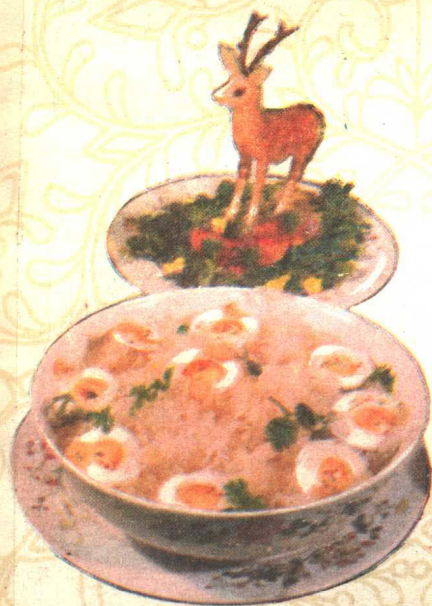


菜谱选编

(上册)

吉林省饮食服务公司 编写



吉林人民出版社

菜谱选编

CAIPU XUANBIAN

(上册)

吉林省饮食服务公司 编写

吉林人民出版社

菜谱选编

(上册)

原名《吉林菜谱》

吉林省饮食服务公司 编写

*

吉林人民出版社出版

吉林省新华书店发行

长春市印刷厂印刷

*

787×1092毫米32开本 14 $\frac{1}{4}$ 印张 插页: 4 398,000字

1981年5月第1版 1984年4月第2次印刷

印数: 26,041—54,593册

统一书号: 15091·175 定价: 1.75元



凤凰戏牡丹



红珠鳊鱼



荷花白鱼汤



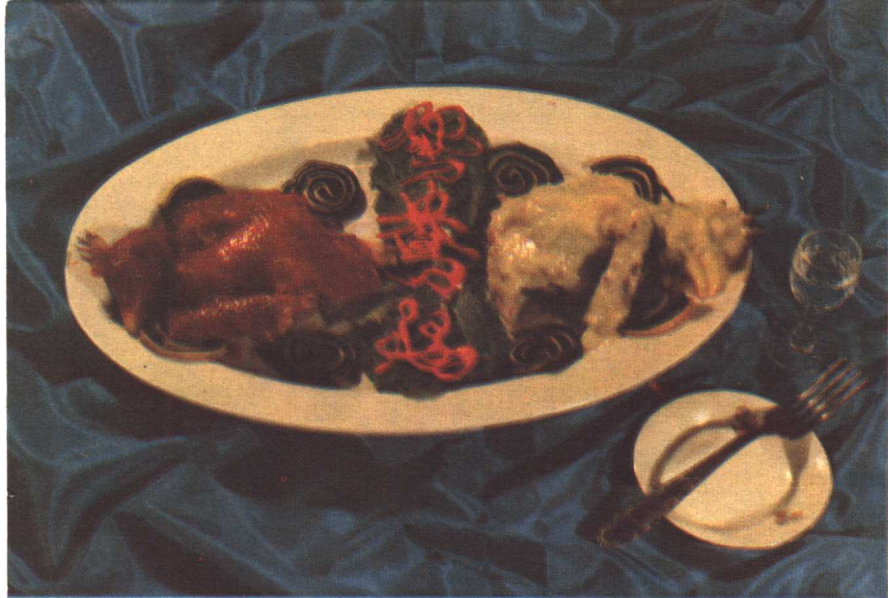
红珠大虾



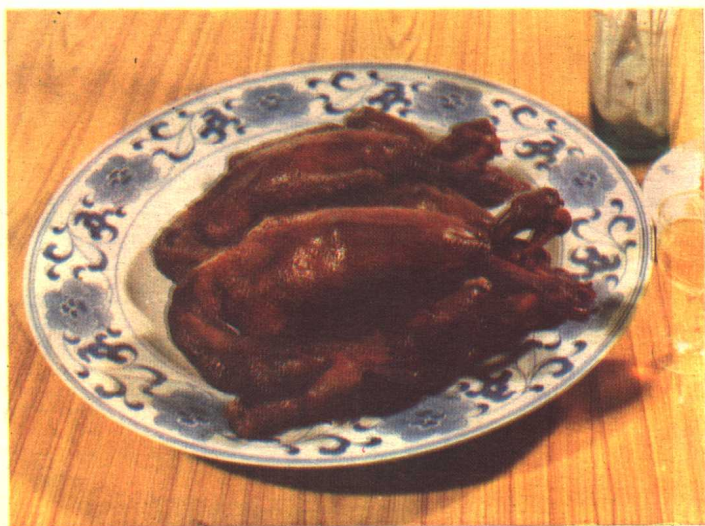
三吃大虾



蛋果鱼



鸳鸯子鸡



熏鸡

摄影、设计 郑维汉

编写说明

我国的烹饪技术，历史悠久，技术精湛，风格独特，是我国劳动人民创造的珍贵的文化遗产中的一部分。吉林省饮食行业职工，在党和政府的领导下，继承了祖国宝贵的文化遗产，在烹饪实践中也创造和积累了丰富的经验。为了提高烹饪技术，使之传宗接代，更好地为人民服务，我们组织省内部分特级厨师和职工进行挖掘，采取分散与集中、上下结合的方法，整理编写了《北方菜谱选编》（上、下册）两本书，供饮食行业职工、饮食服务学校师生，以及旅游事业的工作人员学习参考。

本书由特级厨师潘瑱、阎德海、刘兴让、刘一、张世全等同志编写，最后由范希林、宁庆林同志审查定稿。在编写过程中得到吉林省商业学校、吉林市商业技工学校，以及省南湖宾馆、春谊宾馆、延边朝鲜族自治州宾馆等单位的大力支持和协助，在此向他们表示衷心感谢。

本书原名《吉林菜谱》，初版时曾在吉林省国营饮食业职工中内部发行过。鉴于近年来饮食业迅猛发展，新职工大量增加，急需提高烹调技术的专业书，故予以重版，公开发行。

由于我们水平有限，书中缺点错误在所难免，希广大读者批评指正。

吉林省饮食服务公司

1983年1月

目 录

(上 册)

凉 菜 类

凤凰戏牡丹.....	1	群 鹤.....	2
李连贵熏肉.....	3	鸳鸯肘子.....	4
熏肉卷.....	5	肠卷肉.....	6
老腌肉.....	6	酱腌肉.....	7
香 肠.....	7	鸳鸯肠.....	8
松仁小肚.....	9	酱筋肠.....	10
肉白果.....	10	烤五香驴肉.....	11
炆腰片.....	12	芥末肚.....	12
羊 糕.....	13	炆蛎黄.....	14
炆虾片.....	14	炆海螺.....	15
炆鱼片.....	15	酒醉螃蟹.....	16
水晶鱼.....	16	炸鱼块.....	17
生拌鱼.....	18	酱 鸭.....	19
炆鸭掌.....	19	糟鸭片.....	20
水晶鸡.....	21	拌鸡丝冻粉.....	21
鸡丁腐皮冻.....	22	云片鸡肫.....	23
芥末鸡.....	23	五香冻鸡.....	24
板 鸭.....	24	煎蛋卷.....	25
拌三鲜.....	26	炆三丝.....	26

双耳炆鸡片·····	27	虾籽炆芹菜·····	27
肉丝拌腐皮·····	28	海米炆蕨菜·····	29
炆薇菜·····	29	五香糖熏沙半鸡·····	30
熏沙半鸡·····	31	熏兔肉·····	31

真 不 同 酱 菜

真不同酱肉·····	33	真不同熏肉·····	34
叉烧肉·····	34	熏肥肠·····	35
熏 肚·····	36	酱 肝·····	37
酱猪手·····	37	熏猪手·····	38
南酱猪手·····	38	南酱腱子·····	39
水晶肘子·····	40	砂仁肘子·····	40
熏小肚·····	41	熏灌肠·····	42
肉焖子·····	42	鸡丝卷·····	43
鸡肉卷·····	44	熏干豆腐卷·····	44
扒 鸡·····	45	烧 鸡·····	46
熏 鸡·····	46	卤 鸡·····	47
白 鸡·····	47	南酱鸡块·····	48
熏 鱼·····	48	五香鱼·····	49
葱熏黄花鱼·····	50	酥 鱼·····	51
皮 冻·····	51	肉 糕·····	52
鱼 冻·····	53	鸡 冻·····	53
水晶冻·····	54	熏牛肉干·····	54
素鸡豆腐·····	55	熏五香豆腐·····	56
虎皮蛋·····	56	熏白果·····	57
砂仁细肠·····	57	真不同南肠·····	58

肉 菜 类

烤奶猪.....59	炸佛手.....60
炸葱卷.....61	炸小丸子带老虎酱.....61
软炸丸子.....62	比干肉元.....63
软炸里脊.....63	清炸里脊串.....64
雪衣里脊球.....65	白酥里脊.....65
黄花里脊丝.....66	葵花里脊.....67
兰花捶里脊.....68	捶里脊.....69
盐爆里脊.....70	葱油腰柳.....71
双色里脊.....72	网油里脊卷.....72
抓炒里脊.....73	双蓉里脊.....74
桂花里脊.....75	荔枝里脊.....76
枣核里脊.....77	脂油酿里脊.....77
滑溜里脊.....78	滑烹里脊.....79
水焗里脊.....79	红烧里脊.....80
番茄烤里脊.....81	鸡冠里脊.....82
锅煽里脊卷.....82	宫保肉丁.....83
香辣肉丝.....84	香爇肉丝.....85
爇烧肉.....85	樱桃肉.....86
锅煽肉片.....87	锅巴肉片.....88
水煊肉片.....89	煎丸子.....89
余丸子.....90	余白肉渍菜粉.....91
珍珠丸子.....91	香酥肉.....92
红烧狮子头.....93	狮子滚绣球.....94
百子石榴.....95	扣肉.....95
樱桃扣肉.....96	元宝肉.....97

米粉肉·····	98	荷花肉·····	99
红焖肘子·····	100	锅烧肘子·····	100
酸辣肘子·····	101	白汁肘子·····	102
白汁丸子·····	103	清炸排骨·····	103
糖醋排骨·····	104	浚汁双色菊·····	105
清炸腰花·····	106	熘腰花·····	106
锅煽腰子·····	107	绣球肝·····	108
九转肥肠·····	108	炸酿肥肠·····	109
扒肥肠·····	110	扒酿肥肠·····	110
烧熘肥肠·····	111	葵花酿肥肠·····	112
扒肚条·····	113	炒肚丝香菜梗·····	113
香辣肚片·····	114	柳绒肚·····	115
盐爆肚仁·····	116	扒肥肠白菜·····	116
肚丝酸辣汤·····	117	红烧天梯·····	118
雪衣脑仁·····	119	烧管廷脊髓·····	119
软炸脊髓·····	120	葱烧三条·····	121
白 肉·····	122	血 肠·····	123

蛋 禽 菜 类

烤 鸭·····	125	八宝鸭子·····	126
清蒸炉鸭·····	127	丁香脆皮鸭·····	128
杏仁酥鸭·····	129	人参焖鸭子·····	130
陈皮扒鸭·····	130	冬菜鸭子·····	131
清蒸莼菜鸭·····	132	芙蓉鸭舌·····	132
红扒鸭掌·····	133	白扒鸭掌·····	134
口蘑烧鸭掌·····	135	烧扒鸭条·····	135
扒鸭条腐竹·····	136	松子鸭腿·····	137

柏果鸭花.....	138	清炸鸭肝.....	138
糟煨鸭肝.....	139	冬菜鸭肝汤.....	140
芙蓉鸭腰.....	140	软炸鸭腰.....	141
烩鸭丁腐皮.....	142	香酥鸡.....	142
油泼鸡.....	143	口袋鸡.....	144
虎皮鸡.....	145	虎皮酿馅鸡.....	145
煎酥鸡.....	146	油淋鸡.....	147
清蒸鸡.....	148	元宝鸡.....	148
冬菇鸡.....	149	柠檬鸡.....	150
参芪酒鸡.....	151	茅台鸡.....	152
清蒸人参鸡.....	152	翡翠人参茅台鸡.....	153
啤酒人参鸡.....	154	珍珠五香鸡.....	155
芝麻鸡.....	156	原味鸡.....	157
凤还巢.....	158	凤卵同巢.....	158
煎雏鸡.....	159	浇汁雏鸡.....	160
三鲜子鸡.....	161	鸳鸯子鸡.....	161
葱扒鸡.....	162	手扯鸡.....	163
炸鸡卷.....	164	雪衣鸡卷.....	165
软炸鸡.....	165	玉兰鸡卷.....	166
炸八块.....	167	炸鸡块.....	167
炸板鸡.....	168	宫保鸡丁.....	168
桃仁鸡丁.....	169	花篮鸡丁.....	170
八宝鸡酱.....	171	柳绒鸡.....	172
熘鸡片.....	173	芙蓉鸡片.....	174
扒鸡片松茸蘑.....	174	炒鸡片元蘑.....	175
炒鸡丝蜇头.....	176	脱骨鸡.....	176
浇油鸡.....	177	菊花鸡.....	178

椒麻鸡·····	179	纸包鸡·····	179
菜包鸡·····	180	锅贴鸡·····	181
锅煽鸡·····	181	炸红光面包角·····	182
炸松子鸡饼·····	183	浮油鸡片·····	184
翡翠鸡片·····	184	黄袍鸡片·····	185
雪花鸡·····	186	煎鸡饼·····	187
番茄鸡饼·····	188	佛手鸡饼·····	189
荷花番茄鸡饼·····	190	荷花鸡·····	191
梅花鸡·····	192	美人菜心·····	193
雪花松茸·····	193	梅花鸡茸发菜·····	194
花朵白雪鸡·····	195	鸡泥花朵·····	196
雪里藏珠·····	197	酿木耳金砖·····	198
捶鸡片·····	199	荷花捶鸡片·····	200
莲蓬鸡球·····	201	蚝油鸡球·····	202
鸡茸玉米笋·····	202	鸡茸菜花·····	203
鸡茸鱼米·····	204	鸡丝鱼米·····	204
爆全鸡·····	205	炸肫肝·····	206
油爆双脆·····	207	汤爆双脆·····	208
鸡里爆·····	208	鸡里崩·····	209
鸡蹬花·····	210	爆花肫·····	211
炒鸡三样·····	212	葱烧子鸡·····	213
铁扒鸡腿·····	213	焗鸡腿·····	214
靠锣捶鸡腿·····	215	焗笋鸡块·····	215
红焖鸡块·····	216	黄焖鸡块·····	217
炖小鸡黄蘑·····	217	炖鸡块冬瓜汤·····	218
烩鸡丝豌豆·····	219	氽鸡丝蜆头·····	219
蟹黄氽鸡丝蜆头·····	220	氽鸡片冬笋汤·····	221

炒鸡丝佛手.....	221	炒鸡丝榨菜.....	222
熘黄菜.....	223	熘黄袍.....	223
熘蛋花.....	224	烧扒白果.....	225
凤胆白果.....	226	煎荷包蛋.....	226
三鲜蛋糕.....	227	铁锅鸡蛋.....	228
炸金鸡球.....	228	炸面包角.....	229

水 产 菜 类

红烧干贝.....	231	烧鲍鱼冬菇.....	232
金钱鲍鱼.....	232	扒鲍鱼油菜.....	233
透珑鲍鱼.....	234	氽鲍鱼.....	235
烩鲍鱼.....	235	炸蛎黄.....	236
金丁蛎黄.....	236	孔雀大虾.....	237
百花大虾.....	238	兰花大虾.....	239
琵琶大虾.....	240	罗汉大虾.....	241
麒麟大虾.....	241	金鱼虾.....	242
金鱼逐水.....	243	麻雀虾.....	244
荷花金鱼虾.....	245	烹凤尾大虾.....	246
三吃大虾.....	247	烹大虾.....	248
番茄大虾.....	248	煎三鲜大虾.....	249
龙母蟠桃虾.....	250	红珠大虾.....	251
串烤大虾.....	252	炸虾段.....	253
熘虾段.....	253	炸烹虾段.....	254
母子虾.....	255	炸虾仁.....	256
清炒虾仁.....	256	熘虾仁.....	257
金钱虾仁.....	258	面包虾仁.....	259
南荠虾仁.....	259	蒲笋虾仁.....	260

番茄虾仁.....	261	龙井虾仁.....	261
芙蓉虾仁.....	262	竹筐虾仁.....	263
烩虾仁.....	264	炒虾片.....	265
蛋蓉虾片.....	265	龙戏凤.....	266
芙蓉虾片.....	267	氽虾片.....	268
氽虾干小白菜.....	268	玻璃大虾.....	269
锅焖大虾.....	270	纸包大虾.....	271
炸板虾.....	271	芝麻板虾.....	272
炸芝麻虾饼.....	273	面包虾饼.....	273
番茄虾饼.....	274	炸虾仁土司.....	275
鸳鸯虾托.....	276	吉列虾卷.....	277
金丁虾球.....	277	炸虾球.....	278
雪衣虾球.....	279	金丝虾球.....	279
烩虾球.....	280	杨梅虾球.....	281
煎虾盒.....	282	网油虾卷.....	283
炸蟹腿.....	283	炸蟹盒.....	284
清蒸蟹腿.....	285	烩蟹腿.....	285
炸烹蟹腿.....	286	芙蓉鲜蟹腿.....	287
炒鸡茸全蟹.....	288	七星子蟹.....	288
麒麟鳊鱼.....	289	刮炖鳊鱼.....	290
清蒸回网鱼.....	291	人参鳊鱼.....	292
香酥鳊鱼.....	293	干蒸鳊鱼.....	294
绣球鳊鱼.....	295	三夹鳊鱼.....	296
清蒸鳊鱼.....	296	椒油珍珠鳊鱼.....	297
红珠鳊鱼.....	298	五柳鲈鱼.....	299
红烧鲤鱼.....	300	碎烧鲤鱼.....	301
香酥鲤鱼.....	302	醋椒鲤鱼.....	303

套环鲤鱼	303	水果番汁鲤鱼	304
焗凤尾鱼	305	碰网鲤鱼	306
蛋果鱼	307	干烧鲫鱼	308
奶汤鲫鱼	309	酿馅鲫鱼	310
荷包鲫鱼	310	毛峰鲫鱼	311
清蒸白鱼	312	松鼠黄花鱼	313
松子黄鱼	314	干煎黄花鱼	315
焦汁黄花鱼	315	普酥黄花鱼	316
白汁加吉鱼	317	白蘑奶汤加吉鱼	318
干蒸鲰鱼	318	油浸鲫鱼	319
番茄虎头鱼	320	煎焖鲳目鱼	321
煎转偏口鱼	322	清蒸元鱼	322
烧鹿茸元鱼	323	红烧元鱼	324
红烧鳝鱼	325	炒鳝鱼丝	326
麻酱鳝鱼	327	炒鳝鱼糊	328
清蒸网油鳝鱼	329	氽鳝鱼片	329
软汁鳝鱼	330	炸银鱼	331
桂花银鱼	331	雪衣银鱼	331
爆鱿鱼卷	332	炒乌鱼卷	333
炒海螺	334	木犀蛎黄	335
锅焖蛎黄	335	油钻鱼	336
菊花鱼	337	番茄鱼	338
熘鱼片	339	番茄鱼片	339
糟熘鱼片	340	焦熘鱼片	341
抓炒鱼段	342	糖醋鱼段	343
熘鱼段	343	红烧鱼腩	344
焗烧瓦块鱼	345	糖醋瓦块鱼	346