

(八大菜系家宴系列)

新编大众 浙菜 家宴精华

主编 孟健



天津科技翻译出版公司

(八大菜系家宴系列)

新编大众浙菜 家宴精华

主编 孟建

天津科技翻译出版公司

丛书主编 孟建 段红 赵铭
本书主编 孟建
编写人员 段红 孙建忠 周秀文 李广钧 董树芬
赵铭

中国北方人浙菜家宴精华

(八天家宴系列)

※※※※※※※※※※

天津科技翻译出版公司

(邮政编码:300192)

全国新华书店经销

河北省霸州市印刷厂印刷

※※※※※※※※※※

开本 32 印张 8.75 字数 192 千

1996 年 7 月第 1 版 1996 年 7 月第 1 次印刷

ISBN7—5433—0790—1

N·73 定价:8.50 元

目 录

四菜一汤

菜	香酥焖肉	(1)
	红烧鳊段	(2)
	炸圈子	(2)
	芥茶炒冬笋	(3)
汤	菠饺秧鸡汤	(3)
菜	芙蓉肉	(4)
	五色鳊糊	(5)
	大转弯	(6)
	拌双笋	(7)
汤	榨菜肉丝汤	(7)
菜	干菜焖肉	(8)
	红烧海鳗	(8)
	一鸡三吃	(9)
	素杨梅圆	(10)
汤	竹笋肝膏汤	(11)
菜	家乡南肉	(12)
	炸蟹卷	(13)
	炸仔鸡	(13)
	雪球银耳	(14)
汤	菠菜里脊片汤	(15)

菜	南肉春笋	(16)
	三丝拌蛭	(16)
	樱桃白雪鸡	(17)
	炸响铃	(18)
汤	紫菜肉片汤	(18)
菜	蒸火腿块	(19)
	杭州煨鸡	(20)
	糟卤划水	(21)
	子虾烧黄瓜	(22)
汤	老姜肉片汤	(22)
菜	薑菜小方烤	(23)
	奶油莲香鸡	(24)
	红烧葡萄	(25)
	炒三泥	(25)
汤	肉丝韭菜汤	(26)
菜	墨鱼烤腿肉	(27)
	叫花鸡	(27)
	琵琶虾仁	(28)
	蜜柑银耳	(29)
汤	口蘑竹荪汤	(30)
菜	葱烤肉	(30)

白鲞扣鸡	(31)	汤	冰糖莲子	(50)	
芙蓉虾茸	(32)	菜	蟹粉狮子头	(50)	
绿叶口蘑	(32)		醋熘鹅块	(51)	
汤	绍兴汤	(33)	白斩鸡	(52)	
菜	淡菜嵌肉	(34)	红烧环喉	(53)	
	黄焖鸡块	(35)	汤	珍珠银耳汤	(53)
	煎虾饼	(35)	菜	杨梅肉丸子	(54)
	青椒鳝丝	(36)		酱爆兔肉丁	(55)
汤	雪菜笋汤	(36)		红烧鲳鱼	(56)
菜	生煎肉饼	(37)		红枣煨肘	(56)
	酱鸡	(38)	汤	火腿冬瓜汤	(57)
	蒸青蟹	(38)	菜	葱柄丸子	(57)
	干贝烧菜心	(39)		葱爆兔肉片	(58)
汤	竹荪银耳汤	(39)		铁扒鲳鱼	(59)
菜	炸香脆肉	(40)		酿红椒	(59)
	糟鸡	(41)	汤	雪菜冬笋汤	(60)
	红烧熊掌	(41)	菜	圆葱煎猪排	(61)
	冻粉拌鸡丝	(42)		熘黄蛋	(61)
汤	蛤蜊蛋汤	(43)		滑鲳鱼	(62)
菜	网油肉卷	(43)		素青椒	(63)
	红乳卤蒸笋鸡	(44)	汤	竹荪莲蓬汤	(63)
	糟片鸭	(45)	菜	酥牛肉	(64)
	酱肉丝	(46)		绍式虾蛋	(65)
汤	鲜莲银耳汤	(46)		糖醋带鱼	(65)
菜	钱江肉丝	(47)		青椒炒肉丝	(66)
	杭州酱鸭	(47)	汤	什锦水果羹	(66)
	冻鸡	(48)	菜	芝麻牛排	(67)
	糖醋排骨	(49)		炸鸡丝卷	(68)

醋熘鲈鱼..... (68)	汤 八宝全鱼..... (88)
青椒里脊..... (69)	拔丝蜜桔..... (89)
汤 冰糖银耳..... (69)	炸鹌鹑..... (89)
菜 湖式剪羊肉..... (70)	金钱蚕豆..... (90)
拔丝酥肉饼..... (71)	汤 鸡杂汤..... (91)
草鱼豆腐..... (71)	菜 酒焖全鱼..... (91)
青椒鱼丝..... (72)	蘑菇炖豆腐..... (92)
汤 龙井鸡片汤..... (73)	拌鱼丝..... (92)
菜 雅梨炒腰花..... (73)	糖粘羊尾..... (93)
蛋白夹沙..... (74)	汤 黄瓜鸡杂汤..... (94)
熏青鱼..... (75)	菜 炸熘桂鱼..... (95)
青椒包肉..... (75)	冬菇面筋..... (96)
汤 奶汤鸡脯..... (76)	下巴划水..... (96)
菜 荷叶粉蒸羊肉..... (77)	玻璃锅炸..... (97)
酒酿火腿片..... (78)	汤 发菜鸡杂汤..... (98)
生炒鳝片..... (78)	菜 软熘鲈鱼..... (98)
雪花鸡淖..... (79)	八味瓢笋..... (99)
汤 绣球鸡胗..... (79)	五香鸭子..... (100)
菜 糖醋羊肉丸子..... (80)	红苕泥..... (101)
杏仁豆腐..... (81)	汤 清炖鸭汤..... (101)
红烧鳝段..... (82)	菜 余蛤蜊鲫鱼..... (102)
生烧鸡翅..... (82)	凤尾笋..... (103)
汤 鸡皮鱼肚..... (83)	热味姜汁鸡..... (103)
菜 西湖醋鱼..... (84)	八宝酿梨..... (104)
金丝蜜枣羹..... (85)	汤 醋椒鸭架汤..... (104)
酱鸭..... (86)	
蛋酥花仁..... (86)	六菜一汤
汤 五未羹..... (87)	菜 糟熘鱼白..... (106)
	椒盐排骨..... (107)

五香卤斑鸠	(107)	奶汤素烩	(124)
八宝糯米鸡	(108)	海味什锦	(125)
炒合菜	(108)	蜜汁金桔	(125)
芝麻丸子	(109)	干煸四季豆	(126)
汤 余三片	(110)	汤 炸蛋香菇汤	(126)
菜 炸熘黄鱼	(110)	菜 龙井鱼片	(127)
金银全蹄	(111)	清炒肉丝	(128)
珊瑚烧野鸡	(112)	干煸冬笋	(128)
白油青丸	(112)	蜜汁白莲	(129)
青椒藕丝	(113)	八宝果饭	(129)
什锦果冻	(113)	油炸豆腐	(130)
汤 草菇鸡蛋汤	(114)	汤 芙蓉发菜	(130)
菜 清蒸鲛带	(115)	菜 五色鱼丝	(131)
焦熘大肠	(115)	虾仁面包	(132)
三鲜鹿掌	(116)	酱烧冬笋	(133)
瑶柱镶猴头	(117)	口袋豆腐	(133)
青椒毛豆	(117)	焦熘豆腐丸子	(134)
网油枣泥卷	(118)	彩色虾仁	(135)
汤 凤尾笋汤	(118)	汤 平菇鸡蛋汤	(135)
菜 糖醋酥鱼	(119)	菜 龙井虾仁	(137)
黄焖野兔	(120)	油爆大虾	(138)
八宝锅蒸	(120)	斩鱼丸	(138)
烧三色葫芦	(121)	开口豆腐	(139)
蜜汁白果	(121)	鸡啄豆腐	(140)
虾皮青椒	(122)	鱼肉夹火腿	(141)
汤 腐乳卤蛋汤	(122)	汤 余万年青	(142)
菜 芙蓉鱼片	(123)	菜 鸡腿扒乌参	(142)
旱蒸贝母鸡	(123)	荷叶粉蒸肉	(143)

烤比目鱼	(144)
拔丝苹果	(145)
干烧紫鲍	(145)
交切虾	(146)
荔枝桂圆汤	(146)
烧块鸭	(147)
酱爆核桃鸡丁	(148)
雪花鱼丝羹	(148)
余竹荪云片鸽蛋	(149)
荔枝苹果肉	(150)
什锦西瓜	(150)
汤 虾干紫菜蛋汤	(151)
八菜一汤	
菜 花鼓干贝	(152)
清炖蟹粉狮子头	(153)
三丝鱼卷	(153)
核桃酪	(154)
海参锅巴	(155)
荷包虾	(155)
清炖文武鸭	(156)
熘核桃肉	(157)
汤 桂花栗子汤	(157)
菜 清炖鸡	(158)
扁大枯酥	(159)
炸松仁鱼片	(159)
蒸糖百合	(160)
鸡粥鲍鱼	(161)
石榴虾	(161)

芋艿红烧鸭	(162)
花生米苔菜	(163)
汤 油豆腐细粉汤	(163)
菜 西瓜鸡	(164)
炸灌肠丸子	(165)
酸辣黄鱼羹	(165)
糖酱鱼	(166)
烩蝴蝶海参	(167)
鸡斗琵琶虾	(168)
冬菜扒鸭	(168)
花生鱼丁	(169)
汤 毛豆米豆腐汤	(170)
菜 油鸡	(170)
糖排骨	(171)
白汁鱼丸	(172)
糖酥丸子	(173)
元鱼烧海参	(173)
凤尾对虾	(174)
芝麻鸭肝	(174)
果仁锅烧鸭	(175)
汤 全鸡清汤	(176)
菜 荷叶焗鸡	(177)
蹄筋参	(178)
酸辣鱿鱼锅巴	(178)
糖渍大头菜黄瓜	(179)
红扒熊掌	(179)
炒蟹脆	(180)
烧鸭舌掌	(181)

	焗柠檬野鸡	(181)	汤	白菜叶汤	(199)
汤	珍珠豆腐汤	(182)	菜	酸辣羊蹄花	(199)
菜	油泼仔鸡	(182)		珍珠肉丸	(200)
	炖金银蹄	(183)		发菜肥鱼肚	(201)
	冰糖炖木耳	(184)		蛋包虾仁	(202)
	红烧鳝鱼段	(184)		家常狗肉	(203)
	韭黄野鸡脯	(185)		攒丝海参	(203)
	锅烧蟹	(185)		如意虾卷	(204)
	芙蓉鸭舌	(186)		韭黄鱼丝	(205)
	糖熘山药	(187)	汤	清汤羊首	(205)
汤	豆腐皮汤	(187)	菜	酱爆鸡丁	(206)
菜	酱油嫩鸡	(188)		网油肉卷	(207)
	白酒烤羊肉	(188)		拆烩鳙鱼头	(208)
	黑鱼过桥	(189)		虎皮虾卷	(208)
	红糖木耳晶	(190)		砂锅炖狗肉	(209)
	拆烧香野鸭	(190)		干贝海参	(210)
	清炒蟹粉	(191)		油酥嫩子鱼	(211)
	烩鸭四宝	(192)		白水桂鱼	(211)
	炸甜果卷	(192)	汤	药制龟羊汤	(212)
汤	雪里蕻豆腐汤	(193)	菜	锅贴金钱鸡	(213)
菜	香炸仔鸡	(193)		钩吊香肉	(214)
	葱爆羊肉片	(194)		砂锅鳙鱼头	(214)
	炒蝴蝶鳝片	(195)		白汁虾脯	(215)
	冰糖肘子	(195)		冬笋炒腊狗肉	(216)
	野鸭菜饭	(196)		虾仁海参	(216)
	素鸽蛋	(197)		糖醋鲫鱼	(217)
	蘑菇烩鸭腰	(197)		蒸糟鱼	(217)
	枣泥山药桃	(198)	汤	汤泡子鸡	(218)

菜	芙蓉鸡片	(219)
	锅贴火腿	(220)
	清蒸鲥鱼	(221)
	莼菜虾扇	(221)
	麻辣野兔丁	(222)
	海味大蒸盆	(223)
	软酥鲫鱼	(224)
	红煨鱼翅	(224)
汤	鲈鱼附蛋汤	(225)
菜	宫保鸡丁	(226)
	东坡方肉	(227)
	香茶熏鱼	(227)
	莲蓬虾茸	(228)
	焦炸野兔片	(229)
	白汁鲈鱼片	(229)
	茄汁酥鱼	(230)
	红煨白鳝	(231)
汤	奶汤海三味	(232)
菜	焦炸鸡腿	(232)
	烧樱桃肉	(233)
	茄汁菊花鱼	(234)
	锅贴整虾仁	(235)
	油淋斑鸠	(235)
	锅巴鲈鱼片	(236)
	瓜姜拌鱼丝	(237)
	粉蒸白鳝	(237)
汤	什锦蛋丁汤	(238)

十菜一汤

菜	花生肉丁	(240)
	冬笋鱿鱼肉丝	(241)
	煎烹连壳蟹	(241)
	炒鲜双冬	(242)
	家常豆腐	(242)
	糖醋蜆头花	(243)
	油炆茭瓜	(244)
	草菇烧丝瓜	(244)
	板栗烧菜心	(245)
	虾蛋烧茄子	(245)
汤	花生米牛肉汤	(246)
菜	蟹黄盒子	(247)
	海蜇肉片	(247)
	煎焖苦瓜	(248)
	麻辣冬笋尖	(249)
	砂锅豆腐	(249)
	锅贴鸽蛋	(250)
	八宝冬瓜盅	(251)
	口蘑面筋	(252)
	红烧寒菌	(252)
	拌嫩香椿芽	(253)
汤	清炖牛尾汤	(253)
菜	冻菌蒸芽白	(254)
	白汁三圆	(255)
	蛭干烧萝卜	(255)
	椒盐芋头丸	(256)
	盐黄蛋烧黄瓜	(256)
	奶油四宝	(257)

油辣冬笋尖	(258)	冬菇面筋	(263)
嫩豆腐	(258)	泡菜	(264)
竹荪鸽蛋	(259)	油炆蚕豆	(265)
梅苏拌藕	(259)	火腿豆角	(265)
汤 白煨牛肉汤	(260)	糖霜桃仁	(266)
菜 虎皮鸽蛋	(261)	金钩毛豆	(266)
八宝豆腐	(261)	冲菜	(266)
拌瓜皮虾	(262)	汤 酸辣银丝	(267)

四菜一汤

菜 香酥焖肉 红烧鳊段 炸圆子 芥菜炒冬笋
汤 菠饺秧鸡汤

香酥焖肉

一、主料 猪五花肉 500 克。

二、配料 葱结 30 克。

三、调料 去皮姜块、绍酒、酱油、白糖、面粉各适量。

四、制法

1. 选用皮薄的五花肉，刮洗干净，再用温水洗净，放在沸水锅中浸没，约浸 5 分钟，煮出血水，洗净，切成 40 个正方块（每块约重 100 克）。

2. 取大砂锅 1 个，用小蒸架垫底，先铺上葱，再放入拍松的姜块，然后将猪肉（皮朝下）整齐地排在上面，加糖、酱油、绍酒，再加葱结，盖上锅盖。将面粉用冷水调湿搓成条，密封锅盖四周边缝，用旺火烧开后，改用微火焖 2 小时左右，开封启盖（如肉未至八成酥，可将肉块翻身，再加盖密封，继续用微火焖）。将砂锅端离火口。

3. 另取小瓦罐，每罐放入已焖酥的肉（皮朝上）。撇去肉汁上面的浮油，分别倒入罐中，加盖后，用羊皮纸条密封罐盖四周，上笼用旺火蒸半小时左右，至肉酥烂为止。食前将罐放入蒸笼，再用旺火蒸 10 分钟左右即可。

五、特点 此菜色红艳，以绍酒当水，小火焖煮，汁浓醇香，肉酥而不碎，肥不腻口，是杭州传统的风味。

红烧鳊段

一、主料 活鳊鱼 3 条。

二、配料 熟肥膘丁 25 克。

三、调料 葱段、大蒜头、姜片、绍酒、酱油、白糖、味精、湿淀粉、芝麻油、熟猪油各适量。

四、制法

1. 将活鳊鱼摔死，斩去头、尾，用方形竹筷从鳊鱼的咽喉部插入腹中，顺同一方向绞出内脏，洗净，切成长 5 厘米的段。

2. 用沸水将鳊段氽一下捞起，用冷水洗去粘液。

3. 把炒锅烧热，放入熟猪油，下葱段、姜片、蒜头煸至有香味，随即放入鳊段、熟肥膘丁、酒、糖、水，加盖用中火焖至七成熟时，再加酱油，用微火烧至鱼肉酥烂，汤汁稠浓时，加入味精，用湿淀粉调稀勾芡，淋上芝麻油，出锅装盘即成。

五、特点 此菜色黄亮，肉酥味鲜，清香油润。

炸圆子

一、主料 圆子 500 克。

二、配料 鸡蛋 1 只，面粉 50 克。

三、调料 盐、味精、料酒、葱、姜、花生油、明矾、醋各适量。

四、制法

1. 将圆子翻过来，洗净肠壁污秽，再翻过来，用明矾使劲擦透，洗净，放入开水锅中氽一下。捞出后，用醋再擦透，去净

肠上粘液和臭味,再用清水漂洗干净,放在锅中,加水,放入葱、姜、料酒,用大火烧开后,转用小火烧至肠酥烂时,捞出,浸入冷水中。凉透取出,放在盘中,用精盐、味精、料酒拌一拌后,取中间的一段(约14厘米长),把葱塞入肠中(每根肠塞2根),待用。

2. 将鸡蛋磕入碗中,放入面粉、盐、味精、料酒,调成糊状待用。

3. 炒锅烧热放入花生油,待油烧至六成热时,把大肠蘸上面糊后,放入油锅中炸约4分钟,见外皮呈黄色时即捞起,切成斜刀梭子块(厚1.4厘米)装盘即成。上席时,跟上一小碟椒盐,蘸吃。

五、特点 金黄色,外脆里嫩。

芥菜炒冬笋

一、主料 芥菜100克,净冬笋500克。

二、调料 盐、糖、味精、汤、猪油、麻油、水菱粉各适量。

三、制法

1. 将芥菜用开水泡一下,斩成末子;冬笋切成滚刀块,待用。

2. 炒锅内放入麻油,烧热后投入冬笋块煸炒一下,加入汤、盐、糖、味精拌和,滚烧2分钟左右,放入芥菜末略炒一下,即用水菱粉着芡,淋入猪油推匀,盛起装盘即成。

四、特点 白中带绿,清香鲜嫩。

莲佐秧鸡汤

一、主料 秧鸡2只。

二、配料 猪油 100 克,猪肥瘦肉 100 克,面粉 100 克,菠菜叶 250 克。

三、调料 姜、葱节、胡椒粉、料酒、味精、精盐、清汤各适量。

四、制法

1. 将秧鸡干褪毛,去内脏、肛门,挖去嗓子,洗净放入沸水锅内氽一下,斩去爪、嘴角,盛入盘内,加姜、葱、盐、清汤,盖上网油,上笼蒸 40 分钟。

2. 菠菜叶洗净,取其汁,加面粉揉匀,擀成直径 5 厘米大的饺皮。肥瘦肉剁茸,盛入碗内,加入精盐、味精、胡椒粉、料酒拌匀成饺馅,做成菠饺共 24 个,放在沸水锅内煮熟。

3. 从笼中取出秧鸡,揭去网油,拣去葱、姜,将秧鸡盛入汤盘内,周围镶上菠饺,盆内的厚汁滗入锅内,加入盐、胡椒粉、味精、料酒,烧沸后舀入盛鸡的汤盘内即成。

五、特点 鸡肉细嫩,色彩谐调,味鲜适口。

菜 芙蓉肉 五色鳝糊 大转弯 拌双笋
汤 榨菜肉丝汤

芙蓉肉

一、主料 猪里脊肉 500 克,鲜虾仁 30 个。

二、配料 熟瘦火腿肉 15 克,青菜心 3 克。

三、调料 生猪板油、香菜叶、鸡蛋清、姜丝、花椒、酿酒汁、绍酒、辣酱油、精盐、味精、干淀粉、芝麻油各适量。

四、制法

1. 把熟火腿 5 克切末, 5 克切成梅花瓣待用。将里脊肉切成长 6.6 厘米、宽 3.3 厘米、厚 0.7 厘米的冬青树叶形的肉片 28 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, 然后用刀面向左右各轻轻拍一下, 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; 板油上各放上洗净的香菜叶 1 根。

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, 先下芝麻油, 烧至七成熟时, 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, 待油温升至六成熟时, 即将油淋在里脊肉片上, 如此连续淋浇三四次, 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, 第一层和第二层各放 10 片, 第三层放 7 片, 第四层放 5 片, 用姜丝做花芯, 周围放上火腿花瓣, 盘边四周镶上焯熟的青菜心成芙蓉花形。

4. 将锅内热油倒出, 放在中火上, 下酒酿汁、精盐、味精、绍酒, 烧三四秒钟, 至汁收浓起粘性时, 淋在芙蓉肉上即成。

五、特点 色泽美观, 香鲜可口。

五色鲜糊

一、主料 活鳝鱼 8 条。

二、配料 熟火腿丝 15 克, 浆虾仁 15 克, 熟鸡丝 15 克, 青椒丝 10 克。

三、调料 生姜丝、蒜泥、白糖、胡椒粉、肉清汤、绍酒、酱

油各适量。

四、制法

1. 将活鳝鱼放入竹箩里，用锅盖盖好，双手揪住锅盖，连箩浸在沸水锅中，余至鱼身盘曲，嘴张开时，捞入冷水盆中。然后用左手指夹住鳝头，右手用竹签从头到尾划去骨，除去肚肠，划成3条，再切成长5厘米的鳝丝，用冷水洗净，沥干待用。

2. 将炒锅烧热，用油滑锅后，下熟猪油，烧至四成热时，将浆虾仁倒入锅中滑散，约10秒钟后，倒入漏勺沥去油。青椒丝用沸水焯过。火腿丝、鸡丝用开水烫过。

3. 将炒锅烧热，用油滑锅后，下猪油，烧至七成热时，放入鳝丝略煸，加入酒、酱油、糖、肉汤，约烧1分钟，再加入味精，用湿淀粉调稀勾芡，起锅盛在汤盆中。然后将鳝糊中心揪一个凹潭，撒上胡椒粉，淋上芝麻油，并将虾仁及火腿丝、鸡丝、青椒丝、姜丝分类堆放在凹潭周围，大虾泥放在凹潭的中间。再取猪油放入锅中，烧至冒青烟时，倒入鳝糊凹潭中，立即上桌。

五、特点 此菜红、绿、黄、白、紫五色鲜明，鳝糊柔软鲜嫩，清香油润。

大 鸭 肫

一、主料 嫩油鸡肫10只。

二、配料 香菜5克。

三、调料 酱油、麻油各适量。

四、制法

1. 鸡肫去净绒毛洗净，下开水锅中（水以淹没鸡肫为度），用小火约煮1小时（水不宜滚沸，以防皮面破裂），即可捞出，