

中华名菜荟萃

淮扬菜

吴景耀 编著



吉林摄影出版社

中华名菜荟萃

淮 扬 菜

主编 吴景耀

吉林摄影出版社

中华名菜谱萃
淮扬菜

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
版 次:2000年5月第1版
印 次:2000年5月第1次印刷
印 数:1—5080册
书 号:ISBN 7-80606-278-5/Z·47

定价:14.00元(全套210.00元)



炆笋



叉烧里脊

蟹肉蒸饺





葱蒸贝

三套鸭



炖金银蹄





三圆汤



生炒蝴蝶片



对拼



白菜蒸饺

鸡火蟹汤



南京香肚



清蒸大闸蟹

椒雪肉片



火腿白菜墩汤



如意笋

干贝烩酥腰



珍珠豆腐汤

水晶虾饼



知了白菜



荔枝鳝鱼





油淋仔鸡



素鱼圆汤



酥炸鱼

内 容 简 介

淮扬菜系与鲁豫、川湘、粤闽菜系齐名于世。乃是最有影响的菜系之一。

淮扬菜又称维扬菜、扬州菜，早在隋代淮扬菜就被誉为“东南第一佳味”，历经唐、宋、元、明、清，直至新中国成立的前后 1500 年间，淮扬菜一直登大雅之堂。

淮扬菜所代表的是一个文化形象，是千百年来文化沉积的结果。淮扬菜以扬州为中心发展起来的，逐渐地向周围地区辐射，在此基础上是南北交流，名家总结，自成体系，注重火工，擅长炖焖，造型优美，色泽艳丽。备受人们喜爱。

本书就淮扬菜系所搜集到的材料整理而成，以使读者能全面地了解到淮扬菜系的特点，也会对大家有所裨益。

目 录

一、蔬 菜 类

(一)凉 菜 类

酸辣黄瓜条(1)
三丝银芽(1)
蓑衣黄瓜(2)
五彩豌豆松(2)
蓑衣扬州萝卜(3)
皮松(3)
水晶鱼(4)
芝麻茼蒿(5)
白切鸡(5)
杏仁豆腐(6)
芝麻条(6)
辣黄瓜皮(7)
花生酥(7)
三丝黄瓜卷(7)

卤鸡腿(8)
如意笋(8)
芥末鱼条(9)
脆皮生仁(9)
香椿拌豆腐(10)
素海蜇(10)
素烧鸭(11)
卤皮鸡(11)
如意紫菜卷(12)
三丝琼脂(12)
炆笋(13)
凉拌腰子(13)
孔雀拼盘(14)
绣球花篮(15)

- | | |
|-----------|----------------|
| 对拼(16) | 盐水虾(30) |
| 花篮拼盘(16) | 鱼松(30) |
| 文昌阁拼盘(17) | 盐水兰花肫(31) |
| 松鹤延年(18) | 鸡松(31) |
| 凉鸭掌(18) | 酱鸭(31) |
| 香脆斑鸠丝(19) | 瓢猪肚(原名罗汉肚)(32) |
| 芝麻凤尾虾(19) | 熏鸽蛋(32) |
| 双鱼冷盆(20) | 三丝冻粉把(33) |
| 糖醋小排(22) | 皮、鲜蛋糕(33) |
| 绣球海蜇(22) | 姜米蛤蜊(34) |
| 果汁肉干(23) | 糟鸡(34) |
| 回酥长鱼(23) | 紫菜卷(35) |
| 拌鸡冠肚片(24) | 油鸡(35) |
| 拌脆鳝(24) | 卤冬菇(36) |
| 扇面三拼(24) | 杨梅球(36) |
| 什锦拼盘(25) | 海棠菜心(36) |
| 桥式三拼(26) | 梳子黄瓜(37) |
| 蝴蝶采花(26) | 糖醋萝卜(37) |
| 四色花拼(27) | 开洋扁尖拌干丝(38) |
| 五香禾花雀(27) | 琥珀核桃(38) |
| 扎蹄(28) | 姜米刀豆(39) |
| 松子鱼米(28) | 芥末明虾(39) |
| 虾子笋(29) | 糖醋辣菜卷(39) |
| 辣油吕鱼(29) | 芥末鱼条(40) |

(二)热 菜 类

- | | |
|----------|---------|
| 香椿豆腐(40) | 炖菜核(41) |
|----------|---------|

春酥(42)
 知了白菜(44)
 冬瓜四灵(45)
 文思豆腐(46)
 桂花鸡头肉(46)
 开洋扒蒲菜(46)
 豆茸酿枇杷(47)
 响铃球(48)
 罗汉大全(48)
 烩口蘑(49)
 酿冬菇(49)
 口蘑白汁排翅(50)
 烩三圆(50)
 烩虾饼(51)

千张如意卷(52)
 酿黄瓜(52)
 三色冬瓜球(53)
 荷花豆腐(54)
 桂花干贝(54)
 烩黑白牡丹(55)
 素熏鸭(56)
 美人白菜心(56)
 五彩鱼丝(57)
 芙蓉豆腐(58)
 奶油菜心(58)
 植物四宝(59)
 白汁蹄筋(60)
 八宝扇形豆腐(60)

二、畜 肉 类

翡翠蹄筋(62)
 清炖兔子(62)
 南京香肚(63)
 无锡肉骨头(64)
 松子熏肉(64)
 烤方(65)
 炖金银蹄(66)
 金银猪肝(67)
 叉烧里脊(67)
 椒雪肉片(68)
 靖江牛肉脯(69)

腐乳汁肉(69)
 高沟捆蹄(70)
 冰糖扒蹄(70)
 蘑菇烩鸭腰(71)
 水晶肴蹄(71)
 葱爆牛方(72)
 葱椒肉(73)
 熏肉(73)
 蟹粉狮子头(74)
 糟扣肉(74)
 沛公狗肉(75)

糖醋小排(75)
 同肠(76)
 扒烧整猪头(77)
 干贝烩酥腰(78)
 鸡粥蹄筋(78)
 金钱肉(79)
 香菜梗炒肚丝(79)
 刺猬圆子(80)
 扁大枯酥(80)
 金陵圆子(81)
 冰糖扒猪头(82)
 荷叶粉蒸肉(82)
 樱桃肉(83)
 黄酒焖肉(84)
 肉酿生麸(84)
 酥橘圆(85)
 扒牛头(85)
 松子肉(86)
 清炖狮子头(87)
 扒猪头(87)
 风鸡炖狮子头(88)
 扒方肉(88)
 生炒肚片(89)
 三鲜牛筋(89)

炆里脊片(90)
 白汁牛筋(91)
 蜜汁火方(91)
 芝麻酱拌腰片(92)
 黄焖牛盖(92)
 火腿冬瓜球汤(93)
 冬菇牛筋(93)
 盐水蹄膀(94)
 清炖蟹粉狮子头(94)
 腐乳拆烧肉(95)
 排酥腰(96)
 清汤火方(96)
 响铃球(97)
 汤爆双脆(98)
 煎猪排(98)
 姜丝肉(99)
 扒烧牛筋(100)
 熘筒头(100)
 蟹粉蹄筋(101)
 熘松子牛卷(101)
 镇江肴肉(102)
 宿迁猪头肉(103)
 荷花集锦炖(104)
 风蹄(105)

三、禽 蛋 类

天下第一菜(106)

鸡茸蛋(106)

- | | |
|-------------|------------|
| 白汁八宝鸭(107) | 扬州煮干丝(126) |
| 软炸鸡尖(108) | 蛋美鸡(127) |
| 蛋梅鸭(108) | 神仙蛋(128) |
| 熘桃仁鸡(109) | 清炖鸡孚(128) |
| 八宝冻鸭(110) | 三鲜纸包鸡(129) |
| 油淋仔鸡(110) | 珍珠鸭(130) |
| 金钱鸡(111) | 常熟叫化鸡(130) |
| 三套鸭(112) | 清炖狼山鸡(131) |
| 酥炸油鸡(112) | 烤炖全鸭(132) |
| 蜜酱烤鸡(113) | 野味五套(132) |
| 鸡火蟹汤(114) | 母油船鸭(133) |
| 芝麻鸭(114) | 炖家野(134) |
| 联珠八宝鸡(115) | 整锅油鸡(134) |
| 鸡茸鸽蛋(116) | 叉烤野鸡片(135) |
| 八宝脆皮鸡(116) | 云林鹅(136) |
| 醉鸡(117) | 叉烧鸭子(136) |
| 夜来香氽鸡片(118) | 金陵盐水鸭(137) |
| 美人肝(118) | 炖文武鸭(138) |
| 文楼涨蛋(119) | 桃仁鸽蛋(138) |
| 鸡茸玉米(120) | 芙蓉鸡片(139) |
| 火腿糯米鸡卷(120) | 炒翡翠鸡茸(140) |
| 鸡片包干贝(121) | 叉烤鸭子(140) |
| 秋叶鸽蛋(122) | 蛋梅鸡(141) |
| 银苗鸡丝(122) | 红酥鸡(142) |
| 金葱扒鸭(123) | 水晶舌掌(143) |
| 西瓜鸡(124) | 掌上明珠(143) |
| 早红桔酪鸡(124) | 杨梅芙蓉(144) |
| 霸王别姬(125) | 熏鸡(145) |
| 苏州卤鸭(126) | 爆仔鸡(146) |