

徽菜

風味家常菜

中国八大菜系丛书

人民交通出版社

·中国八大菜系丛书·

徽菜风味家常菜

中国八大菜系丛书编委会 编

民主与建设出版社

(京)新登字 311 号

图书在版编目 (CIP) 数据

徽菜风味家常菜/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 7-80112-170-8

I. 徽…

II. 中…

III. 菜谱—安徽

IV. TS972.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(98)第 04612 号

责任编辑	武满星
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	9.125
字 数	205 千字
版 次	1998 年 4 月第 1 版 1998 年 4 月 1 次印刷
书 号	ISBN7-80112-170-8/Z.005
定 价	12.00 元



杨梅丸子
(做法见 34 页)



醉 鸡 (做法见 64 页)



菊花鸡块 (做法见 85 页)



紅酥鲫鱼
(做法见 108 页)



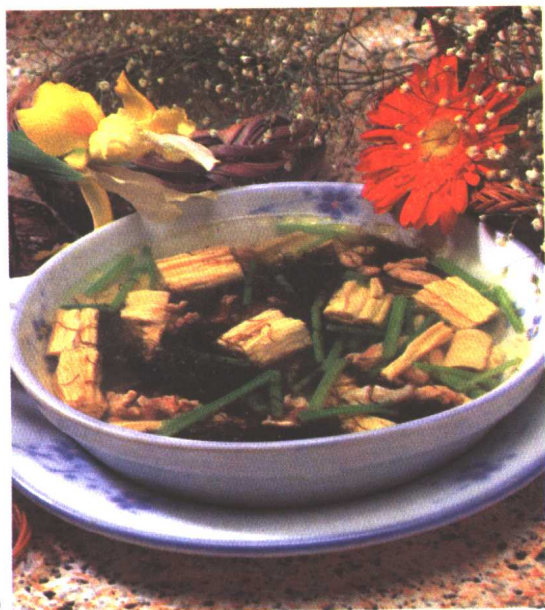
黄 焖 笋
(做法见 202 页)



雪湖玉藕
(做法见 223 页)



花生排骨汤
(做法见 240 页)



发菜好市富贵汤
(做法见 242 页)

目 录

一、徽味家常菜的烹调

家常菜的制作方法	3
----------------	---

菜雕与拼盘	9
-------------	---

二、肉菜类

腐乳爆肉	16
------------	----

云雾肉	16
-----------	----

十金肉	17
-----------	----

泾县小烧	18
------------	----

炸香脆肉	18
------------	----

干炸网子肉	19
-------------	----

卷筒粉蒸肉	20
-------------	----

熘核桃肉	21
------------	----

酥糊里脊	21
------------	----

红烧里脊	22
------------	----

焦熘里脊	23
------------	----

五香烧肉	23
------------	----

罐焖肉	24
-----------	----

酒酿火腿片	24
-------------	----

番茄肉片	25
------------	----

什锦肉片	25
------------	----

龙眼肉	26
-----------	----

白菜肉卷	27
------------	----

肉片炒菠菜	27
-------------	----

金钱香菇	28
------------	----

炸冬菇	28
-----------	----

香菇盒	29
红烧肉片笋	30
南肉春笋	30
笋尖煨腐竹	31
菊花冬笋	31
如意笋	32
凤阳酿豆腐	33
杨梅元子	34
荠菜丸子	34
荠菜元子	35
徽州丸子	36
双味丸子	37
生烧肉圆	37
红烧二腕	38
五香酱牛肉	39
六味牛肉脯	39
果汁牛柳	40
芽姜炒牛肉	40
花生牛肉	41
桂花牛肉	42
冬笋炒牛肉	42
柿饼肉丝	43
金针蒸牛肉	43
苔干羊肉丝	44
焦炸羊肉	44
徽式煎羊肉	45
扒烧牛筋	46
红扒羊蹄	46
椒盐蹄筋	47
花鼓蹄膀	48

凤爪猪脚	48
腰夹	49
爆腰丝	50
麻油肠卷	50
焦炸象眼	51
生炒肚尖	52
青笋爆腰片	52
淡菜酥腰	53
锅贴腰子	53
炒腰脑	54
枇杷肝	55
佛手肉	56
五香菊花肉	56
玛瑙肉	57
枣核肉	58

三、蛋禽类

符离集烧鸡	59
徽州蒸鸡	60
石耳炖鸡	60
捶鸡	61
茶叶薰鸡	62
笔杆鸡	62
焖鸡	63
醉鸡	64
炆活鸡	64
葫芦鸡	65
莲荷童子鸡	66
红煨八宝鸡	67
元宝鸡	68

油豆腐鸡	68
腐乳鸡	69
雪淋鸡	70
酱鸡	70
清炖鸡酥	71
风味鸡	72
蒜香鸡	73
粉蒸鸡	73
双色鸡	74
炸溜仔鸡	75
白酥鸡	75
鸡茸金丝笋	76
核桃鸡	77
凤炖牡丹	78
荔枝鸡	78
香蕉鸡	79
锅煎鸡	79
黄鱼扣鸡	80
滑鸡菜心	81
番茄三丁	81
葡汁鸡	82
金银蹄鸡	83
杏仁鸡饼	83
凤腿鲜鲍	84
菊花鸡块	85
卷筒四丝	85
冬笋鸡片	86
鸭双味	87
酒卤鸭	88
薰鸭	89

翡翠鸭	91
蛋色鸡肝	91
锅贴肫肝	92
凤肝卷	93
卤肫仁	93
红烧鸡肫	94
翠仁菊红	94
鸡肠烧豆腐	95
糖醋鸡肠	95
金串绿珠	96
爆炒鸡杂	97
鸭肝蛋卷	97
炒鸡冠	98
四喜燕菜	98
凤簪玉牡丹	99
菊花鱼茸蛋	100
鸡茸蛋	100
鸡脯蒸蛋	101
椿芽焖蛋	102
银鱼煎蛋	102
鸡茸彩蛋	103
鸡茸蛋角	104
芙蓉鸡腰	104
八宝蛋	105

四、海鲜、水产类

网油桂鱼	107
五彩鱼丝	108
红酥鲫鱼	109
沙地鲫鱼	109

雪中找鱼	110
炸龙尾	111
炸冬菇鱼	112
猕猴桃鱼片	112
煨三鲜	113
干煸黄鱼	114
葡萄鱼	114
莲蓬鱼	115
白菊盛开	116
桂花鳊	116
柳叶鱼丝	117
麦穗鱼	118
桃花鳊	118
五丝驼龙鱼	119
白汁鳊鱼	120
鱼咬羊	120
流星赶月	121
馄饨鱼	122
方腊鱼	122
腌鲜鳊鱼	124
火烤鳊鱼	124
臭鳊鱼	125
桔汁鱼卷	126
樱桃鱼丁	126
芙蓉鱼片	127
海棠鱼唇	127
炸熘鱼	128
糟香冰鱼	129
烹刀鱼	129
薰刀鱼	130

泾县琴鱼	131
烧鱼乳	131
桐花鱼	132
奶汁肥王鱼	132
锦绣鱼丝	133
爆目鱼花	134
炸鱼排	134
海鲜明珠	135
明珠酥鲍	136
溜鲑鱼片	136
鱼白三鲜	137
清炒鳝糊	137
马鞍鳝	138
烹松丝	139
炸桂花鳝	140
凤翅炖鳝段	140
砂锅鲥鱼	141
毛峰薰鲥鱼	142
西湖对虾	142
燕巢凤尾虾	143
三片敲虾	144
菊花虾	144
香炸琵琶虾	145
虾仁芙蓉蛋	146
雪映红梅	146
炒虾丝	147
酱汁虾	148
白汁虾卷	148
夹心虾糕	149
锅贴虾饼	150

凤尾虾排	151
什锦虾球	151
油包虾	152
虾籽管廷	153
椒盐虾仁	154
老蚌怀珠	154
咖喱蚌肉	155
腊肉炖河蚌	156
菊蟹鱿鱼	156
发菜甲鱼	157
清蒸龟	158
瓢甲鱼	158
明珠甲鱼	159
清炖马蹄鳖	160
火腿炖甲鱼	160
屯溪醉蟹	161
双味梭子蟹	162
蟹黄虾盅	163
炸蟹卷	163
蟹烧海参	164
蟹黄海参	165
玉兔海参	165
花蕊海参	166
蝴蝶海参	167
李鸿章杂烩	168
干贝糊	168
干贝萝卜	169
凤凰牡丹鱼肚	169
砂锅贡淡水鱼翅	170
珍珠鱼翅	171

五、野味类

软炸石鸡	173
花菇石鸡	174
乌骨鸡	174
豆苗野鸡片	175
荠菜山鸡片	175
雪冬山鸡	176
双爆串飞	177
红扒野鸭	177
金雀舌	178
和县炸麻雀	179
香酥鹌鹑	179
炸熘斑鸠	180
炒斑鸠片	181
雪菜鹌鸡	181
桃仁乳鸽	182
双燕还巢	183
黄山炖鸽	184
油淋仔鸽	184
鸡茸鹿筋	185
冬笋鹿丝	186
当归獐肉	186
红烧果子狸	187
焦盐兔片	187
酱爆兔肉丁	188
冰糖兔块	189
兔子松	189
玛瑙兔肉	190
鸡茸鸽蛋	190

莲蓬鸽蛋	191
鸡茸鹌鹑蛋	192

六、素菜类

虎皮毛豆腐	193
冬菇面筋	193
蘑菇炖豆腐	194
炒杂素	195
熘素排骨	195
蜂窝豆腐	196
八宝面筋	197
凤阳酿	197
寿桃豆腐	198
四季豆腐	199
中爪腐衣	199
素醋熘鱼	200
太极干巴菌	201
火腿炖鞭笋	201
皱沙面瓜苞	202
问政山笋	202
黄焖笋	203
火烧冬笋	203
清蒸花菇	204
炸冬菇	204
炒二冬	205
酒醉核桃仁	205
水晶山药球	206
干蒸莲子	206
金黄栗子松	207
兰花银耳	207