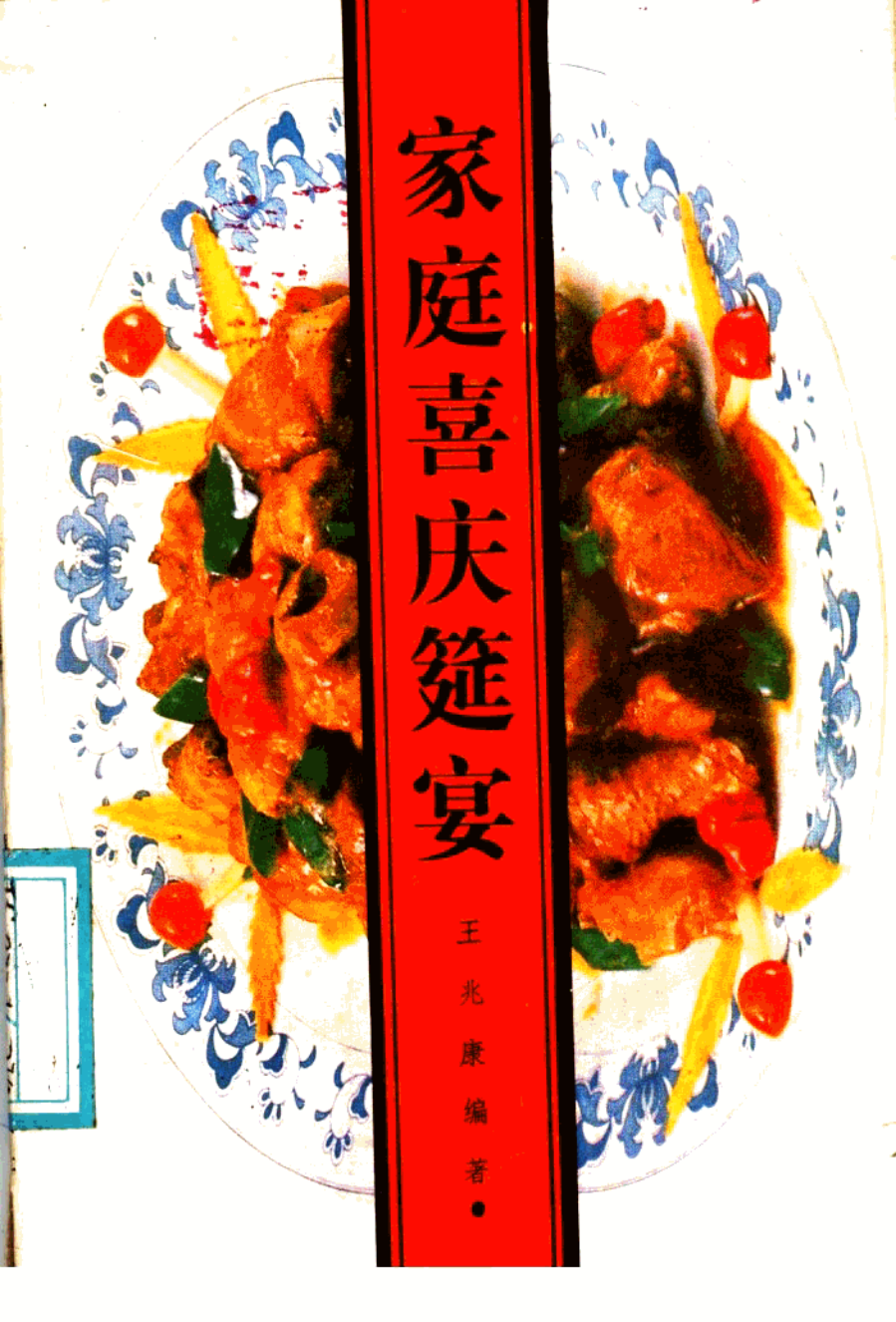


家庭喜庆筵宴

王兆康 编著



前 言

随着人民生活水平的提高，每遇婚庆喜事，亲朋好友前来祝贺，主家设宴酬谢亲友的越来越多，宴席标准也越来越高。但是各地人民生活水平提高的程度不一，特别在农村，对宴席只可量力而行，不可互相攀比，强求高标准。

怎样在节约的原则下，把宴席办得有条不紊、热情周到、丰盛而又不浪费？本书在这方面作了介绍。书中首先介绍了喜庆宴席的一般知识、礼节等注意事宜；接着介绍了干货原料的涨发方法；最后将家庭宴席分为普通家宴、中档家宴、高档家宴三个档次分别叙述，在每个档次中列举了若干种菜肴的加工方法、用料数量。举办宴席的家庭可根据自己的情况来选择应用，这样既可杜绝浪费，又办得丰盛而热烈。本书除可供举办宴席的家庭和厨师使用外，还可作为家庭食谱和业余爱好者使用。

由于作者水平有限，同时对各地风俗习惯了解不多，因此在编写中的片面性和缺点在所难免，敬希读者批评指正。

编 者

一九八七年五月

目 录

一、家庭喜庆宴席的一般知识.....(1)

二、干货原料的涨发方法.....(4)

- | | |
|-------------------|------------------|
| (1)干莲子 (4) | (2)干墨鱼和干鱿鱼 (4) |
| (3)海参 (5) | (4)笋干 (5) |
| (5)玉兰片 (5) | (6)炸肉皮 (6) |
| (7)木耳、香菇、银耳 (6) | (8)猪蹄筋 (6) |

三、冷盘菜谱.....(7)

- | | |
|-------------------|-----------------|
| (1)油辣子鸡 (8) | (2)怪味鸡 (8) |
| (3)烧鸡 (9) | (4)卤味菜 (9) |
| (5)糖醋排骨 (10) | (6)蒜泥白片肉 (10) |
| (7)叉烧肉 (10) | (8)油炸鱼片 (11) |
| (9)酥鲫鱼 (12) | (10)香肠 (12) |
| (11)蒸蛋白、蛋黄 (13) | (12)腐乳肉干 (13) |
| (13)蛋松 (13) | (14)炸鳊鱼 (14) |
| (15)油辣窝笋 (14) | (16)拌香椿 (15) |
| (17)糖醋黄瓜条 (15) | (18)辣黄瓜皮 (15) |
| (19)五香花生米 (16) | (20)凉拌芹菜 (16) |
| (21)金钩拌干丝 (17) | (22)凉拌肚丝 (17) |
| (23)炆包菜 (18) | (24)白斩鸡 (18) |
| (25)银针拌鸡丝 (18) | (26)糖醋藕片 (19) |
| (27)凉拌香菜 (19) | |

四、普通家宴.....(20)

实例之一 (冬季)

- | | |
|---------------|----------------|
| (1)荤杂烩 (20) | (2)炒回锅肉 (21) |
|---------------|----------------|

(3)豆豉辣椒蒸腌鱼(21) (4)炒响萝卜丝(22)

(5)肉丝酸辣汤(22)

实例之二 (夏季)

(1)辣子肉丁(23) (2)豆豉扣肉(23)

(3)红烧鲜鱼(24) (4)煎冬瓜(24)

(5)老姜肉片汤(25)

实例之三 (夏季)

(1)红烧狮子头(25) (2)炒腰花(26)

(3)红烧鳊片(26) (4)蕃茄炒蛋(27)

(5)油煎茄子(27) (6)金钩冬瓜汤(28)

实例之四 (冬季)

(1)蒸腊鱼腊肉(29) (2)卤味下锅(29)

(3)粉炒牛肉丝(29) (4)糖醋鲤鱼(29)

(5)炆绿豆芽(30) (6)清汤冬苕菜(30)

实例之五 (夏、秋季)

(1)红烧鸡块(31) (2)笋炒肉丝(31)

(3)红烧头尾(32) (4)药蒸肚片(32)

(5)酸豆角炒肉泥(33) (6)粉丝菠菜汤(33)

实例之六 (夏、秋季)

(1)宫保肉丁(34) (2)爆三样(34)

(3)葱白熘肉丝(35) (4)清蒸鸡块(35)

(5)黄焖鱼(36) (6)烧嫩丝瓜(36)

(7)炒荤酱丁(37) (8)肉丸粉丝汤(37)

实例之七 (冬、春季)

(1)熘里脊丝(38) (2)炸肥肠(38)

(3)干菜笋烧肉(39) (4)煎鸡蛋(39)

(5)清蒸整鸡(40) (6)干炸鲜鱼(40)

(7)生炒菠菜(41) (8)云耳肉片汤(41)

实例之八 (春季)

- | | |
|--------------|--------------|
| (1)蒜苗炒肉丝(41) | (2)软炸腰花(42) |
| (3)粉蒸排骨(43) | (4)红煨整鸭(43) |
| (5)虎皮肘子(43) | (6)清蒸活鲫鱼(44) |
| (7)醋溜芽白(44) | (8)肉泥豆腐汤(45) |

实例之九 (冬季)

- | | |
|--------------|--------------|
| (1)黄焖肉丸(45) | (2)藜蒿炒腊肉(46) |
| (3)牛肉炖萝卜(46) | (4)麻辣肚丝(47) |
| (5)醋溜子鹅块(47) | (6)豆瓣鲫鱼(48) |
| (7)炒芹菜(48) | (8)黄花肉片汤(49) |

实例之十 (夏季)

- | | |
|-------------|--------------|
| (1)酸辣肉丁(49) | (2)红烧猪大肠(50) |
| (3)粉蒸肉(51) | (4)麻辣牛肚丝(51) |
| (5)红煨鳝段(52) | (6)清蒸鸭块(52) |
| (7)炒茄丝(53) | (8)猪肝菜心汤(53) |

实例之十一 (冬、春季)

- | | |
|---------------|--------------|
| (1)雪菜冬笋肉丝(53) | (2)酱汁肘子(54) |
| (3)清炖羊肉(54) | (4)熘炒鸡鸭杂(55) |
| (5)白菜苔炒腊肉(56) | (6)酒焖全鱼(56) |
| (7)煎整辣椒(57) | (8)榨菜肉丝汤(57) |

实例之十二 (夏季)

- | | |
|--------------|--------------|
| (1)红椒酿肉(58) | (2)墨鱼炖肉(58) |
| (3)蒜泥肚尖丝(59) | (4)生煎小肉饼(60) |
| (5)老姜焖子鸡(60) | (6)豆豉烧鱼段(61) |
| (7)油煎苦瓜(61) | (8)火腿冬瓜汤(62) |

五、中档家宴.....(63)

实例之十三 (夏季)

- | | |
|-------------|--------------|
| (1)五镶拼盘(63) | (2)醋焖鸡三件(63) |
| (3)油爆双脆(64) | (4)菜心肉丸(65) |
| (5)熘炒牛肝(65) | (6)网油蒸鲫鱼(66) |

- | | |
|-----------------|----------------|
| (7) 三鲜冬瓜盅 (67) | (8) 干蒸果饭 (67) |
| (9) 油煎香干块 (68) | (10) 油爆河虾 (68) |
| (11) 余芙蓉蛋汤 (69) | |

实例之十四 (冬季)

- | | |
|-----------------|----------------|
| (1) 七镶拼盘 (69) | (2) 红烧牛蹄筋 (70) |
| (3) 糖醋里脊 (70) | (4) 鱼头豆腐汤 (71) |
| (5) 麻辣兔肉 (72) | (6) 蒸红曲鱼 (72) |
| (7) 冰糖莲子 (73) | (8) 三元蒸鸡 (73) |
| (9) 冬笋炒腊肉 (74) | (10) 麻婆豆腐 (74) |
| (11) 紫菜肉片汤 (75) | |

实例之十五 (春、夏季)

- | | |
|----------------|-----------------|
| (1) 四冷盘 (75) | (2) 附片蒸羊肉 (75) |
| (3) 熠荔枝腰花 (76) | (4) 豌豆炒虾仁 (77) |
| (5) 红煨五花肉 (77) | (6) 蒜瓣烧鱼块 (78) |
| (7) 鲜果银耳汤 (79) | (8) 虫草鸭子 (79) |
| (9) 鱼香茄子 (80) | (10) 莴笋炒肉丝 (80) |
| (11) 三鲜汤 (81) | |

实例之十六 (冬季)

- | | |
|-----------------|-----------------|
| (1) 四冷盘 (81) | (2) 红烧墨鱼 (81) |
| (3) 炸熘排骨 (82) | (4) 香菇烧猪脑髓 (83) |
| (5) 酸辣鸡翅 (83) | (6) 清蒸鳊鱼 (84) |
| (7) 八宝果饭 (84) | (8) 家常火锅 (85) |
| (9) 炒肉末 (86) | (10) 火腿白菜心 (86) |
| (11) 茭瓜牛肉丝 (86) | |

六、高档家宴.....(88)

实例之十七 (冬季)

- | | |
|---------------|---------------|
| (1) 四冷盘 (88) | (2) 灯影牛肉 (88) |
| (3) 韭黄肉丝 (89) | (4) 红烧寒菌 (90) |
| (5) 白鸡下锅 (90) | (6) 酸辣海参 (90) |

- | | |
|--------------------|--------------------|
| (7) 东安子鸡 (91) | (8) 裹烧鸭子 (92) |
| (9) 清蒸甲鱼 (93) | (10) 珍珠烧卖(点心) (94) |
| (11) 冰糖雪梨 (94) | (12) 银鱼火锅 (94) |
| (13) 回锅香肠 (95) | (14) 醋溜包菜 (95) |
| (15) 熘黄菜 (96) | (16) 滑熘兔片 (96) |
| (17) 香蕉一盘(水果) (97) | |

实例之十八 (春季)

- | | |
|---------------------|---------------------|
| (1) 四冷盘 (97) | (2) 发丝牛百页 (97) |
| (3) 鸡汁烩脑髓 (98) | (4) 炒木樨肉 (98) |
| (5) 糖醋白菜 (99) | (6) 锅耙海参 (99) |
| (7) 红煨龟肉 (100) | (8) 油淋肥鸡 (100) |
| (9) 怀胎鲫鱼 (101) | (10) 小笼蒸饺(点心) (102) |
| (11) 琥珀莲心 (102) | (12) 鸡汤鱿鱼片 (103) |
| (13) 干煸牛肉丝 (103) | (14) 芫爆猪心 (103) |
| (15) 春芽烘蛋 (104) | (16) 海米菜心汤 (105) |
| (17) 蜜桔一盘(水果) (105) | |

一、家庭喜庆宴席的一般知识

随着人民生活水平的逐步提高，举办家庭喜庆宴席的越来越多了，而且质量上也在逐步提高。

家庭自办宴席，可以利用自家饲养的家畜、家禽，自家种植的蔬菜，不足部分才从市场上购买，因此经济实惠。

自办宴席不受时间限制，比在餐馆里办要自由得多，主客之间可尽兴畅谈，无拘无束，使宴会显得亲切、融洽，客人满意而来，尽兴而归。因此，自办家庭宴席，在我国广为流行。

但是，怎样才能把宴席办得有条不紊、热情周到、丰盛而又不浪费；还应掌握其中的一些常识。下面逐项向您说明。

第一，确定菜单和宴请人数。确定菜单是指做几道什么菜上席。确定宴请人数是为了安排开多少桌宴席。这两项基本确定了，再看哪些原料自家有，哪些要到市场采购，写出采购清单，按实际需要购买，并适当留有余地，以免浪费。同时按确定的桌数准备餐具、桌、凳、炉火。其它如刀、墩、锅、铲、勺也要准备齐全。为了讲究礼节，防止疏漏，对您准备宴请的客人，寄送铅印烫金请柬，则更为庄重雅致。饮酒可以助兴，这是一般宴席不可缺少的，因此不仅要准备度数高的酒，也要准备一定数量的低度酒，使男女客人都能喝两杯，从而使整个宴席充满愉快的气氛。

第二，采购、保管、制作要讲究清洁卫生。凡干货原料如粉丝、木耳、笋干、香菇、味精、干椒可提前购买，鲜货原料如鸡、鱼、肉类只能在宴席前一天或当天购买，并悬挂在通风

处，防止变质。加工时蔬菜类要先洗后切；鱼类和禽类要保证四净，即毛净、鳞净、膛净、洗净；肉类应先用清水洗净，沥干水再切。砧板必须生熟分开，切生料的砧板绝不能切熟料，例如下酒的冷菜都是不下锅而直接入口的，如果用切生料的砧板切配冷盘，必然造成污染，甚至造成食物中毒，所以直接入口的熟料必须准备专用盛具和砧板。各种餐具在摆桌前都要用开水烫洗。炊事人员也要注意个人卫生，勤洗手、剪指甲，从各个方面防止病从口入。我们强调食品卫生，是精神文明建设的需要，是尊敬客人的表现，在广大群众物质文化水平不断提高的情况下，更要十分重视。

第三，要注意宴请对象的饮食习惯、宗教信仰、年龄大小、职业特点。一般地讲，北方人喜欢咸，江浙地区喜欢甜，山西人喜欢酸，四川、湖南人喜欢辣，老年人喜欢软一点，青年人喜欢硬一点，知识分子喜欢清淡一些，体力劳动者喜欢香气浓一些、油腻重一些，有的不吃猪肉，有的不吃鲮鱼，等等。所以，在宴请客人时，要尽可能地事先了解客人的饮食习惯，做到有的放矢，使客人吃得满意。

第四，要根据季节变化，确定菜肴品种、数量。天气的冷暖，直接影响人们的食欲。夏季，由于气温高，人们不喜欢吃油腻重的菜肴，而喜欢清淡爽口的食物，如凉拌菜、酸辣菜、清蒸菜等，油腻大的扣肉、肘子则不宜选用。冬季人们的食欲比较旺盛，口味的适应性强，选择菜肴品种可以广泛一些。

第五，注意掌握上菜程序。普通宴席一般要确定八至十道菜。这类宴席的上菜程序是第一道上冷荤拼盘，用以下酒；第二道上头碗大菜，即主菜，这道菜主料比较高贵，数量比较充足，如酸辣海参、东安鸡、红烧墨鱼片；第三道至第四道上热炒、红烧、清蒸等菜肴；第五道上甜菜，如果饭、冰糖莲子、冰糖

银耳；第六道上鱼类菜，第七至第九道上下饭素菜或炒菜，最后上汤菜。高档宴席如四冷盘、四热炒、八大菜，先上四冷盘，接着上四个热炒菜，然后上八大菜。八大菜的上菜程序也要先上头碗主菜，再上热炒，中间上甜菜和鱼，最后上下饭的炒菜和汤菜。

如果你准备了点心，如蒸饺、小汤包、银丝卷、蛋糕等，可在甜菜之前上点心，水果可以安排在饭后招待。

第六，注意宴席摆台。中式宴席以使用圆桌面为好，大方桌也可以。场地布置根据厅屋形式、大小安排桌数，桌与桌之间的距离以能穿行上菜倒酒为宜。三桌宜摆成品字形，四桌宜

摆成形，五桌摆成形，顶上的一台就是主位台

了。例如结婚宴席，主位台就要请上亲去坐，其席位应背向厅壁，面向众席，这样既表示对主客的尊敬，也便于敬酒、致词。在背向厅壁的地方，如能在壁上悬挂名人字画、书法，两侧设盆景、盆花，就更为美观大方了。

第七，要根据自己的经济状况，量入为出地安排宴席规模。当前广大农民在党的富民政策指引下，生产发展了，生活提高了，这都是事实，但地区不同，各自经济状况不同，不可盲目攀比，过分铺张。宴席规模以少而精为宜，桌数不宜过多，这样既使客人吃得满意，主人不致劳累过度，皆大欢喜，实属上策。

二、干货原料的涨发方法

干货原料可以提前购买。现将干货原料的涨发方法分品种介绍如下。

1.干莲子：吃莲子必须去掉皮和莲心。以1公斤干莲子为例，锅内下冷水2.5公斤、纯碱50克，干莲子1公斤煮开，煮到用手能搓去莲子皮时，即可将莲子全部捞出。倒掉碱水，锅内换清水2公斤，放入莲子，双手捧莲子搓揉，即可去净外皮，然后用清水洗净。锅内再换清水2公斤，倒入已去皮的莲子煮开，连水一齐倒入大瓦钵内浸泡涨发。冷后，用小竹签从莲子下部一粒一粒抵出莲心，然后清洗一次。将去了心的莲子装入大瓷盆中，加入开水1公斤蒸到莲肉软烂即可使用。

2.干墨鱼和干鱿鱼：用干墨鱼制作汤菜、烩菜、红烧菜。其涨发方法是干墨鱼1公斤（去掉须），切成5厘米长、3厘米宽的块（小墨鱼也可不切块），盛盆内用冷水浸泡一小时，摘净鱼骨、倒掉水，再将墨鱼盛入盆内，撒入纯碱100克抓拌均匀，接着倒入清水或温水，压上一只瓷盘，使墨鱼淹没在碱水内，静置2小时左右，再连同碱水一齐倒入锅内煮开。起初墨鱼片呈卷缩状，再煮就伸展开了。这时将锅内墨鱼连同碱水一齐倒入盆内，加盖使其涨发。凉后捞出，摘去眼睛、黑膜、清洗干净，盛入盆内，冲入开水浸泡一小时，反复冲开水二三次，使墨鱼吐净碱味，就可按需要制作。按上述方法每公斤墨鱼可涨发水墨鱼3~4公斤。

用于墨鱼制煸炒菜，每公斤干墨鱼只须涨发水墨鱼2公斤。

因此在操作时要减少用碱量，不下锅煮，每公斤干墨鱼只下纯碱30克左右即可。用热水浸泡。程序同上。

购回的干墨鱼往往大小、老嫩不一。涨发时嫩的先捞出锅，老的后出锅，防止嫩而小的墨鱼因涨发过度而溶烂。

干鱿鱼涨发方法与墨鱼相同。

3. 海参：海参的种类较多、质量各异、大小不一，基本上分刺参和光参(无刺)两类。刺参的涨发方法是先用热水泡12小时左右，再换开水浸泡数小时，即可取出剖腹、去掉肠杂，洗净沙土，然后放入开水锅中用慢火煮30分钟。捞出放入干净的盆内，倒新烧的开水浸泡5小时左右。第二天再上火煮一次，换开水浸泡。这样反复泡煮两三次，当海参柔软并富有弹性时即可使用。光参表面坚硬，如乌元、灰参等，应采取先烧皮去壳然后煮泡的方法。将光参盛在铁丝漏勺里，置火上烧到焦黑色，用小刀刮掉表面焦黑的一层，投入冷水中浸泡一天，待回软后上火煮开，连开水倒入干净盆内加盖焖涨数小时，剖腹去肠去沙，漂洗干净，再上火煮开，继续加盖焖涨，反复煮泡两三次即可使用。

在涨发海参过程中，所用一切器具不能沾油、碱、生水，也不能用咸水、苦水泡发。涨发至恰到好处海参，可试着用手按一按，用手指按一深坑能马上还原，表示海参已涨发到柔软而富弹性，就算涨发好了。

4. 笋干：先用冷水浸泡24小时，然后清洗干净，换清水下锅煮开，改小火焖煮半小时，连同开水倒入盛器内加盖泡涨，冷后换新开水继续泡涨，反复三四次，取出切掉老莖即可。

5. 玉兰片：先用冷水浸泡数小时，再换开水或热米汤浸泡(热米汤可保持玉兰片的色泽)，如急用可上火煮开，继续浸泡，换水清洗干净，切去少量老莖即可使用。

6.炸肉皮：先将生肉皮下锅煮熟，但不能煮烂，捞出改切成10厘米长、4厘米宽的条，悬挂在灶边或在太阳下晒干。再将干肉皮随冷植物油一同下锅，油量要多些，火候不宜过旺，火候太旺肉皮就会炸焦，用漏勺不停地翻动，肉皮遇热首先呈卷缩状，接着发出吱吱响声，肉皮开始涨发、皮面泛出一粒粒小白泡，即将锅端离火口(或洒水打喷)，以降低油温、防止炸焦。十分钟后再次端锅上火，反复二三次，肉皮逐渐鼓胀起来，使肉皮四周能均匀炸到。炸至肉皮一折即断，声音清脆、即已发透。使用时将炸好的肉皮盛入温水盆内浸泡半小时，泡至肉皮柔软即可改切烹制。

7.木耳、香菇、银耳：可用温水浸泡，冬季也可用开水浸泡。浸泡一二小时后，再换冷水洗去沙土，至少要漂洗二三次，摘掉香菇蒂，切掉银耳根部即可。

8.猪蹄筋：干蹄筋0.5公斤需配植物油1.5公斤。干蹄筋与冷油同时下锅，用中火逐渐加热，用漏勺翻动。蹄筋体积先缩小后涨大，发现蹄筋上有白色气泡出现时，端锅离火，降低油温，使气体消失，气泡缩小，然后再端锅上火。漏勺不停地翻动，使蹄筋均匀受热。炸至蹄筋涨大鼓起，用手一折即断，即可捞出。使用时用温水泡软，清水洗净即成。

猪蹄筋也可用水发、即反复用开水焖涨，直至柔软为止，只是所需时间较长。

三、冷盘菜谱

冷荤菜和冷素菜是组成各式冷盘的原料，为喜庆宴席上不可缺少的第一道菜，是理想的下酒菜肴。第一道菜做得色彩悦目、味道可口，可以提高客人们的酒兴，增强食欲，所以家庭喜庆宴席一定要重视冷菜的制作。冷菜制作与热菜制作是有一定区别的，下面将冷菜的烹调、刀工、配色装盘三方面的要求加以叙述。

1. 烹调上的要求：冷菜的烹调方法有拌、卤、熏、腌、腊、炸、冻、糟、酱、叉烧、炆等。不论哪种方法，都要达到香、嫩、无汤、不腻的要求，其中香是最主要的。热菜的香是随热气散发出来的，一上桌就能闻到，冷菜必须入口后才能体会到香、而且越嚼越香，所以大部分冷菜制作都要使用香料，有的在卤汁中加上花椒、八角，使香气透入主料，有的把生姜切成丝或末，调上醋来增香，有的把大蒜拍成蒜泥，有的用芝麻酱、麻油。这些原料都是提高菜肴香味的，所以制作时一定要备齐调料。此外冷菜必须清脆爽口，所以口感不宜太烂，不能选用肥腻的原料制作冷菜，在火候上除炸的方法外，一般不宜用旺火，只能用温火慢慢烹制，以利入味。

2. 刀工上的要求：冷盘菜往往选用两种以上的冷菜拼在一只盘里，因此刀工上要求大小一致、厚薄均匀，落刀准确，速度不宜太快，例如切松花蛋，手和眼要配合，太快了蛋黄与蛋白分离，装在盘里就很不整齐。

3. 配色装盘上的要求：在配色上要求鲜艳、协调、形态优

美，例如什锦拼盘，往往要选用五种以上的原料，那末这五种原料必须具备红、黄、绿、白、黑等色彩，按五个角度整齐拼摆，就显得鲜艳、协调、美观。中、高档宴席要上四个冷盘，四种冷菜的颜色也要错开。如果四个冷盘端上桌，全是颜色很深的或全是白色的，就很不协调了。在装盘上要掌握垫底、盖边、装面三个步骤。垫底是先将零碎原料和不整齐的原料如鸡颈、鸡翅剝成大小均匀的块垫在盘子中间。盖边就是把切得很整齐的熟料围着盘子盖在零碎料上。装面是把质量最好，切得最整齐、排列均匀的熟料，先铲在刀面上，托起盖在盘子顶部和面部。

下面逐个介绍冷菜制作方法。

(1) 油辣子鸡

原料：子母鸡肉500克、红干椒3克、葱10克、香菜50克、芝麻油20克、醋10克、酱油20克、精盐2克、味精0.5克。

制法：鸡肉煮熟摊凉，去掉脊骨、腿骨、脚爪。红干椒切碎，葱切成1厘米长小段，香菜择洗干净。

锅内放入芝麻油烧热，先下干椒末和葱花炸一下，再放入酱油、精盐、醋和清水50克烧成调味汁，以一半盛入碗底。再将摊凉的鸡肉切成4厘米长、1厘米宽的鸡肉条，整齐地扣入该碗内，另一半汁子淋在鸡肉条表面，吃时覆在盘中，周围拼放香菜。其特点是鸡肉鲜嫩、香辣微酸。

(2) 怪味鸡

原料：熟鸡肉500克、芝麻油10克、葱白头15克、辣椒油30克、花椒粉2克、白糖10克、醋5克、芝麻酱25克、酱油25克。

制法：将熟鸡肉切成边长3厘米的菱形小块，葱白头切成2厘米长的丝。取瓷盘一只，先放入葱丝，鸡块整齐码在葱丝上，其余各种调料全盛入一只小碗，加温开水25克调匀，然后均匀地将调味汁淋在鸡肉上。因有酸、甜、香、咸、麻、辣等多种味道，故叫怪味鸡。

(3) 烧 鸡

原料：母鸡四只共重约5公斤、砂仁2克、豆蔻2克、丁香3克、草果3克、肉桂10克、姜10克、陈皮3克、白芷10克、精盐15克、白糖50克、植物油1公斤（实耗200克）。

制法：杀鸡去毛、去内脏，剥去脚爪，洗净挂在通风处凉干。白糖加水在锅内炒成糖稀，涂抹在鸡身上。植物油下锅烧热，将鸡逐个下锅炸至微黄色（不要炸熟）。取大铝锅一只，放入各种药料、精盐，加入清水3公斤，放入炸好的鸡，压一瓷盘防止鸡浮出水面，先用大火煮开，然后用小火慢慢焖煮约二、三小时，用漏勺一只一只轻轻捞出，确保整鸡形状，不破不碎，摊凉后即可改切装盘。

(4) 卤 味 菜

原料：凡猪、牛、鸡、鸭肉及其下脚如肚、舌、心肝均可制作卤味菜。这里以生肚、舌2.5公斤为例，配大茴香5克、丁香5克、桂皮15克、花椒5克、姜片10克、甘草5克、酒50克、酱油200克、冰糖50克、精盐5克、清水2公斤。

制法：将药料用纱布袋装好缝起来，再将其他调料和清水一齐入锅烧干，即成卤汁。生肚、舌刮洗干净，投入开水中煮一煮，去掉杂味，只要煮到五成熟就要捞出。猪肚体积大，可切成几大块，投入卤锅中，上火煮40分钟左右，熟透捞出，摊

凉后改切即成。

(5) 糖醋排骨

原料：带肉的猪肋骨和子排骨 2 公斤、黄醋 100 克、白糖 150 克、面粉 150 克、湿淀粉 100 克、酱油 50 克、酒 50 克、精盐 4 克、鸡蛋 2 个、植物油 1 公斤（实耗 50 克）。

制法：将排骨剁成约 1 厘米见方的小丁，打入鸡蛋，放入面粉、湿淀粉、精盐、酱油、酒和清水 100 克，调拌均匀。锅内下植物油烧热，放入拌好的排骨（排骨数量多可分两次），持手勺不断在锅内推动，使排骨不致互相粘连。炸至排骨呈金黄色，用漏勺捞出。另起锅放入白糖、黄醋和清水约 100 克，炒成汁子，再将炸过的排骨下锅，在糖醋汁中拌匀，出锅摊凉即成。

(6) 蒜泥白肉片

原料：猪后腿肉 1 公斤（瘦七肥三），酱油 30 克，蒜泥 25 克、白糖 5 克、醋 10 克、精盐 3 克、芝麻油 20 克、味精 3 克、姜 2 克。

制法：将后腿肉分割成四大块下锅煮至七成熟捞出，剔去肉皮，切成 5 厘米长、3 厘米宽的肉片，越薄越好。酱油加盐、白糖、姜片 and 少量清水熬一下，去掉姜，汁子盛入小碗里，再加入蒜泥、醋、味精、芝麻油调拌均匀，临吃时将切好的薄肉片在开水中氽熟，捞起沥干水，整齐码入瓷盘，淋上调匀的汁子即成，其味鲜嫩香辣。

(7) 叉烧肉

原料：猪里脊肉或后腿瘦肉 1 公斤、精盐 15 克、白糖 60 克、