



素菜巧作

李静丹 主编

四川科学技术出版社



李静丹 王明生
沐 微 李 琳 编
赵友松 瑞 露



图书在版编目(CIP)数据

素菜巧作/李静丹编. - 成都:四川科学技术出版社,
1999.8
ISBN 7-5364-4302-1

I . 素… II . 李… III . 素菜 - 菜谱 IV . T8972.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(1999)第 34289 号

素 菜 巧 作

编 者 李静丹 王明生 沐 微
李 琳 赵友松 瑞 麗

责任编辑 侯矶楠

封面设计 韩健勇

版面设计 翁宜民

责任校对 楼 军 叶 战 李承新

责任出版 何明理

出版发行 四川科学技术出版社
成都盐道街 3 号 邮政编码 610012

开 本 787mm × 1092mm 1/32
印张 9.5 字数 201 千

印 刷 彭山彩印厂

版 次 1999 年 7 月成都第一版

印 次 2000 年 3 月第二次印刷

印 数 5 001 ~ 1 0000 册

定 价 11.00 元

ISBN 7-5364-4302-1 /TS•244

■ 版权所有·翻印必究 ■

■ 本书如有缺页、破损、装订错误,请寄回印刷厂调换。

■ 如需购本书,请与本社邮购组联系。

地址/成都市盐道街 3 号

邮政编码/610012



目 录

前 言 1

素菜炒作

红烧素鱼	4
干煸苦瓜	5
木耳烧菜花	6
炒三丝	7
海米烧菜心	8
虾皮炝菜花	8
茄汁菜花	9
鸡油葵菜	10
冬菜苦瓜	10
干煸萝卜丝	11
清蒸平菇	12
椒油炝海带丝	13
炒辣莲白	13
糖醋白菜	14
粉丝烩白菜	15



干烧白菜	16
珊瑚白菜	17
栗子白菜	18
醋熘白菜	19
素烧瓢儿白	19
辣白菜	20
干煸野鸡红	21
烧藕丸	22
烧拌茄子	23
炒茄丝	24
青椒茄泥	25
炸烧茄子	25
酱烧茄子	26
椒盐茄饼	27
韭菜炒鸡蛋	28
韭菜炒绿豆芽	29
炒扁豆	30
干煸四季豆	31
油焖四季豆	32
姜汁四季豆	32
家常四季豆	33
姜汁蕹菜	34
溜藕片	35
干煸豇豆	35
金钩黄瓜	36
炝黄瓜	37
炝油菜	38



素炒油菜薹	38
粉蒸豌豆	39
糖醋韭黄	40
丝瓜烧油条	41
青椒丝瓜	42
红油土豆片	42
鸡汁平菇	43
炝酸菜	44
干煸茭白	45
糖醋鲜藕	45
蘑菇菜头	46
鱼香平菇	47
干煸黄豆芽	48
芽菜鲜笋	49
滚龙丝瓜	49
双色素菜	50
鱼香菜心	51
香酥冬瓜	52
鸡创豆腐	53
素香肠	54
素火腿	55
蒜苗炒豆腐	56
香菇豆腐	57
白油豆腐	58
烩豆腐	59
红白豆腐	60
骨头炖冻豆腐	61



三丁豆腐	62
木须豆腐	62
雪里红烧豆腐	63
番茄豆腐	64
香酥豆腐	65
清蒸豆腐	66
韭菜炒豆干	66
一品豆腐	67
四喜豆腐	68
虾米炒豆腐	69
鸡蛋炒豆腐	70
桃花豆腐	71
炒豆腐脑	72
豆干炒菜脯	73
酸辣干丝	73
青椒炒豆干	74
熏素鸡	75
蒜薹炒五香茶干	76
腐竹拌二鲜	77
黄豆芽炖豆腐	78
烧豆腐皮	79
油菜烧豆腐	80
普酥豆腐	81
八宝豆腐	82
香菇炒豆筋	83
炒豆腐皮	84
红烧腐竹	85



鲜蘑腐竹	86
虾子烧腐竹	87
干煸苦瓜青椒	88
香菇豆角	89
干煸青椒	90
虎皮海椒	91
烧卷心菜	91
酥炸菠菜	92
炝虾子菠菜	93
奶油凤尾莴笋	94
炒莴笋尖	95
炝冬笋	96
黄豆芽炒菠菜	96
炒杂烩	97
干煸青菜	98
鱼香菜花	99
炝土豆丝	100
家常土豆丝	101
干煸苦瓜	102
金钩豇豆	103
蒜泥苋菜	103
鱼香油菜	104
鱼香菜薹	105
炒蕹菜	106
炒黄瓜条	107
家常平菇	108
炒香菇	109



葱油芋头	110
生炒笋尖	110
糖醋藕	111
炒玉兰片	112
青椒玉米	113
芝麻玉球	113
金菊蛋	114
百花蛋卷	115
芙蓉鸡蛋	116
翡翠鸡蛋	117
香葱煎蛋	118
回笼蛋	119
双色蛋卷	120
荷包鸭蛋	122
蛋黄炒胡豆	123
白烧鸽蛋	123
象眼鸽蛋	124

素菜荤作

芹菜炒肉丝	127
碎肉辣菜	127
蒜薹肉丝	128
三鲜腐丝	129
鱼香茄饼	130
百叶炒肉丝	131
蒜薹烧肉	132



肉末炒番茄	133
四季豆炒木须肉	134
鸡油豌豆	135
肉末炒豌豆	136
肉末榨菜炒豌豆	136
肉片烧茄子	137
肉末冬瓜	138
青椒炒肉丁	139
肉片炒苦瓜	140
肉片炒油菜	141
瓢油菜	142
白菜木须	143
肉丝白菜	144
肉末茄子	144
香肠烧菜头	146
肉片烧茄子	147
韭黄肉丝	147
羊肉丝炒土豆	148
肉片焖四季豆	149
两香笋	150
肉片滑溜卷心菜	151
黄瓜肉丁	152
洋葱炒肉丝	153
火腿豌豆	154
雪里红炒肉丝	154
鸡脯小白菜	155
鸡汁儿菜	156



鸡汁瓢黄瓜	157
番茄烩鸡腰	158
香肠烧菜花	159
鱼菇鸡腰	160
芹菜炒牛肉	161
鸡火青豆	162
青椒牛肉丝	163
泡菜肉末	164
蚂蚁上树	164
泡椒黄瓜	165

素菜凉拌

椿芽胡豆	168
拌白菜	168
拌菜心	169
素拌莲花白	170
酸白菜	171
香辣白菜	172
小葱拌土豆丝	173
红油玉米笋	174
葱白拌双耳	174
辣椒拌木耳菜	175
清拌苦瓜丝	176
五彩藕丁	177
凉拌土豆青椒	178
麻辣苤蓝	178



凉拌青笋丝	179
拌辣莴笋	180
糖醋莴笋	181
辣油粉丝海带	182
辣椒粉丝	183
香油豇豆	183
拌红油菜薹	184
拌辣油菜	185
糖醋番茄	186
莴笋拌番茄	187
板蓝根拌莴笋	188
拌侧耳根	189
拌凉粉	189
糖醋葫豆	190
蚕豆泥	191
盐水毛豆	192
五香花生	193
油酥花仁	193
油辣冬笋尖	194
凉拌魔芋	195
凉拌雪魔芋	196
冲 菜	197
凉拌三丝	198
红油泡菜	199
糖醋萝卜丝	199
拌胡萝卜丝	200
海米冬笋	201



金钩黄瓜	201
辣黄瓜条	202
银针萝卜丝	203
凉拌韭菜	204
糖醋黄瓜	205
大蒜黄瓜	205
脆皮黄瓜	206
菠菜拌粉丝	207
凉拌茄子	208
拌茄泥	209
拌菠菜	210
姜汁菠菜	211
辣味菠菜	211
素拌三丁	212
蒜泥豆角	213
芝麻菠菜	214
拌芹菜	214
三丝生菜	215
拌黄瓜丝	216
糖醋嫩姜	217
椒盐豌豆	217
拌平菇	218
酸辣笋瓜	219
醉 筍	220
酸辣蒜薹	220
三丝生菜	221
青椒拌干丝	222



绿豆芽拌腐丝	223
芹菜干丝	224
花生米拌豆干	224
麻辣豆腐皮	225
清拌豆筋	226
芹菜拌豆腐	227
莴笋豆腐	228
香椿豆腐	229
葱油拌豆腐	229
椒油豆腐	230
红油拌豆腐	231
卤豆腐	232
皮蛋豆腐	233
多味银芽	233
小葱拌豆腐	234
香油胡豆	235
香油菜薹	235
桂花土豆	236
泡仔姜	237
泡青菜	238
泡青菜头	238
泡大蒜	239
泡藠头	240

素菜鲜汤

绿叶口蘑汤	242
-------	-----



冬瓜燕清汤	242
竹荪蘑菇汤	243
绿豆冬瓜汤	244
酸菜胡豆汤	245
黄瓜三丝汤	246
丝瓜虾米蛋汤	246
海米冬瓜汤	247
韭黄带丝汤	248
豌豆尖笋羹	249
酸菜开胃汤	250
酸菜粉丝汤	251
菠菜汤	252
土豆番茄汤	253
一清二白汤	253
泡菜豆腐汤	255
黄瓜汤	255
丝瓜汤	256
异味花仁	257
金钩豆芽汤	258
素三鲜汤	259
小白菜汤	260
清汤苦瓜	260
口蘑锅巴汤	261
嫩玉米汤	262
沙锅豆腐	263
清蒸豆腐汤	264
珍珠豆腐汤	265



白菜冻豆腐汤	265
冬苋菜豆腐汤	266
红白豆腐汤	267
豆芽豆腐汤	268
酸辣汤	269
酸辣豆腐汤	270
香菇豆腐汤	271
蘑菇干丝汤	272
连锅汤	273
酸辣豆花汤	274
火腿炖冬瓜	275
番茄皮蛋汤	276
酸味蛋花汤	277
紫菜蛋汤	277
酸菜皮蛋汤	278
酸辣蛋花汤	279
酸辣煎蛋汤	280
番茄煎蛋汤	281
番茄蛋花汤	282
豌豆尖鸡蛋汤	282
丝瓜木耳汤	283



前　　言

民以食为天，这是中国人从几千年前就笃信不疑的真理。

中国饮食文化，源远流长。烹饪技艺，博大精深；菜肴绝活，数不胜数。具体而言，有炸、爆、炒、烩、煨、炖、烤、焯、煸、烧、焖、蒸、酥、煮、汆、卤、熏、醉、腌、泡……或厚重醇浓，或清淡素雅，或麻辣烫兼备，或酸甜咸广集。百肴百味，一菜一格。菜肴讲究色、香、味、形、质、器，美轮美奂，妙趣无穷。

今天，中国人的生活水平正在不断提高，人们感觉最明显的就是每一个家庭的菜篮子越来越充实，餐桌上的菜肴越来越丰盛，普通城乡居民的膳食结构正在向讲究质量、从吃饱到吃好这方面转变。因此，家庭的菜肴也从简单的粗作变为讲求质量和口味的细制。鉴于这一实际需要，也考虑到家庭制作