

# 家庭营养十要

曹宗慧 陈 鹰  
吴 沙 董 静 编著



兵器工业出版社



## 吃 好 午 餐

“早吃好，午吃饱，晚吃少”。这是许多饮食营养学家极力推荐的一种合乎饮食科学的饮食方法，也是大部分长寿者的长寿之道。吃好午餐，对于那些早晨起床后，胡乱的吃一口，或者根本就没有时间吃早点，就匆匆赶去上班、上学的职工和学生来说，更加具有非常重要的实际意义。

按照人们的饮食习惯及自身饮食生物钟的节律，一天之中，每个成年人需要进餐三次，小孩和老人可增加一至两次。午餐就是人在一天活动中中间的那一次进餐，它是至关重要的。因为，一般成年人和上学的学生，早上吃的早餐，经过一上午的吸收和人体活动的消耗，到接近中午12点钟时，都会有饥饿感，有急需进餐的要求。因此，为了有更充沛的精力来完成午后的工作和学习，一顿口味鲜美，荤素搭配合理，简便宜行的午餐，对于每个家庭来说，特别是对于每个家庭主妇来说都是不可缺少的。过去人们强调午餐没有时间，因而，菜肴主食的烹制粗制滥造，口味单一，营养搭配不合理，这确实给不少的双职工家庭带来许多的烦恼。

我们从事饮食工作多年，也是双职工，对于每日午餐的安排也是颇费脑筋。午餐与早餐和晚餐不同。在品种上，它要求既要有饭也要有菜，还要有稀有干；在原料上，它要求既要有荤菜也要有素菜；在口味上，它要求既要甜咸，也要有酸辣，还有鲜嫩；在营养上，它要求既有热量的补充，也要有各种营养素的摄取。并且还要根据季节的变化，原料的上市期来搭配出应时到节的食谱。为此我们经过长期的实践，搜集、整理，选编了这本适合家庭的快速午餐食谱。

16592-13

两菜一汤的套餐，是本书的一个突出的特点，在两个菜中，必须原料不同、有荤有素，烹调方法有所不同，口味上有变化，以适应人们对菜品口味的多种要求。另外还选择了一种与这两个菜相配套的汤和主食。例如：“炒合菜，炸板鱼，黄瓜鸡片汤”配以“大饼”或“荷叶饼”、“炒合菜”是以素菜为主，口味鲜嫩、清香，而“炸板鱼”是重油、重味，油炸后外脆酥的荤菜，这两种菜都适合佐饼食之，再配上“黄瓜鸡片汤”，确实是一顿美味可口的午餐。

随着城市改革开放，经济的繁荣和生活节奏的加快，人们不愿在吃饭上耗费更多的时间，因此，简便、快速也是选择菜谱的重要条件之一，所以我们在设计配餐时，每餐的制作时间，一般不会超过20分钟。我们愿这本《家庭快速午餐》为您午餐的口味更加鲜美；营养搭配更加合理；时间更加节省，做出我们的一点贡献。

编者

1991年11月15日

## 目 录

### 一、菜肴部分

肉丝炒酸菜粉	( 1 )
烧肥肠	( 1 )
鸡蛋豆腐汤	( 2 )
面筋炒青菜	( 2 )
烹带鱼	( 3 )
肉丝黄豆汤	( 4 )
猪肉炒豆角	( 4 )
咖喱牛肉	( 5 )
冬瓜汤	( 5 )
炝拌莲菜	( 5 )
软炸里脊	( 6 )
细粉丸子汤	( 7 )
肉丝炒榨菜	( 7 )
红烧鲤鱼	( 8 )
白菜豆腐汤	( 9 )
炝青白蛇	( 9 )
元宝肉片	( 10 )
萝卜连锅汤	( 10 )
糖醋排骨	( 11 )
鸡油菜心	( 11 )
榨菜鸡蛋汤	( 12 )
炒合菜	( 12 )
炸板鱼	( 13 )

黄瓜鸡片汤	( 14 )
炒豆腐	( 14 )
醋溜羊肉片	( 15 )
蔬菜牛肉汤	( 15 )
韭菜头炒蛤仁	( 16 )
糖醋圆白菜	( 16 )
蛋花汤	( 17 )
炸八块	( 17 )
烧什锦	( 18 )
雪笋鲫鱼汤	( 18 )
芫爆鸭肠	( 19 )
香菇瓢菜	( 20 )
清汤虾丸	( 20 )
家常熬鲤鱼	( 21 )
海米白菜	( 22 )
三丝紫菜汤	( 22 )
豆瓣鲫鱼	( 22 )
奶油菜花	( 23 )
圆白菜汤	( 24 )
炸珍肝	( 24 )
香椿炒鸡蛋	( 25 )
笋丝肉片汤	( 25 )
炸板里脊	( 26 )
韭菜炒鸡蛋	( 26 )
肉丝榨菜汤	( 27 )
家常黄鱼	( 27 )
扒白菜	( 28 )

家常蛋汤	( 29 )
酱汁鱼	( 29 )
四喜丸子	( 30 )
青萝卜汤	( 30 )
鱼香腰花	( 31 )
冬笋炒鸭片	( 31 )
枸杞肉片汤	( 32 )
肉丝鸡蛋炒蒜薹	( 32 )
红烧带鱼	( 33 )
虾干菠菜汤	( 34 )
西湖醋鱼	( 34 )
青椒里脊丝	( 35 )
鸡丝莼菜汤	( 35 )
葱爆黑鱼卷	( 36 )
咖喱油菜花	( 36 )
家常余汤	( 37 )
虾仁豆腐	( 38 )
油淋仔鸡	( 38 )
菜心肉丸汤	( 39 )
茴香鸭掌	( 39 )
如意蛋卷	( 40 )
冬菜丸子汤	( 40 )
肉丝炒酸菜	( 41 )
煎熬刀鱼	( 41 )
珍珠豆腐汤	( 42 )
鸡丝炒茄子	( 43 )
清蒸鳊鱼	( 43 )

鸡茸豆花汤	( 44 )
荷包青椒	( 45 )
炒凤尾虾	( 45 )
腰花汤	( 46 )
烩海参鲜蘑	( 46 )
清炒鳝糊	( 47 )
酸辣汤	( 48 )
丝瓜豆腐	( 48 )
炒肚片	( 49 )
开洋笋汤	( 49 )
赛螃蟹	( 49 )
春韭炒肉丝	( 50 )
紫菜黄瓜片汤	( 50 )
烧面筋球	( 51 )
烩肉丝冬笋	( 51 )
三鲜鱼丸汤	( 52 )
炸板鸡	( 52 )
肉片焖豆角	( 53 )
冬菜汤	( 53 )
鸡蛋煎排骨	( 54 )
肉片菜花	( 54 )
干贝汤	( 55 )
青菜鸡片	( 55 )
海米烧菜花	( 56 )
海带丝汤	( 56 )
樱桃肉	( 57 )
炒茭白	( 57 )

浓香蛋汤	( 58 )
炸熘丸子	( 58 )
肉丝煸豆角	( 59 )
西红柿鱼肉汤	( 59 )
南煎丸子	( 60 )
油渣煸菠菜	( 61 )
凤尾笋汤	( 61 )
锅塌里脊	( 62 )
干烧冬笋	( 62 )
烤麸汤	( 63 )
辣子肉丁	( 63 )
菌油豆腐	( 64 )
冬菇苋菜汤	( 65 )
油爆里脊丁	( 65 )
海米炒芹菜	( 66 )
炖菜核	( 66 )
肉片烧茄子	( 67 )
腊肠炒油菜	( 68 )
砂锅菜芯汤	( 68 )
虎眼丸子	( 69 )
西红柿炒土豆	( 70 )
五丝豆腐汤	( 70 )
肉丝炒苦瓜	( 71 )
香菜炒土豆	( 71 )
海米冬瓜汤	( 72 )
素烧茄子	( 72 )
清炒肉丝	( 73 )

鲫鱼豆腐汤	( 73 )
咖喱肉片	( 74 )
芙蓉豆腐	( 74 )
明月银耳汤	( 75 )
炸藕盒	( 76 )
芝麻鸡片	( 76 )
发菜鸡丝汤	( 77 )
口蘑烧扁豆	( 78 )
回锅肉	( 78 )
三片汤	( 79 )
过油肉	( 79 )
素烧面筋	( 80 )
丝瓜鲫鱼汤	( 80 )
滑炒里脊片	( 81 )
炒土豆丝	( 82 )
三丝银鱼汤	( 82 )
炒木樨肉	( 83 )
烧煎豆腐	( 83 )
小虾竹笋汤	( 84 )
辣子炒心花	( 84 )
叉烧炒蛋	( 85 )
冬瓜荷叶汤	( 86 )
蕃茄虾仁	( 86 )
红烧肚块	( 87 )
绍兴汤	( 87 )
瓜姜鱼片	( 88 )
火腿丝炒豆苗	( 88 )

鲜陈草菇汤	( 89 )
炒素什锦	( 89 )
鱼香炒鸡蛋	( 90 )
肉丝汤	( 90 )
醋熘鱼片	( 91 )
茭白炒鸡蛋	( 91 )
咸肉洋葱汤	( 92 )
栗子烧白菜	( 92 )
干煎黄鱼	( 93 )
鸡片余汤	( 93 )
宫保鸡丁	( 94 )
芹菜炒鸡蛋	( 95 )
羊肉萝卜片汤	( 95 )
油爆鸡丁	( 96 )
西红柿炒鸡蛋	( 96 )
醋椒三片汤	( 97 )
炒生鸡丝	( 97 )
火腿烧盖兰	( 98 )
木耳肉片汤	( 98 )
鱼香茄子	( 99 )
肉丝炒掐菜	( 100 )
杂拌汤	( 100 )
烧熬大肠	( 101 )
水炒鸡蛋	( 101 )
菠菜豆腐汤	( 102 )
芙蓉菜花	( 102 )
肉丝炒蒜黄	( 103 )

鸡血豆腐汤	( 103 )
肉丝炒雪里蕻	( 104 )
烩素丸子	( 104 )
全丝酸辣汤	( 105 )
炒肉丝拉皮	( 105 )
蒸拌茄泥	( 106 )
肉松蕃茄汤	( 106 )
酸沙鲤鱼	( 107 )
肉丝炒豆角	( 108 )
豆腐汤	( 108 )
豌豆炒肉末	( 109 )
绍子炸细粉	( 109 )
豆腐参汤	( 110 )
扒肥肠	( 110 )
干烧豆腐	( 111 )
木樨白条鱼汤	( 112 )
清炒面鱼	( 112 )
酱爆茄子	( 113 )
龙井鸡片汤	( 113 )
鱼香菜苔	( 114 )
炒蕃茄虾仁	( 114 )
菠萝鸡片汤	( 115 )
炒肝尖	( 115 )
肉丝炒蒜薹	( 116 )
榨菜豆腐汤	( 117 )
炒虾仁	( 117 )
香菇炒板栗	( 118 )

酸辣豆腐汤	( 118 )
焦熘萝卜	( 119 )
木耳炒肉片	( 119 )
酸辣鸡丝汤	( 120 )
炒面筋丝	( 120 )
软炸虾仁	( 121 )
冬菜鸭肝汤	( 122 )
清炒虾仁	( 122 )
青椒炒黄瓜	( 123 )
榆钱蛋汤	( 123 )
榨菜炒肉丝	( 124 )
茄汁鸭腿	( 124 )
三丝泡菜汤	( 125 )
炒鳝糊	( 155 )
腊肉炒冬笋	( 126 )
漂浮鱼片汤	( 126 )
烩鸭丝	( 127 )
醋溜圆白菜	( 128 )
紫菜肉片汤	( 128 )
芹菜炒牛肉丝	( 129 )
爆炒鱿鱼卷	( 129 )
鹌鹑蛋鸡丝汤	( 130 )
冬菜炒肉丝	( 130 )
五香带鱼	( 131 )
豆腐皮汤	( 132 )
酸菜炒肉丝	( 132 )
抓炒鱼片	( 133 )

鱼头汤	( 133 )
菜花丸子	( 134 )
牛肉炒粉丝	( 135 )
木樨豆腐汤	( 135 )
蚝油冬瓜	( 136 )
芹黄鱼丝	( 136 )
竹荪豆苗汤	( 137 )
青椒炒里脊丝	( 137 )
火夹鱼片	( 138 )
藕片汤	( 139 )
羊肉片炒葱头	( 139 )
烧海参	( 140 )
三鲜汤	( 141 )
荸荠炒肉丁	( 141 )
银丝牛肉	( 142 )
鸡片莼菜汤	( 142 )
炒全蟹	( 143 )
鸡蛋里脊	( 143 )
清汤鸭掌	( 144 )
滑溜里脊片	( 145 )
生煸豌豆苗	( 145 )
鸭血豆腐汤	( 146 )
清炒肉丝	( 146 )
烧腐竹	( 147 )
酸菜肉末汤	( 147 )
焦熘肥肠	( 148 )
烂糊白菜	( 148 )

酸辣鱿鱼汤	( 149 )
京酱肉丝	( 149 )
拌菠菜	( 150 )
黄瓜片甩果汤	( 150 )
辣圆白菜	( 151 )
软炸鱼条	( 151 )
虾干萝卜丝汤	( 152 )
醋熘白菜	( 152 )
炸鸡排	( 152 )
淡菜萝卜余鲫鱼	( 153 )
叉烧炒蛋	( 154 )
蚝油鸡片	( 154 )
凤爪冬菇汤	( 155 )
鱼香平菇	( 155 )
干烧绍子鱼	( 156 )
成都蛋汤	( 157 )
家常春笋	( 157 )
麻辣肉片	( 158 )
鲜蕃茄汤	( 158 )
素炒三丁	( 159 )
蛋包虾仁	( 159 )
余肝尖汤	( 160 )
生菜鸡片	( 160 )
莲藕炒肉片	( 161 )
汾香鱼头汤	( 161 )
柠汁煎软鸡	( 162 )
蛋煎生蚝	( 163 )

草菇蛋花汤	( 163 )
烧四素	( 163 )
煎煨鱼块	( 164 )
油豆腐细粉汤	( 165 )
葱花炒鸡蛋	( 165 )
炒鸡丁口蘑	( 165 )
冬菜鸡蛋汤	( 166 )

## 二、主食部分

蒸大米饭	( 167 )
蒸大米小豆饭	( 167 )
蒸二米饭	( 167 )
蒸小米饭	( 167 )
蒸大米绿豆饭	( 168 )
蒸二米小豆饭	( 168 )
蒸果仁大米饭	( 168 )
鸡蛋炒饭	( 168 )
肉丝炒饭	( 169 )
虾仁炒饭	( 169 )
生炒糯米饭	( 170 )
上汤蛋包饭	( 170 )
香味咸鱼肉饼饭	( 171 )
咖喱冬菇鸡饭	( 171 )
芹菜饭	( 172 )
香竹饭	( 172 )
广州米饭	( 173 )
叉烧炒饭	( 173 )
家常烩饭	( 174 )

蘑菇炒饭	( 175 )
四味凉面	( 175 )
鸡丝凉面	( 176 )
三鲜面	( 176 )
炸酱面	( 177 )
麻酱面	( 177 )
三鲜打卤面	( 178 )
家常绍子面	( 179 )
素什锦拌面	( 179 )
榨菜肉丝面	( 180 )
余卤面	( 180 )
红油面	( 181 )
温拌面	( 182 )
担担面	( 182 )
拨鱼儿面	( 183 )
三虾面	( 183 )
开洋葱油面	( 184 )
泰山豆腐面	( 184 )
三丝汤面	( 185 )
三鲜汤面	( 186 )
刀削面	( 186 )
大荷叶饼	( 187 )
小荷叶饼	( 187 )
大饼	( 188 )
家常饼	( 188 )
葱花脂油饼	( 189 )
春饼	( 189 )

景芝三盖饼	( 190 )
富平太后饼	( 190 )
通州饼	( 191 )
发面烧饼	( 191 )
筋饼	( 192 )
芝麻烧饼	( 193 )
白面烧饼	( 193 )
双麻火烧	( 194 )
枣泥锅饼	( 194 )
起酥烧饼	( 195 )
咸酥烧饼	( 195 )
麻酱烧饼	( 196 )
葱花烙饼	( 197 )
烫面葱花饼	( 197 )
烫面豆沙饼	( 198 )
山东硬面馒头	( 198 )
山东高庄馒头	( 199 )
糟发面馒头	( 199 )
山东大馒头	( 199 )
烤馒头	( 200 )
刀切馒头	( 200 )
荷花馒头	( 201 )
大枣馒头	( 201 )
钱面馒头	( 202 )
豆尔馒头	( 202 )
水晶开花馒头	( 203 )
开花馒头	( 203 )