



家庭与调用册
风味西
家西烹实手
风西

400
款

中国轻工业出版社

家庭西餐烹调实用手册

——风味西餐400款

陈 群 编

中国轻工业出版社

家庭西餐烹调实用手册——风味西餐400款

陈 群 编

中国轻工业出版社出版

(北京市朝阳区安外黄寺大街甲3号)

北京密云双井印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行

787×1092毫米 印张： 7 字数：138千字

1991年6月 第一版第一次印刷

印数：1—13000 定价：4.50元

ISBN 7-5019-0995-4/TS·0668

前 言

凡品尝过西餐的朋友往往有这样的感觉：同样一种食物，由于采用西式烹调方法，吃起来味道大不一样。吃惯了中菜的朋友，尤其是老弱、病者和孕妇，有时吃点西菜，不仅感到别具风味，而且还会增进食欲，起到保健强身作用。据此，我们编写了这本《家庭西餐烹调手册—风味西餐400款》。本书所选菜谱范围广泛，品种繁多，各具特色。既有浓郁的欧美风味，又具有原料易得，操作简便的特点。一般读者一看就懂，一学就会。是广大城乡家庭和各类餐馆、饭店的益友。

参加本书编写工作的有赵明星、周昌炳、夏加友、陈群、牛英杰等同志。在编写过程中，参考了有关技术书籍和报刊资料，得到了有关行家的指导，在此一并致谢。错误和疏漏之处，恳请读者批评、指正。

编 者

目 录

一、汤菜类.....	(1)
意大利式浓汤.....	(1)
家常面条汤.....	(1)
牛肉菜花汤.....	(2)
高加索式饺子汤.....	(3)
鲜面包汤.....	(3)
农式米汤.....	(4)
蕃茄牛肉菠菜汤.....	(5)
牛肉酸白菜汤.....	(5)
小罐牛肉清汤.....	(6)
大蒜黄萝卜生菜汤.....	(6)
牛仔圆清汤.....	(7)
通心粉三丝清汤.....	(8)
蕃茄牛肉汤.....	(8)
雪利牛尾汤.....	(9)
咖喱牛肉丁汤.....	(10)
牛肉汤.....	(10)
羊肚汤.....	(11)
奶油百合鱼片浓汤.....	(12)
蔬菜鱼汤.....	(12)
奶油鲍鱼汤.....	(13)
清汤鲍鱼.....	(13)

英式甲鱼清汤	(14)
奶油大虾汤 (一)	(14)
奶油大虾汤 (二)	(15)
葱头大虾汤	(15)
奥地利式奶油大虾汤	(16)
法式葱头大虾汤	(16)
龙虾浓汤	(17)
奶油蟹肉汤	(18)
奶油海蛎子汤	(18)
鸡茸土豆球汤	(19)
鸡汤素菜丝	(20)
鸡汤面条	(20)
煮鸡汤	(21)
清汤卧果	(21)
奶油鸡杂汤	(22)
奶油鸡丝鹅肝汤	(22)
鹅肝格司清汤	(23)
蔬菜泥子汤	(23)
牛奶菠菜泥子汤	(24)
豌豆泥奶油汤	(24)
豌豆瓣泥子汤	(25)
德式豌豆瓣泥汤	(26)
奶油鲜蘑汤	(26)
奶油龙须菜汤	(27)
奶油蔬菜蕃茄汤	(27)
奶油汤	(28)

红菜汤带奶渣盒	(28)
波兰式红菜汤	(29)
红清汤	(29)
牛奶啤酒冷汤	(30)
杏冷汤	(30)
水果冷汤	(31)
冷菠菜汤	(31)
冷红菜汤	(32)
肉什锦冷汤	(32)
胡萝卜泥子汤	(33)
二、蔬菜水果类	(34)
瓢黄瓜“船”	(34)
蕃茄炒茄子	(35)
埃及式焗司刀粉茄子	(35)
炸茄子	(36)
洋葱炒土豆	(36)
酸烩土豆	(37)
红烩土豆	(37)
炸香多土豆	(38)
炸哈斗土豆	(38)
煮土豆	(39)
土豆泥	(39)
红焖汤萝卜	(40)
炒黄萝卜泥	(40)
西班牙式红烩黄萝卜片	(41)
红焖芹菜	(41)

忌司培根焗芹菜	(42)
面拖芹菜	(42)
红焖酸卷心菜	(43)
炒小卷心菜	(43)
红焖油蘑菇	(44)
焗鲜蘑菇	(44)
醋汁红菜头	(45)
煮鲜豌豆	(45)
红焖洋葱	(46)
波兰式焗芦笋尖	(46)
忌司焗芦笋	(47)
糖油焗芋艿	(47)
红焖青生菜塞肉	(48)
开胃西红柿汁	(48)
荷兰式白烩百合	(49)
奶油花菜	(49)
奶油什锦蔬菜丁	(50)
菠菜泥	(50)
南瓜泥	(51)
炸葡萄干	(51)
炸菠萝	(52)
炸香蕉	(52)
层酥包苹果	(53)
三、沙拉类	(54)
基础沙拉	(54)
火腿沙拉	(55)

奶油鸡蛋生菜沙拉·····	(55)
鸡蛋豌豆沙拉·····	(56)
法式鸡蛋西红柿沙拉·····	(56)
德式黄瓜沙拉·····	(57)
鸡蛋豌豆沙拉·····	(57)
叙利亚式沙拉·····	(58)
法式鸡蛋火腿沙拉·····	(58)
法式土豆鲜蘑沙拉·····	(59)
德式黄瓜土豆沙拉·····	(59)
德式白芸豆沙拉·····	(60)
鸡肉沙拉·····	(60)
火腿沙拉·····	(61)
德式肉沙拉·····	(61)
莫斯科式沙拉·····	(62)
大虾沙拉·····	(62)
蟹肉沙拉·····	(63)
鸡蛋黄瓜沙拉·····	(63)
四、猪肉类·····	(65)
烤猪肉蔬菜·····	(65)
烤乳猪·····	(66)
煎猪肉饼·····	(67)
清煎猪肉片·····	(68)
炸猪肉饼·····	(69)
青红椒焖猪肉·····	(69)
火锅猪排·····	(70)
奶汁烤猪排·····	(71)

炸猪排	(72)
忌司烤猪排	(73)
猪排蔬菜卷	(74)
纸包猪排	(75)
葱汁煎猪排	(76)
瓢馅猪肚	(77)
法式红焖猪舌	(78)
炸猪蹄	(79)
煮咸猪脚酸菜	(80)
高加索焖猪蹄	(81)
黑面包煎火腿	(81)
火腿扒	(82)
五、牛肉羹	(84)
乡村里脊扒	(84)
德式生牛肉扒	(84)
朝鲜式炭烤牛肉	(85)
美式炭烤牛肉扒	(85)
鲜蘑里脊	(86)
炸牛里脊片	(87)
奶汁牛里脊丝	(87)
牛里脊串	(88)
德式穿膘牛里脊	(88)
火锅牛里脊片	(89)
铁板里脊片	(90)
葱末煎牛里脊配菜	(90)
法式青春里脊	(91)

煎牛里脊片	(92)
焖牛肉卷	(92)
啤酒焖牛肉	(93)
罐焖牛肉	(94)
焖丁香牛排	(94)
葱头烩牛肉	(95)
智利烩牛肉蔬菜	(96)
意大利式牛腱子饭	(96)
烤小牛肉	(97)
格鲁吉亚式牛肉	(97)
煮咸牛肉配菜	(98)
焖牛肝奶油	(98)
煎牛肝串	(99)
乌克兰式煎牛肝	(99)
哈萨克式炭烤肝串	(100)
焖牛舌	(101)
法式牛舌	(101)
奶汁烤牛脑	(102)
炸牛脑	(102)
法式炒牛肚丝	(103)
牛肉腰子排	(103)
六、羊肉类	(105)
烤酿馅整羊	(105)
炭烤羊肉串配凉菜	(106)
家庭式羊肉蔬菜	(107)
烩羊肉片	(107)

烤羊肉青椒串	(108)
串烤羊肉饼	(108)
叙利亚式烤羊肉片	(109)
高加索式炸羊肉片	(110)
土耳其式炸羊肉丸子	(110)
叙利亚式羊肉蛋卷	(111)
阿拉伯式罐焖羊肉豌豆	(111)
伊朗式羊肉茄子	(112)
突尼斯式羊肉三角	(113)
奥地利式羊肉酿青椒	(113)
印度式羊肉	(114)
酿馅羊胸	(115)
叙利亚式烤羊腿	(115)
烤羊腿	(116)
法式烤羊腿	(116)
清煎羊排	(117)
巴基斯坦式煎羊排	(118)
炸羊肋	(118)
南斯拉夫式酿羊肚	(119)
焖羊肋煮土豆	(119)
阿拉伯式羊肉菜花饭	(120)
高加索式羊肉包子	(120)
阿拉伯式羊肉包子	(121)
七、鸡鸭类	(123)
鸡肉串	(123)
烤鸡	(124)

焖鸡	(124)
罐焖鸡	(125)
鲜豌豆焖鸡	(126)
红花焖鸡	(127)
啤酒焖鸡	(128)
奶油鸡卷	(129)
奶油鸡丝	(130)
咖喱焖鸡脯	(131)
咖喱鸡丝	(132)
板肉焖鸡脯	(133)
白酸焖鸡脯	(134)
火锅鸡片	(135)
奶汁烤鸡肉饼	(136)
炸葱烩鸡块	(137)
鲜蘑焖鸡	(138)
奶汁烤鸡排	(139)
忌司火腿炸鸡排	(140)
烤鸭	(141)
菜花烤鸭	(142)
白酸焖鸭	(143)
炸气鼓鸭子	(144)
红烩鸭块	(145)
咖喱鸭块	(146)
鸭肝鲜蘑吐司	(147)
八、鱼虾蟹类	(148)
焗全条司刀粉桂鱼	(148)

煎出骨桂(鰕)鱼	(149)
煎出骨板鱼	(149)
煮出骨鲳鱼	(150)
炸出骨黄鱼	(151)
炸卷筒米鱼	(151)
蛋黄煎鱼	(152)
煮出骨大马哈鱼	(153)
煮出骨大比目鱼	(153)
法式鱼卷	(154)
清煎鱼	(155)
软煎鱼	(155)
巴黎式蛋黄煎出骨鱼	(156)
煮鱼圆	(156)
软煎大虾	(157)
煎对虾面包角	(158)
英式生菜大虾	(158)
法式大虾酥盒	(159)
奶汁烤大虾	(160)
地布鲁大虾	(160)
菠萝大虾	(161)
意式烩大虾	(161)
美式花旗大虾	(162)
哥斯达黎加式大虾	(163)
奶油鲜蘑虾卷	(163)
黄油蔬菜末虾菜	(164)
炸大虾	(164)

铁扒大虾	(165)
软煎大虾	(166)
清煎明虾	(166)
奶油明虾片 (一)	(167)
奶油明虾片 (二)	(168)
烩明虾	(168)
美式煎明虾	(169)
炸虾面包托 (虾托斯)	(169)
炸虾球	(170)
纸包虾	(171)
小虾米杯	(172)
司刀粉忌司焗龙虾	(172)
焗蟹粉	(173)
美式螃蟹杯	(174)
鲜蛎黄杯	(174)
面托蛎黄	(175)
九、野味类	(176)
烧山鸡面包沙司	(176)
山鸡串	(177)
清煎山鸡脯	(178)
烤山鸡	(178)
红酸焖山鸡	(179)
烧大竹鸡吐司	(180)
烧大竹鸡吐司	(181)
红焖珠鸡	(182)
波兰式红焖松鸡	(183)

烤火鸡.....	(184)
烤野鸭.....	(185)
咖喱红腿.....	(186)
诺曼第式烧大水鸭.....	(187)
烧野鸭桔子沙司.....	(188)
红花焖鸽子.....	(188)
奶油烤雏鸽.....	(189)
黄油焖雏鸽.....	(190)
黄油焖禾花雀.....	(191)
红烩稻雀.....	(192)
红焖鹧鸪火肽.....	(193)
红焖鹧鸪培根.....	(194)
新加坡式烧鹧鸪.....	(195)
红焖斑鸠.....	(195)
红花焖麻雀.....	(196)
红酸焖大雁.....	(197)
烤大雁.....	(198)
红烩雷鸟黑橄榄.....	(199)
芬兰式酸烩野兔.....	(200)
板肉烤野兔腿.....	(200)
玉米烤野猪.....	(202)
烧獐肽排.....	(203)
丁香烤狗肉.....	(203)
红酒烤鹿腿.....	(204)

一、汤 菜 类

意大利式浓汤

原料

煮意式细面条250克，胡萝卜250克，葱头5个，芹菜200克，煮牛肉250克，蕃茄酱250克，香叶2片，牛油150克，油炒面150克，清汤3.5千克，盐20克，糖50克，味精、胡椒粉各少许。

做法

1. 葱头、胡萝卜切成丝，芹菜切段。
2. 以上原料投入锅，加入香叶、牛油150克，油炒面150克，清汤3.5千克。
3. 放入盐、糖、味精、胡椒粉调剂口味，上汤时，放入熟牛肉块即可。

特点

酸咸利口，郁香味浓。

家常面条汤

原料

熟牛肉500克，牛肉汤2.5千克，胡萝卜150克，葱头150