

巧做

靓汤

家庭好帮手丛



内蒙古科学技术出版社

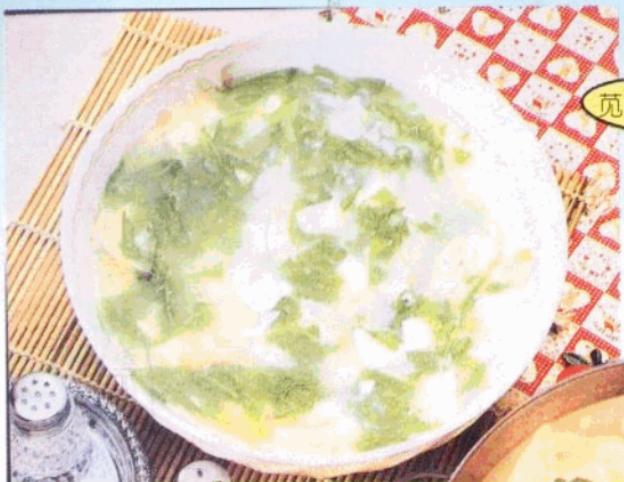


酸菜粉丝汤

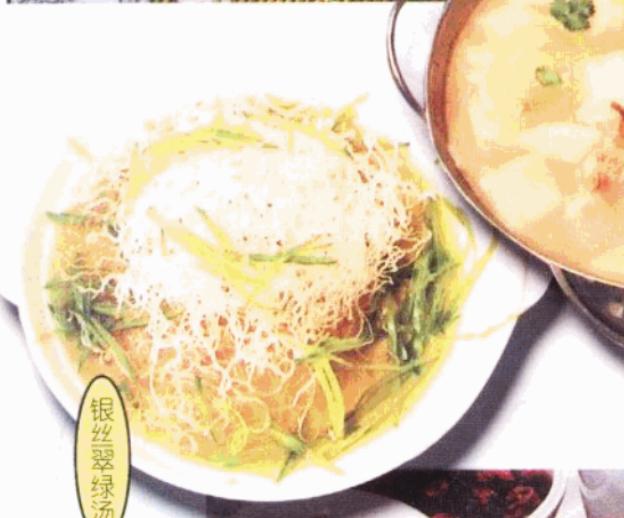
蕃茄甩袖汤

榨菜里脊汤

海鲜鱼头汤



芥菜豆腐羹



银丝翠绿汤



萝卜炖羊肉



一品锅





冬瓜干贝汤



海米粉丝汤



鲨鱼戏三鲜





天津市天津菜馆总经理、国家级餐饮业评委
天津市天津菜馆中式烹饪高级技师、津菜顾问
天津市烹饪协会培训部副部长、高级讲师

刘国利
张桂生
孟士信

制作
策划

前　　言

在饮食生活中，人们可能会有这样一种感受，餐桌上的汤，对每个人有着极强的诱惑力。在享用一桌丰盛的筵席或是一顿普通的饭菜时，如果没有喝到一口汤，您则会大失所望，即使盘中的菜肴味道再好，也会使人感到不悦。许多吃过山珍海味的美食家，在其饮食生活中都有一个信条“宁可食无菜，不能食无汤”。清代的戏剧家李渔在《闲情偶寄》中，称汤为“下饭”，因为汤能使“哺啜如流”。

筵席前的汤，一般比较清淡、稀薄，是席上各种美味佳肴的前奏曲。它可以滋润口腔和食道，刺激胃液的分泌，增强食欲。筵席过半，酒过三巡，此时品上几口汤，可以清除前边菜品之余味，启后边佳肴之美味。一般席中的汤，是在吃完味道较浓重的菜品后才用，当酒足饭饱，筵席即将结束之际，若喝上一些酸辣浓重的汤，既可解腻、醒酒，也可健胃、消食。总之，汤在每个人日常饮食生活中起着极其重要的作用。

人们对汤如此厚爱，不仅是因为汤可以滋润肠胃、增加食欲、促进消化，而且也有一定的食疗作用。中国有句古语，所谓“医食同源”，传统的中医汤药与我们日常所饮用的汤有着十分紧密的联系，许多汤就有一定的食疗价值。

汤不但是我们每个家庭餐桌上一道必不可少的美味佳肴，而且也是人类廉价的保健食品。

编　　者

2000年元月于天津

目 录

蔬 菜 类

白菜叶汤	(1)	青菜米汤	(8)
开水白菜	(1)	冬瓜汤	(9)
火腿白菜汤	(2)	海米冬瓜汤	(9)
海米白菜汤	(2)	香菇冬瓜汤	(10)
奶油白菜汤	(3)	三鲜冬瓜汤	(10)
清汤白菜卷	(3)	酸辣冬瓜汤	(11)
小白菜丸子汤	(4)	雪菜冬瓜汤	(11)
圆白菜汤	(4)	绿豆冬瓜汤	(12)
冬菜汤	(5)	火腿冬瓜汤	(12)
冬菜三丝汤	(5)	甜椒南瓜汤	(13)
酸菜白肉粉汤	(6)	三鲜苦瓜汤	(13)
酸菜豌豆汤	(6)	鲜莲西瓜盅	(14)
三丝泡菜汤	(7)	虾干萝卜丝汤	(14)
酸菜芋头汤	(7)	青萝卜汤	(15)
菠菜汤	(7)	白萝卜汤	(15)
羊肉菠菜汤	(8)	水萝卜片汤	(16)

萝卜丝蛋汤	(16)	西红柿粉丝汤	(27)
虾米紫菜萝卜汤	(16)	鲜西红柿汤	(27)
藕片汤	(17)	肉松西红柿汤	(28)
连锅汤	(17)	海米番茄鸡蛋汤	(28)
白菜藕丸汤	(18)	奶油西红柿浓汤	(29)
黄瓜木耳汤	(19)	番茄皮蛋汤	(29)
黄瓜片汤	(19)	珍珠菜花汤	(30)
瓜片汤	(20)	蛋蓉菜花汤	(30)
奶油瓜片汤	(20)	西湖莼菜汤	(31)
苦瓜豆腐汤	(20)	鸡片莼菜汤	(31)
土豆汤	(21)	氽蒲菜	(32)
土豆牛肉汤	(21)	奶油蒲菜汤	(32)
熟牛肉土豆汤	(22)	葵菜豆腐汤	(33)
红菜汤	(22)	芥菜地栗汤	(33)
奶油素烩	(23)	酸辣笋瓜汤	(34)
翡翠羹	(24)	魔芋冰粉	(34)
乡下浓汤	(25)	落葵清汤	(35)
火腿夹冬瓜汤	(25)	雪菜肉片汤	(35)
西红柿鸡蛋汤	(26)	三丝豆苗汤	(36)
西红柿汤	(26)	素烧银针汤	(36)

禽 蛋 类

全鸡清汤	(37)	清汤鸡块	(38)
酒蒸全鸡汤	(37)	月母鸡汤	(38)

乌鸡白凤汤	(39)	绣球鸡胗	(54)
白菜鸡汤	(39)	五末羹	(55)
西瓜鸡	(40)	鸡杂汤	(55)
鸡丝豌豆汤	(40)	鸡杂奶汤	(56)
鸡块蘑菇豌豆汤	(41)	发菜鸡杂汤	(56)
鸡杂鸡块汤	(41)	平菇凤翅汤	(57)
清汤鸡块	(41)	香菇凤爪汤	(57)
茄子炖鸡汤	(42)	豆苗余凤肝	(58)
花生鸡爪汤	(42)	清炖鸭汤	(58)
鸡片余汤	(43)	醋椒鸭架汤	(59)
龙井鸡片汤	(43)	豆腐鸭架汤	(59)
雨花鸡片汤	(44)	余鸭羹汤	(60)
茉莉玻璃鸡片	(44)	清汤鸭掌	(60)
黄瓜鸡片汤	(45)	余鸭心花	(61)
酸辣鸡丝粉皮汤	(46)	冬菜鸭肝汤	(61)
鸡丝汤	(46)	枸杞雏鸽汤	(62)
鸡丝榨菜汤	(47)	余洋粉鸽蛋	(62)
余鸡丝蜇头	(47)	余云片鸽蛋	(63)
香菇鸡汤	(48)	余芙蓉蛋	(63)
鸡茸豆花汤	(48)	鸡蛋汤	(64)
余鸡茸豌豆	(49)	家常蛋汤	(64)
余鸡茸虾球	(50)	蛋花汤	(65)
奶汤鸡脯	(50)	葱花蛋汤	(65)
鸡豆花	(51)	煎泡蛋汤	(66)
鸡虾双珠汤	(52)	木樨汤	(66)
清汤珍珠鸡球	(52)	冬瓜蛋花汤	(67)
双色鸡丸汤	(53)	海米冬瓜鸡蛋汤	(67)
慈姑鸡丸汤	(54)	成都蛋汤	(68)

腐乳卤蛋汤	(68)	蛋花鸡汤	(75)
炸蛋香菇汤	(69)	番茄泡蛋汤	(75)
平菇鸡蛋汤	(69)	番茄蛋花汤	(76)
虾干紫菜蛋汤	(70)	三丝鸡蛋汤	(76)
鸡丝鹌鹑蛋汤	(70)	银耳鹌鹑蛋汤	(77)
柴把鸽蛋汤	(71)	鹌鹑蛋汤	(77)
醋椒汤甩果	(71)	萝卜鸭肫汤	(78)
冬菜鸡蛋汤	(72)	鸭头白菜汤	(78)
生菜蛋花汤	(72)	鸭皮抄手汤	(79)
菊叶蛋汤	(72)	鸭掌清汤	(79)
榆钱鸡蛋汤	(73)	鸽子羹	(80)
荷花鸡蛋汤	(73)	柠檬乳鸽汤	(80)
芥菜咸蛋汤	(74)	菊花雏鸽汤	(81)
牛肉鸡蛋汤	(74)	银耳鸽蛋汤	(81)

肉 类

肉片汤	(82)	紫菜肉片汤	(86)
黄瓜肉片汤	(83)	老姜肉片汤	(87)
韭菜肉片汤	(83)	烩玻璃肉片	(87)
丝瓜肉片汤	(84)	黄花肉片汤	(88)
榨菜里脊片汤	(84)	笋丝肉片汤	(88)
木耳肉片汤	(85)	肉丝榨菜汤	(89)
鲜菇肉片汤	(85)	肉丝酸菜粉汤	(89)
醋椒三片汤	(86)	三鲜清汤	(90)

清汤绣球	(90)	花生排骨汤	(105)
甩袖汤	(91)	板栗排骨汤	(105)
三丝汤	(91)	冬瓜排骨汤	(106)
炒肉烹汤	(92)	火腿猪骨冬瓜汤	(106)
猪肉丸子汤	(92)	白果小排汤	(107)
白菜肉丸汤	(93)	大排蘑菇汤	(107)
蓬蒿丸子汤	(93)	沙锅下水	(108)
汆丸子	(94)	烧舌尾汤	(109)
金陵丸子	(94)	紫菜猪心汤	(110)
沙锅狮子头	(95)	猪肝汤	(110)
沙锅白肉	(96)	肝片汤	(111)
雪菜肉丝汤	(96)	猪肝粉丝汤	(111)
冬菜肉饼汤	(97)	番茄肝膏汤	(112)
里脊三片汤	(97)	竹笋肝膏汤	(112)
莲米里脊汤	(98)	马蹄猪肺汤	(113)
肉茸发菜汤	(98)	汆银肺汤	(113)
肉茸西红柿汤	(99)	冬菜腰片汤	(114)
汆白肉	(99)	汆腰片	(114)
罐 汤	(100)	美味腰片汤	(115)
小肉丸子豆腐汤	(100)	奶汤大肠	(115)
鞭打一锅圆汤	(101)	猪肝菠菜汤	(116)
苦瓜肉丝汤	(101)	黄豆猪蹄汤	(116)
丝瓜肉片汤	(102)	花仁蹄筋汤	(117)
豆瓣滑肉汤	(102)	白煨牛肉汤	(117)
芽菜肉片汤	(103)	酸辣牛肉汤	(118)
拆骨肉白菜粉汤	(103)	咸菜牛肉汤	(118)
猪排骨汤	(104)	咖喱丸子汤	(119)
淡菜排骨汤	(104)	苦瓜牛肉汤	(119)

酸辣银丝	(120)	羊内胡辣汤	(123)
羊肉汤	(120)	当归生姜羊肉汤	(124)
氽嫩菜汤	(121)	山药羊肉汤	(125)
全羊汤	(121)	汆千里风	(125)
羊肉片汤	(122)	菊花羊肝汤	(126)
羊肉萝卜汤	(122)	苡米蛇丁汤	(126)
羊肉丸子汤	(123)	双菇蛇肉汤	(127)

水 产 类

鱼头汤	(128)	豆腐鲫鱼汤	(136)
沙锅鱼头	(128)	苦瓜鲫鱼汤	(137)
木耳鱼头汤	(129)	雪笋鲫鱼汤	(137)
丝瓜鱼头汤	(130)	鲫鱼萝卜丝奶汤	(138)
青鱼头尾沙锅	(130)	酸菜鲫鱼汤	(138)
鱼尾汤	(131)	胡椒鲫鱼汤	(139)
榨菜豆腐鱼尾汤	(131)	萝卜丝鱼汤	(139)
青鱼头尾汤	(132)	鸡茸鲮鱼汤	(140)
醋椒头尾汤	(132)	鱼丸橘瓣汤	(140)
冬瓜鲤鱼汤	(133)	三鲜鱿鱼汤	(141)
鲤鱼苦瓜汤	(133)	酸辣鱿鱼汤	(141)
菠菜鱼片汤	(134)	雪花鱼羹	(142)
三色鱼丸汤	(134)	菊花鱼丸汤	(142)
氽鲫鱼汤	(135)	泡菜鱼丝汤	(143)
淡菜鲫鱼汤	(136)	鳅鱼钻豆腐	(143)

雪菜黄鱼汤	(144)	余紫蟹菜心汤	(159)
蒜苗咸鱼汤	(144)	乌鱼冬瓜汤	(160)
木樨白条鱼汤	(145)	龟肉汤	(160)
白鱼过江汤	(145)	沙锅团鱼	(160)
清蒸鮰鱼汤	(146)	清汤鱼圆	(161)
鲃肺汤	(146)	雪羹汤	(162)
汆鱼丸	(147)	海蜇猪骨汤	(162)
汆鱼腐	(148)	鸡汁海底松	(162)
鳝鱼粉丝汤	(148)	汆蜇头	(163)
汆鳝鱼片	(149)	海蜇马蹄汤	(163)
三鲜鳝汤	(149)	酸菜海参汤	(164)
出骨刀鱼球	(150)	海带丝汤	(164)
刀鱼丸子汤	(151)	五色紫菜汤	(165)
川汤鱼圆	(151)	海米紫菜蛋汤	(166)
汤三鲜	(152)	紫菜黄瓜汤	(166)
汆三片	(152)	酸菜海蛎羹	(167)
漂浮鱼片汤	(153)	海蛎子清汤	(167)
美味鱼片汤	(153)	酸辣田螺汤	(168)
三鱼汤	(154)	田螺蚌肉汤	(168)
酸辣虾羹汤	(154)	豌豆田鸡汤	(169)
三鲜鱼子羹	(155)	汆蛤蜊肉	(169)
银丝黄鱼羹	(156)	三鲜火锅	(170)
龙井捶虾汤	(156)	什锦火锅	(170)
五彩虾丸汤	(157)	清汤鱼肚	(171)
汤大玉	(157)	汆鸡茸鱼骨	(172)
汆虾片汤	(158)	虾干皮肚汤	(172)
珊瑚莼菜蟹汤	(158)		

豆制品类

全丝酸辣汤	(174)	东坡豆腐	(186)
清汤五丝豆腐	(174)	金银豆腐汤	(186)
香菇豆腐汤	(175)	毛豆米豆腐汤	(187)
双冬肉丝豆腐汤	(175)	珍珠豆腐汤	(187)
豆腐汤	(176)	雪里蕻豆腐汤	(188)
口蘑豆腐汤	(176)	榨菜豆腐汤	(188)
纹丝豆腐汤	(177)	酸辣豆腐汤	(189)
莲蓬竹荪豆腐汤	(177)	鸡血豆腐汤	(189)
莲蓬豆腐汤	(178)	菠菜豆腐汤	(190)
豆腐参汤	(179)	白菜豆腐汤	(190)
海带豆腐汤	(179)	肉丝豆腐汤	(191)
一品豆腐汤	(180)	沙锅狮子头	(191)
菊花豆腐汤	(180)	清汤白玉饺	(192)
梨花豆腐汤	(181)	香露豆腐脑	(193)
美宫豆腐	(182)	鲫鱼豆腐汤	(193)
三美豆腐	(182)	烫豆腐	(194)
口袋豆腐	(183)	荷包豆腐	(194)
油豆腐细粉汤	(183)	腐皮锅巴汤	(195)
葱姜豆腐汤	(184)	发菜豆腐汤	(196)
冻豆腐汤	(184)	五香豆腐干汤	(196)
崩山豆腐汤	(185)	黄豆芽汤	(197)
豆腐酱汤	(185)	黄豆芽豆腐汤	(197)

黄豆芽蘑菇汤	(198)	三鲜青豆汤	(200)
黄豆芽猪血汤	(198)	豌豆粉丝汤	(200)
黄豆芽冬菜肉饼汤	(198)	蚕豆羹	(201)
番茄青豆汤	(199)	嫩豇豆汤	(201)
番茄刀豆清汤	(199)	红豆肉片汤	(202)

水果类

百合捞莲花	(203)	什锦西瓜	(205)
菠萝莲子汤	(203)	西瓜露	(206)
冰糖莲子	(204)	山楂汤	(206)
荔枝桂圆汤	(204)	酸梅汤	(206)
山药桂花汤	(204)	枇杷冻	(207)
桂花栗子羹	(205)	什锦琼脂	(208)

食用菌及其它类

一品燕菜	(209)	奶汤鱼翅	(213)
鸽蛋燕菜	(209)	沙锅鱼翅	(214)
四喜燕菜	(210)	三鲜沙锅鱼翅	(214)
冰糖燕菜	(211)	凤翅汤	(215)
清汤芙蓉燕菜	(211)	香菇凤爪汤	(215)
清汤鱼翅	(212)	余海参片	(216)

山东海参	(216)	珍珠银耳汤	(226)
酸辣海参	(217)	醋椒银耳汤	(227)
八宝人参汤	(217)	口蘑竹荪汤	(228)
三片汤	(218)	凤尾笋汤	(228)
余杂拌	(219)	绍兴汤	(229)
绣球干贝	(219)	雪菜笋汤	(229)
干贝汤	(220)	余万年青	(230)
清淡素笋汤	(220)	芙蓉发菜	(230)
冬菇苋菜汤	(221)	发财好市富贵汤	(231)
口蘑萝卜汤	(221)	三丝紫菜汤	(231)
绿叶口蘑	(222)	冬菇茭白汤	(232)
蘑菇汤	(222)	鲜奶芦笋汤	(232)
蘑菇鸡块汤	(223)	素葱笋汤	(233)
冰糖银耳	(224)	豆浆莴笋汤	(233)
蜜橘银耳	(224)	草菇莴笋汤	(234)
蜜柑银耳	(225)	猴头芙蓉汤	(234)
银耳羹	(225)	粉丝汤	(235)
竹荪银耳汤	(226)	金球银丝汤	(235)
鲜莲银耳汤	(226)	家常面汤	(236)

面菜类

白菜叶汤

原料

净白菜叶 50 克，虾干 10 克，牛奶 50 克，熟猪油 10 克，精盐 2 克，味精少许，葱末适量，高汤适量。

制法

1. 将白菜叶切成 2 厘米宽、4 厘米长的条；将虾干择去杂质，用温水浸泡 30 分钟回软，捞出，待用。
2. 将炒勺置火上，放入猪油烧热，放入虾干煸炒片刻，即下葱末炝勺，然后放入高汤、白菜叶、精盐、味精，待汤开过一会儿，放入牛奶。待汤再开，撇去浮沫，起勺盛入汤碗内即成。

特点

菜叶软嫩，汤色乳白，汤味清香。

开水白菜

原料

白菜心 1000 克，精盐 5 克，料酒 15 克，味精 2 克，清汤适量，胡椒面少许。

制法

1. 选用鲜嫩白麻叶白菜，掰去外面的老菜帮，将菜心用水烫透至熟捞出，放入凉水中冲凉，轻轻挤去水，捋、切去菜心的叶尖，整齐地码在汤碗内。