

中华名菜荟萃

粤菜

吴景耀 编著



吉林摄影出版社

中华名菜荟萃

粤菜

主编 吴景耀

吉林摄影出版社

中华名菜荟萃
粤菜

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
版 次:2000年5月第1版
印 次:2000年5月第1次印刷
印 数:1—5080册
书 号:ISBN 7-80606-278-5/Z·47

定价:14.00元(全套210.00元)



大良煎虾饼

梅子甑鹅



蹄筋海蜇煲



鲍鱼川鸡片



素齐炖盅



果香酥三腿





干拌萝卜片



梅汁猪肉



龙凤配



嫩韭炒鸡丝



油炸田鸡腿

炸烹仔鸡



芥蓝豆皮



蒜泥白肉



四神汤





鱼香牛肉条



生扣鸳鸯鸡

梅酱花虾



白胡椒三味汤



瓜干肉片



蒜汁面





香橙宝鸭

罗宋汤



炖牛舌

内 容 简 介

广东菜,简称粤菜,是我国著名的菜系之一。它以广州菜为主体,通常还包含有潮州菜、东江菜这两个地方风味流派。广州菜作为粤菜的主体,最能体现粤菜的总体风味特色。粤菜一贯力求清中托鲜,淡中求浓,特别注意保存原料原有的鲜味和风味。粤菜使用的调味酱料遍及酸、甜、苦、辣、咸、鲜,做出来的菜肴具香、酥、软、肥、浓,即所谓有“五滋六味”之美。这样其口感与味型随调味料和天气的变化而变,并可适应各方人士的口味,因此粤菜的知名度较为宽广,并愈来愈受国人的喜爱。

我们编写的这本《粤菜》菜谱既保持粤菜传统品种,又有粤菜创新菜式。主要包括蔬菜类、畜肉类、禽蛋类、鱼类、虾蟹类、山珍海味类、野味类、甜品、点心类、汤羹类、家庭特色菜等十大类共 585 种菜式烹饪制作方法,以供饮食业员工和广大烹饪爱好者、家庭主妇烹饪粤菜之用。

目 录

一、蔬 菜 类

蒜茸蒸丝瓜(1)
 蚝油扒白菜(1)
 蒜茸炒塘蒿(2)
 香菇扒生菜(3)
 南乳炒藕片(3)
 百花香莲酿鲜菇(4)
 梅辣茄子(5)
 红烧紫茄(5)
 乳香藕片(6)
 锅烧坑脯(6)
 蚬肉扒菠菜(6)
 芝麻三蔬(7)
 番茄烩青蒜(7)
 雪菜炒薯丝(8)
 麻辣拌茄子(8)
 “红炉伴雪衣”(9)
 炒红云雪影(9)
 春光雪影(9)

绣球香菜(10)
 离锦冬瓜盅(11)
 炆金钱冬瓜(11)
 羔烧芋泥(12)
 炆豆腐盒(12)
 清如意笋(13)
 清炖冬菇(13)
 植物扒四宝(14)
 扒素子双菇(14)
 大良炒鲜奶(15)
 四喜豆腐(15)
 虾酱火腩豆腐煲(16)
 香煎琵琶豆腐(16)
 炒黄埔蛋(17)
 窝烧豆腐饼(17)
 东江酿豆腐(18)
 菜脯蛋(18)
 焗四宝菜(18)

- | | |
|-------------|-------------|
| 乾隆生菜包(19) | 扒白菜(33) |
| 腐乳椒丝西洋菜(20) | 扒二白(34) |
| 生菜北菇(20) | 烧冬笋(34) |
| 蚝油草菇(20) | 炸玉枝(35) |
| 客家茄子(21) | 虾子冬菇(35) |
| 百花蒸酿豆腐(21) | 红梅萝卜团(36) |
| 罗汉齐豆腐(22) | 丁香萝卜(36) |
| 芝麻茄条(22) | 糖醋萝卜(37) |
| 鱼香茄子(23) | 焦熘萝卜(37) |
| 爆茄片(23) | 丝萝望月(38) |
| 拌茄泥(24) | 金丝苹果(39) |
| 清蒸茄子(24) | 细泥苹果(39) |
| 红油茄块(24) | 白菜烧豆腐干(40) |
| 炸茄盒(25) | 炒干丝(40) |
| 海米烧茄子(26) | 油菜炖腐饺(41) |
| 锅烧豌豆(26) | 豆腐烧油菜(41) |
| 麻辣茄子(27) | 煮干丝(42) |
| 素烧茄子(27) | 酿香蕉(43) |
| 烧火腿菜花(28) | 玉手猴头蘑(43) |
| 烧火腿冬瓜(28) | 口蘑烧扁豆(44) |
| 烧二冬(29) | 麻酱拌扁豆(44) |
| 烧栗子白菜(29) | 豆腐烧扁豆(45) |
| 醋熘白菜(30) | 二冬烧扁豆(45) |
| 烧冬菇(30) | 鸳鸯白菜(46) |
| 芭蕉鱼翅(30) | 玉带虾仁(46) |
| 川双丝(31) | 虾子烧腐竹(47) |
| 砂锅白菜(32) | 炸腐竹(47) |
| 佛手白菜(32) | 苦瓜豉汁炒肉丝(48) |
| 清蒸白菜(33) | 红菇菜胆百花鲜(48) |

脆皮茄夹(49)
 鲜荷包三菇两耳(49)
 百花酿椒子(50)
 芦笋奶白百花团(50)
 兰花虾胶伴鸽蛋(51)
 丝瓜炒鸡丝(51)
 大藕炒双笋(52)
 奶油蘑菇扣兰花(52)

梨苹果卷生菜包(53)
 莴笋炒牛柳(53)
 蜜焖山药墩(54)
 蜜汁山药饼(54)
 清蒸山药段(55)
 拔丝山药(55)
 挂浆山药丸子(56)

二、畜 肉 类

翠豆芹菜炒腊味(57)
 茄汁烹猪肝(57)
 发财猪手(58)
 煎酿鸳鸯肠(58)
 杏元猪肺煲(59)
 汤泡猪肚头(59)
 淮杞煲猪尾(60)
 荔蒲芋扣肉(60)
 清炸香露猪肋排(61)
 海带煨酥肉(61)
 圆蹄生菜荷叶夹(62)
 皱纱圆蹄粉荷开(62)
 南乳猪手菜粒(63)
 惠州干菜扒圆蹄(64)
 蜜制叉烧(64)
 白云猪手(65)
 糖醋咕嚕肉(65)
 梅菜扣肉煲(66)

豉椒蒸排骨(66)
 子萝煎肉排(67)
 兰花金钩猪蹄筋(67)
 腿酿肚(68)
 鲜荷豆皮春花卷(68)
 天麻蒸猪脑(69)
 豉汁炒腰花(69)
 咸酸菜炒香猪肠(70)
 烤乳猪(70)
 鸡脚炖牛腩(72)
 蚝油牛肉(72)
 油泡小牛腿(73)
 淮杞炖羊头(73)
 茄汁挂炉牛肉(74)
 煎金钱牛柳(75)
 锦绣牛肉丝(75)
 鲜酱扒羊腿(76)
 酥炸羊腩(76)

虾子蹄筋(77)

西湖牛肉(78)

酸菜炒牛条(78)

蚝油芥兰牛肉(79)

咖喱牛肉(79)

海南牛肉卷(80)

橙苍焗肉排(80)

豉椒炒牛肉(81)

杏汁白肺(81)

沙茶牛肉(82)

鲜茄牛肉(82)

蚬蚶牛肉煲(83)

香荔牛肉煲(83)

羔烧羊(84)

凉冻羊(84)

冬瓜羊肉伴鱼球(85)

芪党炖羊肉(86)

蒜子焗羊腿(86)

冬笋炆羊肉(87)

炆羊腩(87)

猪大肠酿糯米(88)

生炆羊肉(88)

脆皮炸肠头(89)

薄脆炒羊片(89)

五彩羊丝(89)

羊片扒鲜笋(90)

红烧牛尾(90)

番茄牛尾(91)

肉丝炒榨菜丝(92)

肉丝炒玉兰片丝(92)

炮三样(93)

炮腰片(93)

滑溜羊肝(94)

滑溜羊肝丝(94)

熘羊肺片(95)

铁板黑椒牛柳(95)

清蒸小笼牛(96)

胜瓜洋葱炒牛肉(96)

洋葱煎牛排(97)

菜蒸牛肉饼(98)

大萝卜牛腩煲(98)

百花酿牛尾(99)

生财羊肋排(99)

淮杞北果炖羊肉(100)

三、禽 蛋 类

清远白切鸡(101)

陶陶姜葱鸡(101)

姜芽蜜饯鸡(102)

碧绿牡丹鸡(102)

奶汁贵妃鸡(103)

富贵石榴鸡(104)

花雕香液鸡(104)

菊香鸡翼球(105)

- | | |
|------------|--------------|
| 玫瑰豉皇鸡(105) | 挂炉鹅(鸭)(120) |
| 广州文昌鸡(106) | 柱侯甑鹅(121) |
| 金华玉树鸡(106) | 鲜笋焗肥鹅(121) |
| 传统盐焗鸡(107) | 荔浦梅子鹅(122) |
| 滋补盐炖鸡(108) | 柱侯片皮鹅(122) |
| 东江盐焗鸡(108) | 菠萝拼烧鹅(123) |
| 茅台鸡(109) | 炆鹅脚翼(123) |
| 脆皮鸡(109) | 五彩火鹅丝(123) |
| 茶香鸡(110) | 脆蜚伴鸭掌(124) |
| 花雕肥鸡(111) | 香露蚝油烧鸭肝(125) |
| 栗子炆鸡(111) | 霸王鸭(125) |
| 百花鸡(112) | 片皮鸭(126) |
| 隔水蒸鸡(112) | 酸姜炒鸭片(126) |
| 香菇焗肥鸡(113) | 鲜桃伴鸭条(127) |
| 百福招财鸡(113) | 蜜瓜子萝烧鸭片(127) |
| 双色片皮鸡(114) | 陈皮鸭(127) |
| 鲜莲鸳鸯鸡(114) | 百花窝鸭(128) |
| 冬菇蒸鸡(115) | 芥末凉鸭掌(128) |
| 腊肠蒸鸡(115) | 碧绿香汁鸭(129) |
| 荷香鸡(116) | 牡丹西施鸭(129) |
| 清蒸滑鸡(116) | 胜瓜鲜莲鸭羹(130) |
| 碎炸子鸡(116) | 煎炸百花掌(131) |
| 脆炸鸡腿(117) | 鸭掌炒鸭肫(131) |
| 果汁鸡腿(117) | 一品火鸭卷(132) |
| 菜远鸡片(118) | 菜胆扒大鸭(132) |
| 凤翅伴鱼丸(118) | 罗岗煎软鸭(133) |
| 鸡丝炒豆苗(119) | 竹笙扒鸭掌(133) |
| 韭黄炒鸡丝(119) | 掌上明珠(134) |
| 五柳鸡丝(120) | 蚝油鸭脚煲(134) |