

毛主席语录

思想上政治上的路线正确与否是决定一切的。

发展经济，保障供给，是我们的经济工作和财政工作的总方针。

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

全心全意地为人民服务

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，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同志参考。

当前，一个群众性的学习马克思主义关于无产阶级专政理论的运动，正在全国深入发展。饮食行业的广大职工，要认真学习毛主席关于理论问题的重要指示，认真学习马克思、恩格斯、列宁关于无产阶级专政的理论，以党的基本路线为纲，批判修正主义路线，批判资本主义倾向，批判资产阶级法权思想，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。要在马列主义、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，也有无产阶级文化大革命和批林批孔运动中涌现出来的创新菜。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。

本辑是邀请北京市饮食行业部分厨师和专业人员，采取老中青三结合的方法整理编写的。

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

一九七五年七月

烤鸭、片烤鸭



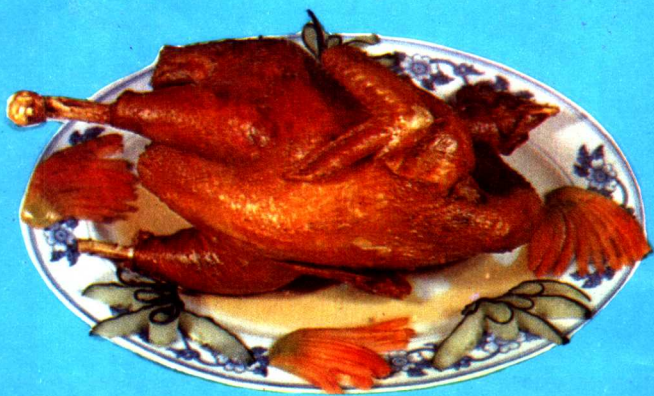


涮 羊 肉

余银耳鸭舌

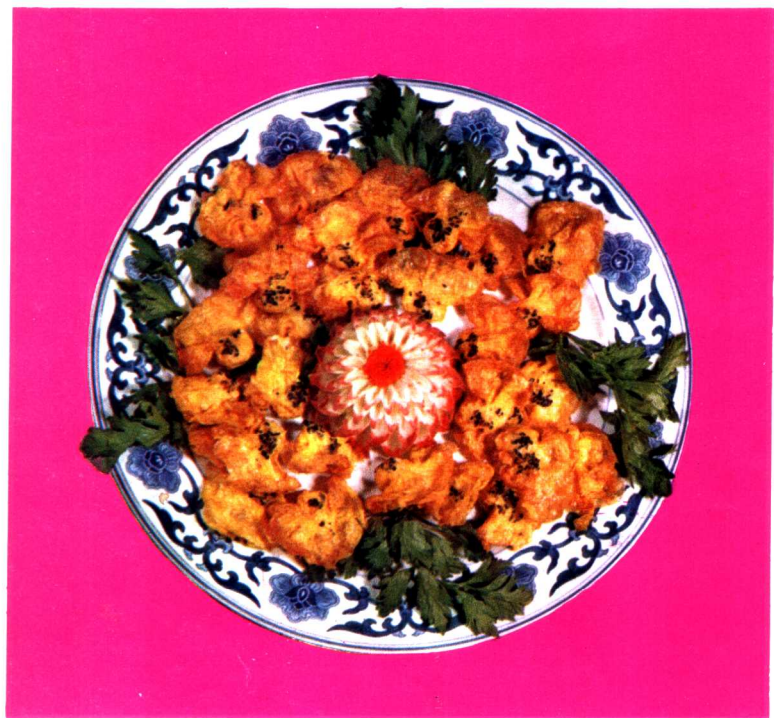


香酥油鸡





牛 尾



荷包里脊

醋 椒 鱼





蜜汁櫻桃肉

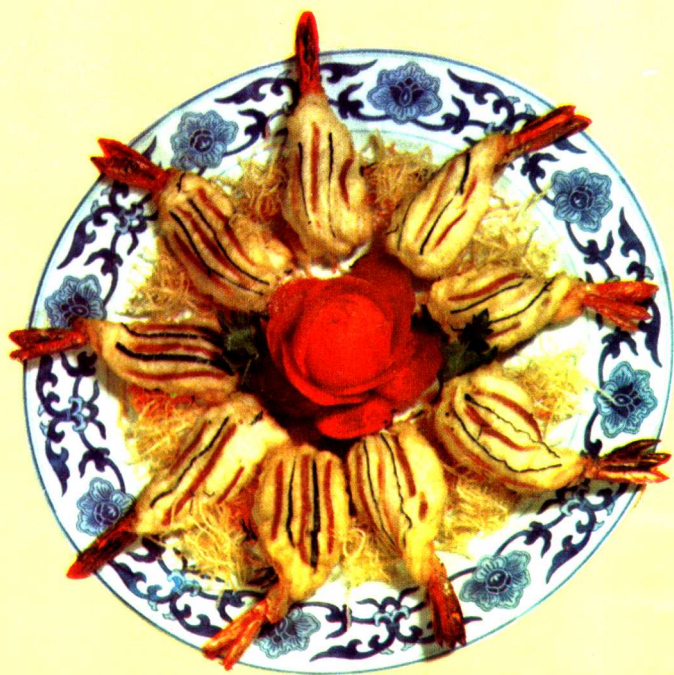


干燒冬筍



扒羊肉条

琵琶大虾





甜子米芹菜

炸羊尾



锅塌豆腐

目 录

概述.....	(1)
---------	-----

肉 菜 类

一、白肉片.....	(4)
二、虎皮肉.....	(5)
三、干扣肉.....	(6)
四、晾肉.....	(8)
五、筒子肉.....	(9)
六、过油肉.....	(10)
七、糟肉.....	(12)
八、马莲肉.....	(13)
九、杏核肉.....	(14)
十、松子扒肉.....	(15)
十一、红糟肉方.....	(17)
十二、生扒肉方.....	(18)
十三、焗肘.....	(20)
十四、凉冻绿豆肘.....	(20)
十五、酱爆肉条.....	(21)

十六、荷包里脊	(23)
十七、芫爆里脊	(24)
十八、番茄腰柳	(26)
十九、炸卷肉	(27)
二〇、锅烧小蹄膀	(29)
二一、锅煽三夹火腿	(30)
二二、炒肉末	(32)
二三、炸鹿尾	(33)
二四、香菇肉饼	(35)
二五、沙锅下水	(36)
二六、汤泡肚尖	(39)
二七、肝糕汤	(40)
二八、炸卷肝	(41)
二九、麻酱腰片	(42)
三〇、酸辣腰卷	(44)
三一、血肠	(45)
三二、煨牛肉	(46)
三三、干煸牛肉丝	(48)
三四、炸卷果	(49)
三五、爆牛肉	(50)
三六、瓢牛尾	(51)
三七、炒芙蓉肚	(53)
三八、涮羊肉	(54)
三九、烤肉	(57)
四〇、烤羊肉串	(58)