

中國名菜精華

CHINESE DELICACIES

中國名菜精華

策 劃：吳錦銳 沈 云 曾協泰
主 編：劉 傑

撰 文：劉 傑 李乃君
攝 影：朱玲玲 劉 勇
編 輯：黎承顯
設 計：蔡啓仁／美意設計製作有限公司
製作策劃：劉祿祺

封面題字：啓 功
扉頁題字：楊維湘（魯夫）
插扉題字：翟仕堯 陳文傑 鄭 明 區傑堂 林 信

出 版 者：香港飲食天地出版社
香港北角英皇道499號18字樓
中國財政經濟出版社
北京大佛寺東街8號

發 行 者：萬里機構發行部
香港北角英皇道499號18字樓

製 版 者：Graphic-Technique
香港德輔道中306號3樓

承 印 者：聯藝彩色印刷廠
九龍新蒲崗四美街23號第一座九樓

版權所有・不准翻印
一九九一年三月第一次版
ISBN 962-355-151-7

目次

8 中國菜香飄五洲四海

16 北京菜

- 18 鹿茸三珍
- 19 黃燜魚翅
- 19 清湯燕菜
- 20 蔥燒海參
- 21 蛤蟆鮑魚
- 21 雞茸銀耳
- 22 北京烤鴨
- 22 汽鍋雞
- 23 烤肉
- 24 涮羊肉
- 26 白肉片
- 26 醋椒魚
- 28 燴烏魚蛋
- 28 油燜大蝦
- 29 糟煨茭白
- 30 玉米全燴
- 30 炸羊尾
- 31 鍋塌豆腐
- 32 蜜汁葫蘆
- 33 八生涮鍋

34 上海菜

- 36 生煸草頭
- 38 雞粥燴魚肚
- 38 蝦籽大烏參
- 39 翡翠鱧瓣肉
- 40 蛤蜊氽鯽魚
- 41 新雅滑蝦仁
- 42 串鳳翼
- 42 東風雞腿
- 43 蟹粉排雞腰
- 44 大同烤鴨
- 44 芙蓉鴿鬆
- 45 小紹興雞
- 46 如意鴨卷鮮
- 48 瓜薑魚絲
- 49 紅燒圈子
- 49 原籠粉蒸牛肉
- 50 扣三絲
- 50 植物四寶
- 51 鳳尾萵笋
- 51 蜜汁湘蓮

52 山東菜

- 54 清湯柳葉燕菜
 - 55 白扒魚翅
 - 56 彩雲魚肚
 - 57 原殼鮑魚
 - 57 綉球乾貝
 - 58 扒釀海參
 - 58 蒸扒三絲乾貝
 - 59 雙色魷魚卷
 - 59 魚腹藏羊肉
 - 60 整魚兩吃
 - 62 燒賣烏魚花
 - 62 燻大蝦
 - 63 乾炸赤鱗魚
 - 64 羣蝶戲牡丹
 - 64 雞汁牛蛙籽
 - 65 羅漢麵筋琵琶蝦
 - 66 孔雀開屏
 - 68 奶湯蒲菜
 - 68 拔絲珍珠蘋果
 - 69 清湯全家福
- ### 70 江蘇菜
- 72 蟹黃扒翅
 - 72 糖醋黃河鯉魚
 - 73 松鼠鱖魚
 - 74 清蒸鱔魚
 - 75 爆烏花
 - 76 彭城魚丸
 - 76 翡翠蝦斗
 - 77 梁溪脆鱔
 - 78 蝦仁珊瑚
 - 80 雪花蟹斗
 - 82 芙蓉蜆皮
 - 82 芙蓉海底鬆
 - 83 三套鴨
 - 83 金陵桂花鴨
 - 84 叫化子雞
 - 84 早紅桔酪雞
 - 85 荷葉燻雞
 - 86 清燉蟹粉獅子頭
 - 87 鏡箱豆腐
 - 87 荷花集錦燻

88 浙江菜

- 90 芥菜魚肚
- 90 蒜子魚皮
- 91 綉球銀耳
- 92 東坡肉
- 93 蜜汁火方
- 93 火踵神仙鴨
- 94 西湖醋魚
- 94 三絲敲魚
- 95 寧式鱸絲
- 96 鍋燒鰻
- 96 白鯊扣雞
- 97 清湯魚圓
- 98 蟹釀橙
- 98 三絲拌蛭
- 99 奉化搖蚶
- 100 蘭花春筍
- 101 奉化芋艿頭
- 102 乾炸響鈴
- 103 釀枇杷
- 104 雙喜臨門

106 安徽菜

- 108 砂鍋貢淡魚翅
- 108 玉兔海參
- 109 方臘魚
- 109 櫻桔蛤土蟆
- 110 蓮蓬魚
- 112 葡萄魚
- 112 流星趕月
- 113 鳳尾蝦排
- 113 香炸琵琶蝦
- 114 蟹黃蝦盅
- 114 夾心蝦糕
- 115 蝦籽管筴
- 116 百花朝鳳
- 116 花菇石雞
- 117 老蚌懷珠
- 118 黃山嫩鵲
- 119 問政山笋
- 120 蜜汁紅芋
- 121 朱洪武豆腐
- 122 壽桃豆腐

124 福建菜

- 126 佛跳牆
- 126 荷包魚翅
- 127 芙蓉乾貝
- 127 江東鱸魚嫩薑絲
- 128 菊花鱸魚
- 130 龍身鳳尾蝦
- 130 生煎明蝦
- 131 陵島生蒸龍蝦
- 132 燕子歸巢
- 133 雞湯汆海蚌
- 133 蚩生
- 134 八寶芙蓉蟬
- 134 香露全雞
- 135 香油石鱗腿
- 136 沙茶燜鴨塊
- 137 菊花鴨蛋
- 138 靈芝戀玉蟬
- 139 太極芋泥
- 139 八珍蜂窩豆腐
- 140 綠島百花脯

142 湖南菜

- 144 組庵魚翅
- 145 菊花魷魚
- 145 酸辣筆筒魷魚
- 146 翠竹粉蒸鮑魚
- 148 網油叉燒洞庭桂魚
- 148 開屏柴把桂魚
- 149 銀針雞汁魚片
- 150 芙蓉鯽魚
- 150 子龍脫袍
- 151 葵花蝦餅
- 152 洞庭金龜
- 153 網油酥方
- 153 髮絲百頁
- 154 桃源銅錘雞腿
- 154 麻仁香酥鴨
- 155 水晶鷓鴣蛋
- 156 花菇無黃蛋
- 156 組庵豆腐
- 157 冰糖湘蓮
- 158 拔絲湘蓮

160 廣東菜

- 162 紅燒大羣翅
- 164 片皮乳豬
- 165 滿爨香
- 166 豹狸燴三蛇
- 167 廣州文昌雞
- 168 東江鹽焗雞
- 168 花雕雞
- 169 炊石榴雞
- 169 蠔皇鳳爪
- 170 紅棉嘉積鴨
- 170 煎釀鴨掌
- 171 菊花鱸魚球
- 172 潮州燒雁鵝
- 174 雪耳蟹黃蝦仁
- 174 香芋扣肉
- 175 七彩釀豬肚
- 175 白雲豬手
- 176 原係狗肉
- 176 冬瓜盅
- 177 海南椰子盅

178 四川菜

- 180 菠餃魚肚
- 181 回鍋肉
- 181 毛肚火鍋
- 182 鍋巴肉片
- 184 甜椒肉絲
- 184 魚香肉絲
- 185 原籠玉簪
- 186 四上玻肚
- 186 小籠粉蒸牛肉
- 187 燈影牛肉
- 187 清燉牛尾
- 188 麒麟魚
- 190 砂鍋雅魚
- 190 百花江團
- 191 棒棒雞
- 192 白果燒雞
- 193 樟茶鴨子
- 193 麻婆豆腐
- 194 開水白菜
- 195 九色攢盒

196 附錄

中國名菜精華

CHINESE DELICACIES

75972.1

1003

