

福建潮州菜点选编

华侨饭店





福建、潮州菜点选编

华 僑 舊 日 店 編

上海科学技术出版社

福建、潮州菜点选编

华侨饭店 编

上海科学技术出版社出版

(上海瑞金二路 450 号)

新华书店上海发行所发行 上海群众印刷厂印刷

开本 850×1156 1/32 印张 10.75 插页 6 字数 266,000

1979 年 7 月第 1 版 1979 年 7 月第 1 次印刷

印数 1—100,000

书号: 15119·2030 定价: 1.75 元

飞燕迎春



白雪鸡



红
白
片
烧
波



笔
套
鱼
册



佛跳墙

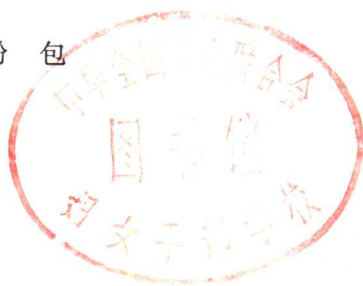


凤穿牡丹

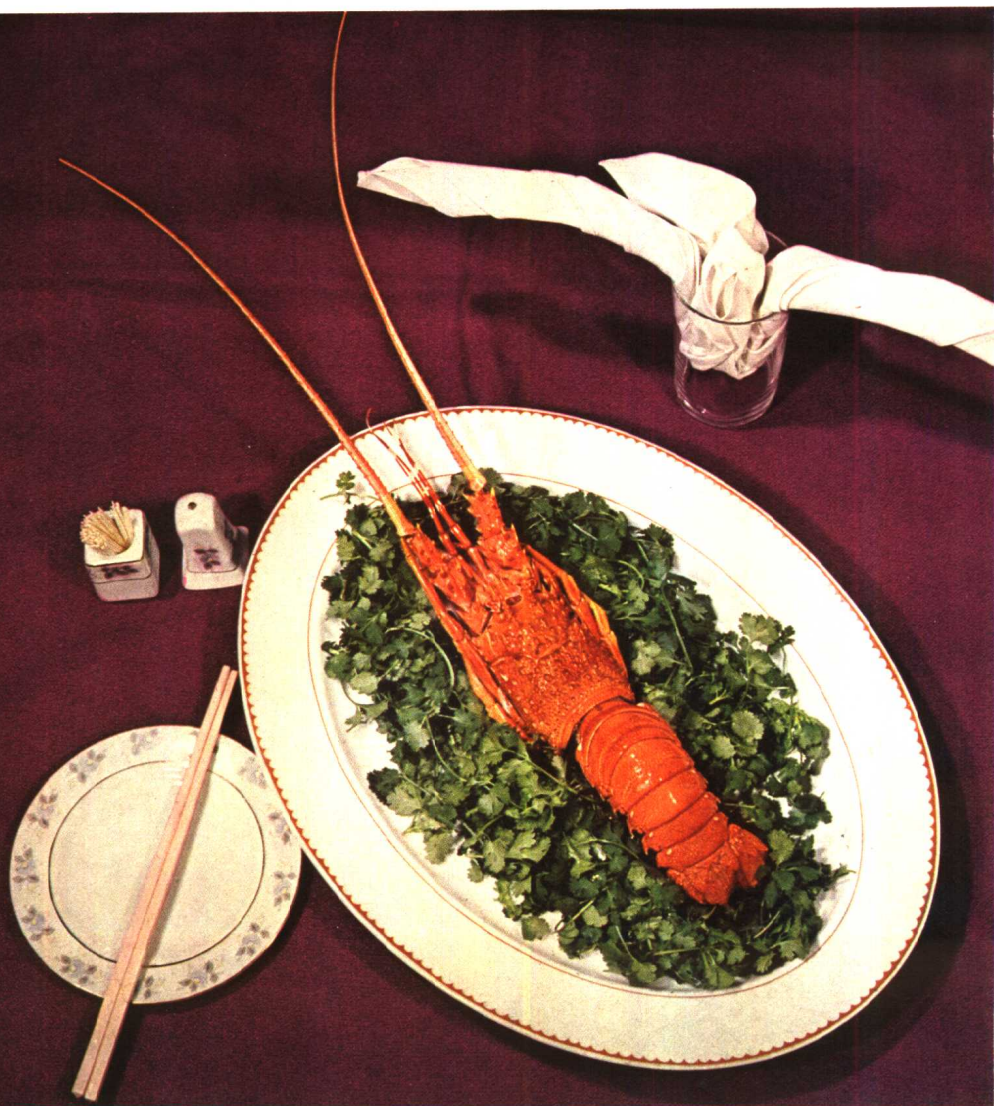


龙 须 线 面 甜 肉 糕

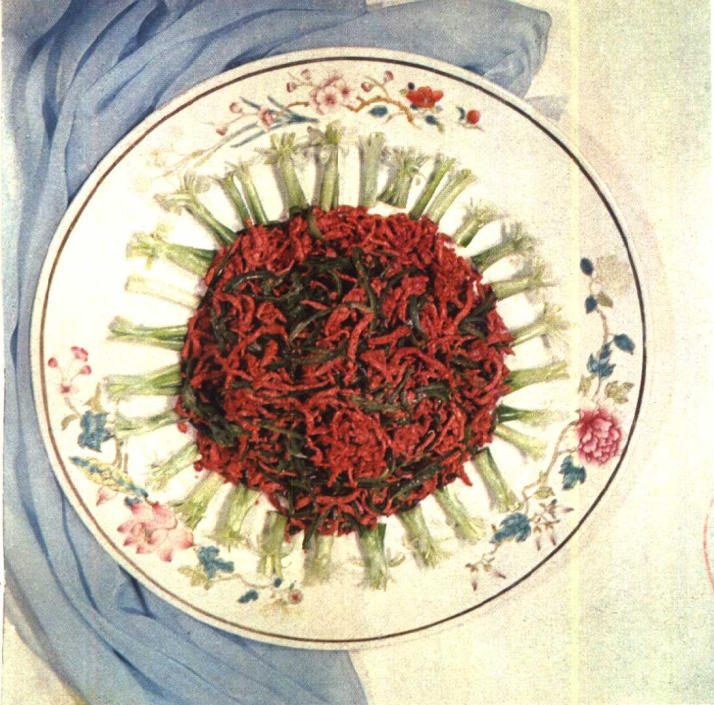
万 花 卷 煎 葛 粉 包



生 炊 龙 虾



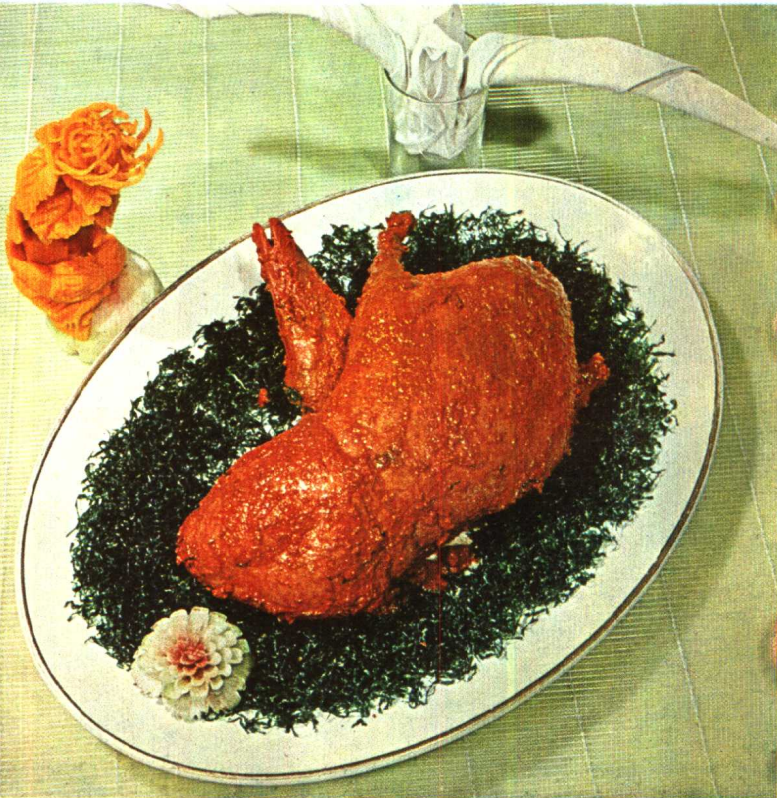
炆
糟
鸡
丝



福
建
鱼
丸
汤



糟
鸭



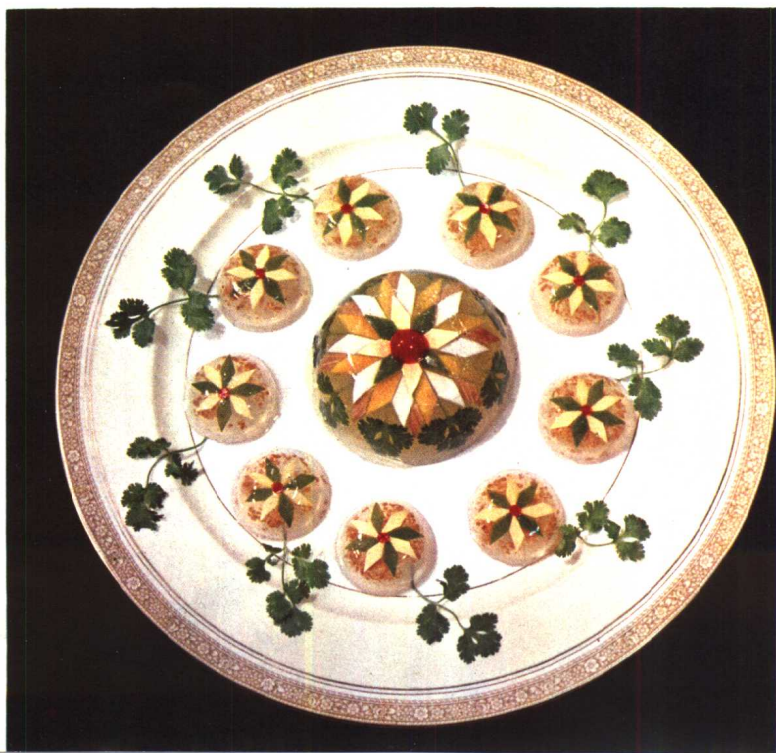
葵
花
汤



芋
芳
金
瓜



凉
冻
金
盅
鸡



全
金
鲤
虾



金
钱
鳝
鱼



太
极
明
虾



肉 糟
松 鸭
卤 闽
豆 生
腐 果





白 炒 响 螺

出版说明

我国的烹调技术历史悠久,具有绚丽多采的民族特色,劳动人民在长期的生产实践中积累了丰富的经验。为了总结和交流我国的烹调技术,特邀请上海锦江饭店、和平饭店、上海大厦、国际饭店、华侨饭店等单位的名厨师整理编写这套“菜点选编”丛书,分为《广东菜点选编》、《四川菜点选编》、《上海菜点选编》、《北京菜点选编》、《淮扬菜点选编》和《福建、潮州菜点选编》等六册,分册出版。

这本《福建、潮州菜点选编》由上海华侨饭店组织王逸美、王思明、林禹、张炙焰、廖汉宝和王申恩六同志编写。在编写过程中,曾经邀请部分同志征求意见,进行补充修改,最后由杨炳祥同志定稿。本书选编福建、潮州菜点四百五十种左右,介绍福建、潮州菜的基本特点和主要烹调技术。书中的彩色照片由中国粮油食品进出口公司上海分公司唐一明、卢鹤庭、徐志宁三同志拍摄。本书可供饭店、菜馆职工,饮食学校师生,以及旅游事业的工作人员参考。

目 录

福 建 菜 点

福建菜的基本特点和主要烹调方法简介(1)

福建沙茶酱制法.....(3)	辣白菜.....(15)
红糟制法.....(4)	贝酥雪菜.....(16)

冷 盆 类

飞燕迎春.....(6)	卤豆腐.....(17)
福州肉松.....(8)	白片羊.....(17)
闽生果.....(8)	风鳗.....(18)
红袍花生.....(9)	蒜酱拌鱿鱼.....(18)
糟鸭.....(9)	凉拌珠蚶.....(19)
芝麻腰片.....(10)	白拌黄螺.....(19)
蒜酱花肚.....(10)	醉蚶.....(20)
枇杷拌鸡.....(11)	香葱魁蛤.....(20)
盐水肫.....(12)	贝酥芥蓝.....(21)
青红酒醉鸡.....(12)	雪片蜆.....(21)
虾油醉黄肝.....(12)	蜆蜆酱醉肉.....(22)
沙茶鱼丝.....(13)	象牙发菜.....(22)
拌金米豆.....(14)	醉蛎生.....(23)
清拌银芽.....(14)	
辣芥菜心.....(14)	
酸梅藕.....(15)	

山 珍 海 味 类

佛跳墙.....(24)
清汤燕窝.....(25)
冰糖燕窝.....(25)