



中華書局影印

一  
一家常菜谱

奕

漓江出版社

(桂)新登字03号

家常菜谱

林 奕

\*

漓江出版社出版

(广西桂林市南环路159—1号)

邮政编码：541002

广西新华书店发行 桂林漓江印刷厂印刷

\*

开本787×1092 1/64 印张5.625 插页2 字数114,500

1987年1月第1版 1992年1月第6次印刷

印数：96,275—105,400册

ISBN 7—5407—0005—X/G·I

定价：2.50元

责任编辑：林柳源

装帧设计：何幼明

# 目 录

## 一、菜蔬类

韭菜炒豆芽.....	[ 1 ]
鸡油菜心.....	[ 2 ]
拌辣菜.....	[ 3 ]
金钩芹菜.....	[ 3 ]
素炒芹菜.....	[ 4 ]
腐乳蕹菜.....	[ 5 ]
姜汁蕹菜.....	[ 6 ]
金钩拌白菜.....	[ 6 ]
素炒白菜.....	[ 7 ]

凉拌菜心	[8]
酸辣白菜	[8]
白菜炖冻豆腐	[9]
奶油菜心	[10]
醋溜白菜	[11]
清拌银丝	[12]
清炒豌豆苗	[12]
麻辣莴笋	[13]
烩酸菜	[14]
麻油拌榨菜	[14]
拌二笋	[15]
酒醉冬笋	[16]
麻酱拌豆角	[17]
盐煎蚕豆	[17]
干烧四季豆	[18]
油焖四季豆	[19]
生炝四季豆	[20]
青椒炒大头菜	[20]

虎皮辣椒	[21]
油爆青椒	[21]
丝瓜豆腐	[22]
油焖葫芦	[23]
醋溜茄子	[24]
姜醋煎茄子	[24]
炒茄丝	[25]
炒香菇丝	[26]
凉拌番茄	[27]
凉拌三丝	[27]
蒜泥拌黄瓜	[28]
酸辣黄瓜	[29]
醋溜黄瓜条	[30]
蜜饯苹果	[31]
拔丝苹果	[31]
虎皮核桃	[32]
糖醋子姜	[33]
什锦色拉	[34]

炒蘑菇片	[35]
蝙蝠莲藕	[35]
醋溜土豆丝	[36]
咖喱土豆	[37]
家常芋头	[37]
炒三丝	[38]
炒三冬	[39]
冬菇菜心	[40]
冬菇烧油菜	[41]
香菇板栗	[42]
炒双冬	[43]
清蒸花菇	[43]
炒双菇	[44]
烧鲜蘑	[45]
清炖花菇	[46]
炸冬菇	[46]
酸菜炖粉丝	[47]
麻辣粉丝	[48]

## 二、豆制品类

软烧豆腐.....	[49]
卤豆腐干.....	[50]
溜豆腐.....	[50]
白烧腐竹.....	[51]
豆腐干炒芹菜.....	[52]
鲜蘑炖豆腐.....	[53]
腐衣点翠.....	[53]
蚝油豆腐.....	[54]
皮松.....	[55]
二冬烧腐竹.....	[56]
黄袍豆腐.....	[57]
桂花豆腐.....	[58]
桂花干贝.....	[59]
家常豆腐.....	[60]
砂锅炖豆腐.....	[61]
豆腐煮火锅.....	[61]

烧腐竹.....	[62]
溜肉片豆腐.....	[63]
麻辣豆腐.....	[64]
蟹肉豆腐.....	[65]
泥鳅钻豆腐.....	[66]
朱砂豆腐.....	[67]

### 三、 蛋品类

炒鸡蛋.....	[69]
金钱蛋饼.....	[69]
溜皮蛋.....	[70]
荷包蛋.....	[71]
溜蛋角.....	[72]
鸡蛋松.....	[73]
五香茶叶蛋.....	[73]
糖醋溜皮蛋.....	[74]
蒸蛋糕.....	[75]
蛋酥花生仁.....	[76]

葱花炒蛋	[77]
小葱煎蛋	[77]
椿芽煎蛋	[78]
葱头炒蛋	[79]
蘑菇炒鸡蛋	[79]
滑蛋牛肉	[80]
鸳鸯蛋	[81]
肉丝爆蛋	[82]

#### 四、家畜类

玫瑰肉	[84]
板栗烧肉	[85]
桂花肉	[86]
酱爆肉	[87]
水晶珍珠	[87]
芥末肉片	[88]
西菠肉	[89]
花生米肉丁	[90]

炒盐煎肉	[91]
酥肉	[91]
冰糖肉	[92]
锅烧肉	[93]
走油肉	[94]
松香肉	[95]
炖酥肉	[96]
一口酥	[97]
剥皮大烤	[98]
粉蒸肉	[99]
卤叉烧	[100]
番茄炒肉片	[101]
酥皮卷	[102]
葵花斩肉	[103]
黄瓜肉片	[104]
酸豆角炒肉末	[105]
豆豉大蒜炒肉茸	[106]
三合豆腐	[107]

白油肉片	[108]
锅爆肉丁	[109]
麻辣肉丝	[110]
草素炸溜	[111]
山楂肉片	[112]
冬笋炒腊肉	[113]
香菇蒸肉	[113]
肉末炒粉丝	[114]
墨鱼砂煲肉	[115]
油豆腐烧肉	[116]
韭菜炒肉丝	[116]
南瓜炒肉丝	[117]
炒酱肉丝	[118]
苦瓜炒肉丝	[119]
豆芽炒肉丝	[120]
蒜苗炒肉丝	[120]
炸炒肉丝	[121]
榨菜肉丝	[122]

溜肉丝	[123]
醋熬猪头肉	[124]
炸猪排	[124]
糖醋排骨	[125]
骨头酥	[126]
黄豆芽炖排骨	[127]
豉汁蒸排骨	[128]
醉排骨	[129]
红烧排骨	[130]
姜汁蹄花	[130]
红白蹄子	[131]
熏烧猪蹄膀	[132]
莲藕煲猪脚	[133]
焦盐里脊	[134]
糖醋里脊	[135]
生川白片	[136]
滑溜里脊	[136]
芫爆里脊	[137]

青椒里脊片	[139]
雪花里脊	[139]
芝麻里脊	[140]
炒猪肺	[141]
凉拌猪肺	[142]
麻酱腰子	[143]
葱爆腰花	[144]
爆炒腰花	[144]
醉腰花	[145]
红枣煨猪肘	[146]
清蒸肘子	[147]
虎皮肘子	[147]
冰糖扒肘子	[148]
脆片燙猪肝	[149]
爆炒三样	[150]
炒肝油	[152]
红烧肥肠	[153]
红烧大肠	[154]

炒猪肠	[155]
大蒜烧肥肠	[156]
干炸肥肠	[157]
药蒸肚片	[158]
滑炒肚片	[158]
油爆肚头	[159]
白切肚片	[160]
麻辣肚丝	[161]
炸樱桃丸子	[162]
珍珠肉丸	[162]
肉草珠	[163]
炸杨梅肉丸	[164]
菜心丸子	[165]
豆腐皮肉丸	[166]
牛肉吐司	[167]
炖牛腩	[168]
土豆烧牛肉	[169]
清润牛肉	[170]

牛肉炒菜心	[171]
清炖牛肉	[172]
咖喱牛肉片	[173]
麻辣牛肉	[174]
豆豉牛肉	[175]
五香牛肉	[176]
干拌牛肉	[176]
蚝油牛肉	[177]
银芽牛肉丝	[178]
芹菜炒牛肉丝	[179]
红椒牛肉丝	[180]
麻辣莴牛丝	[181]
焦溜牛里脊	[182]
葱烤牛舌	[183]
发丝百叶	[184]
清蒸牛肚	[185]
煨牛筋	[186]
药蒸牛鞭	[187]