

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

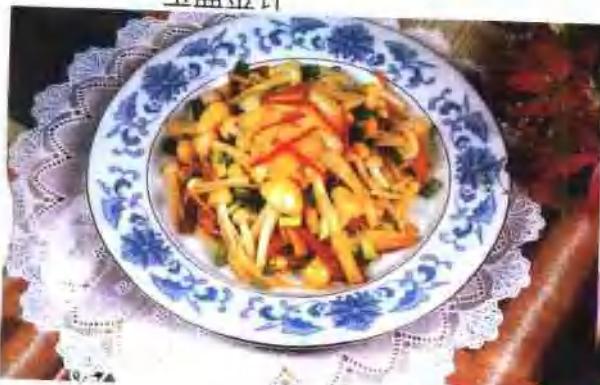
中华名菜荟萃
闽 菜

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
页 数:16 页
印 张:11
印 刷: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)

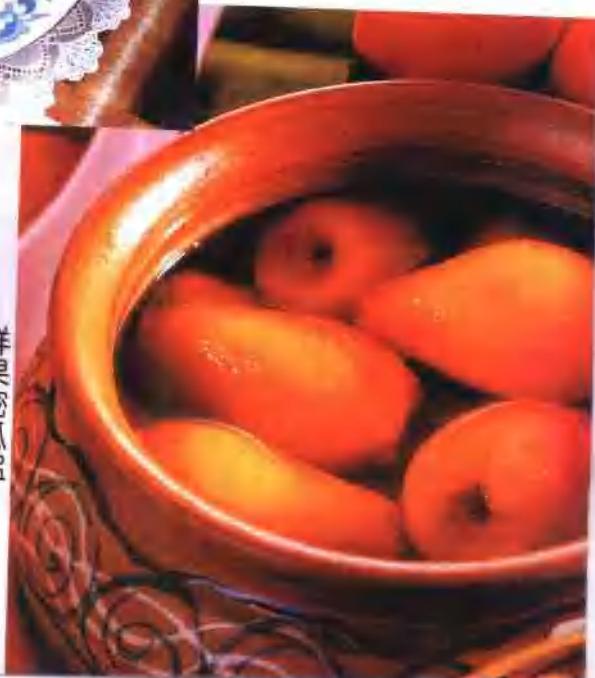


玉盏金针



葫芦鸭

鲜果密瓜盅



炝糟鸡丝

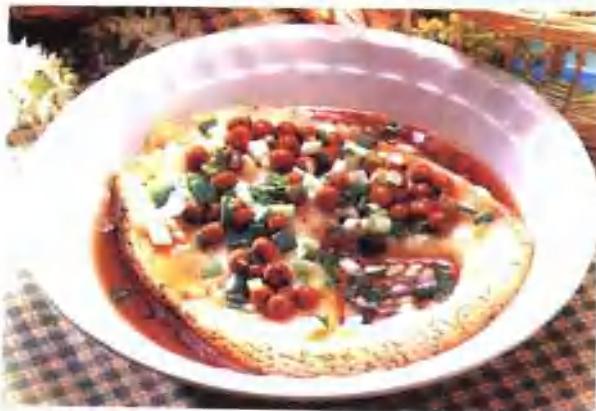


五味鸡球



香蕉粥





清蒸鳕鱼



八宝葫芦鸡



叉烧泡菜炒饭



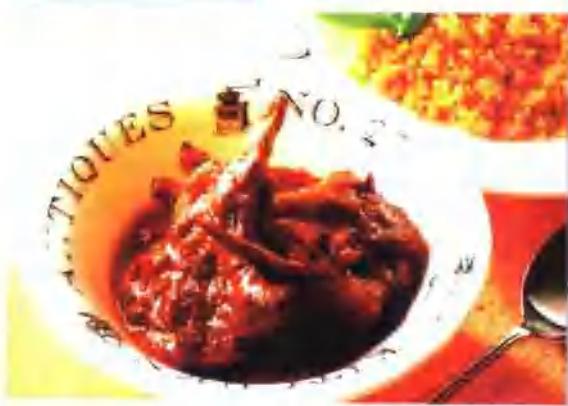
排芦笋



鱼烧白



小炒牛肉



清拌银芽

咖喱羊肘



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) | 素鸡(10) |
| 花菇玉兰片(1) | 清拌银芽(11) |
| 太极芋泥(2) | 玉盏金针(11) |
| 香炸苦瓜(2) | 双菇菜心(12) |
| 三色菜花(3) | 香菇炒冬笋(12) |
| 贝酥雪菜(4) | 翡翠丝(13) |
| 三宝甜露(4) | 辣芥菜心(13) |
| 万年花插菜(5) | 炒面筋丝(14) |
| 拌蓑衣(5) | 熘黄菜(14) |
| 甜山药桃(6) | 糖醋素排骨(15) |
| 双色汤团(6) | 炸玉枝(15) |
| 酒心葫芦(7) | 拌黄瓜(16) |
| “瓜”烧白菜(7) | 排芦笋(16) |
| 果料皮冻(8) | 煎银芽(17) |
| 银球白菜(9) | 酒酿银耳(17) |
| 炒斑笋(9) | 百花争艳(17) |
| 酥磨笋(10) | 菱角烩花菇(18) |

陈皮绿豆沙(19)	素杨梅圆(32)
奶油草莓(19)	滑面筋(32)
包心菜卷(20)	苹果豆腐(33)
百合花生糊(20)	韭黄炒豆腐(33)
紫云三仙(21)	酥炸豆腐卷(34)
荔香薯片(21)	玉板豆腐(34)
鸡茸白木耳(22)	白璧青云(35)
杏仁白木耳(22)	冬笋炒底(36)
虾子玉兰片(23)	鸡茸金丝笋(36)
珍珠豆腐(23)	虾籽玉兰片(37)
清心绿豆爽(24)	金钩白菜(37)
玉枝神女(24)	香泥藏珍(38)
珊瑚雪莲(25)	彩云酥核桃(38)
金丝豆腐干(25)	冬菇煎豆腐(39)
蟹黄白菜(26)	贵妃鸡翅(39)
金钩斑指白菜(27)	松肥胀蛋(40)
开阳玉兰片(27)	素蹄筋(40)
三角豆腐饺(28)	素烧鸭(41)
荷花鲜荔枝(28)	衣钵传真(41)
发菜球(29)	吉祥如意(42)
柯糟笋(30)	香菇银杏(42)
金黄栗子松(30)	丝雨孤行(42)
卧雪白菜(31)	红炒罗汉斋(43)
双卷冬笋(31)	蘑菇菜心(43)

二、畜 肉 类

金钱肉(45)	叉烧肉(45)
---------	---------

- | | |
|------------|-----------|
| 糖蒸肉(46) | 豆豉牛肉(62) |
| 紫盖肉(47) | 金桔酸甜肉(63) |
| 捆子肉(47) | 串烤五香肉(63) |
| 荔枝肉(48) | 葱炮肉丝(64) |
| 醉排骨(48) | 杨梅丸子(65) |
| 菜干扣肉(49) | 肉片烧茄子(65) |
| 串葱排骨(50) | 肉烧海带(66) |
| 莲花肚(50) | 肉末冬瓜(66) |
| 蛋黄肉(51) | 椒盐猪肚(67) |
| 煎牛肉(51) | 炸五味肝卷(67) |
| 糟羊肉(52) | 莲子蹄膀(68) |
| 烤牛肉(52) | 泡炒腰花(68) |
| 咸肉笋(53) | 红煨猪舌(69) |
| 生煎金华腿(53) | 蒜酱花肚(70) |
| 酥猪肝排(54) | 芦笋玻璃肠(70) |
| 烤火方(54) | 当归牛腩(71) |
| 芹竹小炒肉(55) | 咖喱羊肘(71) |
| 炸双腿(55) | 小炒牛肉(72) |
| 白露肉(56) | 芝麻拌腰花(72) |
| 橘烧巴(57) | 洋烧排(73) |
| 芝麻金珠肉(57) | 葱爆羊肉丝(73) |
| 荷叶米粉肉(58) | 东壁龙珠(74) |
| 玉兰酥香肉(58) | 芋泥煨羊肘(75) |
| 茄汁猪扒(59) | 酸菜扣肉(75) |
| 苹果猪柳(59) | 龙须蒸丸(76) |
| 锅烧羊肉(60) | 灯笼青椒肉(76) |
| 红烧羊蹄(60) | 紫茄卷筒肉(77) |
| 二味松脆猪排(61) | 生煎里脊肉(77) |
| 汤酱草头(62) | 丹参月肉(78) |

- | | |
|------------|------------|
| 芽尖牛肉(78) | 白片羊(85) |
| 花油酥肝枣(79) | 闽烧羊肉(86) |
| 响铃肉(80) | 番茄牛尾(86) |
| 酸甜竹节肉(80) | 菊花三鲜(87) |
| 肉片烟扁豆(81) | 炖兔肉(87) |
| 猪肉土豆泥(81) | 枸杞兔肉(88) |
| 肘子焖萝卜(82) | 大枣煨兔肉(88) |
| 羊方藏鱼(82) | 生煎肉(88) |
| 脆皮牛肉(83) | 焰糟五花肉(89) |
| 芽姜炒牛肉片(83) | 爆糟排骨(89) |
| 海南猪肝(84) | 淡菜裙煨酥腰(90) |
| 蝴蝶肚尖(85) | 十香排骨串(90) |

三、禽 蛋 类

- | | |
|-----------|------------|
| 姜鸡(92) | 黄焖鸡块(100) |
| 万花鸡(92) | 桂花仔鸡(100) |
| 炸八块鸡(93) | 五味鸡球(101) |
| 八宝葫芦鸡(93) | 三味鸡(101) |
| 生糟醉鸡(94) | 酒蒸鸡(102) |
| 葱段生煎鸡(95) | 干贝水晶鸡(103) |
| 沙茶鸡丁(95) | 芥辣鸡丝(103) |
| 红糟鸡(96) | 嘉禾脆皮鸡(104) |
| 白斩河田鸡(96) | 生蒸太极鸡(105) |
| 炸酥梨鸡(97) | 豆苗鸡(105) |
| 芽姜山鸡片(98) | 煨白汁鸡(106) |
| 醉糟鸡(98) | 熘鹌鹑脯(106) |
| 蚝油鸡(99) | 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) |
| 茄汁烧鸽鸪(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) |
| 焰糟鸡丝(115) | 芝麻鹅肠(132) |
| 火烧泥泡鸡(115) | 开鸟炖全鸭(133) |
| 核桃禾花雀(116) | 蟠桃鸭(133) |
| 双色美容鸡(117) | 烩四宝鸭(134) |
| 十香醉烤鸡(117) | 宏图鸭(135) |
| 姜汁鸡(118) | 蘑菇(135) |
| 烧花雀(118) | 秋水芙蓉(136) |
| 绒鸡炖制参(119) | 菊花鸭蛋(137) |
| 汽锅鸟鸡(119) | 香炖奶蛋(137) |
| 清烹鸡条(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) |
| 糖片鸭(124) | 红焖鸡块(141) |
| 金鱼鸭掌(124) | 坛烧肥鸡(142) |