

前 言

我国的烹饪技术，历史悠久，经验丰富，具有绚丽多采的民族特色，是我国劳动人民创造的宝贵文化遗产中的一部分。遵照伟大领袖毛主席关于“我们必须继承一切优秀的文学艺术遗产，批判地吸收其中一切有益的东西”的教导精神，我们邀请各地有实际操作经验的厨师和专业人员，集体编写了这套《中国菜谱》，按地区分册陆续出版，主要供饮食行业职工、烹饪技术学校师生以及其他有关方面同志参考。

全国饮食行业的广大职工，要认真学习马列著作和毛主席著作，以阶级斗争为纲，坚持党的基本路线，批判修正主义路线，批判资本主义倾向，批判资产阶级法权思想，不断提高阶级斗争、路线斗争和在无产阶级专政下继续革命的觉悟。要在马列主义、毛泽东思想的指引下，批判地吸收祖国烹饪技术中有益的东西，总结经验，继续革新，不断前进，努力提高服务质量和业务水平，更好地为工农业生产服务，为人民

生活服务，为巩固无产阶级专政服务。

本书整理的菜肴烹饪技术，都是各地搜集推荐的。其中既有深受广大群众喜爱的传统菜，也有无产阶级文化大革命和批林批孔运动中涌现出来的创新菜。对于某些华而不实的菜肴，已予以淘汰；对于某些带有封、资、修色彩的菜名，都进行了改革；对于用料、制法和特点基本相同的菜品，一般不重复编入。

本辑是邀请广东省饮食行业部分厨师和专业人员，采取老中青三结合的方法整理编写的。

由于我们的水平有限，希望读者对书中的缺点错误给予批评指正。

《中国菜谱》编写组

一九七五年七月



片皮乳猪 (见4页)

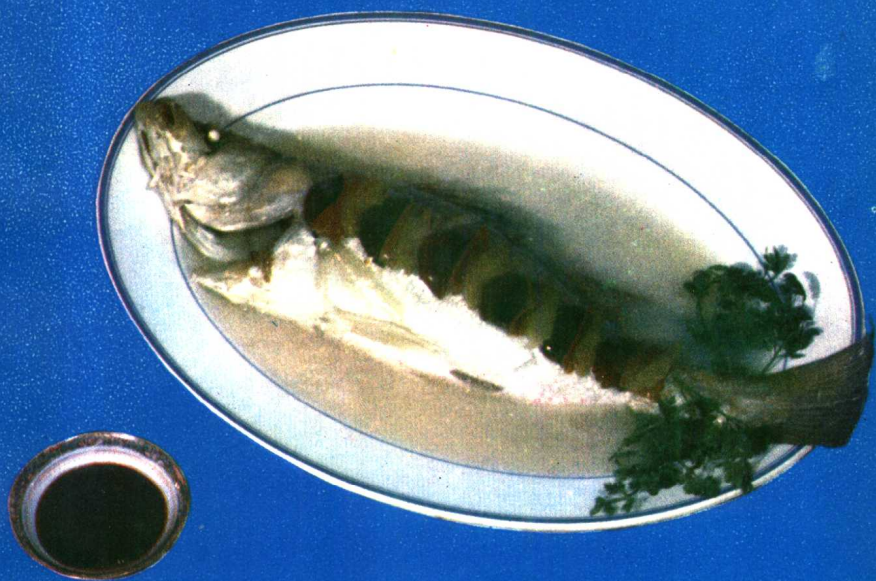


五彩瓢猪肚 (见29页)

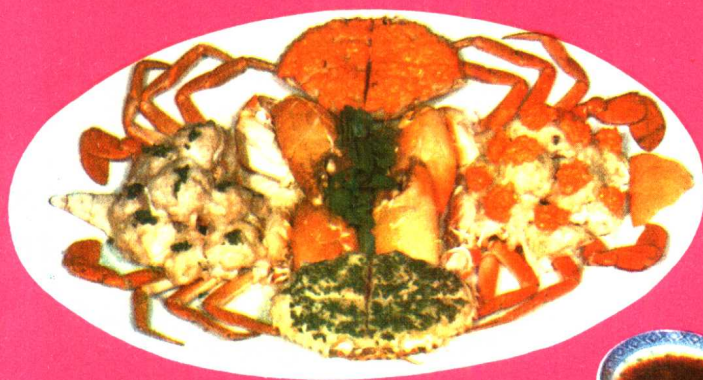
白汁海棠鱼 (见70页)



清蒸鲈鱼 (见46页)



白焯鱿鱼虾 (见101页)



炊鸳鸯羔蟹 (见103页)

清 汤 鱼 肚 （见138页）





花盏琵琶鸭 (见207页)



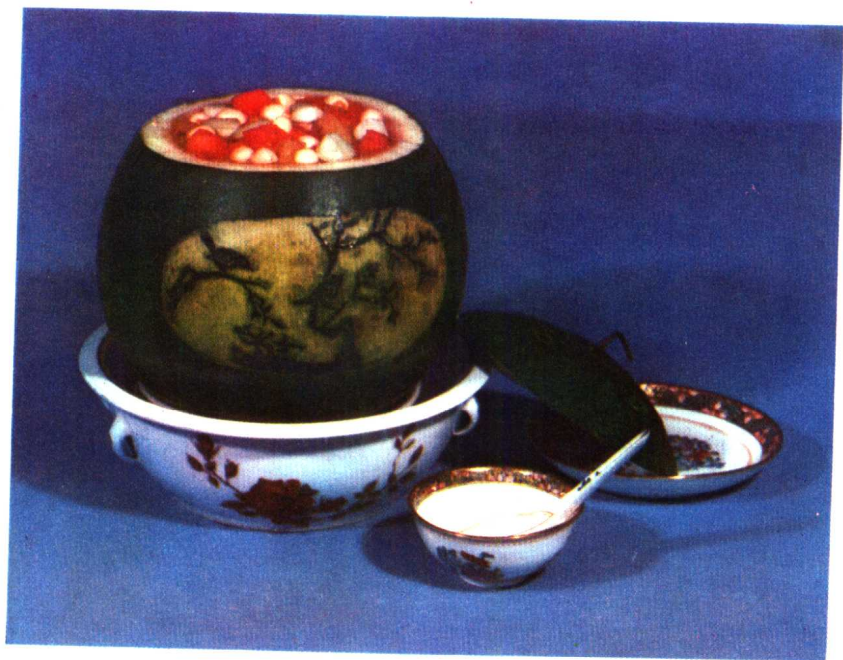
竹丝鸡烩五蛇 (见238页)



绿柳兔丝 (见252页)

什锦鱼青丸 (见68页)





时果西瓜盅 (见291页)



孔雀开屏冷拼盘 (见298页)



八珍茭笋 (见319页)



七彩什锦煲 (见331页)

目 录

概述.....(1)

肉 菜 类

一、片皮乳猪.....(4)

二、糖醋咕嚕肉.....(8)

三、香炸肉卷.....(9)

四、脆炸肉丸.....(11)

五、东江炸春卷.....(12)

六、皱纱圆蹄.....(13)

七、香芋扣肉.....(15)

八、潮州冻肉.....(16)

九、果汁肉脯.....(18)

一〇、花生肉丁.....(19)

一一、桂花香扎.....(20)

一二、蜜汁叉烧.....(22)

一三、卤水扎蹄.....(23)

一四、白云猪手.....(24)

一五、豉汁蒸排骨.....(25)

- 一六、脆皮炸大肠……………(26)
- 一七、油泡爽肚……………(27)
- 一八、五彩瓢猪肚……………(29)
- 一九、脆片焗猪肝……………(30)
- 二〇、烧网油肝花……………(31)
- 二一、滑蛋牛肉……………(32)
- 二二、蚝油牛肉……………(33)
- 二三、菜苴炒牛肉……………(34)
- 二四、沙茶涮牛肉……………(35)
- 二五、蛋茸牛肉羹……………(36)
- 二六、爽口牛丸……………(37)
- 二七、淮杞炖牛腩……………(38)
- 二八、干逼牛腩……………(39)
- 二九、糟汁泡豚肚……………(41)
- 三〇、红扒羊肉……………(42)
- 三一、炖羊头蹄……………(44)

水 产 菜 类

- 三二、清蒸桂鱼……………(46)
- 三三、生炊鳊鱼……………(47)
- 三四、酥炸西湖鱼……………(49)
- 三五、五柳鲩鱼……………(50)
- 三六、姜葱焗鲤鱼……………(51)
- 三七、瓦罉焗文旁鲤……………(52)

三八、碧绿三拼鲈	(53)
三九、香滑鲈鱼球	(55)
四〇、锅贴鲈鱼	(56)
四一、郊外大鱼头	(58)
四二、豉油蒸生鱼	(60)
四三、肝肠生鱼卷	(61)
四四、蒜心生鱼片	(62)
四五、山斑烩豆腐	(63)
四六、煎封鲳鱼	(64)
四七、蒜子焖鲑鱼	(65)
四八、油泡鱼青丸	(67)
四九、什锦鱼青丸	(68)
五〇、白汁海棠鱼	(70)
五一、蟹肚炖山瑞	(71)
五二、六柳瑞丝	(73)
五三、瓦罉焗水鱼	(75)
五四、红焖水鱼	(76)
五五、双拼水鱼片	(78)
五六、杏元鸡脚炖海狗	(80)
五七、清炖白鳝	(82)
五八、火腩焖大鳝	(83)
五九、红焖鲈麻	(85)
六〇、豉椒鳝片	(86)
六一、焖瓢鳝卷	(88)
六二、干煎虾碌	(90)