

家庭四季美食丛书



四季宴客菜

JiaTing SiJi MeiShi CongShu

紫毫〇编



四季宴客菜

JiaTing SiJi MeiShi CongShu

家庭四季美食丛书

紫毫〇编

85.931
-24



(陕)新登字012号

责任编辑：薛 放

封面设计：老 乡

责任监制：刘青海

《家庭四季美食》(十二册)

紫毫 编

陕西旅游出版社出版发行

(西安长安路32号 邮编:710061)

新华书店经销

北京市密云县印刷厂印刷

850×1168毫米 大32开 6.5印张

2001年1月第1版 2001年1月第1次印刷

印数：1—10 000册

ISBN 7-5418-1601-9/G·409

定价：9.50元

苹
果
鸡





椒
麻
白
肉

蒜茸豆苗
蒸大虾





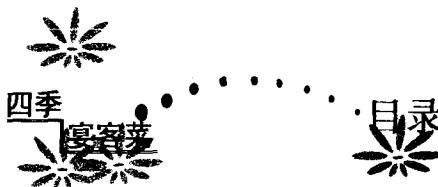
目 录



目 录

(一) 春季家宴菜谱	
1. 家宴自选菜肴 (3)
(一) 冷菜 (3)
1. 果汁肉干 (3)
2. 拌干丝 (3)
3. 皮蛋糕 (4)
4. 琥珀核桃 (4)
5. 浸鸡 (5)
6. 虾肉蛋卷 (5)
7. 梳子黄瓜 (6)
8. 回酥长鱼 (6)
9. 松子鱼米 (8)
10. 卤鸡腿 (8)
(二) 热菜 (9)
1. 炒凤尾虾 (9)
2. 金钱里脊 (9)
3. 炝虎尾 (10)
4. 蝴蝶海参 (11)
5. 龙须桂鱼 (11)
6. 干贝鸭子 (12)
7. 扒四素 (13)
8. 瓜姜鱼丝 (14)
9. 水晶虾饼 (14)
10. 海带酥鸡 (15)
11. 冬笋片炒菜心 (16)
(三) 汤 (16)
1. 蟹粉狮子头 (16)
2. 火腿白菜炖汤 (17)
(四) 点心 (17)
1. 萝卜丝酥饼 (17)
2. 核桃露丸子 (18)
3. 扬州炒饭 (19)
1. 六菜一汤 (20)

中华
家庭四季美食丛书



四季

宴客菜

目录

椒麻鸡	(20)	拌松花	(32)
拌腰片	(20)	酥炸香肉	(33)
麻酱拌扁豆	(21)	炒兔肉丝	(34)
咖喱牛肉块	(21)	烹嫩鸡块	(34)
炸肉卷	(22)	炸白菜盒	(35)
锅煽白菜	(23)	虾饺	(36)
江米烧麦	(24)	汤锅羊肉	(37)
清汤银耳	(25)	4. 八菜一汤	(38)
2. 六菜一汤	(25)	蛋黄鱼片	(38)
酱汁鱼条	(25)	糖醋排骨	(38)
豆豉炒腊肉	(26)	豌豆炒腊肉	(39)
辣味金针菇	(26)	糖醋豌豆	(39)
金银鹿肉	(27)	冬笋鹿肉丝	(40)
冬瓜扣肉	(28)	叉烧鸡	(40)
蒸菜花球	(29)	滑炒虾仁	(41)
熘鸽蛋饺	(29)	醋溜白菜	(42)
鸭子什锦汤	(30)	炸蛋饺	(43)
3. 八菜一汤	(31)	醋椒鸭架汤	(44)
五香酱牛肉	(31)	5. 十菜一汤	(44)
油焖青虾	(31)	五香鱼	(44)
海米拌芹菜	(32)	拌肚丝	(45)



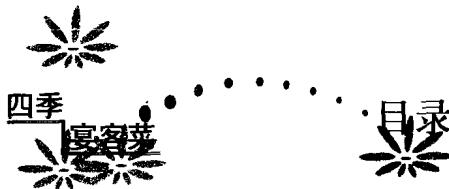
中华

家庭四季美食丛书

四季
宴客菜

目录

盐水豚肝	(46)	8. 拌黄瓜	(59)
水晶西红柿	(46)	9. 芹菜鱿鱼丝	(59)
朝鲜辣白菜	(47)	10. 拌橄榄菜	(60)
清蒸鲤鱼	(47)	(二)热菜	(60)
清炸子鸡	(48)	1. 白灼基围虾	(60)
生炒牛肉丝	(49)	2. 咕咾鸡	(61)
软炸羊肉	(49)	3. 蚝油牛肉	(62)
韭菜炒掐菜	(50)	4. 蛇羹	(62)
三鲜蒸饺	(50)	5. 葱油鲩鱼	(63)
清汤海参	(51)	6. 纶纱肘子	(64)
		7. 植物扒四宝	(64)
		8. 广式炒虾仁	(65)
1. 家宴自选菜肴	(55)	9. 碧绿牛柳	(65)
(一)冷菜	(55)	10. 脆皮乳鸽	(66)
1. 家庭烧嫩鸭	(55)	11. 青菜心草菇	(67)
2. 蒜茸猪手	(56)	(三)汤	(68)
3. 松子卤冬菇	(56)	1. 虫草鸭子汤	(68)
4. 蚝油凤爪	(57)	2. 砂锅冬茹焖河鳗	(68)
5. 叉烧	(57)	(四)点心	(69)
6. 葱油拌蛰皮丝	(58)	1. 虾扇烧卖	(69)
7. 东江盐焗鸡	(58)	2. 芝麻糊	(70)



3. 什锦饭煲	(70)	3. 十菜一汤	(82)
1. 六菜一汤	(71)	酱牛肉	(82)
叉烧肉	(71)	卤猪舌	(83)
糟蒸鸭膀	(71)	水晶虾仁	(83)
豆腐皮拌菠菜	(72)	凉拦三丝木耳	(84)
香辣牛肉条	(72)	拌洋白菜	(84)
炸核桃鸡	(73)	裹炸全鸭	(85)
炝菠菜	(74)	陈皮辣味牛肉	(86)
开花馒头	(74)	海带炖肉	(87)
酸辣蛋花汤	(75)	滑炒鲜蘑肉片	(87)
2. 八菜一汤	(76)	炒蒿子秆儿	(88)
炝腰花	(76)	蜜三刀	(88)
凉拌麻辣牛肉	(77)	奶汤熬鲤鱼	(89)
酱汁鸭肝	(77)	4. 六菜一汤	(90)
芝麻菠菜	(78)	卤肚	(90)
清蒸鲥鱼	(78)	拌鱿鱼	(91)
炸花椒鹅	(79)	拌萝卜海蜇丝	(91)
汆虾仁	(80)	滑蛋牛肉片	(92)
炸菠菜松	(80)	炸芝麻鸡	(92)
开口笑	(81)	炝菜花	(93)
苜蓿汤	(82)	拔丝小汤圆	(94)



四季

宴客菜

目录



中华

家庭四季美食丛书

余墨斗鱼花	(94)	蛋松	(108)
5. 八菜一汤	(95)	怪味海带	(108)
陈皮牛肉	(95)	咖喱酥	(109)
卤肠	(96)	(三) 秋季家宴菜谱	
蜜汁火腿	(97)	1. 家宴自选菜肴	(113)
紫香芥	(98)	1. (一)冷菜	(113)
炸卷筒鸡	(99)	2. 干煸大椒	(113)
烩虾仁	(99)	3. 棒棒鸡	(114)
银耳鸽蛋	(100)	4. 陈皮油爆虾	(114)
素炒海带丝	(101)	5. 辣白菜	(115)
肉粽子	(101)	6. 三色鱼条	(115)
鮰鱼菜汤	(102)	7. 姜米黄瓜	(116)
6. 十菜一汤	(103)	8. 椒麻肫花	(116)
蒜泥白肉	(103)	9. 拌豆苗	(117)
芥末鸡	(103)	10. 酱牛肉	(117)
拌牛肚领	(104)	(二)热菜	(118)
酱萝卜头	(104)	1. 青椒鸡丁	(118)
生拌辣椒	(105)	2. 鱼香肉丝	(118)
香菇鲫鱼	(106)	3. 合川鱼片	(119)
锅烧红糟鸭块	(107)		
熘荸荠虾仁	(107)		



- | | | | | | |
|----------|-------|-------|---------|-------|-------|
| 4. 鸡汁鱼肚 | | (120) | 素炒蕹菜 | | (131) |
| 5. 干烧鲫鱼 | | (121) | 虾肉月饼 | | (132) |
| 6. 锅烧肘子 | | (121) | 海米冬瓜汤 | | (133) |
| 7. 四味素烩 | | (122) | 2. 八菜一汤 | | (134) |
| 8. 干烧虾仁 | | (123) | 牛肉干 | | (134) |
| 9. 宫保鸡丁 | | (124) | 梅花鲍鱼 | | (134) |
| 10. 香酥鸭子 | | (124) | 酸辣海蜇 | | (135) |
| 11. 鸳鸯菜心 | | (125) | 川椒炝黄瓜 | | (135) |
| (三)汤 | | (125) | 豆苗扒全鸭 | | (136) |
| 1. 酸辣汤 | | (125) | 清蒸人参甲鱼 | | (136) |
| 2. 清汤冬菇 | | (126) | 干菜烧肉 | | (137) |
| (四)点心 | | (126) | 镶油菜 | | (138) |
| 1. 橘羹西米 | | (126) | 香蕉锅炸 | | (139) |
| 2. 担担面 | | (127) | 芋艿汤 | | (140) |
| 3. 红油水饺 | | (128) | 3. 十菜一汤 | | (140) |
| 1. 六菜一汤 | | (128) | 麻辣鸡片 | | (140) |
| 陈皮鸭心 | | (128) | 五香鸭胗 | | (141) |
| 红油肚片 | | (129) | 葱㸆小鲫鱼 | | (141) |
| 兰花豆腐干 | | (129) | 灯笼大虾 | | (142) |
| 五丁鳜鱼 | | (130) | 姜汁蟹肉 | | (142) |
| 冰糖甲鱼 | | (131) | 罐焖肉 | | (143) |

中华

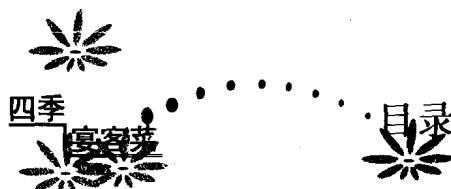
家庭四季美食丛书

四季

家宴菜

目录

- 黄豆焖牛肉 (143) (四)燕窝鸽蛋汤 (154)
滑熘鲍鱼球 (144) 特色套菜三 (155)
兰花鸽蛋 (145) (一)组合三拼菜 (155)
素炒豇豆 (145) 1. 凉拌苦瓜丝 (155)
鲜肉月饼 (146) 2. 水晶金钟鸡 (155)
菠萝汤 (147) 3. 镇江水晶肴肉 (156)
特色套菜一 (148) (二)虾肉面包筒 (157)
(一)组合三拼菜 (148) (三)干贝酿冬瓜 (157)
1. 水晶鸭舌掌 (148) (四)上汤柴把鸡 (158)
2. 鲜果拌塘藕 (148) (四)冬季家宴菜谱
3. 南腿孔雀尾 (149)
(二)雀巢爆牛蛙 (149) 1. 家宴自选菜肴 (161)
(三)青蟹溜黄蛋 (150) (一)冷菜 (161)
(四)凤丝烩瑶柱 (151) 1. 羊糕 (161)
特色套菜二 (151) 2. 三丝拌粉皮 (162)
(一)组合三拼菜 (151) 3. 京式海蜇皮 (162)
1. 冰冻盐水蹄 (151) 4. 酱蹄花 (163)
2. 姜汁炝黄瓜 (152) 5. 酥鱼 (163)
3. 炸香酥鹌鹑 (152) 6. 烩腰花 (164)
(二)杏栗滑三生 (153) 7. 荷香童子鸡 (165)
(三)酥炸五步蛇 (153) 8. 芥末鸭掌 (165)



9. 开洋炝芹菜	(166)	1. 六菜一汤	(178)
10. 麻辣鸭膀	(166)	白切羊肉	(178)
(二)热菜	(167)	冬笋炒腊肉	(179)
1. 糟溜牡丹鱼片	(167)	腌圆白菜	(179)
2. 油爆双脆	(168)	辣子鸡丁	(180)
3. 炸八块	(168)	火腿炒蛋	(181)
4. 葱烧海参	(169)	芙蓉菜卷	(181)
5. 干蒸加级鱼	(170)	八宝粥	(182)
6. 家庭烤鸭	(170)	冬笋雪菜肉丝汤	(182)
7. 鸡油四宝	(171)	2. 八菜一汤	(183)
8. 炸凤尾竹节虾	(172)	酱羊肉	(183)
9. 串烤里脊	(172)	凉拌兔肉丁	(184)
10. 德州扒鸡拼生菜	(173)	芹菜炒腊肉	(184)
11. 糟烩冬笋	(174)	拌雪菜	(185)
(三)汤	(174)	葱油鸡	(185)
1. 双味汽锅	(174)	鸡茸炖甲鱼	(186)
2. 醋椒鳊鱼汤	(175)	网油鹅肝	(187)
(四)点心	(176)	滑熘虾仁菜花	(188)
1. 拔丝山药	(176)	肉末粥	(189)
2. 荷花酥	(177)	鲜玉米汤	(189)
3. 炸酱面	(177)	3. 十菜一汤	(190)



目录

中华

家庭四季美食丛书

- | | | | | | |
|---------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 红椒炒腊肉 | | (190) | 煨酥鸽 | | (193) |
| 羊糕 | | (190) | 清蒸鹅掌 | | (194) |
| 凉拌怪味兔肉丝 | | (191) | 香辣鸭条 | | (195) |
| 茄汁拌菜花 | | (191) | 虾子菜花 | | (195) |
| 拌白菜心 | | (192) | 八宝瓢苹果 | | (196) |
| 五香焖鸡 | | (192) | 藕块银耳汤 | | (196) |

(一) 春季家宴菜谱

