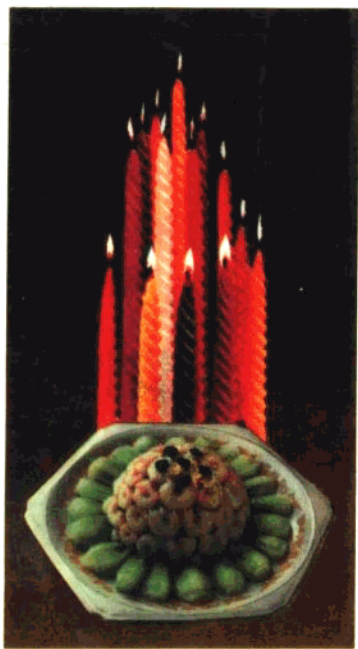
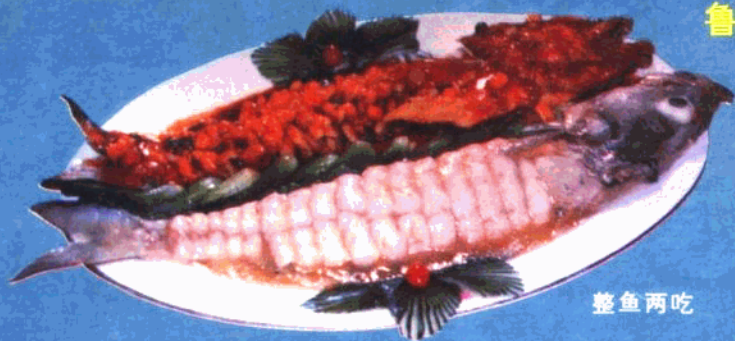




鲁 粤 川 苏

家宴菜

山东科学技术出版社



整鱼两吃



油爆肚头

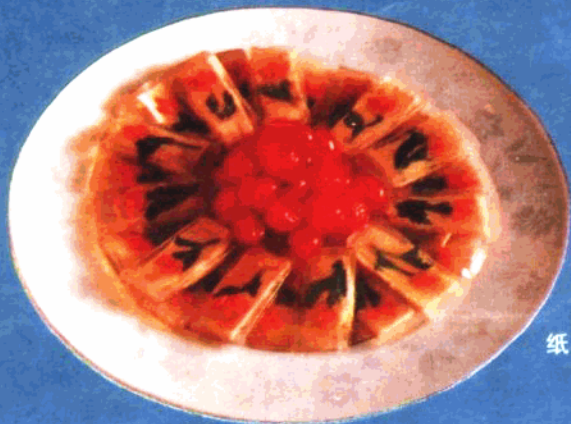


全虾三做

鲁菜



番茄鱼卷



纸包鸡



棒子鱼



各吃原壳鲍鱼

清蒸加吉鱼



芫爆鱿鱼卷



三彩大虾

粤菜

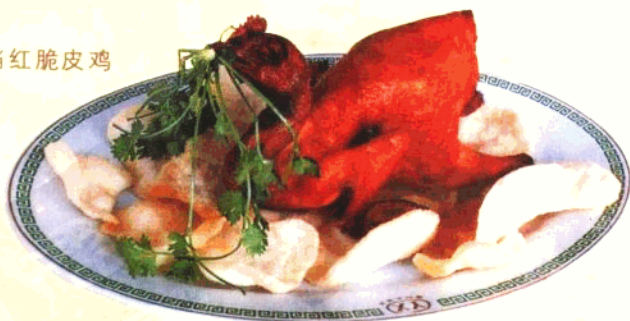
盐焗鸡



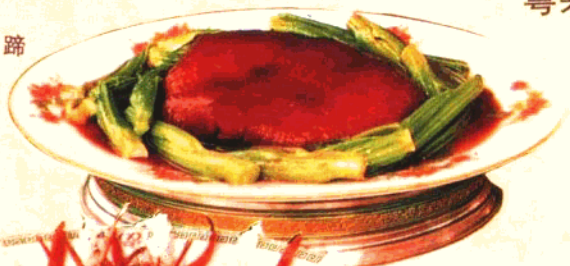
碧绿鸣秋蝉



当红脆皮鸡



圓蹄



白焯蝦



油泡蝦仁



粤菜

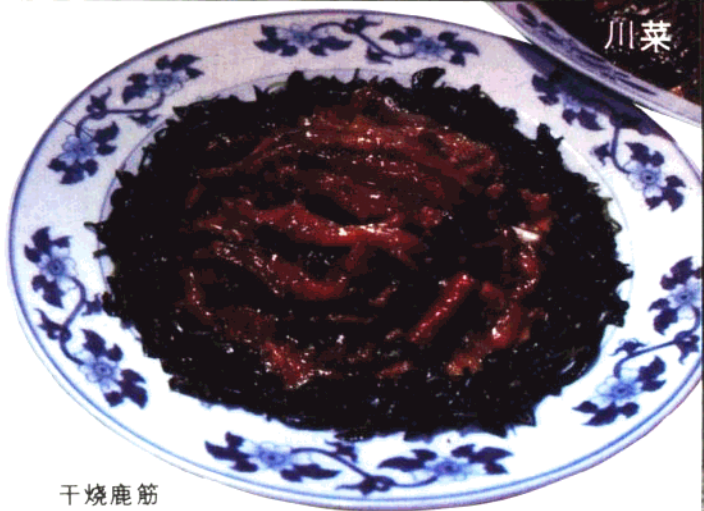


麒麟生鱼

红棉嘉积鸭



广州文昌鸡



干烧鹿筋

鸳鸯海参



川菜



家常海参



口袋豆腐



榨菜肉丝



红烧全鸭

川菜



家常鱼



家常鱿鱼



干烧鱼

苏菜

扇形菜心



白汁元菜



脆鳝



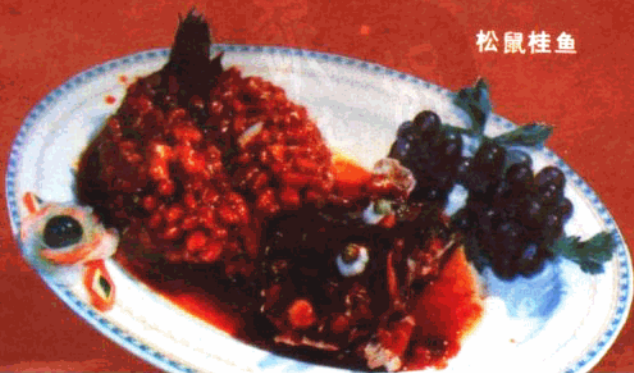
炒鳝糊



虹桥赠珠



早红桔酪鸡



松鼠桂鱼

苏菜



三丝湖鲜



雪花蟹汁

知了白菜



前 言

鲁、粤、川、苏是我国著名的四大菜系，代表了我国东、西、南、北的风味特点。由于各地的物产、烹调方法、饮食习俗不同，因此在进行日常家宴和招待客人家宴中也各有特色。为了丰富每个家庭的节假日生活，指导大家办好家宴，提高烹调技巧，更好地接待亲朋好友，我们编写了《鲁粤川苏家宴菜》一书。

本书集我国四大菜系家宴菜之精萃，以齐鲁、岭南、巴蜀、苏扬为篇题，分别介绍了各菜系家宴菜的历史演变、家宴菜的合理安排、家宴菜的制作、家宴菜的菜单等知识。每篇按冷菜、热菜、甜菜、汤菜分类，选取各菜系家宴菜100种，共400种。本书所选用料市场易购、菜肴便于制作、色香味型俱全，既适合于各类家庭需要，又可作为烹饪专业人员和业余爱好者的参考读物。

我们四人分在四方，都是长期从事烹饪研究的工作者，曾多次合作编著书刊。此次承山东科学技术出版社之邀请，编写了《鲁粤川苏家宴菜》一书。本书在编写中都是各著自篇，最后由张廉明总纂。由于本书篇幅所限，如有选择不当和谬误之处，望读者批评指正。若能从书中有所收获，将是我们最大的欣慰。

本书在编写过程中，承蒙诸多同志搜集材料和支持帮助，在此谨致谢意。

齐鲁篇：孙一魁协助整理了部分菜谱；彩片由姜源等摄

影。

岭南篇：高有忠协助编写了部分菜谱。

巴蜀篇：文仟、皓翎协助整理菜谱；端午、中秋菜单郑显芳提供；除夕菜单王家玉设计；全素席刘建成、曾亚光设计；彩片由周生俊提供。

苏扬篇：刘涛搜集部分菜单及有关菜肴制法；冯祥文搜集鳊鱼宴、淮安家宴菜单及有关菜肴制法。

山东 张廉明 广东 李秀松

四川 熊四智 江苏 邱庞同

一九八七年六月

目 录

齐 鲁 篇

一、鲁菜家宴知识

二、鲁菜制作

(一) 冷 菜

炆腰花..... 7	凉拌海蜇..... 11	麻汁豆角..... 15
五香茶鸡子..... 7	盐水虾..... 12	香椿豆腐..... 16
鸡丝拉皮..... 8	酱汁鱼..... 12	炆芹菜..... 16
水晶肘子..... 9	五香鱼..... 13	珊瑚白菜..... 17
盐水鸡..... 10	罐虾..... 13	水晶藕..... 17
糖醋排骨..... 10	卷煎..... 14	拌里脊丝..... 18
葱椒鸡..... 11	姜拌藕..... 15	

(二) 热 菜

糖醋鲤鱼..... 18	清蒸鱼..... 21	家常熬黄花鱼..... 24
干炸黄花鱼..... 19	醋烹黄花鱼..... 22	棒子鱼..... 24
大烧鱼..... 20	醋椒鱼..... 22	鱼包三丝..... 25
红烧鱼..... 20	炒鱼片..... 23	

干烂鱼卷.....26	芸豆焖肉片.....39	荤素什锦.....51
炒虾仁.....26	锅塌里脊.....39	炒素杂拌.....52
面包虾仁.....27	红烧肉.....40	蟹黄豆腐.....53
烹对虾.....28	金针肉.....40	荤素豆腐.....53
煎烹对虾.....28	粉蒸肉.....41	肉茸豆腐.....54
清炖圆鱼.....29	滑溜里脊.....42	金银豆腐.....54
炒辣子鸡.....29	把子肉.....43	大葱炒豆腐.....55
炸八块.....30	葱爆羊肉.....43	锅塌豆腐.....55
软炸鸡块.....31	炸茄盒.....44	锅塌菠菜.....56
油爆鸡丁.....31	炸藕盒.....44	炸香椿.....57
酱爆鸡丁.....32	镶青铃.....45	醋溜白菜.....57
鸡里爆.....33	炒腰花.....46	红烧茄子.....58
溜鸡雏.....33	炒猪肝.....46	海米炒蒲菜.....58
冬菜鸭子.....34	爆三样.....47	茶干炒芹菜.....59
清蒸鸭子.....35	南煎丸子.....48	海米烧白菜.....59
荷叶鸭子.....35	土豆鸡块.....49	清蒸大蟹.....60
炒肉丝.....36	山东蒸丸.....50	油爆海螺.....60
爆炒肉片.....37	炒木樨肉.....50	葱烧海参.....61
糖醋里脊.....37	炒八宝辣椒.....51	软炸鲜贝.....61
茭爆里脊丝.....38		

第二

(三) 甜 菜

八宝甜饭.....62	拔丝山药.....63	蜜汁山药饼.....64
炒双泥.....63	水晶桃.....64	