



蛋禽菜谱

Danqincaipu

吴
云
主
编

家庭菜谱丛书

吉林摄影出版社



家庭菜谱丛书

蛋禽菜谱

主编 吴云

吉林摄影出版社

家庭菜谱丛书
蛋禽菜谱

主 编:吴 云
责任编辑:王保华
版式设计:蔡振华
责任校对:李洪丽
出 版:吉林摄影出版社
经 销:各地新华书店
印 刷:长春市东文印刷厂
开 本:850×1168 毫米 1/32
字 数:220 千字
彩 页:32 页
印 张:9
版 次:2000 年 3 月第 1 版
印 次:2000 年 3 月第 1 次印刷
印 数:1—5080 册
书 号:ISBN 7—80506—255—6/Z·40

定价:14.00 元(全套 210.00 元)



滑油蒸鸡和醉鸡



五味鸡



生炒乳鸽片

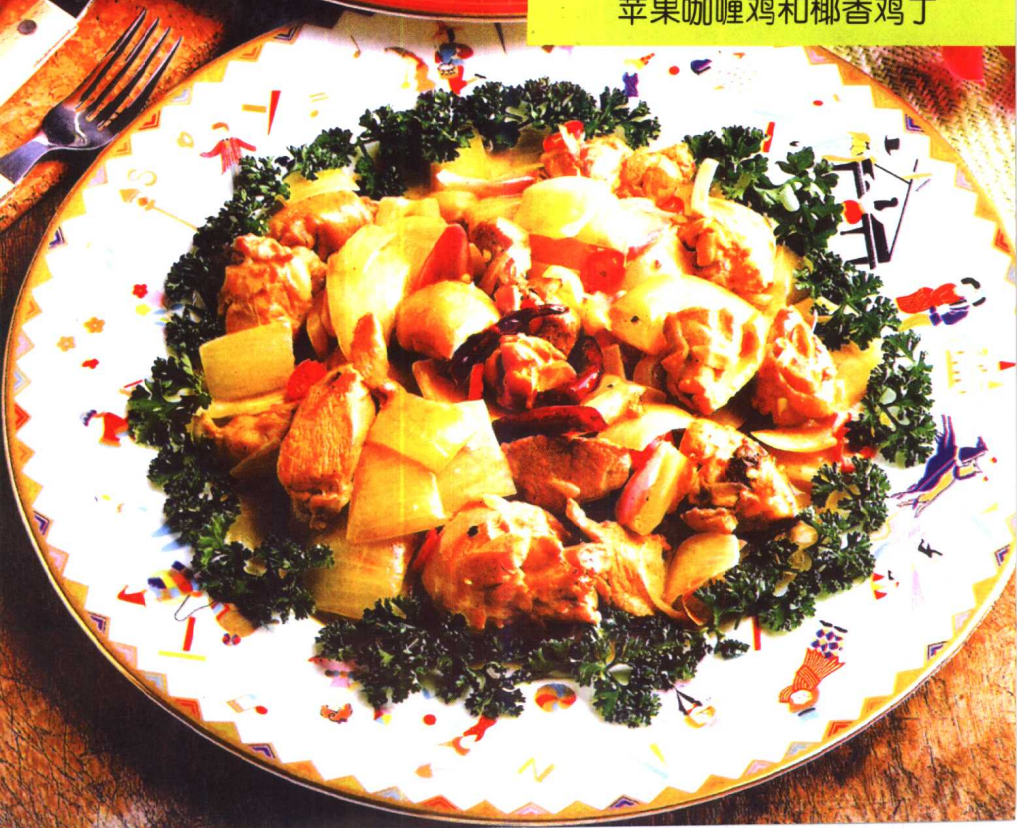
草菇炸鸡

A photograph of a dish called 'Caogu Zha Chicken'. It features fried chicken, mushrooms, and vegetables, all coated in a reddish-brown sauce. The dish is served on a white plate with a decorative blue border.

此为试读, 需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com



苹果咖喱鸡和椰香鸡丁





三色凤眼



美果炒鸡子

酒酿葡萄滑蛋





家乡鸡和辣油鸡



茄汁鸡丝饭



太爷鸡



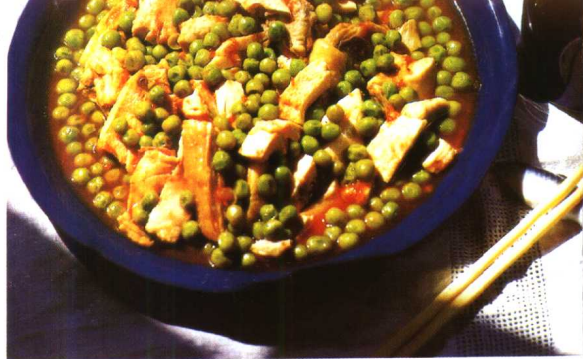
咖喱油炸蛋



熏鸡和腊肠蒸鸡



豌豆炖鸡



秘制路边鸡



桶子油鸡



内 容 简 介

吃是人类生存的基本要素,吃好是人类健康生长的必要条件,那么如何吃得好便是人们毕生要研究的重要课题了。在万千烹调原料中,蛋禽类的使用可以说是最普遍、最多的了,不论是国内,还是国外;不论是男人,还是女人;不论是老人,还是儿童,有谁不喜欢吃蛋禽类菜肴呢!在这本《蛋禽菜谱》中,我们分蛋类和禽类两大类:蛋类菜又分炒制类,煎制类,蒸制类,凉拌类,熘制类,炸制类,微波炉制作,蛋类面点,焖、烘、烩、煨、腌、酱、卤、熏,鸡蛋药膳、鸭蛋药膳、鸽蛋药膳、鹌鹑蛋药膳、汤类、鸭蛋烹调、鸽蛋、鹌鹑蛋烹调等十多种制作方法;禽类菜又分冷拼类,熘类,炸类,爆、炒类,烧、靠、煎、烹类,蒸、炖、烩、氽类,扒、烤、焖、浸类,西餐类,野禽类等。可以说这是目前编写蛋禽类菜谱较全的一本书。

这套丛书通俗易懂,简单易学,不仅可以作为刚接触餐饮业人员的入门书,对于那些家庭主妇、离退休有闲暇时间的老年人来说,都不失为一本有实用价值的家庭生活用书。

目 录

蛋类菜谱

(一)炒 制 类

- | | |
|-----------|-----------|
| 香肠炒鸡蛋(1) | 鲜蛋炒鱼肚(7) |
| 鱼香炒蛋(1) | 肉丝炒蛋(7) |
| 干贝炒蛋(2) | 鸡蛋炒豆腐(7) |
| 洋葱炒蛋(2) | 韭黄炒滑蛋(8) |
| 鸡蛋炒韭菜(3) | 银菜炒滑蛋(8) |
| 茭白炒蛋(3) | 鸡茸蚕豆(9) |
| 番茄炒蛋(3) | 摊炒黄菜(9) |
| 春日合菜(4) | 炒三不粘(9) |
| 西瓜炒蛋(4) | 炒三色蛋(10) |
| 丝瓜炒蛋(5) | 虾仁炒蛋(10) |
| 毛豆炒蛋(5) | 芙蓉炒虾仁(11) |
| 姜丝炒蛋(5) | 巴式炒鸡蛋(11) |
| 虾仁黄瓜炒蛋(6) | 炒木须肉(12) |
| 芙蓉鳝鱼丝(6) | 蛋黄菠菜(12) |

2 蛋禽菜谱

炒木须黄瓜(13)

银鱼炒鸡蛋(13)

炒蛋翅(14)

香菜炒蛋(14)

蒜苗炒鸡蛋(15)

熏肉炒蛋(15)

椰菜胡萝卜炒蛋(16)

土豆炒鸡蛋(16)

莴笋炒鸡蛋(17)

(二)煎制类

鲍鱼煎鸡蛋(18)

脆皮蛋(18)

鱼肉蛋角(19)

鸡茸彩蛋(19)

鸡蛋煎猪排(20)

煎蛋盒(20)

芦笋蛋饼(21)

锅贴蛋(21)

银鱼煎蛋(22)

蛋包虾仁(22)

香椿焖蛋(23)

网油虾塌(23)

咸菜煎蛋(24)

鸡蛋煎午餐肉(24)

金煎酿蛋角(25)

煎虾托(25)

蛋煎昌鱼(26)

肉心蛋角(26)

云抱月(27)

香葱煎蛋(27)

蛋包西红柿(27)

咸牛肉煎蛋(28)

海米煎蛋(28)

火腿猪肉丝煎鸡蛋(29)

大良煎虾饼(29)

糖酱煎蛋(30)

□蘑煎鸡蛋(30)

咖喱鸡蛋(31)

鸡蛋牛肉扒(31)

枸杞煎蛋饼(32)

白菜煎鸡蛋(32)

蚝仔煎蛋(33)

猪脑煎蛋(33)

青豆角煎蛋(34)

(三) 蒸 制 类

- | | |
|-----------|------------|
| 百花蛋卷(35) | 蒸蛋羹(40) |
| 蛋皮鱼卷(35) | 叉烧蒸蛋(41) |
| 云子蛋卷(36) | 鲜虾仁蒸蛋(41) |
| 青色鸡蛋卷(36) | 腐乳蒸蛋(41) |
| 如意蛋卷(37) | 雪里蕻蒸蛋(42) |
| 白菜鸡蛋卷(37) | 粉丝蒸蛋(42) |
| 素蛋卷(38) | 凤凰鸡蛋(42) |
| 翠泉蛋卷(38) | 蛤蜊蛋羹(43) |
| 蛋煎卷(39) | 冬菜肉末蒸蛋(43) |
| 翡翠羹(40) | 金丝蛋黄球(44) |

(四) 凉 拌 类

- | | |
|-------------|-------------|
| 蛋丝拌黄瓜(45) | 拌蛋皮粉丝(50) |
| 蛋丝拌油菜叶(45) | 拌蛋皮海带粉丝(50) |
| 蛋丝拌洋白菜(46) | 鸡蛋菠菜泥(51) |
| 菠菜蛋皮丝(46) | 拌蒙蛋(51) |
| 蛋丝拌韭菜(47) | 快餐蛋(52) |
| 韭菜蟹蛋皮(47) | 酿馅鸡蛋花(52) |
| 绿豆芽拌蛋皮丝(48) | 水晶鸡蛋(52) |
| 鸡蛋马兰头(48) | 三色水晶冻(53) |
| 拌小萝卜鸡蛋(49) | 皮蛋拌酱芽姜(53) |
| 鸡蛋拌土豆(49) | |

(五) 熘 制 类

芙蓉豆腐(54)	元宝肉片(60)
清蒸蛋(54)	清汤鸡蛋饺(60)
雪花鸡片(55)	翡翠玉芙蓉(61)
翡翠鸡蛋(55)	糖醋金裹银(61)
浇汁鸡蛋(56)	蛋茸红肠丁(62)
老烧蛋(56)	辣味香蛋(62)
芙蓉蛋(57)	蛋白熘口蘑(63)
烩三丁(57)	八宝蛋(63)
虎皮蛋(58)	三丝鸡茸蛋(64)
咸鱼滑蛋(58)	绣球鸡蛋(64)
蟹黄芙蓉(59)	芙蓉鸡片(65)
肉松烩蛋(59)	

(六) 炸 制 类

蛋松(66)	炸酿鸡蛋(71)
糖蛋松(66)	鸳鸯蛋(71)
酥黄菜(67)	金钱蛋(72)
窝丝黄菜(67)	炸换心蛋(72)
金丝肉(68)	炸溏心蛋(73)
荷包蛋(68)	糖醋鸡蛋(73)
脆皮蛋(68)	酸甜汁蛋(74)
虎皮蛋(69)	菠萝汁蛋(74)
西味虎皮蛋(70)	鸡蛋酿苹果(75)
烧酥蛋(70)	甜三样(75)

玫瑰锅炸(76)

香蕉锅炸(76)

(七)微波炉制作

蛤蜊炒蛋(78)

鲜鱼蒸蛋(78)

什锦炒蛋(79)

粉丝蛋花(79)

荷包蛋(79)

乳酪蛋卷(80)

鸡窝蛋(80)

韭菜炒蛋(80)

番茄炒蛋(81)

银鱼炒蛋(81)

葱炒鸡蛋(81)

蒸三色蛋(82)

椒盐炒蛋(82)

洋葱煎蛋饼(82)

奶油炒蛋(83)

(八)蛋类面点

方糕(84)

马拉糕(84)

凤眼喇麻糕(85)

糟子糕(85)

猪油鸡蛋熨斗糕(86)

桂花馒头(86)

馒头喇叭糕(87)

水晶蛋糕(87)

新春日糕(88)

果酱卷糕(88)

三层糕(89)

山楂云片糕(89)

炸蛋糕(90)

节日蛋糕(90)

核桃仁大蛋糕(90)

黄糕(91)

雪布玲蛋卷(92)

玻璃冻蛋糕(92)

椰茸蛋糕卷(93)

蛋黄奶层糕(93)

长圆糕(94)

奶油炸糕(94)