

最全面、最实用、最科学的家庭饮食菜谱宝典

新凤凰工作室◎编著

精选 家庭宴客菜

教您轻松烹制营养均衡色鲜味美的家常好菜



一

本

全

中国家庭享受高品质饮食生活的最佳范本

最全面的烹饪技法详解

最实用的家庭待客指南

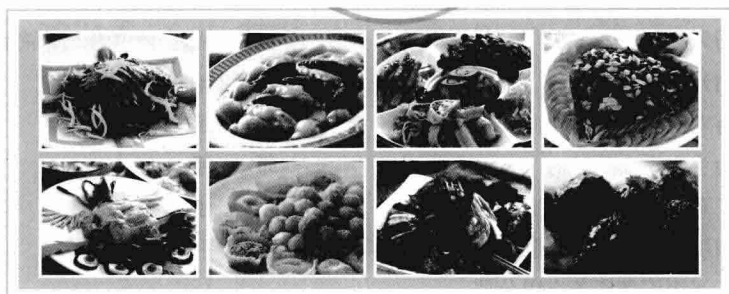
最丰富的食材搭配荟萃

最贴心的营养健康导师

精选 家庭宴客菜



新凤凰工作室◎编著



汕头大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

精选家庭宴客菜一本全 / 新凤凰工作室编著. — 汕头: 汕头大学出版社, 2009.10

ISBN 978-7-81120-667-8

I. 精… II. 新… III. 菜谱—中国 IV. TS972.182

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第 122037 号

中文简体字版© 2009 由汕头大学出版社发行。
非经书面同意, 不得以任何形式任意重制、转载。



出品策划

网 址 <http://www.xinhuabookstore.com>

精选家庭宴客菜一本全

编 著: 新凤凰工作室

责任编辑: 胡开祥 林媛桦

封面设计: 蒋宏工作室

出版发行: 汕头大学出版社

广东省汕头市汕头大学内

经 销: 四川新华文轩连锁股份有限公司

印 刷: 三河市汇鑫印务有限公司

开 本: 880mm×1230mm 1/16

版 次: 2009 年 10 月第 1 版

印 次: 2009 年 10 月第 1 次印刷

定 价: 36.00 元

ISBN 978-7-81120-667-8

责任技编: 姚健燕 米海鹏

排版制作: 蒋宏工作室

邮 编: 515063

印 张: 16

字 数: 385 千字

发行/广州发行中心 通讯地址/广州市越秀区水荫路 56 号 3 栋 9A 邮编: 510075

电话/020-37613848 传真/020-37637050

版权所有, 翻版必究

如发现印装质量问题, 请与承印厂联系退换

新酱料时代



《绝世好酱DIY—中国滋味150种》

董明里、连爱卿等 著

汕头大学出版社

定价：28.00元

传统的中国滋味，重温母亲拿手味道，独家秘制配方，金牌厨师私房秘诀。拥有绝世好酱，让你随心所欲做出独具“酱”心的完美菜肴。



《绝世好酱DIY—西方经典150种》

董孟修 著

汕头大学出版社

定价：28.00元

一般人对于西式酱料的印象是黑胡椒酱、蘑菇酱等，其实西式酱料多种多样。本书将带你逐一调配出西式酱料，开始探索美食世界的旅程。



《绝世好酱DIY—日韩南洋风潮150种》

张瑞文 著

汕头大学出版社

定价：28.00元

据统计，全世界正统酱料大概有450种。我们努力找寻美食的真正源头，为读者带来日、韩、南洋等地区最美味最常用的150种经典酱料。

妙手家常菜

《妙手家常菜精选》丛书

张瑞文等 著 · 汕头大学出版社 · 定价：9.80元

每一道菜谱，都有完整的材料、调料、做法、制作工具、水量、时间等重要信息。无论你是初进厨房的生手，还是经验老到的高手，都能做出最健康、最轻松、最简单、最方便的妙手佳肴！希望你的生活从此有滋有味。



书系目录

家常美味鸡肉 45 种	家常做鱼绝招 40 种	家常香浓牛肉 40 种	家常养生米饭 35 种	家常超级好汤 100 种
家常诱人排骨 30 种	家常营养蔬菜 72 种	家常手工丸子 40 种	家常地道广东粥 35 种	家常秘制高汤 40 种
家常煲仔饭 38 种	家常美味小菜 42 种	家常自制火锅 20 种	家常拿手下饭菜 42 种	家常保健靓汤 36 种
家常秘制炸鸡 30 种	家常鸡蛋烹饪 40 种	家常喷香烤肉饭 30 种	家常拿手下酒菜 35 种	家常日式饭团寿司 63 种

食补“煮”义



《宝宝成长黄金食谱》

杨淑惠 著·汕头大学出版社·定价：20.00元

健康是开启人生美丽篇章的基础，更是幸福快乐的源泉。想要拥有健康，首先有赖于平日的膳食调理。药补如食补，食补定要会补。49道针对婴幼儿成长的简便黄金食谱，令成长黄金期的心肝宝贝不会输在人生起跑线上。



《男孩发育黄金食谱》

陈政杞 著·汕头大学出版社·定价：20.00元

关心青少年健康发育的父母亲都该拥有的一本实用饮食指南。作者集多年丰富的临床经验，倾囊相授“青少年健康发育”的膳食黄金方。让你轻轻松松下厨，男孩健康康长大。



《男人保养黄金食谱》

丁运琰 著·汕头大学出版社·定价：20.00元

本书运用中医养生的观念，设计出46道照顾男人的健康膳食，22个健康小妙招，在平日的家常菜肴中配佐上一两种健康养生膳食，让男人一辈子健康幸福。

实用家常菜



《一定要做给孩子的家常菜》

宿春君 李文静 编著·汕头大学出版社·定价：28.00元

本书结合孩子成长中的营养需求，选取了数百道菜，从增强免疫力、增强体质、健脑益智、开胃健脾和增高强骨五个方面出发，在美味可口的基础上，让孩子吃出健康好体魄。



《一定要做给爱人的家常菜》

宿春君 李文静 编著·汕头大学出版社·定价：28.00元

本书旨在帮助所有心中有爱的人更好地表达出自己的爱，更好地去体味生活中的美好与幸福。与天下所有的爱人们共同去领略生活中的美好，在享受美味的同时获得健康和幸福的感受。



《新编实用家常菜全集》

李文静 编著·汕头大学出版社·定价：29.80元

实用菜肴，将家常下厨最基本、最常见、最易上手、最实惠的冷菜、热菜、主食、甜点、汤羹一网打尽。无论你喜欢东南西北、酸甜苦辣哪一种口味，都可以按照书中的烹饪方法，亲手做出健康美味的。



经典宴会菜

八大传统宴席经典菜.....002

满月宴

一品海参.....	006
芙蓉鱼卷.....	007
七星转盘.....	008
鲍鱼冬瓜盅.....	008
满月油饭.....	009
枇杷虾.....	009
翠绿八卦筒.....	009
麻油全鸡.....	010
杏花碧玉卷.....	010
双喜如意卷.....	011

结婚宴

腰果鸡丁.....	012
银丝大虾.....	012
麒麟鲜鱼.....	013
心心相印.....	013
鸳鸯脆皮鸡.....	014
赐喜拼盘.....	015
麻油双腰.....	015
花好月圆.....	016
黄金龙王卷.....	017
蔬菜四物汤.....	017

生日宴

菊花别甲.....	018
琵琶鸡卷.....	019
粽香红蟹.....	020
蹄膀寿面.....	021
扣子花菇.....	022
金银大满贯.....	023
四喜拼盘.....	023
踏雪寻梅.....	023
福寿龙王卷汤.....	024
南山寿桃.....	025

新居宴

东坡元蹄.....	026
五彩中卷.....	026
八宝肝肫.....	027

双味海鲜.....	028
梅花拼盘.....	029
富贵橘酱.....	029
桂花鱼翅.....	030
金钱虾饼.....	031
黄金球.....	031
菊花肚汤.....	032

祈福宴

喜气米糕.....	033
瑶柱好彩头.....	033
八宝布袋鸡.....	034
梅菜扣五花.....	035
祈福喜虾.....	036
酸菜鸭汤.....	036
美点双辉映.....	037
幸运金鱼饺.....	038
素烩全家福.....	038
酸菜年糕卷.....	038

阖家宴

喜福双拼盘.....	039
鲜鱼蒸蛋.....	040
白玉蒸龙虾.....	040
凤眼鲍鱼.....	041
莲子红圆.....	041
香菇鸡丝羹.....	042
兰花茄子.....	042
什锦养生全家福.....	043
杏片虾球.....	043
富贵佛跳墙.....	044

归宁宴

月桃鲜鱼.....	045
彩椒鸳鸯鱿.....	045
娘惹鸡.....	046
肝肫鱼翅.....	046
杂锦西鲁肉.....	047
海皇豆腐煲.....	047
鸳鸯双品.....	48
如意干贝.....	048
孔雀全鸡.....	049
椰浆西米露.....	049



尾牙宴

糖醋松鼠鱼.....	050
福袋全鸡.....	051
鸿运肺片.....	052
五更肠旺.....	052
百合蟹肉豆腐羹.....	052
白雪蜆湖.....	053
琉璃翡翠.....	053
鲍鱼炖竹笙.....	054
峰回路转芸豆卷.....	054
✓金香芋泥盅.....	054



创新宴会菜

现代创新宴会菜.....	056
金灿香酥虾.....	058
西汁龙穿凤.....	059
果仁蟹肉松.....	060
橙汁煎鸭胸.....	061
葱油麒麟鱼.....	061
香蕉炒鱼米.....	062
香槟排骨.....	062
连环白玉茄卷.....	063
干邑百花鱿鱼.....	063
竹报平安.....	064
松菇鲑鱼卷.....	064
金鸡报喜一鸣惊人.....	065
炸蛋开花.....	065
好彩金牛尾.....	066
四喜烧鲈鱼.....	066
雀巢溜鱼片.....	067
翡翠镶白金.....	068
清蒸柠檬鲈鱼.....	068
酸辣双喜鸡.....	069
瑶柱芥蟹捞.....	069
红烧海参.....	070
东坡肉.....	070
旺来鱼块.....	071

腰花子脆.....	071
碧玉海皇包.....	072
吉祥兔伴月.....	072
盐酥龙珠.....	073
酥炸喜相逢.....	073
欢喜葱烧鱼.....	074
龙舟竞渡明虾盏.....	074
五香鸡卷.....	075
翠竹喜迎福.....	075
鱼跃龙门.....	076
粉丝炊带子.....	076
黄金椰杏鲍.....	077
东坡绣球.....	077
百花凤翼球.....	078
芹菜鸭条.....	079
四色鲜蔬.....	080
佛手乾坤.....	080
桃红柳绿.....	080
锅贴香鱼排.....	081
五彩凤凰.....	082
人参炖全鸡.....	083
竹节鸽盅.....	084
太极海鲜羹.....	084
锦绣贝球汤.....	085
鸡绒粟米羹.....	086
椰汁黑珍珠.....	086
西湖牛肉羹.....	087
三丝合璧.....	087
雪花鱼翅盅.....	088
团圆如意羹.....	088
雪蛤红枣鲷鱼汤.....	089
南笙金华海鲜露.....	089
苋菜银鱼缤纷羹.....	089
黄袍如意卷汤.....	090
番茄起司炸春卷.....	091
金黄藕夹.....	092
风味菠菜米粉卷.....	092
月亮虾饼.....	093



印尼梳饺.....	093
南乳黄金饼.....	094
富贵团圆包.....	095
椰香起司肉鲫卷.....	096
翡翠奶黄包.....	096
鸳鸯饼.....	097
香炸爵士奶黄包.....	097
红条山药糰.....	098
红咖喱三角酥.....	098
特色节日菜.....	099
温馨发糕.....	100
甜香年糕.....	100
辣炒年糕.....	101
年节腊味.....	101
五彩缤纷庆元宵.....	102
黄金炸汤圆.....	102
广式月饼.....	103
栗子小月饼.....	103
简易三角粽.....	104
八宝粽.....	104
迷迭香烤鸡.....	105
麻辣圣诞锅.....	105
草莓海鲜卷.....	106
✓ 菜肴盘饰技巧.....	107



鱼类料理大全

将好鱼带回家.....	112
好鱼配好料.....	114
比目鱼意大利面.....	116
香草煎比目鱼.....	116
归芪鲤鱼汤.....	117
白玉鲤鱼汤.....	117
葱焖鲫鱼.....	117
烤秋刀鱼.....	118
日式香煎沙丁鱼.....	118
奶酪沙丁鱼.....	119
萝卜丝鱼汤.....	119

蒲烧秋刀鱼.....	120
肉片鱼卷.....	120
炸黄鱼球.....	121
清蒸黄鱼.....	121
红烧黄鱼.....	122
香煎黄鱼.....	122
干煎黄鱼.....	123
鲈鱼凉面.....	123
松鼠黄鱼.....	124
梅香鲈鱼沙拉.....	125
山药鲈鱼.....	125
紫苏鲈鱼.....	125
安神鲷鱼粥.....	126
笋蒸鲷鱼.....	126
橙汁鲷鱼.....	127
鲷鱼生菜汤.....	127
糖醋鱼片.....	128
子姜红鲷.....	129
茄汁鱼片.....	129
酒酿鲳鱼.....	130
豆豉蒸鲳鱼.....	130
味噌煮鲳鱼.....	131
咖喱煎鲳鱼.....	131
鳕鱼粥.....	132
番茄鳕鱼.....	132
香辣麻婆鱼片.....	133
豆酥鳕鱼.....	133
烟熏鳕鱼.....	134
酱淋白带鱼.....	135
清烧白带鱼.....	135
蒲瓜干白带鱼炖汤.....	136
糖醋白带鱼.....	136
瓜绵虱目鱼.....	137
蒲烧鱼肚.....	137
豆豉虱目鱼.....	138
破朴子蒸鱼.....	139
梅子蒸鱼.....	139
鱼跃龙门.....	140



杏鲍菇烤鲈鱼.....	140
香蒸鲈鱼.....	141
牛奶烧鱼片.....	141
清蒸鲈鱼.....	142
纸包鲈鱼.....	142
泰式柠檬鱼.....	143
香草烤鲈鱼.....	143
芙蓉鱼卷.....	144
雀巢溜鱼片.....	145
清炖鲈鱼.....	146
鲈鱼汤.....	146
当归杜仲鱼汤.....	146
XO酱炒鱼球.....	147
清蒸石斑.....	147
油淋石斑.....	148
麒麟石斑.....	148
油爆石斑鱼.....	149
茄汁洋葱煎鲑鱼.....	149
柠醋熏鲑鱼.....	149
奶油鲑鱼意大利面.....	150
梅香鲑鱼汤.....	150
生菜鱼生汤.....	150
沙锅鱼头.....	151
青木瓜美容汤.....	151
五味鲎鱼.....	152
蒜泥鱼片.....	152
西湖醋鱼.....	153
宫保鱼丁.....	153
糟溜鱼片.....	154
果律鱼条.....	154
葱醋草鱼.....	155
火锅菊花鱼片.....	155
香炸鱼片.....	156
草鱼粥.....	156
赤豆鲤鱼.....	156
鲤鱼豆腐.....	157
鲤鱼味噌汤.....	157
丝瓜花鲫鱼.....	158

鲫鱼羹.....	158
枸杞鲫鱼.....	158
豆瓣鱼.....	159
豉汁蒸鱼头.....	160
干烧鱼头.....	160
沙锅鱼头.....	161
鳝鱼丝面.....	161
参蒸鳝鱼.....	162
宁波鳝鱼糊.....	162
归参鳝鱼汤.....	163
烤鳗鱼.....	163
韭黄炒鳗丝.....	163
枸杞炖鳗鱼.....	164
鳗鱼汤.....	164



虾类料理大全

琉璃翡翠.....	166
参枣鲜虾煲.....	166
梅酱蒸虾.....	166
黄金龙王卷.....	167
蒜茸蒸虾.....	167
瓜节酿虾茸.....	168
干烧草虾.....	168
三色虾球.....	169
胡椒虾.....	169
杏片虾球.....	170
芋茸枇杷虾.....	171
甘蔗虾.....	172
脆皮虾卷.....	172
元旦大虾.....	173
烧酒虾.....	173
黄金酥明虾.....	174
金钱虾饼.....	174
虾豆腐煲.....	175
韩式锅烧汤.....	175
虾仁羹.....	176
虾菠菜浓汤.....	176



什锦龙虾.....	177
翡翠龙虾.....	177
油淋蒸虾.....	177
✓ 龙虾沙拉.....	178



蟹类料理大全



香蒸旭蟹.....	180
香蒜红蜆煲.....	180
苦瓜炆花蟹.....	180
炒蟹脚.....	181
桂花炒蟹.....	181
咖喱炒蟹.....	182
蒜烧花蟹.....	182
炸蟹斗.....	183
蟹腿豆腐煲.....	183
粽香红蜆.....	184
白雪蜆湖.....	185
✓ 活蟹粉丝煲.....	186



贝类料理大全

如意干贝.....	188
XO酱炒干贝.....	188
干贝芥菜.....	188
鲜蔬干贝.....	189
鲜牡蛎汤面.....	189
牡蛎粥.....	190
牡蛎豆腐.....	190
莲子牡蛎汤.....	190
油条荫豉蚝.....	191
铁板鲜蚝.....	191
辣炒螺肉.....	192
塔香海瓜子.....	192
炸鲜蚝.....	193
芙蓉鲜蚶.....	193
茶香鲜贝虾.....	194
起司焗扇贝.....	194

鲜炸蚵仔酥.....	195
炒海瓜子.....	195
蚝干炖排骨.....	196
瑶柱芥菜胆.....	196
鲍鱼养生火锅.....	197
密瓜煲鲍鱼.....	197
茄汁海鲜意大利面.....	198
海鲜凉拌面.....	198
魔芋蛤蜊汤.....	199
鲍鱼冬瓜盅.....	199
冬瓜蛤蜊粥.....	200
牡蛎汤.....	200
✓ 蛤蜊清汤.....	200



软体类料理大全

蔬香乌贼.....	202
茶熏乌贼.....	202
韭菜乌贼.....	203
乌贼沙拉.....	203
双喜如意卷.....	204
沙茶鱿鱼蒜.....	204
塔香铁板鱿鱼.....	205
鱿鱼猪小排.....	205
三杯双脆.....	206
客家小炒.....	206
蜜汁中卷.....	207
蚝油爆三鲜.....	207
三杯中卷.....	208
姜丝小管.....	208
葱烧海参.....	209
干贝海参煲.....	209
煨海参.....	210
海鲜芒果炒.....	210
一品海参.....	211
紫苏炸海胆.....	211
海胆豆腐.....	212
海胆味噌烧.....	212
✓ 山药海胆.....	212



烧烤好滋味

引出食材原味的盐烤

海盐.....	214
香草盐.....	214
茶盐.....	215
黑胡椒盐.....	215
盐烤鲈鱼.....	216
盐烤茭白笋.....	216
茶盐烘蛋.....	217
茶盐熏墨鱼.....	217
香草盐烤春鸡.....	218
七味香烤鱼.....	218

刷上特调酱料的酱烤

日式烧烤酱.....	219
味噌酱.....	219
黑胡椒酱.....	220
酸辣酱.....	220
日式汉堡排.....	221
熏肉鱼肉芦笋卷.....	221
酸辣鲷鱼.....	222
酸辣鲍鱼片.....	222
烤小黄瓜味噌饭条.....	223
串烤牛小排.....	223
黑胡椒烤文蛤.....	224
果香牛肉串.....	224

腌过后更入味的腌渍烤

南乳酱.....	225
红酒香蒜酱.....	225
椒麻酱.....	225
芝麻酱.....	226
玫瑰蜜汁酱.....	226
蜜汁鸡翅.....	227
烤牛肉水果沙拉.....	227
南乳龙凤翅.....	228
腐香鸭胸.....	228
芝麻笋.....	229

青葱肠串.....	229
烤鲑鱼排.....	230
蒜香鸡肝串.....	230

让食材富含汁液的蒸烤

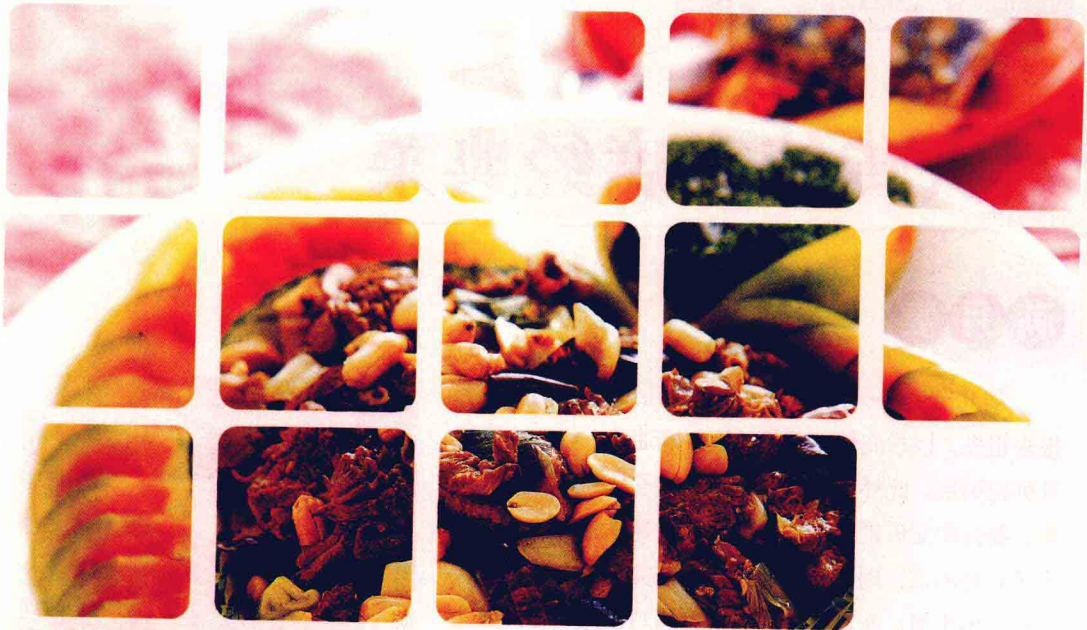
橙汁酱.....	231
日式味醂酱.....	231
酸奶奶油酱.....	231
奶油螃蟹.....	232
枸杞蛋豆腐.....	232
温泉蛋蒸饭.....	233
橙汁干贝.....	233
麒麟橙汁烤鱼.....	234

浓郁香醇的焗烤酱

白酱.....	235
起司酱.....	235
海鲜酱.....	236
咖喱酱.....	236
田园鲜蔬鸡肉.....	237
法式海鲜饭.....	237
海鲜酱鲜孔雀蛤.....	238
咖喱椰奶椰鸡球.....	238
咖喱酱椰田螺.....	239
香料起司鲜蔬派.....	239
双薯虾球.....	240

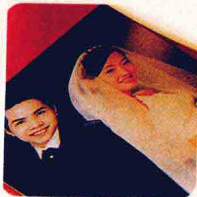
色彩丰富的蔬菜酱

青酱.....	241
甜菜酱.....	241
红酱.....	242
南酱.....	242
苹果裹明虾.....	243
红酱什锦蔬菜.....	243
烟熏火腿三明治.....	244
青酱鳕鱼排.....	244
南瓜酱酱饭.....	245
烤千层肉酱圆茄.....	245
南瓜田园蔬菜面.....	246



经典宴会菜

Jing Dian Yan Hui Cai



八大传统宴席经典菜

满月宴

婴儿出生满一个月时，依民间习俗会将孩子的名字报告祖先，以求庇佑，并用油饭、麻油鸡、红龟粿等祭拜列祖列宗。此外，外公外婆会送孙子从头到脚穿的衣物，婴儿的父母则会准备米糕、油饭等作为答礼。若为长子长孙的话，则多会宴客庆祝。其实在过去的年代，当孩子出生时，亲友多会送自家养的鸡作为贺礼，婴儿父母则会在满月时回送油饭、红蛋、半只鸡作为回礼，收到回礼的亲友，则会在放油饭的篮子中，放满米作为回礼。主题菜“麻油全鸡”除是坐月子必备补品，更是希望小宝宝十全十美，而其他菜式也多是祝福新生儿平安长大、事事顺利。



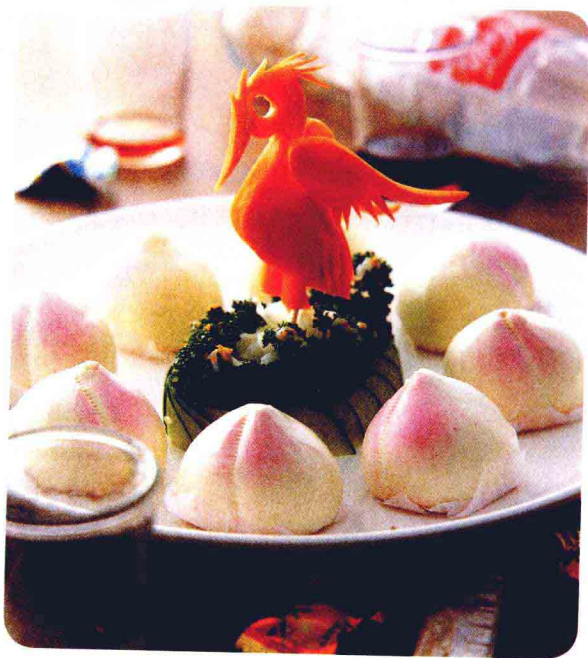
结婚宴

传统婚俗常沿用纳采、问名、纳吉、纳征、请期及亲迎等六项礼聘过程。在结婚宴中，讲求的不外乎是吉利，因此在道数上，皆以偶数为主，取双双对对之意；至于在菜色设计上，每道菜皆会取吉祥名称，并以汤圆、鸡等具象征意义的食材入菜。结婚宴的讲究，在桌面的摆设也可见一斑。像是在新娘桌上会用筷子摆成“双喜”字样，母舅桌则摆出“喜星”，碗盘与餐巾摆设法也不同，呈现出“乾坤配合天地久，夫妻结发日月长”的意义。此外，餐具的尺寸也会较一般宴席小一点，让整体看起来较精致。通常会以“花好月圆”当做主题菜，选择多色的食材及做成甜味菜肴，用来祝福新人甜蜜美满。



生日宴

生日做寿，是中国人极重视的礼俗。其实一般来说，五十岁之前是不做生日的，若要庆祝，仅和家人一起过。至于五十岁过后，则每十年会大肆庆贺，做所谓的“大生日”，且各有不同的称法，像六十的“大寿”、七十的“中寿”以及八十的“上寿”、九十的“耆寿”，到百岁则称为“期颐”。在传统，做大寿时，需布置寿堂，并高挂“寿”字，亲友则需赠寿礼及寿联。主题菜色上，免不了象征长寿的“蹄膀寿面”与代表子孙众多的“寿桃”。



新居宴

搬新家入厝是值得庆贺的喜事，所以亲朋好友皆会登门恭贺，做主人的当然要备宴席招待。而且，在传统的礼俗中更认为，人气能使房子产生旺气，以驱逐杂气，所以在家办桌请客，不仅能答谢亲友，更能以人气养屋气，达旺宅之效。在入厝习俗中，最重要的不外乎祭拜地基主，祭拜时，供品种类数、各供品总份数皆需以单数为主。另外，在搬家当日，全家一定要记得吃甜汤圆，代表全家团圆。宴席主题菜“八宝肝肫”象征让八宝一起入新家大门，其他菜式则多恭贺对新居的祝福。



祈福宴

祈福宴顾名思义就是为了祈求平安顺利所办的宴席，像是地方的大拜拜、神明的圣诞、斋醮等庙会过后，都会举办祈福宴。祈福宴的特色在于村民会将祭拜过的鸡、鱼、猪肉三牲，以及五果，直接拿来料理入菜，着重的是在于现有食材的运用。



阖家宴

阖家宴就是全家人团聚时共享的宴席，其举办并没有特别时节上的限制。一般来说办阖家宴多在过年团圆以及祖先忌日，全家人群聚祭祀之时。另外，有些换帖兄弟，每年都会固定作东，宴请结拜兄弟，也称为“阖家宴”。在过去，若家中有儿女满十六岁，也会办宴席告知亲友，家中孩子已到适婚年龄，请大家帮忙物色适合的对象，亦为阖家宴的一种。主题菜“金翅佛跳墙”又称杂菜火锅，是全家大小围炉共享的团圆菜。



归宁宴

在传统习俗中，女子出嫁后要在婚后第三日回娘家，称为“归宁”，也就是所谓的“回门”。新人归宁时，男方会准备象征甜蜜的苹果或者是米、酒等作为礼物，女方则会以一对鸡以及米糕等作为回礼。在归宁宴中，女方家长会一一介绍直系及旁系尊亲，新郎则一一称呼，完成“成婿之礼”，必备的主题菜“月桃鲜鱼”则是向女婿暗示必须珍惜如月亮般柔美的女儿，其他菜式则多为“双双对对”、“早生贵子”的寓意。在传统礼俗上，新娘第一次归宁，通常不在娘家过夜，而在吃完午饭后于晚上回到婆家，因为习俗上认为天黑后回家容易生男孩。



尾牙宴

每月的农历初二和十六，是生意人所谓“做牙”的日子。因为以前商场的买卖介绍人称之为“牙郎”，商人向他们请客致谢，并以牲礼祭拜土地公，便称之为“做牙”。农历十二月十六日是一年中最后一次做牙，所以称为“尾牙”。在尾牙这一天，老板除了会宴请员工，以慰劳整年的辛劳外，并会以丰盛的祭品祭拜土地公，以感谢其庇佑，主题菜“福袋全鸡”意指赚的钱不会流失，其他如“白雪蜆湖”、“黄袍如意卷汤”都是象征赚大钱的意思。至于在一般家庭，则会在这天吃团圆饭，并食用刈包或润饼。

满月宴



一品海参

材料：

1. 海参（中型）2条、荸荠7粒、猪板油80克、虾仁300克
2. 葱2支、姜末2小匙、上海青6棵
3. 生粉1大匙

调料：

1. 白胡椒粉1小匙、酒1大匙、柴鱼精1小匙、香油1大匙、盐1小匙、生粉1大匙
2. 盐1/2小匙、柴鱼精1小匙、水1杯、香油1大匙
3. 生粉水适量

做法：

1. 海参去肠泥后洗净，纵切成4份，放入滚水中余烫1分钟，捞出泡凉备用。
2. 荸荠放入滚水中，以中火煮约8分钟，捞起泡入清水后切末。

3. 猪板油余烫约1分钟，捞起后切末；葱切末。
4. 上海青从根部切半，放入滚水中余烫熟，取出后排入盘中。
5. 虾仁去肠泥，洗净后切末，加入调料1、板油、荸荠、葱末与姜末，不断地拌打至虾泥呈黏稠状备用。
6. 将海参内面撒上少许生粉，再填入虾泥，放入蒸笼，以中火蒸15分钟（亦可使用电锅蒸煮，则外锅加入1杯水），取出后排入盘中。
7. 取一炒锅，加入调料2煮至沸腾，加入生粉水勾薄芡，浇淋在做法6上即可。

妙厨妙语

虾仁也可使用五花肉剁细替代，变化不同口感的内馅。