

红红火火年节菜
最时尚的年节佳肴
最缜密的技术参数

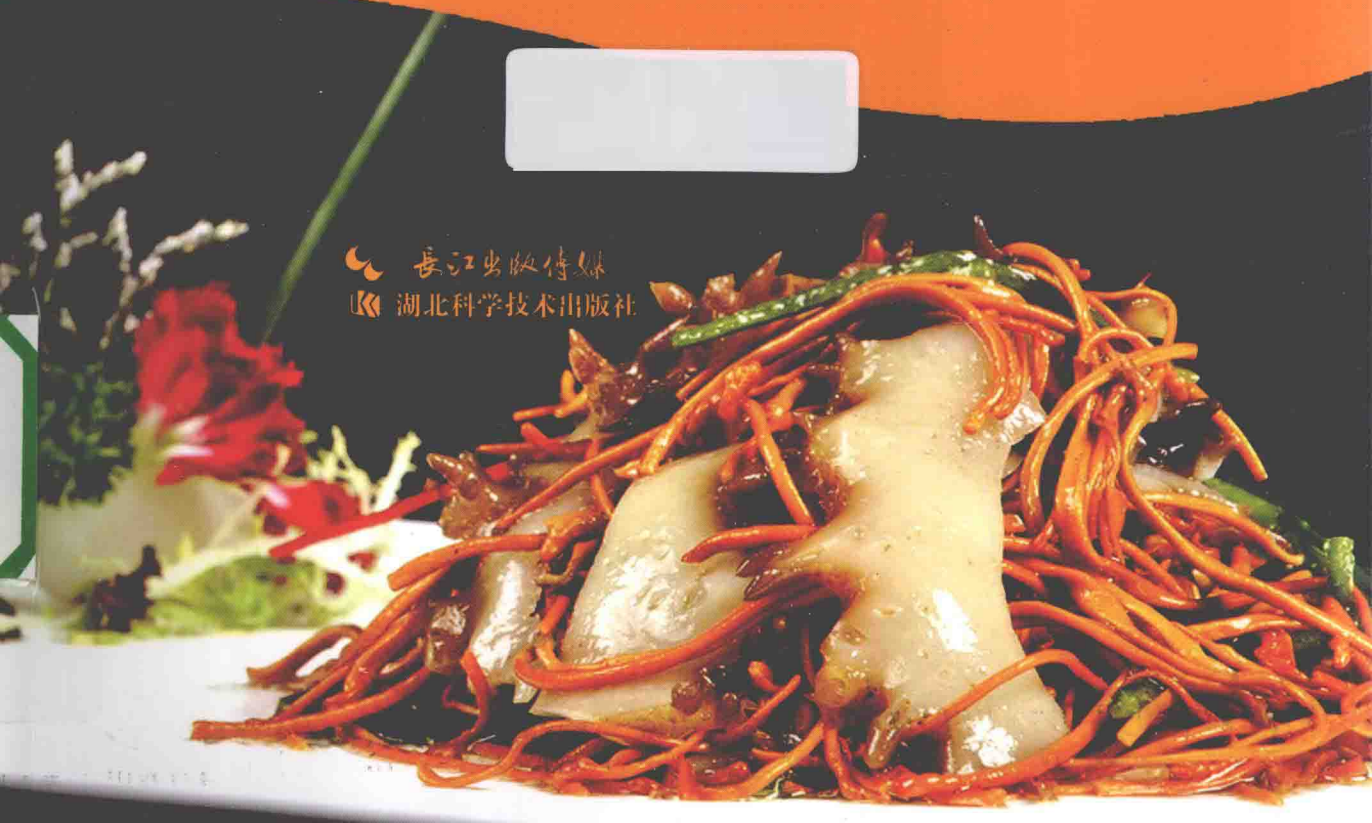


中国 年节筵席

大师教做创新年节菜

主编 潘东潮 贺习耀

长江出版传媒
湖北科学技术出版社

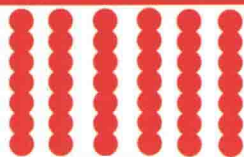


红红火火年节菜

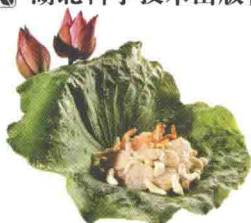
中国 年节筵席

大师教做创新年节菜

主编 潘东潮 贺习耀



 长江出版传媒
 湖北科学技术出版社



图书在版编目 (CIP) 数据

中国年节筵席: 大师教做创新年节菜 / 潘东潮, 贺习耀 主编. — 武汉: 湖北科学技术出版社, 2014.4
(红红火火年节菜 / 潘东潮主编)
ISBN 978-7-5352-6549-4

I. ①中… II. ①潘… ②贺… III. ①宴会—菜谱—中国 IV. ①TS972.182

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 036164 号

策 划 / 王 梅
责任编辑 / 王 梅
封面设计 / 王 梅
出版发行 / 湖北科学技术出版社
地 址 / 武汉市雄楚大街 268 号湖北出版文化城
B 座 13-14 层
网 址 / <http://www.hbstp.com.cn>
电 话 / 87679468
邮 编 / 430070
印 刷 / 湖北新华印务有限公司
出版日期 / 2014 年 4 月第 1 版
2014 年 4 月第 1 次印刷
定 价 / 39.80 元
本书如有印装质量问题可找承印厂更换

《中国年节筵席》 编委会

主 审	魏 峰	鲁永超	
主 编	潘东潮	贺习耀	
副 主 编	贺习耀	眭红卫	丁 辉 杨孝刘
编 委	(按姓氏笔画)		
	丁 辉	万 斌	王益铭 王辉亚
	王 权	王启明	方元法 毛军林
	占林霞	帅业义	刘念清 刘 琥
	关 樊	李明晨	李茂顺 陈俊渊
	陈顺刚	陈群兵	肖 康 何 杨
	何四云	吴正清	吴 胜 严 涛
	范声春	杨孝刘	杨 刚 柯尊元
	郑道飞	郑 明	郑芑园 罗林安
	胡必荣	胡亚平	钟 军 贺习耀
	高道勤	徐劲峰	谈朝辉 袁德华
	姚洪斌	张 晖	张 楠 张 韵
	涂建国	聂 伟	黄 伟 黄 剑
	眭红卫	谢守松	盛 娟 龚守义
	梅朝清	鲁永超	董红兵 韩志清
	潘 鼎	潘东潮	戴 涛 魏 峰



潘东潮简历

潘东潮，1963年10月18日出生，本科学历，副教授，高级技师，中国烹饪大师，鄂菜大师，武汉商学院烹饪与食品工程学院副院长。

1986年至今，在武汉商学院从事烹饪教学及教学管理工作。

1993年参加第三届全国烹饪大奖赛，获热菜金牌，冷菜银牌。

1997年被武汉市人民政府授予首届“武汉市技术能手”称号。

1997年11月和2001年11月，两次赴日本进行技术交流，代表武汉市人民政府，成功举办了“武汉市美食节”和“武汉市豆皮节”。

1998年获武汉市优秀商业青年奖。

2004年获鄂菜烹饪大师称号。

2006年获中国烹饪大师称号。

2007年4月荣获中国烹饪协会颁发的全国餐饮业科技创新奖。

2008年4月荣获武汉市教育局授予“企业锻炼优秀个人”称号。

2008—2009年度“最受学生欢迎的十佳教师”。

2009年6月荣获全国职业院校技能大赛优秀指导教师奖。

2010年9月被学院评为校级名师。



一种对生活态度的诠释

做饭，有的人怕麻烦，尽量想远离它——

同样，有的人把做饭当成犒劳自己或分享给最爱的人，这是一种生活态度。

懂得食材特性，烹出美味佳肴，这是最贴近人性的奢华。

我享受着烹饪的过程，丰富的食材、异样的调料，如此的听话，信手拈来。

每当做出一桌透着灵性的饭菜的时候，总是期待着看见最爱的人吃下东西的幸福模样。

辛苦了一场，并不是为了得到褒奖，而是一种爱人的幸福和快乐。

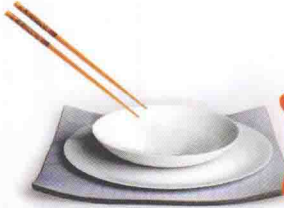
我期许着每天的相聚，为身患重症的病人，唤醒起他们的食欲，就像点燃他们重生的火花，诠释着生命的意义。

我期许着每周的相聚，“狐朋狗友”的推杯换盏，分享着饕餮大餐，陶醉在美食的怀抱里。

我期许着年节的相聚，丰盛的团圆宴，家人的唠叨，徜徉在甜蜜幸福的亲情里。

淡淡的饭香，浓浓的情意，浸透着一种生活的态度，它让生命生生不息，让幸福和快乐常驻！

潘东潮 于后官湖畔



目录

ZHONGGUO NIANJIE YANXI / 中国年节筵席

中国年节筵席

1. 新春宴 / 002
2. 元宵宴 / 003
3. 清明宴 / 004
4. 端午宴 / 004
5. 中秋宴 / 005
6. 重阳宴 / 006
7. 小年宴 / 007
8. 除夕宴 / 008

中国年节筵席菜单

1. 年节传统风味宴席菜单 / 010
2. 年节时尚风味宴席菜单 / 018

中国年节筵席菜肴

宴席凉菜组合 / 022

- ① 新春六围碟 / 022
- ② 端午六围碟 / 028
- ③ 中秋六围碟 / 033
- ④ 时尚六围碟 / 038
- ⑤ 四季四围碟 / 044
- ⑥ 海鲜六围碟 / 046
- ⑦ 佛门六围碟 / 051

宴席热菜组合 / 055

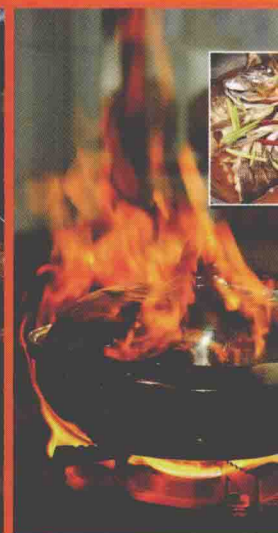
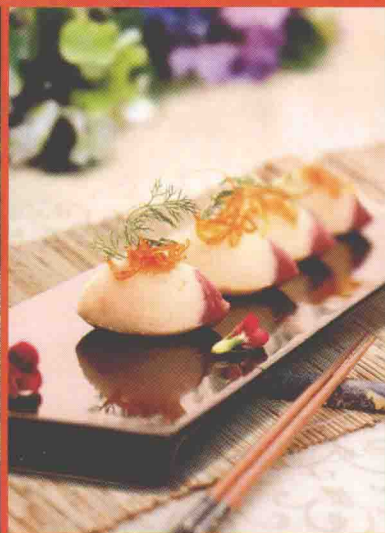
- ① 新春宴 / 055
- ② 元宵宴 / 061
- ③ 端午宴 / 068
- ④ 中秋宴 / 073
- ⑤ 小年宴 / 082
- ⑥ 除夕宴 / 091

宴席汤羹组合 / 099

- ① 咸汤 / 099
- ② 甜汤 / 102

宴席点心组合 / 103

- ① 咸点 / 103
- ② 甜点 / 109





中国年筵席

ZHONGGUO NIANJIE YANXI



1 新春宴

春节是我国历史最悠久、参与人群最广泛、活动内容最丰富、庆贺礼仪最隆重、场景最壮观、食品最精致的一个节日。春节，俗称“过年”。“年”的原意指谷物的生长周期。谷子一年一熟，所以春节一年一次，以腊尽春来、农事休整的正月初一为中心，前后延续 20 多天。

春节实际上是一个欢庆丰收、亲朋团聚、劳逸结合的节日。汉族过年，通常有掸扬尘、备年货、贴春联、放鞭炮、看冰灯、逛花市、闹社火、走亲戚、上坟等活动，制办新春筵席是其节庆的中心内容，宴饮聚餐是整个节庆活动的高潮。

事前，人们忙于采购年货，举凡鸡鸭鱼肉、茶酒油酱、南北炒货、糖饵果品，都要采买充足。正式宴饮通常是东家操办酒宴，宾客主人共同畅饮，节庆的气氛相当浓烈。其筵席菜品通常有“年年高”（年糕）、“万万顺”（饺子）、“年年有余”（全鱼）、“红红火火”（肉圆）、金丝穿元宝（面条煮饺子）等，十分丰盛。

少数民族过年，又是一番景象。彝族过年吃“坨坨肉”，喝“转转酒”，并赠送对方以示慷慨大方；蒙古族是围坐火塘吃“扁食”（水饺），酒肉剩得越多越好，象征来年富裕；达翰尔族是将馍馍、肉块扔进火堆，烧得烈焰腾空，象征人畜兴旺；壮族是吃大粽子，显示富有；高山族是全家围炉吃“长年菜”，敬祝老人福寿康宁。

下面是一份景颇族新春盛宴菜单，可供鉴赏。

【彩盘】

飞燕迎春春

【围碟】

盐水白鸡块 红油五花肉
熏烤牛脯干 酸辣炆黄瓜

【热炒】

云腿青鸡枞 乳饼鲜豆荚
经烹鱿鱼卷 鸡球虎掌菌

【大菜】

天麻汽锅鸡 清蒸挑手鱼
八宝葫芦鸭 砂锅银耳粥
鱼茸乳扇卷 乌龙飞雪山
干笋炖竹鼠 棕包肉圆汤

【点心】

花边水晶饺 荷花椰茸酥

【水果】

无眼鲜菠萝 景颇脆麻栏

【茶酒】

云南米花茶 玫瑰老卤酒



此筵席菜单为云南省陇川县饮食公司李正娥设计的景颇族风味新春筵席菜单（稍有改动），谱单规整，格局讲究，反映出当地较高的工艺水平。

2 元宵宴

元宵节又名上元节或灯节，时在正月十五之夜。节俗主要是观灯赏月、合家欢宴，前后延展3~10天。

元宵宴，习称元宵灯宴，始于西汉汉文帝时期。公元前180年的上元节，周勃、陈平戡平诸吕叛乱，为示庆贺，汉文帝每年此夜都要出宫与民宴乐，并定此日为元宵节。至唐宋时期，出现了盛大的元宵赛灯、观灯活动，一些富贵人家多在亭台楼阁之上摆设盛宴，彻夜酣歌。明代规定正月初八上灯，十七落灯，连张10夜，官吏赐假，是历史上最长的灯节。元宵宴的节庆食品主要是元宵。元宵古名汤团、汤丸或圆子，1913年，因犯“袁（袁世凯）消”的忌讳，被更名为“汤圆”或“汤团”。汤圆有吊浆汤圆和摇元宵两种，以宁波汤团、上海鲜肉汤团、潮州四式汤团、成都赖汤圆为最佳。

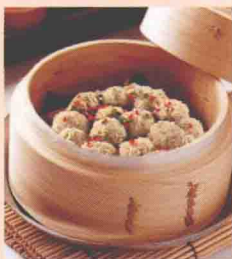
关于元宵灯宴的盛况，梁元颖在《元夕前门观灯》诗中叹道：“细马轻车巷陌腾，好春又是一番增。今宵闲杀团团月，多少游人只看灯”。除观灯等文艺活动外，聚众宴饮，品尝饺子、汤团等美食自在其中。

至于少数民族的元宵筵席，各有情趣。贵州布依族人的元宵节以正月十五为界，之前为玩年期，之后为劳作期。节前上山给祖坟亮灯，向先人拜年；再放河灯，耍龙灯，跳狮子，舞花灯，放爆竹。接着是合家欢宴。其筵席食品有鸡肉稀饭、花糯米饭、腊肉、血豆腐、格当酒及转转酒。节后翌日下地劳作，出行谋生。此外，东北的元宵节爱吃冰果、冰点和冻鱼肉；广东的元宵节喜欢“偷”摘生菜，拌以糕饼煮食，以求吉祥；关中少数民族喜食枣糕，晚上吃完元宵及酒席，亲友还互相赠送元宵等礼品。

下面是一份湖北襄阳元宵宴（三蒸九扣席）菜单，可供鉴赏。

★ 湖北襄阳元宵宴

五柳迎春	全家福寿
糜菜扣膀	香酥全鸭
粉蒸鸡块	红煨牛腩
珍珠米圆	油焖双冬
全料藕丸	清蒸鳊鱼
双圆鲜汤	椰茸汤团



这是汉水流域城乡居民元宵佳节、红白喜庆时的流水筵席，主要流行在十堰、襄阳、随州等地。该席通常安排12道菜，宴请规格因客而异；菜式以蒸菜、扣菜为主，适当配用炒菜、烧菜、烩菜与煮菜，风味特色鲜明。此类筵席较少使用冷碟、热菜、点心与茶果的排菜格局，通常选用大盘大碗盛装，荤素兼备，菜汤并举，以大菜为主体，结构单纯凝练。其炊具主要是大锅、大笼，菜肴预制好后码碗置入笼中保温，随用随取，简便快捷。该席的宴饮方式是：上一道菜，吃一道菜；吃完一道菜，饮完一巡酒，撤去一只盘（碗），如此循环往复，如同流水，与洛阳水席有相似之处。

3 清明宴

清明是二十四节之一，因“万物生长此时，皆清洁而明净”得名，时在公历4月5日前后，古代寒食节的次日，是为纪念春秋时代被晋文公无意烧死的晋国名臣介子推。清明节这一天，有“禁火”、“冷食”并祭扫祖宗和先烈陵墓之俗。

到了后世，寒食节与清明节合一，节庆的主旋律是寒食（即冷食，不动烟火）与扫墓，相关活动有农夫备耕、文人踏青、仕女郊游、儿童戴柳等活动，以及斗鸡、拔河、打马球、荡秋千、放风筝等，亲近风和日丽的大自然。其中，野宴聚餐，是清明节节庆活动的一项重头戏。

古代清明宴的菜品大多突现冷菜，类似于现今的冷餐酒会，除食用凉菜之外，还有品尝奶酪、甜米酒、桃花粥、子推饼、馓子、“欢喜团”、清明粽、凉粥等，食毕还有互赠“画卵”、果品、酒水等活动。现今清明郊游，人们喜食烧鸡、烤鸭、盐茶蛋、卤菜、蛋糕、面包、啤酒和果汁等，多少带有一些古代节庆的遗风。

有关清明野宴的描述，《东京梦华录》记有北宋汴京当时的节日盛况：“清明节，寻常京师以冬至后一百五日为大寒食，寒食第三日，即清明节矣。凡新坟皆用此日拜扫，都城人出郊，……四野如市，往往就芳树之下或园囿之间，罗列杯盘，互相劝酬。都城之歌儿舞女，遍满园亭，抵暮而归。……轿子即以杨柳杂花装簇顶上，四垂遮映。”

当代的清明宴，无论是宴饮形式，还是菜品内容，均有较大改变。

下面是一份粤式清明节筵席菜单，可供鉴赏。

【冷菜】

糖醋渍河虾	白切肥鸡块
芝麻野香芹	鸿运卤双拼

【热菜】

鸡茸烩鱼肚	蒜子响螺片
牛腩萝卜煲	兰豆炒土魷

椰橙鲜奶露	菜胆焖香菇
五柳鲜鲩鱼	杏园炖水鱼

【点心】

枣茸子推饼
桃花豆苗粥



本菜单摘自《广东烹饪》（有改动）。全席排菜16道，既切合清明南国时令，又有粤菜生鲜风韵，比较准确地反映出当地的民风食俗和清明野宴特色。

4 端午宴

端午节又称龙子节、诗人节、龙船节，时在农历五月初五。有关端午节的传说，有20余种。除了纪念爱国诗人屈原、替父雪耻的吴国大臣伍子胥、安贫守节的介子推、卧薪尝胆的越王勾践外，还包含

原始宗教的植物崇拜和吴越先祖的图腾祭，以及先秦的香兰浴等习俗。

实际上，古人认为五月是个“恶月”，“阴阳争，血气散”，因此主张“避恶去毒”，并由此产生了许多习俗与食俗。例如：挂钟馗像，贴午时符；采集蟾酥与草药，悬挂艾草、菖蒲；灭除蝎子、毒蛇、壁虎、蛤蟆与蜈蚣；饮雄黄酒、硃砂酒；小儿涂雄黄、佩香袋、挂药包、系五彩丝带；出游避灾，露天饮宴；赛龙舟、比武；吃咸蛋、粽子、龟肉汤等。从避兵鬼、驱瘟疫、强身体等目的来看，端午节应当是个卫生保健节。为了使其有趣趣，在传承过程中融进了祝福、纳吉、游戏、竞技、踏青、美食等内容。此外，回、藏、苗、白等20多个民族也过端午节，其习俗与汉族相似。

在历代的端午节庆活动中，端午宴素来为人所看重。端午宴除与一般筵席一样，具有聚餐式的形式、规范化的内容、社交性的作用之外，此类筵席特别强调以食辟恶，注重药膳的疗疾健身功能。如酒中加配雄黄、菖蒲或朱砂，饮用龟肉大补汤，粽子中裹夹绿豆沙，食用有“长命菜”之称的马齿苋等。这些筵席习俗，在《后汉书·礼仪志》、《荆楚岁时记》、《岁时杂记》、《帝京岁时纪胜》等书中均见记载。晚清湖北道员胡凤丹在《楚中端阳杂咏》中记有：“欲求益智岂无方，黍米和酥制最良。更把层层菰叶裹，莫教圭角露锋芒”。足见端午筵席既注重烹制工艺，又强调食疗食养功能。

评品古今端午宴，较有特色的要数扬州一民俗酒宴“端午十二红”。此席用12种红色菜肴配制而成，菜式为四凉菜、四热菜、四大菜。常见的菜品主要有：咸鸭蛋、腊香肠、熏火腿、油熏鱼、烹黄鱼、火烧扒蹄、红烧牛肉、红扒全鸡、炒虾子、红烧排骨、炒红苋菜、扬菜萝卜、枇杷、红杏、雄黄酒等。不论菜式如何排列，黄鱼、咸蛋、红杏与雄黄酒都得齐备。至于“红”，有的是原料本色，有的是通过调制使之上色，虽然全席主色为红色，但调配和谐，既有嫩红、淡红、朱红、紫红等层次，又有红中夹绿、白里透红等区别。这样调配，是为纪念爱国诗人屈原，“十二”表示12个月，月月都在怀念，同时，红色还有避疫驱邪的含义，希望就餐者每人都走鸿运，家业红火兴旺。

5 中秋宴

中秋节又叫团圆节，时在八月十五夜，因其正值三秋之半，故名中秋。其传闻有嫦娥奔月、吴刚伐桂、唐明皇游月宫、刘伯温用月饼作为起事信号推翻元朝等。

中秋正式成节是在北宋，有烧斗香、点塔灯、舞火龙以及拜月、赏月、斋月等活动，十分热闹。节令食品有新藕、香芋、柚子、花生、螃蟹、西瓜种种。尤其是月饼，花色多，制作精，遍及全国，以及海外华人居住区，亲友互相赠送。

少数民族中秋节亦富情趣。壮族多在竹排上用米饼拜月，少女在水面放花灯，演唱《清月姑》，盼望一生幸福。朝鲜族则请老人登上高高的“望月架”，敲长鼓，吹洞箫，跳“农家乐”舞，用酒食欢庆丰收。

古时的中秋宴以宫廷最为精雅。如明代宫室除了吃月饼外，还要吃螃蟹。螃蟹用蒲包蒸熟，人们围坐品尝，并辅之酒醋，食毕饮苏叶汤。同时宴桌四周，摆满鲜花、大石榴及其他时鲜。清宫多于中秋之

夜在院内向东摆一架屏风，屏风两侧摆满鸡冠花、毛豆枝、芋头、花生、萝卜、鲜藕。屏风前设一张八仙桌，桌上摆一个特大的月饼，月饼四周缀上糕点及瓜果。祭月完毕，按皇家人口将大月饼切作若干块，每人象征性地尝上一口，称为“吃团圆饼”。

现今民间的中秋宴简化了拜月、祭月等形式，但其筵宴菜品的排列更合理。

下面是一份淮扬风味中秋宴菜单，可供鉴赏。

【冷菜】

水晶冻肴肉 姜葱百灵菇
蘸酱乳黄瓜 椰香红豆糕

【热菜】

雪燕芙蓉蛋 明炉烧烤鸭
照烧银雪鱼 滑炒水晶虾

木瓜炖雪蛤 上汤煮苋菜

蚝皇蒸鳊鱼 清汤煨牛尾

【点心】

金牌麻元 淮扬月饼

【茶果】

时果大拼盘 碧螺春香茗



6 重阳宴

重阳节又称登高节、菊花节、重九节、女儿节，是流行于全国各地的传统文化节日，时在九月初九。因为九为阳数，两九相重，故为“重阳”，又称“重九”。

重阳节秋高气爽，山青云淡，古人喜欢结伴郊游，畅述情怀。其习俗有骑射逐猎、祭奠先祖、登高远眺、赏菊赋诗，以及插茱萸，饮菊花酒、品重阳宴。王维在《九月九忆山东诸兄弟》中云：“独在异乡为异客，每逢佳节倍思亲，遥知兄弟登高处，遍插茱萸少一人。”岑参《行军九日思长安故园》：“强欲登高去，无人送酒来，遥怜故园菊，应傍战场开。”卢照邻《九月九登玄武山》：“九月九眺山川，归心归望积风烟，他乡共酌金花酒，万里同悲鸿雁天。”白居易《重阳席上赋白菊》：“满园花菊郁金黄，中有孤丛色白霜，还似今朝歌舞席，白头翁入少年场。”

重阳节的节庆食品大多出现于重阳宴中，例如：吃螃蟹、饮菊花酒，品尝重阳糕与九黄饼，有些地区还吃狗肉与羊肉。重阳节正是秋收时节，所以，重阳宴的节令食品颇为丰盛。鱼畜禽蛋，蔬果粮豆，品类丰富。

下面是一份四川风味重阳宴菜单，可供鉴赏。

【冷菜】

棒棒鸡丝 灯影牛肉
椒麻桃仁 陈皮兔丁

【热菜】

香辣鲜蟹 樟茶鸭子
百花江团 干烧岩鲤

奶汤菜头 渝州童鸡

口蘑豆花 羊排火锅

【小吃】

重阳花糕 苕泥甜枣

牛肉焦包 鸡汁抄手



7 小年宴

灶王节又叫谢灶节，大都定在农历腊月二十三或二十四。相传灶王是玉皇大帝的女婿，派到凡间掌管家政，专监厨务。每到岁末要上天“述职”和“探亲”，汇报各家情况。人们为它烧香、叩头、换神像、献豚酒，供上鱼鲜、豆品、糖瓜、花果与五色米食；还用胶牙糖黏其嘴，用酒糟抹其脸，使这位终年烟熏火燎的尊神最后尝点甜头，以便“上天言好事，回宫报吉祥”，带有几分敬而远之、畏而嘲之的味道。

事实上，祭灶源于先民对火的崇拜。通过祭灶，清扫厨房，检点火烛，整修炉灶，含有饮食卫生、安全用火、住宅平安等深意。因此，灶王节实质上应是一个“人宅安全节”。

小年宴的习俗主要是敬神祀祖、放鞭宴庆、祭灶、忙年。它最早见于汉代，《四民月令》有“腊明日更新，谓之小岁，进酒尊长，修贺君师”之记载，其礼俗基本同于大年。清人姚兴泉在《龙眠杂记》中对安庆桐城的小年宴有这样描绘：“（腊月）二十四晚，设酒醴以延祖先，自密室达门外，内外洞澈，灯烛辉煌，而花炮之声达于四巷，几与除夕夜无异，土人谓之小年。”

鄂东乡下，小年宴祭祖仪程特别庄重。事先，家人要拟订接待仪程，采买祭祀用品，清理置办祭器；腊月二十四当天，要清扫厨房及庭院，准备祭奠食品；傍晚，祭祖仪程正式开始：灯火齐明、陈列祭器、排列祭品（祭奠食品）、祈请列祖列宗、焚香烧纸炸鞭扣头、祭奠先祖列宗。祭祀完毕，要清理祭品及祭器，接着便是“小年宴”聚餐。次日，开始为新年作准备：打年糕、杀年猪、起塘鱼、宰鸡鸭、磨豆腐、逛集市，大张旗鼓地置办年货，新年的正式到来即将拉开序幕。

鉴赏小年祭奠，可参照楚国诗人屈原《招魂》诗中召唤楚怀王回归的“招魂宴”，其饮膳部分便是一桌精美的楚乡筵宴，其菜单是：

【主食】

大米饭、小米饭、新麦饭、高粱饭。

【菜肴】

烧甲鱼、炖牛筋、烤羊羔、烹天鹅、扒肥雁、卤油鸡、烩野鸭、焖大龟。

【点心】

酥麻花、炸馓子、油煎饼、蜜糖糕。

【饮料】

冰甜酒、甘蔗汁、酸辣汤。



全席菜式共19种，由主食、菜肴、点心和饮料4大部分构成。所用原料以水鲜和野味为主，技法有烧、烤、煨、卤、炸、煎、烹多种，调味偏重于酸甜，带有鲜明的江汉平原鱼米之乡气息。它不仅席面编排规整，注意到谷、果、蔬、畜的养助益充作用，配膳比较合理，而且烂熟的牛蹄筋、鲜香的羊羔肉、油亮的焖大龟、醇美的天鹅脯，都达到了较高的工艺水平。这一菜单反映了楚人的饮食审美风尚，是现代小年祭祀宴的鼻祖，其基本格式至今仍在南北各地沿用。

8 除夕宴

除夕又叫大年夜或年三十，是中华民族共有的传统文化节日，流行于全国各地。“除”是旧岁将尽，至此而除之意；“夕”是夜晚，泛指农历腊月的最后一天。到了子夜，辞旧迎新，便是春节降临，所以古人有“一夜连双岁，五更分二年”的说法。

除夕守岁，源远流长，从周至今，一脉相承。其节俗有贴春联、挂神像、请祖灵、烧松盆、给压岁钱等。重台戏是喝分岁酒，吃团年饭。

除夕宴，又称年夜饭、团年饭、合欢宴、守岁席，流行于大江南北，是中华民族亿万家庭每年必备之筵宴。除夕宴的食品丰盛精美，北方必有“更年饺子万万顺”，南方必有“百事顺遂年年高”，再加全鱼、肉圆、嫩鸡、肥鸭、烧卤、汤羹、金银米饭、枣栗诸果，洋洋洒洒 10 多盘碗，象征着“和和美美”、“团团圆圆”、“年年有余”、“岁岁平安”。

关于除夕守岁宴的盛况，唐宋诗词及《红楼梦》、《金瓶梅》等书籍中都有详尽描绘。《红楼梦》第五十三回记载：祭祀宗祠完毕，贾母坐了正座，贾政、贾赦等率诸子弟进来，男一起，女一起，分别行礼，然后在贾母左右顺序归座。接着是两府男女、小厮、丫环按差役上、中、下行礼。礼毕，分发压岁钱并荷包、金银锞等物，再摆上合欢宴，坐序仍是男东女西分依长幼。宴席上必有屠苏酒、合欢汤、吉祥果、如意糕 4 样；有时还以两色的金银米炊饭，上缀松枝、金钱、枣栗、龙眼等物，以取吉利。

现今的除夕宴，无论是城镇还是乡村，都很流行。这种合家欢筵宴已不再只在家中操办，有条件的家庭多由酒店代劳。在一些大城市的大中型餐饮企业，除夕宴的预订必须提前 2~3 个月，宴饮当天，还须依据不同的时段缴纳数额不等的服务费用，足见其生意火爆。

吃完除夕宴，喝过分岁酒，便是大年初一。新年度过，人们又相继从事各种劳动，操忙各种事务，演奏生活的乐曲。

下面是一份江南某酒店的除夕宴菜单，可供鉴赏。

【透味凉菜】

椒麻密制鸭块	金钩翡翠菠菜
腊味凉拌蒿蒿	笋瓜醋渍蜃皮

【特色主菜】

浓味全家福寿	八宝香酥全鸡
芦笋滑炒牛柳	软炸芝麻藕元

芦笋蚝油香菇	蟹味双黄鱼片
腊肉红山菜苔	原烧长江鲥鱼

【精美靓汤】

桂圆米酒甜羹	人参五圆炖鸡
--------	--------

【美点双辉】

如意四色蛋糕	合欢虾茸水饺
--------	--------



中国年节筵席菜单

ZHONGGUO NIANJIE YANXI CAIDAN



1

年节传统风味宴席菜单

★京津年节宴席

【凉菜】盐水白鸡、红皮鸭子、酱卤口条、京式红肠、油爆大虾、油焖冬笋、天津松花、广米包菜

【热炒】红椒鸡丝、生爆腰肚、抓炒鱼片、火腿吐司

【大菜】什锦海参、锅烧全鸭、脆皮全鱼、冰糖银耳、豆沙桃包、葱扒全鸡、一品坐汤

★上海年节宴席

【冷盘】四双拼（三荤一素）

【热炒】清炒虾仁、油爆肚尖、茄汁鱼片、炸烹菊花肫、云腿口蘑

【大菜】蝴蝶海参、香葱扒鸭、松鼠黄鱼、五香手拉鸡、清汤原蹄

【点心】豆沙糕、酱肉包、菊花酥、蝴蝶饺

【甜菜】雪塔银耳

【茶点】龙井茶

★四川年节宴席

席一：

【冷盘】糖醋排骨、葱油莴笋、油酥鸭子、怪味鸡蛋

【大菜】红烧蹄鲍、香酥鸭子（带荷叶卷）、蟹黄菜头、炆锅鱼、蘑菇烧鸡、银耳橙羹汤（带提丝发糕）、烧蹄膀、大豆炖火腿蹄（带三丁烧卖）

【饭菜】选配二色

席二：

【冷碟】灯影牛肉、香酥鸭、红油心舌、珊瑚萝卜

【大菜】红烧仔蹄筋、香酥全鸡、清蒸肥头、宫保兔花、酿青椒、鲜熘里脊丝、冰糖银耳

（带香酥粉果、豆沙酥角）、奶汁鸡皮菜头汤（带鸡油方酥）

席三：

【凉菜】麻辣肚丝、卤水心头、椒麻猪獐、白切鸡

【热菜】烩海三鲜、毛黄蛋、鸡蓉菜心（带萝卜酥）、樟茶鸭子（带荷叶饼）、家常肉块、干烧岩鲤、菠萝甜菜（带菊花酥）、香酥鸡、烧鱼肚、蘑菇凤衣汤

【饭菜】两素两荤

【小吃】春卷、红油水饺、小包、鸡汤面

★荆州年节宴席

【凉菜】琥珀桃仁、蒜泥黄瓜、桂花炙骨、麻酱腰块、卤汁香菇、虾茸土司、透味熏鱼

【大菜】海参糕圆、花酿冬菇、八宝全鸡、双色鱼圆、龙凤相配、虎皮全膀、百子银耳、红烧鱼肚、鸡油双冬、和合炖盆

【点心】双色蛋糕

★苗寨年节宴席

【彩盒】铜鼓喜迎宾

【双拼】烟肉脆皮鸡、椿芽酸汁鱼、鸡丝玉兰片、鲜菇地衣耳

【正菜】清蒸娃娃鱼、茅台醉鹌鹑、菌油爆秧鸡、竹筒烤青鱼、天麻炖裙边、竹荪烩獐脯、鸽蛋酿银耳、八宝穿山甲

【辅菜】宫保辣鸡丁、红油野兔片、糟香蕨菜卷、蛋清炒金针、素烩什锦圆

【点心】夹心鸡蛋糕、兰花小笼包、三色枣泥卷、佛手夹沙酥

【果品】榕江蜜金橘、雪山猕猴桃、丹溪黄皮杏、黔南红樱桃

【茶水】苗岭年节茶



★全聚德烤鸭店年节宴席

席一：

【彩色冷拼】鸳鸯戏水、仙鹤望月、金鱼遨游、玲珑宝塔、蝴蝶飞舞、梅花迎春、雄鸡报晓、菊花盛开、水晶玉兰

【热菜】飞燕穿星、贝汁鱼翅、胗肝鸭卷、鸭翼煨熊掌、玻璃花鸭膀、牡丹银耳、干烧双脯、白扒三珍、银针鸭丝、梅花鸭舌、翡翠丝瓜

【烤鸭】北京烤鸭、荷叶饼、芝麻空心烧饼、葱酱、蒜泥、白糖、小米粥

【汤菜】鸭骨汤

【甜菜】蜜汁鲜桃

席二：

【彩色冷拼】金鸡独立、玲珑鸭膀、京鸭戏水、梅花三片、菊花白菜、金鱼鸭掌、蝴蝶鲜虾、水晶鸭舌、茅台鸭卷

【热菜】金绣球燕菜、鸭包鱼翅、炸鸭肝鹌鹑、烧鲍鱼三鲜、火燎鸭心、芙蓉银耳

【烤鸭】北京烤鸭、荷叶饼、芝麻空心烧饼、葱酱、蒜泥、白糖、鸭油蛋羹

【汤菜】鸭骨汤

【甜菜】核桃酪

★楚乡年节宴席

【四双拼】盐水白鸡——麻辣肚丝、五香牛肉——糖醋熏鱼、红皮烤鸭——松花彩蛋、水晶肴蹄——三丝菜卷

【四单炒】糟熘鱼片、酸辣墨鱼、鸡茸口蘑、酥炸春卷

【八大菜】三鲜海参、香酥全鸭（带荷叶尖）、碗烧青鱼、珍珠米圆、八宝甜饭（带花蛋糕）、冰糖湘莲（各份）、肉末菜苔、脆皮龙鱼

【一品锅】双圆夺魁（带四美包）

★广式春节酒宴

席一：

【飞燕迎春花碟】油鸡卤鹅、板鸭香肠、素腿猪心、叉烧松花、大地春回、绿柳瑞丝、凤凰肉卷、银湖鱼翅、兰花鱿鱼、荔脯酥鸭、香露炖鸽、玉树肥鸡、清蒸银鳊、杏仁奶酥、点心水果

席二：

【千祥云集】喜气扬眉、发财就手、金玉满堂、蚝油焗鸡、红扒全鸭、与佛有缘、鸳鸯鳊鱼、如意吉祥、肉丝伊面、罗岗甜橙、英德红茶

★花城元宵和团圆饭

【元宵】煎堆、油角、年糕、马蹄糕、汤丸

★武汉中秋宴

花好月圆、全家康福、四喜圆子、五彩虾仁、八宝全鸭、家常鳊鱼、板栗仔鸡、桂花莲羹、清蒸螃蟹、排骨煨汤、豆沙月饼、茉莉香茶

