

馈赠新婚夫妇丛书

Kuizeng Xinhun Fufu Congshu

新 婚 宴

刘广伟 柏光岳 编



山东科学技术出版社

前 言

新婚大喜，亲朋相聚。如何将新婚庆宴安排得科学、合理，既能体现喜庆的热烈气氛，又经济实惠避免奢侈；既味美可口，又合乎营养呢？为此，我们设计了12桌新婚宴席，其中包括京、鲁、川、粤、苏、闽、湘、皖八大著名菜系的不同风味，每一桌宴席分为花拼、冷菜、热菜、大菜、面点五个部分，花拼均配有彩色图片和线描插图，供制作时参考。

新人结合，一个新的家庭便诞生了。新的生活离不开饮食烹饪，为了能给新婚夫妇提供一些帮助，本书在介绍菜点时，注重选择了一些简单易学、方便实用的菜品，既可供设宴时选用，亦可作为日常烹饪之参考。愿本书能使你们的新生活更加美满、幸福。

编 者

1991年6月

目 录

一、鸳鸯戏水

(一) 花拼——鸳鸯戏水(1)

(二) 冷菜八款

薄片火腿(2) 蒜泥凤爪(2) 三丝拌蛭(3) 奉化
摇蚶(3) 冷拌蟹皮(4) 挂霜荸荠(4) 新风鳗鲞
(5) 卤鸭(5)

(三) 热菜八款

芙蓉肉(6) 生煎肉饼(7) 生爆鳝背(8) 五色鱼
丝(8) 龙井虾仁(9) 红烧海鳗(10) 醋溜鹅块
(10) 凤尾笋(11)

(四) 大菜三款

西湖醋鱼(11) 奶油莲湘鸡(12) 鲜冬瓜盅(13)

(五) 面点四款

幸福双(14) 吴山酥油饼(15) 蒸馄饨(16) 藕粉饺
(17)

二、比翼双飞

(一) 花拼——比翼双飞(19)

(二) 冷菜八款

蚝油焗鸡(20) 三丝黄瓜卷(20) 酸甜菜(21) 香椿
虾片(21) 荔枝拌火鹅(22) 凉拌菠萝鸭(22) 烧桂
花肠(23) 爆青虾(23)

(三) 热菜八款

脆炸肉丸(24)白云猪手(24)蚝油牛肉(25)果汁
鱼块(25)白灼螺片(25)韭黄鸡丝(26)菊花烩蛇
羹(26)莲子鲜奶露(27)

(四) 大菜三款

脆皮鸡(27)生炆狗肉(28)蟹黄鱼翅(29)

(五) 面点四款

笑口枣(30)粉果(30)玫瑰九层糕(31)凤凰奶糊
(32)

三、彩蝶恋花

(一) 花拼——彩蝶恋花(33)

(二) 冷菜八款

芥末鸡皮(34)冻粉鸡丝(34)凉拌鸭掌(35)醉肚
仁(35)拌烤鸭丝(36)珊瑚菜卷(36)绣球鸡胗(37)
琉璃桃仁(38)

(三) 热菜十款

炸椿鱼(38)蒲棒里脊(39)糟煎肚片(39)翡翠虾
仁(40)荷花鸡片(40)炒猴头蘑(41)溜牡丹鱼
(42)水晶鸡丝(43)汤爆双脆(43)蜜汁香蕉(44)

(四) 大菜四款

桂花鱼翅(44)佛手海参(45)红扒裙边(46)兰花鲍鱼
(46)

(五) 面点四款

凤尾酥(47)四喜卷(48)三鲜锅贴(48)珍珠汤(49)

四、凤凰戏牡丹

(一) 花拼——凤凰戏牡丹(50)

(二) 冷菜八款

鸡丝拉皮(51)炆对虾片(51)糟油口条(52)辣油

瓜皮(53)松子肚卷(53)水晶肘子(54)糖醋排骨
(54)焗红果(55)

(三) 热菜十款

清炸里脊(55)糟炒鱼片(56)面包虾仁(56)炒鸡
丝(57)油爆双脆(58)醋烹虾段(58)锅塌菠菜
(59)软烧豆腐(59)奶汤蹄筋(60)蜜腊莲子(60)

(四) 大菜四款

糖醋鲤鱼(61)清炖元鱼(61)清蒸鸭子(62)红烧肘子(63)

(五) 面点四款

莲花酥(63)鸳鸯卷(64)麻酱烧饼(65)阳春面
(65)

五、雀花争艳

(一) 花拼——雀花争艳(66)

(二) 冷菜八款

芥末肉片(67)生熏鲈鱼(67)银针拌鸡丝(68)油
辣冬笋尖(69)凉拌香椿(69)油淋芽白饼(70)糖
酥桃仁(70)荤素丝塔(71)

(三) 热菜八款

海米油菜(71)红椒酿肉(72)怀胎鲫鱼(73)凤尾
虾(73)板栗煨鸡(74)软酥三鸽(75)火腿冬瓜汤
(75)玫瑰荸荠饼(76)

(四) 大菜三款

鸳鸯翅(77)豆豉扣肉(78)银鱼火锅(78)

(五) 面点四款

玫瑰香酥(79)盘香饼(80)四喜饺(80)枣泥
汤团(81)

六、凤凰齐鸣

(一) 花拼——凤凰齐鸣(83)

(二) 冷菜八款

姜汁菠菜(84) 芹菜拌干丝(84) 酸甜藕片(85) 松花豆腐(85) 熟拌河蚌(85) 椒麻鸡片(86) 麻辣肚丝(86) 菠萝冻糕(87)

(三) 热菜八款

银丝红珠(87) 虎头肉丁(88) 油煎素肠(88) 干烧黄鱼(89) 果汁鱼球(90) 海米烧菜心(90) 氽鱼汤(91) 金银羹(92)

(四) 大菜四款

清蒸鲥鱼(92) 瓤馅冬瓜(93) 胡辣海参(93) 红扒鱼翅(94)

(五) 面点四款

木樨炒面(95) 莲花糕(95) 萝卜丝烧饼(96) 枣花酥(97)

七、蝴蝶双飞

(一) 花拼——蝴蝶双飞(98)

(二) 冷菜八款

怪味海带(99) 蟹味青丝(99) 酸甜白菜心(100) 蒜泥白肉(100) 红油肚丝(100) 椒麻鸡块(101) 奶油花生米(101) 香糟如意(101)

(三) 热菜八款

异香肉丝(102) 山药肉片(103) 姜末鱿鱼花(103) 三色虾仁(104) 虾籽烧莴笋(104) 芝麻肉(105) 榨菜肉丝汤(105) 枣泥山药桃(106)

(四) 大菜四款

汽锅蒸鸡(107) 清蒸活鱼(107) 四喜苹果(108) 甲里

藏珍(108)

(五) 面点四款

百年合好(109) 苹果酥(109) 蝴蝶卷(110) 猫耳面(111)

八、喜鹊登梅

(一) 花拼——喜鹊登梅(112)

(二) 冷菜八款

拌里脊丝(113) 姜味海蜇(113) 凉拌脆藕(114) 海米
茼蒿(114) 麻汁豆角(115) 炆腰花(115) 虾籽茭白
(116) 珊瑚白菜(116)

(三) 热菜十款

香菜肚丝(117) 炒猪肝(117) 肉茸豆腐(118) 海米蒲
菜(118) 糖醋里脊(119) 醋溜白菜(119) 酱爆肉丁
(120) 红烧茄子(120) 木樨汤(121) 拔丝山药(121)

(四) 大菜四款

四喜丸子(122) 红烧鱼(123) 清蒸鸡(123) 米粉肉
(124)

(五) 面点四款

三鲜蒸饺(125) 家常饼(125) 蛋糕(126) 荷叶粥(126)

九、双鹤延年

(一) 花拼——双鹤延年(127)

(二) 冷菜八款

捆蹄(128) 椒盐排骨(129) 芥辣鸡丝(130) 水晶荔
枝(130) 双鲜拌金菇(130) 拌黄螺(131) 鲜活醉虾
(131) 炆桃仁(132)

(三) 热菜八款

金钱肉(132) 红煨猪排(133) 当归牛腩(133) 糟汁川
海蚌(134) 鸡茸蛎糊(135) 蟹黄大白菜(135) 玉兰冬

菇(136)杏仁豆腐(136)

(四)大菜三款

扒烧八宝开乌参(137)红焖鲍鱼(138)佛跳墙(139)

(五)面点四款

甜肉糕(141)鱼肉水饺(141)如意豆沙卷(142)杏仁
茶(142)

十、迎新花篮

(一)花拼——迎新花篮(144)

(二)冷菜八款

四川泡菜(145)怪味鸡丝(145)蒜泥白肉(146)灯影
苕片(146)鱼香凤爪(147)姜汁扁豆(148)炆白菜卷
(148)椒麻鸭掌(149)

(三)热菜八款

回锅肉(149)麻辣肉片(150)鱼香肉丝(150)芹黄鱼
丝(151)麻婆豆腐(151)怪味鸡块(152)酸辣鱿鱼(152)
冰糖银耳(153)

(四)大菜三款

虫草鸭子(153)家常海参(154)干烧岩鲤(154)

(五)面点四款

珍珠圆子(155)龙抄手(156)鸭儿糕(156)枣泥包
(157)

十一、锦鸡英姿

(一)花拼——锦鸡英姿(158)

(二)冷菜八款

晾干肉(159)瓜姜鱼丝(159)油焖花菇(160)白牛肉
(160)椿芽拌鸡丝(161)海米茭白(161)红果梨丝(162)
问政山笋(162)

（三）热菜八款

腐乳爆肉（163）花鼓蹄膀（163）清炒鳝糊（164）三丝
鱼卷（165）捶鸡（165）炸冬菇（166）菊花冬笋（167）
油炸薄荷（167）

（四）大菜三款

茶叶熏鸡（168）瓢甲鱼（169）网油桂鱼（169）

（五）面点四款

荸荠糕（170）藕粥（171）小红头（171）奶油豆沙布
丁（172）

十二、雄鹰展翅

（一）花拼——雄鹰展翅（173）

（二）冷菜八款

姜末蛤蜊（174）黄酒鱼崩（174）琥珀核桃（175）烫干丝
（175）炆明虾片（176）五香熏青鱼（176）水晶冻鸡（177）
手撕鱼（178）

（三）热菜八款

松子熏肉（178）樱桃肉（179）香酥牛肉（180）鲜奶虾仁
（181）清炒塘鱼片（181）香酥鸡（182）植物四宝（183）
琥珀莲心（183）

（四）大菜三款

松鼠鳜鱼（184）鸡叶扒翅（185）清炖蟹粉狮子头（186）

（五）面点四款

生煎馒头（186）糯米烧麦（187）桂花酒酿（188）百合
粥（188）

一、鸳鸯戏水

(一) 花拼——鸳鸯戏水



(1) 原料:

黄蛋糕200克、乌鱼板150克、烤鸡150克、午餐肉400克、山楂糕150克、冻粉150克、青菜汁100克、青椒4个、西红柿1个、樱桃2个、花蛋卷100克、茴香苗15克。

(2) 制作:

①用黄蛋糕做成鸳鸯头，

并点缀成一雌一雄。山楂糕、黄

蛋糕、烤鸡均切成羽毛状片。乌鱼板剞上花刀，用沸水一氽，使其呈小羽毛状。青椒做成荷叶。西红柿、樱桃做成荷花。冻

粉加水熬化，调味，放入青菜汁，倒入装有茴香苗的盘内，入冰箱冷却。

②用午餐肉末，在盘内做出两只鸳鸯的身子，用山楂糕片和黄蛋糕片做尾，用花蛋卷片和烤鸡片做翅，乌鱼花做胸前羽毛，再放上做好的鸳鸯头。在盘子一边点缀摆上做好的荷叶、荷花即可。

（二）冷菜八款

1. 薄片火腿

（1）原料：

熟金华火腿（中腰峰）150克、熟火腿皮及零料100克、熟火腿膘油50克、香菜1棵。

（2）制作：

①将熟火腿四周修饰整齐，切成长6厘米、宽2.5厘米的薄片，共48片，排放整齐待用。火腿皮切成小块，火腿膘油片成薄片。香菜择洗干净，用开水烫一下备用。

②取圆盘一只，先放入火腿及零料垫底（呈拱形），将熟火腿16片分别竖靠在拱形的两侧面（每边8片），另用8片放在拱形顶面上，其余24片排齐，用刀面托放其上作桥面，使之形如拱桥即可。

2. 蒜泥凤爪

（1）原料：

嫩鸡脚爪800克、青黄瓜25克、蒜泥10克、葱末、姜末、精盐、味精、曲香酒、辣椒油、芝麻油。

(2) 制作:

①将鸡脚爪除去杂质，冲洗干净。炒锅置旺火上，舀入清水，放进鸡脚爪，烧沸后改为小火煮熟，捞起放入冷开水中过凉。拆去鸡脚爪的全部骨头，剪去爪尖，再用冷开水漂洗干净，沥干水后，将每只鸡脚爪切为3块。

②黄瓜切成小片，与鸡脚爪同放在大碗中，加入蒜泥、葱末、姜末、精盐、味精及曲香酒、辣椒油、芝麻油，拌匀装盘即成。

3. 三 丝 拌 蛭

(1) 原料:

蛭子肉400克、熟火腿丝25克、水发香菇丝50克、青椒丝100克、黄瓜50克、嫩姜末、胡椒粉、料酒、酱油、醋、精盐、味精、芝麻油。

(2) 制作:

①把青椒丝放入沸水中焯一下，捞出，同香菇丝一起用煮蛭子的原汤浸渍2分钟，捞出冷却。黄瓜旋成花朵形。

②将蛭子肉、香菇丝、青椒丝、味精、料酒、精盐一起拌匀，平摆成葵花形，四周镶上黄瓜花，淋上芝麻油，撒上熟火腿丝。然后，将嫩姜末、醋、酱油、胡椒粉混合在小碟中，与蛭菜一起上席即成。

4. 奉 化 摇 蚶

(1) 原料:

蚶子750克、葱末10克、姜末15克、胡椒粉10克、料酒10克、酱油15克、芝麻油10克。

(2) 制作:

①将蚶子放在清水中,用竹帚洗刷(要连续刷洗不能中断,以防吸入泥水),中途换水3至5次,淘洗至蚶壳发白为止。

②将炒锅置旺火上,舀入清水烧沸,放入蚶子略烫,并翻动几下,见蚶壳欲开时迅速捞起(不要烫得太过,以免肉色发紫过老,失去鲜味)。

③将烫好的蚶子剥去半边壳,摆放在盘中,撒上姜末、葱末、胡椒粉,淋入酱油、料酒、芝麻油,即成。

5. 凉拌蜇皮

(1) 原料:

海蜇皮300克、熟火腿丝25克、熟鸡脯肉25克、黄瓜200克、青椒丝15克、蒜末、白糖、酱油、精盐、醋、味精、芝麻油。

(2) 制作:

①将蜇皮表面红膜剥去,用凉开水洗净,切成长3.5厘米的细丝,加入精盐,浸在凉水中用手搓去涩腥味,反复洗涤,去掉咸味。然后在凉水中浸漂1小时,捞出沥干水分。

②把黄瓜去皮,去籽,切成细丝,用精盐拌匀,沥去水分。把青椒丝在沸水中略烫一下,捞出待用。取蒜末、白糖、味精、酱油、醋调成汁。

③先将调成的汁与海蜇丝、黄瓜丝拌匀,放在盘里,然后盖上熟鸡丝、青椒丝、熟火腿丝,淋上芝麻油,即成。

6. 挂霜荸荠

(1) 原料:

荸荠肉750克、面粉50克、白糖150克、熟猪油1 000克（约耗75克）。

（2）制作：

①将荸荠肉拍碎切末，挤去水，放在大碗中加进面粉，拌匀做成丸子22颗。

②将炒锅置中火上，放入熟猪油，烧至五成熟，投入荸荠丸子炸熟捞出，待油温回升时，将荸荠丸子再投入油中，复炸至皮脆，捞出沥去油。

③另取炒锅置小火上，舀入沸水125克，加入白糖熬至起大泡，水分将蒸发尽时，将炒锅端离火口，放进荸荠丸子轻轻翻拌挂霜，至糖全部挂在丸子上，晾凉即成。

7. 新 凤 鳗 鲞

（1）原料：

新凤鳗鲞（中段）450克、料酒15克、姜片、葱段、白糖、精盐、味精、芝麻油。

（2）制作：

①将鳗鲞洗净，斩成两片放在盘中，加入料酒（5克）、葱段、姜片，上笼用旺火蒸熟，取出后拣去姜片、葱段。

②把熟鳗鲞放在砧板上，去皮，去骨，斩为两段，然后顺丝纹撕成小条，放在碗内，加入料酒、味精、精盐、白糖、芝麻油，调拌均匀，装盘即成。

8. 卤 鸭

（1）原料：

净肥鸭1只（约重2 000克）、葱段15克、白糖250克、酱油

350克、料酒50克、姜1块、桂皮适量。

(2) 制作:

①将鸭子放在沸水中氽一下,除去血沫,洗净,沥干水分。桂皮掰成小块,姜拍松。

②将砂锅置火上,放入125克白糖和酱油、料酒、桂皮、葱段、姜,舀入清水750克,烧沸后将鸭子放入锅内,中火煮沸,撇去浮沫,继续卤煮至七成熟,加入125克白糖,用手勺不断地把卤汁淋浇在鸭身上,至色泽红亮、原汁稠浓,将鸭斩成1.5厘米宽的条块,装入盘中,浇上卤汁即成。

(三) 热 菜 八 款

1. 芙 蓉 肉

(1) 原料:

猪里脊肉250克、鲜虾仁25只(约重50克)、生猪板油125克、熟瘦火腿肉15克、青菜心、香菜叶、鸡蛋清1个、姜、花椒10粒、酒酿汁50克、料酒、辣酱油、精盐、味精、淀粉、芝麻油300克(约耗30克)、熟猪油500克(约耗25克)。

(2) 制作:

①把熟火腿5克切成末,5克切成梅花瓣形待用。将里脊肉切成长6厘米、宽3厘米、厚0.7厘米冬青树叶形的片,共25片,用盐、味精、辣酱油渍匀,平放在竹篮里晾干。将猪板油剥去膜,均匀地切成25粒。

②把里脊肉片平铺在砧板上,撒上干淀粉。在靠里脊肉弧形的一边,放上猪板油1粒;靠尖形的一边,放上虾仁1个,然后用刀面向左右轻轻地各拍一下,使板油、虾仁紧贴肉片。

再在虾仁和猪板油上涂上打散的蛋清。将火腿末分成25份，分别放在每个虾仁上面。板油上面各放上洗净的香菜叶1瓣。

③将里脊肉片平铺在漏勺上，先放入沸水中略烫后沥去水。将炒锅烧热，下芝麻油，烧至七成热时，放入花椒炸5秒钟左右，至花椒发黑时捞出（油保留）。然后再下熟猪油，待油温升至六成热时，将油淋在里脊肉片上，淋浇3~4次至虾仁、肉片均成玉白色为止。取圆盘1个，将肉片叠放在盘中，底层和第二层各放10片，第三层放7片，第四层放5片，姜丝做花芯，周围放上火腿花瓣，盘边四周镶上焯熟的青菜心，使整个造型呈芙蓉花形。

④将锅内热油倒出，放在中火上，下酒酿汁、精盐、味精、料酒，烧3~4分钟，至汁变浓起粘时，淋在芙蓉肉上即成。

2. 生煎肉饼

(1) 原料：

猪腿瘦肉225克、猪肥膘75克、鸡蛋1个、葱、甜酱、料酒、精盐、花椒盐、味精、淀粉，熟猪油50克（约耗25克）。

(2) 制作：

①先将两样猪肉剁成粗肉泥，放在碗内，然后把干淀粉撒在上面。将鸡蛋磕在另一碗内打散，倒在肉泥中间，加盐、味精、酒、葱拌匀后，用手挤成10个肉丸，再按成扁圆形（大小厚薄要均匀），放在盘内待用。

②将炒锅放在旺火上，用油滑锅后，下猪油，待其烧至四成热时，把炒锅端离火口，放入肉饼，移在微火上煎。同时用手勺背将肉饼略按一下，翻身，两面各煎6分钟左右，使呈棕黄色，盛入盘中，撒上花椒盐即成。另用小碟盛甜酱及葱白段

佐食。

3. 生爆鳝背

(1) 原料:

活鳝鱼750克(毛重)、面粉45克、料酒、酱油、醋、白糖、盐、淀粉、芝麻油。

(2) 制作:

①将鳝鱼宰杀去骨,斩去头尾,切成长5厘米的片,盛入碗中,加入盐、湿淀粉拌和,再倒入干淀粉中轻轻拌一下(可使鳝鱼肉爆后松脆)。

②锅内放入猪油烧热,将鳝片投入锅中,爆炸约2分钟,至鳝片外皮起小泡,用漏勺捞起,待锅中油再烧开时,将鳝片再下锅爆约1分钟,至鳝片发黄,即可捞出装盘。

③将蒜(切末)煸炒后,放入酱油、白糖、醋、酒,待卤汁滚沸时,下湿淀粉搅匀成稠浓的糖醋汁,浇在刚爆好的鳝背上,再淋上一些芝麻油即成。

4. 五色鱼丝

(1) 原料:

桂鱼(或草鱼)1条(约重800克)、熟火腿150克、水发香菇、鸡蛋清1个、葱、姜、清汤50克、料酒、精盐、味精、淀粉、熟鸡油、熟猪油500克(约耗50克)。

(2) 制作:

①将桂鱼去鳞、鳃、内脏,洗净,劈(片)成两片,去头、骨和皮,切成长5厘米的块。然后顺鱼肉纤维劈成厚0.5厘米的片,再切成丝,洗净盛在碗里,放入料酒、精盐浸渍,再放入