

猪牛羊兔

第3版

总主编 高炳义
本册主编 邴吉和
菜品制作 王清强 丁传磊

菜典

酒店招牌 · 厨房美味 · 主妇首选 · 厨师必备



Zhuniuyangtu Caidian

猪牛羊兔菜典

总主编 高炳义 本册主编 邴吉和 菜品制作 王清强 丁传磊 孙明辉



青島出版社
Qingdao Publishing House

图书在版编目 (CIP) 数据

猪牛羊兔菜典 / 邴吉和主编. — 青岛: 青岛出版社,
2007.2

(爱心家肴)

ISBN 978-7-5436-4048-1

I. 猪... II. 邴... III. 荤菜—菜谱 IV. TS972.125

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第 010360 号

- | | |
|-------|--------------------------------------|
| 书 名 | 猪牛羊兔菜典 |
| 总 主 编 | 高炳义 |
| 本册主编 | 邴吉和 |
| 菜品制作 | 王清强 丁传磊 孙明辉 |
| 摄 影 | 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 | 贺 林 |
| 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 | 350 千 |
| 定 价 | 39.00 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

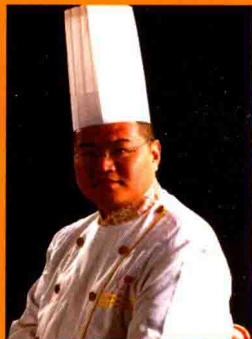


大师, 高级技师, 国家一级评委, 国家
职业技能鉴定专家, 国家职业技能竞
赛裁判员, 中国鲁菜特级烹饪大师, 国
家劳动和社会保障部全国优秀裁判员,
中国烹饪协会副会长, 中国烹饪协会
名厨专业委员会主任。

邴吉和

(阿邴)

1969 年
1 月出生, 山
东省青岛市
人, 青岛邴大
厨酒店服务
有限公司总
经理。



中国烹饪大师, 餐饮业国家级
评委, 中式烹调高级技师, 青岛市饮
食文化研究会副会长, 青岛市食研
会、名厨专业委员会主任。

目录



猪

关于猪

猪的种类及分档取料	14
猪的烹调应用及营养价值	16

经典菜品

一品脆香肉	20
澳门烧肉	21
铁锅花腩鲜鱿	22
蛤蜊荠菜肉丸	23
一品方肉扣刺参	24
晾杆花肉	25
农家肉卷饼	26
煎淋咸猪肉	27
五花肉炖芋头	28
菊花千刀肉	28
韩式小酥肉	29
黄瓜蒜香肉	29
蒜香果味花腩	30

南瓜江米肉	31
年糕回锅肉	32
台湾脆卤肉	33
乌龙烧花肉	34
霉干菜烧肉	34
香米焖肉	35
熏肉鹌鹑蛋煲	36
新潮东坡肉燻蛋	37
双蔬相思卷	37
泰式烤肉	38
特色蒜爆肉	39
樱花酸甜肉	40
家乡肉卷煎饼	40
乾隆里脊	41
烟肉煮胜瓜	42
水晶里脊	42
蒙古烤肉	43
玉兔观菊	44
薯香里脊	44
爱心肉丝	45
乳酪猪排	46



乡情	47
白菜红枣烧肉煲	48
山珍海味虎头肉	49
叉烧肉	50
兰花黄金球	51
富贵百合	51
微波腱子肉	52
象形萝卜肉	53
菊心手撕肉	54
黑椒培根卷	54
腱肉烤麸煲	55
三鲜白菜卷	56
鲍汁莲花肉	57
咸鱼蒸肉饼	58
翡翠过油肉	58
金球制胜	59
桂花肉饼	59
群虾抱绣球	60
金钱满园	61
粽香糯米骨	62

特色烤排骨	63
巴渝山椒排	64
金虾美味蒜香骨	64
秘制蝴蝶骨	65
XO 酱熏仔排	66
红帆飘香骨	67
顺德肉排	67
金牌洋葱骨	68
避风塘炒蒜香骨	69
过桥排骨	70
滋补大排	71
法式红酒焗肉排	71
罗汉烤仔排	72
黑椒煎大排	73
贵妃香酥骨	74
花旗参木瓜煲排骨	75
脆骨酱香龙眼	76
特色飘香骨	76
酱香脊骨	77
香脆可口	78
酒香猪寸骨	79
酸辣骨泥丸	80
淮骨酱蜇头	81
鲍汁寸香骨	82
金沙月牙骨	82
冬笋筒骨煲	83
五更肠旺	84
蒜香脆皮肠	85
子姜佛跳肠	86

蛤蜊炒肥肠	87	葱椒白蹄	112
肥肠鱼片	88	南泥湾蹄花	113
鲜栗酿肥肠	88	外婆猪蹄	114
招牌下酒菜	89	红枣煨肘	114
苦瓜脆皮肠	89	山珍烩蹄膝	115
齿留香大肠	90	白拌猪脸	116
韩式吊锅肥肠	91	风干猪脸	117
蒜泥血肠	92	鸿运扒猪脸	117
潮州嗜花肠	92	薯条猪脑花	118
花肠炖菠菜	93	大刀回锅香舌	119
富贵肥肠糝糝	93	芦笋酱汁猪舌	120
干煸生肠	94	吉利发财	121
蒜子生肠	95	热炆双脆	122
飘香红叶腰润	96	休憩	123
京酱海肠腰丝	97	山芹百合脆耳丝	123
功夫腰花	98	家常拌猪耳	124
京葱爆腰花	99	尖椒猪拱	125
双味腰花	100	香葱猪拱	126
跳水腰花	101	水晶皮冻	127
金瓜浓汤蹄筋	102	韩式烧猪皮	127
巴国蹄筋	103		
新式辣酱蹄筋	104		
招财猪手	105		
金蹄踏青	106		
凤爪猪手煲	107		
烟熏猪手	108		
金牌脆猪手	109		
蒜香可乐蹄	110		
金瓜炖猪手	111		





肚里明白	128
济南咸菜	128
上汤发财皇后	129
烤脆管	129
金丝白玉球	130
猪皮鲍鱼冻	131
三杯猪尾	132
黄豆猪尾煲	133
板栗煲尾骨	134
干烧肚丝	135
干妈脆肚	136
东江风味脆肚	137
马家沟芹菜炒肚尖	138
香辣双脆	138
草菇双椒烧猪心	139
铁板猪肝	139
碧绿猪肝	140
凤眼猪肝	140
板筋花枝片	141
翠塘猪肺锅	142

西米皮蛋烩猪血	143
翡翠猪胰	144

中国烹饪大师猪肉类菜品

凤尾大肠	145
九转大肠	146
彩虹酥大排	147
菊花鸳鸯卷	148
天香脆耳片	149
紫藤箬叶排	150
菠萝莲子肉	151
徽州一品锅	152
黄金宝盒	153
咸黄狮子头	154
椒味里脊	155
琉璃肉	156
芝麻肉丝	157
蒜泥汁泡白肉	158
梅菜螺丝花肉	159
荷香粉蒸肉	160
清炸大肠	161
双色芝麻肉排	162
四喜丸子	163
爆炒腰花	164
凤眼酸菜	165
一品肘子	166
金钱肉脯	167
金牌酱排骨	168

牛

关于牛

牛的分档取料	170
牛的烹调应用及营养价值	171

经典菜品

金针云耳蒸牛肉	174
浓汤菌菇煨牛丸	175
天香牛肉	176
牛肉豌豆泥	177
枇杷嫩仔牛	178
烧汁金针肥牛卷	179
宝石花椒肉	179
日式烧牛仔粒	180
香煎金钱牛扒	180
红酒西冷	181
豉汁凉瓜牛柳	181
青瓜鱼糕牛肉丁	182
酱香牛肉	183
山水情	184
皇烧小牛排	184
风干牛肉	185
沙茶灼牛肉	186
味菜炒牛三星	187
窝蛋牛肉饭	188
年糕玉米炒牛肉	189
蛋包肉碎	189
木瓜芙蓉肉松	190

含苞待放	191
泰香牛肉末	192
椒瓜炒牛柳	193
黑椒煎牛排	193
神户牛柳粒	194
果味牛柳	195
酱香牛柳	196
金沙牛柳粒	196
宝贵牛肉	197
香葱牛柳	198
石锅牛仔柳	199
瓜仁脆皮牛柳	200
生拌牛肉丝	201
金丝小牛肉	201
菊花清汤牛肉面	202
水晶牛肉卷	203
菊花沙律牛柳	204
双参沙锅牛腩	205
五福牛腩	205
茄汁黄豆牛腩	206





小笼荷香牛腩	207
葡汁牛腩拌饭	208
东坡坛子牛腩肉	209
牛腩盖浇面	210
芝麻牛腱	211
豆酱膳	212
黑椒牛眼肉	213
鲍汁牛头捞饭	214
茶树菇黑椒牛脸	214
川味牛脸	215
糯米蒸牛胸	216
六合驼爽肉	216
京葱云耳爆爽肉	217
碧绿牛爽凤冠	217
柠丝山药拌牛舌	218
至尊三爽	219
XO 酱爆牛爽肉	219
沸腾爽口肉	220
干锅牛肚	221
XO 酱山芹炒牛肚	221

陈芹香牛肚	222
风味牛百叶	223
福彩牛心管	224
炭烤牛心管	224
芙蓉牛鞭花	225
嗜嗜牛鞭	226
鞭花鲍鱼	227
海参鲍鱼牛尾汤	228
鲍汁牛尾刺参	229
香草膳	230
黑豆牛尾煲	231
玉米烧牛尾	231
鲍汁福果牛筋	232
酱汁牛筋咸猪手	232
手撕牛板筋	233
麦香牛骨髓	234
金珧桂花炒牛骨髓	235
锅仔山珍牛骨髓	236
碧绿骨髓节	236
蛋黄骨髓	237
奶汤猴头牛骨髓	238
红扒牛掌	239
无花果烧牛蹄	240
泡泡黑椒牛仔骨	241
香汁牛仔骨	242

中国烹饪大师牛肉类菜品

香汁牛排	243
干香牛肉	244

干烧牛鞭	245
香菜牛肉丸	246
老店熘双味	247
风味锅包肉	248
一品烧肚仁	249
手撕板筋	250
煨烧牛尾	251
风味煎牛排	252
牛尾烧骨髓	253
官烧牛肉	254

羊

关于羊

羊的种类	256
羊的分档取料及应用	256
羊的营养价值及烹调应用	257

经典菜品

京葱蜇头炒东山羊	261
铁板羊柳	262
铁锅羊肉	262
三羊开泰	263
乘风远航	264
风味羊肉卷	265
白玉彩卷	266

巴西小嫩羊	267
蜜宝炒鱼羊	268
黑椒青蒜炒羊肉	268
乌贼藏鱼羊	269
银珠羊肉蜜	270
羊肉布袋鲍鱼	271
黄花小尾羊	272
老醋八爪羊肉	272
四色冰羊肉	273
美式杏仁小嫩羊	274
豌豆炖羊头	275
荷香小笼狮子头	275
锅烧羊腩	276
蜀香羊肉	277
小笼绿茶烧卖	278
干锅羊脸	279
京葱拌羊脸	279
草原飘香羊棒骨	280
金钢羊棒骨	280
虹桥羊排	281
黄金龙凤脆	282



葱头萝卜羊骨汤	283
港式焗羊排	284
纸锅鱼羊鲜	284
成吉思汗烤羊排	285
新疆炒羊排	286
乡巴佬羊排	287
羊腿肉烧刺参	288
美味脆羊肚	288
川椒蒜焖羊	289
长寿羊肚	290
腊八蒜炒羊肚	291
蒙山全羊汤	292
壮阳草炒羊宝	292
锅贴羊腰盒	293
滋补炖羊鞭	294
老醋羊腰肝	295
牛油煎羊肝	295
川渝皮蛋嫩羊血	296
羊血烧牛髓	297
蚝皇羊蹄	297
蒜扒羊蹄	298

中国烹饪大师羊肉类菜品

油泼羊腿	299
红扒千层羊肉	300
滋补羊排	301
香炸两样	302
老店熘肝片	303
奇香烤羊腿	304

兔

关于兔

兔的种类	306
兔的营养成分	306

经典菜品

飘香兔肉锅	307
渝香玉兔	308
蚝香兔肉煲	309
柱侯锅烧兔腩	310
金丝兔头	311
香雷兔腿	312
金蒜飘香兔	313
孜然手撕兔	314
铁板开心兔子串	314
美妙兔腿	315
炭火烤兔腿	316
黄焖兔肉圆	317
四季烫皮兔	318



Zhuniuyangtu Caidian

猪牛羊兔菜典

总主编 高炳义 本册主编 邴吉和 菜品制作 王清强 丁传磊 孙明辉



青岛出版社
Qingdao Publishing House

图书在版编目 (CIP) 数据

猪牛羊兔菜典 / 邴吉和主编. — 青岛: 青岛出版社,
2007.2

(爱心家肴)

ISBN 978-7-5436-4048-1

I. 猪... II. 邴... III. 荤菜—菜谱 IV. TS972.125
中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第 010360 号

- | | |
|-------|--------------------------------------|
| 书 名 | 猪牛羊兔菜典 |
| 总 主 编 | 高炳义 |
| 本册主编 | 邴吉和 |
| 菜品制作 | 王清强 丁传磊 孙明辉 |
| 摄 影 | 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 | 贺 林 |
| 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 | 350 千 |
| 定 价 | 39.00 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

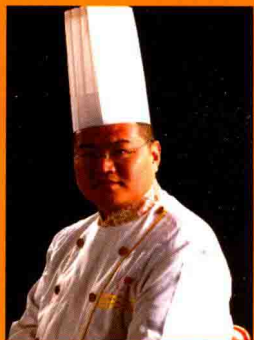


大师, 高级技师, 国家一级评委, 国家
职业技能鉴定专家, 国家职业技能竞
赛裁判员, 中国鲁菜特级烹饪大师, 国
家劳动和社会保障部全国优秀裁判员,
中国烹饪协会副会长, 中国烹饪协会
名厨专业委员会主任。

邴吉和

(阿邴)

1969 年
1 月出生, 山
东省青岛市
人, 青岛邴大
厨酒店服务
有限公司总
经理。



中国烹饪大师, 餐饮业国家级
评委, 中式烹调高级技师, 青岛市饮
食文化研究会副会长, 青岛市食研
会、名厨专业委员会主任。

目录



猪

关于猪

猪的种类及分档取料	14
猪的烹调应用及营养价值	16

经典菜品

一品脆香肉	20
澳门烧肉	21
铁锅花腩鲜鱿	22
蛤蜊荠菜肉丸	23
一品方肉扣刺参	24
晾杆花肉	25
农家肉卷饼	26
煎淋咸猪肉	27
五花肉炖芋头	28
菊花千刀肉	28
韩式小酥肉	29
黄瓜蒜香肉	29
蒜香果味花腩	30

南瓜江米肉	31
年糕回锅肉	32
台湾脆卤肉	33
乌龙烧花肉	34
霉干菜烧肉	34
香米焖肉	35
熏肉鹌鹑蛋煲	36
新潮东坡肉燻蛋	37
双蔬相思卷	37
泰式烤肉	38
特色蒜爆肉	39
樱花酸甜肉	40
家乡肉卷煎饼	40
乾隆里脊	41
烟肉煮胜瓜	42
水晶里脊	42
蒙古烤肉	43
玉兔观菊	44
薯香里脊	44
爱心肉丝	45
乳酪猪排	46



乡情	47
白菜红枣烧肉煲	48
山珍海味虎头肉	49
叉烧肉	50
兰花黄金球	51
富贵百合	51
微波腱子肉	52
象形萝卜肉	53
菊心手撕肉	54
黑椒培根卷	54
腱肉烤麸煲	55
三鲜白菜卷	56
鲍汁莲花肉	57
咸鱼蒸肉饼	58
翡翠过油肉	58
金球制胜	59
桂花肉饼	59
群虾抱绣球	60
金钱满园	61
粽香糯米骨	62

特色烤排骨	63
巴渝山椒排	64
金虾美味蒜香骨	64
秘制蝴蝶骨	65
XO 酱熏仔排	66
红帆飘香骨	67
顺德肉排	67
金牌洋葱骨	68
避风塘炒蒜香骨	69
过桥排骨	70
滋补大排	71
法式红酒焗肉排	71
罗汉烤仔排	72
黑椒煎大排	73
贵妃香酥骨	74
花旗参木瓜煲排骨	75
脆骨酱香龙眼	76
特色飘香骨	76
酱香脊骨	77
香脆可口	78
酒香猪寸骨	79
酸辣骨泥丸	80
淮骨酱蜇头	81
鲍汁寸香骨	82
金沙月牙骨	82
冬笋筒骨煲	83
五更肠旺	84
蒜香脆皮肠	85
子姜佛跳肠	86