

中华名菜荟萃

京菜

吴景耀 编著



吉林摄影出版社

家庭菜谱丛书

京 菜

主编 吴景耀

吉林摄影出版社

中华名菜荟萃
京 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 6 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)

凉瓜炒红蟹



菜片乳鸽松



玉米鲑鱼





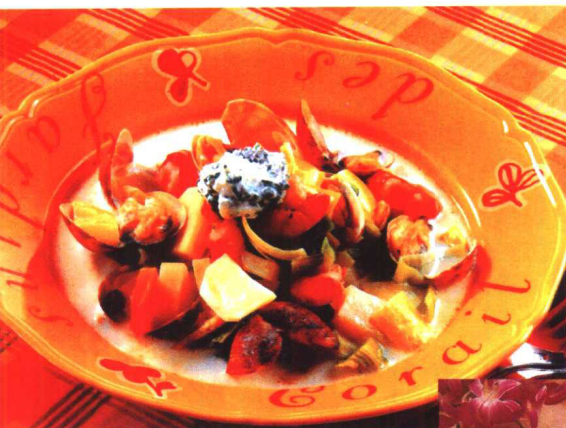
西施蟹角



美果田鸡扣



鱼头豆腐



海鲜总汇

菜片海皇松



炸烹仔鸡

剑笋肉丝



咖喱鸡



泥鳅烧豆瓣



菜脯蛋



蔬菜饼

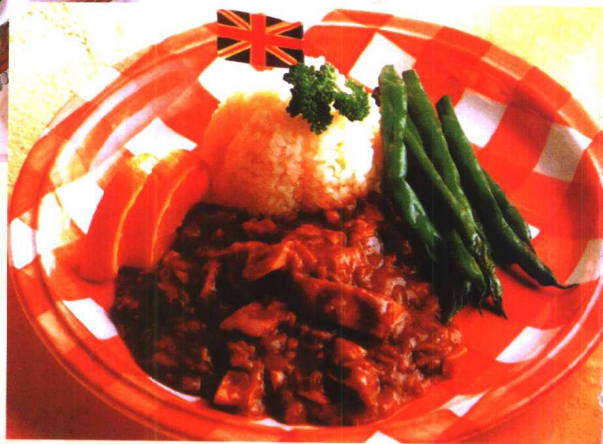
溜黄菜





太爷鸡

咖喱金枪鱼



蟹肉馄饨汤

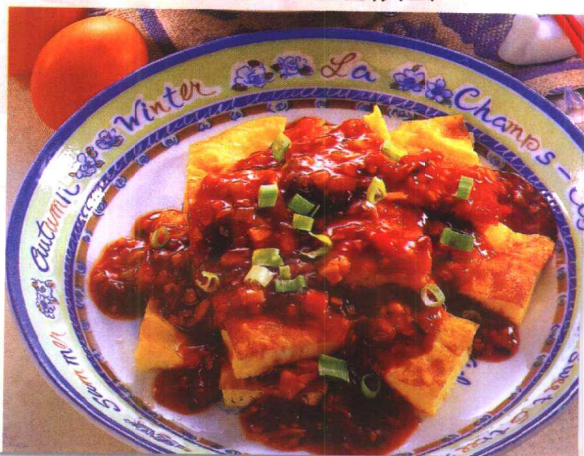




鹿茸醉补虾



珍珠丸



鱼香烘蛋



干松芦笋



滑炒鸡丝

味噌烤鱼



内 容 简 介

我国的烹饪技术历史悠久,源远流长,在现代社会生活中,随着人民生活水平的提高和科学技术的不断进步而更加璀璨夺目。

由于北京是我国历史上的古都,沿至今日,有着悠久的历史,天下名厨多汇于此,所以京菜在各方面所体现出的多是取天下之长,聚天下之味,菜肴四季分明,色彩艳丽,油而不膩,淡而不薄。在烹饪上,常用的烹调方法有几十种,同时擅长做多种珍贵海味,尤其注重制汤。常用的调味方法有甜、辣、醇、五香、麻酱、麻辣等。

为了让更多的人了解京菜,学会做京菜,我们编写了这本《京菜》菜谱。在编写过程中,我们本着实用、易学的原则,通过群众喜闻乐见并具有地方特色的典型菜例,介绍了几百种京菜的制作方法,这样可以使大家操作起来得心应手。

由于我们水平有限,书中难免有缺点和不足之处,敬请广大读者提出宝贵意见。

目 录

一、蔬 菜 类

- | | |
|----------|------------|
| 尖椒干豆腐(1) | 金钩白菜(9) |
| 炸茄盒(1) | 酸辣白菜(10) |
| 北京泡菜(2) | 虾子腐竹(10) |
| 北京辣菜(2) | 干烧冬笋(11) |
| 鸡油四蔬(3) | 罗汉菜心(11) |
| 溜黄菜(3) | 清官茄段(12) |
| 锅爆菜合(4) | 粉丝烩白菜(12) |
| 脆皮黄瓜卷(4) | 开水白菜(13) |
| 姜汁黄瓜(5) | 烧香菇托(13) |
| 麻辣茄条(5) | 瓢竹荪(14) |
| 熘三样(6) | 炸羊尾(15) |
| 凉拌红柿(6) | 干贝萝卜球(15) |
| 麻酱茄子(7) | 三不粘(16) |
| 翡翠银芽(7) | 香菇肉饼(16) |
| 扒三素(8) | 虾子锅爆豆腐(17) |
| 奶油津白(8) | 仿膳豆腐(17) |
| 芝麻山药饼(9) | 黄豆炒芥丝(18) |

荷花莲蓬(18)
炒豆腐脑(19)
家常豆腐(19)
香椿拌豆腐(20)
鲜蟹黄烧豆腐(20)
全烩玉米(21)

莲蓬豌豆(21)
干煸鲜蘑(22)
糟熘三白(23)
口蘑焖豆腐(23)
素什锦(24)

二、畜 肉 类

烧子盖(25)
樱桃肉(25)
锅贴肉(26)
脆皮大肠(26)
芥末腰片(27)
宫保腰花(27)
酥炸春花肉(28)
香酥肉(28)
香辣肉丝(29)
熘心嘴(29)
红烧肚片(30)
滑熘里脊(30)
番茄里脊(31)
糖醋丸子(31)
滑炒肉片(32)
酱爆羊肉片(32)
炮糊(33)
白切羊肉(33)
葱爆羊肉(34)

酱汁牛肉(34)
卤牛舌(35)
鱼香肉丝(35)
酱爆肉丁(36)
白肉片(36)
砂锅狮子头(37)
过油肉(37)
荤素扣肉(38)
熘丸子(38)
全家福(39)
串炸里脊(39)
炒木樨肉(40)
锅熘里脊(40)
芫爆双条(41)
溜肝尖(42)
北京烤肉(42)
他似蜜(43)
羊肝排岔(43)
焖羊肉(44)

- | | |
|-----------|-----------|
| 砂锅羊头(44) | 姜丝肉(58) |
| 凉拌牛肉(45) | 糖醋排骨(58) |
| 茭白牛肉丝(46) | 软熘肉片(59) |
| 辣子肉丁(46) | 生扒方肉(59) |
| 酱肘子(47) | 炸卷肝(60) |
| 炒肉片(47) | 番茄腰柳(60) |
| 红糟方肉(48) | 糊肘(61) |
| 炒猪肝(48) | 酸辣腰卷(61) |
| 酱爆肉条(49) | 叉烧肉(62) |
| 松子扒肉(49) | 玻璃肉球(62) |
| 五香腰片(50) | 藕肉莲蓬(63) |
| 炸卷肉(50) | 香脆芹肉卷(64) |
| 糖醋里脊(51) | 锅包肉(64) |
| 凉拌三丝(52) | 坛子肉(65) |
| 鸭梨腰花(52) | 软炸里脊(65) |
| 水晶皮冻(53) | 烤羊肉串(66) |
| 四喜肉(53) | 烧羊肉(66) |
| 猪肉炖粉条(54) | 焦熘羊肉段(67) |
| 涮羊肉(54) | 葱包牛肉(67) |
| 扒羊肉条(55) | 蒜子牛蹄黄(68) |
| 头脑(55) | 干炸丸子(68) |
| 油爆肚仁(56) | 京酱肉丝(69) |
| 扒牛肉条(57) | 香炸肉排(69) |
| 煨牛肉(57) | |

三、禽 蛋 类

- | | |
|----------|---------|
| 酱爆鸡丁(70) | 陈皮鸡(70) |
|----------|---------|

菜包鸡(71)
贵妃鸡(71)
炸鸡肉串(72)
黄焖鸡块(72)
芥末鸡条(73)
银杏鸡丁(73)
菊花溜鸡脯(74)
醋熘鸡丁(75)
荷花熘鸡片(75)
鲜莲鸡丁(76)
凤片桃花(76)
葱椒鸡片(77)
白斩鸡(78)
太白醉鸡(78)
雪衣桃仁鸡卷(79)
腊制风鸡(79)
香酥嫩鸡(80)
葱黄鸡(80)
八宝鸡(81)
炸鸡酥络(82)
炒生鸡丝掐菜(82)
烩生鸡丝(83)
白露鸡(83)
蛤蜊鸡(84)
香酥油鸡(84)
炸鸡脯(85)
压力炸鸡(86)
酒香鸡(86)
炸荔枝脯(87)

梅花鸡片(87)
鸡茸牡丹(88)
鸡茸银耳(89)
两味灯笼鸡(89)
鸡水奶汤干丝(90)
油泼鸡(90)
汽锅鸡(91)
滑炒鸡片(91)
手扯鸡(92)
软炸鸡条(92)
酱鸡杂(93)
栗子鸡块(93)
咖喱鸡块(94)
糯米全鸡(94)
草菇蒸鸡(95)
鸡丝粉皮(96)
北京烤鸭(96)
油爆菊花肫(97)
芥末鸭掌(98)
烩鸭舌掌(98)
水晶金银鸭(99)
酒醉鸭肝(99)
桃仁酥鸭(100)
糟鸭片(101)
荷叶米粉鸭(101)
锅烧鸭(101)
烩鸭四宝(102)
氽银耳鸭舌(103)
炒鸭肠(103)

葵花鸭子(104)
 炒全鸭(104)
 烩全鸭(105)
 叉烧鸭(106)
 油爆鸭丁(106)
 炸鸭胗肝(107)

金鱼鸭掌(107)
 卤鸭胗(108)
 拌鸭掌(108)
 酱鸭膀(109)
 葱爆鸭心(109)

四、鱼 类

干烧活鲫鱼(111)
 酥小鲫鱼(111)
 荷包鲫鱼(112)
 五香酥鱼(113)
 豆瓣鱼(113)
 煎蒸带鱼(114)
 红烧带鱼段(114)
 煎糟鱼(114)
 番茄鱼腐(115)
 锅贴鱼(116)
 鸡汤鱼卷(116)
 糟熘三白(117)
 五香熏鱼(117)
 红烧鲤鱼(118)
 干烧鲤鱼(118)
 潘鱼(119)
 软熘鱼扇(119)
 酱汁活鱼(120)
 红蒸鱼(120)

粉皮辣鱼(120)
 天津熬鱼(121)
 碎烧鲤鱼(121)
 套环鲤鱼(122)
 蛋果鱼(123)
 家常熬黄鱼(123)
 松鼠黄鱼(124)
 炸黄鱼(124)
 糟溜鱼片(125)
 浇汁鱼(125)
 炸烹鱼块(126)
 普酥黄花鱼(126)
 干煎黄花鱼(127)
 八宝桂鱼盒(127)
 荷花鱼丝(128)
 龙舟活鱼(129)
 漂浮鱼片汤(129)
 锅塌鳊鱼(130)
 干煎鱼(130)