



四川省烹饪高等专科学校组织编写 审定

主编 袁新宇

编著 卢 黎 冯晓云 袁新宇

小餐館

XIAOCAANGUAN DANGJIAICAI TANGCAI



汤菜

当家菜

四川科学技术出版社



四川烹饪高等专科学校组织编写和审定

汤

菜

当 家 菜

江苏工业学院图书馆
藏书章

家 菜

四川科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

汤菜/袁新宇主编. - 成都:四川科学技术出版社,
2004.1(2004.6重印)

(小餐馆当家菜)

ISBN 7-5364-5454-6

I. 汤… II. 袁… III. 汤菜-菜谱-四川省

IV. TS972.122

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 126320 号

小餐馆 当家菜
——汤菜

主 编 袁新宇
编 著 者 卢 黎 冯晓云 袁新宇
责任编辑 宋 齐
封面设计 韩健勇
版面设计 康永光
责任出版 邓一羽
出版发行 四川科学技术出版社
成都盐道街3号 邮政编码 610012
开 本 880mm×1230mm 1/32
印 张 6 字数 150千字 插页 6
印 刷 成都前进印刷厂
版 次 2004年1月成都第一版
印 次 2004年6月成都第二次印刷
印 数 3 001-6 000 册
定 价 10.00 元
ISBN 7-5364-5454-6

■ 版权所有·翻印必究 ■

■ 本书如有缺页、破损、装订错误,请寄回印刷厂调换。

■ 如需购本书,请与本社邮购组联系。

地址:成都盐道街3号 邮政编码:610012

电话:86671039 86672823

汤菜



豆花乳鸽汤

成菜特点：

汤清味鲜，鸽肉
细嫩，豆花滑爽。

三色鱼丸

成菜特点：

鱼丸鲜嫩爽口，色泽鲜
艳美观，汤清澈见底。





玻璃鸡片汤

成菜特点：

鸡片片薄透明，
汤清味鲜细嫩。

脑花豆腐羹

成菜特点：

脑花软嫩，汤浓
鲜香，酸辣爽口。





排骨南瓜汤

成菜特点：

排骨炖软，南瓜
软糯，汤鲜清香。

三鲜虾羹汤

成菜特点：

虾仁细嫩，汤浓味鲜，咸鲜酸香。



番茄牛肉汤

成菜特点：

汤色红亮，咸酸
微甜，开胃爽口，牛
肉滑嫩。



酸萝卜炖鸭子

成菜特点：

鸭子炖软，汤味
浓厚，咸鲜酸香。



香菜牛肉丸

成菜特点：

汤色清亮，牛丸细嫩爽口，咸鲜香浓。



虫草乳鸽汤

成菜特点：

鸽肉细嫩，虫草软熟，汤清味鲜，补虚强身。



大蒜季豆汤

成菜特点：

大蒜软糯，季豆细嫩，汤香味鲜。



翡翠肉片汤

成菜特点：

肉片细嫩，汤色碧绿，咸鲜清香。



豆芽丸子汤

成菜特点：

肉丸鲜香细嫩，
汤清味醇可口。

苦瓜肉片汤

成菜特点：

质地细嫩，汤鲜
清香，清热解暑。





折耳根鸡丝汤

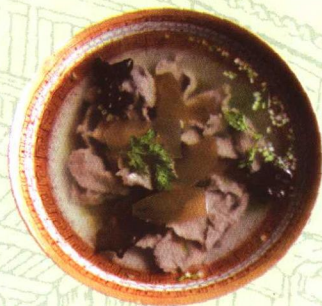
成菜特点：

鸡丝色白细嫩，汤味香浓可口。

榨菜肉片汤

成菜特点：

汤清味鲜，肉片鲜嫩，榨菜脆爽。



带丝排骨汤

成菜特点：

汤鲜味美，排骨炖软。

前言

经过20多年的努力,我国餐饮业已经成为改革开放过程中起步最早、起点最高、开拓发展最快、收效最为明显、市场化程度最高的行业之一。大大小小的餐馆如雨后春笋般涌现。

现在和未来的餐饮市场,中小型餐馆应成为餐饮业的主流,如何把握住市场,有针对性地对自已的客源市场进行分析、研究,确定什么样的菜品,怎样树立有个性的经营风格,选择哪种有特色的经营品种,是每个中小餐馆业主最关心的问题,也是中小餐馆能否取得成功的问题。

四川烹饪高等专科学校组织编写和审定的“小餐馆 当家菜”这套书,就是作者经过长期的研究、教学和收集,吸收了川菜中传统菜式、创新菜式、江湖菜式的精华,并结合中小型餐馆的需要而编写的菜谱。这套书分为《小餐馆 当家菜——热菜》、《小餐馆 当家菜——冷菜》、《小餐馆 当家菜——汤菜》三本。分别详尽教授热菜、冷菜和汤菜的具体烹制技法。所选的菜肴品种结合中小餐馆的实际经营需要,摒弃了价





汤菜

格昂贵的原材料和技术难度要求高、制作繁琐、市场推广潜质不高的菜品,做到“取材方便,制作简单,技法多样,口味丰富,具有较高的市场推广潜质”,同时全书强调传统菜品与创新菜品的结合,实用性与艺术性的并重。

这套书的最大特点是:结合中小型餐馆的特点,介绍具有市场推广潜质的、经营式的菜品。

《小餐馆 当家菜——汤菜》以原料为线索按畜肉类、家禽类、水产类和素菜类四大类别进行编写,共计介绍汤菜菜品180例,将汤从热菜中的配角变成主角的设计思路,鲜明地表现出追求“营养,本味”的饮食新理念,突出地显示了当今川菜独特的风格和技艺,是中小型餐馆编制经营菜式的重要参考书,对大型餐馆确立菜品经营风格也有一定的帮助。

愿这套书成为中小型餐馆的当家菜谱。

袁新宇

2004年1月于四川烹饪高等专科学校

目

录

畜肉类

- | | | | |
|-------------------|----|-------------------|----|
| 1. 番茄炖牛肉 | 2 | 24. 牛肉粟米羹 | 25 |
| 2. 香菜牛肉丸 | 3 | 25. 腊肉菜心汤 | 26 |
| 3. 清炖牛肉汤 | 4 | 26. 香菜凉粉牛腩汤 | 27 |
| 4. 枸杞羊肉汤 | 5 | 27. 烩碗豆腐羹 | 28 |
| 5. 甲鱼牛鞭汤 | 6 | 28. 山药炖排骨 | 29 |
| 6. 榨菜肉片汤 | 7 | 29. 毛肚血旺豆腐汤 | 30 |
| 7. 冬瓜连锅汤 | 8 | 30. 沙锅丸子汤 | 31 |
| 8. 肉丝灌汤 | 9 | 31. 沙锅美味汤 | 32 |
| 9. 紫菜绿豆排骨汤 | 10 | 32. 羊杂汤 | 33 |
| 10. 木耳肉片汤 | 11 | 33. 酸辣蹄筋 | 34 |
| 11. 香芋炖排骨 | 12 | 34. 酥肉汤 | 35 |
| 12. 番茄牛肉汤 | 13 | 35. 口蘑肝膏汤 | 36 |
| 13. 粉条丸子汤 | 14 | 36. 酸菜肉片汤 | 37 |
| 14. 冬瓜丸子汤 | 15 | 37. 火腿菜头汤 | 38 |
| 15. 排骨莲藕绿豆汤 | 16 | 38. 三丝紫菜羹 | 39 |
| 16. 雪豆炖肘 | 17 | 39. 慈姑排骨汤 | 40 |
| 17. 白果花仁肚条汤 | 18 | 40. 山椒兔肉汤 | 41 |
| 18. 苦瓜牛肉汤 | 19 | 41. 木耳肝片汤 | 42 |
| 19. 芙蓉杂烩汤 | 20 | 42. 清汤腰片 | 43 |
| 20. 风味羊肉汤 | 21 | 43. 酸辣腰丝羹 | 44 |
| 21. 猪蹄豌豆汤 | 22 | 44. 丝瓜番茄肝片汤 | 45 |
| 22. 什锦沙锅豆腐汤 | 23 | 45. 虾仁肝膏汤 | 46 |
| 23. 排丸汽锅汤 | 24 | 46. 豆芽丸子汤 | 47 |





汤 菜

47. 红枣花仁猪蹄汤	48	58. 烩豌豆银肺汤	59
48. 酸菜炖肘	49	59. 菠菜猪肝汤	60
49. 人参桂圆猪肘汤	50	60. 脑花豆腐羹	61
50. 苦瓜肉片汤	51	61. 山药羊肉汤	62
51. 肉丝菇笋汤	52	62. 番茄羊肉羹	63
52. 肉粒面疙瘩汤	53	63. 党参黄豆猪肘汤	64
53. 雪里蕻肉丝汤	54	64. 肉片豆腐莲白汤	65
54. 排骨黄豆芽汤	55	65. 攒丝杂烩汤	66
55. 珊瑚丸子汤	56	66. 莲子枸杞牛尾汤	67
56. 翡翠肉片汤	57	67. 慈姑莲藕猪蹄汤	68
57. 白果银肺汤	58	68. 排骨南瓜汤	69

家禽类

69. 鸡肘心汤	71	86. 乌鸡肚条土豆汤	88
70. 酸菜鸡丝汤	72	87. 虫草乳鸽汤	89
71. 酸辣鸡米羹	73	88. 人参桂圆鹌鹑汤	90
72. 鸡豆花汤	74	89. 豆花乳鸽汤	91
73. 清汤鸡丸	75	90. 三菌芦笋乳鸽汤	92
74. 鸡蒙葵菜汤	76	91. 紫菜绿豆炖鸭汤	93
75. 清蒸全鸡	77	92. 带丝酸菜鸭	94
76. 玻璃鸡片汤	78	93. 三笋炖鸭汤	95
77. 爽口翡翠汤	79	94. 白果炖鸡	96
78. 酸菜鸡丝汤	80	95. 虫草鸭子	97
79. 鸡片丝瓜汤	81	96. 归芪全鸡	98
80. 酸萝卜炖鸭子	82	97. 鲜茶菇炖鸡	99
81. 鸡茸粟米羹(一)	83	98. 啤酒魔芋鸭	100
82. 鸡茸粟米羹(二)	84	99. 三七枸杞鸡	101
83. 酸辣鸡丝羹	85	100. 滋汁全鸡	102
84. 椰香人参竹丝鸡	86	101. 汽锅香糟鸡	103
85. 天麻银耳炖乳鸽	87	102. 银耳雪梨老鸭汤 ...	104

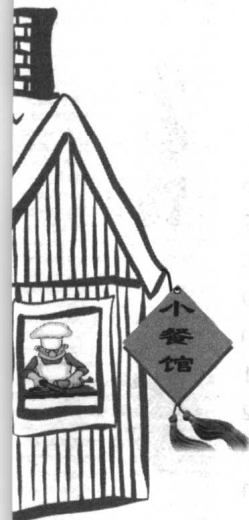


103.党参淮杞鹌鹑汤 . . .	105	114.苦瓜炖鸭汤	116
104.枸杞板栗炖鸡	106	115.灵芝炖鸡汤	117
105.银芽鸡丝汤	107	116.板栗蒸鸭	118
106.沙锅炖鸡汤	108	117.折耳根鸡丝汤	119
107.茉莉花鸡茸羹	109	118.冬瓜三丝鸭卷汤 . . .	120
108.紫菜菊花鸡茸羹 . . .	110	119.鸡片猪腰汤	121
109.鱿鱼烤鸭羹	111	120.鸡杂豌豆泥汤	122
110.山椒海参鸡茸羹 . . .	112	121.鸡血豆腐酸辣汤 . . .	123
111.喜庆酸汤鸡	113	122.番茄煎蛋汤	124
112.莲米苡仁炖鸭汤 . . .	114	123.酸辣蛋花汤	125
113.西瓜鸭汤	115	124.鸭蛋瘦肉羹	126

水产类

125.酸菜鱼片汤	128	142.虾仁豆腐羹	145
126.三色鱼丸	129	143.酸辣海参汤	146
127.萝卜丝鲫鱼汤	130	144.干贝绣球汤	147
128.面香鱼头煲	131	145.蝴蝶海参汤	148
129.豆腐鱼头汤	132	146.碧绿虾丸汤	149
130.酸辣鱼丝汤	133	147.三鲜虾羹汤	150
131.紫菜鱼片汤	134	148.归芪鳝片汤	151
132.蕃茄鱼片汤	135	149.鲢鱼豆腐汤	152
133.沙锅鱼头汤	136	150.鲫鱼奶汤	153
134.鱼茸粟米羹	137	151.榨菜鱼片汤	154
135.清炖鲢鱼	138	152.汽锅甲鱼汤	155
136.鳝鱼粉丝汤	139	153.黄辣丁火锅汤	156
137.山椒鱼片汤	140	154.鲤鱼天麻汤	157
138.奶汤鱼片	141	155.苡仁百合鲫鱼汤 . . .	158
139.清汤鲜鱿	142	156.干贝鱿鱼丝瓜汤 . . .	159
140.沙参炖甲鱼	143	157.南瓜清蒸鳗鱼	160
141.红汤鱼片	144	158.紫菜银鱼羹	161





素菜类

- | | | | |
|------------------|-----|------------------|-----|
| 159. 开水白菜 | 163 | 170. 火腿苦瓜汤 | 174 |
| 160. 奶汤菜心 | 164 | 171. 大蒜季豆汤 | 175 |
| 161. 清汤素烩 | 165 | 172. 韭菜豆腐羹 | 176 |
| 162. 番茄豆腐汤 | 166 | 173. 榨菜虾仁南瓜汤 ... | 177 |
| 163. 海带绿豆汤 | 167 | 174. 豆芽竹荪汤 | 178 |
| 164. 金钩冬瓜汤 | 168 | 175. 三菌芦笋汤 | 179 |
| 165. 木耳黄花汤 | 169 | 176. 豇豆茄条汤 | 180 |
| 166. 丝瓜煎蛋汤 | 170 | 177. 平菇肉片汤 | 181 |
| 167. 白菜豆腐汤 | 171 | 178. 碧绿黄瓜汤 | 182 |
| 168. 口袋豆腐汤 | 172 | 179. 银杏芦笋汤 | 183 |
| 169. 口蘑豆腐汤 | 173 | 180. 双味青豆花 | 184 |

汤菜