



上海天食餐饮管理
有限公司 编著



家庭宴客系列

佳节年夜菜

NEW YEAR'S EVE DINNER



上海科学技术文献出版社

图书在版编目(CIP)数据

佳节年夜菜 / 上海天食餐饮管理有限公司编著 .—上海:上海科学技术文献出版社,2006.6

(家庭宴客系列丛书)

ISBN 7-5439-2882-5

I. 佳… II. 上… III. 菜谱 IV. TS972.12

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 035832 号

责任编辑:高学贤

佳节年夜菜

上海天食餐饮管理有限公司 编著

*

上海科学技术文献出版社出版发行

(上海市武康路2号 邮政编码 200031)

全国新华书店经销

上海崇明县裕安印刷厂印刷

*

开本 889×1194 1/24 印张 3.5

2006年6月第1版 2006年6月第1次印刷

印数:1-5000

ISBN 7-5439-2882-5/T·819

定价:18.00元

<http://www.sstlp.com>

佳节年夜菜



上海天食餐饮管理有限公司 编著



上海科学技术文献出版社

序

家庭宴客系列丛书出版了!本系列是中西合璧,冷热皆有。主推有《味好美西餐》、《居家冷菜》、《爱吃上海菜》、《佳节年夜菜》。

第一本《味好美西餐》有主菜“维也纳猪排”,色拉“大虾色拉”,意大利面“汤奶油蘑菇培根意面”,匹萨“至尊香肠匹萨”,三明治“公司三明治”等38个品种,适合家庭烹饪。在构思时,我们调查过市场,充分了解人们的心理。大多数人反映,去西餐厅吃一顿正宗的西餐较贵,在家里自己烹饪又无处着手。本书主要目的是解决大多数人自己动手做西餐,但又无处着手的烦恼。书中原料都是市场易买到的,操作步骤简捷、明了,只要按照每道菜的步骤做,定能做出一道道美味的西餐。

第二本《居家冷菜》都是精挑细选的,品种多,味形鲜美,制作简便,如“菊花莴笋色拉”、“三文鱼刺身”、“果酱情人果”、“葱油金瓜丝”等。

第三本《爱吃上海菜》,上海菜对于我们上海人来说是最熟悉不过了,但是现在的上海菜汇聚了全国各地的海派菜肴。本书有大家最熟悉的“蟹粉狮子头”、“香甜玉米烙”、“木瓜牛柳”、“火龙果明虾球”等,都是餐厅里的畅销菜。

最后一本《佳节年夜菜》,择选日常生活中最实用的部分。过年过节,亲朋好友来家做客,都可以借助本书的操作方法,做出适合特定环境的菜肴。

家庭宴客系列丛书是上海天食餐饮管理有限公司多位餐饮方面的精英共同编著,其主要目的是满足广大烹饪爱好者对中西餐饮的不断需求,解决人们因饮食而带来的烦恼。本丛书对喜欢烹饪的家庭主妇、主夫、时尚人士能提供很大的帮助;对专业餐饮人士、职业厨师也值得一读。在节假日里,亲朋好友会餐,露一手定能获得满堂彩。

李文杰

编委人员



李文杰

上海天食餐饮管理有限公司技术总监，创办食天网（www.foodsky.com.cn），主要从事中餐烹饪、西餐烹饪、中西式点心、甜品饮料等，研发、制作产品，人员技术培训、开业指导、承包合作等技术服务。作为国家高级点心师，中国烹饪协会会员，上海市烹饪协会会员，首先创办了中华艺术点心技术服务公司（现已改名），曾任多家酒店点心技术顾问，被世界知名星空卫视封为“食神”称号，曾先后十余次在国内外大赛中屡获金奖，出版有《中华艺术点心精粹》、《养生甜品》、食尚休闲系列丛书（四本）、家庭宴客系列丛书（四本）等十几本著作，深受广大烹饪爱好者喜爱。



陈传军

上海天食餐饮管理有限公司中餐技术总监、中式高级烹饪技师、中国烹饪协会会员，擅长海派菜肴及创新菜肴制作。作为《创新休闲菜》、《滋补汤羹》、《居家冷菜》、《佳节年夜菜》编委，作品曾在《四川烹饪》、《东方美食》、《食品与生活》等专业杂志上发表。

目录

P2 序

P3 编委人员

P7  葱姜焗鱼头

P9  五彩碎米鸡

P11  银纸松子肉

P12  龙虾粉丝煲

P15  三丝鸭卷

P16  菠菜虾丝

P19  七彩凤尾虾

P21  果粒溜双鲜

P23  盐酥蟹

P24  黄鱼酥方

P26  三杯鸡

P28  今圆排骨

P31  火腿冬瓜卷

P32  雪丽蛭子

P34  椰香咖喱牛腩

P36  干锅童子鸡

P37  目鱼片菜松

P39  砂锅茄子

P40  泡椒鳝丝

P41  脆皮时蔬球

P42  芝士麦香虾排

P44  蒜汁肉卷芦笋

P46  菌菇鱼面筋

Contents

P48  蟹粉扒茄子

P49  金钗蟹

P50  竹荪伴海棠

P51  翠塘伴白玉

P53  凉瓜牛肉

P54  上汤金针菇

P56  土豆色拉

P58  菌菇烩肉丸

P61  小葱爆牛肉

P62  麻油腰花

P65  红火鱼头

P66  培根炒洋葱

P69  牛油芝士虾

P70  炒虾松

P72  沙律酱烧骨

P74  蛋黄鱼丝

P75  双味虾

P76  巴蜀水晶鱼

P78  鲜百合咕咾虾球

P79  芙蓉鸭舌

P80  金杯松子雀肫

P82  芋艿烧土鸡

P83  蛋黄玉米粒



1



2



3

原料:

大花鲢鱼头1只, 干香菇
6朵, 净水200克, 精制
油500克 (实用50克)

腌鱼料:

黄酒10克, 盐2克, 生粉
30克, 姜2片, 味精2克

调味料:

蜂蜜50克, 洋葱丝30克,
黄油30克, 葱段、姜片、
大蒜适量



葱姜焗鱼头

制作:

- 1.干香菇加水、葱、姜片、蜂蜜上笼蒸约半小时，过滤后去杂物取汤汁待用。
- 2.鱼头洗净斩大块后用干布吸干水分，用腌鱼料拌匀，腌10分钟（图2），再投入七成热油锅中炸至金黄色捞出沥油（图3）。
- 3.黄油、洋葱丝、葱段、姜片、大蒜煸香后铺在烧热的砂锅中。
- 4.将过滤的香菇汁倒入锅中煮开，放入炸好的鱼头翻匀并大火收干汤汁后倒入热砂锅里加盖上桌。

小提示:

鱼头一定要炸得干、香，但不焦，砂锅一定要烧热。



原料:

鸡脯肉250克，锅巴4片，相思条数根，青豆、冬笋、香菇、红椒各适量

腌鸡料:

盐2克，味精2克，生粉10克，蛋清半只，胡椒粉少许

调味料:

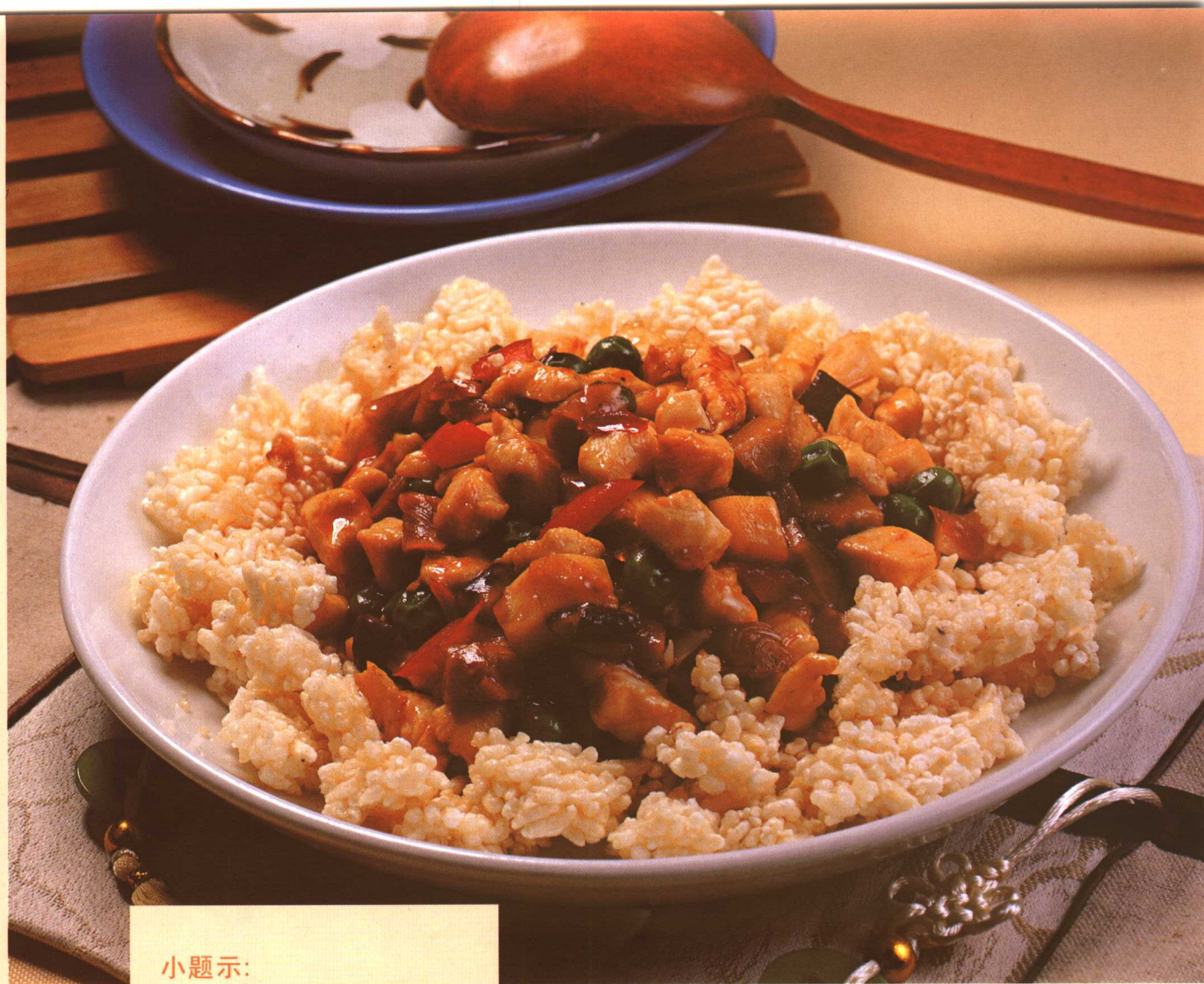
老抽5克，豆瓣酱10克，糖5克，鸡精2克，肉骨汤30克，生粉芡5克，葱花、姜末、蒜末各少许

制作:

1. 鸡脯肉切小丁后加腌鸡料拌匀，腌10分钟（图1）。
2. 锅巴用热油炸泡，冷却后切碎放在盘周围。
3. 红椒去籽切丁，香菇泡软后切丁，冬笋煮熟后切丁（图2）。
4. 锅里加油烧至四成热时下腌好的鸡丁过油至熟后捞出，沥油。
5. 锅里留少许油下葱花、姜末、蒜末煸香，下豆瓣酱煸香，再加老抽、糖、鸡精、肉骨汤烧沸后下鸡丁、红椒丁、香菇丁、冬笋丁、青豆烧1分钟，翻炒后勾生粉芡汁，淋上明油出锅，装在炸好锅巴上即可。



五彩碎米鸡

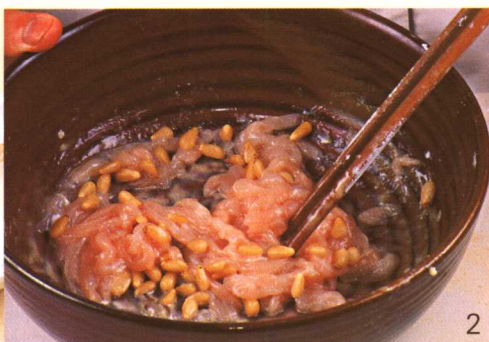


小提示:

炸锅巴时油温要高，
见其涨开后马上捞出，否
则易炸焦。

银纸松子肉





原料:

猪夹心肉300克, 松子30克,
铝箔纸(4x8厘米见方)8张,
虾片适量, 葱、姜各少许

调味料:

老抽5克, 糖3克, 盐2克, 味
精2克, 胡椒粉、五香粉各少许

制作:

1. 猪肉切成细条, 葱、姜拍碎, 放碗中, 加适量水, 挤出葱、姜水, 拌入肉中, 再加入调味料拌匀, 加入松子(图2)。
2. 分别将铝箔纸刷上少许油, 放入适量的肉料包卷成小棒状(图3)。
3. 投入热油中炸约3分钟至肉熟即可, 再炸虾片装饰。

小提示:

将松子肉先用小火低油
温炸熟后, 再包入食用, 口
感更好。



龙虾粉丝煲

原料:

龙虾1只，生粉20克，粉丝2把，香菜、葱、姜各少许

调味料:

(1) 黄酒5克，盐2克，味精2克，胡椒粉0.5克，糖3克，水100克

(2) 老抽5克，蚝油5克，味精2克，水150克



1



2



3

制作:

1. 龙虾洗净后，斩成10块（图1），粉丝用温水泡软，剪短，葱切段。
2. 龙虾粘少许生粉，用热油炸过盛出。
3. 锅中油烧热，将葱、姜煸香，放入龙虾及调味料（1），大火烧开。
4. 煲里用油爆香葱段，淋入调味料（2），放入粉丝煮至中透明（图2），倒入龙虾块及汤汁（图3），以中火再烧1分钟，撒上香菜即可。

小提示:

煮粉丝时要注意掌握好时间，不要过烂。





原料:

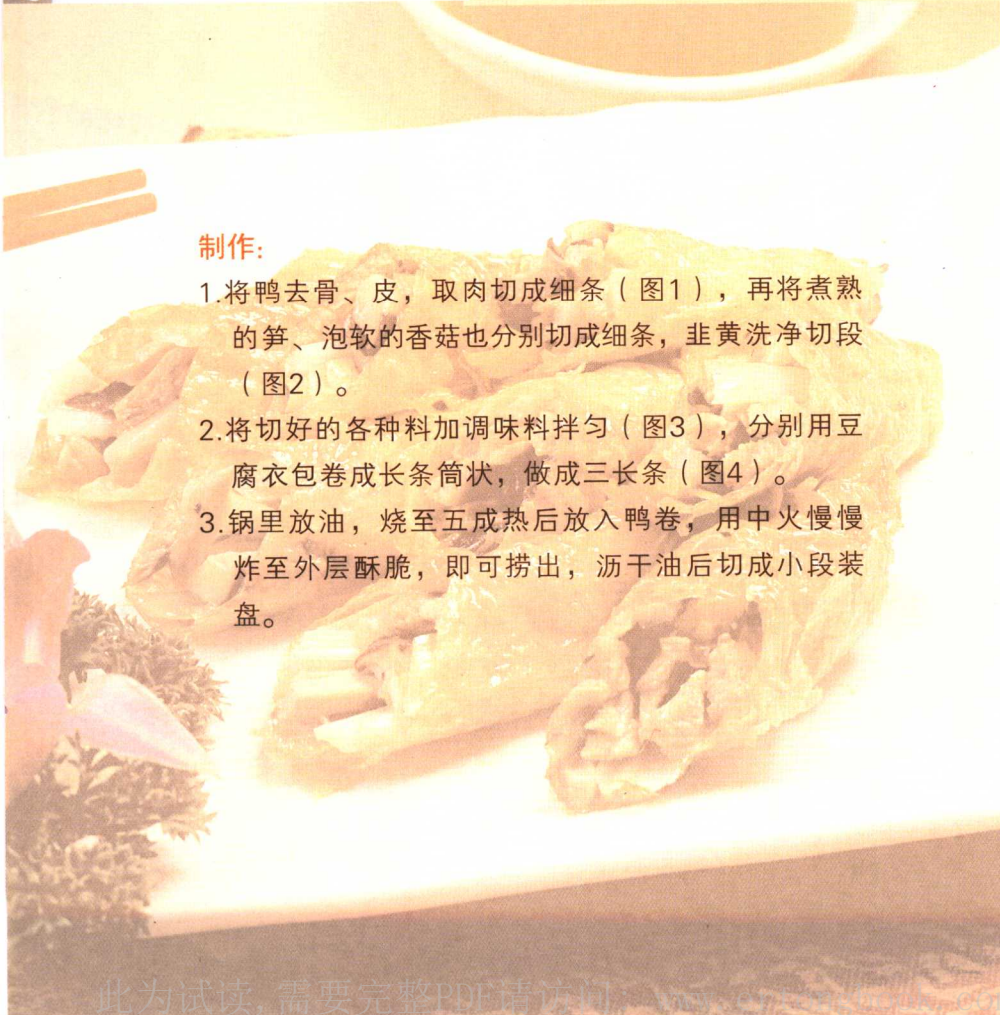
盐水鸭 (或烤鸭) 1/4只, 豆腐衣3张, 冬笋1块, 香菇3朵, 韭黄10根

调味料:

鸡蛋1只, 黄酒5克, 老抽5克, 盐1克, 味精2克, 麻油2克, 胡椒粉0.5克



3

A photograph of a white plate featuring several golden-brown, fried duck rolls. The rolls are cut into segments, revealing a filling of shredded duck meat, bamboo shoots, and mushrooms. The plate is garnished with fresh green herbs and a slice of pink radish. In the background, a pair of wooden chopsticks and a bowl of light-colored soup are partially visible. The overall lighting is warm, highlighting the texture of the fried duck skin.

制作:

- 1.将鸭去骨、皮，取肉切成细条（图1），再将煮熟的笋、泡软的香菇也分别切成细条，韭黄洗净切段（图2）。
- 2.将切好的各种料加调味料拌匀（图3），分别用豆腐衣包卷成长条筒状，做成三长条（图4）。
- 3.锅里放油，烧至五成热后放入鸭卷，用中火慢慢炸至外层酥脆，即可捞出，沥干油后切成小段装盘。

此为试读, 需要完整PDF请访问: www.cnki.net/kuohu/

- 小題示：

包鸭卷时封口粘点蛋液，炸鸭卷时掌握好油温，见炸脆后即马上捞出，时间太长易焦。