

特色 创新菜

董国成 编著

金盾出版社





特色创新菜

董国成 编著



内容提要



这是一本专门介绍菜品改进和创新的菜谱书。全书分为水产品菜、畜肉类、豆制品蔬菜以及凉菜四大类共200例菜品，详细介绍了各例菜品的原料配比、制作方法、制作关键、营养功效及创意由来。本书内容丰富，科学实用，通俗易懂，既适合酒店、餐厅使用，也可供广大家庭参考。

图书在版编目(CIP)数据

特色创新菜/董国成编著. —北京:金盾出版社, 2007. 8
ISBN 978-7-5082-4644-4

I . 特… II . 董… III . 菜谱 IV . TS972. 12

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2007)第 091945 号

金盾出版社出版、总发行

北京太平路 5 号(地铁万寿路站往南)

邮政编码:100036 电话:68214039 83219215

传真:68276683 网址:www.jdcbs.cn

彩色印刷:北京百花彩印有限公司

黑白印刷:北京金盾印刷厂

装订:蓝迪彩色印务有限公司

各地新华书店经销

开本:850×1168 1/32 印张:6.375 彩页:8 字数:148 千字

2007 年 8 月第 1 版第 1 次印刷

印数:1—11000 册 定价:10.00 元

(凡购买金盾出版社的图书,如有缺页、
倒页、脱页者,本社发行部负责调换)

特色创新菜



T
E
S
E
C
H
U
A
N
G
X
I
N



灯笼蛤蜊

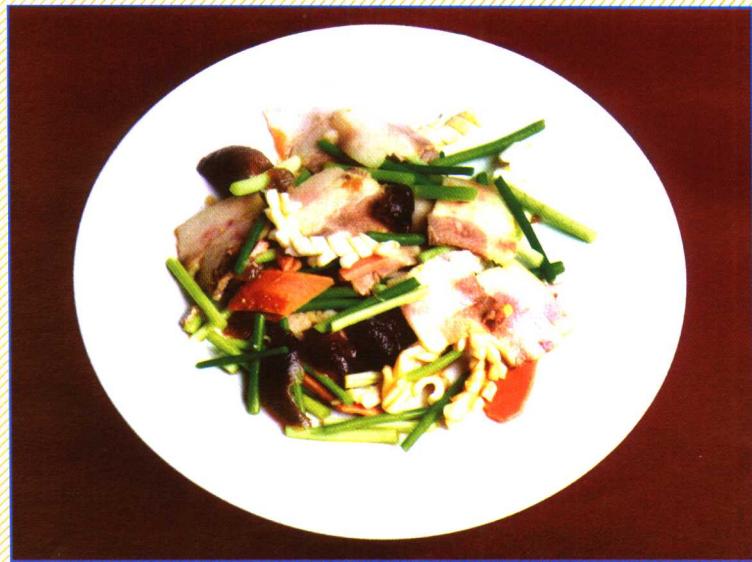
蛋花虾仁





特色创新菜

T E S E C H U A N G X I N C A I



海鲜回锅肉

蛎黄烩三圆



特色創新菜



T S E C H U A N G X I N C A I



肉香比管鱼

鮑汁干锅鱼





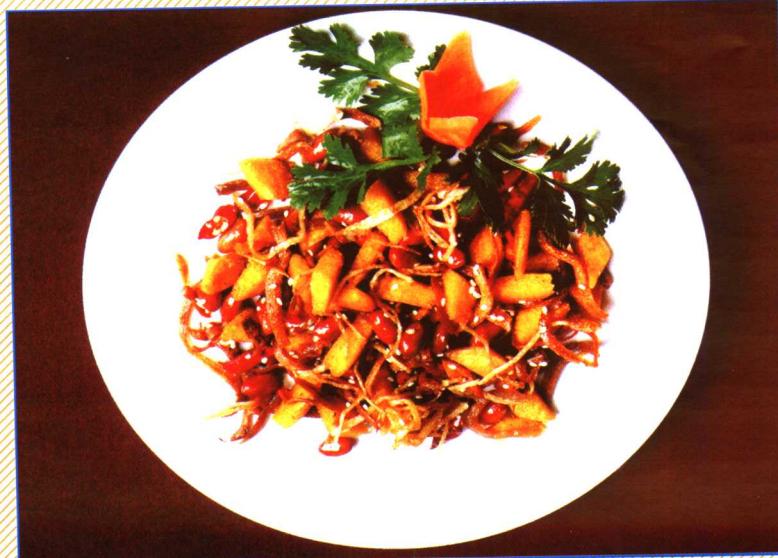
特色创新菜

T
E
S
E
C
H
U
A
N
G
X
I
N
C
A
I



糖蒜烧青鱼

满口脆





新式干肉丝

特色肚丝





特色创新菜

TESECHUANGXINCAI



松香百合牛柳

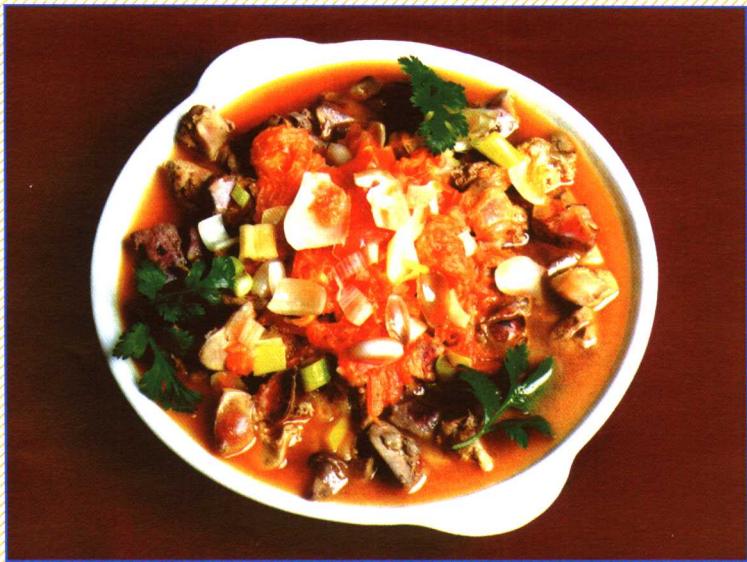
盐香羊肚



特色創 新菜



T
E
S
E
C
H
U
A
N
G
X
I
N
C
A
I



番茄百合浸鸡肝

素炒三丝





特色創 新菜

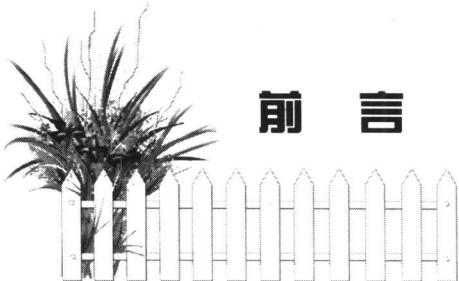
T E S E C H U A N G X I N C A I



特色翠竹刀魚

九味比管魚





前　言

随着人民生活水平的不断提高，人们对日常饮食的要求也越来越高，大家已不再满足于品尝传统菜品，而是越来越追求风味与口味的变化，注重烹调技术的创新和改进，希望菜品既有营养，又有特色，并能吃出健康，延年益寿。

为了适应餐饮业日新月异的发展趋势，有多年烹饪工作经验的作者，对传统菜品的色、香、味、形进行了适当的改进和创新，精心编写了《特色创新菜》一书，奉献给各界朋友。

本书介绍了以水产品菜为主，畜肉菜、豆制品菜和蔬菜为辅的创新菜品 200 例，详细讲解了菜品的制作方法和需要注意的关键问题，简单介绍了原料配比及营养功效，并在创意由来部分讲述了每道菜品的改进过程和创意灵感。最后还介绍了几种特色酱汁的调制。

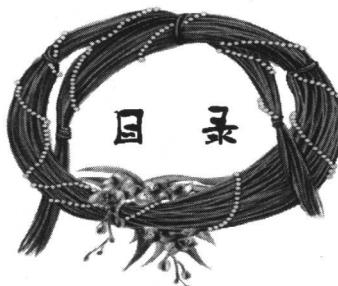
本书内容丰富，图文并茂，通俗易懂，既适合酒店、餐厅使用，也可供广大家庭参考。由于作者水平有限，书中不足之处在所难免，敬请广大读者批评指正。

编　者

2007 年 5 月



目 录

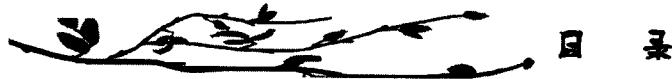


水产品菜类

- | | |
|--------------|--------------|
| 海陆三鲜/(1) | 福果山药虾仁/(14) |
| 树鸡鲜鱿/(2) | 蛋花虾仁/(15) |
| 麻花鱿鱼环/(3) | 豆苗炒虾仁/(16) |
| 袈裟鱿鱼拼金饼/(4) | 奶香金粒焗蛎虾/(16) |
| 铁板鱿鱼牙/(5) | 孜然河虾/(17) |
| 蜇头爆鱿鱼/(5) | 海鲜香芋泥/(18) |
| 鲜奶煨蛤蜊/(6) | 海鲜豆腐丸/(19) |
| 风味蛤蜊/(7) | 风味海鲜酱黄花/(20) |
| 灯笼蛤蜊/(8) | 海鲜回锅肉/(21) |
| 蛤蜊荠菜黄金饼/(9) | 雪花海鲜/(22) |
| 茭白扇贝柱/(9) | 海鲜千刀肉/(23) |
| 腰果虾干/(10) | 海鲜茄条/(24) |
| 莲藕鲜虾/(11) | 海鲜松香豆腐/(25) |
| 肉蓉雪菜爆虾仁/(12) | 蛎黄烩三圆/(26) |
| 渔家腊肉爆虾仁/(13) | 鸭黄焗蛎黄/(27) |

特色创新菜

- 
- 花蛤焖八带/(28)
 - 龙爪八带/(28)
 - 白灼八带/(29)
 - 米笋海肠/(30)
 - 肉末海肠/(31)
 - 吉祥蜇头/(32)
 - 蒿香凤尾/(33)
 - 黄焖武昌鱼/(33)
 - 石烹鲴鱼/(34)
 - 鲍汁焗带鱼/(35)
 - 肉香比管鱼/(36)
 - 鲍汁干锅鱼/(37)
 - 川北水煮鱼/(38)
 - 鲅鱼时蔬/(39)
 - 新式烧鲈鱼/(40)
 - 酸菜老板鱼/(41)
 - 糖蒜烧青鱼/(42)
 - 阿根廷炒鱼皮/(43)
 - 平锅煎吃鱼/(44)
 - 孜然羊排鱼/(45)
 - 干贝啤酒鱼头/(46)
 - 胶东风味鱼头/(47)
 - 金蒜鱼丁/(48)
 - 白果炒鱼丁/(49)
 - 开心小鲍/(50)
 - 芙蓉珍珠墨鱼仔/(51)
 - 宫廷焖鲶鱼/(51)
 - 老厨干丝鱼/(52)
 - 错焖鲫鱼/(53)
 - 酱爆泥鳅/(54)
 - 山药炒螺片/(55)
 - 香芒烩螺片/(56)
 - 椒香田螺/(57)
 - 脆椒鳝段/(58)
 - 金针脆鳝/(59)
 - 干煸鳗鲡/(60)
 - 金葱爆三鲜/(61)
 - 三鲜珍珠菌/(62)
 - 三鲜烩双耳/(63)
 - 碧绿三鲜/(64)
 - 岛上一锅烩/(65)
 - 渔家一锅鲜/(66)
 - 果香八珍/(67)
 - 彩椒沙丁/(68)
 - 海味小炒/(68)
 - 渔家小炒/(69)
 - 金牌小炒/(70)
 - 海派小炒皇/(71)
 - 满口脆/(72)
 - 一生相伴/(73)
 - 琵琶戏银珠/(74)
 - 韩国风情/(75)
 - 胶东爆三脆/(76)
 - 八鲜烩羊肉/(77)



目 录

竹报平安/(78)

全家富贵/(79)

多彩人生/(80)

五福临门/(81)

风水玉米/(82)

鸭黄焗双味/(83)

吉祥四宝/(84)

长寿四宝/(85)

畜肉菜类

家常辣肉/(86)

新式干肉丝/(87)

特色五花/(88)

瓠香白肉/(89)

天宝余白肉/(90)

庄稼炖排骨/(91)

海鲜酱大排/(91)

飘香小排/(92)

千金腰花/(93)

腰香四溢/(94)

水煮三脆/(95)

风味大肠/(96)

酱香大肠/(97)

酸菜肥肠黄金煲/(97)

蒜香米粒板栗烧肥肠/(98)

金花山椒爆猪肺/(99)

金菇煲猪肺/(100)

海皇猪杂锅/(101)

台州肚片/(102)

特色肚丝/(102)

乡村爆腊肉/(103)

松香百合牛柳/(104)

沂蒙牛柳/(105)

桃花牛腩煲/(106)

山椒牛肚王/(107)

农夫小肥牛/(108)

羊肉百合红枣煲/(109)

春饼羊肉酥/(110)

枸杞山药爆羊肉/(111)

新疆小炒/(111)

醇香麻辣羊骨/(112)

鸽子山药煲羊排/(113)

万里飘香羊排饼/(114)

草原煨羊杂/(115)

蜜香羊肚/(116)

竹香爆肚片/(117)

特色创新菜

- 潮州肚片/(118)
- 芫爆羊肝/(119)
- 驰名兔腿/(119)
- 绿色心情/(120)
- 肉蓉银牙木耳/(121)
- 瑞雪兆丰年/(122)
- 凤梨烩双鸡/(123)
- 农家烧鸡块/(124)
- 川味米粒鸡/(125)
- 胶东地锅蛤蜊鸡/(126)

- 双椒煸翅中/(127)
- 翠竹鸡柳/(128)
- 薯香板栗扣鸡柳/(129)
- 番茄百合浸鸡肝/(130)
- 荷塘飘香/(130)
- 全家团圆/(131)
- 喜迎 2008/(132)
- 酱爆鸭脯/(133)
- 干锅鹌鹑/(134)

豆制品蔬菜类

- 广式海鲜豆腐/(136)
- 虾酱玉子豆腐/(137)
- 泰式烧豆腐/(138)
- 金菇煲血豆腐/(138)
- 枸杞山药/(140)
- 甜酥山药/(140)
- 双果烩山药/(141)
- 沪式瓜夹/(142)
- 黑土地大丰收/(143)
- 罗宋炖菜/(144)
- 常香秋风/(145)
- 冬菇肉片扒菜花/(146)

- 铁板凉皮/(147)
- 腰果双脆/(148)
- 香烙冬瓜饼/(148)
- 相思苦/(149)
- 巧夫酿鸽蛋/(150)
- 老少平安/(151)
- 五彩小炒/(152)
- 清爽小炒/(153)
- 家乡小炒/(154)
- 农夫小炒/(154)
- 家常小炒/(155)
- 皮蛋三鲜/(156)