

食物养生典丛 07



营养专家  
孙晶丹 审订



170种肉鱼蛋乳

337道经典菜例

例



# 肉蛋鱼

## 养生大全

肉蛋鱼各有什么营养成分？  
它们各有什么功效？  
哪些人适合吃？  
哪些人不适合吃？  
还有哪些鱼你说不出名字？

打开此书，你会有全新的认识。

金版文化/主编

南海出版公司

## 图书在版编目(CIP)数据

肉蛋鱼养生大全 / 深圳市金版文化发展有限公司主编. —海口: 南海出版公司, 2007. 2

(食物养生典丛)

ISBN 978-7-5442-3419-1

I. 肉... II. 深... III. ①肉类—食物养生②禽蛋—食物养生③鱼类—食物养生  
IV. R247. 1

中国版本图书馆CIP数据核字(2006)第094391号

**特别说明:** 本书在编撰的过程中, 引用了较多资料, 其中大部分资料得到了作者的授权许可, 但书中仍有少量图片, 因作者的联络方式不明, 故至今未能与作者联系上。请相关作者在本书中看到自己的作品后, 主动与我们联系, 我们将及时支付稿酬。

SHIWU YANGSHENG DIANCONG 07 —— ROU DAN YU YANGSHENG DAQUAN

食物养生典丛 07 —— 肉蛋鱼养生大全

---

主 编 深圳市金版文化发展有限公司  
责任编辑 陈正云 周诗鸿  
封面设计 共鸣设计顾问  
出版发行 南海出版公司 电话(0898)66568511  
社 址 海南省海口市海秀中路51号星华大厦5楼 邮编 570206  
电子信箱 nanhaicbgs@yahoo.com.cn  
经 销 新华书店  
印 刷 深圳市鹰达印刷包装有限公司  
开 本 889mm×1194mm 1/24  
印 张 98  
版 次 2007年2月第1版 2007年2月第1次印刷  
书 号 ISBN 978-7-5442-3419-1  
定 价 208.60元(共7册)

---

南海版图书 版权所有 盗版必究

购书电话: (0755)83476130

Http://www.ch-jinban.com



### 孙晶丹

女，全国资深营养专家，北京大学深圳医院主管营养师，国际药膳师，深圳市保健科技学会常务理事兼副秘书长。从事临床营养工作10余年，主持深圳市公共营养健康教育近200场。

个人著作有《中老年人营养指导》《膳食与营养》《中小学生的饮食结构》等，文章有《营养与重症心脑血管》，其中6篇在全国核心刊物上发表，主持及参与4项省、市级科研课题。

作为营养专家，曾多次接受深圳电视台、深圳特区报、南方都市报等多家媒体的咨询和采访。

ROU DANYU YANGSHENG DAQUAN



# 肉蛋鱼



养生大全



南海出版公司



# 前言

# Foreword



随着我国经济的突飞猛进，人们的生活水平与生活质量不断的提高。近几年来，人们一直被灌输着少吃肉蛋类食物，以保健康的观念，提倡素食和有机饮食者大行其道，大鱼大肉的观念逐渐被人们舍弃。然而，这种做法真的合理吗？正确地选择、合理地摄取，肉蛋鱼类食物其实很健康！

肉蛋鱼类食物一直以来在我们日常生活饮食中扮演着很重要的角色，尤其是在物质匮乏的年代里。肉蛋鱼类食物内含有优质的蛋白质、丰富的脂肪、人体必需的氨基酸和矿物质等，这些对人体有益的营养素是其他五谷杂粮、蔬果类食物所不可比拟的。比如鱼类中含有的能提升脑力的DHA（二十二碳六烯酸）和EPA（二十碳五烯酸）就是独一无二的。其实，肉蛋鱼类食物的营养价值很高。但是，由于各种原因，人们对肉蛋鱼类食物的认识存在着许多的误区，认为它们仅仅是多脂肪、高热量的油腻食物，更有甚者认为它们是健康的杀手、肥胖的温床。鉴于上述种种情况，我们收集和整理各方面资料，汇编成这本《肉蛋鱼养生大全》，希望能给大家带

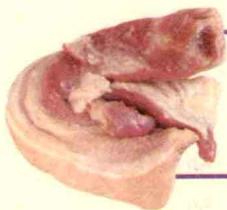
来新的启示，能为大家提供更为科学合理的饮食养生观念。

《肉蛋鱼养生大全》收录了170种比较常见的肉、蛋、水产品、乳类食材，并从食材的各方面进行介绍，把人们最关注的健康知识融入日常饮食中。全书共分九个章节，其中肉类包括畜肉类及制品、禽肉类及制品、其他类，水产品包括淡水类、海水类、虾蟹类、贝类及其他类，蛋类包括了常见家禽的蛋。每一种食材包括英文名、简介、营养与功效、性味归经，极富参考价值；选购、保存、适用量、烹饪方法、烹饪特别提示，方便又实用；还配有营养成分表，数据详尽，一目了然；书中还特地编排了“营养师健康提示”一栏，对有可能影响到特定人群健康的情况作了重点提示。

书中每一种食材都配有相应的精美图片，能有效地帮助您认识它们。另外，专业的营养师与烹饪师从营养与健康的角度出发，针对每一种食材，列举了相应的菜例，图文并茂，可操作性与实用性强，让您能轻轻松松制作出营养美味的菜肴，为您的健康生活提供有力的保障。

# Contents

# 目录



## Rou 肉

### 畜肉类及制品

猪肉	17
扒猪脸	18
鸿运全猪	18
里脊肉	19
陈丝双烩	19
五花肉	20
金城宝塔肉	20
梅菜扣肉	21
蟹粉狮子头	21
夹馍千层肉	22
东坡肉	22
后臀肉	23



百合蜜枣煲猪腱	23
猪蹄	24
熟地首乌猪蹄汤	25
驰名猪手	25
八戒戏珠	26
鸿运猪手	26
猪肚	27
白果煲猪肚	28
干锅猪肚	28
猪肺	29
霸王花猪肺汤	29
猪肝	30
瓦片猪肝	31
双仁菠菜猪肝汤	31
猪脑	32
莲子桂圆炖猪脑	32
猪舌	33
糟香门腔	33
猪腰	34
炒腰片	35
醉腰花	35
猪肠	36
薏仁猪肠汤	36
干锅肥肠	37
脆皮大肠	37
猪血	38





# 目录



洋参豆芽猪红汤	39	清泉涮羊肉	55
蒜子猪红	39	羊肝	56
火腿	40	凤眼羊肝	56
宣威火腿	41	狗肉	57
麒麟冬瓜	41	神仙狗肉	58
腊肉	42	凉吃狗肉	58
腊味合蒸	43	狗肉煲萝卜	59
乡村腊肉	43	杜仲狗肉	59
牛肉	44	兔肉	60
杏汁焗牛柳	45	北沙参玉竹兔肉汤	61
金针菇牛肉卷	45	宫廷兔肉	61
麻辣牛肉	46	月桂玉兔	62
酱牛肉	46	糯皮兔	62
极品牛头肉	47	驴肉	63
黄花菜炒牛肉	47	京味驴肉	64
牛蹄筋	48	驴肉拌万年青	64
黄焖牛筋	49	马肉	65
蚝油卤蹄筋	49	萝卜干炒马卡	66
牛鞭	50	伊犁熏马肉	67
三参炖三鞭	50	伊犁熏马肠	67
牛肝	51	鹿肉	68
羊肉	52	板栗烧鹿肉	68
香羊排	53	骆驼肉	69
砧板羊腿	53	云片扒驼掌	70
风味羊肉卷	54	雪山驼峰	70
沙锅羊肉煲	54		
白切羊肉	55		

## 禽肉类及制品

鸡肉	72
肉鸡	73
叫花童子鸡	73
黑豆牛蒡炖鸡汤	74
药材蒸土鸡	74
金牌豉油鸡	75
盐焗鸡	75
乌鸡	76
丹参桃红乌鸡汤	77
归芪乌鸡汤	77
鸡翅	78
五香凤翅	78
鸡腿	79
灵芝鸡腿养心汤	79
鸡爪	80
红油鸡爪	80
碧绿掌中宝	81
白云凤爪	81
鸡肝	82
尖椒炒鸡肝	82
鸡心	83
远志菖蒲鸡心汤	83
鸡血	84
五更肠旺	84

鸡胗	85
铁板鸡杂	85
鸭肉	86
爆烤BB鸭	87
北京烤鸭	87
酱麻鸭	88
五香烤鸭	88
盐水鸭	89
清蒸板鸭	89
鸭掌	90
干锅鸭掌	90
鹅肉	91
卤水鹅片	92
卤水鹅翼	92
至尊鹅皇	93
萝卜干烧仔鹅	93
鹅掌	94
鲍汁扣三宝	94
鹅肝	95
烤法国鹅肝	96
卤水鹅肝	96
山鸡	97
山鸡冬瓜汤	97
鸽肉	98
巴戟杞子乳鸽汤	99
脆皮乳鸽	99



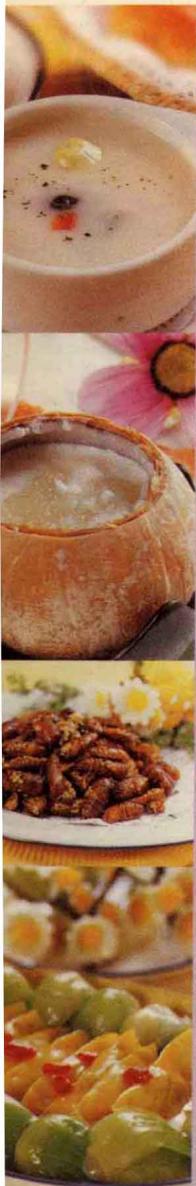


# 目录



红豆花生乳鸽汤	100
红酒蘑菇烩幼鸽	100
麻雀	101
甘草红枣炖麻雀	101
鹌鹑	102
苜杞红枣鹌鹑汤	103
香酥鹌鹑	103
鹌鹑汤	104
银杏炒鹌鹑丁	104
鸕鹑	105
参芪杞子鸕鹑汤	106
川贝炖鸕鹑	106
斑鸠	107
茶树菇蒸斑鸠	107

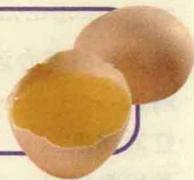
蚕蛹蒸蛋	112
蜂蛹	113
香酥双拼	114
蜂蛹蒸蛋	114
蜗牛	115
法式蜗牛汤	115
燕窝	116
椰皇炖燕窝	116
龙虱	117
椒盐龙虱	117
肉松	118
香麻饼	119
开心肉夹馍	119



## 其他类

蛇	109
香辣菜花蛇	110
老母鸡煲蛇汤	110
蚕蛹	111
开边蚕蛹	112

## Dan 蛋



鸡蛋	122
黄金伴翡翠	123
卤蛋烧肉	123
鸭蛋	124
富贵鸭卷	125
星星蛋	125
鹅蛋	126

韭菜煎鹅蛋 .....	127
玉米炒鹅蛋 .....	127
鹌鹑蛋 .....	128
干锅三宝 .....	129
菟丝子煲鹌鹑蛋 .....	129
松花蛋 .....	130
迎宾皮蛋 .....	131
三色蒸水蛋 .....	131

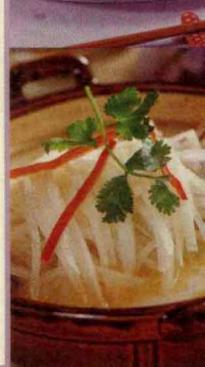


## Shuichanpin 水产品

### 淡水类

青鱼 .....	135
荆沙鱼糕 .....	136
美味鱼丸 .....	136
草鱼 .....	137
秘制醉鱼 .....	138
松子鲢鱼 .....	138
香辣过水鱼 .....	139
沸腾鱼片 .....	139
鲢鱼 .....	140
巢湖鱼冻 .....	141

西湖莼菜鱼丸汤 .....	141
鳊鱼 .....	142
开胃鱼头王 .....	143
拆烩大鱼头 .....	143
鲫鱼 .....	144
鲫鱼煮荷包 .....	145
北京酥鲫鱼 .....	146
味汁淋鲫鱼 .....	146
沙滩鲫鱼 .....	147
银丝煮鲫鱼 .....	147
鲤鱼 .....	148
鲤鱼炖冬瓜 .....	149
荷包糯香鱼 .....	149
罗非鱼 .....	150
豆辣福寿鱼 .....	151
清蒸福寿鱼 .....	151
桂鱼 .....	152
麒麟桂鱼 .....	153
蟹粉桂鱼 .....	153
吉祥桂花鱼 .....	154
臭桂鱼 .....	154
团头鲂 .....	155
开屏武昌鱼 .....	156
红烧武昌鱼 .....	156
鳊鱼 .....	157
豉汁鳊鱼 .....	158





# 目录



生鱼汤 .....	158	黄焖黄颡鱼 .....	173
四季豆炒乌鳢 .....	159	鮰鱼 .....	174
芙蓉鳢鱼片 .....	159	美极回头鱼 .....	174
鲮鱼 .....	160	彩虹鲷 .....	175
豆酱蒸鲮鱼 .....	161	锅仔红罗非 .....	175
大白菜煮鲮鱼球 .....	161	鲈鱼 .....	176
鲟鱼 .....	162	姜丝鲜鱼汤 .....	177
清蒸鲟鱼 .....	162	梅菜蒸鲈鱼 .....	177
鲑鱼 .....	163	黄鳍鲷 .....	178
三文鱼刺身 .....	164	黄鳍鲷萝卜汤 .....	178
海带鱼片粥 .....	164	淡水鲟 .....	179
天麻归杞鱼头汤 .....	165	斑鲮 .....	180
绿花椰菜烩鱼片 .....	165	清炖梅花鲶 .....	180
银鱼 .....	166	黄鳝 .....	181
银鱼荷叶汤 .....	166	土茯苓鳝鱼汤 .....	182
鮠鱼 .....	167	豆芽烧鳝排 .....	182
清蒸白鱼 .....	167	川芎当归黄鳝汤 .....	183
鲟鱼 .....	168	宁式鳝丝 .....	183
豆豉刁子鱼 .....	168	鳗鲡 .....	184
鲇鱼 .....	169	鳗鱼枸杞汤 .....	185
鲇鱼炖茄子 .....	170	参须枸杞炖鳗 .....	185
支竹大蒜焖塘虱 .....	170	泥鳅 .....	186
塘虱补肾汤 .....	171	竹香泥鳅 .....	187
洞庭鲇鱼 .....	171	干煸泥鳅 .....	187
黄颡鱼 .....	172	鲟鱼 .....	188
黄颡鱼炖豆腐 .....	173	萝卜煮鲟鱼 .....	188

香鱼 .....	189
虹鳟鱼 .....	189
红点鲑 .....	190
河鲀 .....	190

## 海水类

黄鱼 .....	192
香糟小黄鱼 .....	193
咸菜小黄鱼 .....	193
丝瓜清蒸黄鱼 .....	194
雪菜蒸黄鱼 .....	194
鲳鱼 .....	195
竹香烤平鱼 .....	196
沙律烟鲳鱼 .....	196
花鲈 .....	197
当归海鲈鱼 .....	197
鲷鱼 .....	198
枸杞鱼片粥 .....	199
鲷鱼活作 .....	199
金线鱼 .....	200
葱烧红杉鱼 .....	200
鳊鱼 .....	201
西湖醋鱼 .....	202

豆酱蒸乌头鱼 .....	202
带鱼 .....	203
雪菜熘带鱼 .....	204
鲈鱼 .....	205
烤鲭鱼 .....	206
龙骨牡蛎炖鱼汤 .....	206
竹筴鱼 .....	207
腊味煮竹筴鱼 .....	207
马鲛鱼 .....	208
清蒸马鲛鱼 .....	209
马鲛鱼苦瓜汤 .....	209
遮目鱼 .....	210
豆豉虱目鱼 .....	210
秋刀鱼 .....	211
泰式酱烧秋刀鱼 .....	212
青椒秋刀鱼 .....	212
黄姑鱼 .....	213
豆豉蒸黄姑鱼 .....	214
蛋煎黄姑鱼 .....	214
鳮鱼 .....	215
香菜泥猛鱼汤 .....	215
剥皮鱼 .....	216
干烧剥皮鱼 .....	216
龙头鱼 .....	217
葡式焗九肚鱼 .....	217
鱈鱼 .....	218
五香沙尖鱼 .....	218





# 目录



石斑鱼 .....	219	和风金枪鱼沙拉 .....	234
黄芪山药鱼汤 .....	219	橙香金枪鱼 .....	234
长蛇鲻 .....	220	金枪鱼背刺身 .....	235
家常沙堆鱼 .....	220	金枪鱼莴苣沙拉 .....	235
鲷鱼 .....	221	鲤鱼 .....	236
胡萝卜焖牛尾鱼 .....	221	白杏煎鲤鱼 .....	236
鲚鱼 .....	222	眼镜鱼 .....	237
水煮多宝鱼 .....	222	酸辣刀鱼 .....	237
鲈鱼 .....	223	红笛鲷 .....	238
红焖鲈鱼头 .....	223	瓦块红龙鱼 .....	238
鲟鱼 .....	224	针鱼 .....	239
红烧龙舌鱼 .....	224	滑子菇蒸鹤嘴鱼 .....	239
海鳗 .....	225	银方头鱼 .....	240
日式炭烧鳗鱼 .....	226	豆豉蒸马头鱼 .....	240
泰式风鳗鱼 .....	226	胡椒鲷 .....	241
鳕鱼 .....	227	蒜蓉胡椒鲷 .....	241
雪菜蒸鳕鱼 .....	228	鬼鲉 .....	242
豆豉蒸鳕鱼 .....	228	清蒸石头鱼 .....	242
红豆鳕鱼 .....	229	赤魮 .....	243
香煎鳕鱼 .....	229	鲈鱼 .....	244
鲨鱼 .....	230	沙丁鱼 .....	245
沙参玉竹炖鲨鱼骨 .....	231	小公鱼 .....	246
红烧鲨鱼皮 .....	231	沟鲈 .....	246
木瓜炖鱼翅 .....	232	飞鱼 .....	247
黄花菜煮鲨鱼 .....	232	鲟鱼 .....	247
金枪鱼 .....	233	鳕鱼 .....	248



## 虾蟹类

虾	250
中国对虾	251
鹿茸枸杞蒸虾	251
斑节对虾	252
蒜香蒸虾	252
隔水蒸九节虾	253
干烧草虾	253
日本对虾	254
明虾海鲜汤	254
龙虾	255
蛋清滑龙虾	256
日式龙虾刺身	256
基围虾	257
泡椒基围虾	257
酸辣大虾	258
乡村竹篮虾	258
河虾	259
龙井虾仁	259
乡村炒河虾	260
油爆河虾	260

虾蛄	261
椒盐富贵虾	261
咖喱赖尿虾	262
潮式腌赖尿虾	262
喇蛄	263
香辣土龙虾	263
蟹	264
河蟹	265
辣酒煮蟹	265
芙蓉蟹斗	266
毛蟹炒年糕	266
梭子蟹	267
鸡蛋花雕蒸红蟹	268
芝士黄油蟹	269
黄金裹花蟹	269
避风塘辣椒炒蟹	270
辣炒蟹	270
枸杞竹荪蟹	271
香辣蟹	271

## 贝类

鲍鱼	273
蚝油扣网鲍	274



# 目录

小鲍鱼汤	274	芦荟蛤蜊汤	293
田螺	275	双色蛤蜊	293
香糟田螺	276	茵陈甘草蛤蜊汤	294
酸辣螺蛳	276	蛤蜊白菜汤	294
海螺	277	蛭子	295
鲍汁扣海螺	278	豉椒炒蛭子	296
鲜螺炒辽参	278	香糟蛭子	296
毛蚶	279	河蚬	297
香醉银蚶	280	鲜蒸蚬仔	298
白灼毛蚶	280	潮式腌黄沙蚬	298
贻贝	281	河蚌	299
淡菜咸粥	282		
党参苡蓉淡菜汤	282		
栉江珧	283		
金玉满堂	284		
干贝葡萄柚沙拉	284		
炭烧带子	285		
蒜蓉带子	285		
扇贝	286		
蒜蓉粉丝蒸圆贝	288		
炭烧圆贝	288		
牡蛎	289		
豆豉煮牡蛎	290		
山药韭菜煎鲜蚝	290		
大蒜牡蛎	291		
烧生蚝	291		
蛤蜊	292		

## 其他类

鱿鱼	301
铁板脆瓜鸳鸯鱿	302
豉汁烤大吊筒	302
墨鱼	303
酸辣墨鱼仔	304
松子墨鱼酱黄瓜	304
秋葵拌墨鱼	305
泡椒墨鱼仔	305
章鱼	306
海鲜浓汤	307

八爪鱼刺身 .....	307
甲鱼 .....	308
甲鱼蒸羊腿 .....	309
清炖甲鱼 .....	309
煨甲鱼 .....	310
淮山枸杞炖水鱼 .....	310
乌龟 .....	311
海马炖寿龟 .....	311
田鸡 .....	312
泡椒田鸡 .....	313
党参煲牛蛙 .....	313
荷叶蒸田鸡 .....	314
酱鸭烧田鸡 .....	314
哈什蚂 .....	315
蟹黄雪蛤羹 .....	316
雪蛤网纹瓜盅 .....	316
海蜇 .....	317
凉拌海蜇 .....	318
汤泡海蜇头 .....	318
海参 .....	319
鲍汁扣辽参 .....	320
虾子大乌参 .....	320
海胆 .....	321
海胆刺身 .....	321
沙虫 .....	322
沙虫汤 .....	322
鳄鱼 .....	323

烤鳄鱼肉 .....	323
鱼鳔 .....	324
鱼肚福禄寿 .....	325
荷花鱼肚 .....	325
鱼子 .....	326
鱼子炖豆腐 .....	327
三文鱼子手卷 .....	327



## Ru Lei 乳类

牛奶 .....	330
五香奶茶 .....	331
牛奶煲木瓜 .....	331
羊奶 .....	332
马奶 .....	332
酸奶 .....	333
杨桃酸奶汁 .....	334
酸奶烤鸡腿 .....	334
豆浆 .....	335
双豆甜浆 .....	336
咸豆浆 .....	336



