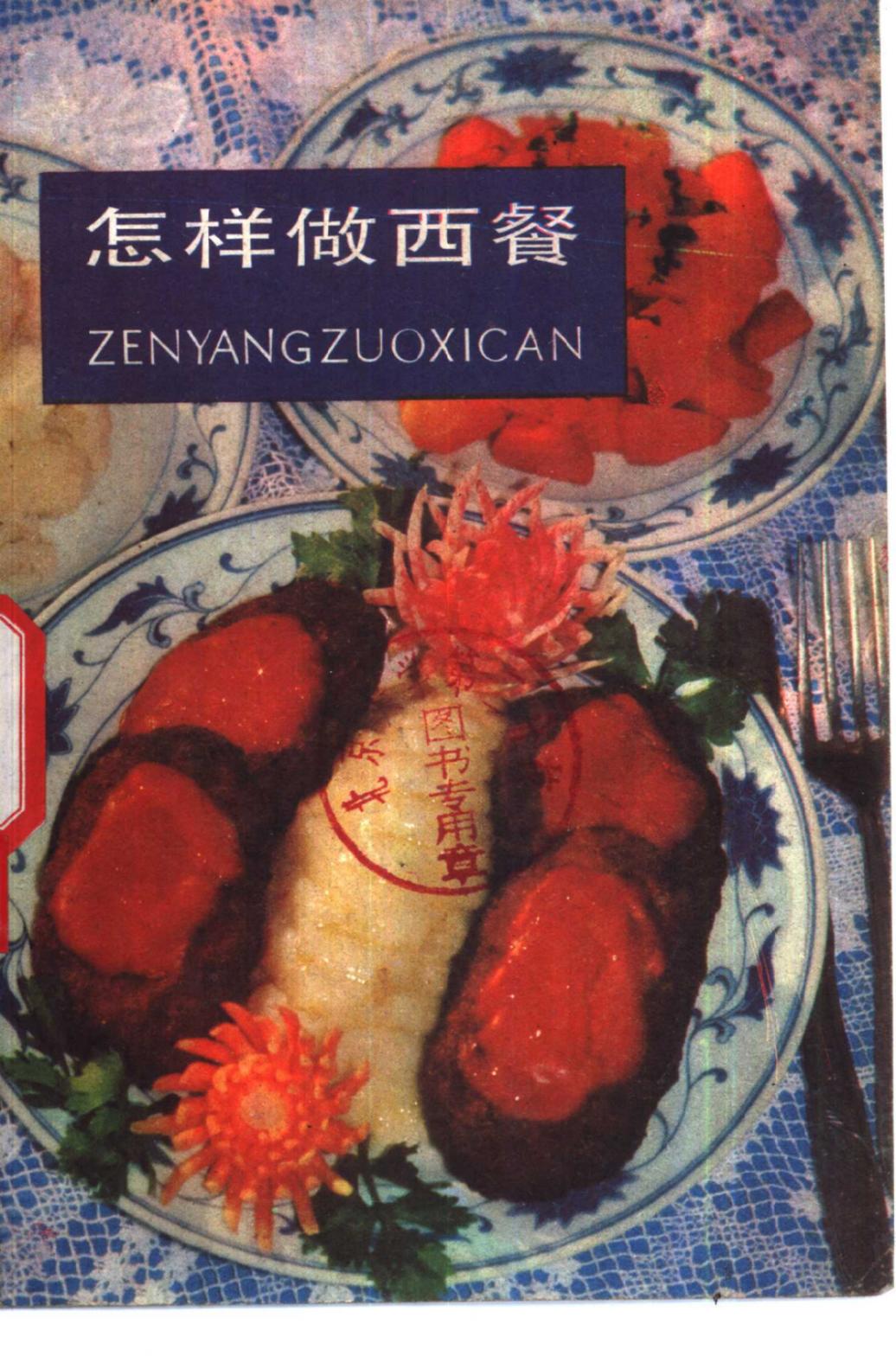


# 怎样做西餐

ZENYANGZUOXICAN



# 怎样做西餐

孙福全 编

**本书绘图：冯习忠**

**怎样做西餐**

孙福全 编

\*

天津科学技术出版社出版

天津市赤峰道124号

天津新华印刷一厂印刷

天津市新华书店发行

\*

开本 787×1092毫米 1/32 印张 13 字数 268,000

一九八三年七月第一版

一九八三年七月第一次印刷

印数：1—32,000

书号：15212·94 定价：1.06元

## 内 容 提 要

本书从西餐的烹饪常识、服务方法、营养价值、宴会西餐和家用西餐等几个方面介绍了西餐知识。在宴会西餐部分，作者除根据不同种类的菜肴分别叙述了用料、制作方法和菜肴特点外，还按大、中、小型不同宴会，列举了相应菜单；家用西餐部分，除按城镇居民和农村居民的实际情况分别介绍了可行的菜肴种类和做法外，还按城乡居民的不同习惯和需要，分别列举了家用菜单。

本书是从事西餐服务工作的专业人员和城乡广大群众家庭生活中的挚友。

## 编者的话

为适应宾馆、饭店西餐部服务工作和广大群众的需要，笔者根据自己和同行们的工作实践，特别是在老师傅的言传身教下，综合整理了此书。

在编写过程中，曾得到北京友谊宾馆的领导和东南专家餐厅诸同志的协助，在此一并表示感谢。

因水平所限，书中错误之处在所难免，恳请广大读者批评指正。

# 目 录

## 西餐烹饪常识

### (一) 烹调的意义和目的

### (二) 烹调的方法和效果

|            |     |              |     |
|------------|-----|--------------|-----|
| 水导热法.....  | (3) | 油导热法.....    | (5) |
| 蒸气导热法..... | (4) | 金属器皿导热法..... | (5) |
| 空气导热法..... | (4) | 颗粒导热法.....   | (6) |

### (三) 西餐厨房的分工

|            |      |               |      |
|------------|------|---------------|------|
| 生肉加工间..... | (7)  | 热菜间.....      | (11) |
| 生菜加工间..... | (9)  | 点心 面包加工间..... | (13) |
| 冷菜间.....   | (10) |               |      |

### (四) 制作各类菜肴的基本知识

|               |      |              |      |
|---------------|------|--------------|------|
| 制作冷菜的要求.....  | (15) | 西餐菜肴的原料..... | (25) |
| 汤菜常识.....     | (20) | 调料常识.....    | (26) |
| 热菜常识.....     | (22) | 成形技法.....    | (27) |
| 配菜常识.....     | (23) | 挂皮及其作用.....  | (29) |
| 少司的种类和作用..... | (24) |              |      |

## 各类西餐的营养

|               |      |
|---------------|------|
| (一) 冷少司 ..... | (31) |
| (二) 冷菜.....   | (32) |
| (三) 汤类.....   | (33) |
| (四) 热少司 ..... | (33) |
| (五) 配菜类 ..... | (34) |

|                     |      |
|---------------------|------|
| (六) 鱼虾类 .....       | (34) |
| (七) 猪肉类 .....       | (35) |
| (八) 牛羊肉类 .....      | (35) |
| (九) 鸡鸭类 .....       | (36) |
| (十) 混合类 .....       | (36) |
| (十一) 素菜类 .....      | (37) |
| (十二) 米饭 粥类 .....    | (38) |
| (十三) 面条类 .....      | (38) |
| (十四) 煎饼类 .....      | (39) |
| (十五) 计司 .....       | (39) |
| (十六) 面包 点心 蛋糕 ..... | (40) |
| (十七) 饭点心 三味吃 .....  | (41) |
| (十八) 饮料 .....       | (41) |

## 西餐用膳时的摆设方法

### (一) 西餐餐具的摆法

|              |      |              |      |
|--------------|------|--------------|------|
| 美国式布置法 ..... | (43) | 俄国式布置法 ..... | (45) |
| 法国式布置法 ..... | (44) |              |      |

### (二) 西餐的上菜顺序

## 宴会西餐

### 一、冷菜

#### (一) 冷少司类

|               |      |                 |      |
|---------------|------|-----------------|------|
| 简易醋酸少司 .....  | (47) | 香草醋 (苹果醋) ..... | (49) |
| 特制醋酸少司 .....  | (48) | 马乃司少司 .....     | (49) |
| 辣味醋酸少司 .....  | (48) | 芥末少司 .....      | (50) |
| 水果沙拉子少司 ..... | (48) | 辣根少司 .....      | (50) |

#### (二) 沙拉子

|             |      |            |      |
|-------------|------|------------|------|
| 腌蔬菜沙拉子..... | (51) | 蟹肉沙拉子..... | (56) |
| 腌菜花.....    | (51) | 大虾沙拉子..... | (56) |
| 节日沙拉子.....  | (52) | 鸡肉沙拉子..... | (57) |
| 扁豆沙拉子.....  | (53) | 鸡蛋沙拉子..... | (57) |
| 什锦豆沙拉子..... | (54) | 鱼肉沙拉子..... | (58) |
| 冰水果沙拉子..... | (54) | 火腿沙拉子..... | (58) |
| 素沙拉子.....   | (55) |            |      |

### (三) 腌菜类

|          |      |          |      |
|----------|------|----------|------|
| 泡菜.....  | (59) | 酸白菜..... | (60) |
| 酸黄瓜..... | (59) | 西红柿..... | (61) |

### (四) 果冻类

|          |      |         |      |
|----------|------|---------|------|
| 鸡肉冻..... | (61) | 鱼冻..... | (63) |
| 大虾冻..... | (62) |         |      |

### (五) 果酱类

|          |      |          |      |
|----------|------|----------|------|
| 苹果酱..... | (64) | 杨梅酱..... | (64) |
|----------|------|----------|------|

### (六) 泥子类

|          |      |           |      |
|----------|------|-----------|------|
| 肝泥子..... | (65) | 大虾泥子..... | (66) |
| 茄泥子..... | (66) |           |      |

### (七) 烤肉类

|          |      |          |      |
|----------|------|----------|------|
| 烤猪肉..... | (67) | 冷烤鸡..... | (69) |
| 烤牛肉..... | (68) |          |      |

### (八) 混合类

|            |      |             |      |
|------------|------|-------------|------|
| 煮红菜头丁..... | (70) | 冷茶肠.....    | (72) |
| 冷火腿.....   | (70) | 计司(奶酪)..... | (72) |
| 束法鸡.....   | (70) | 黑鱼籽.....    | (72) |
| 马乃司大虾..... | (71) | 红鱼籽.....    | (73) |

## 二、汤

|            |      |             |      |
|------------|------|-------------|------|
| 土豆浓汤.....  | (74) | 嫩蔬菜汤.....   | (75) |
| 蒜汤.....    | (74) | 蘑菇汤.....    | (76) |
| 鸡蛋香桃汤..... | (75) | 牛奶土豆丁汤..... | (77) |

|               |      |               |      |
|---------------|------|---------------|------|
| 甜菜蘑菇包子汤·····  | (77) | 奶油汤·····      | (88) |
| 蘑菇馅包子(或饺子)··· | (78) | 柿汁菜丁汤·····    | (88) |
| 芦笋汤·····      | (79) | 煮牛肉汤·····     | (89) |
| 奶油西红柿汤·····   | (79) | 煮鸡汤·····      | (90) |
| 西红柿汤·····     | (80) | 奶油口蘑汤·····    | (90) |
| 素菜泥汤·····     | (81) | 奶油鲑鱼汤·····    | (91) |
| 毛蛋汤·····      | (81) | 奶油蟹肉汤·····    | (91) |
| 杏仁汤·····      | (82) | 匈牙利牛肉面蛋汤····· | (91) |
| 冷黄瓜汤·····     | (83) | 牛肉菜花汤·····    | (92) |
| 蕃茄牛尾汤·····    | (84) | 意式通心粉汤·····   | (92) |
| 鸡肉丸子汤·····    | (84) | 红菜头汤·····     | (93) |
| 蔬菜鲑鱼汤·····    | (85) | 酸白菜汤·····     | (93) |
| 蘑菇鸡块汤·····    | (86) | 咖喱丸子汤·····    | (94) |
| 白豆泥汤面包丁·····  | (86) | 鱼杂拌汤·····     | (95) |
| 奶油鸡茸汤·····    | (87) | 水果冷汤·····     | (95) |

### 三、热菜

#### (一) 热少司类

|              |       |               |       |
|--------------|-------|---------------|-------|
| 蘑菇少司·····    | (97)  | 普罗封斯少司·····   | (102) |
| 加料的蘑菇少司····· | (97)  | 浆果少司·····     | (103) |
| 奶油少司·····    | (98)  | 米迦勒少司·····    | (103) |
| 汁司少司·····    | (98)  | 阿根廷少司·····    | (104) |
| 辣味西红柿少司····· | (99)  | 烧烤专用少司·····   | (104) |
| 红酒粉汁少司·····  | (99)  | 葡萄干苹果汁少司····· | (104) |
| 奶油黑蘑菇少司····· | (100) | 西班牙蕃茄少司·····  | (105) |
| 白酒少司·····    | (100) | 油炒面·····      | (105) |
| 荷兰少司·····    | (101) | 蛋黄少司·····     | (106) |
| 白葡萄酒少司·····  | (101) | 少克汤·····      | (106) |
| 茴香少司·····    | (102) |               |       |

#### (二) 配菜类

|           |       |           |       |
|-----------|-------|-----------|-------|
| 炸土豆条····· | (107) | 炸土豆片····· | (108) |
| 炸土豆丝····· | (107) | 煮土豆·····  | (108) |

- |                       |                     |
|-----------------------|---------------------|
| 土豆泥·····(109)         | 芹菜叶小料·····(110)     |
| 煮素菜·····(109)         | 香味土豆泥·····(110)     |
| 香蕉泥·····(110)         |                     |
| <b>(三) 鱼虾类</b>        |                     |
| 法式香桃烤鱼·····(111)      | 法式白酒蒸鱼卷·····(118)   |
| 烧鱼片杏仁少司·····(112)     | 法式咖喱烤鱼·····(119)    |
| 煮鱼诺尔曼少司·····(112)     | 德式小肠蒸鱼卷·····(120)   |
| 英式烩鱼丸子·····(113)      | 法式煮鱼虾仁少司·····(121)  |
| 大虾串·····(114)         | 印度咖喱虾·····(121)     |
| 烤鱼卷·····(115)         | 面包粉炸鱼·····(122)     |
| 美式花旗大虾·····(115)      | 熏鱼·····(123)        |
| 意式烤鱼·····(116)        | 面包粉炸大虾·····(123)    |
| 西班牙煎鱼·····(117)       | 朝鲜煎鱼·····(124)      |
| 美国式烤鱼·····(118)       |                     |
| <b>(四) 猪肉类</b>        |                     |
| 苏式炒猪肉条·····(125)      | 挪威烤猪肉·····(131)     |
| 美式烤鸡肝猪排·····(125)     | 法式炸包馅猪排·····(131)   |
| 烤蟹奶猪·····(126)        | 西班牙烩猪肉·····(132)    |
| 烤包馅猪排·····(127)       | 德式猪肉蛋卷·····(133)    |
| 煎包馅猪排·····(128)       | 桔子煎猪肉·····(133)     |
| 美式焖猪肉条·····(129)      | 煎猪肝·····(134)       |
| 法式焖网油猪排·····(130)     | 猪肉饼·····(134)       |
| <b>(五) 牛羊肉类</b>       |                     |
| 犹太焖牛肉·····(135)       | 煎带骨牛肉扒·····(141)    |
| 瑞典牛肉丸子·····(136)      | 奶汁牛里脊丝·····(142)    |
| 法式煎牛里脊扒·····(136)     | 焖牛肉·····(142)       |
| 英式土豆烩羊肉·····(137)     | 德式甜酸牛肉·····(143)    |
| 匈牙利烩牛肉·····(138)      | 德式烤牛里脊·····(144)    |
| 苏式牛肉史尼斯(肉饼)·····(139) | 法式烤通脊·····(144)     |
| 苏式焖羊肉饭·····(140)      | 意大利式牛腩子红饭·····(145) |
| 苏式烩牛腰子·····(141)      | 拉古羊肉·····(146)      |

- 炭烤羊肉串……………(146)
- 烤羊腿……………(147)
- (六) 鸡鸭类
- 奶油烤鸡肉饼……………(148)
- 美式烩鸡……………(149)
- 匈牙利辣味鸡……………(150)
- 西班牙烩鸡……………(151)
- 葡萄牙烩鸡……………(151)
- 意大利烩鸡……………(152)
- 印度咖喱全鸡……………(153)
- 炸鸡排……………(154)
- 美式纸包鸡……………(155)
- 英式土豆烩鸡……………(156)
- 意大利焖鸡……………(157)
- 美式炸鸡……………(158)
- 意大利炸鸡……………(158)
- 法式面条烤鸡……………(159)
- 黄油鸡卷……………(160)
- 罐焖鸭……………(161)
- 烤鸭……………(162)
- 红烩鸭块……………(163)
- 鸭块焖米饭……………(164)
- 烤包馅火鸡……………(164)
- (七) 素菜类
- 烩甜菜……………(165)
- 煮龙须菜……………(166)
- 奶汁烤龙须菜……………(166)
- 奶汁烩龙须菜……………(167)
- 柿汁烤扁豆……………(167)
- 美式烤黄豆……………(168)
- 美式酸辣汁烤扁豆(芸豆亦可)……………(169)
- 美式炸黄豆饼……………(170)
- 美式烤白豆……………(170)
- 美式烤云豆……………(171)
- 美式腌云豆……………(172)
- 美式酸辣汁烤黄豆……………(173)
- 美式烤茄子西红柿……………(173)
- 美式烤包馅茄子……………(174)
- 美式烩茄子……………(175)
- 美式烤茄子……………(175)
- 煎茄子……………(176)
- 美式芝麻拌茄泥……………(176)
- 美式炸茄盒……………(177)
- 美式红酒少司靠蘑菇……………(178)
- 意大利烤蘑菇……………(178)
- 摩纳哥葱头……………(179)
- 土豆计司排……………(180)
- 里昂葱头排……………(180)
- 美式烤土豆片……………(181)
- 美式白葡萄酒焗土豆……………(182)
- 法式烩土豆……………(182)
- 德式烤酸菜豌豆……………(183)
- 美式葱炒土豆片……………(183)
- 法式普罗封斯烤菠菜……………(184)
- 法式菠菜卷……………(185)
- 法式包馅西红柿……………(186)
- 美式葡萄叶卷……………(186)

|                      |                   |
|----------------------|-------------------|
| 美式包馅西红柿·····(187)    | 俄式蔬菜排·····(191)   |
| 美式烤西葫芦·····(188)     | 美式包馅西葫芦·····(192) |
| 美式烩素菜·····(189)      | 炸菜花·····(193)     |
| 美式白葡萄酒汁烩素菜·····(189) | 咖喱土豆·····(193)    |
| 美式素菜排·····(190)      | 德式土豆饼·····(194)   |

#### (八) 其它类

|                    |                   |
|--------------------|-------------------|
| 奶油烤杂拌·····(194)    | 苏式什锦面包盒·····(203) |
| 烩山猫(野兔)·····(195)  | 烤山鸡·····(204)     |
| 烤山猫(野兔)·····(196)  | 烤鹅·····(205)      |
| 美式烤鹿肉·····(197)    | 烤大雁·····(206)     |
| 炸蛙腿·····(198)      | 挪威烤火腿·····(207)   |
| 烤土豆板肉·····(199)    | 丹麦丸子·····(208)    |
| 意大利肉丸子·····(200)   | 铁扒杂拌·····(208)    |
| 美式鸡火腿排·····(200)   | 意式面片排·····(209)   |
| 西班牙烤鸡蛋包子·····(201) | 意大利饺子·····(210)   |
| 英式计司烤鸡蛋·····(202)  |                   |

#### 四、米饭 粥类

|                    |                  |
|--------------------|------------------|
| 米饭制法·····(211)     | 德式米饭圈·····(215)  |
| 红花米饭·····(211)     | 胡椒蘑菇炒饭·····(215) |
| 红花小米饭·····(212)    | 果仁炒饭·····(216)   |
| 烤米饼·····(212)      | 鸡蛋炒饭·····(217)   |
| 荞麦米饭制法·····(212)   | 素什锦炒饭·····(217)  |
| 荞麦米馅饺子·····(213)   | 蛋包饭·····(218)    |
| 美式葡萄叶小米卷·····(214) | 伊朗大米粥·····(218)  |

#### 五、面条类

|                      |                        |
|----------------------|------------------------|
| 法式切面条·····(219)      | 罗马式烤面条·····(223)       |
| 美式西红柿少司拌面条·····(219) | 做面条用的蕃茄葡萄酒少司·····(223) |
| 美式计司少司切面条·····(220)  | 做面条用的茄子少司·····(224)    |
| 美式烤宽面条·····(220)     | 做面条用的蘑菇少司·····(224)    |
| 奶汁烤面条·····(221)      | 绿面条蕃茄葡萄酒少司·····(225)   |

## 六、煎饼类

- 法式煎饼·····(226)
- 法式酒汁煎饼·····(226)
- 计司煎饼·····(227)
- 早餐小饼·····(228)
- 蔬菜煎饼·····(228)
- 烤计司馅煎饼·····(229)
- 杏仁馅煎饼卷·····(230)

- 乡村计司饼·····(230)
- 桔汁全麦粉饼·····(231)
- 德式烤苹果馅饼·····(231)
- 奶豆腐煎饼·····(232)
- 素菜煎饼卷·····(233)
- 大米鸡蛋馅煎饼卷·····(234)
- 软煎白菜煎饼卷·····(234)

## 七、计司类

- 奶油烤计司核桃仁丸子·····(236)
- 计司冻·····(237)
- 计司小包子·····(237)
- 煮计司团·····(238)
- 烤计司·····(239)

- 计司葱头排·····(239)
- 炸计司·····(240)
- 软炸计司·····(240)
- 计司吐司·····(241)
- 蕃茄计司吐司·····(242)

## 八、面包 点心 蛋糕

- 法式面包·····(243)
- 白面包·····(244)
- 全麦粉面包·····(245)
- 全麦粉葱头面包·····(246)
- 犹太鸡蛋面包·····(246)
- 瑞典黑面包·····(247)
- 蜂蜜浆汁面包·····(247)
- 芝麻圈·····(248)
- 混合面面包·····(249)
- 香草洋葱面包·····(250)
- 黑面包·····(250)
- 计司面包·····(251)
- 爱尔兰苏打面包·····(252)
- 甜燕麦葡萄干面包·····(253)
- 杏仁蜂蜜面包·····(253)
- 奶油烤饼·····(254)

- 玉米面包·····(254)
- 甜小面包·····(255)
- 果仁小面包·····(255)
- 发面糖酱排·····(256)
- 炸糕圈·····(256)
- 炸皮球·····(257)
- 清酥面·····(258)
- 清酥螺丝转·····(258)
- 清酥苹果包·····(259)
- 清酥苹果条·····(259)
- 杨梅酥盒·····(259)
- 清酥计司条·····(260)
- 用于水果及甜糖的混酥面·····(260)
- 洋粉糖汁·····(261)
- 奶油计司排·····(261)
- 核桃仁混酥饼·····(262)

|                  |                |
|------------------|----------------|
| 杏仁混酥饼.....(262)  | 素蛋糕.....(264)  |
| 混酥底杏仁酥.....(263) | 奶油蛋糕.....(264) |
| 混酥底椰子酥.....(263) | 白蛋糕.....(265)  |
| 花边酥.....(263)    | 小油糕.....(265)  |

### 九、饭点 三味吃

|                  |                    |
|------------------|--------------------|
| 面包布丁.....(267)   | 可斯得.....(273)      |
| 可可布丁.....(267)   | 牛肉三味吃.....(273)    |
| 葡萄干布丁.....(268)  | 猪肉三味吃.....(273)    |
| 巧克力排.....(268)   | 肠子三味吃.....(274)    |
| 苹果排.....(269)    | 火腿三味吃.....(274)    |
| 柠檬冻.....(269)    | 红鱼籽三味吃.....(275)   |
| 红果冻.....(270)    | 汁司三味吃.....(275)    |
| 吉协力.....(270)    | 鸡肉菠菜三味吃.....(275)  |
| 烩水果.....(271)    | 海味三味吃.....(276)    |
| 香草冰其凌.....(271)  | 熏鱼三味吃.....(276)    |
| 美式大米布丁.....(272) | 威尔士三味吃.....(276)   |
| 奶油木斯.....(272)   | 附：三味吃的馅料.....(277) |

### 十、饮料

|                 |                  |
|-----------------|------------------|
| 红茶.....(278)    | 冰镇咖啡.....(281)   |
| 冰红茶.....(278)   | 巧克力汁.....(281)   |
| 潘趣茶.....(279)   | 冰镇巧克力汁.....(281) |
| 法式咖啡.....(279)  | 柠檬茶.....(282)    |
| 土耳其咖啡.....(280) | 冷牛奶.....(282)    |
| 可可汁.....(280)   | 咖喱桔汁.....(282)   |
| 冷可可.....(280)   | 酸牛奶.....(283)    |
| 打鲜奶油.....(280)  |                  |

|                    |
|--------------------|
| 附：宴会菜单举例.....(284) |
| 日常菜单举例.....(286)   |
| 冷餐会菜单举例.....(289)  |

## 家用西餐

### 一、城镇居民西餐食谱

#### (一) 冷菜类

- |                   |                   |
|-------------------|-------------------|
| 波兰番茄沙拉子·····(291) | 醋酸土豆沙拉子·····(294) |
| 拌蔬菜·····(292)     | 耶路撒冷沙拉子·····(294) |
| 希腊沙拉子·····(292)   | 法式蔬菜沙拉子·····(295) |
| 洋白菜沙拉子·····(293)  |                   |

#### (二) 汤类

- |                    |                  |
|--------------------|------------------|
| 豌豆面蛋汤·····(296)    | 素菜泥米饭汤·····(300) |
| 土豆汤·····(296)      | 柿汁云豆汤·····(301)  |
| 家常素菜汤(甲)·····(297) | 葱头汤·····(302)    |
| 家常素菜汤(乙)·····(298) | 栗子汤·····(302)    |
| 西红柿汤·····(298)     | 奶油龙须菜汤·····(303) |
| 干扁豆素菜汤·····(299)   | 柿汁汤面包丁·····(304) |
| 柿汁扁豆汤·····(300)    |                  |

#### (三) 热菜类

- |                 |                 |
|-----------------|-----------------|
| 软煎大虾·····(304)  | 波兰肉饼·····(307)  |
| 咖喱鸡·····(305)   | 炸猪排·····(307)   |
| 红烩鸭·····(306)   | 软煎鱼·····(308)   |
| 软炸猪肉条·····(306) | 古拉什牛肉·····(308) |

#### (四) 素菜类

- |                   |                  |
|-------------------|------------------|
| 清煎土豆饼·····(309)   | 茄泥·····(313)     |
| 黄油菜花·····(310)    | 菠菜泥老鸡蛋·····(314) |
| 巴基斯坦式土豆·····(310) | 炸土豆球·····(314)   |
| 炸西红柿·····(311)    | 奶豆腐饼·····(315)   |
| 印尼炒素菜·····(311)   | 煮奶豆腐块·····(315)  |
| 美式焖白豆·····(312)   | 奶豆腐饺子·····(316)  |
| 甜酸白菜·····(312)    | 炸奶豆腐块·····(317)  |
| 白菜卷·····(313)     | 炸土豆馅包子·····(317) |

|         |       |
|---------|-------|
| 软炸菜花    | (318) |
| 白菜泥子    | (318) |
| 奶汁烤包馅茄子 | (319) |
| 蘑菇焖土豆   | (320) |
| 拉古素菜    | (320) |
| 圆白菜什尼斯  | (321) |
| 鲜西红柿焖土豆 | (322) |
| 栗子芹菜    | (322) |
| 栗子白菜    | (322) |
| 焖芹菜     | (323) |

|           |       |
|-----------|-------|
| 菠菜古力盖司    | (323) |
| 法式豌豆      | (324) |
| 德式煮新土豆    | (324) |
| 德式奶豆腐     | (325) |
| 奶油菠菜      | (325) |
| 捷克炸面包     | (326) |
| 阿拉伯茄子柿汁少司 | (326) |
| 白菜馅饺子     | (326) |
| 炸鸡蛋小包子    | (327) |
| 苹果小包子     | (327) |

### (五) 排类

|         |       |
|---------|-------|
| 通心粉奶豆腐排 | (328) |
| 粉条鸡蛋发面排 | (329) |
| 鸡蛋通心粉排  | (329) |
| 烤素菜泥子排  | (330) |

|       |       |
|-------|-------|
| 菠菜排   | (331) |
| 小葱排   | (331) |
| 菠菜鸡蛋排 | (332) |

### (六) 蛋类

|         |       |
|---------|-------|
| 计司炒鸡蛋   | (332) |
| 龙须菜炒鸡蛋  | (333) |
| 美式烤馅鸡蛋  | (333) |
| 美式快餐蛋   | (334) |
| 意大利式烤鸡蛋 | (334) |
| 烤馅鸡蛋    | (334) |

|           |       |
|-----------|-------|
| 咖喱鸡蛋      | (335) |
| 美式西葫芦烤鸡蛋  | (336) |
| 美式炒鸡蛋     | (336) |
| 美式蛋包计司    | (337) |
| 美式苹果计司炒鸡蛋 | (337) |
| 西班牙炒蛋     | (338) |

|              |       |
|--------------|-------|
| 附：城镇居民家用菜单举例 | (339) |
| 城镇居民宴请菜单举例   | (340) |

## 二、农村居民食谱

### (一) 冷菜类

|        |       |
|--------|-------|
| 高笋心沙拉子 | (343) |
| 生蘑菇沙拉子 | (343) |
| 摩纳哥沙拉子 | (344) |
| 韭葱沙拉子  | (344) |

|        |       |
|--------|-------|
| 奶油拌黄瓜  | (345) |
| 醋油扁豆   | (345) |
| 鲜水果沙拉子 | (346) |
| 菜园沙拉子  | (347) |

家庭式肝泥子……………(348)

## (二) 汤类

清汤计司条……………(348)

清汤三丝……………(349)

白萝卜蔬菜汤……………(350)

蔓菁泥子汤……………(350)

麦渣蔬菜汤……………(351)

玉米渣蔬菜汤……………(352)

小虾米蔬菜汤……………(352)

虾仁蔬菜汤……………(353)

羊肚蔬菜汤……………(354)

香菜面蛋汤……………(354)

洋姜泥子汤……………(355)

鲜玉米浓汤……………(356)

番茄大米汤……………(356)

波兰红菜汤……………(357)

法式鱼汤……………(357)

奶油菜花汤……………(358)

德式杏冷汤……………(359)

## (三) 早点

煮鸡蛋……………(359)

清煎鸡蛋……………(360)

菠菜煎蛋……………(361)

荷龙鸡蛋……………(361)

清炒鸡蛋……………(362)

洋葱炒鸡蛋……………(362)

西红柿炒鸡蛋……………(362)

豌豆炒鸡蛋……………(363)

糖酱炒鸡蛋……………(363)

苹果阿拉及……………(363)

发面阿拉及……………(364)

大米阿拉及……………(364)

菜花阿拉及……………(365)

## (四) 热菜

乡村炸鸡排……………(365)

家庭炸鱼……………(366)

面糊炸鱼条……………(367)

煎大虾饼……………(368)

炸猪肉片……………(368)

朝鲜烧牛肉……………(369)

咖喱猪肉……………(369)

红烩猪肉……………(370)

炸羊肉片……………(370)

清煎猪肉饼……………(371)

家庭焖猪蹄……………(372)

巴式羊蹄……………(372)

## (五) 素菜类

甜酸红白菜……………(373)

烤苹果白菜……………(373)

煮胡萝卜……………(374)

胡萝卜圈……………(374)

野餐玉米豆……………(375)

奶汁烩玉米豆……………(375)

玉米饼……………(376)

印地安式玉米……………(376)