

前 言

我国的烹饪技术，历史悠久，经验丰富，具有绚丽多采的民族特色，是我国劳动人民创造的宝贵文化遗产中的一部分。遵照伟大领袖毛主席关于“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。

全国饮食行业的广大职工，要认真学习马列著作和毛主席著作，以阶级斗争为纲，坚持党的基本路线，批判修正主义，批判资本主义，不断提高阶级斗争、路线斗争和在无产阶级专政下继续革命的觉悟。要在马克思主义、列宁主义、毛泽东思想的指引下，批判地吸收祖国烹饪技术中有益的东西，总结经验，继续革新，不断前进，努力提高服务质量和业务水平，更好地为工农业生产服务，为人民生活服务，为巩固无产阶级专政服务。

本书整理的菜肴烹饪技术，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。对于某些华而不实的菜肴，已予以淘汰；对于某些带有封、资、修色彩的菜名，都进行了改革；对于用料、制法和特点基本相同的菜品，一般不重复编入。

本辑是邀请安徽省饮食行业部分新、老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



无为熏鸭 (见171页)



金银蹄鸡 (见 257 页)

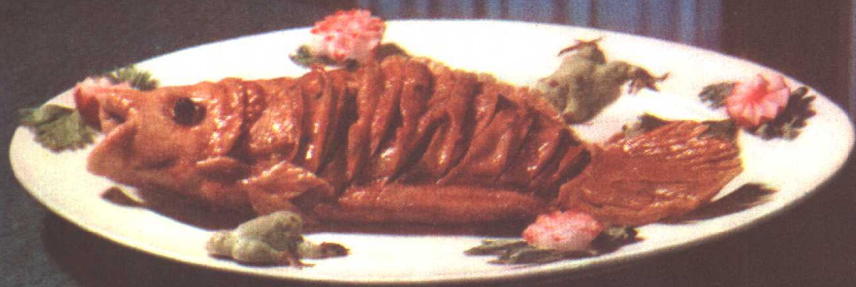
符离集烧鸡 (见 129 页)





菊花锅 (见 292 页)

素醋溜鱼 (见 251 页)





杏仁鸡饼 (见 165 页)





干贝牡丹 (见 294 页)

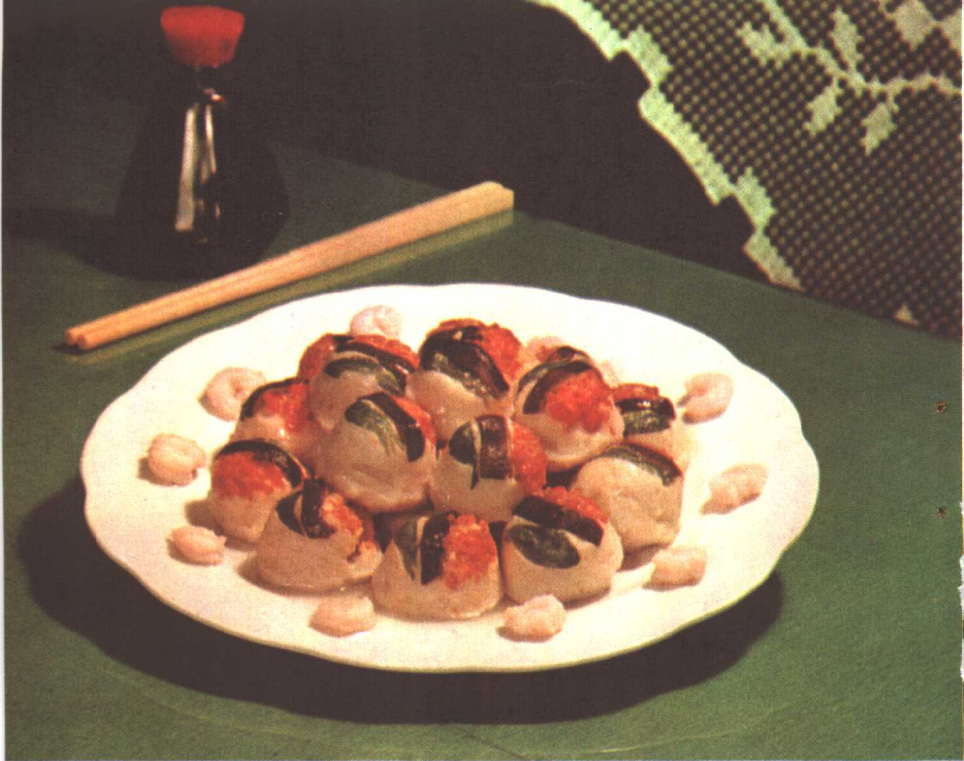
松子酥肉 (见 5 页)



虾籽管廷 (见 45 页)

葡 萄 鱼 (见 59 页)





蟹黄虾盅 (见 99 页)

蜂 窝 豆 腐 (见 290 页)



粮棉丰收拼盘 (见 297 页)



蜜汁红芋 (见 229 页)

目 录

概述.....(1)

肉 菜 类

一、云雾肉.....(4)

二、松子酥肉.....(5)

三、花鼓蹄膀.....(8)

四、泾县小烧.....(9)

五、蛭干烧肉.....(10)

六、干炸网子肉.....(11)

七、寸金肉.....(12)

八、晾干肉.....(14)

九、脆浆裹肉.....(15)

一〇、腐乳爆肉.....(16)

一一、炸排肉.....(17)

一二、枣核肉.....(18)

一三、熘核桃肉.....(19)

一四、玛瑙肉.....(20)

一五、枇杷肉.....(22)

一六、酥糊里脊.....(23)

- 一七、荸荠肉.....(24)
- 一八、椒盐翘尾.....(26)
- 一九、罐汤.....(27)
- 二〇、杨梅丸子.....(28)
- 二一、徽州丸子.....(29)
- 二二、卷筒粉蒸肉.....(30)
- 二三、炒腰脑.....(31)
- 二四、腰夹.....(32)
- 二五、荔枝腰花.....(34)
- 二六、锅贴腰子.....(35)
- 二七、桂花肚.....(37)
- 二八、佛手肚头.....(39)
- 二九、生炒肚尖.....(40)
- 三〇、干炸猪脑.....(42)
- 三一、焦炸象眼.....(43)
- 三二、管廷烩脊髓.....(44)
- 三三、虾籽管廷.....(45)
- 三四、白牛肉.....(47)
- 三五、炸牛肉.....(48)
- 三六、肚三样.....(49)
- 三七、牛蹄花.....(50)
- 三八、焦炸羊肉.....(51)
- 三九、苔干羊肉丝.....(53)
- 四〇、银针羊肉丝.....(54)
- 四一、羊肉汤.....(55)

四二、红扒羊蹄·····(57)

水 产 菜 类

四三、葡萄鱼·····(59)

四四、清蒸鲥鱼·····(61)

四五、毛峰熏鲥鱼·····(62)

四六、腌鲜桂鱼·····(63)

四七、火烤桂鱼·····(64)

四八、桃花桂·····(65)

四九、白汁桂鱼·····(66)

五〇、网油桂鱼·····(67)

五一、菊花鱼·····(69)

五二、红酥鲫鱼·····(71)

五三、桂花鳊·····(72)

五四、奶汁肥王鱼·····(74)

五五、桐花鱼·····(75)

五六、烹刀鱼·····(76)

五七、雪中找鱼·····(77)

五八、火烘鱼·····(79)

五九、红烧头尾·····(80)

六〇、烧鱼乳·····(81)

六一、三丝鱼卷·····(83)

六二、五彩鱼丝·····(84)

六三、麦穗鱼·····(85)