

中国菜谱



中国菜谱

(湖南)

《中国菜谱》编写组

中国财政经济出版社

中国菜谱

(湖南)

《中国菜谱》编写组

*

中国财政经济出版社出版

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

北京印刷二厂印刷

*

787×1092毫米 32开本 10印张 6插页 200,000字

1979年6月第1版 1979年6月北京第1次印刷

印数：1—85,000

统一书号：15166·039 定价：1.20元

编写说明

我国的烹饪技术，历史悠久，经验丰富，具有绚丽多采的民族特色，是我国劳动人民创造的宝贵文化遗产中的一部分。遵照伟大领袖和导师毛主席关于“我们必须继承一切优秀的文学艺术遗产，批判地吸收其中一切有益的东西”的教导精神，我们邀请各地有实际操作经验的厨师和专业人员，集体编写了这套《中国菜谱》，按地区分册陆续出版，主要供饮食行业职工、烹饪技术学校师生以及其他有关方面的同志参考。

这套菜谱整理的菜肴烹饪方法，都是各地搜集推荐的。其中既有深受广大群众喜爱的传统菜，也有建国以来涌现的创新菜。对于用料、制法和特点基本相同的菜品，一般不重复编入。

本辑是由湖南省饮食行业部分厨师和专业干部共同整理编写的。

由于我们的水平有限，希望读者对书中的缺点错误给予批评指正。

《中国菜谱》编写组

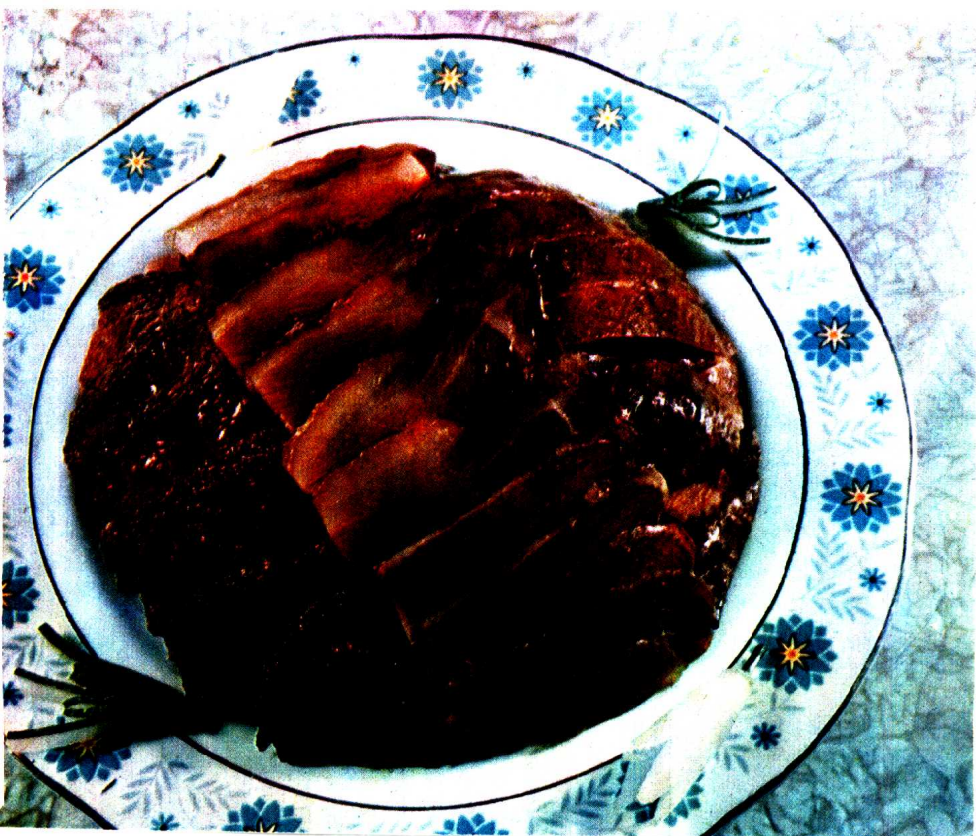


东 安 鸡 (见150页)



花 菇 煨 鸡 (见161页)

腊味合蒸 (见 21 页)





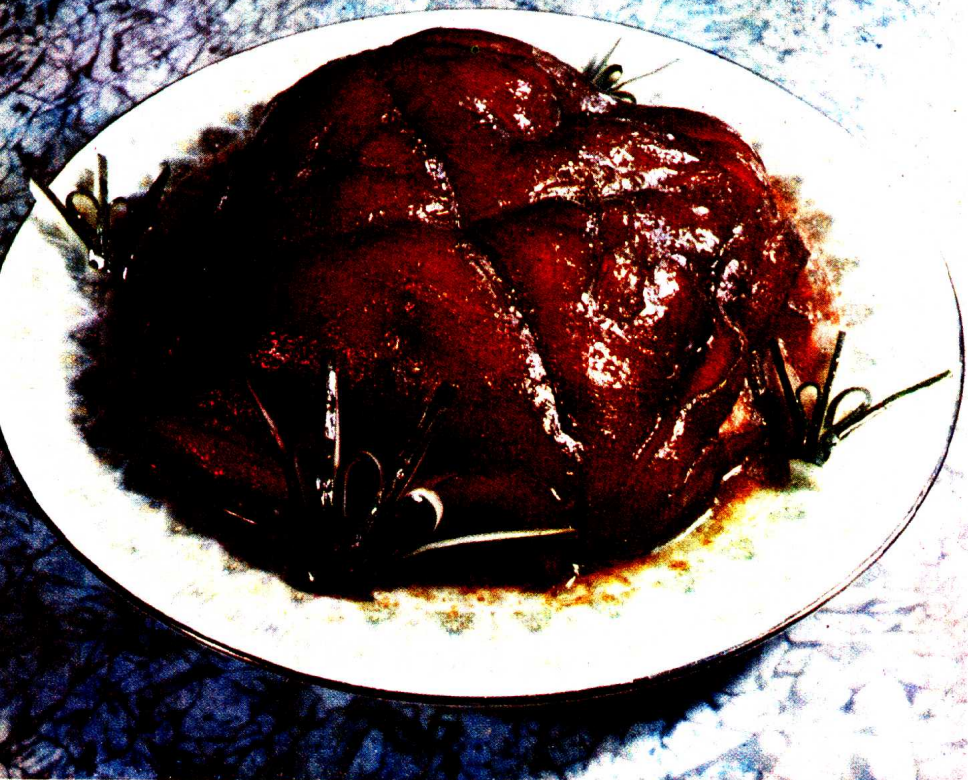
麻辣子鸡 (见158页)

干贝烩丝瓜 (见263页)



清汤柴把鸭 (见187页)





红煨方肉(见10页)

红椒酿肉 (见 20 页)





花菇无黄蛋 (见198页)





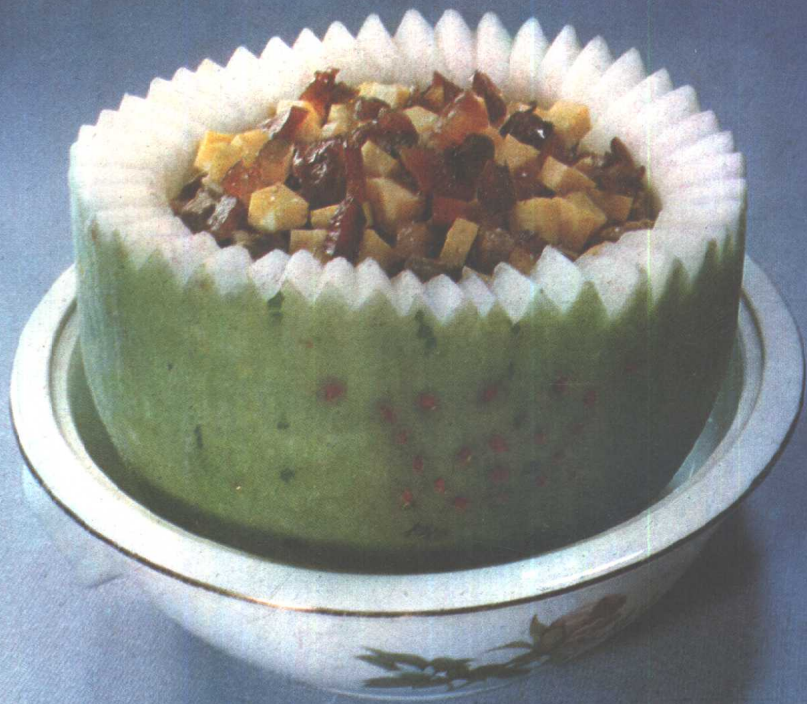
酸辣笔筒鱿鱼 (见123页)

发丝百页 (见56页)



面包火夹鱼片 (见 73 页)





八宝冬瓜盅 (见242页)

鸳鸯鲤 (见79页)



冰糖湘莲 (见220页)

拔丝枣泥羊尾 (见 23 页)



目 录

概述.....(1)

肉 菜 类

一、走油豆豉扣肉.....(5)
二、荷叶粉蒸肉.....(6)
三、焦盐肘子.....(7)
四、玻璃肘子.....(9)
五、红煨方肉.....(10)
六、花生米肉丁.....(12)
七、雪花里脊丝.....(13)
八、糖醋里脊.....(14)
九、焦炸肉带饼.....(16)
十、芥末薄片肉.....(17)
十一、苦瓜酿肉.....(18)
十二、红椒酿肉.....(20)
十三、腊味合蒸.....(21)
十四、藜蒿炒腊肉.....(22)
十五、拔丝枣泥羊尾.....(23)
十六、珍珠肉丸.....(24)