

中华名菜荟萃

闽菜

吴景耀 编著



吉林摄影出版社

家庭菜谱丛书

闽菜

主编 吴景耀

吉林摄影出版社

中华名菜谱萃
闽 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:5081-7080 册
书 号:ISBN 7-80606-278-5/Z·47

定价:14.00 元(全套 210.00 元)



葫芦鸭

玉盏金针



鲜果密瓜盅





炆糟鸡丝



五味鸡球

香蕉粥





清蒸鳊鱼



八宝葫芦鸡



叉烧泡菜炒饭



排芦笋



鱼烧白

小炒牛肉





咖喱羊肘

清拌银芽



菜干扣肉





吉利虾

糟鸭



花油酥肝枣

姜汁鸡



鸡肉芋头



捆子肉





蒜
酱
花
肚

海南猪肝



果
仁
鱼
丁

内 容 简 介

闽菜是我国八大菜系之一,在我国烹饪文化宝库中占有重要地位。闽菜由福州、闽南、闽西三路菜组成。以制作细巧、色调美观、调味清鲜著称。闽菜的风味特色是:淡、鲜、嫩、醇。闽菜的主要调味有咸、酸、甜、辣、香等几种,调味品有虾酱、虾油、精盐、豉油、白醋、酸杏、芥头、白糖、红糖、冰糖、蜂蜜、胡椒、芥末、红辣椒、生姜、红糟、五香粉、葱、花椒、桂皮、八角等。

本书分8个类别,向您介绍了五百多种具有特色的闽菜烹饪制作方法,不论对从事饮食行业人员,还是对于家庭制作闽菜都具有很强的参考价值。

由于编者水平有限,书中难免有疏漏和错误,还望广大读者批评指正。

目 录

一、素 菜 类

炒鲜花菇(1)
花菇玉兰片(1)
太极芋泥(2)
香炸苦瓜(2)
三色菜花(3)
贝酥雪菜(4)
三宝甜露(4)
万年花瓶菜(5)
拌蓑衣(5)
甜山药桃(6)
双色汤团(6)
酒心葫芦(7)
“瓜”烧白菜(7)
果料皮冻(8)
银球白菜(9)
炒斑笋(9)
酥磨笋(10)

素鸡(10)
清拌银芽(11)
玉盏金针(11)
双菇菜心(12)
香菇炒冬笋(12)
翡翠丝(13)
辣芥菜心(13)
炒面筋丝(14)
熘黄菜(14)
糖醋素排骨(15)
炸玉枝(15)
拌黄瓜(16)
排芦笋(16)
煎银芽(17)
酒酿银耳(17)
百花争艳(17)
菱角烩花菇(18)

陈皮绿豆沙(19)
 奶油草莓(19)
 包心菜卷(20)
 百合花生糊(20)
 紫云三仙(21)
 荔香薯片(21)
 鸡茸白木耳(22)
 杏仁白木耳(22)
 虾子玉兰片(23)
 珍珠豆腐(23)
 清心绿豆爽(24)
 玉枝神女(24)
 珊瑚雪莲(25)
 金丝豆腐干(25)
 蟹黄白菜(26)
 金钩斑指白菜(27)
 开阳玉兰片(27)
 三角豆腐饺(28)
 荷花鲜荔枝(28)
 发菜球(29)
 柯糟笋(30)
 金黄栗子松(30)
 卧雪白菜(31)
 双卷冬笋(31)

素杨梅圆(32)
 滑面筋(32)
 苹果豆腐(33)
 韭黄炒豆腐(33)
 酥炸豆腐卷(34)
 玉板豆腐(34)
 白壁青云(35)
 冬笋炒底(36)
 鸡茸金丝笋(36)
 虾籽玉兰片(37)
 金钩白菜(37)
 香泥藏珍(38)
 彩云酥核桃(38)
 冬菇煎豆腐(39)
 贵妃鸡翅(39)
 松膨胀蛋(40)
 素蹄筋(40)
 素烧鸭(41)
 衣钵传真(41)
 吉祥如意(42)
 香菇银杏(42)
 丝雨孤行(42)
 红炒罗汉斋(43)
 蘑菇菜心(43)

二、畜 肉 类

金钱肉(45)

叉烧肉(45)

糖蒸肉(46)
紫盖肉(47)
捆子肉(47)
荔枝肉(48)
醉排骨(48)
菜干扣肉(49)
串葱排骨(50)
莲花肚(50)
蛋黄肉(51)
煎牛肉(51)
糟羊肉(52)
烤牛肉(52)
咸肉笋(53)
生煎金华腿(53)
酥猪肝排(54)
烤火方(54)
芹竹小炒肉(55)
炸双腿(55)
白鳝肉(56)
橘烧巴(57)
芝麻金珠肉(57)
荷叶米粉肉(58)
玉兰酥香肉(58)
茄汁猪扒(59)
苹果猪柳(59)
锅烧羊肉(60)
红烧羊蹄(60)
二味松脆猪排(61)
汤酱草头(62)

豆豉牛肉(62)
金桔酸甜肉(63)
串烤五香肉(63)
葱炆肉丝(64)
杨梅丸子(65)
肉片烧茄子(65)
肉烧海带(66)
肉末冬瓜(66)
椒盐猪肚(67)
炸五味肝卷(67)
莲子蹄膀(68)
泡炒腰花(68)
红煨猪舌(69)
蒜酱花肚(70)
芦笋玻璃肺(70)
当归牛腩(71)
咖喱羊肘(71)
小炒牛肉(72)
芝麻拌腰花(72)
洋烧排(73)
葱爆羊肉丝(73)
东璧龙珠(74)
芋奶煨羊肘(75)
酸菜扣肉(75)
龙须燕丸(76)
灯笼青椒肉(76)
紫茄卷筒肉(77)
生煎里脊肉(77)
丹烩月肉(78)

芽尖牛肉(78)
 花油酥肝枣(79)
 响铃肉(80)
 酸甜竹节肉(80)
 肉片焖扁豆(81)
 猪肉土豆泥(81)
 肘子焖萝卜(82)
 羊方藏鱼(82)
 脆皮牛肉(83)
 芽姜炒牛肉片(83)
 海南猪肝(84)
 蝴蝶肚尖(85)

白片羊(85)
 闽烧羊肉(86)
 番茄牛尾(86)
 菊花三鲜(87)
 炖兔肉(87)
 枸杞兔肉(88)
 大枣煨兔肉(88)
 生煎肉(88)
 炆糟五花肉(89)
 爆糟排骨(89)
 淡菜裙煨酥腰(90)
 十香排骨串(90)

三、禽 蛋 类

姜鸡(92)
 万花鸡(92)
 炸八块鸡(93)
 八宝葫芦鸡(93)
 生糟醉鸡(94)
 葱段生煎鸡(95)
 沙茶鸡丁(95)
 红糟鸡(96)
 白斩河田鸡(96)
 炸酥梨鸡(97)
 芽姜山鸡片(98)
 醉糟鸡(98)
 蚝油鸡(99)

黄焖鸡块(100)
 桂花仔鸡(100)
 五味鸡球(101)
 三味鸡(101)
 酒蒸鸡(102)
 干贝水晶鸡(103)
 芥辣鸡丝(103)
 嘉禾脆皮鸡(104)
 生蒸太极鸡(105)
 豆苗鸡(105)
 煨白汁鸡(106)
 熘鹌鹑脯(106)
 荷叶米粉鸡(107)

- | | |
|------------|------------|
| 鸡肉芋头(108) | 香菇鸭肫(125) |
| 香油拉鸡(108) | 叉烧填鸭(126) |
| 双鸽朝牡丹(109) | 烧白鸽罐(126) |
| 炸玻璃酥鸡(109) | 芽姜炒鸭片(127) |
| 枇杷拌鸡(110) | 冬菜炖鸭(128) |
| 银芽火鸡丝(111) | 柴把鸭(128) |
| 茄汁烧鸽鸽(111) | 葫芦鸭(129) |
| 酥炸生果鸡(112) | 沙茶酱烤鸭(130) |
| 麻酱布袋鸡(112) | 穿心鸭翼(130) |
| 桂圆童子鸡(113) | 炒菠萝鸭片(131) |
| 酥香鹌鹑(113) | 糟鸭(131) |
| 葵花鸡(114) | 银耳鸭舌(132) |
| 炆糟鸡丝(115) | 芝麻鹅肠(132) |
| 火烧泥抱鸡(115) | 开乌炖全鸭(133) |
| 核桃禾花雀(116) | 蟠桃鸭(133) |
| 双色美容鸡(117) | 烩四宝鸭(134) |
| 十香醉烤鸭(117) | 宏图鸭(135) |
| 姜汁鸡(118) | 蛋菇(135) |
| 烧花雀(118) | 秋水芙蓉(136) |
| 绒鸡炖制参(119) | 菊花鸭蛋(137) |
| 汽锅乌鸡(119) | 香炖奶蛋(137) |
| 清煮鸡条(120) | 凤眼鸽蛋(138) |
| 炒鸽丁(120) | 油爆脆皮鸡(138) |
| 煎鸡脯(121) | 板栗焖仔鸡(139) |
| 炒玉兰鸡块(121) | 砂锅鸡(140) |
| 十香全鸭(122) | 荸荠炒子鸡(140) |
| 葱烧肥鸭(123) | 扒烧全鸡(141) |
| 糟片鸭(124) | 红焖鸡块(141) |
| 金鱼鸭掌(124) | 坛烧肥鸡(142) |