

吉林菜谱

(下册)

吉林省饮食服务公司 编写



吉林人民出版社

吉 林 菜 谱

(下 册)

吉林省饮食服务公司 编写

吉 林 人 民 出 版 社

吉 林 菜 谱

(下 册)

吉林省饮食服务公司 编写

*

吉林人民出版社出版、发行

长春市印刷厂印刷

*

787×1092毫米32开本 14 $\frac{1}{4}$ 印张 插页: 6 308,000字

1981年5月第1版 1981年5月第1次印刷

印数: 1—26,040册

书号: 15091·177 定价: 1.50元

《吉林菜谱》类目

凉菜类	1
真不同酱菜	33
肉菜类	59
蛋禽菜类	125
水产菜类	231
野味菜类	367
干菜类	441
甜菜类	579
素菜类	623
其它菜类	653
朝鲜族菜	689
回族菜	753
传统宴席菜单	863
套 菜	873
全羊席	876
桌 菜	879

目 录

(下 册)

干 菜 类

各吃燕菜.....	441	一品燕菜.....	442
绣球燕菜.....	442	芙蓉燕菜.....	443
三丝燕菜.....	444	奶汤燕菜.....	445
通天翅角.....	446	白扒鱼翅.....	446
荷包鱼翅.....	447	扒鱼翅卷.....	448
红烧鱼翅.....	449	鸳鸯鱼翅.....	449
鸡茸鱼翅.....	450	绣球鱼翅.....	451
桂花鱼翅.....	452	凤衣鱼翅.....	452
蟹黄鱼翅.....	453	三鲜鱼翅.....	454
八宝鱼翅.....	455	葱烧海参.....	455
红烧海参.....	456	虾子烧海参.....	457
蝴蝶海参.....	458	扒鸡腿海参.....	458
扒海参熊掌.....	459	扒海参猴头蘑.....	460
干贝红油海参.....	461	荷花香蕉海参.....	461
鸡嗦海参.....	462	烧鸡片海参.....	463
绣球海参.....	464	烩海参.....	465
胡辣海参.....	465	芙蓉蝴蝶海参.....	466
扒元鱼海参.....	467	酿馅海参.....	468
葱烧海茄子.....	468	红烧海茄子.....	469

胡辣海茄子.....	470	红烧鲍鱼.....	471
麻酱紫鲍.....	471	扒松茸鲍鱼.....	472
扒鱼肚鲍鱼.....	473	鲍鱼口蘑汤.....	473
扒鲍鱼小白菜.....	474	绣球干贝.....	475
鸡泥干贝卷.....	476	芙蓉干贝.....	476
扒鸡腿干贝.....	477	烩鸡丝干贝.....	478
熘鹌鹑干贝.....	479	干贝包三素.....	479
木犀干贝.....	480	棋子干贝.....	481
芙蓉鱼骨.....	482	桂花鱼骨.....	482
烩三鲜鱼骨.....	483	白扒黄鱼肚.....	484
火腿烧鱼肚.....	484	绣球鱼肚.....	485
氽三鲜鱼肚.....	486	金钱鱼肚.....	487
扒鱼肚鸡腿.....	487	鸡茸鱼肚.....	488
三彩鱼肚.....	489	扒鱼肚蟹黄.....	490
酿馅鱼肚.....	490	氽酿鱼肚.....	491
金鱼鱼肚.....	492	鱼肚卷.....	493
扒肚花三白.....	493	烧鱼唇萝卜球.....	495
红烧鱼唇.....	495	烧鱼唇口蘑.....	496
烧鱼唇冬菇.....	497	鸡茸鱼唇.....	498
氽鱼骨.....	498	木犀蟹肉.....	499
芙蓉蟹肉.....	500	桂花蟹肉.....	500
烩蟹肉.....	501	红烧蟹肉.....	501
扒蟹黄小白菜.....	502	烧虾子冬笋.....	503
烧虾子茭白.....	503	烧虾子冬瓜.....	504
红烧裙边.....	505	清蒸裙边.....	505
扒裙边扣肉.....	506	烧肉片裙边.....	507
烧裙边鸡腿.....	508	酸辣乌鱼蛋.....	508

烩乌鱼蛋.....	509	芙蓉乌鱼蛋.....	510
芙蓉蛤蜊米.....	511	烩蛤蜊米.....	511
葱烧鱼米.....	512	葱烧鱼皮.....	513
三鲜烧银鱼.....	513	扒龙鱼肠.....	514
扒鸡腿龙鱼肠.....	515	爆鱿鱼卷.....	516
烧肉片鱿鱼.....	517	氽鱿鱼卷.....	518
番茄鱿鱼卷.....	518	烧海米白菜.....	519
扒海米白菜.....	520	红烧海杂拌.....	521
牡丹蛋花.....	521	蝴蝶牡丹.....	522
烩虾蘑海参.....	523	扒三白.....	524
烧四丝.....	525	三鲜鸡球.....	526
炸三鲜卷.....	527	酿龙须菜.....	527
氽龙须菜.....	528	白扒驼峰.....	529
烧驼鞍.....	529	红扒驼蹄.....	530
扒熊掌.....	531	扒鸡腿熊掌.....	532
兰花葱油熊掌.....	533	参茸熊掌.....	534
黄芪熊掌.....	535	扒茸蘑熊掌.....	536
兰花熊掌.....	537	荷花熊掌.....	538
烧鹿尾.....	539	氽鹿尾.....	539
烧鹿筋.....	540	扒鹿筋.....	541
扒鹿筋鲍鱼.....	542	三鲜烧鹿筋.....	542
番茄鹿筋.....	543	翡翠鹿茸筋.....	544
氽鸡茸鹿筋.....	545	芙蓉鹿筋.....	545
烧鹿鞭.....	546	芙蓉鹿鞭.....	547
烧鸡茸鹿茸.....	548	什锦鹿茸羹.....	548
鹿茸三珍鸽蛋汤.....	549	氽银耳.....	550
芙蓉银耳.....	551	氽鸡茸银耳.....	551

珍珠银耳汤.....	552
余鹿茸银耳.....	554
余银耳什什蚬油.....	555
余鸡茸什什蚬油.....	557
芙蓉什什蚬油.....	558
余酿竹荪.....	560
烧腐竹火腿.....	561
扒管廷羊肚蘑.....	563
荷花猴头蘑.....	564
扒火腿猴头蘑.....	566
红扒鸡腿猴头蘑.....	567
口蘑锅巴汤.....	569
烧南北.....	570
酿冬菇盒.....	572
烧鸡块黄蘑.....	573
红烧牛蹄筋.....	575
琵琶蹄筋.....	576
扒鸡腿牛鞭.....	578

余三鲜银耳.....	553
余灵芝银耳.....	555
珍珠什什蚬油.....	556
余翡翠什什蚬油.....	557
烩什什蚬油.....	559
炸腐皮鸡脖.....	560
酿馅羊肚蘑.....	562
扒猴头蘑.....	563
猴头三白.....	565
扒猴头蘑山鸡腿.....	567
扒猴头天梯.....	568
烩口蘑脊髓.....	570
花篮冬菇.....	571
扒鸡腿黄蘑.....	573
烧虾子蹄筋.....	574
扒鸡腿蹄筋.....	575
烧二筋.....	577

甜 菜 羹

冰糖燕菜.....	579
花朵银耳.....	580
余人参银耳.....	582
瓜盅什什蚬油.....	583
荷花田鸡油.....	584
一窝蜂.....	586
雪衣豆沙.....	587

燕菜糕.....	580
冰糖银耳.....	581
什锦什什蚬油.....	582
菠萝田鸡油.....	584
八宝饭.....	585
菠萝糯米饭.....	586
雪衣金糕.....	588

酿脂油金糕.....	588	雪衣荷花.....	589
雪衣玉簪.....	590	肉酥肉.....	590
脆皮豆沙.....	591	香酥丸子.....	592
冰酥丸子.....	592	翻砂白肉.....	593
冰霜酿白肉.....	594	炒三泥.....	594
八宝山药.....	595	清蒸山药段.....	596
麻条山药.....	596	樱桃山药.....	597
山药泥.....	597	蒸山药桃.....	598
桂浆山药丸子.....	599	拔丝山药.....	599
拔丝肉洞.....	600	拔丝香蕉.....	601
拔丝桔子.....	601	拔丝葡萄.....	602
拔丝苹果.....	603	拔丝金枣.....	603
拔丝香瓜.....	604	拔丝西瓜.....	605
拔丝芋头.....	605	拔丝莲子.....	606
拔丝柏果.....	607	拔丝白果(鸡蛋).....	607
参茸莲子盅.....	608	芙蓉莲子蜜桔.....	609
人参莲子羹.....	610	冰糖莲子.....	610
琥珀莲子.....	611	蜜汁莲子果.....	611
蜜汁山药墩.....	612	蜜汁山药饼.....	613
蜜汁人参.....	613	什锦人参.....	614
蜜焖芋头.....	614	蜜汁薄荷桃.....	615
蜜焖三鲜.....	615	酿馅苹果.....	616
琥珀鸽蛋.....	617	八宝苹果.....	618
江米藕.....	618	芝麻果炸.....	619
冰糖杏仁豆腐.....	620	什锦杏仁豆腐.....	620
花样西瓜糕.....	621	全果西瓜盅.....	622

素 菜 类

素火腿.....	623	素 鹅.....	624
切素鸡.....	624	酿馅素肠.....	625
炆冬菇.....	626	炆瓜皮.....	627
炆掐菜.....	627	糟卤冬笋.....	628
辣白菜卷.....	628	酸辣瓜皮.....	629
酿馅青椒.....	630	珊瑚白菜.....	631
椿头拌豆腐.....	631	拌面筋丝口蘑.....	632
拌冻粉瓜菜.....	633	糖醋水萝卜.....	633
糖拌三丝.....	634	糖拌梨丝.....	634
清汤素燕菜.....	635	炸素什锦丸子.....	636
余银耳竹荪.....	636	红烧素鱼翅.....	637
素葱烧海参.....	638	素熘虾仁.....	639
金糕山药卷.....	640	扒素熊掌猴头蘑.....	641
素焦汁鱼.....	641	番茄龙须菜.....	642
素青椒鸡.....	643	素锅烧鸭子.....	644
腐干炒佛手.....	644	炒雪冬.....	645
烧二冬.....	646	烧口蘑.....	646
栗子烧白菜.....	647	糖烧白菜.....	648
扒素肠.....	649	樱桃豆腐.....	649
干烧冬笋.....	650	糟煨冬笋.....	651
烧玉米笋.....	651	余什锦蛰子.....	652

其 他 菜 类

全家福.....	653	全 爆.....	654
虾子唧面筋.....	655	虾子赛豆腐.....	655

一品豆腐.....	656	锅塌豆腐.....	657
口袋豆腐.....	658	什锦豆腐.....	659
三鲜豆腐.....	659	清蒸豆腐.....	660
烧八宝老豆腐.....	661	兰花油菜.....	662
佛手白菜.....	663	鞭打绣球.....	664
烧三鲜白瓜.....	664	绣球鱼米.....	665
烧火腿菜花.....	666	烧蚝油冬笋.....	666
素豆花.....	667	氽盐子.....	668
氽锅底.....	669	三鲜汤.....	669
人参鸡腐蜆头汤.....	670	火腿冬瓜汤.....	671
酸辣汤.....	671	木犀汤.....	672
甩袖汤.....	673	一品酒锅.....	673
菊花酒锅.....	674	鱼肉酒锅.....	675
渍菜酒锅.....	676	什锦火锅.....	677
三鲜火锅.....	678	清汤火锅.....	678
素鸡锅.....	679	狗肉火锅.....	680
参龙汽锅.....	681	黄芪汽锅鸡.....	681
砂锅鱼翅.....	682	砂锅什锦熊掌.....	683
砂锅加吉鱼.....	684	砂锅什锦鲫鱼.....	685
砂锅人参元鱼.....	686	砂锅绣球.....	686
砂锅参芪海狸鼠.....	687	砂锅狗肉.....	688

朝鲜族菜

拌狗肉.....	689	拌狗内胞.....	689
生拌牛肉.....	690	蒸肉肠.....	691
生拌牛肚.....	691	拌牛肚.....	692
凉拌八带鱼.....	693	辣拌鱼丝.....	693

拌鱿鱼.....	694	生拌鱼.....	694
拌海参.....	695	头蹄冻子.....	696
猪头焖子.....	696	三美片.....	697
蛋 糕.....	698	色蛋卷.....	698
油 卵.....	699	水 卵.....	700
色蛋糕.....	700	煎明卵.....	701
烤山鸡片.....	701	蒸 鸡.....	702
鸡八块.....	703	扒鸡块.....	704
白水鸡.....	705	辣人参鸡.....	705
焖补养鸡.....	706	烤鸡片.....	706
滑炒鸡片松茸.....	707	酿海参.....	708
虎眼肉.....	708	烤肉饼.....	709
焖排骨.....	710	炒肉丝鸡蛋.....	711
肉 脯.....	711	烤牛心.....	712
烤肉段.....	713	煎串肉.....	713
烤串肉.....	714	烤牛排.....	715
烤牛肉.....	715	铁锅杂拌.....	716
铁锅里脊.....	717	铁锅豆腐.....	718
红椒酿牛肉.....	718	酿白菜.....	719
炒肉片.....	720	炒饼条.....	720
烤饼串.....	721	菊花脑瓢.....	722
酿元葱.....	723	九节盘.....	724
神仙炉.....	725	蒸猪肉.....	726
焖肉丸子.....	727	酱烹肉饼.....	728
酿茄子.....	728	焖茄盒.....	729
煎肉饼.....	730	煎 肝.....	730
煎青椒.....	731	炒八味.....	732

炒凉粉.....	733	月瓜菜.....	733
炸麻雀丸子.....	734	锅煽沙参.....	735
蒸明卵.....	736	酿馅明太鱼.....	736
酱烤鱼片.....	737	鱼 脯.....	738
煎鱼片.....	738	焖鲤鱼.....	739
烤鳊鱼.....	739	水卵大虾.....	740
蒸鲷鱼.....	741	蒸蛤蜊.....	741
煎虾片.....	742	烤鱼串.....	743
铁锅鱼片.....	743	烤沙参.....	744
拔丝鱼段.....	745	拔丝肉段.....	745
狗肉汤.....	746	梅云汤.....	747
牛肉汤.....	748	下水汤.....	749
雪浓汤.....	749	婴鸡汤.....	750
龙凤汤.....	751	口味汤.....	751
狗肉包汤.....	752		

回 族 菜

酱羊肉.....	753	凉焖羊肉.....	753
酱羊肝.....	754	卤羊肝.....	755
炆羊腰.....	755	炆羊肚.....	756
辣 肚.....	756	炆羊肚青椒.....	757
卤羊腰冬笋.....	757	滑炆羊里脊丝.....	758
沾羊蹄.....	759	拌三丝.....	759
拌蜇米.....	760	拌羊肉丝冻粉.....	760
银丝拌蜇头.....	761	冬滑拌冻粉.....	762
酱炒羊肉.....	762	羊柳虾.....	763
油焖鱼.....	764	鸡丝卷.....	764

水晶樱桃.....	765	酥炸羊肉.....	766
金果羊肉.....	766	煸胸口.....	767
烹烧胸口.....	768	熘胸口.....	768
煎扒胸口.....	769	锅烧胸口.....	770
烧胸口.....	770	清汁烧胸口.....	771
锅包肉.....	772	焦熘里脊.....	772
滑熘羊肉片.....	773	樱桃丸子.....	774
黄焖羊肉.....	775	四喜羊肉.....	775
醋熘炸焦羊肉片.....	776	云字羊肉.....	777
红松羊肉.....	778	清烹里脊.....	779
清烹紫盖.....	779	煎烹羊肉饼.....	780
煎扒羊肉.....	781	扒牛肉条.....	781
扒八条.....	782	清烧羊肉.....	783
京烧羊肉.....	783	红烧牛肉.....	784
清蒸羊肉.....	785	清蒸牛肉条.....	785
锅烧羊肉.....	786	扣焖羊肉.....	787
扣烧羊肉.....	787	葵花羊肉.....	788
煎转排叉.....	789	清蒸牛肉条.....	790
手抓羊肉.....	791	牛羊图.....	791
烧羊肉丁鸡蛋.....	793	佛手白菜.....	793
清蒸胸口.....	794	一群羊.....	795
扒头蹄.....	796	扒登云.....	796
清蒸羊头.....	797	扒羊头.....	798
红烧羊蹄.....	799	油爆肚仁.....	799
熘肚片.....	800	水爆百叶.....	801
松百羊肚.....	801	翡翠羊肚.....	802
熘肚岭.....	803	麻辣肥肠.....	804

醋辣肥肠.....	804	金钱腰子.....	805
金钱豹羊腰.....	806	麻辣腰子.....	807
煸羊肝.....	807	银片肝.....	808
栗子肝.....	809	爆金钟.....	809
烧明睛.....	810	烹蝴蝶.....	811
四喜蝴蝶.....	811	熠金钟.....	812
口蘑熠明睛.....	813	千里奔月.....	814
烧龙门角.....	815	爆三元.....	816
京爆三样.....	817	扒口白.....	817
煎扒口白.....	818	扒三白.....	819
雪花羊脑.....	819	烧脑仁脊髓.....	820
啷脊髓脑.....	820	酥炸脑仁.....	821
香炸天花.....	822	烧羊尾.....	822
蜈蚣羊尾.....	823	糖醋羊尾.....	824
酿羊尾.....	825	清蒸羊尾.....	825
炸羊尾.....	826	五柳羊座.....	827
滑熠羊肉虾片.....	827	干烧鲤鱼.....	828
八宝鳊鱼.....	829	清蒸白鱼.....	830
锅煽鱼盒.....	830	白爆鱼丁.....	831
荷花鱼.....	832	芝麻鱼饼.....	833
扒鱼卷.....	833	爆金堕.....	834
清蒸鸡.....	835	滑羊鸡片.....	836
三丝鱼翅.....	836	绣球海参.....	837
扒海羊.....	838	烧海鲜.....	839
金丝羊丸.....	839	烧紫盖鲍鱼.....	840
烧虾子蹄筋.....	841	烧蹄筋.....	842
水晶蹄筋.....	842	牡丹蹄筋.....	843

冰霜丸子.....	844	焐羊肉段.....	844
玫瑰羊肉.....	845	雪花玫瑰羊肉.....	846
雪花羊肉.....	846	糖酥羊肉.....	847
雪花羊角夹.....	848	白羊山药桃.....	849
青羊绣球梅.....	849	冰酥羊尾.....	850
白羊苹.....	851	靠大虾.....	852
挂浆鸡干.....	853	铁锅牛肉.....	853
全羊汤.....	854	氽羊肉.....	855
氽羊毛.....	856	烩酸辣羊肉丁.....	856
烩银丝散旦.....	857	烩千里风.....	858
烩口蘑羊眼.....	858	烩蹄黄.....	859
烩散旦.....	859	烩松柏长青.....	860
烩银耳千里风.....	861	扒鸡羊参.....	861

传统宴席菜单

一级燕菜席.....	863	二级燕菜席.....	864
三级燕菜席.....	865	一级鱼翅席.....	866
二级鱼翅席.....	867	三级鱼翅席.....	868
一级海参席.....	869	二级海参席.....	870
三级海参席.....	871	素席(清素).....	871

套

菜(合菜)

一级套菜.....	873	二级套菜.....	874
三级套菜.....	874		

全

羊席(回族)

全羊席(一).....	876	全羊席(二).....	877
全羊席(三).....	878		

桌

菜(朝鲜族)

桌菜(单人).....	879	桌菜(多人).....	879
-------------	-----	-------------	-----

干 菜 类

各 吃 燕 菜

原 料

主料：水发燕菜 4 两

配料：生油菜 1 分 火腿 1 分

调料：精盐 3 分 鸡泥汤 2 斤 绍酒 5 分 味精 1 钱
酱油 1 分 食碱 1 钱

做 法

1. 盆内放入八分开的水，加食碱一钱，把发好的燕菜放在盆内，用筷子搅，见燕菜膨胀时，倒入漏勺内，洗净水分。把盆内再放入八分开的水，将燕菜放入水内，用筷子搅拌后，倒入漏勺内，盖上一块小碟，用手压严小碟，把燕菜的水分挤净，分别装在小碗内。

2. 把瘦火腿和油菜叶切成细丝，撒在每个碗的燕菜上面。

3. 勺内放入鸡泥汤，加酱油、精盐、绍酒、味精，汤开后撇净浮沫，盛入大碗内，端在桌上，把汤分别浇在每碗的燕菜上即成。

质量标准

燕菜在用碱水涨发时不硬、不溶化，汤清无渣沫，浅黄色，鲜咸味道，燕菜内无毛、无硬根。