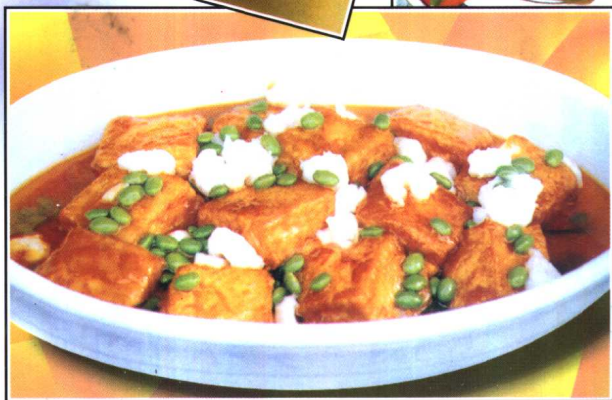
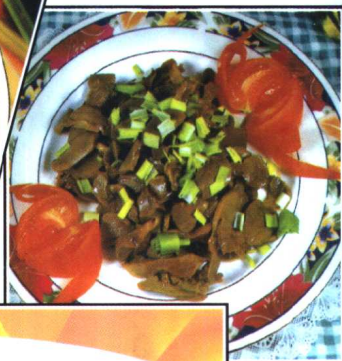


中华名菜荟萃

浙菜

吴景耀 编著



吉林摄影出版社

家庭菜谱丛书

浙 菜

主编 吴景耀

吉林摄影出版社

中华名菜荟萃
浙 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 3 月第 2 次印刷
印 数:3051—5050 册
书 号:ISBN 7-80606-278-5/Z·47

定价:14.00 元(全套 210.00 元)



蒜汁面



红油抄手



蒜味猪脚

清炒豌豆苗



芋仔鸭



脆炸肉丸



爆炒冬菇丝



百合虾仁



罗宋汤



干贝丝瓜

炸菊花拼虾球



栗子鸡汤



蛋黄蒸肉

蛋饺



千层蛋





橙汁菊花肉

烤鸭煮干丝



什锦锅仔

白胡椒三味汤



瓜干肉片



香辣海瓜子





羊肉咖喱



软烧冬瓜条



铁板牛柳

内 容 简 介

浙菜是我国八大菜系之一。浙菜以取料广泛,注重加工、烹调技巧、味清醇正、细腻鲜嫩而闻名中外,是我国民族文化宝库中的瑰宝,有“佳肴美点三千种”之美誉。

浙菜经过几个时期的发展,形成了以杭州、绍兴、宁波、温州等地方流派为代表的浙江菜点。如:杭州菜肴制作精细、清鲜爽脆,口味淡雅细腻,以东坡肉、西湖醋鱼、宋嫂鱼羹、龙井虾仁、西湖莼菜等为代表。绍兴、宁波菜则历史悠久,兼有渔盐平原之利,菜肴以“鲜咸合一”的独特风味为多见,菜品翔实,色泽和口味较浓,乡村风味重,如干菜焖肉、糟溜虾仁、清汤鱼圆、黄鱼羹等。温州菜风味自成一体,以海鲜为主,口味清鲜,淡而不薄,讲究轻油、轻芡、重刀工,如三丝敲鱼、爆墨鱼花、锦绣肉丝等。

这本《浙菜》菜谱汇集了浙菜的 500 余种烹调制作方法,可以作为餐饮业经营者和广大家庭学习、制作浙菜的参考用书。

目 录

一、蔬 菜 类

- | | |
|-----------|-----------|
| 八宝锅蒸(1) | 冬菇托儿(10) |
| 煎虾饼(1) | 鸡油扒菜心(11) |
| 素杨梅圆(2) | 奉化芋艿头(11) |
| 吴山酥油饼(2) | 西湖莼菜汤(12) |
| 五香烤麸(3) | 干炸响铃(12) |
| 龙眼马蹄(4) | 糟烩鞭笋(13) |
| 南煎豆腐(4) | 虾子冬笋(13) |
| 豆沙山球(4) | 兰花春笋(14) |
| 拔丝蜜桔(5) | 油焖春笋(15) |
| 拔丝汤团(6) | 双贝豆腐(15) |
| 炒豆腐松(6) | 单腐(15) |
| 糖熘山药(7) | 芥菜炒冬笋(16) |
| 素烧鹅(7) | 拌双笋(16) |
| 玛瑙薯枣(8) | 雪球银耳(17) |
| 杏仁豆腐(8) | 子虾烧黄瓜(17) |
| 生炸黄雀(9) | 红烧葡萄(18) |
| 东坡腐粉丝汤(9) | 蜜柑银耳(18) |

绿叶口蘑(19)
 青椒鳝丝(19)
 素青椒(20)
 青椒鱼丝(20)
 凤尾笋(20)
 八宝酿梨(21)
 青椒毛豆(21)
 干煸四季豆(22)
 干煸冬笋(22)
 油炸豆腐(23)
 桂花鲜栗羹(23)
 火腿蚕豆(24)
 冬苕白兰(24)
 酸辣萝卜(25)
 原味七点红(25)
 桔络丸子(26)
 夹沙南枣(26)
 百子冬瓜盅(27)

冬菇面筋(28)
 南式豆腐(28)
 蟹黄豆乳(29)
 瓢龙瓜(29)
 八味瓢笋(30)
 象牙雪笋(31)
 紫竹莲池(31)
 南肉春笋(32)
 鸡茸菜心(32)
 冬苕白兰(33)
 细沙山球(33)
 芙蓉白莲(34)
 挂霜荸荠丸(34)
 瓢枇杷(35)
 樱桃冬菇(35)
 炒皮笋(36)
 酱烧冬笋(36)
 梅苏拌藕(37)

二、畜 肉 类

三花烂漫(38)
 四生火锅(38)
 赤龙夺珠(39)
 双鸽伴牡丹(40)
 宁馨(40)
 荷(41)
 东坡肉(42)

家乡南肉(42)
 八宝香肚(43)
 火腿扣肚结(43)
 生煎肉饼(44)
 绍式小扣(44)
 排南(45)
 金钱猪排(45)

- 白字焖肉(46)
葱柄肉圆(47)
梅子肉(47)
芙蓉里脊(48)
玉簪里脊(49)
蜜汁火腿(50)
荷叶粉蒸羊肉(50)
香酥牛肉(51)
糖粘羊尾(51)
芝麻牛排(52)
雪菜肉丝(52)
水晶肉圆(53)
辣味烧牛肉(53)
枇杷肉(54)
回勺肉(55)
水煮肉片(55)
香辣肉丝(56)
五香烧肉(56)
桂花大肠(56)
张一品酱羊肉(57)
烩金银丝(58)
杭三鲜(58)
一品南乳肉(59)
干菜焖肉(60)
火踵蹄膀(60)
冰糖排骨(61)
蹄筋参(61)
开口豆腐(62)
鸡豚豆腐(63)
双喜临门(63)
家常狗肉(64)
砂锅炖狗肉(64)
冬笋炒腊狗肉(65)
宫保鸡丁(65)
湖式剪羊肉(66)
钩吊香肉(67)
酱肉丝(67)
五香肉丝(68)
清炒肉丝(68)
钱江肉丝(68)
元葱煎猪排(69)
炸香脆肉(70)
香炸响铃(70)
糖酥里脊(71)
拔丝金腿(71)
拔丝酥肉饼(72)
锅贴火腿(72)
花生肉丁(73)
熘核桃肉(74)
生仁里脊丁(74)
扁大枯酥(75)
烧樱桃肉(76)
八宝冬瓜盅(76)
青椒里脊(77)
蛭干烧萝卜(77)
芝麻丸子(78)
珍珠肉丸(78)

三、禽 蛋 类

- | | |
|------------|------------|
| 斗趣(80) | 银鱼炒鸡蛋(95) |
| 蛎黄跑蛋(80) | 秋叶鹌鹑蛋(95) |
| 蛋奶鸡片(81) | 葱油蛋白球(96) |
| 高丽香蕉(81) | 红焖麻雀(96) |
| 清炸麻雀(82) | 脆皮五香雉鸡(97) |
| 烹鹌鹑(82) | 玛瑙野鸭片(98) |
| 红煨乳鸽(83) | 锅贴山鸡(98) |
| 金牛鸭子(84) | 烹鹌鹑(99) |
| 花椒鹅块(84) | 煎瓢斑鸠(99) |
| 网油包鹅肝(85) | 红煨乳鸽(100) |
| 鸡汁燕窝(86) | 宁波烧鹅(101) |
| 清汤越鸡(86) | 醋熘鹅块(101) |
| 玛瑙鸡片(87) | 莲香脱骨鸡(102) |
| 莲花鸡笠(87) | 酱油嫩鸡(102) |
| 栗子炒子鸡(88) | 油泼仔鸡(103) |
| 双色芙蓉蛋(89) | 酱爆鸡丁(103) |
| 平湖糟蛋(90) | 八宝糯米鸡(104) |
| 百鸟朝凤(90) | 一鸡三吃(104) |
| 鲜蘑鸭舌掌(91) | 武林熏鸭(105) |
| 荷叶新风鸡(91) | 果仁锅烧鸭(106) |
| 油淋鸡(92) | 焗柠檬野鸡(107) |
| 火踵神仙鸭(92) | 珊瑚烧野鸡(107) |
| 酥炸鸭子(93) | 五夫醉鸡(108) |
| 花椒盐水野鸭(94) | 白鲞扣鸡(108) |
| 卤鸭(94) | 酒蒸鸡(109) |

鸡火二丁(109)

浓香鸡块(110)

酱鸡(110)

知味鸡(111)

苹果鸡脯(112)

雪梨鸡腿(112)

蒜泥凤爪(113)

奶油莲香鸡(113)

红乳卤蒸笋鸡(114)

火腿三夹鸡(115)

蒸人参乌骨鸡(115)

杭州酱鸭(116)

芋艿全鸭(117)

双鹊报喜(117)

四、鱼 类

菊花鱼(119)

酥鲳鱼(119)

新风鳗鲡(120)

鱼头浓汤(120)

火踵鱼翅(121)

黄鱼鳔翅(122)

宋嫂鱼羹(122)

锦绣鱼丝(123)

蟹酿橙(124)

佛手鱼片(124)

酒焖全鱼(125)

花生鱼丁(125)

烤比目鱼(126)

椒丝墨鱼(126)

三丝肚裆(127)

双色鱼圆(127)

椒盐鲳鱼(128)

鱼什锦(129)

藏心鱼圆(129)

苔菜拖黄鱼(130)

雪菜大汤黄鱼(130)

麒麟桂鱼(131)

蒜子鱼皮(132)

贝丝芙蓉蛋(133)

汆蛤蜊鲫鱼(133)

鸡粥鲍鱼(134)

墨鱼烧腿肉(134)

发菜肥鱼肚(135)

火烤鳊鱼(135)

带扎鱼筒(136)

红烧海鳗(137)

锅烧鳗(137)

生爆鳝片(138)

糟青鱼干(138)

蟹粉鱼翅(139)

西湖醋鱼(140)