

家庭菜肴 500种

JIAJINGCAIYADWUBAIZHONG



中国盲文出版社

家庭菜肴 500 种

本书编写组编著

800.65-1.3749
500.65-1.3749
500.65-1.3749
中国·盲文出版社 2010.10

家庭菜谱 500 种

本书编写组编著

中国盲文出版社出版

河北省涿水县北关印刷厂印刷

新华书店首都发行所发行

开本787×1092 1/32 印张：8 字数：160千字

1989年2月第一版 1989年2月第一次印刷

印数：1—20,000

书号：ISBN7-6002-0376-4/TB·1 定价：2.80元

内 容 提 要

人们的生活是丰富多彩的，但民以食为天，衣、食、住、行，食是最重要的。随着城乡人民生活水平的不断提高，大家都想掌握一些烹调知识，和制作美味佳肴的方法。作者从我国大多数人目前的生活水平和饮食习惯出发，编写了家庭菜肴制作方法500种，即包括家庭日常生活的菜谱，又能为读者提供欢庆年节、招待宾客、举行家宴的菜谱。

本书包括禽类、水产类、肉类、蛋类、豆腐菜、素菜、冷盘凉拌类、汤类等菜肴，书后还附溜、炒、烧、焖、烩、氽、炖、拔丝等烹调的一些基本方法，内容丰富，实用价值较高，将成为广大读者日常生活中的伙伴。

目 录

一、禽 类

- 1、葱油鸡 (1)
- 2、白鸡 (1)
- 3、芙蓉鸡片 (2)
- 4、原汤鸡翅 (2)
- 5、小煎鸡 (3)
- 6、喇叭鸡 (3)
- 7、海带炖鸡 (4)
- 8、香油鸡 (4)
- 9、一元鸡 (5)
- 10、广东清蒸滑鸡... (6)
- 11、酱爆鸡丁..... (6)
- 12、宫保鸡丁..... (7)
- 13、贵妃鸡..... (7)
- 14、广东白斩鸡..... (8)
(白切鸡)
- 15、烩鸡片黄瓜片... (8)
- 16、炸鸡排..... (8)
- 17、咖喱鸡块土豆... (9)
- 18、清蒸鸡..... (9)
- 19、辣子鸡丁..... (10)

- 20、炒奶油鸡丝..... (10)
(西餐)
- 21、咖喱鸡块..... (11)
- 22、栗子焖烧鸡..... (11)
- 23、香酥鸡..... (12)
- 24、东安子鸡..... (12)
- 25、怪味鸡..... (12)
- 26、鸡片炒油菜..... (13)
- 27、烩鸡片菜花..... (13)
- 28、雪花鸡..... (14)
- 29、清炖鸡块..... (14)
- 30、家常鸡条..... (15)
- 31、香酥全鸡..... (15)
- 32、虫草鸭子..... (16)
- 33、软烧鸭子..... (16)
- 34、清蒸鸭块..... (17)
- 35、蕃茄鸭丁..... (17)

二、水产类

- 36、扒三白..... (18)
- 37、奶汤鲫鱼..... (18)
- 38、家常鲜鱼..... (19)

- | | |
|---------------------|---------------------|
| 39、豆腐鲫鱼……………(19) | 65、珊瑚大虾……………(33) |
| 40、萝卜丝鲫鱼……………(20) | 66、油爆虾……………(34) |
| 41、菠饺鱿鱼……………(20) | 67、炒虾仁……………(35) |
| 42、芙蓉酸辣鱿鱼…(21) | 68、虾片炒蒜苗……………(35) |
| 43、干烧大虾……………(21) | 69、炸明虾……………(35) |
| 44、香肥带鱼……………(22) | 70、油焖大虾……………(36) |
| (刀鱼) | 71、烹对虾……………(36) |
| 45、家常熬鲤鱼……………(23) | 72、红烧甲鱼……………(37) |
| 46、浇汁黄花鱼……………(23) | 73、芙蓉蟹斗……………(37) |
| 47、豆瓣鱼……………(24) | 74、合子蟹……………(38) |
| 48、糟溜鱼片……………(25) | 75、一品海参……………(39) |
| 49、炒鳝鱼丝……………(25) | 76、家常海参……………(39) |
| 50、溜鱼片……………(26) | |
| 51、酱汁鲤鱼……………(26) | |
| 52、红烧鱼……………(27) | |
| 53、小酥鱼……………(27) | |
| 54、爆炒墨鱼花……………(27) | |
| 55、家常黄鱼……………(28) | |
| 56、油爆鱿鱼卷……………(28) | |
| 57、鱿鱼炒芹菜……………(28) | |
| 58、干烧黄花鱼……………(29) | |
| 59、煎蒸带鱼……………(30) | |
| 60、五香鱼……………(31) | |
| 61、花椒田鸡腿……………(31) | |
| 62、鱼香大虾……………(32) | |
| 63、宫爆大虾……………(32) | |
| 64、龙井虾仁……………(33) | |

三、肉 类

- | |
|----------------------|
| 77、荷叶肉……………(40) |
| 78、桂花肉……………(40) |
| 79、樱桃肉……………(41) |
| 80、糖醋大排……………(42) |
| 81、冬笋干烧肉……………(42) |
| 82、炖肉土豆……………(43) |
| 83、氽白肉……………(43) |
| 84、肉片烧白萝卜……………(43) |
| 85、肉片炒藕片……………(44) |
| 86、肉丝炒豆芽……………(44) |
| 87、叉烧白菜……………(45) |
| 88、丸子烧白菜……………(45) |

- 89、炒合菜……………(45)
- 90、肉片面筋油菜…(46)
- 91、火腿玉兰片扒白菜……………(46)
- 92、炆木耳……………(47)
- 93、烧冻豆腐……………(47)
- 94、冰糖扒圆蹄……………(48)
- 95、红烧拆炖蹄膀…(48)
- 96、炒腰花……………(49)
- 97、扣三丝……………(50)
- 98、雪菜烧豆腐……………(50)
- 99、麻辣豆腐……………(51)
- 100、扒豆腐合 ……(51)
- 101、鸡爪豆腐 ……(52)
- 102、菊花豆腐 ……(52)
- 103、人参豆腐 ……(53)
- 104、肉末蕃茄烧豆腐 ……(53)
- 105、炸豆腐排 ……(53)
- 106、荸荠豆腐 ……(54)
- 107、砂锅杂烩 ……(55)
- 108、金玉满堂 ……(56)
- 109、清蒸四丝 ……(56)
- 110、焖豆腐 ……(57)
- 111、海带炖冻豆腐 (57)
- 112、火腿烧豆腐 …(58)
- 113、肉片炖豆腐 …(58)
- 114、肉丝炒菠菜粉丝……………(59)
- 115、苹果豆腐 ……(59)
- 116、腐乳烧肉 ……(60)
- 117、琉璃肉 ……(61)
- 118、宫保肉丁 ……(61)
- 119、火腿烧菜花 …(62)
- 120、奶油冬瓜球 …(62)
- 121、炸茄盒 ……(62)
- 122、肉丝土豆丝柿椒丝 ……(63)
- 123、肉丝豆腐干蒜苗 ……(63)
- 124、肉末口蘑烧茄子……………(64)
- 125、肉片干张蒜苗 (64)
- 126、冬笋炒肉丝 …(65)
- 127、苦瓜炒肉丝 …(65)
- 128、肉片烧菜花 …(65)
- 129、海带丝炒肉丝 (66)
- 130、辣子肉丁 ……(66)
- 131 香菇盒 ……(67)
- 132、蒸茄盒 ……(67)
- 133、余丸子冬瓜 …(68)
- 134、瓢黄瓜 ……(68)
- 135、肉末烧冬瓜 …(68)

- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| 136、肉片蕃茄烧 | 158、肉片蕃茄元 |
| 茄子 (69) | 白菜 (78) |
| 137、肉片面筋白菜 (69) | 159、柿椒肉丁 (79) |
| 138、烧丸子小白菜 (70) | 160、黄瓜溜肉片 ... (79) |
| 139、元白菜小丸子 (70) | 161、炒木须肉 (80) |
| 140、火腿冬菇烧 | 162、木须肉菠菜 ... (80) |
| 白菜 (71) | 163、炒木须黄瓜 ... (80) |
| 141、余丸子小白菜 (71) | 164、煎瓢茄子 (81) |
| 142、肉末小白菜 | 165、白菜肉卷 (81) |
| 粉丝 (71) | 166、炒羊肉片 (82) |
| 143、回锅肉油菜 ... (72) | 167、南肉竹笋 (82) |
| 144、肉丝烧红白萝卜 | 168、肉片白菜油 |
| 卜丝 (72) | 豆腐 (83) |
| 145、火腿茭白 (72) | 169、肉片菠菜油 |
| 146、炸藕盒 (73) | 豆腐 (83) |
| 147、焦溜丸子 (73) | 170、糖醋肉片 (83) |
| 148、肉丝炒菠菜 | 171、红烧狮子头 ... (84) |
| 豆芽菜 (74) | 172、滑溜肉片 (85) |
| 149、肉片炒莴笋 ... (74) | 173、白肉火锅 (85) |
| 150、猪肝炒菠菜 ... (75) | 174、杏仁肉 (86) |
| 151、鱼香茄子 (75) | 175、芙蓉肉 (86) |
| 152、鱼香肉丝 (76) | 176、叉烧肉 (87) |
| 153、肉松蕃茄 (76) | 177、软炸排骨 (87) |
| 154、镶蕃茄 (77) | 178、荔枝肉 (88) |
| 155、辣椒肉心 (77) | 179、腐乳肉 (88) |
| 156、肉丝炒茄丝 ... (78) | 180、扒肘子 (89) |
| 157、肉丁炒茄丁 ... (78) | 181、酥白肉 (89) |

- | | |
|----------------------|------------------------------|
| 182、咕嚕肉 …… (90) | 209、鸡烙菜花 …… (104) |
| 183、东坡肉 …… (90) | 210、奶油白菜 …… (104) |
| 184、香酥肉 …… (91) | 211、韭黄干丝 …… (104) |
| 185、米粉肉 …… (91) | 212、冬菇烧菜花 …… (105) |
| 186、水晶肘子 …… (92) | 213、扒兔肉 …… (105) |
| 187、松花肉 …… (92) | 214、咖喱牛肉片 …… (106) |
| 188、香质肉 …… (93) | 215、烩牛肉(西餐) (106) |
| 189、扣 肉 …… (93) | 216、茄汁牛柳丝 …… (107) |
| 190、干菜烧肉 …… (94) | 217、黄焖牛肉 …… (107) |
| 191、红糟肉 …… (94) | 218、葱辣牛肉丝 …… (108) |
| 192、水煮肉片 …… (95) | 219、萝卜块炖牛肉 (108) |
| 193、花生肉丁 …… (95) | 220、锅烧牛肉 …… (108) |
| 194、软溜肉片 …… (96) | 221、蕃茄烧牛肉 …… (109) |
| 195、葱爆肉 …… (97) | 222、焖烧牛肉 …… (109) |
| 196、京酱肉丝 …… (97) | 223、蕃茄牛肉 …… (110) |
| 197、红烧肘子 …… (98) | 224、红烧牛肉土豆 (110) |
| 198、白油猪肝 …… (98) | 225、牛肉片炒菠菜 (110) |
| 199、烧酥圈子 …… (99) | 226、咖喱牛肉土
豆丝 …… (111) |
| 200、南煎肝片 …… (99) | 227、牛肉片炒白菜 (111) |
| 201、鱼香猪肝 …… (100) | 228、牛肉烧白萝卜 (112) |
| 202、油爆生猪肠 …… (100) | 229、麻婆豆腐 …… (112) |
| 203、卤猪肝 …… (101) | 230、酸奶油焖牛肉 (113)
(西餐) |
| 204、茄汁豆腐羹 …… (101) | 231、红炖羊肉 …… (113) |
| 205、炒豆腐脑 …… (102) | 232、红烧羊肉 …… (113) |
| 206、溜三样 (102) | |
| 207、砂锅什锦豆腐 (103) | |
| 208、焦溜豆腐丸 …… (103) | |

- 233、羊肉火锅 (114)
 (涮羊肉)
 234、它似密 (114)
 235、葱爆羊肉片 ... (115)
 236、爆三样 (115)
 237、羊肉氽萝卜 ... (116)
 238、清炖羊肉 (116)
 239、瓤冬瓜 (117)
 240、菜叶包肉 (117)
 241、红烧丸子 (117)

四、蛋 类

- 242、煎鸡蛋饺 (118)
 243、凤凰鸡蛋 (118)
 244、鱼香炒蛋 (119)
 245、炸鸡蛋卷 (120)
 246、鸳鸯蛋 (120)
 247、水波蛋 (121)
 248、茭白炒鸡蛋 ... (121)
 249、海米焖蛋 (121)

五、素菜类

- 250、炸豆腐酱瓜 ... (122)
 251、姜丝炒豆腐 ... (123)
 252、滑溜豆腐 (123)

- 253、樱桃豆腐 (124)
 254、南煎豆腐 (124)
 255、勺拌豆腐 (125)
 256、炸豆腐串 (125)
 257、砂锅鱼头豆腐 (126)
 258、豌豆烧豆腐 ... (127)
 259、烧素三鲜 (127)
 260、烧虎皮豆腐 ... (128)
 261、海米烩豆腐 ... (128)
 262、豆芽炖豆腐 ... (129)
 263、锅塌豆腐 (129)
 264、小白菜熬豆腐 (130)
 265、八宝豆腐 (130)
 266、糖醋海带 (130)
 267、奶油蕃茄 (131)
 268、虾皮炒菠菜 ... (131)
 269、素炒香干芹菜 (131)
 270、炒萝卜丝 (132)
 271、海带松 (132)
 272、口蘑炖菜墩 ... (133)
 273、炒素什锦 (133)
 274、奶油菜花 (134)
 275、荷包青椒 (134)
 276、海米烧萝卜 ... (134)
 277、素烧小水萝卜 (135)
 278、菠菜松 (135)
 279、花椒油土豆丝 (135)

- 280、鱼香油菜苔 … (136)
- 281、素炒菠菜 …… (136)
- 282、烩酸菠菜 …… (137)
- 283、炒木须洋葱 … (137)
- 284、糖醋元白菜 … (137)
- 285、花椒油元白菜丝 (138)
- 286、醋溜茄子 …… (138)
- 287、糖醋莴笋片 … (138)
- 288、琉璃茄子 …… (139)
- 289、蕃茄炒元白菜 (139)
- 290、麻辣元白菜 … (139)
- 291、豆豉炒青椒 … (140)
- 292、青酱茄 …… (140)
- 293、素炒土豆片柿
椒片 …… (140)
- 294、虾米油菜 …… (141)
- 295、油豆腐油菜 … (141)
- 296、素烧土豆 …… (141)
- 297、滑面筋 …… (142)
- 298、鲜蘑萝卜条 … (142)
- 299、香干丝素芹菜 (143)
- 300、油焖茭白 …… (143)
- 301、素烧茄子 …… (143)
- 302、红烧冬瓜 …… (144)
- 303、酱爆茄子 …… (144)
- 304、干烧扁豆 …… (145)
- 305、虾米烧冬瓜 … (145)
- 306、虾皮烧冬瓜 … (145)
- 307、糖醋白菜 …… (146)
- 308、蟹黄白菜 …… (146)
- 309、虾米炒白菜 … (147)
- 310、珊瑚白菜 …… (147)
- 311、笋尖焖白菜 … (147)
- 312、麻辣白菜 …… (148)
- 313、酱汁豆腐 …… (148)
- 314、焦溜豆腐 …… (149)
- 315、炒三丁 …… (149)
- 316、糖醋柿子椒 … (150)
- 317、盐水菜花 …… (150)
- 318、红烧菜花 …… (150)
- 319、海米烧西葫芦 (151)

六、冷盘、

凉拌、甜菜类

- 320、白蘸鸡 …… (152)
- 321、鸡丁拌青豌豆 (152)
- 322、鸡丝拌豆芽 … (153)
- 323、盐水鸭 …… (153)
- 324、熏鱼 …… (154)
- 325、凉拌海带丝 … (154)
- 326、拌海蜇头 …… (155)
- 327、海蜇丝拌海米 (155)

- 328、海蜇皮拌萝
卜丝 (156)
- 329、清拌海蜇皮 ... (156)
- 330、海米拌菜花 ... (157)
- 331、海米拌豆角丁 (157)
- 332、拌蚶子 (158)
- 333、腐乳鱼条 (158)
- 334、茄汁鱼块 (159)
- 335、凉爽肉片 (160)
- 336、拌肉丝 (160)
- 337、炸酥鱼 (161)
- 338、海带酥肉 (161)
- 339、油爆鱼 (162)
- 340、油爆大虾 (163)
- 341、炆乌鱼卷 (163)
- 342、白切肉丝拌
芹菜 (164)
- 343、肉冻拼盘
(西餐) (164)
- 344、拌肚丝白菜 ... (164)
- 345、肉丝拌豆腐 ... (165)
- 346、干炸丸子 (165)
- 347、酥丸子 (166)
- 348、拌五丁 (166)
- 349、拌腰片 (167)
- 350、猪肝拌豆芽 ... (168)
- 351、拌两丝 (168)
- 352、拌肚丝 (169)
- 353、陈皮鸡丝 (169)
- 354、拌凉薯 (170)
- 355、酱萝卜拌肉丝 (170)
- 356、白切肉 (171)
- 357、蒜汁拌白肉 ... (171)
- 358、粉皮拌白肉 ... (172)
- 359、白肉拌酸菜 ... (173)
- 360、酱油肉 (173)
- 361、麻辣牛肉 (174)
- 362、拌牛蹄黄 (174)
- 363、蒜泥白肉 (175)
- 364、泡菜肉末 (175)
- 365、肉末蛋卷 (175)
- 366、八宝肚片 (176)
- 367、糖醋佛手萝卜 (177)
- 368、虾米拌芹菜 ... (177)
- 369、拌紫萝卜丁土
豆丁(或丝) (178)
- 370、苹果拌凉菜 ... (178)
- 371、芥末莴笋 (178)
- 372、凉拌粉皮 (179)
- 373、虾米拌黄瓜段 (179)
- 374、糖醋黄瓜卷 ... (179)
- 375、炆黄瓜皮 (180)
- 376、炆莴笋片 (180)

- | | |
|-------------------|---------------------------|
| 377、菠菜拌豆皮 … (181) | 404、炆扁豆 …… (193) |
| 378、蝙蝠莲藕 …… (181) | 405、炆黄瓜 …… (194) |
| 379、豆腐丝拌白菜丝 (181) | 406、炆荸荠 …… (194) |
| 380、拌双泥 …… (182) | 407、松花蛋拌凉粉 (195) |
| 381、凉拌二白 …… (182) | 408、蛋丝拌韭菜 … (195) |
| 382、土豆沙拉 …… (182) | 409、糖醋三丝 …… (195) |
| 383、拔丝苹果 …… (183) | 410、糖醋姜片 …… (196) |
| 384、拔丝山药 …… (183) | 411、酸辣白菜 …… (196) |
| 385、炸萝卜丸子 … (184) | 412、酸辣洋白菜 … (197) |
| 386、拌茄泥 …… (184) | 413、多味茄泥 …… (198) |
| 387、海米炆豆腐 … (184) | 414、珊瑚菜花 …… (198) |
| 388、麻辣莴笋 …… (185) | 415、冬笋拌马兰头 (199) |
| 389、西松豆腐 …… (185) | 416、素三丝 …… (199) |
| 390、炆花生米 …… (186) | 417、拌鸡毛菜 …… (200) |
| 391、芝麻千张丝 … (186) | 418、麻酱拌西红
柿黄瓜 …… (200) |
| 392、炆莲花白 …… (187) | 419、酱拌黄瓜丁 … (201) |
| 393、油酥豌豆 …… (187) | 420、果汁白菜 …… (201) |
| 394、糖酥花生米 … (188) | 421、拌土豆泥 …… (202) |
| 395、雪菜发芽豆 … (188) | 422、拌菠萝土豆丁 (202) |
| 396、菜卷 …… (189) | 423、酱拌豆腐 …… (203) |
| 397、甜酸丸子 …… (189) | 424、葱油豆腐泥 … (203) |
| 398、美味核桃仁 … (190) | 425、腌豆腐 …… (204) |
| 399、五香花生 …… (190) | 426、油盐豆腐 …… (204) |
| 400、三色蛋卷片 … (191) | 427、拌绿豆芽 …… (204) |
| 401、密汁干尖 …… (192) | 428、姜油扁豆 …… (205) |
| 402、甜酱毛豆子 … (192) | 429、葱油扁豆 …… (205) |
| 403、炆西红柿 …… (193) | |

- 430、清拌豆角 …… (206)
- 431、麻酱拌豆角 … (206)
- 432、拌西红柿 …… (206)
- 433、拌油菜梗 …… (207)
- 434、凉拌西红柿 … (207)
- 435、麻酱拌菠菜 … (208)
- 436、清拌黄瓜片 … (208)
- 437、拌蒿子杆 …… (208)
- 438、拌盐菜花 …… (209)
- 439、凉拌西瓜皮 … (209)
- 440、糖醋小萝卜 … (209)
- 441、糖醋黄瓜 …… (210)
- 442、酸辣藕片 …… (210)
- 443、糖醋藕片 …… (211)
- 444、榨菜末拌豆腐 (211)
- 445、花生米拌豆腐干 (211)
- 446、油菜叶拌豆丝 (212)
- 447、黄瓜拌粉丝 … (212)
- 448、什锦粉丝 …… (213)
- 449、油吃莴笋 …… (214)
- 450、油吃黄瓜条 … (214)
- 451、油吃白菜心 … (215)
- 452、油吃荸荠片 … (215)
- 453、油吃洋白菜 … (216)
- 454、油吃茄子 …… (217)
- 455、土豆丸子 …… (217)
- 456、清拌三丝 …… (218)
- 457、金钩拌菠菜 … (218)
- 458、干煸苦瓜小
辣椒 …… (219)
- 459、花仁拌熏干 … (219)
- 460、拔丝肉 …… (219)
- 461、拔丝丸子 …… (220)
- 462、水晶鸡 …… (220)
- 463、水晶肉 …… (221)
- 464、水晶虾仁 …… (222)
- 465、鸡丝拉皮 …… (222)

七、汤 类

- 466、家常蛋汤 …… (223)
- 467、木须汤 …… (223)
- 468、肉片榨菜汤 … (224)
- 469、翡翠白玉汤 … (224)
- 470、酸辣汤 …… (225)
- 471、氽丸子汤 …… (225)
- 472、丝瓜瘦肉汤 … (225)
- 473、海米冬瓜汤 … (226)
- 474、火腿冬瓜汤 … (226)
- 475、白菜氽丸子汤 (226)
- 476、白菜肉丝汤 … (227)
- 477、奶油口蘑汤 … (227)
- 478、氽肝尖汤 …… (227)
- 479、红白汤 …… (228)

- | | |
|----------------------|---------------------|
| 480、神仙白菜汤 ... (228) | 492、片儿汤 (234) |
| 481、玻璃鸡片汤 ... (229) | 493、什锦酸辣汤 ... (235) |
| 482、玻璃鱿鱼汤 ... (229) | 494、肝糕鸽蛋汤 ... (235) |
| 483、口蘑豆腐汤 ... (229) | 495、火腿白菜卷汤 (236) |
| 484、荷包豆腐汤 ... (230) | 496、香菇翅爪汤... (236) |
| 485、肉片氽黄瓜汤 (231) | 497、奶汤素烩..... (237) |
| 486、肉片豆腐汤 ... (231) | 498、鸡肝羹..... (237) |
| 487、萝卜莲锅汤 ... (232) | 499、猪肝羹 (238) |
| 488、蘑菇凤爪汤 ... (232) | 500、什锦水果羹... (238) |
| 489、三鲜鱼丸汤 ... (233) | 附录: |
| 490、砂锅白菜 (233) | 家庭常用的烹调基本 |
| 491、砂锅什锦 (234) | 方法..... (239) |

一、禽 类

1、葱油鸡

原料：光嫩母鸡一只（二斤五两）。

调料：葱四根，葱花一两，生油一两，盐二钱五分，姜二片，姜末三钱，黄酒一两。

做法：（1）光鸡拔去细毛，去内脏，去脚，洗净，揩干水分。用盐将鸡皮，胸膛全部擦匀后，再将葱条、姜片、黄酒放进鸡的腔胸里，黄酒淋在身上，放入大盆里，上笼用旺火蒸约二十分钟可熟，取出冷却后，斩块上盆。鸡汁去掉姜葱后留用。

（2）锅烧热后，放油烧至起青烟时，将葱花，姜末放入煸香，再将鸡汁倒入。烧滚后，烧在鸡上面即成。

2、白鸡

原料：光嫩鸡一只（三斤）。

调料：葱结二钱，姜片三钱，黄酒五钱，麻油三钱。

做法：（1）光鸡退去小毛，洗净，从鸡右胸膛开刀，挖掉五脏，洗净血水，待用。

（2）锅内放清水三斤和葱、姜、黄酒，将鸡放入锅内，浸没鸡全身后烧。待水烧到九成沸时，用小火焖约二十分钟，端下待汤汁冷却，取出鸡。鸡身涂满麻油，斩块装盘即

成。

3、芙蓉鸡片

原料：鸡柳肉二两五。

火腿五钱，冬笋一两、蛋清六两，豆苗尖少许。

调料：盐二钱，料酒四钱，味精一钱，大油二斤（实耗三两），鸡油五钱，葱二分，姜二分，水淀粉一两，鸡汤三两。

做法：

（1）鸡柳肉剔去筋，用刀背砸成泥状，再用刀剁成鸡茸。冬笋切成薄片，火腿切小象眼块，豆苗洗净，葱、姜拍破浸入凉汤内。

（2）将鸡泥加入少许凉汤搅散。继续加汤调成稀糊。加入蛋清、淀粉、盐、味精搅成一体。

（3）用盐、味精、料酒、水淀粉、汤兑成汁。

（4）、锅烧热加入大油、油热时用手勺舀一勺搅好的鸡泥，沿锅周围贴锅倒入。随即用手勺推动锅底，鸡泥即成薄的圆片，捞出。如此将鸡泥弄完为止，倒出油，留下点油，下入冬笋、火腿倒入兑好的汁，汁开下入滑好的鸡片，出锅，撒上豆苗。

4、原汤鸡翅

原料：鸡翅膀一斤二两。水香菇四两，白纸一张。

调料：盐二钱，料酒八钱，葱六钱，姜四钱，味精二钱，胡椒面三分，汤二斤。

做法：

（1）鸡翅从肘部切断，用水烫一下，洗净，择净毛。香菇去根茎，洗净，用开水烫一下。