



家庭宴席菜谱

家庭宴席菜谱

孟士信 郭恩亮 编

天津科学技术出版社

津新登字(90)003号

责任编辑: 王绍荣

家庭宴席菜谱

孟士信 郭恩亮 编

*

天津科学技术出版社出版

天津市赤峰道130号

天津新华印刷三厂印刷

新华书店天津发行所发行

*

开本787×1092毫米 1/32 印张8.75 字数175 000

1992年2月第1版

1992年2月第1次印刷

印数: 1—10 100

ISBN 7-5308-1007-3 /TS·16 定价: 4.20元

前 言

我国素有“礼仪之邦”的美称。每个家庭适逢佳节假日，喜寿良辰，省亲会友，无不做上几道美饌佳肴，祝兴话谊。尤其我们中华民族正在逐步摆脱贫困，步入小康，劳动群众对自己创造的饮食文化的需求，理所当然的日渐提高。

饮食之道，是社会发展、繁荣昌盛的体现之一。祖国富强，人民幸福。人们正经历着一个从吃饱到吃好，从家常便饭到讲求烹调技艺的过渡，人们的需求也将向设计菜单，讲究品种搭配、制作技法的方面过渡。目前面世的各类菜谱及面点制作的著述，或强调原料，或专论菜系，或追求制法；但作为构成社会的基本群体——千千万万个小家庭，不同于以经营为目的的饮食饭店，举办家宴，多出之有因，如结婚、祝寿，喜得贵子，欢度中秋、春节等传统节日，在物质、文化生活水平普遍提高的情况下，人们既想改变那种大锅炖肉，小锅熬鱼的单调席面，又想烹制出色香味形俱佳，且与举办家宴目的相称的菜肴以烘托气氛，意达情欢。这就是我们编写《家庭宴席菜谱》的目的所在。

本书编入了家常便宴；新婚宴；祝寿宴；生日宴；满日宴；百岁宴；端午宴；中秋宴；元旦宴；春节宴等家庭宴席菜单几大类共20余例。并对各类菜单的选料、刀工、调味、

投料标准、制作技法做了较为详尽的说明，力求读之易懂，习之会做。在设计菜单时，考虑到我国地域辽阔，风俗不同，口味各异特点，因此，菜单设计跨度较大，读者可视当地情况，传统特点，宴席规模，酌情调整，举一反三，以符合其不同的需求。

我们希望本书能成为您的好参谋，能为您的家宴增添几分喜庆的情趣，从而收到满意的效果，这是我们的初衷。

由于经验不足，难免有误，恳请广大读者批评指正。

编 者

1991年元月

目 录

家 庭 便 宴

- 家常便宴菜单（一）.....（ 3 ）
 - 拌蜇头菜心（冷菜）.....（ 3 ）
 - 卤口条（冷菜）.....（ 4 ）
 - 素什锦（冷菜）.....（ 4 ）
 - 蒜茸白肉（冷菜）.....（ 5 ）
 - 滑炒鸡片（热菜）.....（ 6 ）
 - 炒木樨肉（热菜）.....（ 6 ）
 - 鱼香肉丝（热菜）.....（ 7 ）
 - 红烧鲤鱼（热菜）.....（ 8 ）
 - 余榨菜里脊片汤（汤）.....（ 9 ）
- 家常便宴菜单（二）.....（ 9 ）
 - 葱油白鸡（冷菜）.....（ 10 ）
 - 三丝粉皮（冷菜）.....（ 10 ）
 - 蒜米拌黄瓜（冷菜）.....（ 11 ）
 - 姜米松花（冷菜）.....（ 11 ）
 - 炒火腿蚕豆（热菜）.....（ 12 ）

炒鳝鱼丝 (热菜)	(12)
爆炒里脊片 (热菜)	(13)
豉椒炒牛肉 (热菜)	(13)
肉片焖豆角 (饭菜)	(14)
南煎丸子 (饭菜)	(15)
鲜番茄紫菜汤 (汤)	(16)
● 家常便宴菜单 (三)	(16)
酸辣茭白 (冷菜)	(17)
凉拌肚丝 (冷菜)	(17)
炝鲜桃仁 (冷菜)	(18)
水晶鸡 (冷菜)	(18)
清炒虾仁 (热菜)	(19)
炸芝麻鸡腿 (热菜)	(20)
炒里脊丝 (热菜)	(20)
干煸苦瓜 (热菜)	(21)
锅煽里脊 (饭菜)	(22)
煎熬鲳鱼 (饭菜)	(23)
海米冬瓜汤 (汤)	(23)
● 家常便宴菜单 (四)	(24)
五香熏鸡 (冷菜)	(24)
北京泡菜 (冷菜)	(25)
醉冬笋 (冷菜)	(26)
五香鱼 (冷菜)	(27)
爆三样 (热菜)	(27)

蚝油鸡球(热菜)	(28)
菠萝鱼片(热菜)	(29)
炒冬菇油菜(热菜)	(29)
清炖羊肉(饭菜)	(30)
素渡面筋(饭菜)	(30)
醋椒甩果汤(汤)	(31)

● **清真家宴菜单**..... (32)

卤鸡(冷菜)	(32)
酱牛羊腱子(冷菜)	(33)
芝麻扁豆(冷菜)	(34)
拌肚片鲜蘑(冷菜)	(34)
香酥鸭子(热菜)	(34)
爆虾片(热菜)	(35)
炒笋鸡丁(热菜)	(36)
芜爆散丹(热菜)	(37)
滑羊里脊(热菜)	(38)
炒雪菜冬笋(热菜)	(38)
虾籽蹄筋海参(饭菜)	(39)
干烧梭鱼段(饭菜)	(40)
炖舌尾(饭菜)	(40)
扒全素菜(饭菜)	(41)
薄荷鲜桃(甜菜)	(42)
余鸡茸银耳(汤)	(42)
刹其马(点心)	(43)
盘香卷(点心)	(44)

生日家宴

● 祝寿家宴菜单..... (47)

- 松鹤延年(拼盘)..... (47)
- 五彩羊糕(围碟)..... (49)
- 卤五香飞禽(围碟)..... (50)
- 素火腿(围碟)..... (50)
- 蚝油鸭掌(围碟)..... (51)
- 桃仁瓜条(围碟)..... (52)
- 桂花干贝(热菜)..... (52)
- 太极虾仁(热菜)..... (53)
- 鲍鱼鸽蛋(热菜)..... (54)
- 柴把桂鱼(热菜)..... (55)
- 清蒸鸡(热菜)..... (56)
- 鲜蘑盖菜(热菜)..... (57)
- 冰糖银耳椰子盅(甜菜)..... (57)
- 莲茸寿桃(面点)..... (58)

● 生日家宴菜单..... (58)

- 生日蛋糕(面点)..... (59)
- 酱肘花(冷菜)..... (60)
- 炝佛手墨鱼(冷菜)..... (61)
- 椒麻鸡(冷菜)..... (62)
- 虾籽炝芹菜(冷菜)..... (62)
- 香酥肉鸽(热菜)..... (63)
- 炒芙蓉虾仁(热菜)..... (64)

五柳鲤鱼(热菜)	(64)
鲜菇鸭腰(热菜)	(65)
炒鱼片(饭菜)	(66)
炒金银丝(饭菜)	(67)
炒鸡蛋韭黄(饭菜)	(67)
炒香干芹菜(饭菜)	(68)
三鲜面卤(面卤)	(68)

● **百岁家宴菜单**

板鸭(冷菜)	(70)
香糟鱼(冷菜)	(71)
虾籽腐竹(冷菜)	(71)
盐水猪肝(冷菜)	(72)
四宝菠菜(冷菜)	(72)
椒麻佛手肚(冷菜)	(73)
龙井虾仁(热菜)	(73)
果汁鹌鹑脯(热菜)	(74)
香螺鸡片(热菜)	(75)
炒茭瓜牛肉丝(热菜)	(75)
葡萄鱼(热菜)	(76)
原汁鲍鱼(热菜)	(77)
鸭腰虎皮蛋(热菜)	(78)
茉莉鸡片(热菜)	(79)
时果西瓜盅(甜菜)	(79)
葫芦全鸡(饭菜)	(80)
红扒肘子(饭菜)	(82)

八宝豆腐(饭菜)	(82)
干烧鲤鱼(饭菜)	(83)
莲茸仙桃(面点)	(84)
青油饼(面点)	(85)
明月银耳汤(汤)	(85)
● 满月家宴菜单	(86)
桂花鸭子(冷菜)	(86)
鸡丝拌冻粉(冷菜)	(87)
酱肚(冷菜)	(88)
四川泡菜(冷菜)	(88)
水晶肉(冷菜)	(89)
椒麻鲜桃仁(冷菜)	(90)
香菇烤鸡(热菜)	(90)
绣球干贝(热菜)	(92)
炒腰果里脊(热菜)	(92)
抓炒鱼片(热菜)	(93)
咖喱鸡丝(热菜)	(94)
烧三鲜玉米笋(热菜)	(95)
炒凤尾虾(热菜)	(95)
醋椒鲤鱼(热菜)	(96)
杏仁豆腐(甜菜)	(97)
糯米烧麦(面点)	(97)

新 婚 家 宴

- **新婚家宴菜单（一）** (101)
 - 五香熏鸡、炆扁豆（双拼盘） (101)
 - 腊肠、柴把冬笋（双拼盘） (102)
 - 火腿肠、咖喱泡菜（双拼盘） (102)
 - 酱牛肉、炆芹菜（双拼盘） (103)
 - 群龙戏珠（热菜） (104)
 - 炒龙凤丝（热菜） (104)
 - 锅燂三鲜鱼盒（热菜） (105)
 - 碧螺里脊（热菜） (106)
 - 蚝油鸡球（热菜） (107)
 - 爆双花（热菜） (108)
 - 扒四宝（热菜） (109)
 - 芫爆鸡丝（热菜） (109)
 - 麒麟桂鱼（饭菜） (110)
 - 腐乳蒸鸡（饭菜） (111)
 - 扒三鲜猴头蘑（饭菜） (112)
 - 粉蒸牛肉（饭菜） (113)
 - 金玉牡丹紫菜汤（汤） (113)
 - 百合酥（点心） (114)
 - 金丝卷（点心） (115)
- **新婚家宴菜单（二）** (115)
 - 喜字水晶三鲜（冷菜） (116)
 - 香糟鸭片（冷菜） (117)

如意蛋卷(冷菜)	(117)
姜汁扁豆(冷菜)	(118)
生菜炆腰片(冷菜)	(118)
陈皮牛肉(冷菜)	(119)
桃仁鸡条(冷菜)	(120)
珊瑚瓜条(冷菜)	(120)
炒干贝鲜奶(热菜)	(121)
番茄虾仁(热菜)	(122)
蟹黄蹄筋(热菜)	(122)
口蘑炒蒲菜(热菜)	(123)
炒鳝糊(热菜)	(124)
清蒸目鱼(热菜)	(125)
元宝肉(热菜)	(125)
贵妃鸡(热菜)	(126)
蜜腊银杏(甜菜)	(127)
蝴蝶海参(汤)	(127)
鸳鸯酥盒(点心)	(128)
四喜饺(点心)	(129)

● 新婚家宴菜单(三)

凤凰展翅(彩拼冷盘)	(131)
水晶肴肉(围碟)	(133)
葱辣鱼条(围碟)	(134)
酒醉嫩鸡、围碟)	(134)
紫菜卷(围碟)	(135)
八宝瓢肚(围碟)	(136)

翡翠玉米笋(围碟)	(137)
松鼠鲤鱼(热菜)	(137)
茉莉虾仁(热菜)	(139)
酥辣鸡腿(热菜)	(139)
蝴蝶鳔片(热菜)	(140)
油爆墨鱼花(热菜)	(141)
鲜蘑盖菜(热菜)	(142)
高丽澄沙(甜菜)	(142)
干烧黄鱼(饭菜)	(143)
四喜丸子(饭菜)	(144)
扒整鸡(饭菜)	(145)
扒冬菇油菜心(饭菜)	(145)
芙蓉海底松(汤)	(146)
凤尾酥(点心)	(147)
蛋皮烧麦(点心)	(147)

● 新婚家宴菜单(四)

凤鸡(冷菜)	(149)
五香鱼(冷菜)	(150)
火腿肠(冷菜)	(150)
草菇虾籽芹菜(冷菜)	(151)
蛋黄鸭卷(冷菜)	(152)
油爆鲜贝(热菜)	(152)
蚝油牛肉(热菜)	(153)
酸辣鱿鱼卷(热菜)	(154)
全爆(热菜)	(155)

扒海参鸽蛋(大菜).....	(156)
干煸鸭子(大菜).....	(157)
扒火腿油菜心(大菜).....	(158)
五丝鲤鱼(大菜).....	(158)
拔丝香蕉(甜菜).....	(159)
莼菜凤余牡丹(汤).....	(160)
绣球酥(饭点).....	(161)
八宝饭(饭点).....	(161)
莲茸卷(饭点).....	(162)
人参饼(饭点).....	(162)

节 日 家 宴

● 春节家宴菜单(一).....	(167)
符离集烧鸡(冷菜).....	(167)
酸辣白菜(冷菜).....	(168)
虾干炆芹菜(冷菜).....	(169)
芥末鸭掌(冷菜).....	(169)
油爆鲑鱼卷(热菜).....	(170)
软炸虾仁(热菜).....	(171)
芜爆里脊丝(热菜).....	(171)
拔丝南荠(热菜).....	(172)
全家福(饭菜).....	(172)
家常熬鲤鱼(饭菜).....	(173)
荠菜春卷(饭点).....	(174)
家常饼(饭点).....	(175)
沙锅酿菜心(汤).....	(175)

● **春节家宴菜单（二）** （176）

酱牛肉（冷菜） （176）

叉烧肉（冷菜） （177）

炆翡翠玉米笋（冷菜） （178）

虾籽腐竹（冷菜） （178）

干耀大虾（热菜） （179）

葱烧海参（热菜） （180）

鱼香扇贝（热菜） （180）

奶汁鸡茸菜花（热菜） （181）

红烧鸡腿（热菜） （182）

栗子烧白菜（热菜） （183）

酥合子（饭点） （184）

荷叶卷（饭点） （184）

清汤银耳（汤） （185）

● **春节家宴菜单（三）** （185）

怪味鸡片（冷菜） （186）

腊金银肝（冷菜） （186）

宁波海蜇（冷菜） （187）

酥鲫鱼（冷菜） （188）

烹虾段（热菜） （189）

炒鸡蛋蒜黄（热菜） （189）

炒火腿油菜（热菜） （190）

炒鸡丝金针菇（热菜） （190）

炒雀脯（热菜） （191）

金钩银苗(热菜)	(192)
三鲜水饺(饭点)	(192)
清汤甩果(汤)	(193)
● 春节家宴菜单(四)	(193)
孔雀开屏(彩拼冷盘)	(194)
麻酱海螺(围碟)	(195)
香肠(围碟)	(196)
柴把冬笋(围碟)	(197)
卤肉(围碟)	(198)
五香皮蛋(围碟)	(198)
葱椒炆鱼片(围碟)	(199)
高丽大虾(热菜)	(200)
鸡丝银针(热菜)	(200)
家常绍子海参(热菜)	(201)
油爆双脆(热菜)	(202)
烩乌鱼蛋(热菜)	(202)
扒鸡茸菠菜(热菜)	(203)
蜜汁银耳莲子羹(甜菜)	(204)
翡翠烧麦(饭点)	(205)
炸山药卷(饭点)	(205)
鸡丝发菜汤(汤)	(206)
● 元旦家宴菜单	(207)
花篮冷盘(彩拼盘)	(207)
琵琶大虾(热菜)	(208)