

鱼虾蟹贝

第3版

总主编 高炳义
本册主编 张恕玉
菜品制作 李明 徐德海

菜典

酒店招牌 · 厨房美味 · 主妇首选 · 厨师必备



青岛出版社
QINGDAO PUBLISHING HOUSE

国家一级出版社
全国百佳图书出版单位

Yuxiaxiebei Vaidian

鱼虾蟹贝菜典

总主编 高炳义 本册主编 张恕玉 菜品制作 李明 徐德海

图书馆
藏书章



青岛出版社
Qingdao Publishing House

图书在版编目 (CIP) 数据

鱼虾蟹贝菜典 / 张恕玉主编. — 青岛: 青岛出版社,

2007.2 (爱心家肴)

ISBN 978-7-5436-4051-1

I. 鱼... II. 张... III. ①鱼类—菜谱

②虾类—菜谱 ③蟹类—菜谱 ④贝类—菜谱

IV. TS972.126

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第 010255 号



- | | |
|-------|--------------------------------------|
| 书 名 | 鱼虾蟹贝菜典 |
| 总 主 编 | 高炳义 |
| 本册主编 | 张恕玉 |
| 菜品制作 | 李 明 徐德海 |
| 摄 影 | 周学武 侯熙良 高玉德 |
| 出版发行 | 青岛出版社 |
| 社 址 | 青岛市徐州路 77 号 (266071) |
| 邮购电话 | 13335059110 0532-80998664 |
| 责任编辑 | 张化新 周鸿媛 |
| 责任校对 | 杨子涵 |
| 设计制版 | 青岛艺鑫制版有限公司 |
| 印 刷 | 青岛海蓝印刷有限责任公司 |
| 出版日期 | 2011 年 3 月第 3 版
2011 年 3 月第 3 次印刷 |
| 开 本 | 16 开 (720mm × 1020mm) |
| 印 张 | 20 |
| 字 数 | 100 千 |
| 定 价 | 49.00 元 (版权所有, 违者必究) |

编校质量、盗版监督免费服务电话 8009186216

(青岛版图书售出后如有发现印装质量问题, 请寄回青岛

出版社印刷物资处调换。电话: 0532-80998826)

本书建议陈列类别: 美食类

高炳义

国际中餐大师, 世界烹联国际评委, 世界烹联国际饮食文化研究会委员, 中国烹饪



大师, 高级技师, 国家一级评委, 国家职业技能鉴定专家, 国家职业技能竞赛裁判员, 中国鲁菜特级烹饪大师, 国家劳动和社会保障部全国优秀裁判员, 中国烹饪协会副会长, 中国烹饪协会名厨专业委员会主任。

张恕玉

山东青岛人, 青岛航空大酒店总经理、中国烹饪大师、餐饮业国家级评委、国家技能



竞赛裁判员、中式烹调高级技师、2006 年度“中华金厨奖”获得者、青岛“厨艺创新”俱乐部创始人。

目录



鱼

石斑鱼

石榴石斑鱼	16
清蒸石斑鱼	17
麒麟石斑鱼	18

三文鱼

泰汁三文鱼	20
香煎三文鱼	21
炸三文鱼卷	22

银鳕鱼

千岛银鳕鱼	24
蒜蓉烤银鳕鱼	25
纸包银鳕鱼	26

鲜果银鳕鱼	27
香煎银鳕鱼	27

加吉鱼

白汁酿鱼	29
五柳加吉鱼	30
烤加吉鱼	30
清蒸加吉鱼	31

鲈鱼

油泼鲈鱼	33
香滑鲈鱼块	34
菜卷鱼	34
吉列鱼球	35
橄榄鱼丸	35
香辣鲈鱼	36

芝麻鱼卷	37
粟米鲈鱼块	38
五彩鲈鱼丁	39
芦笋鱼	40
鱼蓉狮子头	40
炸鲈鱼托	41
松子鱼排	41
紫菜鱼卷	42
炸烹鲈鱼腩	42
黑椒鲈鱼条	43
脯酥鱼片	43

黄花鱼

雪菜蒸黄花鱼	45
酱焖黄花鱼	45
脆皮黄花鱼	46
微波黄花鱼	46
醋椒黄花鱼	47
家常煎黄花鱼	48
锅焖黄花鱼	48
椒麻黄花鱼	49



比目鱼

家常烧牙片鱼	51
熘鱼片	51
茄汁鱼条	52
金钱鱼	52
奶汁鲳目鱼	53
酱焖鲳目鱼	53
赛螃蟹	54
金银鱼丁	55

高眼鲈

香辣鼓眼鱼	57
咸鱼饼子	57

多宝鱼

过桥多宝鱼	59
两吃多宝鱼	59

黑头鱼

黑头鱼炖豆腐	61
珍珠黑头鱼	62
豆浆炖黑头鱼	63
腰果黑头鱼	63

黄鱼

家常烧黄鱼	65
麻辣黄鱼	65
黄鱼炖乌鱼	66
福寿黄鱼	67

鲳鱼

蒜蓉烤鲳鱼	69
干烧鲳鱼	70
油浸鲳鱼	71
煎封鲳鱼	71

鲅鱼

家常烧鲅鱼	73
蒜仔烧鲅鱼	73
茶香鲅鱼丸	74
豆豉鲅鱼	74
家常煎鲅鱼	75
酱焖鲅鱼	75

带鱼

茼蒿炖带鱼	77
椒盐带鱼条	78
煎蒸带鱼	79
纸包带鱼	79

老板鱼

蒜泥老板鱼	81
老板鱼炖豆腐	81
椒盐老板鱼翅	82
拌老板鱼干	83

鲨鱼

鲨鱼羹	85
生滚鲨鱼粥	85
清炖鲨鱼	86

酱焖鲨鱼肚	87
蒜仔鲨鱼煲	88
红烧鲨鱼	89

沙丁鱼

椒盐沙丁鱼	91
芝麻沙丁鱼	91



海鳗

- 夹烧海鳗 93
海水豆腐炖海鳗 94
辣炒海鳗 95

美国红鱼

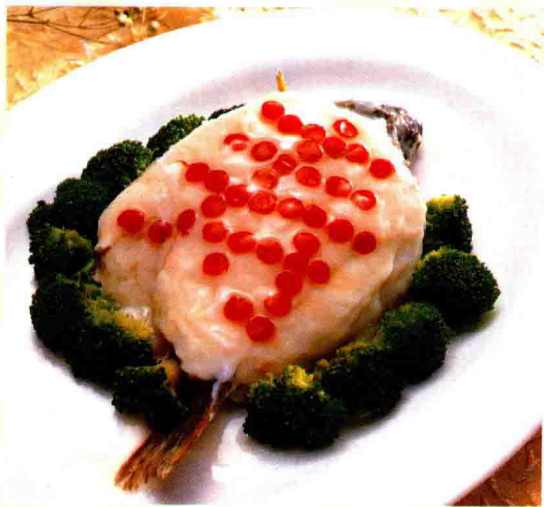
- 绣球红鱼 97
雪菜烧红鱼 97

白鳞鱼

- 葱煨白鳞鱼 99
清蒸白鳞鱼 99
鲞鱼蒸咸蛋 100
咸白鳞肉丸汤 100
香煎白鳞鱼 101

面包鱼

- 干煸面包鱼 103
宫保面包鱼丁 103



鳕鱼

- 煎鳕鱼 105
余鳕鱼 105

鲈鱼

- 五香熏鱼 106
抓炒鱼条 107
双色鱼丸 107

鲱鱼

- 辣子鱼块 109
小白菜熬鲱鱼 110
鲱鱼炖蛋 111

黄腊丁

- 辣烧黄腊丁 113
花旗参炖黄腊丁 113

鲟鱼

- 天麻炖鲟鱼 115
金饼肉末鱼丁 116
黄金鲟鱼卷 117

鲥鱼

清蒸鲥鱼 119

红烧鲥鱼 120

梭鱼

芋儿鱼 122

青瓜炒鱼丁 122

锅巴鱼片 123

焦熘鱼片 123

南煎鱼丸 124

酸梅炖梭鱼 125

核桃鱼 125

鲤鱼

葱油鲤鱼 127

大千干烧鱼 128

酸汤鲤鱼 129

葱姜焗鲤鱼 129

糖醋鲤鱼 130

香菜皮蛋浸鲤鱼 131

鳊鱼

松鼠鳊鱼 133

羊房藏鱼 134

柴把鳊鱼 134

鱼咬羊 135

富贵鱼 136

红烧臭鳊鱼 136

煎玉米鱼饼 137

宋嫂鱼羹 137

海鲜鱼面 138

扒腐皮鱼卷 138

纸包鳊鱼 139

鱼夹馍 139

金狮全鱼 140

油条炒四季豆 141

草鱼

三丝肚腩 143

红烧划水 143

菊花鱼 144

咖喱鱼头 145

珊瑚鱼 145

西湖醋鱼 146

水煮鱼 147

酥皮鱼卷 148

香炸鱼糕 149

麦香鱼鳞 149

白扒鱼蛋 150



蛋黄焗鱼条	150
凉瓜酿鱼	151
玉米鱼	152
萝卜鱼	153

鲫鱼

荷包鲫鱼	155
鳞香鲫鱼	156
奶汤鲫鱼	156
羊排炖鲫鱼	157
蛤蜊炖鲫鱼	157

鲢鱼

沙锅鱼头	159
鱼头炖豆腐	159
剁椒鱼头	160
酸汤鱼腰	161
八珍大鱼头	162
清汤鱼丸	163
金丝鱼丸	163
椒麻鱼腰	164
竹荪鱼	165

鲑鱼

铁板鲑鱼	167
鲑鱼炖茄子	167
粉蒸鲑鱼	168
竹网鲑鱼	169

黑鱼

油泼黑鱼	171
菜胆生鱼	172
滑炒黑鱼丝	172
脆椒鱼丁	173
杭椒炒鱼条	173

黄鳝

碧绿脆鳝	175
鳝爆虾	176
椒油鳝丝	176
锅巴鳝片	177

白鳝

叉烧白鳝	179
蒜仔烧白鳝	179

银鱼

银鱼煎蛋	181
桂香炒银鱼	181
软炸银鱼	182
煎余银鱼	183
香芋银鱼	184



甲鱼

鱼鳖虾蟹全家福	186
冬虫夏草炖甲鱼	186
冰糖甲鱼	187
生炒甲鱼	187
菊花甲鱼	188
荷香蒸甲鱼	188
蒜仔铁锅甲鱼	189
红烧甲鱼	189
牛尾甲鱼	190

虾

龙虾

两吃龙虾	192
生食龙虾	193

螯虾

香辣小龙虾	195
-------------	-----



对虾

白菜炒大虾	197
醋烹虾段	197
百花大虾	198
煨如意大虾	199
香辣基围虾	200
翡翠炸虾球	201
炸小白虾	201
炸酥皮竹节虾	202

蟹

海蟹

清蒸石夹红蟹	204
菜蟹卷	205
蟹肉烩豆花	206
西红柿炖梭蟹	207
芙蓉蟹斗	208
海蟹粥	209

河蟹

清蒸大闸蟹	211
酱爆大闸蟹	211
闸蟹炒年糕	212

贝

鲍鱼

红烧活鲍鱼	214
煎鲍鱼	215

海螺

纸包海螺	217
葱拌海螺	218
油爆海螺	219
白灼螺片	220
过桥螺片	220
螺片炒大头菜	221
红烧海螺	222

牡蛎

海蛎煎蛋	224
炸蛎黄	225
红扒海蛎	226
蛎黄炖豆腐	227

蛭

椒盐蛭	229
葱油蛭	230
杭椒爆蛭	231

米香竹蛭	232
蛭炒山鸡蛋	232
海菜蒜蓉蒸竹蛭	233
生汆小蛭	233

扇贝

油泼扇贝	235
银丝蒸夏贝	235
生煎澳带	236
布袋豆腐	236

蛤蜊

微波蛤蜊	238
蛤肉大头菜	239
蛤肉小白菜	239
海菜炖石蛤蜊	240
文蛤蜊炖豆腐	240
菠菜拌毛蛤蜊	241
黄瓜拌蛤肉	241
辣炒蛤蜊	242



中国烹饪大师鱼虾蟹贝菜品



鱼类菜品

浓汤酸辣鱼丸	243
油泼出骨鱼	244
糖醋黄花鱼	245
凤尾全鱼	246
银丝全鱼	247
熘鱼片	248
松鼠鱼	249
脯酥全鱼	250
双色珊瑚鱼	251
松仁白鱼	252
玉米鳊鱼	253
趣排鲈鱼	254
清炒墨鱼花	255
金丝鳕鱼球	256
锅煽鱼肚	257
油浸红鲑鱼	258
牙片鱼丸汤	259
兰花鱼唇	260

跃龙门	261
御膳黄花鱼	262
西式煎鲜鱿	263
香炸黄金球	264
五彩鱼丝	265
玉竹银鳕鱼	266
西柠鲜鱿卷	267
烧汁目鱼仔	268
金盆海参鱼肚	269
麒麟鳕鱼	270
海参武昌鱼	271
明珠武昌鱼	272
清蒸武昌鱼	273
明珠奶汤鲶鱼	274
秋叶瓜盒鱼仁	275
茄汁三丝鳊鱼卷	276
明珠澳洲鲍鱼	277

虾类菜品

燕窝凤尾虾	278
牡丹虾片	279



双味大虾	280
奇妙大虾	281
鸭雪酥虾	282
水晶虾球	283
柱候山药虾饼	284
桃花乌龙	285
赤龙献花	286
桃花明虾	287
双笋虾球	288
白玉无瑕	289
生拌桃花虾	290
蝶恋花	291
龙皇双丝	292
油焖大虾	293
黄金炸大虾	294
卤水手抓虾	295
菠萝龙虾球	296
灌汤龙虾蛋	297

蟹类菜品

寿桃芙蓉蟹	298
风味醉蟹	299



香葱蟹肉卷	300
蟹黄鲷鱼肚	301

贝类菜品

扒干贝冬瓜球	302
明火海螺	303
蜇头螺片	304
冰糖雪蛤	305



纸锅鲜贝丸	306
干贝扒白菜	307
芙蓉脆蜇螺花	308
彩椒扇贝	309
海螺蘸酱	310
红烧灯笼海螺	311
盐爆双脆	312
椒油扇贝	313
海鲜爆螺片	314
香葱拌赤贝	315
香糟毛蛤	316
竹香牡蛎	317
蒜蓉毛蛤	318

Yuxiaxiebei Caidian

鱼虾蟹贝菜典

总主编 高炳义 本册主编 张恕玉 菜品制作 李明 徐德海



青岛出版社
Qingdao Publishing House

图书在版编目 (CIP) 数据

鱼虾蟹贝菜典 / 张恕玉主编. — 青岛: 青岛出版社,

2007.2 (爱心家肴)

ISBN 978-7-5436-4051-1

I. 鱼... II. 张... III. ①鱼类—菜谱

②虾类—菜谱 ③蟹类—菜谱 ④贝类—菜谱

IV. TS972.126

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第 010255 号



- | | |
|-------|--------------------------------------|
| 书 名 | 鱼虾蟹贝菜典 |
| 总 主 编 | 高炳义 |
| 本册主编 | 张恕玉 |
| 菜品制作 | 李 明 徐德海 |
| 摄 影 | 周学武 侯熙良 高玉德 |
| 出版发行 | 青岛出版社 |
| 社 址 | 青岛市徐州路 77 号 (266071) |
| 邮购电话 | 13335059110 0532-80998664 |
| 责任编辑 | 张化新 周鸿媛 |
| 责任校对 | 杨子涵 |
| 设计制版 | 青岛艺鑫制版有限公司 |
| 印 刷 | 青岛海蓝印刷有限责任公司 |
| 出版日期 | 2011 年 3 月第 3 版
2011 年 3 月第 3 次印刷 |
| 开 本 | 16 开 (720mm × 1020mm) |
| 印 张 | 20 |
| 字 数 | 100 千 |
| 定 价 | 49.00 元 (版权所有, 违者必究) |

编校质量、盗版监督免费服务电话 8009186216

(青岛版图书售出后如有发现印装质量问题, 请寄回青岛

出版社印刷物资处调换。电话: 0532-80998826)

本书建议陈列类别: 美食类

高炳义

国际中餐大师, 世界烹联国际评委, 世界烹联国际饮食文化研究会委员, 中国烹饪



大师, 高级技师, 国家一级评委, 国家职业技能鉴定专家, 国家职业技能竞赛裁判员, 中国鲁菜特级烹饪大师, 国家劳动和社会保障部全国优秀裁判员, 中国烹饪协会副会长, 中国烹饪协会名厨专业委员会主任。

张恕玉

山东青岛人, 青岛航空大酒店总经理、中国烹饪大师、餐饮业国家级评委、国家技能



竞赛裁判员、中式烹调高级技师、2006 年度“中华金厨奖”获得者、青岛“厨艺创新”俱乐部创始人。