

yes!

HAPPY
COOKING

快乐厨房

变变变

吃 出 健 康

蔬菜香

100招



yes!

HAPPY COOKING

快乐厨房

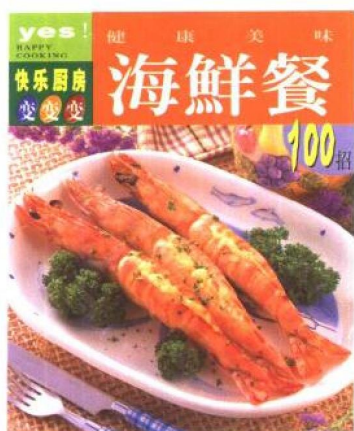
变变变



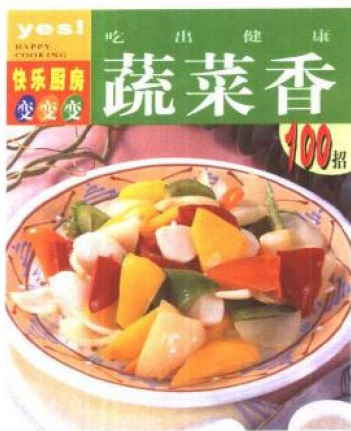
蔬菜香 100 招

吉林摄影出版社

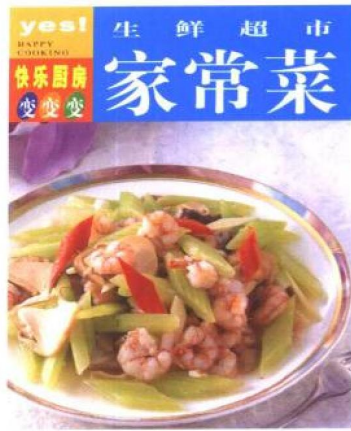
轻轻松松学料理 · 快快乐乐吃美食



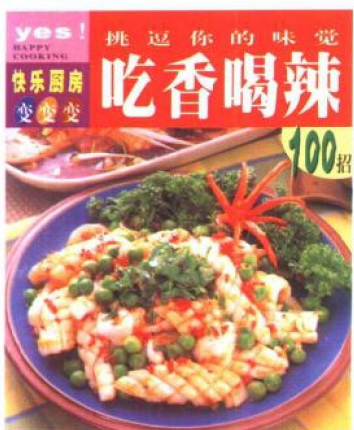
本书向您介绍了50余种常见海产品，教您怎么做？怎么买？怎样才能保持新鲜、认识营养。内容包含有清蒸、豆瓣、红烧、干煎和汤煮等多种烹调方式，让美味集聚一堂。



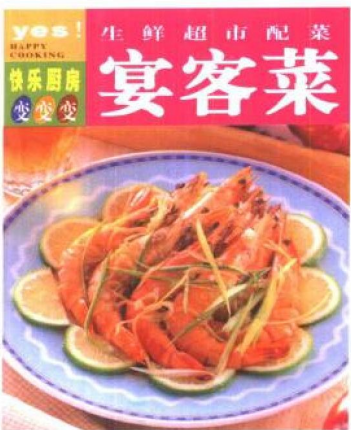
新鲜蔬菜一向是家庭餐桌上不可缺少的主角。本书特选50多种常见的蔬菜，并分门别类地介绍每一种食材的营养、采买和烹调要领，多达100余道家常菜着，实用又美味。



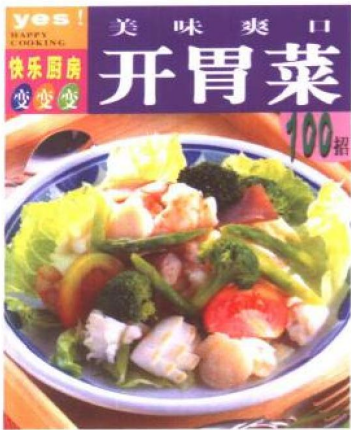
刺激的香辣口味令人无法抗拒。本书特选百余道料理，分门别类地介绍香甜、酸辣等香辛材料及酱汁，使读者在家也能自己做出风味十足的美味佳肴，畅快享受、吃香喝辣。



本书特别针对生鲜超市里货物陈列架的排列，规划出实用的选、配菜方式，分为蔬菜、鸡鸭、猪牛及海鲜菜四大类，共有100多道家常菜示范。



本书精选94道佳肴，分为蔬菜、蛋及豆腐、家禽、家畜、海鲜五类，示范以各种烹调方式做出来的凉拌、小炒及冷盘等等，有图文对照并介绍常用佐料、酱汁。



家庭宴客聚餐，常被作为联络感情的桥梁，但准备什么菜色？营造什么气氛？时常令人煞费苦心，本书系统地介绍了近100道宴客菜肴，更有贴心设计的宴客须知单元，从采购、菜色到聚会气氛一手包办，让您轻松地在家庭宴客、宾主尽欢。



图书出版编目 (CIP) 数据

快乐厨房 / 台湾生活品味文化有限公司编——长春
吉林摄影出版社，2001.1
ISBN 7-80606-468-0

I. 快… II. 台… III. 烹饪—方法 IV. TS972.1
中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2000) 第 84714 号

吉林省版权局著作权合同登记号
图字：07-2000-544 号

吃出健康蔬菜香

著 者：冯迪启
责任编辑：车 强
装帧设计：计光宇
印 刷：北京天通印刷有限公司
版 次：2001年2月第1版第1次印刷
规 格：889 × 1194 毫米 16 开
印 张：7.5
书 号：ISBN7-80606-437-0/J · 341
定 价：26.80 元

编者的话

喜爱蔬菜，是不需要任何特殊理由的，似乎用滚水一烫，大火一炒，便是一盘盘青葱翠绿及瓜白肉红的美食，挑逗着你我的舌尖、味蕾和五脏六腑，叫人不惊艳也难！

《吃出健康蔬菜香》就是这样一本带着蔬菜清香和鲜嫩口感设计出来的健康食谱。

各式各样的生鲜蔬菜，自古以来便是餐桌上不可缺少的主角。天然的蔬果均含有丰富的营养成分，所以人们除了喜欢它的菜香色美和入口清醇外，更应了解它的滋补强身及保健食疗的功效。

蔬菜的烹调方式千变万化，拌、炒、蒸、煮、烫、炸、烩，可以把各种来自大自然的蔬果菜叶，变化出千百种不同风貌的菜色及品味，随着一年四季的更替，它自自然然会出场来搔首弄姿一番。

且让这本食谱带领您走进这繁花似锦的美食天地，一起品味、探究

书中多达 50 余种蔬菜，共计 100 多道保健养生美食。它们又分为叶菜类、花果类、根茎类及其它类等四个大单元，每种蔬菜介绍时附有营养成分、烹调要领、采购原则和主要的保健、食疗功效说明，可以说是重视家人健康的主妇朋友日常下厨不容错过的亲密伴侣。



yes! HAPPY COOKING

快乐厨房

变变变



蔬菜香 100 招

吉林摄影出版社

编者的话

喜爱蔬菜，是不需要任何特殊理由的，似乎用滚水一烫，大火一炒，便是一盘盘青葱翠绿及瓜白肉红的美食，挑逗着你我的舌尖、味蕾和五脏六腑，叫人不惊艳也难！

《吃出健康蔬菜香》就是这样一本带着蔬菜清香和鲜嫩口感设计出来的健康食谱。

各式各样的生鲜蔬菜，自古以来便是餐桌上不可缺少的主角。天然的蔬果均含有丰富的营养成分，所以人们除了喜欢它的菜香色美和入口清醇外，更应了解它的滋补强身及保健食疗的功效。

蔬菜的烹调方式千变万化，拌、炒、蒸、煮、烫、炸、烩，可以把各种来自大自然的蔬果菜叶，变化出千百种不同风貌的菜色及品味，随着一年四季的更替，它自自然然会出场来搔首弄姿一番。

且让这本食谱带领您走进这繁花似锦的美食天地，一起品味、探究

书中多达 50 余种蔬菜，共计 100 多道保健养生美食。它们又分为叶菜类、花果类、根茎类及其它类等四个大单元，每种蔬菜介绍时附有营养成分、烹调要领、采购原则和主要的保健、食疗功效说明，可以说是重视家人健康的主妇朋友日常下厨不容错过的亲密伴侣。



目录 3

怎样吃出健康蔬菜香 6

叶菜类

高丽菜	(止痛消炎、防治胃溃疡)
回锅肉	8
高丽菜炒西红柿	9
茼蒿	(预防便秘、促进乳汁分泌)
生菜虾松	10
生菜珍珠色拉	11
西洋菜	(降低血压及胆固醇)
西洋菜排骨汤	12
西洋菜炒肉丝	13
芥菜	(防治感冒、温肺化痰)
芥菜干贝	14
芥菜鸡汤	15
苋菜	(滋阴补血、降火解毒)
苋菜皮蛋	16
银鱼苋菜羹	17
地瓜叶	(滑嫩肌肤、加强代谢)
蒜香地瓜叶	18
地瓜叶炒肉丝	19
芹菜	(清热降火、防治便秘)
芹菜拌干丝	20
芹菜炒牛肉	21
豌豆苗	(滋润皮肤、改善发质)
蚝汁拌豆苗	22
豆苗虾仁	23

青江菜	(滋润皮肤、预防老化)
干贝烩青江菜	24
火腿烩青江菜	25
油菜	(散血消肿、强健骨骼)
炒双油	26
蚝汁油菜	27
绿豆芽	(清毒解酒、防止黑斑)
银芽蚬肉	28
苹果银芽色拉	29
菠菜	(预防便秘、补血养身)
虾米酱瓜拌菠菜	30
翡翠油豆腐	31
空心菜	(消暑解毒、润肠通便)
空心菜炒牛肉	32
烫空心菜	33
大白菜	(清热退火、有助排便)
凤梨泡菜	34
火腿炒大白菜	35
芥蓝菜	(美化肌肤、减肥去脂)
玉米笋炒芥蓝菜	36
烫芥蓝菜	37
九层塔	(提振食欲、帮助消化)
九层塔炒牛肉	38
九层塔煎蛋	39



瓜果类

小黄瓜	(养颜美容、消暑解热)	
小黄瓜炒鸭肫		40
小黄瓜凉拌面		41
冬瓜	(润肺消痰、消暑解渴)	
鸳鸯冬瓜		42
冬瓜八宝汤		43
四季豆	(消除疲劳、补血、助消化)	
凉拌四季豆		44
四季豆炒牛肉片		45
毛豆	(解酒、改善食欲不振)	
什锦毛豆		46
盐水毛豆		47
花椰菜	(消暑解热、改善便秘)	
凉拌花椰菜		48
奶油花椰菜		49
青花菜	(抗癌、增强人体免疫力)	
青花菜珍珠贝		50
青花菜炒墨鱼		51
瓠瓜	(止咳化痰、利尿)	
炒瓠瓜		52
瓠瓜鲜菇汤		53
苦瓜	(消炎退火、止泻)	
翠玉肉片		54
苦瓜小鱼排骨汤		55
秋葵	(整肠健胃、预防心血管疾病)	
火腿炒秋葵		56
凉拌银鱼秋葵		57
大黄瓜	(清热解毒、促进新陈代谢)	
烩大黄瓜		58
沙茶贡丸炒大黄瓜		59

豌豆	(利尿、通乳、有益发育)	
甜豆鸡片		60
豌豆荚炒素腰花		61
菜豆	(滋养解热、治疗脚气病)	
凉拌菜豆		62
菜豆炒牛肉丝		63
南瓜	(降低血糖、治疗便秘)	
黄金南瓜		64
南瓜色拉		65
丝瓜	(清凉退火、利尿消肿)	
双鲜镶丝瓜		66
蒜末蒸丝瓜		67
甜椒	(消除疲劳、促进血液循环)	
青椒镶肉		68
甜椒干贝		69
茄子	(清热活血、消肿止痛)	
茄子鸡片		70
酱烧茄子		71
金针	(凉血止血、安定神经)	
白玉金针		72
金针鱿鱼丸		73
玉米	(利尿、降血压、防止便秘)	
珍珠带子		74
玉米笋炒牛肉		75
花生	(消除疲劳、促进乳汁分泌)	
莲雾花生		76
五味花生		77
红枣	(润肺补血、安定神经)	
红枣炖猪肉		78
双枣元菜		79



根茎类

芦笋	(养颜美容、消除疲劳)	
芦笋鲍鱼色拉卷		80
芦笋炒肉片		81
莲藕	(清热止血、健胃整肠)	
红烧莲藕		82
凉拌莲藕		83
韭菜花	(帮助消化、改善体内虚寒)	
韭菜花鱿鱼		84
韭菜花炒甜不辣		85
韭黄	(提神保暖、消炎止血)	
韭黄炒鳝鱼		86
韭黄拌肚丝		87
土豆	(预防口腔炎、坏血病)	
土豆色拉		88
土豆鸡丝		89
元葱	(强身杀菌、帮助消化)	
元葱牛肉片		90
元葱猪排		91
芋头	(提供热量、健胃整肠)	
芋头排骨汤		92
粉蒸芋球		93
山药	(滋补强身、促进食欲)	
酥炸山药		94
凉拌山药		95
白萝卜	(生津解渴、止咳化痰)	
脆嫩萝卜丝		96
萝卜肉羹汤		97
胡萝卜	(降血压、改善眼睛干涩)	
胡萝卜炒蛋		98
炸黄金片		99

茭白笋 (养颜美容、利尿止渴)

奶油茭白笋		100
茭白笋炒肉丝		101
蒜苗	(整肠健胃、防感冒及癌症)	
蒜炒鲞鱼		102
彭家豆腐		103
青葱	(可治感冒鼻塞、解毒消肿)	
葱姜排骨		104
葱烧鳗鱼		105

其他类

香菇	(益气、和血、防口角炎)	
香菇鸡片		106
双冬焖肉		107
酸菜	(帮助食欲、促进血液循环)	
酸菜肉丝		108
酸菜炒素鸡		109
发菜	(抗癌、预防心血管疾病)	
发菜鱼片汤		110
发菜绣球		111
海带	(改善发质、预防甲状腺肿大)	
拌海带丝		112
海带鲜肉汤		113
茼蒿	(有助减肥、糖尿病和高血压)	
茼蒿鸡片		114
茼蒿炒肉丝		115
雪里红	(整肠健胃、减少脂肪吸收)	
雪菜肉丝		116
雪菜粉皮		117
黑木耳	(补血、强身、清凉消暑)	
木耳炒肉丝		118
木耳汤饭		119

怎样吃出健康蔬菜香

一、平衡饮食应从蔬菜着手

有人说，蔬菜其实就是自然界中最佳的保健良药。即使在医学昌明的今天，大多数医师仍鼓励人们平时应多吃蔬菜，以收其“有病治病，无病强身”的保健食疗功效。

因为人体每天所摄取的营养素，包括碳水化合物、蛋白质、脂肪、维生素、矿物质等五大类，多种维生素和矿物质，多半需由各种蔬果中摄取，而无法从其它的食物中取得替代。可见均衡的饮食营养，应从正确地食用蔬菜着手。

二、认识蔬菜，加强保健功效

清淡、无油水的蔬菜料理，一向是社会大众公认最自然有效的保健方式。因为现代医学主张：“药补不如食补”和“预防重于治疗”，认为饮食即是养生，只要人们充分了解各种蔬菜的营养价值及基本的保健功效，并养成良好的饮食习惯，自可根据各人体质和健康状况适时给予补充。

蔬菜的营养成分很丰富，已知的有维生素A、C、D、E、K和B₁、B₂等，其中以维生素A和C最多，其它的尚有矿物质、植物性蛋白质和纤维素等等。

■维生素C

维生素C又叫抗坏血酸，是防治坏血病和贫血最重要的营养。绿色的蔬菜皆含有丰富的维生素C，其中以油菜、小白菜、雪里红、空心菜、芹菜、韭菜、菠菜等维生素C含量最多，其次为黄色和白色的蔬菜，如苦瓜、青椒、番薯、土豆、花椰菜等。主要的保健功效是防癌抗癌、加速伤口愈合、提高人体的免疫力及降低胆固醇等等，是人体不可缺少的营养素之一。

■维生素A

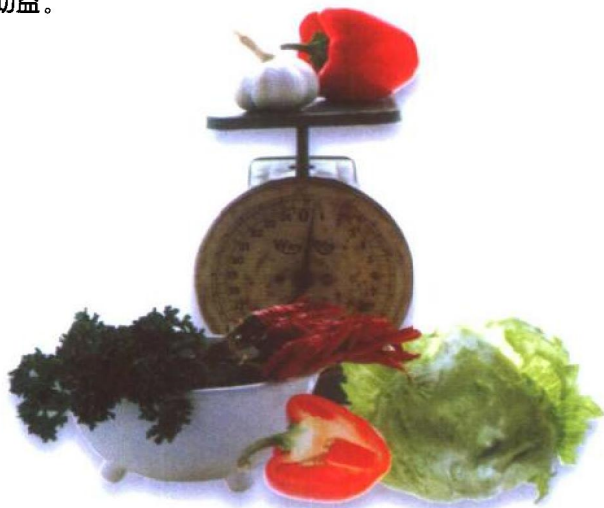
蔬菜不含维生素A，但含有可在体内转变为维生素A的胡萝卜素，以胡萝卜含量较多。但也有些绿色蔬菜，例如芹菜的菜叶、枸杞子等，胡萝卜素的含量甚至比胡萝卜还多。它主要的功效是防止夜盲和干眼症，对养颜美容和改善皮肤粗糙也有很好的疗效，但由于它的主成分属于油溶性物质，不易被人体快速消化吸收，因此平时不宜摄取过量，以免发生食物中毒。

■矿物质

蔬菜中的矿物质钙、磷、铁和钾、钠、镁均极丰富，常见的多存在于毛豆、豌豆、扁豆等豆类和小白菜、油菜、芥菜、土豆等菜叶和根茎类植物中，属于碱性物质，具有中和肉类和五谷、鸡蛋等分解出来的酸性物质，是体内保持酸碱平衡的一大功臣。

■纤维素

蔬菜纤维能促进肠胃蠕动，不但能帮助消化、改善便秘，还可增加食物的饱腹感，延缓糖类的吸收，对减肥美容、预防动脉硬化和糖尿病治疗极有助益。



三、食疗方法，因各人体质而异

中医有句俗话说“用寒远寒，用热远热”意思是说不要在寒冷的冬天吃太凉的食物，也不要是在炎热的夏天吃太过辛辣的东西，这才符合健康养生的原则。因此食用蔬菜前，必须充分了解各种蔬菜的性质，即寒、凉、温、热、平等五种属性，才能充分发挥食疗的功效。

从口感来说，凡入口火辣，入胃热暖的食物，大多属于温热的食物，反之则为凉性。中医认为性质寒凉的食物属于阴性，有清热退火、消炎解毒的功效，适合治疗因体内发热、上火、口干舌燥、吐黄痰而引起的疾病。如芹菜、菠菜、空心菜、大白菜、竹笋、莲藕、白萝卜、冬瓜、苦瓜和黄瓜等等，均是其中的蔬菜代表。

性质温热的食物则属于阳性，有暖身益气、消肿止痛、帮助血脉畅通、壮阳等功效，适合体内虚寒、怕冷、冬季手脚冰冷的体质和病症。代表性蔬菜有葱、姜、大蒜、红辣椒、韭菜、芥菜、香菜、胡萝卜和红枣等等。

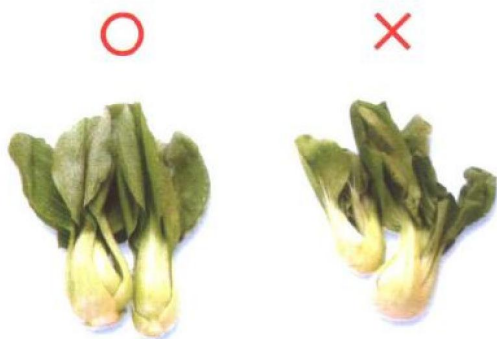
至于不凉不热，性质较温和的蔬菜，如金针、元葱、南瓜、莲子、蘑菇等，不论任何体质均可选用。

四、日常食用，注意三点禁忌

1. 受凉时：大病初愈或体质虚弱者不宜食用属性太凉的蔬菜，如苦瓜、黄瓜、冬瓜、菜瓜、莴苣、茭白等，以免伤身又伤胃。
2. 便秘时：平时如感到胸腹胀闷或消化不良，宜减少食用含淀粉质过多的蔬菜，如山药、土豆、芋头和豆类，以及含油脂量较多的花生。
3. 过敏时：产后或病后应注意芥菜、茄子、南瓜或油菜、香菇、笋干，以及部分味道较辛辣的蔬菜，均是中医认为比较容易“发”的蔬菜，食用时要格外注意，以免加重病症或引起旧疾复发，有碍健康。

五、好吃蔬菜，长保新鲜翠绿

一用肉眼观察：菜叶上若有虫蛀小孔，可观察农药有无使用过量，且颜色应青翠、自然、有光泽，无变黄及斑点。



一用手摸一摸：颗粒状的瓜果及根茎类蔬菜，宜用手捏握，若感觉重量较沉甸，外皮摸起来光滑、有弹性，没有芽眼者，较鲜嫩多汁。

一用鼻子闻一闻：新鲜的蔬菜应带有一股自然的清香，没有受潮及发臭的异味。

一当心鲜度及养分流失：有绿叶的蔬菜保存及烹调加热的时间，均不可过长，以免菜叶中所含的营养及维生素C遭到破坏。

一维持菜色鲜绿有秘方：水滚时锅中加入少许盐和色拉油，再放入青菜，可避免菜叶变黄，捞起后，宜再浸入冰水中泡凉，端出时口感更脆嫩。



高丽菜

— 止痛消炎, 有助于溃疡、十二指肠溃疡的治疗。

保健功效

高丽菜含有丰富的矿物质和多种维生素, 其中含量较多的维生素U有止痛消炎, 加速胃溃疡和十二指肠溃疡的伤口愈合, 对新陈代谢和消除疲劳也很有帮助。

料理要诀

新鲜的高丽菜, 叶片总是包卷得较紧密、不好摘, 如果先把菜心挖出来, 再用热水注入菜心的空心内, 待叶片泡软, 便可轻松地一片片摘下来。

采购要点

高丽菜即卷心菜, 采购时宜选菜叶包卷紧密, 色泽青绿, 没有变黄及腐烂的情形。对半剖开时要观察切口处是否干爽, 避免软化变色。



回锅肉



材料

高丽菜200克 猪五花肉150克
青椒、红辣椒各1个 葱1棵

调味料

A料: 酱油、米酒、豆瓣酱各1大匙
糖2小匙

作法

1. 五花肉洗净, 放入滚水中煮至肉色变白, 捞起, 待凉后切薄片; 高丽菜剥开叶片, 洗净、切片; 青椒、红辣椒洗净, 分别去蒂及切丝。葱洗净, 切斜段。
2. 锅中倒2大匙油烧热, 爆香葱段, 放入高丽菜大火炒匀, 加入青椒及猪肉片炒至熟软, 再加入A料调拌均匀即可盛起。





高丽菜炒西红柿

◆材料

高丽菜450克 西红柿2个
香菇3朵 葱1棵

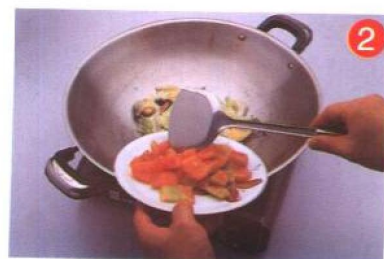
◆调味料

A料：盐1小匙



◆作法

1. 高丽菜剥开叶片、洗净，切大片；西红柿洗净、去蒂，切半月形块状（图1）；香菇泡软，去蒂、切1厘米粗丝；葱及红辣椒洗净，切斜段。
2. 锅中倒2大匙油烧热，爆香葱段，放入香菇翻炒数下，加入高丽菜及西红柿炒至熟软（图2），最后加入红辣椒及A料炒匀即可。



莴 苣

~ 利尿、预防便秘、促进乳汁的分泌。

保健功效

莴苣含有丰富的维生素C和矿物质碘、铁、钾等，中医称它性凉味苦甘，有刺激肠胃消化、利尿、预防便秘、促进乳汁分泌和血液循环通畅的功效。

料理要诀

莴苣即西洋通称的“生菜”，一般以凉拌生食为多，料理时最好用手将叶片撕成适量大小，避免用菜刀去切，以免留下金属的铁锈味，影响凉拌生菜的口感。

采购要点

莴苣宜选叶绿、无斑，外观鲜嫩饱满，茎叶折断时会流出乳汁，味道清新略带一点苦味，即表示品质较佳。料理要诀。



生菜虾松



材料

虾仁450克 莴苣叶100克
荸荠50克 油条1根 葱1棵 姜3片

调味料

A料：蛋白1个 米酒、姜汁各1/2小匙
淀粉1大匙 盐、胡椒粉适量

B料：麻油、淀粉各1小匙 盐1/4小匙

作法

1. 虾仁去肠泥、洗净，切丁，放入碗中加A料腌5分钟；荸荠去皮、切末；莴苣剥开叶片、洗净；葱及姜洗净、切末。
2. 锅中倒2杯油烧热，放入油条炸酥，捞出沥干，切3厘米小段。余油倒出，留2大匙油加热，爆香葱末及姜末，放入荸荠及虾仁炒熟，加入B料调拌均匀即可盛出。
3. 莴苣叶摊开，加入炒好的虾松和油条，以手包起来，即可盛盘端出。



生菜珍珠色拉

◆材料

莴苣100克 小黄瓜50克
西红柿、珍珠贝罐头各1个

◆调味料

A料：千岛色拉酱适量
盐、胡椒粉1/2小匙



◆作法

1. 莴苣剥开叶片，洗净，以手撕成小片；小黄瓜洗净，去除头尾，切斜片（图1），一起放入凉开水中浸泡3分钟，捞起，沥干水分；西红柿洗净、去蒂，切薄片。
2. 珍珠贝罐头打开，取出珍珠贝，装在大盘中，加入莴苣、小黄瓜和西红柿备用。
3. 将A料加入小碗调拌均匀，淋在莴苣、小黄瓜及珍珠贝上（图2），即可端出。



西洋菜

~ 帮助消化、降低血压及胆固醇。

采购要点

西洋菜宜选全株叶片鲜绿，茎部短，菜叶无腐伤、枯萎和受潮的现象较佳。



保健功效

西洋菜含有丰富的纤维、叶绿素和维生素A、B、C等，具有增进食欲、帮助消化，降低血压及胆固醇的功效。

料理要诀

西洋菜因附着泥沙杂质较多，料理时宜浸泡盐水，使小虫和沙子自然沉淀，数分钟后用清水冲净。

西洋菜排骨汤



◆材料

西洋菜 250克 姜3片
带骨猪小排 200克

◆调味料

A料：盐1小匙

◆作法

1. 猪小排洗净，切3厘米块状，放入滚水余烫一下，捞出；西洋菜洗净，切段；姜去皮，切片。
2. 汤锅中倒入半锅水，加姜片烧热，放入猪小排，大火煮滚改小火煮至排骨熟软，加入西洋菜煮熟，最后加A料调匀即可。



西洋菜炒肉丝

◆材料

西洋菜250克 猪里脊肉150克
大蒜4粒 红辣椒1个

◆调味料

A料: 酱油、淀粉各1大匙
糖1/2大匙

B料: 米酒1大匙 盐1小匙



◆作法

1. 猪里脊肉洗净，切丝，放入碗中加A料腌10分钟；西洋菜洗净，切段；大蒜去皮，剁末；红辣椒洗净，去蒂，切斜段（图1）。
2. 锅中倒2大匙油烧热，放入猪肉丝炒至半熟，盛起。余油继续加热，爆香红辣椒和蒜末，放入西洋菜和猪肉丝炒熟（图2），最后加入B料调匀即可。

