

Yuedu Shenghuo



278道
简单好做的
宴客佳肴

简单好做 宴客菜



取 / 材 / 容 / 易 / 制 / 作 / 简 / 便 / 营 / 养 / 合 / 理 / 图 / 文 / 精 / 美

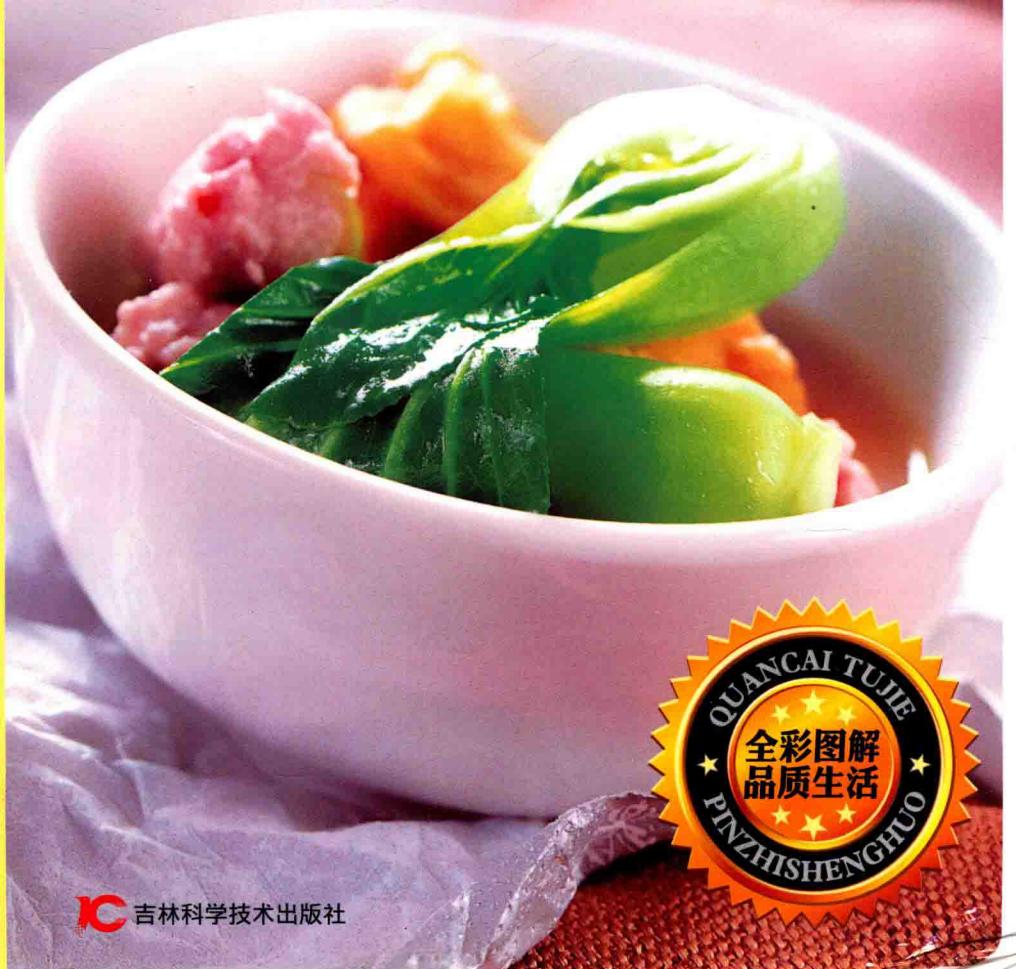
休闲饮食编委会 ○ 编

● ● ● 做饭是一种心情，更是一种情感
让您从中享受到家的温馨和成功的喜悦
使您能够抓住重点，真正烹调出美味的家常菜肴

开胃小菜
汤羹炖品

宴客大菜
主食小吃

下酒辅菜
餐后甜品



JL 吉林科学技术出版社

简单好做 宴客菜



休闲饮食编委会◎编



图书在版编目 (C I P) 数据

简单好做宴客菜 / 休闲饮食编委会编. -- 长春 :
吉林科学技术出版社, 2014. 4
ISBN 978-7-5384-7569-2

I. ①简… II. ①休… III. ①菜谱 IV.
①TS972. 12

中国版本图书馆CIP数据核字 (2014) 第053651号

简单好做宴客菜

编 休闲饮食编委会
出版人 李 梁
策划责任编辑 刘宏伟
执行责任编辑 郑 旭
封面设计 长春市一行平面设计有限公司
制 版 长春创意广告图文制作有限责任公司
开 本 710mm×1000mm 1/16
字 数 300千字
印 张 13
印 数 1—10000册
版 次 2014年5月第1版
印 次 2014年5月第1次印刷

出 版 吉林科学技术出版社
发 行 吉林科学技术出版社
地 址 长春市人民大街4646号
邮 编 130021
发行部电话/传真 0431-85677817 85635177 85651759
85651628 85600611 85670016
储运部电话 0431-86059116
编辑部电话 0431-85652585
网 址 www.jlstp.net
印 刷 北京盛兰兄弟印刷装订有限公司

书 号 ISBN 978-7-5384-7569-2
定 价 29.80元
如有印装质量问题可寄出版社调换
版权所有 翻印必究 举报电话：0431-85635186



简单好做宴客菜

常见食材的清洗方法	10
食材的处理窍门	14
食材加工的常用技法	16

Part 1

★ 开胃小菜 ★

卤菜卷	20
百合芦笋	21
温拌红白绿	21
拌三丝	22
茄子沙拉	22
四川泡菜	23
老坛香	24

西芹拌香干	25
椒麻扁豆	26
豆瓣黄瓜	26
怪味银芽	27
什锦酸菜	27
蒜泥茄子	28
红绿双片	29
黑胡椒毛豆	29
琥珀番茄	30
冲菜豆瓣酥	30
葱油拌苦瓜	31
姜汁豇豆	32
农家手撕菜	33
韩国辣白菜	34
辣泡荷兰豆	34
酱泡青豌豆	35
肉末泡菜	35
京葱拌耳丝	36
腌泡苦瓜	37
酥油蚕豆	37
五味拌菜	38
红椒泡芹菜	38
烟熏脆耳	39
香卤牛腱子	40
麻辣肘花	41
杏仁拌三丁	42
姜汁拌空心菜	42
山药凉糕	43
青瓜玉米笋	43



蒜泥羊排	44	东坡肉	58
莲藕拌蕨菜	45	香酥焖肉	59
胡萝卜拌青笋	45	红扒海参	60
葱香笋叶	46	鹑蛋海参煲	60
冰糖冬瓜爽	46	蟹黄鱼翅	61
炝拌牛百叶	47	红烧肘子	61
香熏猪手	48	红烧狮子头	62
卤水金钱肚	49	清酒鲍鱼	63
炝拌荷兰豆	50	鱼肚煲鸡腿	63
枸杞鲜藕	50	烧蒸扣肉	64
腌泡胡萝卜	51	豆豉蒸排骨	64
川味卤肘子	51	火腿焖肘子	65
棒棒鸡丝	52	黄焖羊肉	66

Part 2

★ 宴客大菜 ★

什锦鱼翅煲	54	千层羊肉	70
辣味羊肉煲	55	清汤羊肉	71
三鲜烩海参	55	鱼香猪手	71
灵菇烩鱼翅	56	金针煮肥牛	72
葱烧海参	56	叉烧排骨	72
清汤鲍鱼丸	57	三圆煲老鸭	73





黄焖鸡翅	74
清蒸甲鱼	75
栗子焖羊肉	76
锅焖黑椒猪手	76
怪味鸡块	77
大蒜烧牛腩	77
粉丝炒梭蟹	78
黄酒煨猪蹄	79
红煨羊肉	79
牛腩烧海带	80
红焖肘子	80
大蒜烧鲇鱼	81
鱼子焖豆腐	82
捶熘凤尾虾	83
酱烧全鸭	84
宫廷蛋黄鸭卷	84

Part 3

★ 下酒辅菜 ★

肉丝炒空心菜	86
豇豆炒牛肉	87

滑菇小白菜	87
香炸萝卜丸	88
苦瓜镶肉环	88
芥菜炒素鸡	89
虾酱炒四季豆	90
红蘑土豆片	91
干炸里脊	92
渍菜粉	92
虾干炒油菜	93
珊瑚西蓝花	93
泡椒炒羊肝	94
牛肉烧土豆	95
腐竹羊肉煲	95
百合银杏炒蜜豆	96
什锦豌豆粒	96
炸熘海带	97
煎串肉	98
辣炒蛤蜊	99
芥蓝牛肉	100
葱爆胡瓜羊肉	100
肉末炒芹菜	101
冬菜肉丁	101
清炒牛肚片	102
西芹百合炒腰果	103
杭椒牛柳	103
酱排骨	104
鱼香腰花	104
香葱爆炒虾	105
蛤蜊炒韭香	106
肉片烧豆腐	107
椒麻牛舌	108
麻辣白菜	108
红焖小土豆	109
苦瓜炒鸡蛋	109
莴笋炒鸡胗	110
辣子肉丁	111
香菇烧豆腐	111
树椒土豆丝	112

猪肝炒菠菜	112
清炒鱼丁	113
清炒虾仁	114
干煸荷兰豆	115
铁板鸡心	115
香炸丸子	116
香椿煎鸡蛋	116

玫瑰百合鱼片汤	126
健康蔬果汤	127
西梅番茄汤	127
南瓜牛肉汤	128
白梨红枣煲鸡翅	128
三鲜冬瓜汤	129
金菇肥牛汤	130
猪蹄瓜菇汤	131
干贝油菜汤	132
芥菜山药汤	132
人参乌鸡汤	133
黑芝麻莲藕汤	133
金箱豆腐汤	134
人参枸杞煲乳鸽	135
小鱼莲藕蓝花汤	135
豆腐丝菠菜汤	136
西洋菜煲鸡肾	136
鱼丸汤	137
丝瓜鲜虾汤	138
排骨黄芽汤	139
蟹丝芥菜汤	140
家常带鱼煲	140
蔬菜牛肉汤	141
首乌鸭肝汤	141

Part 4

★ 汤羹炖品 ★

滋补野山菌汤	118
酸辣鸡蛋汤	119
明虾白菜蘑菇汤	119
榨菜肉片酸菜汤	120
香菇鸡脚汤	120
火腿鱼头汤	121
田园菜头汤	122
冬笋香菇鱼丸汤	123
银杏蔬菜汤	124
栗子煲鸡汤	124
毛豆莲藕汤	125
香菇时蔬炖豆腐	125





龙井捶虾汤	142
杞子南瓜汤	143
五色蔬菜汤	143
木瓜鲫鱼汤	144
莴笋海鲜汤	144
肉丝酸菜粉	145
花生眉豆鸡脚汤	146
滋补狗肉汤	147
油菜玉米汤	148
腊肉南瓜汤	148

Part 5

★ 主食小吃 ★

香葱鸡粒粥	150
雪梨青瓜粥	151
上汤鱼翅粥	151
八宝粥	152
玉米瘦肉粥	152
蔬菜油条粥	153
虾仁菠菜粥	154
扬州什锦炒饭	155
燕麦小米粥	156

萝卜肉粥	156
黑芝麻大米粥	157
北菇粒虾球粥	157
粉蒸排骨饭	158
冰糖洋参粥	159
菠菜鸡粒粥	159
玉米大枣粥	160
皮蛋瘦肉粥	160
竹筒鲜虾蒸饭	161
四川担担面	162
全家福汤面	163
香蕈养生粥	164
桂圆姜汁粥	164
小米红枣粥	165
白果冬瓜粥	165
五丁包子	166
奶香糯米饭	167
南瓜芦荟蒸饭	167
叉烧什锦炒饭	168
银鱼蛋炒饭	168
珍珠面	169
香葱花卷	170
牛肉馅饼	171
时蔬鸡蛋炒饭	172
美味鸡腿饭	172
叉烧肉炒饭	173
原盅滑鸡饭	173
蟹肉小笼包	174
鸡肉松泡饭	175
羊肉抓饭	175
豆豉虾球炒饭	176
辣白菜炒饭	176
番茄牛肉面	177
虾肉烧卖	178
鹿肉小米饭	179
山菜蘑菇炒饭	179
香椿蛋炒饭	180
荷叶饭	180



Part 6

★ 餐后甜品 ★

芋头糕	182
蓝莓夹心饼	183
酥香蛋挞	183
开花馒头	184
开口笑	184
萝卜腊味糕	185
香芋包	186
蜂蜜夹心饼	187
巧克力糕饼	188
腰果饼干	188
牛眼酥	189
花生冰淇淋	189
如意锁片	190
香橙蛋糕	191
奶油果酱卷	191
果酱饼干	192
蜜饯饼干	192
大理石蛋糕	193
芝麻蛋糕卷	194

黑巧克力碎饼干	195
芝麻条	196
冰皮饼	196
芝士咖啡冰蛋糕	197
金山酥角	197
豆沙芝麻面包	198
草莓冰蛋糕	199
芒果布丁	199
香草棒	200
香糯紫菜卷	200
香肠面包	201
果仁酥	202
橄榄蛋糕	203
椰香奶包	203
西瓜冰霜	204
提子饼干	204
燕麦片饼干	205
奶酪包	205
腰果冰淇淋	206
咖啡九层糕	206
腊肠卷	207
脆皮奶黄包	207
果酱圈蛋糕	208
戚风蛋糕	208



简单好做 宴客菜



休闲饮食编委会◎编



图书在版编目(CIP)数据

简单好做宴客菜 / 休闲饮食编委会编. — 长春 :
吉林科学技术出版社, 2014.4
ISBN 978-7-5384-7569-2

I. ①简… II. ①休… III. ①菜谱 IV.
①TS972.12

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第053651号

简单好做宴客菜

编 休闲饮食编委会
出版人 李梁
策划责任编辑 刘宏伟
执行责任编辑 郑旭
封面设计 长春市一行平面设计有限公司
制 版 长春创意广告图文制作有限责任公司
开 本 710mm×1000mm 1/16
字 数 300千字
印 张 13
印 数 1—10000册
版 次 2014年5月第1版
印 次 2014年5月第1次印刷

出 版 吉林科学技术出版社
发 行 吉林科学技术出版社
地 址 长春市人民大街4646号
邮 编 130021
发行部电话/传真 0431-85677817 85635177 85651759
85651628 85600611 85670016
储运部电话 0431-86059116
编辑部电话 0431-85652585
网 址 www.jlstp.net
印 刷 北京盛兰兄弟印刷装订有限公司

书 号 ISBN 978-7-5384-7569-2
定 价 29.80元

如有印装质量问题可寄出版社调换
版权所有 翻印必究 举报电话：0431-85635186



家常菜因地域物产、生活习惯和饮食爱好的不同，形成了东南西北不同的地域特色以及咸、鲜、甜、麻、辣、酸、香等不同的口味特点。因此，无论您走到哪里，品尝过多少美味，总会有一些“家”的味道让我们念念不忘。

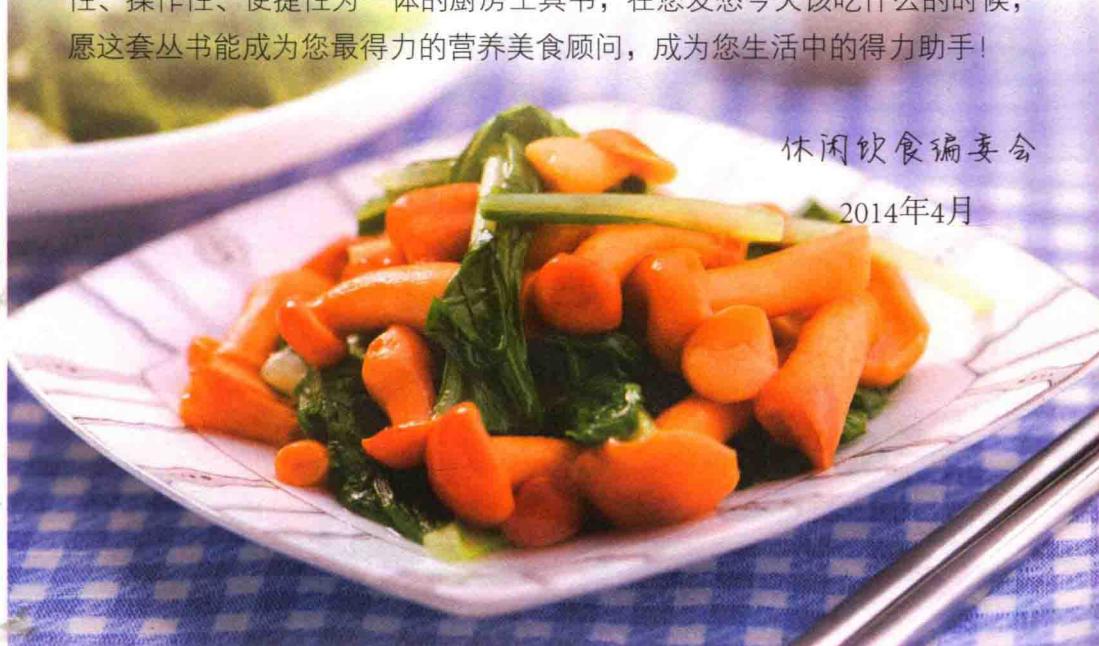
针对家常菜方便实用、面向家庭的特点，我们编写了这套“好学易做”菜谱丛书。本套丛书分为四本：《简单好做大众菜》、《简单好做家常菜》、《简单好做宴客菜》、《简单好做营养菜》，满足您生活中的各方面需求。本着一切为了读者、一切方便读者的宗旨，书中菜品选料讲究、制作精细、味道独特，阅读后使您能够快速的根据个人口味学会制作菜肴，也会指导您烹饪出色、香、味、形俱全，而且营养健康的家常菜。

本书介绍的每道家常菜肴，不仅取材容易、制作简便、营养合理，而且图文精美。对于一些重点菜肴中的关键步骤，还配以多幅彩图的分步详解，可以使您能够抓住重点，快速掌握，真正烹调出美味的家常菜肴。

做饭是一种心情，更是一种感情。本套丛书能够满足您的所有需求，教您轻松烹调出餐桌上的美味佳肴，既可以让家人“餐餐滋味好，顿顿营养全”，还可以使您从中享受到家的温馨和成功的喜悦。本套丛书是集实用性、操作性、便捷性为一体的厨房工具书，在您发愁今天该吃的时候，愿这套丛书能成为您最得力的营养美食顾问，成为您生活中的得力助手！

休闲饮食编委会

2014年4月



Contents 目录



简单好做宴客菜

常见食材的清洗方法	10
食材的处理窍门	14
食材加工的常用技法	16

Part 1

★ 开胃小菜 ★

卤菜卷	20
百合芦笋	21
温拌红白绿	21
拌三丝	22
茄子沙拉	22
四川泡菜	23
老坛香	24

西芹拌香干	25
椒麻扁豆	26
豆瓣黄瓜	26
怪味银芽	27
什锦酸菜	27
蒜泥茄子	28
红绿双片	29
黑胡椒毛豆	29
琥珀番茄	30
冲菜豆瓣酥	30
葱油拌苦瓜	31
姜汁豇豆	32
农家手撕菜	33
韩国辣白菜	34
辣泡荷兰豆	34
酱泡青豌豆	35
肉末泡菜	35
京葱拌耳丝	36
腌泡苦瓜	37
酥油蚕豆	37
五味拌菜	38
红椒泡芹菜	38
烟熏脆耳	39
香卤牛腱子	40
麻辣肘花	41
杏仁拌三丁	42
姜汁拌空心菜	42
山药凉糕	43
青瓜玉米笋	43



蒜泥羊排	44	东坡肉	58
莲藕拌蕨菜	45	香酥烟肉	59
胡萝卜拌青笋	45	红扒海参	60
葱香笋叶	46	鹑蛋海参煲	60
冰糖冬瓜爽	46	蟹黄鱼翅	61
炝拌牛百叶	47	红烧肘子	61
香熏猪手	48	红烧狮子头	62
卤水金钱肚	49	清酒鲍鱼	63
炝拌荷兰豆	50	鱼肚煲鸡腿	63
枸杞鲜藕	50	烧蒸扣肉	64
腌泡胡萝卜	51	豆豉蒸排骨	64
川味卤肘子	51	火腿焖肘子	65
棒棒鸡丝	52	黄焖羊肉	66
		红焖牛肉	67
		荷香蒸海参	68
		酱汁猪蹄	68
		红焖排骨	69
		霸王全肘	69
什锦鱼翅煲	54	千层羊肉	70
辣味羊肉煲	55	清汤羊肉	71
三鲜烩海参	55	鱼香猪手	71
灵菇烩鱼翅	56	金针煮肥牛	72
葱烧海参	56	叉烧排骨	72
清汤鲍鱼丸	57	三圆煲老鸭	73

Part 2

★ 宴客大菜 ★

什锦鱼翅煲	54	千层羊肉	70
辣味羊肉煲	55	清汤羊肉	71
三鲜烩海参	55	鱼香猪手	71
灵菇烩鱼翅	56	金针煮肥牛	72
葱烧海参	56	叉烧排骨	72
清汤鲍鱼丸	57	三圆煲老鸭	73





滑菇小白菜	87
香炸萝卜丸	88
苦瓜镶肉环	88
芥菜炒素鸡	89
虾酱炒四季豆	90
红蘑土豆片	91
干炸里脊	92
渍菜粉	92
虾干炒油菜	93
珊瑚西蓝花	93
泡椒炒羊肝	94
牛肉烧土豆	95
腐竹羊肉煲	95
百合银杏炒蜜豆	96
什锦豌豆粒	96
炸熘海带	97
煎串肉	98
辣炒蛤蜊	99
芥蓝牛肉	100
葱爆胡瓜羊肉	100
肉末炒芹菜	101
冬菜肉丁	101
清炒牛肚片	102
西芹百合炒腰果	103
杭椒牛柳	103
酱排骨	104
鱼香腰花	104
香葱爆炒虾	105
蛤蜊炒韭香	106
肉片烧豆腐	107
椒麻牛舌	108
麻辣白菜	108
红焖小土豆	109
苦瓜炒鸡蛋	109
莴笋炒鸡胗	110
辣子肉丁	111
香菇烧豆腐	111
树椒土豆丝	112



Part 3 ★ 下酒辅菜 ★

肉丝炒空心菜	86
豇豆炒牛肉	87

猪肝炒菠菜	112
清炒鱼丁	113
清炒虾仁	114
干煸荷兰豆	115
铁板鸡心	115
香炸丸子	116
香椿煎鸡蛋	116

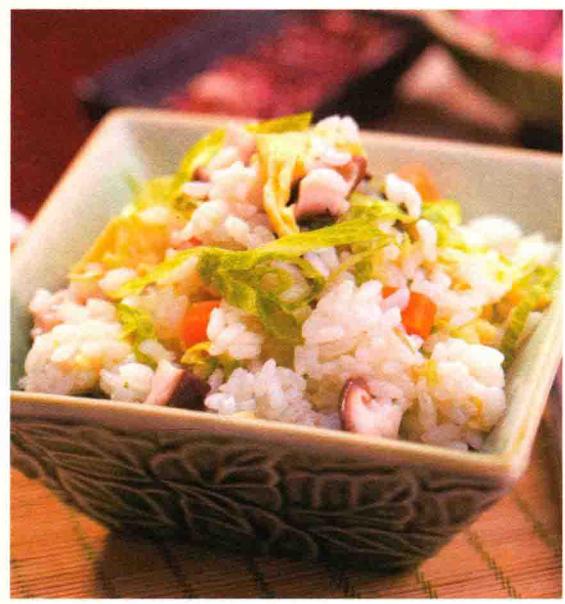
玫瑰百合鱼片汤	126
健康蔬果汤	127
西梅番茄汤	127
南瓜牛肉汤	128
白梨红枣煲鸡翅	128
三鲜冬瓜汤	129
金菇肥牛汤	130
猪蹄瓜菇汤	131
干贝油菜汤	132
芥菜山药汤	132
人参乌鸡汤	133
黑芝麻莲藕汤	133
金箱豆腐汤	134
人参枸杞煲乳鸽	135
小鱼莲藕蓝花汤	135
豆腐丝菠菜汤	136
西洋菜煲鸡肾	136
鱼丸汤	137
丝瓜鲜虾汤	138
排骨黄芽汤	139
蟹丝芥菜汤	140
家常带鱼煲	140
蔬菜牛肉汤	141
首乌鸭肝汤	141

Part 4

★ 汤羹炖品 ★

滋补野山菌汤	118
酸辣鸡蛋汤	119
明虾白菜蘑菇汤	119
榨菜肉片酸菜汤	120
香菇鸡脚汤	120
火腿鱼头汤	121
田园菜头汤	122
冬笋香菇鱼丸汤	123
银杏蔬菜汤	124
栗子煲鸡汤	124
毛豆莲藕汤	125
香菇时蔬炖豆腐	125





龙井捶虾汤	142
杞子南瓜汤	143
五色蔬菜汤	143
木瓜鲫鱼汤	144
莴笋海鲜汤	144
肉丝酸菜粉	145
花生眉豆鸡脚汤	146
滋补狗肉汤	147
油菜玉米汤	148
腊肉南瓜汤	148

Part 5

★ 主食小吃 ★

香葱鸡粒粥	150
雪梨青瓜粥	151
上汤鱼翅粥	151
八宝粥	152
玉米瘦肉粥	152
蔬菜油条粥	153
虾仁菠菜粥	154
扬州什锦炒饭	155
燕麦小米粥	156

萝卜肉粥	156
黑芝麻大米粥	157
北菇粒虾球粥	157
粉蒸排骨饭	158
冰糖洋参粥	159
菠菜鸡粒粥	159
玉米大枣粥	160
皮蛋瘦肉粥	160
竹筒鲜虾蒸饭	161
四川担担面	162
全家福汤面	163
香蕈养生粥	164
桂圆姜汁粥	164
小米红枣粥	165
白果冬瓜粥	165
五丁包子	166
奶香糯米饭	167
南瓜芦荟蒸饭	167
叉烧什锦炒饭	168
银鱼蛋炒饭	168
珍珠面	169
香葱花卷	170
牛肉馅饼	171
时蔬鸡蛋炒饭	172
美味鸡腿饭	172
叉烧肉炒饭	173
原盅滑鸡饭	173
蟹肉小笼包	174
鸡肉松泡饭	175
羊肉抓饭	175
豆豉虾球炒饭	176
辣白菜炒饭	176
番茄牛肉面	177
虾肉烧卖	178
鹿肉小米饭	179
山菜蘑菇炒饭	179
香椿蛋炒饭	180
荷叶饭	180