



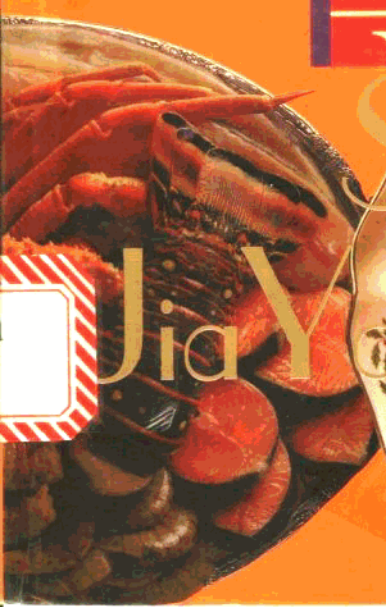
四

蔡育发编著

家宴菜谱

季

上海文化出版社



Si Ji
Jia Yan Cai Pu



0985330



Si Ji

Jia Yan Cai Pu



图书在版编目(CIP)数据

四季家宴菜谱/蔡育发编著. - 上海:上海文化出版社, 1991. 2
(2000. 3 重印)

ISBN 7-80511-441-2

I. 四… II. 蔡… III. 家庭-宴会-菜谱-中国 IV. TS972.12

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2000)第 10068 号

责任编辑:王龙娣

封面设计:周艳梅

插图:何智明

摄影:高贵林

四季家宴菜谱

蔡育发 编著

上海文化出版社出版、发行

上海绍兴路74号

电子邮件:csbcm@public1.sta.net.cn

网址:www.sbcm.com

新华书店经销

上海新华印刷厂印刷

开本 787×1092 1/20 印张 25 插页 7 字数 499,000

1991年2月第1版 2000年3月第10次印刷

印数: 41,001—44,000 册

ISBN 7-80511-441-2/TS·62

定价: 29.00 元



仙鹤望金桥 特级厨师 蔡育发烹制



绿茵玉兔 二级厨师 刘建伟烹制

小鸟明虾

二级厨师 马秉忠烹制



软炸鱼卷

集体烹制





鸳鸯戏水



小煎鸡米配兰花鹌鹑蛋

集体烹制



枇杷肉

二级厨师 周志云烹制



白玉翡翠杯

特级厨师 蔡育发烹制

翠环虾仁

二级厨师 马秉忠烹制





牡丹茄汁虾球

二级厨师 姚国庆烹制



菊花青鱼

特级厨师 蔡育发烹制



炒虾肫 集体烹制



全家福 集体烹制



左上首：蚝油鲜贝豆腐

右下部：葱油干贝白玉

二级厨师 姚国庆烹制



玫瑰球拼芝麻鱼条

集体烹制



雪花蟹斗

二级厨师 刘建伟烹制



凤眼鸭蛋土司

二级厨师 李德敏烹制



糖醋里脊条

集体烹制



绿叶珍珠鱼

二级厨师 李连华烹制

水晶鸭掌

二级厨师
蔡育福烹制



和合双菇

二级厨师 蔡育福烹制



扣三丝 集体烹制

目 录

前言	1
概述	1
一、家宴与饭店宴席的区别	1
二、家宴菜肴的烹制方法与饭店酒楼的区别及弥补差异的措施	2
三、家宴菜单的设计及其诀窍	3
四、烹制家宴菜肴必须置备的基本用具和餐具	5
五、关于《四季家宴菜谱》中的几个用量问题	5
四季家宴菜谱	

春 季 菜 谱

3~4 人

第 1 套：龙井白玉(7)椒麻鸡丝(8)翡翠蹄筋(8)核桃鱼卷(9)春笋炖鹤鹑(10)

第 2 套：金钱煎虾饼(10)珍珠玉指(11)白汁鳝菜(12)麻辣豆瓣(12)莼菜氽塘鲤(13)

第 3 套：西施虾仁(14)小煎鸡米(14)春笋鱼片(15)五味嫩鸡(16)鱼丝蛋茸羹(16)

第 4 套：锦绣虾丝(17)象眼土司(18)碧绿鱼丁(18)合川肉片(19)竹笋腌鲜(20)

第 5 套：五彩白玉(20)咕咾肉(21)干烧刀鱼(22)笋丝豆苗(22)家常氽汤(23)

第 6 套：芙蓉虾仁(23)韭芽肉丝(24)脆溜蛋酪(25)油焖春笋(25)酸辣汤(26)

6~7 人

第 1 套：拌马兰(27)油爆虾(27)棒棒鸡(28)苔条花生(29)碧螺白玉(29)春笋鸡片(30)翡翠鱼米(31)酱爆鱿鱼卷(31)串炸里脊(32)杨梅鱼球(33)醋椒桂鱼(34)三丝春卷(34)花生奶露(35)

第2套: 鸡丁色拉(36)黄焖春笋(36)怪味鸡片(37)金钩豆苗(38)锦绣白玉(38)凤眼鸭蛋黄(39)鸡茸海参(40)干煸鱿鱼丝(41)三鲜蹄筋(41)鸡火蟹汤(42)糯米炸春花(43)火腿珍珠银耳羹(43)

第3套: 鲜奶虾仁(44)茄汁鱼片(45)金钱牛肉(46)麻辣鸡丁(47)肉丝海参(48)淮溪豆苗(49)香妃嫩鸡(49)菊花鱼球(50)凤爪冬菇汤(51)

第4套: 绿丝虾球(51)翡翠鸡片(52)蚝油牛肉(53)奶油珍珠(54)油泡肾球(54)葱油鲳鱼(55)金华玉树鸡(55)碧绿草菇(56)山海大烩(57)

第5套: 锦绣鱼片(57)珍珠肉圆(58)干烧鱼块(59)鲜肉土司(59)文思豆腐(60)糖醋里脊(61)麻辣干丝(61)榨菜蛋花汤(62)

第6套: 天下第一菜(63)三丁炒鸡(63)口酥蘑菇(64)鱼香肉丝(65)奶油咖喱鸡(65)韭芽四件(66)合川肉片(66)开洋三丝汤(67)

9~10人

第1套: 葱油香露鸡(68)太湖酱鸭(69)佛手海蜇皮(69)金钩马兰(70)芝麻鱼排(70)酸辣莲花白(71)龙眼白玉(71)棒球鲜贝(72)核桃鸡卷(73)油爆菊花肫(74)果汁焗鹌鹑(74)酸辣鱿鱼(75)火夹桂鱼(75)拔丝苹果(76)乌龙吐珠(77)祝君加餐(77)奶汤鲫鱼(78)

第2套: 芝麻凤尾虾(79)芥末鸭掌(80)陈皮牛肉(80)香椿如意卷(81)五香酥鱼(82)太白醉鸡(82)红梅白玉(83)酥炸乳鸽(83)鸡茸干贝(84)松仁鱼卷(85)雀巢鹌鹑蛋(85)宫保鱿鱼卷(86)姑嫂相会(87)鸡丝海参(88)柴把鸭汤(88)

第3套: 如意海带(89)三色蛋糕(90)五香熏鱼(90)玻璃肉球(91)翡翠白玉(91)酱爆鸡丁(92)麻辣鱼片(92)肉丝海参(93)开洋炒蛋(94)卷筒糯米肉(94)鱼香腰花(95)奶油咖喱鸡(96)西湖醋鱼(96)碧绿香菇(97)芙蓉蛤蜊汤(97)

第4套: 茄汁虾仁(98)鱼香鸡条(98)松仁鱼丁(99)干烧鲫鱼(100)苔条肉片(101)锅巴海参(102)奶油珍珠(102)黄焖鸡块(103)牡丹虾球(103)双菇菜苞(104)干烧刀豆(105)珍珠豆腐汤(105)

第5套: 鸳鸯虾仁(106)宫保鸡丁(106)葱椒鱼片(107)鲜肉土司(108)芙蓉滑蛋(108)枫泾猪排(109)香肠涨蛋(110)韭芽牛肉丝(110)生烧鸡骨酱(111)家常蛋汤(111)

第6套: 芙蓉红肠(112)茄汁鱼丁锅巴(112)炒木樨肉(113)红糟鸡块(113)荷包鲫鱼(114)他似蜜(114)干烧春笋(115)鱼香菜羹(115)麻婆豆腐(116)奶汤酥肉(116)