

家庭特色菜谱



卤·糟·熏·腊·焗·烧



延边人民出版社

家庭特色菜谱

卤·糟·熏·腊·焗·烧

江苏工业学院图书馆
藏书章

延边人民出版社

图书在版编目(CIP)数据

家庭特色菜谱/李光编. — 延吉:延边人民出版社,2000.8

ISBN 7-80648-471-X

I.家… II.李… III.菜谱 IV.TS972.12

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2000)第 41906 号

家庭特色菜谱
卤·糟·熏·腊·焗·烧

主 编:李 光
责任编辑:桂镇教
版式设计:王 岩
责任校对:赖属荣
出 版:延边人民出版社
经 销:各地新华书店
印 刷:长春市东新印刷厂
开 本:850×1168 毫米 1/32
字 数:250 千字
印 张:110
彩 页:120
印 次:2003 年 2 月第 2 次印刷
印 数:3051-5050 册
书 号:ISBN 7-80648-471-X/Z·56

全套定价:150.00 元(每分册:10.00 元)



碧绿莲黄鸭



陈皮老姜水鸭煲

五香鸡块

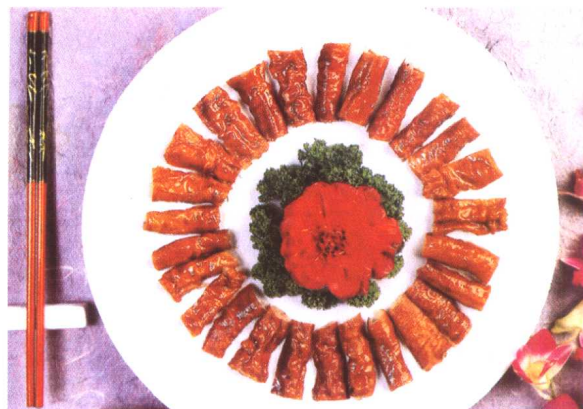


卤蟹





白汁凤爪



脆皮炸大肠



大豆沙拉



姜汁鱼肉卷



大良煎虾饼



豆瓣鸡丁



豆酱炬乳鸽



酱汁肉饼



发菜烤鹅掌



汾酒牛肉



汉堡牛肉饼



葱油鸡



蒜苗炒腊肉



油淋鸡



前 言

我国烹饪技术历史悠久,素负盛誉。八大菜系,各具特色,闻名遐迩。有关烹饪的著述也很多,但多以饮食业为对象,其所需原料和设备要求高,难以适用于广大家庭。如何在现有条件下,既能丰富和改善家庭饮食生活,使家庭菜肴品种多样化,又可使菜肴富于营养、经济实惠呢?这是一个急需解决的问题。为了满足广大人民的需要,我们编写了这套《家庭特色菜谱》丛书。

这套丛书广征博采,涉及内容非常广泛。集全国各地米、面、饭食和菜肴万余种,主要有熟食下水食谱、烘烤食谱、辣味食谱、斋菜、炖菜、酱腌泡菜、广东点心、风味甜食等几十种特色食品的制作方法。每类各成一册,其中不乏全国著名的传统菜、创新菜和风味小吃。

这套丛书语言通俗,易于掌握;取材容易,操作简单,实用性强。适用于广大家庭主妇和饮食业人员参考查阅。相信这套丛书的面世,会对丰富和改善人们的饮食生活具有一定的指导作用。

由于我们的技术水平有限,书中的缺点错误在所难免,恳切希望广大家庭主妇及饮食业同行提出宝贵意见。

目 录

(一)卤制菜肴

- | | |
|--------------|----------|
| 卤鸭(1) | 蜜汁排骨(13) |
| 卤鸭掌翼(1) | 酱炙排骨(13) |
| 卤鹅掌翼(2) | 五香肘子(14) |
| 卤制墨鱼卤猪鼻耳肉(2) | 丁香头肉(14) |
| 卤猪头肉(3) | 酱汁猪爪(15) |
| 卤大肠(3) | 红焖脚圈(15) |
| 卤猪肝(4) | 盐水猪舌(16) |
| 卤猪腰(5) | 香卤猪耳(16) |
| 卤猪肚(5) | 五彩卤肚(17) |
| 卤猪仔脚(6) | 香油白肚(17) |
| 卤牛肉(6) | 麻花肚子(18) |
| 卤牛杂(7) | 卤浸猪肝(19) |
| 卤禾花雀(7) | 卤金银肝(19) |
| 卤水乳鸽(8) | 茴香夹肝(20) |
| 卤蛋(8) | 多味猪心(20) |
| 乳腐汁肉(9) | 红卤彩肠(21) |
| 水晶肴肉(9) | 五香牛肉(21) |
| 胡葱酥肉(10) | 麻辣牛柳(22) |
| 盐水扎肉(11) | 白卤牛肉(23) |
| 果汁里脊(12) | 芥末牛肚(23) |
| 玫瑰叉烧(12) | 椒香牛舌(24) |

红烧牛尾(24)
白切羊肉(25)
香酥羊肉(25)
葱油嫩鸡(26)
香卤油鸡(27)
栗子鸡翅(27)
香酥仔鸡(28)
蒜泥凤爪(28)
琥珀凤爪(29)
陈皮凤翼(29)
金钱鸡腿(30)
盐水白鸭(30)
玫瑰卤鸭(31)
盐水鸭肫(32)
咖喱鸭掌(32)
酱汁卤鹅(33)
香卤鹅膀(33)
麻辣鹅肝(34)
桂皮鹅颈(34)
肉卤鸡蛋(35)
虎皮鸽蛋(35)
香卤鹌鹑蛋(36)
蚝油菜鸽(36)
葡汁鹌鹑(37)
子姜鹌鹑(37)
五香狗肉(38)
辣子狗肉(38)
葱烧兔肉(39)
麻香兔脯(39)

大葱野鸭(40)
卤火鸡腿(40)
葱油田鸡(41)
异香地龙(41)
香卤蜗牛(42)
盐水河虾(42)
乳汁墨鱼(43)
香卤墨鱼(43)
酥香鲫鱼(44)
卤烤子鱼(44)
酱汁瓦块鱼(45)
蜜汁塘里鱼(45)
橘香鱼条(46)
豉汁鱼块(46)
五香鳝片(47)
香酥鳝丝(48)
鸡卤海参(48)
糖醋鱼脯(49)
香葱海螺(49)
香卤淡菜(50)
香酥海带(50)
蜜汁烤麸(51)
兰花豆干(51)
玫瑰香干(52)
鸡汁豆干(52)
香卤素鸡(53)
开洋素肠(53)
葱油腐竹(54)
素烧鸭(54)

- 素烧鹅皮卷(55)
卤素熏鱼(55)
松仁香菇(56)
香油草菇(56)
蘑菇地栗(57)
虾子春笋(57)
笋脯花生(58)
卤水花生(58)
咖喱茭白(59)
卤珍珠笋(59)
凤尾莴笋(60)
油辣菜花(60)
卤水白鸡(61)
香卤仔鸡(61)
酱油嫩鸡(62)
熬锅油鸡(62)
清真卤煮鸡(63)
叉烧肉(64)
腊汁肉(65)
茶卤肉(65)
南味卤肉(66)
银丝卤肉(67)
卤香肠(67)
卤味酥排骨(68)
卤氽蹄(69)
卤水扎蹄(69)
五香扒猪蹄(70)
卤牛蹄膀(71)
葱油卤肚条(71)
五香心舌(72)
卤酥腰(73)
卤猪肝(73)
金银猪肝(74)
卤猪心(75)
卤猪尾(75)
卤肠头(76)
卤猪耳(76)
六月鲜(77)
手抓羊肉(78)
五香羊腱(78)
卤汁腊羊肉(79)
炸卤牛肉(80)
酥卤牛肉(80)
卤牛灌肠(81)
德阳马昌恒卤牛肉及制品(82)
浸卤牛腰(83)
卤汁牛肝(83)
卤牛心(84)
五香兔肉(85)
卤五香兔脯(85)
五香狗肉(86)
卤水青虾(86)
盐味虾片(87)
卤浸草鱼条(88)
五香鳝鱼片(88)
卤汁豆腐(89)
油卤豆腐(89)
卤虎皮豆腐(90)

(二)糟制菜肴

- | | |
|-------------|-------------|
| 糟萝卜(91) | 毛豆仁龙头烤(102) |
| 糟冬笋片(91) | 高邮肉卷(102) |
| 糟腌青鱼(92) | 虾子茭白(103) |
| 糟肉(92) | 冻兔糕(103) |
| 香糟汁蒸鸭肝(93) | 蜜汁烤麸(104) |
| 糟香咸肉(93) | 兰花干(104) |
| 糟香鸭肝(93) | 果汁荔芋冻(105) |
| 糟香汁卤肥鸡(94) | 糟鸡(105) |
| 香糟鸡(94) | 醉糟鸡(106) |
| 香糟汁田鸡(95) | 糟醉鸡片(106) |
| 糟鹅心(95) | 糟炒鸡丝(107) |
| 糟牛蛙(96) | 红糟鸡(108) |
| 糟龙虾(96) | 糟溜三白(108) |
| 糟龙蟹(96) | 香糟嫩鸡(109) |
| 糟花生(97) | 香糟山鸡米(110) |
| 醉排骨(97) | 香糟炒鸡片(110) |
| 醉虾(98) | 糟香鹌鹑(111) |
| 肥肠海苔(98) | 糟香雀片(112) |
| 麻酱鲍片(99) | 糟香乳鸽(112) |
| 椒麻鸡(99) | 香糟冻鸭(113) |
| 香蕉鸡卷(99) | 糟片鸭(114) |
| 高邮笔筒鲜鱿(100) | 香糟蒸鸭(114) |
| 温蟹(100) | 糟腌嫩鸭(115) |
| 蟹糊(101) | 酒酿清蒸鸭(116) |
| 盐水虾(101) | 汽锅香糟鸭(116) |
| 苔条小鱼(101) | 美味糟香鸭(117) |

(三)熏制菜肴

熏笋(118)	熏茶香鸡(120)
熏青豆(118)	熏鲢鱼(121)
熏鸽蛋(119)	熏五香鱼(122)
熏鸭脑(119)	熏肉(122)
熏大明虾(120)	熏香鱼(123)
熏猪肝(120)	熏香鸡(又名太爷鸡)(123)

(四)腊制菜肴

腊肠(124)	腊关刀肉(132)
腊肝(润)肠(124)	腊鸭肝(豉鸭肝)(132)
腊猪肝(125)	腊鸭肝肠(132)
腊猪腰(126)	腊鲜鸭肝(133)
腊肉(126)	净瘦肉腊肠(133)
腊猪头肉(127)	腊乳猪(133)
腊牛肉(127)	腊鸭(134)
腊制风酱鸭(128)	腊鸭肫(135)
腊鸭脚包(129)	腊鸭脚翼(135)
腊肉(129)	腊鸭脚包(135)
腊肠(130)	

(五)焗制菜肴

焗禾花雀(136)	盐焗珍肝(137)
焗鸭脚包(136)	焗鸭(138)
盐焗鸡(137)	生焗排骨(138)