31)
茄汁红玉 .....	(32)
㸆胡萝卜 .....	(32)
胡萝卜色拉 .....	(33)
拔丝红玉 .....	(33)
雪花菠菜 .....	(33)
松炸菠菜盒 .....	(34)
菠菜松 .....	(34)
金丝菠菜 .....	(35)
鸡油炒菠菜 .....	(35)
菠菜炒豆腐 .....	(35)
菠菜烧豆腐 .....	(36)
菠菜梗烧蘑菇 .....	(36)
鱼蓉菠菜心 .....	(37)
奶汁菠菜心 .....	(37)
海米炝菠菜 .....	(38)
炸韭菜卷 .....	(38)
素炒木犀韭菜 .....	(38)
核桃仁炒韭菜 .....	(39)
韭黄炒鸡丝 .....	(39)
煎韭菜盒 .....	(40)



YINGYANGJIACHANGCAI

炸茄片	(40)	鱼香南瓜	(52)
炸茄盒	(40)	蒸酿南瓜	(53)
脆皮茄条	(41)	蒜泥拌角瓜丝	(53)
鱼香茄条	(41)	糖醋京葱	(54)
糖醋茄条	(42)	盐水大葱	(54)
烧熘茄盒	(42)	蒜薹炒肉	(55)
酱焖茄子	(43)	芝麻蒜薹	(55)
清蒸茄子	(43)	炝蒜薹	(55)
东坡茄子	(44)	木犀苗菜	(56)
鱼鳞茄子	(44)	拔丝莲子	(56)
烤茄子	(45)	炒莴笋	(57)
蒜泥拌茄子	(45)	麻辣笋条	(57)
炸番茄	(45)	橄榄莴笋	(57)
炒木犀柿子	(46)	芝麻笋片	(58)
番茄菜包	(46)	酸辣莴笋	(58)
锅煽西红柿	(47)	糖醋笋条	(59)
拔丝西红柿	(47)	红烧冬笋	(59)
黄瓜炒猪肝	(48)	干烧冬笋	(59)
黄瓜熘肉片	(48)	麻辣笋块	(60)
黄瓜炒鸡蛋	(49)	如意冬笋	(60)
红烧冬瓜	(49)	香酥捶藕	(61)
香酥冬瓜	(49)	糖拌藕丝	(61)
虾皮烧冬瓜	(50)	姜汁藕片	(62)
凉拌苦瓜	(50)	糖醋鲜藕	(62)
肉丝炒苦瓜	(51)	素樱桃	(62)
干煸苦瓜	(51)	番茄土豆饼	(63)
丝瓜酿肉	(52)	葱烧土豆条	(63)
香菇烧丝瓜	(52)	香菜拌土豆丝	(64)



# 营养家常菜888例

油炸薯片	(64)	鲜磨萝卜条	(77)
蜜汁地瓜	(65)	鲜磨火腿冬瓜夹	(78)
钳子米芹菜	(65)	菜心烩平菇	(78)
海米拌芹黄	(65)	平菇烧豆腐	(79)
虾米炝芹菜	(66)	干煸鲜蘑	(79)
芝麻芹菜段	(66)	扒鲜蘑冬瓜球	(80)
五香芹菜豆	(66)	蚝油扒蘑菇	(80)
炸菜花	(67)	鲜磨菜心	(80)
松炸菜花	(67)	番茄烧鲜蘑	(81)
珍珠菜花	(68)	椒油鲜蘑	(81)
酸甜菜花	(68)	油浸蘑菇	(82)
雪衣金针菜	(68)	鲜磨拌豆腐	(82)
红烧金针翅	(69)	凉味脆鲜蘑	(82)
玉盏金针	(69)	鲜磨包心菜	(83)
鱼麻油菜心	(70)	烩鲜蘑	(83)
罗汉菜心	(70)	鲜磨扁豆	(84)
奶油菜心	(71)	卤鲜蘑	(84)
百花菜心	(71)	白菜烩蘑菇	(84)
酱腌油菜	(72)	鲜磨炒青豆	(85)
芥末拌生菜	(73)	橄榄蘑菇	(85)
炸青椒	(73)	蘑菇烩萝卜球	(86)
煎酿青椒	(73)	鲜磨炒蚕豆	(86)
葵花青椒	(74)	蘑菇扒豆苗	(86)
荷花青椒	(75)	锅贴冬菇	(87)
酿烤青椒	(75)	醉冬菇	(87)
冰镇青椒丝	(76)	冬菇扒豆腐	(88)
<b>二、菌类</b>	(77)	炸冬菇	(88)
鲜磨冬笋	(77)	素炒冬菇丝	(89)



卤冬菇	.....	(89)
红烧冬菇	.....	(89)
冬菇面筋	.....	(90)
冬菇金针菜	.....	(90)
冬菇烧菜花	.....	(91)
冬菇炒菠菜	.....	(91)
冬菇炒豌豆苗	.....	(91)
冬菇素肠	.....	(92)
荸荠炒冬菇	.....	(92)
冬菇豆腐泡	.....	(92)
鸡油炖冬菇	.....	(93)
海棠冬菇	.....	(93)
冬菇虾仁	.....	(94)
核桃冬菇丁	.....	(94)
卤香菇素鸡	.....	(95)
三鲜香菇卷	.....	(95)
香菇炒豆皮	.....	(96)
双菇烧豆腐	.....	(96)
香菇锅巴	.....	(97)
香菇盒	.....	(97)
香菇烧豆腐	.....	(98)
松仁烧香菇	.....	(98)
冬笋香菇烧白菜	.....	(99)
蚝油扒北菇	.....	(99)
香菇扒白菜	.....	(99)
蚝油花菇	.....	(100)
清蒸花菇	.....	(100)
炒口蘑	.....	(101)
口蘑菜心	.....	(101)
口蘑烧萝卜	.....	(101)
烧口蘑	.....	(102)
芙蓉平菇	.....	(102)
炒木犀黑菜	.....	(103)
葱烧素参	.....	(103)
雪扒鱼脯黑菜	.....	(104)
酿木耳金砖	.....	(104)
冰镇黑木耳	.....	(105)
炝木耳鸡片	.....	(105)
炒鸡蓉银耳	.....	(106)
鸡蓉扒银耳	.....	(106)
云片银耳	.....	(107)
蜜柑银耳汤	.....	(107)
冰糖银耳	.....	(108)
枸杞炖银耳	.....	(108)
茉莉银耳	.....	(108)
清汤银耳	.....	(109)
银耳白肺	.....	(109)
清汤绣球银耳	.....	(110)
银耳素烩	.....	(110)
烩双耳	.....	(111)
冰镇蒜味银耳	.....	(111)
<b>三、水果类</b>	.....	(112)
炒西瓜皮	.....	(112)
熘翡翠片	.....	(112)
西瓜皮炒肉丝	.....	(113)
炸西瓜	.....	(113)