

◆ 饮食精华 ◆

名厨

粤菜精选

YUE CAI JING XUAN



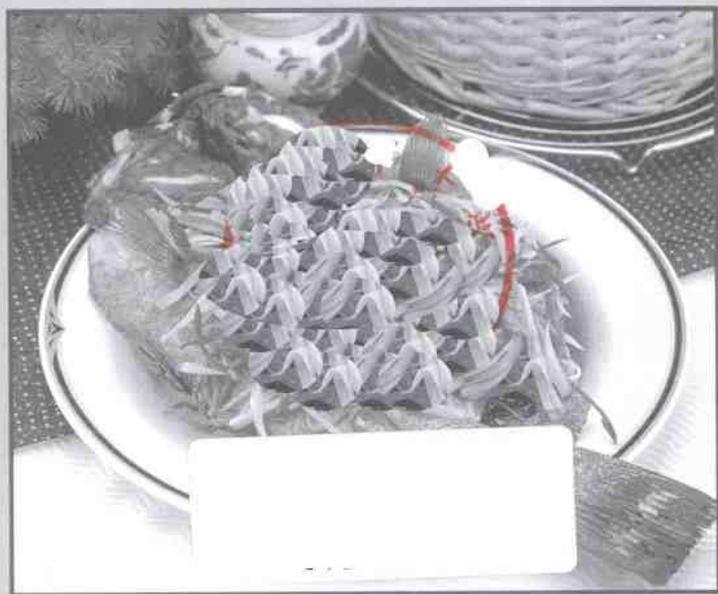
◆ 饮食精华 ◆

名厨

粤菜精选

YUE CAI JING XUAN

王火荣 编著



广西科学技术出版社

名厨粤菜精选

王火荣 编著

*

广西科学技术出版社出版

广西新华书店发行

广西语文印刷厂印刷

开本 850×1168 1/32 印张 8 字数 200 000

2004年5月第1版 2004年5月第1次印刷

ISBN 7-80619-836-9/TS·62

全套(四册)定价:96.00元

本册定价:24.00元

目 录

第一章 广州名菜精选

一、家畜类

翡翠肉丸	3
酸梅蒸排骨	3
纸包排骨	4
南乳煲猪手	4
白云猪手	5
叉烧	6
脆皮猪肚	6
炒猪大肠	7
榄仁炒牛肉	7
鲜菇牛肉丸	8
生炒牛肚	8
酸菜牛三星	9
窝烧牛腩	10
牛肉三丝卷	10
牛肉扒节瓜	11

鲜笋煲牛腩	12
马铃薯煲牛腩	12
莲藕煲牛腩	13
冬菜蒸牛肉	14
黄花云耳蒸牛肉	14
生煲羊肉	15
薄脆炒羊肉片	15
脆炸三丝卷	16
香酥肉排	17
果汁煎猪扒	17

二、家禽类

清远白切鸡	18
广州文昌鸡	19
香麻炸鸡	20
金华鸳鸯鸡	21
鲜菇扒鸭掌	22
葵花鸭肾球	23
香麻炸鹅脯	23
梅子蒸鹅	24
香麻拌火鹅	25
脆皮糯米鸡	25
脆皮炸鸡腿	26
纸包鸡丝	27
火腿穿凤翼	28
果汁煎鸡脯	28
杏脯烧鸭	29
菜胆莲黄鸭	30

目 录

月映圆鸭	31
菜胆扒大鸭	32
柱侯蒸鸭	32
香骨鸭片	33
菠萝炒鸭片	34
牡丹西施鸭	34
鱼唇烩火鸭丝	35
花雕肥鸡	36
碧绿骨香鸡	36
菜心酿鸭掌	37
绿叶炒鹅片	38
糖醋烧鹅	39
梅酱烧鹅	39
蚝油鹅脚	40
香菇葱油鸭	40
菜胆四式大鸭	41
荔茸烧鸭	42
碧绿酿仙掌	43
葱油香液鸡	44
虫草炖蜆鸭	45
碧绿茶雕鸡	45

三、干货类

翡翠烧鲍脯	46
鲍鱼煲鸡	47
虾胶酿鲍鱼	47
鲍鱼冬菇烩鸡丝	48
油泡土鱿	49

鱼肉酿浮皮	49
虾子扒海参	50
鲜虾扒鱼肚	51
三丝烩珧柱	52
鸡丝烩花肚	52
蟹肉烩鱼翅	53
双蟹烩生翅	54
鸡丝烩珧柱	54

四、野味类

腰果炒蛇丁	55
五香兔脯	56
红烧兔肉	57
炒鹿肉片	58
红烧鹿筋	58
脆皮乳鸽	59
菠萝煮乳鸽	60
菜胆莲蓉鸽	60
云腿拼鸽片	61
冬菇花胶烩鹧鸪	62
炸榄仁鹧鸪丁	63
油烧田鸡腿	63
山瑞鹌蛋	64
菊花烩三蛇	65
香肉满坛	66
脆皮乳鸽	68
脆皮双乳鸽	69
生炆狗肉	70

西汁焗石岐鸽	71
五彩炒蛇丝	72
五丝烩三蛇	73

五、海鲜类

玉兰虾球	74
姜葱煮鲜蚝	74
生财麒麟斑	75
豉椒煮肉蟹	76
酸溜鲫鱼	76
酿蟹钳	77
香菇肉丝蒸鲳鱼	77
五柳石斑	78
豉汁蟠龙鳝	78
碧绿麒麟生鱼	79
杏圆炖水鱼	80
脆炸蟹钳	81
脆炸鱼条	82
脆奶伴虾球	82
香酥虾盒	83
百花珧柱盒	84
五柳蝴蝶鱼	85
糖醋松子鱼	86
蟠龙双味鱼	86
吉列生鱼	87
百花酿蟹钳	88
橙汁吉列虾	89
香酥明虾卷	89

干煎虾碌	90
干煎金蚝	91
龙卷伴虾碌	91
果汁煎虾碌	92
柠汁煎软鸭	93
果汁煎鸡脯	93
香煎芙蓉虾	94
煎封石斑	95
锅贴石斑	96
OK 汁焗明虾	97
生炒鱼片	97
蟹肉扒鲜菇	98
生焯竹节虾	99
白焯响螺片	99
油泡鸳鸯鱿	100
香滑生鱼球	101
蒜茸辣椒虾	101
油泡螺片	102
蟹黄鲜虾仁	102
汤泡虾丸	103
鲜虾烩冬茸	104

六、蔬菜类

蒜茸苋菜	104
红炒罗汉斋	105
沙茶四宝	105
香菇炒腐皮	106
奶油扒菜胆	106

目 录

鼎湖上素	107
金菇罗汉斋	108
六耳烩银针	109
海皇生菜包	110
蚝油扒鲜菇	110
腿汁扒菜胆	111
北菇扒菜胆	112
鲜菇扒鸭掌	113
珧柱扒金菇	114
虾子扒西生菜	114
生焯芥兰	115

七、煲仔菜类

津菜大鸭煲	116
陈皮鸭煲	116
鲜粟肥鸭煲	117
风鳝冬笋煲	117
枝竹黑皖煲	118
蒜子鲑鱼煲	118
枝竹海鲤煲	119
沙爹鱼腩煲	119
沙锅大鱼头煲	120
鱼头茄子煲	121
豉汁白鳝煲	121
火腩扣鳝煲	122
葱姜膏蟹煲	122
蒜肉珧柱煲	123
冬菇鲍鱼煲	123

海参鸡煲·····	124
鱼唇冬菇煲·····	124
海参鸭掌煲·····	125
海参火腩煲·····	125

第二章 潮州名菜精选

一、家畜类

千层肉·····	129
沙爹煎牛肋骨·····	129
沙爹牛肉锅·····	130
乌榄菜蒸肉饼·····	131
北葱炆羊肉·····	131
凉冻羊·····	132
清炖柠檬羊·····	133
糕烧羊·····	133
油泡酥肚把·····	134

二、家禽类

凉冻金钟鸡·····	135
荷包鸡·····	136
炆结玉鸡·····	137
八宝江米鸭·····	138
咸柠檬煲鸭汤·····	139
烧水鸭·····	139

目 录

清鸭掌丸·····	140
-----------	-----

三、海鲜类

炸川椒鱼·····	141
西湖菊花鱼·····	142
潮州红烧松鱼头·····	142
鱼饭·····	143
清炖白鳝·····	144
清蒸蟠龙鳝·····	145
红炆白膳·····	145
咸酸菜煮白鳝·····	146
炆金钱黄鳝·····	147
韩江海鲜拼盘·····	147
椒盐爆中虾·····	148
生菜大明虾·····	149
炸凤尾虾·····	150
鲜炸虾枣·····	150
炸腰果虾球·····	151
百花琵琶虾·····	152
生炒明虾松·····	152
生炊龙虾·····	153
凉冻蟹钳·····	153
生炊蟹肉·····	154
芙蓉蒸膏蟹·····	155
芙蓉菊蟹·····	155
鲜炸蟹塔·····	156
清汤蟹羹·····	157
清蒸大蟹钳·····	157

名厨粤菜精选

清宫炖水鱼	158
红炆水鱼	159
白焯明螺	160
红炖大海螺	160
芙蓉元贝	161

四、干货类

冬菇鸡脚鲍	162
清汤鲍鱼丸	162
红炖龟裙	163
什锦海参羹	164
百花酿鱼鳔	165
炸荷包鱿	166

五、蔬菜类

绣球白菜	166
炆白菜鸡包	167
厚菇芥菜	168
云腿护国菜	169
炆三仙菜胆	169
百花白玉卷	170
原盅冬瓜丸	171
原盅萝卜丸	171
炆三冬	172
原盅醉花菇	173
原盅醉鲜菇	174
金瓜银杏	174
开胃酸菜	175

六、点心甜品类

白果芋泥·····	176
绉纱芋泥·····	177
甜糕烧白果·····	177
马蹄片绿豆爽·····	178
煎蚝烙·····	181
牛肉丸·····	182
潮汕鱼丸·····	182

第三章 客家菜精选

一、家畜类

雪花丸·····	183
香炸肝卷·····	184
香柠焗肉排·····	184
将军啄石·····	185
汤泡肚尖·····	186
白果猪肚·····	186
清煲蹄筋·····	187
黄蜂刁蝉·····	188
清汤牛丸·····	189
香糟炆狗肉·····	189

二、家禽类

豉油王浸鸡·····	190
------------	-----

草菇蒸鸡	191
清炒鸡球	191
炸鸡肝	192
碧绿酥鸡条	193
酥炸大鸭	194
海参扒鸭	195
石花煲老鸭	196
陈皮炖鸭	196
鸭粒烩冬茸	197
银杏炒鸽	198
鱼肚炖乳鸽	199
香荷乳鸽片	200
喜鹊还巢	201

三、海鲜类

芙蓉蟹仁	201
清汤蟹球	202
酥炸虾卷	203
滑蛋鲜虾仁	204
香糟生鱼球	204
素汁生鱼	205
芙蓉生鱼	206
清蒸鲑鱼腩	207
香糟焗鲤鱼	207
炸甜酸酥鲤	208
煎封鲛鱼	209
红烧酿鲩鱼	209

四、干货类

蚝油苏鲍片·····	211
大虾鱼肚·····	212
三丝烩鱼肚·····	213
蟹钳烩鱼肚·····	213
燕盏莲蓬蛋·····	214
鸡蓉燕窝·····	215
杏露燕窝·····	216
枣蓉燕窝·····	217
凤凰珧柱羹·····	217
蚝豉烧腩·····	218
蚝豉炖猪脷·····	219
腰花本港·····	219
大虾蒸鱿鱼·····	220
婆参白鸽蛋·····	221

五、野味类

凤肝斑雀片·····	222
党芪炖斑鸠·····	223
核桃鹌鹑松·····	224
窝烧鹌鹑·····	225
冬菇煲鸡·····	226
油泡田鸡·····	226
荷叶蒸田鸡腿·····	227
白果田鸡·····	228

六、蔬菜类

冬菇扒苜菜	229
清酿百花菇	230
冬菇炖白果	231
红炆三冬	231
口蘑鸭掌	232
口蘑肾丁	233
蘑菇鸡球	234
蟹肉烧蘑菇	235
蟹扒鲜菇	236
冰糖炖银耳	236
雪耳莲蓬蛋	237
翡翠雪耳羹	238
竹荪川田鸡片	239
原炖冬瓜盅	240
冬菇扒绍菜胆	241
蚝油冬菇	241