

中华名菜荟萃

东北菜

吴景耀 编著



吉林摄影出版社

家庭菜谱丛书

东 北 菜

主编 吴景耀

吉林摄影出版社

中华名菜荟萃
东北菜

主 编:吴景耀
责任编辑:王保华
版式设计:李洪丽
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:250 千字
彩 页:16 页
印 张:11
印 次:2002 年 1 月第 2 次印刷
印 数:3051—5050 册
书 号:ISBN 7-80606-278-5 / Z 47

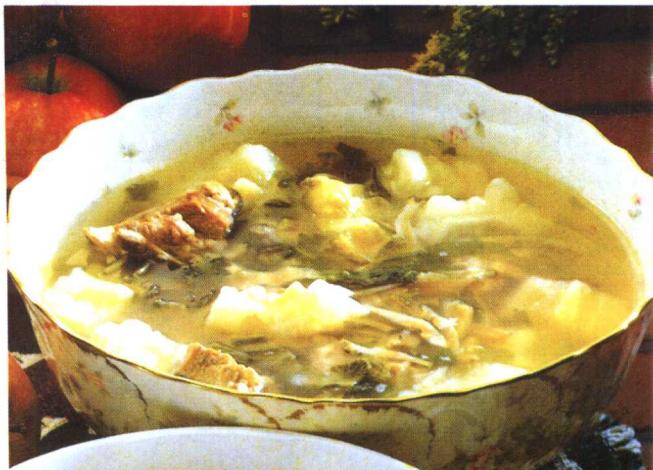
定价:14.00 元(全套 210.00 元)



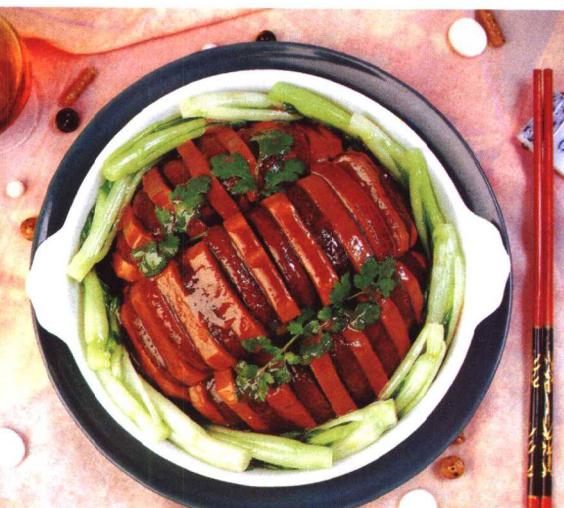
酱冬瓜鸡汤



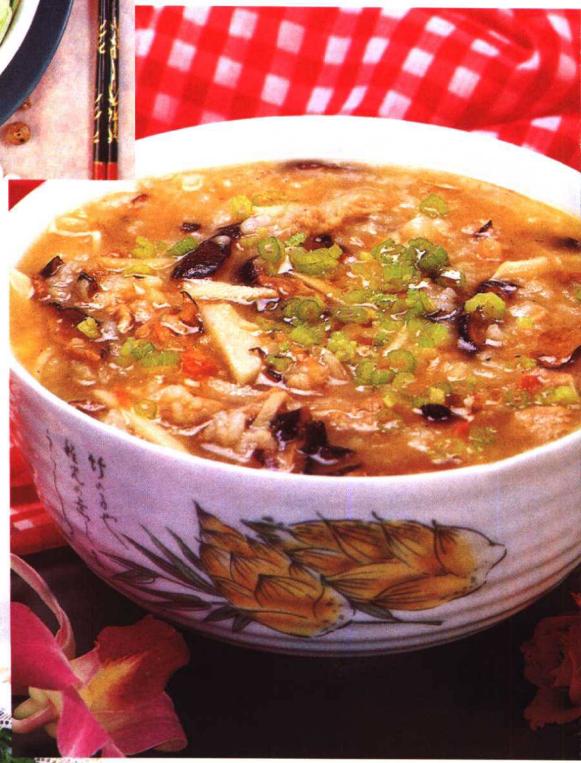
高丽菜饼



福菜冬瓜汤



荔芋香扣肉



贵妃鸡翅



竹笋香菇粥

脆炸肉丸



当归炖羊肉



咸菜炖猪肚





辣味鸡

香肠蔬菜汤



蒜茸木耳菜



酥炸鱼条



珍珠丸

糖醋虾球





番茄青花鱼



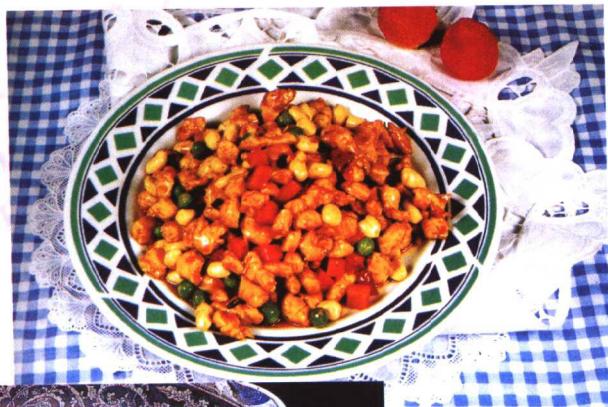
香蒸鸡腿



栗子鸡汤



宫保鸡丁



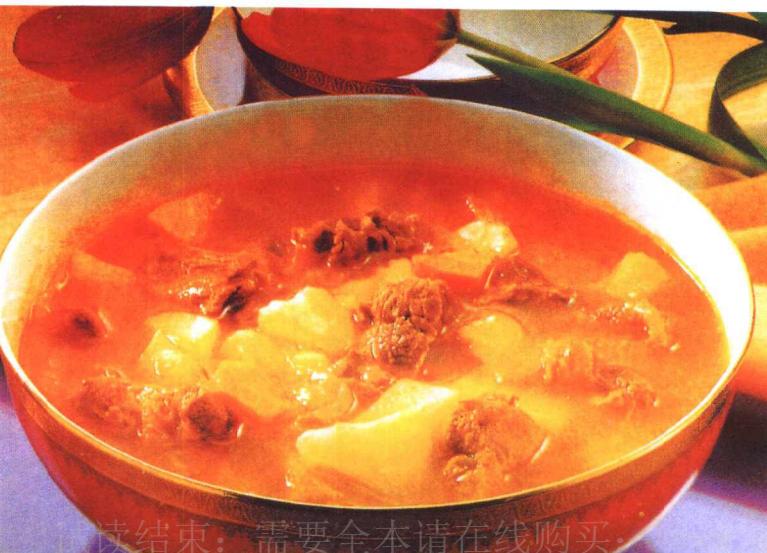
龙凤配





卤鸭头

葱油金针蘑



罗宋汤

内 容 简 介

我国的烹饪技术历史悠久，技术精湛，风格独特，是我国劳动人民创造的珍贵文化遗产中的一部分。近些年来，由东北地区的盛产或特产制作的菜肴以其独特的风味和地方特色而深受各地群众的喜爱。

为了适应人们的需求，我们编写了这本《东北菜》菜谱，它分为凉菜类、肉菜类、禽蛋菜类、水产类、干菜类、山珍野味菜类、甜菜类、豆制品菜类、汤菜类等9大类400多种具有东北风味的特色菜肴。这些菜肴具有制作简便，原料易得，营养丰富，风味独特等优点。书后还附有烹饪技术知识和烹饪术语注解，便于你在操作时参考、查询。

由于水平有限，我们在编写过程中难免有疏漏之处，还望广大读者批评指正，希望根据这本书制作的菜肴能充实您的餐桌。

目 录

凉 菜 类

拌三鲜 (1)	拌白菜萝卜丝 (12)
炝虾片 (1)	果酱菜心 (13)
拌蜇米 (2)	拌辣油菜 (13)
生菜拌虾片 (2)	芝麻油菜 (14)
酥鱼 (3)	口酥黄瓜 (14)
烧鸡 (3)	姜汁黄瓜 (15)
卤鸡 (4)	油吃瓜皮 (15)
拌鸡丝冻粉 (5)	酸辣萝卜丝 (16)
水晶肘子 (5)	干煸萝卜丝 (16)
酱肉 (6)	拌香菜小辣椒 (17)
炝腰花 (7)	椒油炝蒜苗 (17)
芥末肚 (7)	蒜泥茄子 (17)
炝肚丝 (8)	姜汁土豆丝 (18)
海米炝豆角 (8)	炝黄豆芽 (18)
鸡丝卷 (9)	蒜泥白肉 (19)
炝瓜皮 (9)	炝豆腐豆角 (19)
虾籽炝芹菜 (10)	炝豆腐花生米 (20)
炒肉拉皮 (11)	拌肉皮丝 (20)
酸辣白菜 (12)	凉拌猪耳朵 (21)
拌酸白菜丝 (12)	蒜泥口条 (21)

肉 菜 类

- | | |
|------------|------------|
| 元宝肉 (22) | 油爆肚仁 (37) |
| 红焖肘子 (22) | 糖醋排骨 (38) |
| 锅烧肘子 (23) | 熘肉段 (39) |
| 清汤扣肉 (24) | 清炸羊肉串 (39) |
| 香酥肉 (24) | 炸烹胸口 (40) |
| 锅爆肉 (25) | 清炖肉 (40) |
| 锅爆肉 (26) | 萝卜肉 (41) |
| 红烧狮子头 (26) | 水煮肉片 (41) |
| 葱烧肉段 (27) | 红烧肘子 (42) |
| 清炸里脊 (28) | 熘肝尖 (43) |
| 网油里脊 (28) | 炒肚片 (43) |
| 金果里脊 (29) | 红烧蹄筋 (44) |
| 白酥里脊 (29) | 炒排骨 (44) |
| 滑溜里脊 (30) | 肉烂酸菠菜 (45) |
| 芙蓉里脊 (30) | 滑溜里脊 (45) |
| 番茄里脊 (31) | 辣子肉丁 (46) |
| 煎丸子 (32) | 炒木樨肉 (47) |
| 山东酥肉 (32) | 红烧牛肉 (47) |
| 山东蒸丸 (33) | 家常牛蹄筋 (48) |
| 熘丸子 (34) | 炒羊肉片 (48) |
| 九转肥肠 (34) | 清炖牛肉 (49) |
| 熘腰花 (35) | 红烧鸡块 (49) |
| 熘肥肠 (36) | 宫保鸡丁 (50) |
| 葱烧肥肠 (36) | 炖鸡翅 (50) |
| 肥肠扒白菜 (37) | 熬家常鸡块 (51) |

禽蛋菜类

清蒸全鸭 (52)	脆皮鸡 (63)
清蒸炉鸭 (52)	纸包鸡 (64)
鸭包口蘑 (53)	番茄鸡饼 (64)
扒鸭条 (53)	荷花鸡 (65)
糟蒸鸭肝 (54)	桃仁鸡丁 (66)
烧鸭掌冬菇 (55)	柳绒鸡 (67)
鸭腰烧口蘑 (55)	浮油鸡片 (67)
烩鸭四宝 (56)	锅煽鸡 (68)
清蒸鸡 (56)	明月星 (69)
葱扒鸡 (57)	爆双脆 (69)
百鸟朝凤 (58)	鸡里爆 (70)
油淋鸡 (58)	鸡里崩 (71)
青椒辣子鸡 (59)	炒鸡丝蜇头 (71)
翡翠茅台鸡 (60)	烩鸡丁腐竹 (72)
冬菇取油鸡 (60)	小鸡炖黄蘑 (72)
软炸鸡 (61)	熘肝 (73)
脱骨鸡 (61)	爆鸡丁虾仁 (74)
炸八大锤 (62)	鸡腿扒猴头蘑 (74)
炸鸡排 (63)	熘花胗 (75)

水产菜类

家常熬加吉鱼 (76)	五柳桂鱼 (78)
红烧桂(鳓)鱼 (76)	刮炖桂鱼 (79)
干烧桂鱼 (77)	红烧鳊花鱼 (80)
八宝桂鱼 (78)	煎焖鳊花鱼 (80)

酱汁鲫鱼 (81)	红烧海杂拌 (99)
鲫鱼炖豆腐 (82)	凤尾大虾 (100)
煎蒸白鱼 (82)	罗汉大虾 (101)
清蒸白鱼 (83)	红烧大虾 (102)
清蒸回网鱼 (83)	炸芝麻虾 (102)
碎烧鲤鱼 (84)	百花大虾 (103)
烧头尾 (85)	琵琶大虾 (103)
红烧鱼膛 (85)	炸板虾 (104)
香酥鱼 (86)	蛋泡大虾 (105)
清炖草根鱼 (87)	锅煽大虾 (105)
醋焖胖头鱼 (87)	番茄虾饼 (106)
浇汁鱼 (88)	芙蓉虾片 (107)
普酥黄花鱼 (89)	炸虾球 (107)
荷花鱼 (89)	金丁虾饼 (108)
干煎黄花鱼 (90)	古钱虾仁 (108)
糖醋瓦块鱼 (91)	芙蓉虾球 (109)
番茄鱼饼 (92)	龙母蟠桃 (110)
糟熘鱼片 (92)	荷叶虾 (111)
醋熘鱼片 (93)	熘虾腰 (111)
番茄鱼片 (94)	鸡茸全蟹 (112)
清炖元鱼 (94)	炸烹蟹腿 (113)
炸板鱼 (95)	七星螃蟹 (113)
炸芝麻鱼饼 (95)	酸辣乌鱼蛋 (114)
炸鱼卷 (96)	荷包鲫鱼 (114)
炸三丝鱼卷 (97)	奶油鲫鱼 (115)
炸酿鱼盒 (97)	豆腐鲫鱼 (116)
蛋泡银鱼 (98)	干烧鲫鱼 (116)
炒鳝鱼丝 (98)	酱烧鲫鱼 (117)
炒鳝鱼糊 (99)	麻辣鲫鱼 (117)

焦熘鲫鱼 (118)	荷花鲤鱼 (130)
煎蒸鲫鱼 (118)	河虾戏鲤鱼 (131)
脆皮鲫鱼 (119)	松塔鲤鱼 (131)
萝卜丝汆鲫鱼 (120)	滑熘鲤鱼片 (132)
青蛤汆鲫鱼 (120)	焦炒鲤鱼片 (132)
五香酥鱼 (121)	滑炒鲤鱼丝 (133)
鲫鱼过河 (122)	软烧糖醋鱼 (134)
家常鲫鱼 (122)	龙舟草鱼 (134)
豆瓣鲫鱼 (123)	汆烟草鱼 (135)
清蒸鲫鱼 (123)	豆腐草鱼 (136)
清蒸鲤鱼 (124)	家常鱼片 (136)
酱焖鲤鱼 (125)	茄汁草鱼片 (137)
葱烧鲤鱼 (125)	酸辣鱼丁 (137)
煎焖鲤鱼 (126)	芹菜鱼丝 (138)
爆煎鲤鱼 (126)	红烧头尾 (139)
珍珠鲤鱼 (127)	酱汁鱼 (139)
糖醋鲤鱼 (127)	烧青鱼头 (140)
酸菜鱼 (128)	滑炒青鱼片 (140)
干烧鲤拐子 (129)	油爆青鱼丁 (141)
家常脆皮鱼 (129)	

干 菜 类

一品燕菜 (142)	绣球燕菜 (146)
鸽蛋燕菜 (142)	三鲜砂锅鱼翅 (146)
珍珠燕菜 (143)	红烧鱼翅 (147)
四喜燕菜 (144)	白扒鱼翅 (148)
菊花燕菜 (144)	桂花鱼翅 (148)
冰糖燕菜 (145)	鸳鸯鱼翅 (149)