

城市屋  
生活丛书

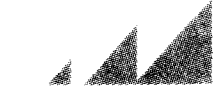
# 节日家宴

Jie Ri jia Yan

王振宇 主编



农村读物出版社



小屋  
生活丛书

# 节日家宴

王振宇 主编

农村读物出版社

## 图书在版编目 (CIP) 数据

节日家宴/王振宇主编. - 北京: 农村读物出版社,  
1999. 10

(小木屋生活丛书)

ISBN 7-5048-3063-1

I. 节… II. 王… III. ①节日-世界-简介②家庭-  
食谱 IV. TS972.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (1999) 第 30338 号

---

出版人 沈镇昭  
责任编辑 赵勤 宋丽华  
出版 农村读物出版社 (北京市朝阳区农展馆北路2号 100026)  
发行 新华书店北京发行所  
印刷 中国农业出版社印刷厂  
开本 850mm × 1168mm 1/32  
印张 10.25  
字数 240 千  
版次 2000 年 1 月第 1 版 2000 年 1 月北京第 1 次印刷  
印数 1~15 000 册  
定 价 14.50 元

---

(凡本版图书出现印刷、装订错误, 请向出版社发行部调换)

## 出版者的话

小木屋，自然而神奇，洁雅而绚烂，大众而现代，给人以美好的联想。生活丛书，冠之以“小木屋”，是对人们生活美好的祝福。

追求美好生活，人之常情。而美好生活理应包括物质生活和精神生活两方面，缺一都是不完美的。其实，即使在物质生活中，也有丰厚的科学内涵和文明积淀。人们要充分享受物质生活，也必须具备相应的科学文化知识。

《小木屋生活丛书》与众不同之处就在于加大了精神方面的分量。它不仅关注人们的衣食住行，也关注人们的休闲娱乐，还关注衣食住行本身所包含的文化意味和精神享受。这些无疑对全方位提高人们的生活质量大有裨益。

至于生活类图书，应当具有现代意识——富于前瞻性，应当贴近实际生活——具备实用性，应当讲究表述艺术——增强可读性。这也正是本丛书力图实现的。

但愿出版者的这些美好愿望，能得到读者朋友的认同。

一九九九年六月

# 前 言

节日聚餐是节日活动的一项重要内容。中华民族非常重视节日聚餐，特别是重大节日，如春节，从旧历腊月二十三就开始准备节日聚餐所用的原材料。菜市场、农贸市场，节日期间人来人往，熙熙攘攘，呈现一派十分热闹的局面。节日花钱是没有人会吝啬的。谁家不想在节日举办一桌体面丰盛的筵席，过一个开心的节日。一来热情款待客人，二来使家人感到家庭的温馨。既要享受节日美食的乐趣，也要营造出节日喜庆的气氛。

为了适应节日需要，我们编写了这本《节日家宴》菜谱。菜谱中共编写了12个中外节日筵席的菜例。在节日的选择中，以汉族节日为主，兼顾少数民族和外国具有普遍意义的节日，并按照时间的顺序排列。在套餐安排中，以中餐套餐为主，西餐次之，共有39套450余个菜例。这些菜例都与现代人们的生活水平相一致，而且入选菜例比较全面，高、中、低

档次都有，风格流派俱全(有许多菜是流传很久、有口皆碑的名菜)，用料各档兼顾，操作有难有易。常用此菜谱，定会提高烹调技艺。中餐筵席套餐是按照中式普通筵席上菜程序编排的，即首先是凉菜，其次是热菜，再次是小食品，最后是汤菜。按六菜一汤、八菜一汤、十菜一汤顺序。西餐筵席套餐是按照西餐筵席上菜习惯编排的，即冷菜、汤、热菜、冷热点心、饮料。在菜例的搭配上，是根据平衡膳食的理论和食物相辅相成的道理科学配制的，既做到营养搭配合理，又做到菜肴应时当令，并使菜肴达到色泽悦目，香气芬芳，味道纯正，形状美观，特色鲜明，诱人食欲。

本菜谱还言简意明地介绍了节日的起源、传说、习俗、发展和演变，也介绍了与节日菜点有关的典故传说、诗词歌赋，增添了聚餐的诗情画意，把饱眼福、口福，添情趣、雅兴融为一体，为本菜谱增色不少。传统节日都是先民们在长期的社会实践活动中，适应生产、生活的各种需要和需求而创造出来的，并随着社会的发展而不断增修和传承，愈益显得丰富多彩、绚丽多姿，再加上文人生动美妙的诗词描写，更使节日具有文化气息。如唐·崔液的上元(元宵)节诗(节选)：“谁家见月能闲坐，何处闻灯不看来？”唐·文秀的端午节诗(节选)：“节分端午自难言，万古传闻为屈原。”唐·王维的重阳节诗(节选)：“独在异乡为异客，每逢佳节倍思亲”等。

本书以翔实的资料融知识性、趣味性和实用性于一体。每到节日临近，只要浏览一下有节日的介绍，就能获知美妙的传说、神奇的故事和精彩的趣闻，使您平添几分节日的情趣和快乐。

参加本书编写的王振宇、林文杰、白常继、李萍、许天明等人均是具有实践经验的高级饭庄的经理、厨师长(特级厨

师)、国家级重点技校的高级讲师。编写过程中，也参阅了一些有关的书籍和资料，在此深表谢意。因编者水平有限，再加上时间仓促，书中疏漏和错误在所难免，恳请读者批评指正。

本书适用于城乡家庭节日筵席和假日聚餐，也可供饮食品类餐馆参考。

王振宇

1999年6月于北京枣园小区



# 目 录

出版者的话  
前言

## 一、元 旦

(一) 中式.....2	小食品.....5
1. 六菜一汤.....2	芝麻荸荠饼.....5
凉菜.....2	汤.....6
芥末肚片.....2	海米紫菜蛋汤.....6
拆冻鲫鱼.....2	2. 八菜一汤.....7
糖拌西红柿.....3	凉菜.....6
热菜.....3	炅腰花.....7
清炸肉块.....3	清蒸火腿.....7
酥炸羊肉.....4	四川泡菜.....8
芙蓉滑蛋.....5	凉拌藕片.....9

热菜.....	10	(二) 西式 .....	22
清炖牛肉 .....	10	冷菜 .....	22
脆皮鲤鱼.....	10	鱼冻 .....	22
两吃虾 .....	11	鸡蛋沙拉 .....	23
翡翠菜花 .....	12	芥末扁豆 .....	23
小食品 .....	13	酸渍白菜 .....	24
蛋黄酥 .....	13	酒醉银芽 .....	25
汤 .....	13	姜汁黄瓜 .....	25
酸辣蘑菇茸汤 .....	13	汤 .....	26
3. 十菜一汤.....	14	红菜汤 .....	26
凉菜.....	14	黄汁鸡块汤 .....	26
姜汁鸡.....	14	热菜.....	27
熏猪排 .....	15	柿子椒焖猪肉.....	27
凉拌狗肉 .....	15	铁扒里脊片 .....	28
凉拌香菇 .....	16	奶汁焖羊肉块.....	29
甜酱花生米 .....	16	煎菜花鸭 .....	30
热菜.....	17	烤酸菜豌豆 .....	31
烧裙边 .....	17	炸土豆片 .....	32
芙蓉鲍鱼 .....	18	冷热点心 .....	32
烩蟹肉 .....	19	巧克力蛋糕 .....	32
干烧对虾 .....	19	牛奶板栗酥 .....	33
扒白菜 .....	20	奶油千层酥 .....	33
小食品 .....	21	冰煮蛋白 .....	34
一品烧饼.....	21	饮料.....	34
汤 .....	21	桔子汁 .....	34
莲心汤 .....	21	杏仁奶茶 .....	35

## 二、春 节

中式 .....	37	鸭子什锦汤 .....	47
1. 六菜一汤 .....	37	3. 八菜一汤 .....	48
凉菜 .....	37	凉菜 .....	48
椒麻鸡 .....	37	五香酱牛肉 .....	48
拌腰片 .....	37	油焖青虾 .....	48
麻酱拌扁豆 .....	38	海米拌芹菜 .....	49
热菜 .....	39	拌松花 .....	49
咖喱牛肉块 .....	39	热菜 .....	50
炸肉卷 .....	39	酥炸香肉 .....	50
锅煽白菜 .....	40	炒兔肉丝 .....	50
小食品 .....	41	烹嫩鸡块 .....	51
江米烧麦 .....	41	炸白菜盒 .....	52
汤 .....	42	小食品 .....	53
清汤银耳 .....	42	虾饺 .....	53
2. 六菜一汤 .....	42	汤 .....	53
凉菜 .....	42	汤锅羊肉 .....	53
酱汁鱼条 .....	42	4. 八菜一汤 .....	54
豆豉炒腊肉 .....	43	凉菜 .....	54
辣味金针菇 .....	43	蛋黄鱼片 .....	54
热菜 .....	44	糖醋排骨 .....	55
金银鹿肉 .....	44	豌豆炒腊肉 .....	55
冬瓜扣肉 .....	44	糖醋豌豆 .....	56
蒸菜花球 .....	45	热菜 .....	56
小食品 .....	46	冬笋鹿肉丝 .....	56
熘鸽蛋饺 .....	46	叉烧鸡 .....	57
汤 .....	47	滑炒虾仁 .....	58

醋溜白菜 .....	59	汤 .....	68
小食品 .....	59	清汤海参 .....	68
炸蛋饺 .....	59	6. 十菜一汤 .....	69
汤 .....	60	凉菜 .....	69
醋椒鸭架汤 .....	60	腊肠 .....	69
5. 十菜一汤 .....	61	酱汁鸭 .....	69
凉菜 .....	61	五彩墨鱼丝 .....	70
五香鱼 .....	61	炆辣莴笋 .....	70
拌肚丝 .....	61	多味荷兰豆 .....	71
盐水胗肝 .....	62	热菜 .....	71
水晶西红柿 .....	63	清蒸鸡 .....	71
朝鲜辣白菜 .....	63	炸烹蟹 .....	72
热菜 .....	64	米酒甲鱼 .....	72
清蒸鲤鱼 .....	64	扒兔肉 .....	73
清炸子鸡 .....	65	韭菜炒虾仁 .....	74
生炒牛肉丝 .....	65	小食品 .....	74
软炸羊肉 .....	66	千层酥 .....	74
韭菜炒掐菜 .....	67	汤 .....	75
小食品 .....	67	鸡骨三杂汤 .....	75
三鲜蒸饺 .....	67		

### 三、元宵节

中式 .....	77	热菜 .....	79
1. 六菜一汤 .....	77	炸酥鸡片 .....	79
凉菜 .....	77	炒洋白菜香肠 .....	80
葱肉 .....	77	芙蓉虾仁 .....	80
双色松花蛋糕 .....	77	小食品 .....	81
腌雪菜 .....	78	酒酿圆子 .....	81

汤 .....	82	3. 十菜一汤 .....	89
香菜木耳汤 .....	82	凉菜 .....	89
2. 八菜一汤 .....	82	扒鸡 .....	89
凉菜 .....	82	叉烧火腿 .....	90
拌肺丝 .....	82	咸蛋 .....	90
醉鸡 .....	83	拌蜇皮 .....	91
蒸松花蛋糕 .....	83	萧山萝卜干 .....	91
凉拌银耳 .....	84	热菜 .....	93
热菜 .....	85	鱼香肉丝 .....	93
酸梅蒸鹅 .....	85	黄焖鹅块 .....	93
酱兔肉 .....	85	油爆牛肉 .....	94
鱼香猪肝 .....	86	炒菠菜鸡蛋 .....	95
熘胡萝卜丸子 .....	87	炒胡萝卜酱 .....	95
小食品 .....	87	小食品 .....	96
鲜肉汤团 .....	87	擂沙团 .....	96
汤 .....	88	汤 .....	97
奶汤鲫鱼 .....	88	雪菜大汤黄鱼 .....	97

#### 四、国际劳动节

(一) 中式 .....	99	炆菠菜 .....	102
1. 六菜一汤 .....	99	小食品 .....	102
凉菜 .....	99	开花馒头 .....	102
叉烧肉 .....	99	汤 .....	103
糟蒸鸭膀 .....	99	酸辣蛋花汤 .....	103
豆腐皮拌菠菜 .....	100	2. 八菜一汤 .....	104
热菜 .....	100	凉菜 .....	104
香辣牛肉条 .....	100	炆腰花 .....	104
炸核桃鸡 .....	101	凉拌麻辣牛肉 .....	104

酱汁鸭肝	105	奶汤熬鲤鱼	117
芝麻菠菜	106	(二) 西式	117
热菜	106	冷菜	117
清蒸鲥鱼	106	冷烧鸭	117
炸花椒鹅	107	咸肉蜜枣卷	118
氽虾仁	107	鸡肉泥子卷	119
炸菠菜松	108	什锦豆沙拉子	119
小食品	108	糟冬笋	120
开口笑	108	辣圆白菜	121
汤	109	汤	121
苜蓿汤	109	鸡杂汤	121
3. 十菜一汤	110	热菜	122
凉菜	110	红焖牛肉	122
酱牛肉	110	烤瓤馅猪肚	123
卤猪舌	110	马乃司少司煮	
水晶虾仁	111	鳊鱼	124
凉拌三丝木耳	111	蒸鸡蛋肉卷	125
拌洋白菜	112	炸菜花	125
热菜	112	油焖豌豆	126
裹炸全鸭	112	冷点心	127
陈皮辣味牛肉	113	牛奶冰激凌	127
海带炖肉	114	杏仁冻	128
滑炒鲜蘑肉片	115	核桃仁蛋糕卷	128
炒蒿子秆儿	115	巧克力格司布丁	129
小食品	116	饮料	129
蜜三刀	116	柠檬汁	129
汤	117	牛奶红茶	130

## 五、端午节

- |               |     |               |     |
|---------------|-----|---------------|-----|
| 中式 .....      | 132 | 银耳鸽蛋 .....    | 142 |
| 1. 六菜一汤 ..... | 132 | 素炒海带丝 .....   | 143 |
| 凉菜 .....      | 132 | 小食品 .....     | 143 |
| 卤肚 .....      | 132 | 肉粽子 .....     | 143 |
| 拌鱿鱼 .....     | 133 | 汤 .....       | 144 |
| 拌萝卜海蜇丝 .....  | 133 | 鲈鱼菜汤 .....    | 144 |
| 热菜 .....      | 134 | 3. 十菜一汤 ..... | 145 |
| 滑蛋牛肉片 .....   | 134 | 凉菜 .....      | 145 |
| 炸芝麻鸡 .....    | 135 | 蒜泥白肉 .....    | 145 |
| 炆菜花 .....     | 135 | 芥末鸡 .....     | 145 |
| 小食品 .....     | 136 | 拌牛肚领 .....    | 146 |
| 拔丝小汤圆 .....   | 136 | 酱萝卜头 .....    | 146 |
| 汤 .....       | 136 | 生拌辣椒 .....    | 147 |
| 余墨斗鱼花 .....   | 136 | 热菜 .....      | 148 |
| 2. 八菜一汤 ..... | 137 | 香菇鲫鱼 .....    | 148 |
| 凉菜 .....      | 137 | 锅烧红糟鸭块 .....  | 148 |
| 陈皮牛肉 .....    | 137 | 熘荸荠虾仁 .....   | 149 |
| 卤肠 .....      | 138 | 蛋松 .....      | 150 |
| 蜜汁火腿 .....    | 139 | 怪味海带 .....    | 150 |
| 紫香芥 .....     | 140 | 小食品 .....     | 151 |
| 热菜 .....      | 141 | 咖喱酥 .....     | 151 |
| 炸卷筒鸡 .....    | 141 | 汤 .....       | 152 |
| 烩虾仁 .....     | 141 | 三丝紫菜汤 .....   | 152 |

## 六、中秋节

- |          |     |               |     |
|----------|-----|---------------|-----|
| 中式 ..... | 154 | 1. 六菜一汤 ..... | 154 |
|----------|-----|---------------|-----|

凉菜 .....	154	镶油菜 .....	163
陈皮鸭心 .....	154	小食品 .....	164
红油肚片 .....	155	香蕉锅炸 .....	164
兰花豆腐干 .....	155	汤 .....	165
热菜 .....	155	芋艿汤 .....	165
五丁鳊鱼 .....	155	3. 十菜一汤 .....	165
冰糖甲鱼 .....	156	凉菜 .....	165
素炒蕻菜 .....	157	麻辣鸡片 .....	165
小食品 .....	157	五香鸭胗 .....	166
虾肉月饼 .....	157	葱熘小鲫鱼 .....	166
汤 .....	159	灯笼大虾 .....	167
海米冬瓜汤 .....	159	姜汁蟹肉 .....	167
2. 八菜一汤 .....	159	热菜 .....	168
凉菜 .....	159	罐焖肉 .....	168
牛肉干 .....	159	黄豆焖牛肉 .....	168
梅花鲍鱼 .....	160	滑溜鲍鱼球 .....	169
酸辣海蜇 .....	160	兰花鸽蛋 .....	170
川椒炆黄瓜 .....	161	素炒豇豆 .....	171
热菜 .....	161	小食品 .....	171
豆苗扒全鸭 .....	161	鲜肉月饼 .....	171
清蒸人参甲鱼 .....	162	汤 .....	172
干菜烧肉 .....	163	菠萝汤 .....	172

## 七、重阳节

中式 .....	174	姜汁墨鱼卷 .....	174
1. 六菜一汤 .....	174	熏豆腐 .....	175
凉菜 .....	174	热菜 .....	175
五香焖鱼 .....	174	清蒸吐丝鱿鱼 .....	175



煎金钱牛肉	176	汤	184
焖蒜苗	177	奶油汤	184
小食品	177	3. 十菜一汤	185
栗子羹	177	凉菜	185
汤	178	虾肉泥子卷	185
蘑菇豌豆汤	178	奶油鱼卷	186
2. 八菜一汤	178	红油鸡丝	187
凉菜	178	陈皮鸭胗	187
番茄鱼条	178	炆黄瓜皮	187
怪味肚丁	179	热菜	188
三油拌鸡块	180	鸽蛋甲鱼	188
煎土豆饼	180	炒蟹	189
热菜	181	叉烧肉	189
八宝全鸭	181	炒虾皮韭菜	190
姜汁蟹	181	油菜松	191
鸡茸鲍鱼	182	小食品	191
素炒韭菜	183	三色豆茸	191
小食品	183	汤	192
油炸咖喱包	183	素菜泥汤	192

## 八、国庆节

(一) 中式	194	海带全鸭	195
1. 六菜一汤	194	咸蛋肉饼	196
凉菜	194	韭菜炒虾仁	196
蒜泥牛舌	194	小食品	197
爆鱼	194	奶油蝴蝶酥	197
香辣豆	195	汤	197
热菜	195	鸭架汤	197