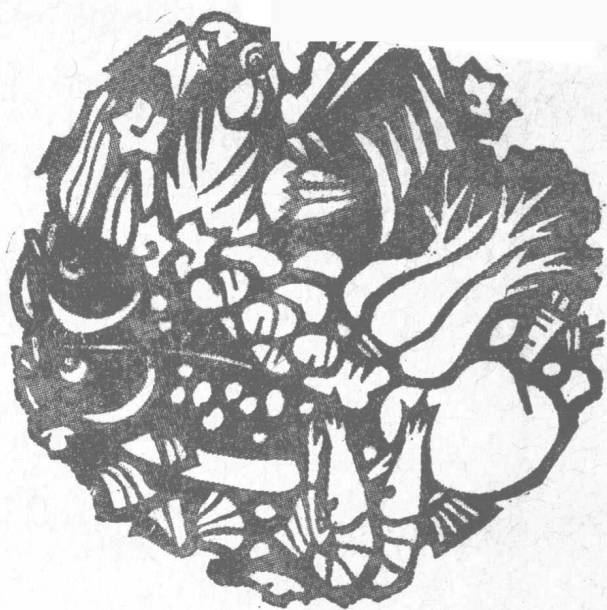


上海菜菜谱点选编

和平饭店





上海菜点选编

和平饭店编

上海科学技术出版社

111110/04

上海菜点选编

和平饭店 编

上海科学技术出版社出版

(上海瑞金二路 450 号)

新华书店上海发行所发行 上海新华印刷厂印刷

开本 850×1156 1/32 印张 8.75 插页 6 字数 214,000

1979 年 9 月第 1 版 1979 年 9 月第 1 次印刷

印数 1—100,000

书号: 15119·2022 定价: 1.50 元



红灯冷盆



南瓜黄焖栗子鸡

红 烧 划 水





四 生 火 锅

八宝葫芦鸭



生
焗
大
虾

参 乌 大 子 虾





琵琶虾仁

火
夹
糟
青
鱼



田
螺
塞
肉



插沙圆子



鲜肉月饼



扣
三
丝
汤



红
烧
圈
子





芙 蓉 蟹 斗

汤
酱
草
头



烧
秃
肺

出 版 说 明

我国的烹调技术历史悠久,具有绚丽多采的民族特色,劳动人民在长期的生产实践中积累了丰富的经验。为了总结和交流我国的烹调技术,特邀请上海锦江饭店、和平饭店、上海大厦、国际饭店、华侨饭店等单位的名厨师整理编写这套“菜点选编”,分为《广东菜点选编》、《四川菜点选编》、《上海菜点选编》、《北京菜点选编》、《淮扬菜点选编》和《福建、潮州菜点选编》等六册,分册出版。

这本《上海菜点选编》由上海和平饭店组织杨元兴、唐二囡、姚锡生三同志编写,在编写过程中,曾经邀请部分同志征求意见,进行补充修改,最后由杨炳祥同志定稿。本书选编上海菜点四百种左右,介绍上海菜的基本特点和主要烹调技术;书中的彩色照片由中国粮油食品进出口公司上海分公司唐一明、卢鹤庭和徐志宁三同志拍摄。本书可供饭店、菜馆职工,饮食学校师生,以及旅游事业工作人员参考。

目 录

上海菜的基本特点和主要烹调方法介绍.....	(1)
------------------------	-------

冷 盆 类

红灯冷盆.....	(6)
大转弯.....	(9)
白斩鸡.....	(10)
白肚.....	(10)
干切咸肉.....	(11)
糟肉.....	(12)
酱鸭.....	(12)
熏烤子鱼.....	(13)
熏鱼.....	(14)
油爆虾.....	(14)
卤肫.....	(15)
冻羊羔.....	(15)
油焖笋.....	(16)
拌双笋.....	(17)
冻粉拌鸡丝.....	(17)
糟猪脚爪.....	(18)
脆鳝.....	(18)
白切肉.....	(19)
美味糟鸡.....	(20)

山 珍 海 味 类

红烧排翅.....	(21)
-----------	--------

烂鸡鱼翅.....	(22)
蟹黄鱼翅.....	(22)
烂糊鱼翅.....	(23)
虾仁鱼翅.....	(24)
菜心鱼翅.....	(24)
白汁老黄排翅.....	(25)
红烧鱼唇.....	(26)
红烧鳖裙.....	(27)
虾子鱿鱼.....	(27)
虾子鱼肚.....	(28)
稀露鱼肚.....	(28)
鸡粥鱼肚.....	(29)
蟹粉鱼肚.....	(30)
虾子大乌参.....	(30)
虾子海参.....	(31)
麻酱海参.....	(32)
红烧参唇.....	(32)
奶油鱼唇.....	(33)
瓢鱼肚.....	(34)
麻酱紫鲍.....	(34)
鸡茸金钱鲍.....	(35)
冰糖燕窝.....	(35)
蝴蝶燕窝.....	(36)
雪球银耳.....	(37)