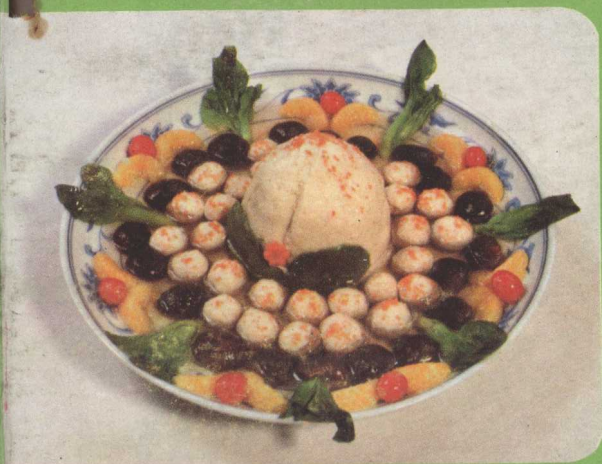


四季菜谱

浙江人民出版社



四季菜谱

浙江人民出版社



四季菜谱

本社 编

*

浙江人民出版社出版

(杭州武林路125号)

浙江萧山印刷厂印刷 浙江省新华书店发行

开本787×960 1/32 印张7.125 字数13.5万 印数1—20,000

1986年11月第1版 1986年11月第1次印刷

书号: 4103·123 定价: 0.95元

目 录

- 1 怪味鸡
- 1 穿衣花生
- 2 元蛋瓢大虾
- 2 烧子盖
- 3 清蒸河鳗
- 3 醋熘土豆丝
- 4 虾子煎豆腐
- 4 大汤黄鱼
- 5 开洋烧菜心
- 5 杭州卤鸭
- 6 拌卷心菜
- 6 红烧素圆鱼
- 7 软炸虾仁
- 8 麻蓉鱼片
- 8 扒豆腐盒
- 9 炸虾饼
- 9 冬菇面筋
- 10 滑蛋牛肉
- 10 三下锅
- 11 红烧鳊段
- 12 炸子鸡
- 12 炸豆腐
- 12 炸鱼

- 13 脆皮嫩鸡
- 14 美味双耳
- 15 炒菊红
- 15 蚂蚁上树
- 16 西湖莼菜汤
- 16 冬菇炒冬笋
- 17 酸辣白菜
- 17 素桂花肉
- 18 炸香脆肉
- 19 酒酿火腿片
- 19 桂花黄鱼羹
- 20 霜打菠菜
- 20 鹦鹉穿衣
- 21 炸虾球
- 21 金钩银球
- 22 烂糊肉丝
- 22 炒鱼片
- 23 炸槟榔心块
- 23 烤酥鱼
- 24 酥牛肉
- 24 炸素响铃
- 25 三丝南菜
- 25 翡翠鸡丝
- 26 芙蓉虾茸
- 27 锅塌豆腐
- 27 拌鱼丝
- 28 红烧葡萄
- 29 烧槟榔豆腐

- 29 炸芝麻肉
- 30 炸葡萄虾
- 30 干菜焖肉
- 31 鲫鱼炖蛋
- 31 炸响铃
- 32 松鼠鱼
- 33 脆 鳝
- 33 干炸拆骨肉
- 34 醉活虾
- 34 香元豆腐
- 35 焦炸核桃腰
- 35 脆皮炒肚尖
- 36 扣三丝
- 36 炸虾串
- 37 滑鲳鱼
- 38 红烧马鞍桥
- 38 麻酱腰片
- 39 冬果蒸鸡
- 39 油焖笋
- 40 炸熘皮蛋
- 40 面包烩虾仁
- 41 凤尾笋
- 41 河水干丝
- 42 油泼全鸡
- 43 火爆鞭笋
- 43 美味糟鸡
- 44 金玉围翠
- 44 腌笃鲜

- 45 游龙戏珠
45 芹菜肉丝鱿鱼卷
46 焖豆腐
46 鸳鸯蛋
47 鱼香肉丝
47 五色龙须
48 翡翠珍珠球
48 核桃鸭子
49 拌双笋
49 蛋蓉豆腐羹
50 温拌肉丝菠菜
50 烩素鹅皮
51 芙蓉杆子
52 醋熘鹅块
52 烩鸡片
53 炒肉拉皮
53 麻酱莴笋尖
54 虾子竹笋
54 蛋煎猪肉片
55 南荠炒虾片
55 荔枝鱼块
56 万年青
56 三色鸡蛋
57 红白豆腐
57 红乳卤蒸笋鸡
58 清蒸鲥鱼
59 素什锦
59 软炸虾包

- 60 酥糊里脊
- 61 锅烧牛肉
- 61 桶子鸡
- 62 甜酸海蜇
- 62 煎烹猪肝
- 63 干烧笋
- 63 烹松丝
- 64 香酥鸡排
- 64 杭三鲜
- 65 酱炙鱼
- 66 鱼香猪肝
- 66 玻璃樱桃肉
- 67 他似蜜
- 67 雅梨炒腰花
- 68 玫瑰串珠
- 68 雪花鱼丝羹
- 69 腰丁烩腐皮
- 70 鸡丁豌豆羹
- 70 鸡丝炒扁豆
- 71 炸黄雀
- 71 龙井肉片汤
- 72 生炒排骨
- 72 酱爆里脊丁
- 73 赛熊掌
- 74 果汁鲜鱼
- 74 豌豆鸭条
- 75 煎酿鲜茄子
- 75 木樨肉

76	爆炒鳝鱼片	4
76	咖喱牛肉	15
77	四味汤	24
77	酱汁刀豆	27
78	冬瓜盅	38
78	蒸猪肝	38
79	碎葱牛排	41
79	姜汁扁豆	41
80	翡翠烧梅	41
80	醋熘羊肉片	49
81	里脊丝拌黄瓜	49
81	桂花肉	49
82	葱焖鱼球	49
83	麻辣时件	51
83	滑熘鱼片	51
84	三鲜汤	51
84	荤素百叶包	53
85	炒素蟹粉	53
85	拌刀豆丝	53
86	蚕豆冬瓜	53
86	煎金银芽	53
87	茄汁蛋饼	53
87	生汆白片	53
88	糖醋炒藕丝	53
88	金银丝	53
89	炒素鳝糊	53
89	火丁南瓜盅	53
90	翡翠羹	53

- 90 翡翠银芽
91 火肉烧黄瓜
91 菜心(素)肉圆
92 鸡丝拌粉皮豆芽
92 火腩蒸鞭笋
93 炒双菇
93 虾米(肉丝)煮干丝
94 火腿冬瓜汤
94 火腿炒珍珠片
95 炸油条塞肉
96 馄饨全鸭
96 火腿汁鞭笋
97 素 鸭
97 火濠滚龙丝瓜
98 香脆肉丝
99 葱油土豆
99 神仙鸡
99 西瓜童鸡
100 麻果豆腐
101 珊瑚白菜
101 乳香蛋丁
102 咸蛋香干丁
102 蟹粉豆腐
103 煎火腿番茄饼
103 青椒炒肉丁
104 素肉丝
104 金银蹄
105 酱爆茄子

- 105 芝麻里脊
- 106 绿豆肘
- 106 拌小料
- 107 火腿酿夜开花
- 108 炸豆腐丸子
- 108 鸡蛋塞肉
- 109 白汁鞭笋
- 109 紫菜卷
- 110 爆肉丁
- 110 鸡火酿青椒
- 111 煮干丝
- 112 蟹粉烩银丝
- 112 咖喱土豆
- 113 麻酱海参
- 113 糖醋(素)排骨
- 114 火片炒茭白
- 114 蟹形蛋
- 115 素 鱼
- 115 双插瓜炒肉丝
- 116 生炸盐煎肉
- 116 宫爆肉丁
- 117 水炒鸡蛋
- 117 乳腐大烤
- 118 炒豆腐松
- 118 番茄肉丸
- 119 金钱蛋
- 119 烩蛋片
- 120 油焖茄子

- 120 金镶豆腐
121 素火腿
121 金银蛋卷
122 火肉焖栗子
122 荷叶粉蒸肉
123 团圆一品锅
124 三不沾
124 栗子小排
125 红菱炒仔鸭
125 桂花银丝
126 梅子肉
126 素肉松
127 烹元椒
127 椒盐炸鸭
128 浓装淡抹
128 冰激凌酿西红柿
129 蟹酿橙(仿南宋菜一)
129 快速烧鸡
130 四喜丸子
130 田螺塞肉
131 火腿猪肉卷
131 莲房鱼包(仿南宋菜二)
132 咖喱肉丁
132 虎皮蛋
133 五香茶鸡蛋
133 碧绿鸳鸯鱼
134 羊肉串
134 回锅肉

- 135 醉 蛋
- 135 红熬鸽子(仿南宋菜三)
- 136 苹果烩鹅
- 136 坛子肉
- 137 生拌彩丝
- 137 荔浦扣肉
- 138 蛋 松
- 138 古食髻肉
- 139 金钱全蹄
- 140 芙蓉雪藕
- 140 蜜炙鸭子(仿南宋菜四)
- 140 熏 鸡
- 141 三色豆腐
- 142 月亮肉
- 142 芙蓉蟹
- 143 肉片蒸脍
- 143 酒蒸石首(仿南宋菜五)
- 144 赛蟹黄
- 144 柴把药芹
- 145 醉 肉
- 145 金银扣肉
- 146 酒蒸鸡(仿南宋菜六)
- 146 广柑皮果酱
- 147 日本腌菊香
- 147 雪梨烧鸡块
- 148 蹦 虾
- 149 心里美雕牡丹花
- 149 鳖蒸羊(仿南宋菜七)

- 149 老少平安鱼
- 150 鲜蘑鸡片(一鸡四吃之一)
- 150 软炸鸡球(一鸡四吃之二)
- 151 宫爆鸡丁(一鸡四吃之三)
- 151 沙锅鸡块汤(一鸡四吃之四)
- 152 甩袖汤
- 152 银丝肚(仿南宋菜八)
- 153 泡菜
- 153 番茄荸荠
- 154 炆青白蛇
- 154 捆蹄
- 155 果汁鱼球
- 155 三脆羹(仿南宋菜九)
- 156 三丝拌海蜇皮
- 157 全味鸭
- 157 醉蚶片
- 158 鸡抓豆腐
- 158 荔枝白腰子(仿南宋菜十)
- 159 三杯鸡
- 159 青盖红丝绳
- 160 黄酒目鱼
- 160 全家福沙锅
- 161 逢年烧鱼
- 162 圣诞火鸡(Christmas turkey)
- 162 罐焖鸡(Braised chicken in a crock)
- 163 美式花旗大虾(American prawns)
- 164 哥斯达黎加式大虾(Prawns, Costa)

Rican style)

- 164 菠萝大虾 (Prawns with pineapple)
- 165 干煎牛油鱼 (Fried fish with butter)
- 165 炸虾面包 (虾吐司) (Fried prawns toast)
- 166 奶油鸡吐司 (Chicken toast with cream sauce)
- 166 法式吐司 (Toast, French style)
- 167 西班牙菜丝炒鸡蛋 (Vegetables with omelette, Spanish style)
- 167 鸡蛋奄列 (Egg omelet)
- 168 土耳其恩利蛋 (Omelete, Turkish style)
- 168 匈牙利猪腿 (Pig leg, Hungarian style)
- 169 波兰肉饼 (Minced cutlets, Polish style)
- 169 法国式煎肉片 (Fried pork, French style)
- 170 汉堡牛肉 (Hamburger beef)
- 171 免治酿苹果 (Mince beef stuff apples)
- 171 匈牙利式罐焖猪肉白菜 (Braised pork with cabbage in a crock, Hungarian style)
- 172 总会三明治 (Club sandwich)
- 172 意大利红烩牛排 (Stewed beef steak, Italian style)
- 173 圣地亚哥式肉排 (Baked meat pie, Santiago style)

- 173 智利式肉排 (Baked meat pie, Chilean style)
- 174 委内瑞拉式牛肉小排 (Baked beef pie, Venezuelan style)
- 174 吉利猪排 (Fried pork cutlets)
- 175 诺曼底式猪排 (pork chop, Normandy style)
- 175 德式焖猪排 (Braised pork chop, German style)
- 176 蛋煎猪排 (Fried omelette pork chop)
- 177 法式焖猪排 (Braised pork chop, French style)
- 177 意大利式番茄排 (比乍) (Pizza, Italian style)
- 178 肉馅白菜排 (Cabbage pie with meat)
- 178 路易斯蟹沙拉 (Louise crad meat salad)
- 179 美国苹果鸡沙拉 (Apple and chicken salad, American style)
- 179 苹果沙拉 (Apple salad)
- 180 番茄沙司 (Tomato sauce)
- 180 高加索羊肉串 (Mutton skewers, Caucasian style)
- 181 蔬菜牛尾汤 (Oxtail vegetable soup)
- 181 皇室清汤 (Imperial family soup)
- 182 羊肉大米汤 (Mutton soup with rice)
- 183 匈牙利式牛肉面蛋汤 (Beef soup with dumplings, Hungarian style)

- 183 德式奶油蛋黄菜花汤(Cream yolk soup
with cauliflower, German style)
- 184 法国洋葱汤 (French onion soup)
- 184 奥地利式奶油大虾汤(Cream of prawns
soup, Austrian style)
- 185 伊朗式酸牛奶丸子汤(Sour milk soup
with meat balls, Iranian style)
- 186 红桔羹
- 186 赏月羹
- 187 鲜肉月饼
- 187 红娘饼
- 188 吴山酥油饼
- 189 发面馅儿饼
- 189 荆州“油墩子”
- 190 青团
- 190 麻心汤团
- 191 蟹肉饭团
- 191 猪肉粽
- 192 江陵凝糕
- 193 重阳糕
- 193 蛋糕
- 194 南式小烧卖
- 194 柿饼
- 195 夹沙香蕉
- 195 拔丝香蕉
- 196 香蕉锅炸
- 196 炸西瓜