

粵潮客閩京滬揚川
中國名菜大全

葉榮華主編 · 香港萬里書店出版



粵潮客閩

京滬揚川

中國名菜大全

區建公題



中國名菜大全 (平裝)

葉榮華主編

出版者：萬里書店有限公司

香港北角英皇道486號三樓

電話：5-632411 & 5-632412

承印者：金冠印刷有限公司

香港北角英皇道499號六樓B座

定價：港幣十五元

版權所有 * 不准翻印

(一九八一年一月印刷)

種菜餚的用料及其製作方法。這些菜譜，不少是由具有數十年入廚經驗的名廚師精心手訂的，是一部頗有價值的菜譜。它不但是食家，家庭主婦烹飪的指南，對中西廚師也有研究的價值。

總目錄

前言

粵菜譜

粵菜的特點·····一

熱 葷

一、清蒸滑雞·····	二	一〇、生焗排骨·····	八
二、油煎子雞·····	二	一一、古老肉·····	九
三、網油鳳肝卷·····	三	一二、鍋查三奇肉·····	〇
四、蠔油鴨掌·····	四	一三、蠔油牛肉·····	一
五、炒烏魚片·····	五	一四、糯米紙包蝦·····	二
六、生炒甲魚片·····	五	一五、金錢明蝦·····	三
		一六、水晶明蝦球·····	四
		一七、大良煎蝦餅·····	四
		一八、燒蝦盒·····	五

大菜

一九、煎蝦餅·····	六
二〇、豆豉明蝦球·····	六
二一、滑炒蝦仁·····	七
二二、白灼響螺片·····	六
二三、紅翅冠環球·····	九
二四、大良野鷄卷·····	〇
二五、焗禾花雀·····	二
二六、脆皮乳鴿·····	二
二七、鹵水乳鴿·····	三
二八、碧綠柱候鶴鶉·····	三
二九、炒紅雲雪影·····	三
三〇、春光雪影·····	四
三一、扒素子雙菇·····	五
三二、大良炒鮮奶·····	六
三三、灌湯龍鳳球·····	六

一、百鳥朝鳳凰·····	六
二、金華玉樹雞·····	〇
三、蔥油香露鷄·····	〇
四、香腸蒸鷄·····	一
五、珊瑚玉樹雞·····	三
六、瓦罈焗鷄·····	三
七、奶油蓮香鷄·····	三
八、烟鷄·····	四
九、脆皮炸鷄·····	五
一〇、涼凍金種鷄·····	五
一一、奶油椰子鷄·····	六
一二、紅爐伴雪衣·····	七
一三、龍宮照寶鴨·····	亮
一四、脆皮糯米鴨·····	四〇

一五、冬蟲夏草響螺燉水鴨…………… 四〇 三一、嶺南椰子盅…………… 三三

一六、鮮蓮燴鴨羹…………… 四一 三二、清燉冬菇…………… 五四

一七、八珍鮮陳鴨…………… 四二 三三、植物扒四寶…………… 五五

一八、其昌大桂魚…………… 四三 三四、扣環球上湯…………… 五五

一九、麒麟大桂魚…………… 四四

二〇、清蒸鱸魚…………… 四五

二一、八寶糯米魚…………… 四六

二二、上湯蝦丸…………… 四七

二三、明爐全乳豬…………… 四七

二四、淮杞燉羊肉…………… 四九

二五、紅燒鷄包翅…………… 四九

二六、紅燒大羣翅…………… 五〇

二七、蟹黃大生翅…………… 五一

二八、蠔油網鮑片…………… 五一

二九、冬瓜乾貝燉田雞…………… 五三

三〇、冬瓜盅…………… 五三

潮州菜的特點…………… 五七

潮州菜譜

燕會名菜

一、美味烟香鷄…………… 五九

二、涼凍金鐘鷄…………… 六〇

三、結玉彩鷄…………… 六一

四、釀七星鷄…………… 六二

五、炊如意鷄…………… 六三

六、百花彩鷄…………… 六四

七、荳醬焗鷄…………… 六五

八、雲腿護國菜	...	二四、出水芙蓉鴨	...	三
九、釀金鯉蝦	...	二五、焗鴨掌包	...	四
一〇、乾焗蝦筒	...	二六、醬焗水鴨	...	六
一一、生炒明蝦鬆	...	二七、酥炸雲南鴨	...	六
一二、生菜大明蝦	...	二八、紅燉大疊（即紅燉大海螺）	...	七
一三、炸蜘蛛蟹	...	二九、火腿燒疊（即生燒大海螺）	...	八
一四、乾焗大蟹塔	...	三〇、花膠燉鷓鴣	...	九
一五、生炊麒麟魚	...	三一、金針乳鴿	...	九
一六、焗袈裟魚	...	三二、炆豆腐盒	...	九
一七、明爐竹筒魚	...	三三、清如意筍	...	九
一八、潮州生淋魚	...	三四、羔燒羊	...	九
一九、炊水晶田雞	...	三五、涼凍羊	...	四
二〇、紅燒大明翅	...	三六、燒乳豬	...	五
二一、鹹三絲官燕	...	三七、燒力耳鱸	...	七
二二、雜錦烏石參	...	三八、火腿芥菜	...	九
二三、瓦罈醬鴨	...	三九、生燒撈方肉	...	九

四〇、綉球香菜·····	二〇〇
四一、雜錦冬瓜盅·····	二〇一
四二、炊金錢冬瓜·····	二〇三
四三、四寶燒雁鵝·····	二〇三
四四、釀蜜浸枇杷（甜菜）·····	二〇四
四五、羔燒芋泥（甜菜）·····	二〇五
四六、綉紗甜扣肉（甜菜）·····	二〇六

家庭小酌菜及美點

一、潮州凍肉（又名潮州豬脚凍）·····	二〇七
二、清蝦丸湯·····	二〇八
三、上湯大魚丸·····	二〇八
四、荷包鯉魚·····	二〇九
五、酸甜佛手排骨·····	二一〇
六、乾炸五香菓肉·····	二一三
七、紅燒鬆魚頭·····	二二三

八、炊芝蔴魚肚·····	二二三
九、甜金瓜丸（甜點心）·····	二二四
一〇、反沙勝方酥（甜點心）·····	二二五
一一、潮州伊府麵（鹹點心）·····	二二六
一二、潮州上湯的烹調法·····	二二七
東江菜譜·····	二二九

東江菜的特點·····

筵席大菜

一、東江鹽焗雞·····	二三
二、麻辣手撕雞·····	二三
三、梅菜雞·····	二三
四、扁米酥雞·····	二三四
五、八寶窩雞·····	二三五
六、黃道鴨·····	二三六

七、家鄉大鴨·····	三七	二三、一品釀婆參·····	三六
八、八珍扒鴨·····	三七	二四、海參酥丸·····	三九
九、牡丹鴨·····	三八	二五、網油肝花·····	四〇
一〇、窩燒大鴨·····	三九	二六、網油蠔鼓·····	四一
一一、酥皮窩鴨·····	四〇	二七、釀金錢蟹殼·····	四三
一二、松江大鴨·····	四一	二八、縐紗圓蹄·····	四三
一三、鹽焗鴨·····	四一	二九、紅燒通鱔·····	四四
一四、椰子燕窩·····	四二	三〇、杏汁白肺·····	四四
一五、椰子燉鴿·····	四三	三一、釀雜會·····	四四
一六、荷葉雙鴿·····	四四	三二、百合球湯·····	四四
一七、光炸大肉·····	四五		
一八、東坡扣肉·····	四五		
一九、西湖大肉·····	四六		
二〇、棉花豬肉·····	四七	一、東江釀豆腐·····	四七
二一、十字肉·····	四七	二、紅燒釀豆腐·····	四八
二二、水晶扣肉·····	四八	三、東江牛肉丸·····	四九
		四、東江魚丸·····	四九

家庭小酌菜

五、紅燜炸卷·····	一五〇	二一、大蝦本港·····	一六〇
六、甜酸鴨·····	一五一	二二、桂花本港·····	一六〇
七、糟汁燜鴨·····	一五二	二三、蛋子生腸·····	一六一
八、糟汁田雞·····	一五三	二四、韭黃炒黃鱔·····	一六二
九、荔枝肉·····	一五三	二五、紅燒水魚·····	一六二
一〇、梅菜扣肉·····	一五三	二六、魚頭煲·····	一六三
一一、生炒鷄片·····	一五四	二七、七彩雜錦煲·····	一六三
一二、生炒腰花·····	一五四	二八、雜會湯·····	一六四
一三、生炒玄光·····	一五五		
一四、生炒肝花·····	一五五	福建菜譜	
一五、鹽焗珍肝·····	一五五	福建菜烹調的特點·····	一六七
一六、脆皮炒肚尖·····	一五五		
一七、時菜腎球·····	一五五	冷盤	
一八、白果鷄球·····	一五五	一、肉鬆·····	一七〇
一九、八寶釀涼瓜·····	一五五	二、閩生果·····	一七〇
二〇、八寶釀冬菇·····	一五五	三、鹵豆腐·····	一七一

熟炒

一、	燴糟鷄脯	一三	一五、	桔燒鰻	一三
二、	金錢肉	一三	一六、	炒蜆血	一三
三、	生煎肉	一四	一七、	白炒響螺	一四
四、	桔燒巴	一四	一八、	白拌黃螺	一四
五、	醉排骨	一五	一九、	清炒海蚌	一五
六、	爆糟排骨	一五	二〇、	蜆溜奇	一六
七、	麻醬腰片	一七	二一、	茶食蠣黃	一七
八、	南煎肝	一七	二二、	油條西舌	一八
九、	生煎魚	一七	二三、	溜鵪鶉	一八
一〇、	雪山潭蝦	一八	二四、	冒冬筍	一九
一一、	太極明蝦	一八			
一二、	煎明蝦段	一八			
一三、	爆炒鱔片	一八			
一四、	醉油鰻	一八			

大菜

一、	炸八塊	一九
二、	麻醬布袋鷄	一九
三、	乾貝水晶鷄	一九
四、	香油拉鷄	一九

五、扛糟鷄·····	一九三	二一、全折瓜·····	二〇五
六、黃爛田鷄腿·····	一九四	二二、京冬菜草魚·····	二〇六
七、糟片鴨·····	一九五	二三、軟溜草魚·····	二〇六
八、鴨羹粥·····	一九六	二四、五柳居·····	二〇七
九、羅漢鴨·····	一九六	二五、羅漢魚首·····	二〇八
一〇、葫蘆鴨·····	一九七	二六、七星丸·····	二〇九
一一、鴻圖鴨·····	一九八	二七、龍鳳腿·····	二一〇
一二、柴把鴨·····	一九九	二八、白燒魚翅·····	二一一
一三、米粉肉·····	一九九	二九、炒蛋翅·····	二一二
一四、紫蓋肉·····	二〇〇	三〇、海參羹·····	二一二
一五、扛糟羊肉·····	二〇一	三一、肉米魚唇·····	二二三
一六、清蒸桂魚·····	二〇一	三二、爛魷魚·····	二二四
一七、蛤蜊鯽魚·····	二〇二	三三、龍鬚燕丸·····	二二五
一八、荷包鯽魚·····	二〇三	三四、小長春·····	二二六
一九、松子黃魚·····	二〇三	三五、煎蟹蓋·····	二二六
二〇、燴黃魚羹·····	二〇四	三六、芙蓉海蚌·····	二二七

三七、八寶鱉飯……………三六

三八、清蒸鱉把……………三九

三九、牡丹乾貝湯……………三九

四〇、川湯西舌……………三〇

四一、葷羅漢……………三〇

四二、豆腐餃……………三三

四三、珍珠豆腐……………三三

京菜譜

京菜烹調的特點……………三五

烤鴨……………三〇

冷盤

一、凍鷄……………三六

二、芥末鷄絲……………三六

三、黃瓜粉皮拌鷄絲……………三七

四、鹽水肫……………三八

五、金銀鴨……………三九

六、鹽水鴨……………三九

七、芥末鴨掌……………四〇

八、糟鴨肝……………四〇

九、珊瑚魚……………四一

一〇、酥魚……………四二

一一、椒麻魚……………四三

一二、熏大蝦……………四三

一三、熗明蝦……………四四

一四、水晶明蝦……………四五

一五、糟肉……………四五

一六、蜜汁火腿……………四六

一七、熗腰花……………四六

一八、熏肝……………四七

一九、捲尖……………四七

二〇、羊糕……………二五

二一、五香鴿子……………二五

二二、熏鴿蛋……………二五

二三、辣冬笋……………二五〇

二四、糖醋黃瓜……………二五

二五、口蘑燜豆腐……………二五

二六、大蝦乾煨芹菜……………二五

熱炒

一、軟炸雞……………二五

二、雞裏爆……………二五

三、燴兩雞絲……………二五

四、醬爆雞脯丁……………二五

五、鹽爆雞肫……………二五

六、雞粥豌豆……………二五

七、雞茸乾貝……………二五

八、香菇燜雞肫……………二五

九、燴鴨腰……………二五

一〇、糟溜鴨肝……………二五

一一、黃燜鴨腰管筴……………二六〇

一二、油爆鴨舌……………二六一

一三、鹽爆鴨胰……………二六二

一四、熏鴨腦……………二六二

一五、鴨油蒸蛋糕……………二六三

一六、炒鴨腸……………二六四

一七、紅燒鴨膀……………二六四

一八、琥珀鴿蛋……………二六五

一九、糟溜魚片……………二六六

二〇、醬汁瓦塊……………二六七

二一、賽螃蟹……………二六七

二二、清炒蝦仁……………二六八

二三、炸鳳尾蝦……………二六九

二四、乾焙對蝦	二六	四〇、全爆	二八
二五、抓炒蝦片	二七	四一、乾燒冬笋	二八
二六、炸烹晃蝦	二七	四二、糟煨冬笋	二八
二七、芙蓉蟹黃	二七	四三、鍋塌蘆笋	二八
二八、蟹裏藏珠	二七	四四、鍋油三白	二八
二九、醬爆白肉絲	二七	四五、蝦子鍋塌豆腐	二八
三〇、滑溜裏脊片	二八	四六、鍋塌菜合	二八
三一、湯爆肚片	二八	四七、溜黃菜	二八
三二、油爆雙脆	二八	四八、高力豆沙(甜)	二九
三三、九轉大腸	二八	四九、三不黏(甜)	二九
三四、醋溜腰花	二八	五〇、炒三泥(甜)	二九
三五、葱爆羊肉	二九	五一、拔絲蘋果(甜)	二九
三六、水爆肚仁	二九	五二、拔絲脂油芝麻(甜)	二九
三七、燴銀絲爛蒜	二九	五三、拔絲山藥芝麻(甜)	二九
三八、油爆魷魚	二九		
三九、鷄油四寶	二九		

大 菜

一、酒蒸鷄	二九五
二、鍋燒鴨子	二九五
三、糟蒸鴨肝	二九六
四、糟鴨頭燉鯽魚	二九七
五、乾煎大黃魚	二九七
六、白汁桂魚	二九八
七、醋椒桂魚	二九九
八、清蒸鱗魚	三〇〇
九、燴烏魚蛋	三〇一
一〇、川蛤蜊蘿蔔絲桂魚白菜屯	三〇二
一一、水晶肘子	三〇三
一二、鷄汁魚肚	三〇三
一三、紅扒黃肉魚翅	三〇四
一四、砂鍋魚翅	三〇五
一五、蔥燒海參	三〇六
一六、蝴蝶海參	三〇七

一七、玉珠大烏參	三〇八
----------	-----

滬菜譜

上海菜烹調的特點	三一
----------	----

冷盤

一、鹽擦鷄	三五
二、糟鷄	三六
三、醬鴨	三六
四、熏魚	三七
五、脆鱔	三八
六、油爆蝦	三九
七、醬肉	四〇
八、乾切鹹肉	四二

熱炒