

# 中国菜谱

(福建)

《中国菜谱》编写组

中国财政经济出版社

# 中国菜谱

(福建)

《中国菜谱》编写组

\*

中国财政经济出版社出版

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

北京印刷二厂印刷

\*

787×1092毫米 32开本 9.75印张 6插页 195,000字

1982年1月第1版 1982年1月北京第1次印刷

印数：1—20,000

统一书号：15166·096 定价：1.20元

## 编写说明

我国的烹饪技术，历史悠久，经验丰富，具有绚丽多彩的民族特色，是我国劳动人民创造的宝贵文化遗产中的一部分。遵照毛泽东同志关于“我们必须继承一切优秀的文学艺术遗产，批判地吸收其中一切有益的东西”的教导精神，我们邀请各地有实际操作经验的厨师和专业人员，集体编写了这套《中国菜谱》，按地区分册陆续出版，主要供饮食行业职工、烹饪技术学校师生以及其他有关方面的同志参考。

这套菜谱整理的菜肴烹饪方法，都是各地搜集推荐的。其中既有深受广大群众喜爱的传统菜，也有建国以来涌现的创新菜。对于用料、制法和特点基本相同的菜品，一般不重复编入。

本辑是由福建省饮食行业部分厨师和专业干部共同整理编写的。

由于我们的水平有限，希望读者对书中的缺点、错误给予批评指正。

《中国菜谱》编写组



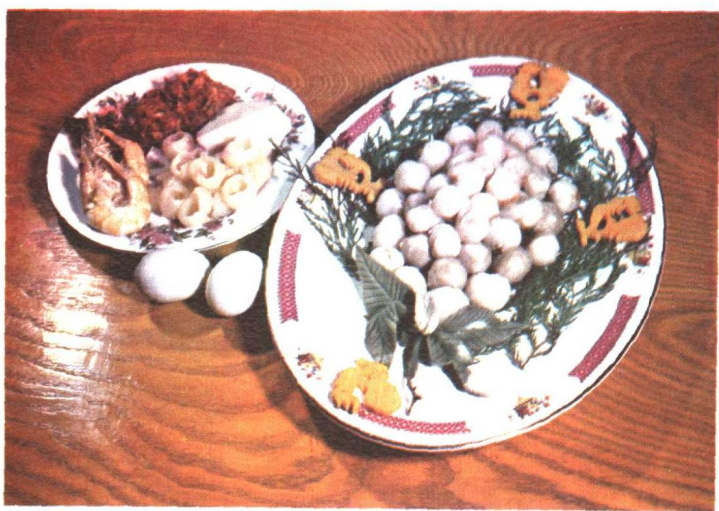
佛跳墙（见259页）



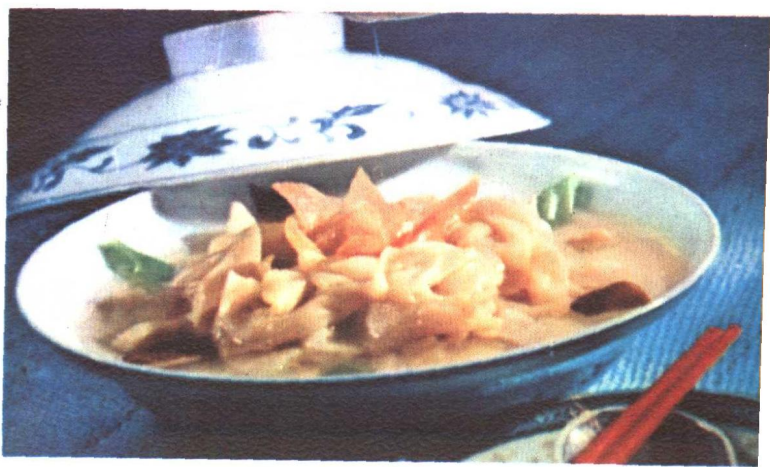
淡糟炒响螺片（见131页）

发菜川月蝉（见293页）





东壁龙珠 (见279页)



鸡汤川海蚌 (见123页)



油焗红蜆 (见146页)



鸡茸金丝笋 (见178页)



莲蓬过鱼 (见83页)





绿岛百花脯（见12页）

江东鲈鱼炖姜丝（见117页）

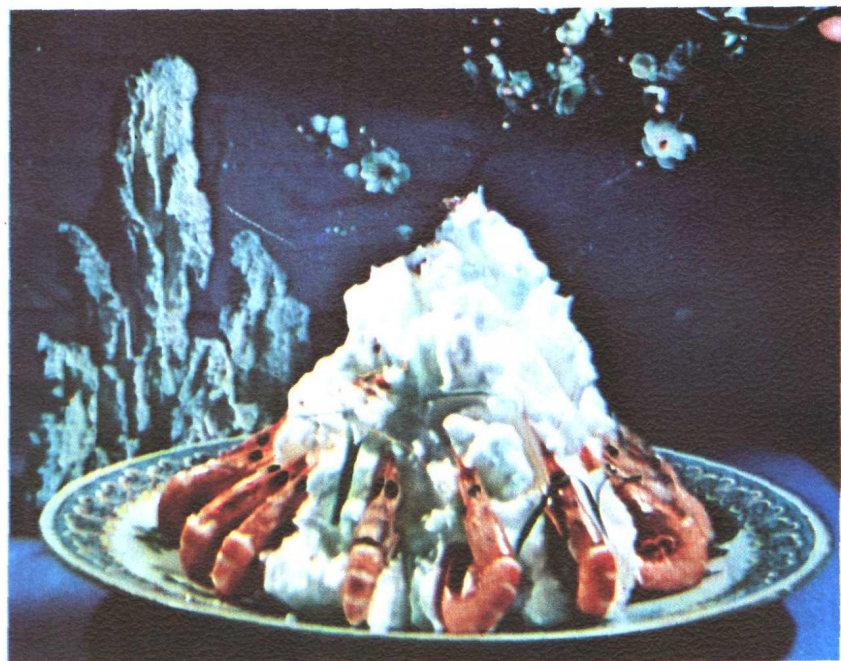




燕子归巢 (见93页)

酥油鱿鱼丝 (见82页)





雪山潭虾（见89页）

菊花鲈鱼（见118页）



春花鱼卷（见78页）





金鱼大虾 (见95页)

什锦蜂离豆腐 (见266页)





清蒸加力鱼（见87页）

干炸凤尾虾（见105页）



芥辣鸡丝（见181页）



# 目 录

概述.....	(1)
---------	-----

## 肉 菜 类

一、荔枝肉.....	(4)
二、油爆金钱肉.....	(5)
三、酸甜竹节肉.....	(6)
四、葱炮肉丝.....	(8)
五、荷叶粉肉卷.....	(10)
六、中式煎肉泡.....	(11)
七、绿岛百花脯.....	(12)
八、捆蹄.....	(14)
九、花菇烧蹄筋.....	(16)
一〇、红焖蹄筋.....	(17)
一一、椒盐排骨.....	(18)
一二、串葱排骨.....	(20)
一三、红煨猪排.....	(21)
一四、海南猪肝.....	(22)
一五、淡菜裙煨酥腰.....	(23)
一六、芽心爆腰片.....	(24)
一七、香露素腰.....	(25)



一八、油爆肚尖·····	(26)
一九、莲合肚·····	(27)
二〇、通心粉煨玻璃肺·····	(28)
二一、五彩猪脑·····	(29)
二二、炒沙茶牛肉·····	(31)
二三、芽姜炒牛肉片·····	(32)
二四、脆皮牛肉·····	(33)
二五、当归牛腩·····	(35)
二六、炆糟羊肉·····	(36)

### 水 产 菜 类

二七、扒烧八宝开乌参·····	(38)
二八、葱烧刺参·····	(39)
二九、竹荪川刺参·····	(41)
三〇、三鲜焖海参·····	(41)
三一、鸳鸯海参·····	(43)
三二、鸡汤鱼翅·····	(44)
三三、红烧荷包鱼翅·····	(46)
三四、芙蓉煎鱼翅·····	(47)
三五、凤凰鱼翅·····	(49)
三六、绣球鱼翅·····	(51)
三七、红烧金钱鲍·····	(52)
三八、通心粉煨鲍鱼·····	(53)
三九、青菜鲍鱼·····	(54)