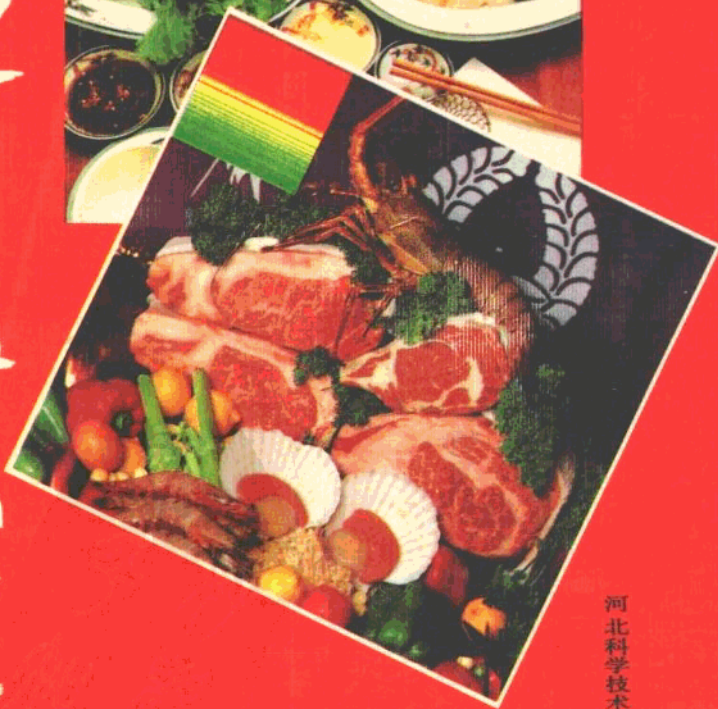


蓝音 迟坐 天丑 双戈



河北科学技术出版社

中国节日菜谱

中国节日菜谱

蓝音 迟尘 天丑 双戈

河北科学技术出版社

内 容 提 要

本书根据中国古老的民间风俗习惯，加之新时代特点，分猪肉、羊肉、牛肉、兔肉、狗肉、杂碎、鸡、鸭、鹅、鱼、虾、海鲜、蛋、蔬菜、豆腐、果菜、干货、汤等18类，汇编了378个特供节日选用的菜谱。古今结合，既保持了节日的传统风格，又在其中增添了新意。每个菜都从原料的选择、用量、制作方法及成品特点等方面作了详细说明，特别对肉、禽、鱼、虾等进行了重点介绍。这些菜充溢的浓厚的节日气息，是家庭节日烹调的好帮手。

《中国节日菜谱》定会给万户千家送去新的欢乐。

中 国 节 日 菜 谱

蓝青 迟尘 天丑 双戈

河北科学技术出版社出版（石家庄市北马路45号）

河北新华印刷一厂印刷 河北省新华书店发行

787×1092毫米 1/32 9.5印张 4插页 180,000字 1990年8月第2版
1990年8月第2次印刷 印数：10001—34,000 定价：4.50元

ISBN 7-5375-0389-3/TS·23

海

编者的话

世界上有许多许多的节日，有的会带给我们无尽的欢畅，有的满含着可人的温情，还有的，能激起我们期盼了多日的那片刻心醉。

数一数这些节日当中，竟有许多其庆贺方式离不开“吃”，西方的复活节，孩子们要吃兔子糖，埃及惠风节，人们习惯于吃鸡蛋、腌鱼和生菜，美国人过感恩节必吃火鸡，等等。我们中国也有五月端午吃粽子，八月十五吃月饼的风俗。不知你是否有这样的感觉，就是那种节日里特有的情感被你汇入了喷喷的菜香之中，唯有此时，你才会觉得，世上所有的节日都是给你准备的，为你所爱。

清清爽爽，一桌自己烹出的饭菜，一瓶玫瑰色的淡酒，你静坐桌旁，门铃响起，随那叮咚声，迎进的是儿女、爱人或者久念的朋友，他们为你添一束郁金香或一枝黄玫瑰，于是，你们便可以举杯抬箸，轻轻互道一声“节日好”，就象别离时道“珍重”一样，有情。

家里的饭菜是香的，节日里，远行归来的亲人都希望吃上有自家特有味道的饭菜，《中国节日菜谱》会帮助你，它给你的家带来的是安静平和而充满爱意——一个纯粹的家的味道。没有一丝浪漫，有的只是心灵的真实的感应。归来的人看到的是轻烟中实实在在的一个你——一个他们千里之外时

时念起的你，所有的味道——酸、甜、苦、辣、咸都会涌来，满满地盛入一只只细瓷的盘中，你们共品。

《中国节日菜谱》把猪肉、牛肉、羊肉、兔肉、狗肉、杂碎、鸡、鸭、鹅、鱼、虾、海鲜、蛋、蔬菜、豆腐、果菜、干货、汤共十八类原料编汇成菜谱近500个，菜的制法和特点都有极详尽的介绍。薄薄的一册百页的书带给你的是种种节日的气息，春节、端午、情人节或者游子的归期。

谁不会想要家，一个什么味道都不缺的家，一个永远在过节的家。如果你找不到一束深具浪漫意味的鲜花，就找它吧——《中国节日菜谱》，它爱得实实在在。

目 录

• 肥猪拱门 •

猪肉类

烤乳猪	1	酥炸春花卷	15
蒸猪头	3	炸春段	15
米粉蒸肉	4	龙眼烧肉	16
梅国粉蒸肉	5	如意肉卷	17
福禄寿	5	雄叉烧肉	18
环珠扣肉	6	烤扁担肉	18
水晶扣肉	7	挂炉三奇肉	19
香芋夹扣肉	8	蚝油肉柳	20
扣肉	10	腌酱肉	21
卤肉	10	合家团圆	21
茶卤肉	11	干炸丸子	22
旱蒸香辣回锅肉	12	夹心汤元丸子	23
山东酥肉	12	香酥排骨	23
脆皮锅酥肉	13	生炒排骨	24
水煮肉片	14	鱼香全肘	25

• 五 畜 兴 旺 •

羊 肉 类

粉蒸羊肉.....	26	家常羊肉.....	29
酥炸羊腩.....	27	炮羊肉.....	30
炖羊头.....	27	胡萝卜炖羊肉.....	31
扒羊腿.....	28	葱爆羊肉.....	32
汤锅羊肉.....	29	炸羊肉串.....	32

• 五 谷 丰 登 •

牛 肉 类

油泡小牛腿.....	34	煎金钱牛柳.....	40
蚝油牛肉.....	35	芽尖牛肉.....	41
麻辣牛肉.....	35	牛肉焖黄豆.....	42
茄汁挂炉牛肉.....	36	四味牛肉.....	42
甜椒牛肉丝.....	37	五香牛肉.....	44
锦绣牛肉丝.....	37	素烧牛肉.....	44
萝卜牛肉丝.....	38	家常牛肉巴.....	45
家常碎牛肉.....	39	陈皮辣椒牛肉.....	46
芹菜碎牛肉.....	40	熟拌麻辣牛肉.....	46

• 前 程 似 锦 •

兔 肉 类

冬笋炒兔片.....	48	冬菇烩兔丝.....	49
怪味兔丝.....	49	鱼香兔丝.....	50

红白兔丝.....	50	黄焖兔肉圆.....	55
油泡兔子球.....	51	皮冻兔排骨.....	55
宫保兔丁.....	52	火锅涮兔肉.....	56
凉拌兔肉丁.....	53	香烤银丝兔.....	57
熟笋兔肉片.....	53	桔皮烧兔肉.....	58
美味兔肉块.....	54		

• 衣丰食足 •

狗 肉 类

麒麟脱胎.....	59	凉吃狗肉.....	63
南乳瓦罐狗肉.....	60	红烧狗肉.....	64
发菜炆狗肉.....	61	清炒狗肉丝.....	64
上豉焖狗肉.....	62	滑炒狗肉片.....	65
狗肉火锅.....	62		

• 岁岁平安 •

杂 碎 类

芙蓉杂烩.....	66	拌猪肝菠菜.....	71
奶汤杂烩.....	67	炮肝片.....	72
猪肉瓢肠.....	68	粉皮炖肝.....	72
心嘴青椒.....	68	卤肝、心、肚.....	73
清炸猪肝.....	69	溜腰花.....	74
溜肝尖.....	70	五彩腰花.....	74
酸甜猪肝.....	70	芝麻酱拌腰片.....	75
猪肝卷心菜末.....	71	腰片拌生菜.....	76

炆双脆.....	76	蜜炙云腿.....	83
煎肚仁.....	77	九转大肠.....	83
蒜酱花肚.....	78	烧溜大肠.....	84
盐水肚丝.....	78	干烹肥肠.....	84
金银肴肉.....	79	报春花.....	85
绍纱蹄膀.....	79	皮冻.....	86
红烧猪蹄.....	80	红烧什锦.....	87
虾子蹄筋.....	81	皮肚杂烩.....	87
虫草蹄筋.....	81	爆三样.....	88
云腿金钱肉.....	82		

• 雄 鸡 报 晓 •

鸡 类

百鸟归巢.....	90	醉鸡.....	99
生扣鸳鸯鸡.....	92	清蒸鸡条	101
脆皮糯米鸡.....	93	香菇焖鸡	101
粉蒸鸡.....	94	生炒雏鸡	102
太白鸡.....	94	扒腿鸡	103
鱼香脆皮鸡.....	95	吉庆有余	103
家常姜汁鸡.....	96	白油嫩鸡	104
清蒸元盅鸡.....	96	酥炸鸡	105
黄焖蘑菇鸡.....	97	冻鸡	106
清蒸全鸡.....	97	生扒全鸡	107
白汁全鸡.....	98	冬菇蒸滑鸡	107
芋艿全鸡.....	99	油淋鸡	108

滑鸡菜心	108	拔丝鸡盒	114
白玉鸡脯	109	雪花鸡方	114
风筋龙爪	110	酱鸡胗	115
黄焖鸡块	111	爆鸡胗	116
天麻汽锅鸡	111	炒鸡杂	116
宫保鸡	112	栗子黄焖鸡	117
荷花鸡片	113		

• 广 开 财 路 •

鸭 类

八宝炖全鸭	119	银针金丝鸭	129
燕液八宝鸭	120	菠萝凉拌鸭	130
陈皮炖全鸭	121	龙须菜扒鸭	131
上素扒鸭	122	桔皮焖鸭	131
栗黄锅烧鸭	123	清炖桂花鸭	132
烫油鸭子	124	烧焖板鸭	133
烟熏鸭子	124	双味鸭肝	133
青豆烧鸭	125	无骨板鸭	134
辣味卤鸭	126	鸭肉酱丁	135
旱蒸全鸭	127	葱爆鸭丝	136
香酥全鸭	127	鸭羹	136
带丝全鸭	128	烤鸭	137
姜爆鸭丝	129	蘑菇烩鸭腰	138

• 地 換 新 顏 •

鵝 類

清炖鵝酥	139	胭脂鵝脯	143
梅子脆皮鵝	140	蚝油扒掌翼	144
南乳米沙鵝	140	鵝肝泥子	144
梅子甑鵝	141	鵝肝泥子卷	146
片皮鵝	142	火腿鵝肝泥卷	146

• 吉 庆 有 余 •

魚 類

红烧鲤鱼	148	焗酿桂鱼	160
金毛狮子鱼	149	双鱼伴芙蓉	161
脆皮全鱼	150	麒麟桂鱼	162
五香熏鱼	151	桂鱼卷	163
家常脆皮鱼	152	煎桂鱼	164
干烧绍子鱼	153	比目鱼炖肉	165
五炆草鱼	154	青鱼煎糟	166
软烧糖醋鱼	155	玫瑰鱼扇	167
美味蒸水鱼	155	荔枝带鱼	168
昆仑水鱼	156	芝麻带鱼	168
清蒸鲑鱼	157	煎蒸带鱼	169
砂锅鲜鱼	158	干烧带鱼	170
水晶桂鱼	159	白汁带鱼	170
蟹汁桂鱼	160	豆腐鲫鱼	171

酱糟酥鱼	172	炒青椒生鳝丝	181
香稻蒸鲜鱼	172	皮条鳝鱼	182
麻辣鲫鱼	173	粉蒸鳝鱼	183
怪味鲫鱼	174	芙蓉鳝鱼丝	184
凉粉鲫鱼	175	鞭打绣球	184
红烧大鱼头	175	茭爆乌鱼丝	185
烧青鱼头	176	白汁鱼皮卷	186
烧青鱼下巴	177	白汁鳗菜	187
粉蒸鲜鱼	178	黄焖甲鱼	188
萝卜丝鱼	178	红烧鱼皮	189
酒煎鱼片	180	黄烧鱼皮	190
五彩鱼丝	181	软熘鱼脯	190
浮油鱼片	181		

• 益 寿 延 年 •

虾 类

梅花大虾	192	鸡肝炒虾片	198
抓炒大虾	193	明虾卷	199
白灼对虾	194	香汁龙虾	200
火焰对虾	194	蒸龙虾片	201
醉翁对虾	195	龙虾卷	202
合浦还珠	195	鱼香虾仁	203
蒸明虾	196	清烩虾仁	203
水晶虾球	197	煎虾饼	204
原汁煎虾	198	脆皮虾仁	205

炸虾夹	206	茶叶虾仁	211
双味虾球	206	白玉鲜虾	212
樱桃虾仁	207	糖焗虾	212
姜汁炆虾仁	208	炆虾环	213
炒虾仁	209	鱼戏珠	213
清炒虾仁	209	糖炸油虾	214
稀卤虾仁	210	油爆大虾	215
水炒苜蓿虾仁	211		

• 百 业 俱 兴 •

海 鲜 类

大扒鱼翅	216	家常鱿鱼	227
鲜汁鱼翅	217	清炒鱿鱼	228
炖鱼翅	218	鱿鱼卷	229
蟹黄鱼翅	218	鱿鱼鸡卷	229
鸡丝鱼翅	219	蟹黄大玉	230
烩鱼翅	220	醉蟹	230
绣球鱼翅	220	蟹粉鸡脯	231
鸽蛋大乌参	222	蛤蜊吐舌	231
扒旗参	223	玉兰炒文蛤	232
清炖参	224	冷拌海蜇皮	233
木耳海参	224	白灼海蜇皮	233
烩干贝	225	糖醋海蜇皮	234
扣蒜子干贝	226	绣球海带	235
蒸炖干贝	226		

• 大吉大利 •

蛋 类

鸣油蒸鸡蛋	236	芦笋蛋饼	241
花菇无黄蛋	236	鱼香鸽蛋	242
鱼香蛋	237	莲蓬鸽蛋	242
蛋饺	238	扒全菜	243
嫩蛋	239	拔丝松花蛋	244
蛋卷	240	雪山翡翠	245
番茄滑蛋	241		

• 春拂千野绿 •

蔬 菜 类

一、肉类菜	黄豆烧肉	254
烩白菜三丁	二、素菜	
炸白菜盒	素什锦	255
烧青菜	烧二冬	255
八宝菠菜	田园四宝	256
扒瓢油菜心	鱼香油菜	257
瓢馅青椒	三丝莲花菜	257
八宝柿椒	素过油肉	258
煎瓢黄瓜	酱油茄子	259
烧瓢菜花	鱼香黄瓜	259
茄夹子	拔丝莲藕	260
肉饼藕	冷片莲藕	261

• 春 来 如 意 •

豆 腐 类

四喜豆腐	262	肉末豆腐	265
红烧豆腐	263	扒豆腐盒	266
麻婆豆腐	263	锅贴豆腐	266
沙锅豆腐	264	豆腐皮酥肉卷	267
锅煽豆腐	265	素烧油豆腐	268

• 岁 月 无 限 好 •

果 菜 类

椒盐白果	269	四喜苹果	272
水果花篮	270	芒果鸡柳	273
甜花蜜果	270	橙子煎猪扒	274
蜜枣猪肉煲粉葛	271	果仁一包蜜	274
冰糖雪梨	271	金色黄桔	275
八宝雪梨	272	拔丝香蕉	276

• 春 花 似 锦 •

干 货 菜 类

炒肉拉皮	277	板栗豆腐	279
粉皮炒肉	277	炒鲜蘑菇	280
炒榛子酱	278	软炸口蘑	280
松仁鸡	279		

• 山 河 添 秀 •

汤 类

雪菜冬笋汤	282	美味青菜汤	287
雪菜肉丝汤	282	虾仁蛋汤	286
莼菜鸡丝汤	283	余空心鱼丸汤	286
莲蓬豌豆汤	283	狗肉汤	287
梨花豆腐汤	284	牛肉汤	287
酸辣汤	285		

肥猪拱门

猪肉类

烤乳猪

原料：活乳猪1只(约9000克)，猪肉丝25克，冬菇丝20克，猪血丝100克，肚丝50克，蛋皮丝50克，酸辣菜200克，千层油饼24只，姜丝10克，红醋5克，胡椒粉20克，汤2000克，淀粉25克，蚝油50克，红腐乳1块，五香粉10克，干酱50克，蒜茸25克，姜葱末25克，精盐65克，白糖55克，味精5克，酱油50克，麻油150克，麦芽糖50克，料酒150克，白醋50克，三色酱50克，葱白段50克，椒盐35克。

制法：

1. 乳猪宰后(血留用)，用沸水烫透，刮净毛，剖腹取出内脏。(猪腰留在腹内)，分别洗净后，将乳猪腹部向上，用刀将脊椎骨两侧的筋骨略划开些，前肋和近腿的厚肉处亦需略划开些，小排骨顺骨一节一节地划开，再将下巴斩开，使猪头可以摊平成板状形。

2. 将红腐乳、五香粉、干酱、蒜茸、姜、葱末、味精、