

浙菜

風味家常菜

中国八大菜系丛书

民主与建设出版社

·中国八大菜系丛书·

浙菜风味家常菜

中国八大菜系丛书编委会 编

民主与建设出版社

(京)新登字 3 1 1 号

图书在版编目 (C I P) 数据

浙菜风味家常菜/中国八大菜系丛书编委会编
- 北京:民主与建设出版社,1998.3

ISBN 7-80112-172-4

I. 浙…

II. 中…

III. 菜谱-浙江

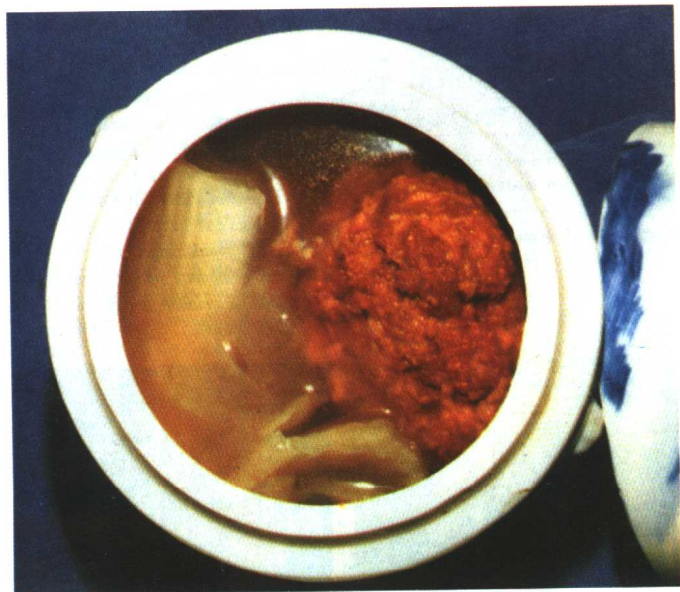
IV. TS972.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(98)第 04613 号

责任编辑	郭俊丽
封面设计	中南
出版发行	民主与建设出版社出版发行
电 话	(010)65264696
社 址	北京东城区王府井大街 22 号
邮 编	100006
印 刷	冶金印刷总厂印刷
开 本	787×1092 1/32
印 数	6000 册
印 张	9.25
字 数	208 千字
版 次	1998 年 4 月第 1 版 1998 年 4 月 1 次印刷
书 号	ISBN7-80112-172-4/Z.007
定 价	12.00 元



香炸响铃 (做法见 24 页)



清炖蟹粉狮子头 (做法见 42 页)



香酥牛肉
(做法见 57 页)



龙井虾仁 (做法见 181 页)



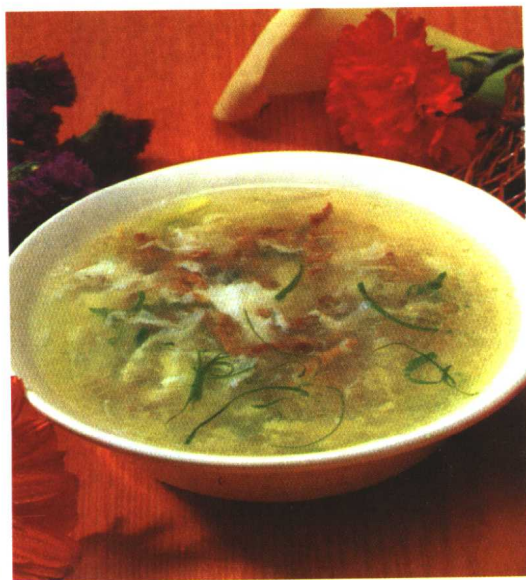
紅燒划水 (做法见 112 页)



西湖醋鱼 (做法见 115 页)



素烧鹅
(做法见 217 页)



西湖牛肉羹
(做法见 279 页)

目 录

一、浙味家常菜的烹调

家常菜的制作方法	1
菜雕与拼盘	8

二、肉 类

梅子肉	15
玉簪里脊	16
芙蓉里脊	17
蜜汁火腿	18
钩吊香肉	19
家乡南肉	19
南肉春笋	20
五香肉丝	20
清炒肉丝	21
酱肉丝	21
钱江肉丝	22
炸香脆肉	22
圆葱煎猪排	23
香炸响铃	24
糖酥里脊	24
冰糖排骨	25
生煎肉饼	26
拔丝金腿	26
拔丝酥肉饼	27
网油肉卷	28
锅贴火腿	28

绍什锦	29
绍式小扣	30
干菜焖肉	31
花生肉丁	31
生仁里脊丁	32
烧樱桃肉	33
熘核桃肉	33
扁大枯酥	34
八宝冬瓜盅	35
蛭干烧萝卜	36
青椒里脊	36
开口豆腐	37
鸡啄豆腐	38
酿红椒	39
葱柄肉圆	39
芝麻丸子	40
葱柄丸子	41
珍珠肉丸	41
清炖蟹粉狮子头	42
八宝豆腐	43
莲蓬豆腐	44
金钱猪排	44
蜜汁火方	45
酒酿火腿片	46
火腿荷花爪	46
火腿扣肚结	47
蹄筋参	48
火踵蹄膀	48
鸡火蹄筋	49
八宝香肚	50

桂花大肠	51
炸腰花	51
鸭梨炒腰花	52
蝴蝶腰花	53
红烧环喉	53
酸辣羊蹄花	54
白酒烤羊肉	55
荷叶粉蒸羊肉	56
糖粘羊尾	56
香酥牛肉	57
芝麻牛排	57
葱爆兔肉片	58

三、蛋、禽野味类

杭州煨鸡	60
糟 鸡	61
叫化鸡	62
荷叶新风鸡	63
红乳卤蒸笋鸡	63
莲香脱骨鸡	64
油淋鸡	65
知味鸡	65
酱油嫩鸡	66
油泼仔鸡	67
金钱鸡卷	68
酱爆鸡丁	68
奶油莲香鸡	69
火腿夹鸡	70
八宝糯米鸡	71
一鸡三吃	72

芙蓉鸡片	73
鸡茸菜心	74
炸鸡丝卷	75
雪花鸡淖	75
莲花鸡签	76
苹果鸡脯	77
烩金银丝	77
白鲞扣鸡	78
鸡翅海参	79
焦炸鸡腿	79
樱桃白雪鸡	80
雪梨鸡腿	81
绣球鸡胗	81
炸酥鸭子	82
酥皮鸭	83
火踵神仙鸭	84
芋艿全鸭	84
金牛鸭子	85
武林薰鸭	86
果仁锅烧鸭	87
拆烧香野鸭	88
蘑菇烩鸭腰	88
鲜蘑鸭舌掌	89
芙蓉鸭舌	90
芝麻鸭肝	90
花椒盐水野鸭	91
焗柠檬野鸡	92
韭黄野鸡脯	92
珊瑚烧野鸡	93
宁波烧鹅	93

花椒鹅块	94
醋熘鹅块	95
网油包鹅肝	95
干炸黄雀	96
红焖麻雀	97
红煨乳鸽	97
烹鹌鹑	98
五香卤斑鸠	99
煎瓤斑鸠	99
油淋斑鸠	100
玻璃锅炸	101
蛎黄跑蛋	101
虎皮鸽蛋	102
竹荪鸽蛋	102
锅贴鸽蛋	103
鸳鸯鹌鹑蛋	104
秋叶鹌鹑蛋	105
烤兔卷	105
酱爆兔肉丁	106
焦炸野兔片	107
黄焖野兔	107
冬笋炒腊狗肉	108
砂锅炖狗肉	108
家常狗肉	109

四、水产、海鲜类

龙井鱼片	111
糟油青鱼划水	112
红烧划水	112
红烧葡萄	113

佛手鱼片	114
茉莉鱼丁	114
西湖醋鱼	115
菊花鱼	116
鱼夹蜜梨	116
鉴湖鱼味	117
杭三鲜	118
三丝肚裆	119
珊瑚鱼丁	119
蜜梨鱼夹	120
培红鱼片	121
锅贴鱼片	122
炸熘桂鱼	123
豆豉烧中段	123
五色鱼丝	124
蟾宫折桂	125
白水桂鱼	126
韭黄鱼丝	127
鱼夹火	127
葱焖鲫鱼	128
氽蛤蜊鲫鱼	129
糖酥鲫鱼	130
糖酱鱼	130
蒸糟鱼	131
酒蒸石首	131
带扎鱼筒	132
香蕉黄鱼夹	132
苔菜拖黄鱼	133
彩熘黄鱼	134
炸熘黄鱼	135

腐皮包黄鱼	136
清蒸河鳗	136
红烧海鳗	137
翡翠鱼珠	138
新风鳗鲞	138
凤尾鱼卷	139
炒醋鱼块	140
酒焖全鱼	140
双色鱼丸	141
藏心鱼丸	142
香茶熏鱼	142
炸松仁鱼片	143
三丝鱼卷	144
茄汁菊花鱼	145
酥鲳鱼	146
椒盐鲳鱼	146
鸡粥鲍鱼	147
油酥嫩子鱼	148
锦绣鱼丝	148
黑鱼过桥	149
花生鱼丁	150
芙蓉鱼片	151
清蒸鲷鱼	152
头肚醋鱼	152
糖醋酥鱼	153
清蒸石斑鱼	153
银鱼炒鸡蛋	154
清蒸鳊鱼	155
软熘鲈鱼	155
宁式鳊丝	156

烂糊鳝丝	157
三杯鳝段	157
生爆鳝片	158
长兴爆鳝丝	159
墨鱼柳叶大烤	160
爆墨鱼花	160
火踵甲鱼	161
凤爪甲鱼	162
冰糖炖甲鱼	162
虾籽扒刺参	163
虾仁海参	164
攒丝海参	164
海参锅巴	165
元鱼烧海参	166
花鼓干贝	167
金钱鲜贝盒	167
清蒸干贝	168
蒸青蟹	169
酱爆青蟹	169
一品脆皮蟹	170
熘活青蟹	171
煎烹连壳蟹	172
锅烧蟹	172
炒蟹脆	173
蟹黄菜心	173
蟹酿橙	174
炒虾蟹	175
南湖蟹粉	175
金钱明虾	176
桃花虾扇	177

凤尾对虾	178
莼菜虾扇	178
油爆大虾	179
白汁虾脯	180
虎皮虾卷	180
龙井虾仁	181
老法虾仁	182
石榴虾	182
荷包虾	183
锅贴整虾仁	184
蛋包虾仁	184
交切虾	185
虾仁鲑鱼卷	186
松炸虾球	187
糟熘虾仁	187
琵琶虾仁	188
三色明虾片	189
绍式虾球	190
发菜肥鱼肚	190
蒜子鱼皮	191
糖醋蜇头花	192
炸蛰筒	192
清炖鱼翅	193
醋熘鲨鱼	194
肉烧乌狼鲞	194
葱油核桃鱼卷	195
海味大蒸盆	196
瓢龙爪	197
兰花春笋	198
鱼什锦	198

蟹黄豆乳	199
草鱼豆腐	200
绍式虾蛋	201
绣球银耳	201
冬茸白兰	202
金钱蚕豆	203

五、素菜类

红烧卷鸡	204
冬菇托儿	204
樱桃冬菇	205
冬笋炒冬菇	206
糟烩鞭笋	206
象牙雪笋	207
八味瓢笋	207
油焖春笋	208
炒皮笋	208
凤尾笋	209
芥菜炒冬笋	209
干煸冬笋	210
酱烧冬笋	210
紫竹莲池	211
素鸽蛋	212
虾蛋烧茄子	212
板栗烧菜心	213
草菇烧丝瓜	214
芙蓉发菜	214
干煸四季豆	215
青椒毛豆	216
生炸黄雀	216