

家庭



谱丛书

# 家庭

周月林 编著

# 三菜一汤

# 制作

[第二版]

上海科学技术出版社

春季高档配菜  
春季中档配菜  
春季一般配菜  
夏季高档配菜  
夏季中档配菜  
夏季一般配菜  
秋季高档配菜  
秋季中档配菜  
秋季一般配菜  
冬季高档配菜  
冬季中档配菜  
冬季一般配菜



家庭食谱丛书

# 家庭三菜一汤制作

〔第二版〕

周月林 编著 上海科学技术出版社



## 内 容 提 要

怎样安排好每天的三餐,是每个家庭都会遇到的生活中的一件大事。本书针对家庭饮食特点,选择了三菜一汤的组合方式,并按原料的上市季节,详尽介绍了高、中、普通档套菜 120 套,计 500 余种菜肴的用料、制法和特点。这些菜肴制作简便,花时不多,不但是家庭小宴配菜的好帮手,而且因其烹调关键技术剖析透彻,故也是烹饪爱好者及饭店、宾馆厨师的“灶右铭”。

· 家庭食谱丛书 ·

### 家庭三菜一汤制作

(第二版)

周月林 编著

上海科学技术出版社出版、发行

(上海瑞金二路 450 号 邮政编码 200020)

新华书店上海发行所经销 浙江大学华家池印刷厂印刷

开本 787×1092 1/32 印张 12 插页 4 字数 258 000

1994 年 7 月第 1 版

2001 年 1 月第 2 版 2001 年 7 月第 10 次印刷

印数 66 001—72 000

ISBN 7-5323-5563-2/TS · 483

定价:18.50 元

本书如有缺页、错装或坏损等严重质量问题,  
请向本社出版科联系调换

# 前

# 言

本书自 1994 年出版以来,已多次重印,深受广大家庭主妇和厨师们的欢迎。为了适应目前饮食习惯的变化和反映饮食新潮流,受出版社之嘱,对本书作了修订。

本书按时令季节排列,共编写了 120 套菜单,每套含 3 菜 1 汤。其中有高档原料组合菜 20 套、中档原料组合菜 40 套、普通原料组合菜 60 套,每组合是一个有机的整体,但在操作技法和设计的要求上又各具特色。

本书列举的高档原料组合菜中,每套菜的第一道是组合三拼,选用了 3 种不同的主料,运用 3 种不同的原料加工方法和 3 种不同的烹调方法,制成 3 种不同的口味。在选料上有名贵的鱼翅、海参、鲍鱼、干贝、鳖裙、驼峰、燕窝、猴头等,也有常见的原料,如牛蛙、三蛇、鲈鱼、鳊鱼、明虾等。在加工烹调方面,阐述较详细,关键性问题与特点剖析较透彻。这 20 组套菜称得上是上海地区名菜的精华。在 40 套中档原料组合菜中,第一道是组合双拼,选用了两种主料,可烹制出两种口味。在原料的选择上,有鸡鸭、雀鸽、牛羊、猪狗、河鱼、海鲜、虾蟹、鳝鳗、山珍、食用菌等。在 60 套普通组合菜中,每组菜均配有凉菜 1 只,热菜 2 只,汤菜 1 只,取料广泛,用料丰富,凡是市场上有供应的,一应俱全。

本书采用高、中档和普通原料并举,且所选原料购买较方

便,操作易于掌握。书末还附有烹调用料,如葱姜酒汁、鸡胶、水发鱼翅、白卤水等的初步加工方法,读者只要按照书中介绍的办法进行加工和烹调,就能烧出各种美味佳肴。愿本书成为广大读者的好帮手。限于水平,书中不妥和谬误之处在所难免,敬请广大读者不吝指正。

上海市特级烹调师 周月林

2000年9月

### 春季高档配套菜

第一套菜 ..... (1)

组合三拼菜 ..... (1)

凤腿排鱼皮 ..... (2)

蟹皇赴宴会 ..... (3)

乌龙绣球汤 ..... (3)

第二套菜 ..... (4)

组合三拼菜 ..... (4)

炸鸡丝纱络 ..... (6)

剔骨鸡包翅 ..... (6)

竹荪银肺汤 ..... (7)

第三套菜 ..... (8)

组合三拼菜 ..... (8)

炒桂花鱼翅 ..... (10)

红烧大明虾 ..... (11)

上汤炖鸡纵 ..... (11)

第四套菜 ..... (12)

组合三拼菜 ..... (12)

鸡汁大排翅 ..... (14)

碧绿鲈鱼片 ..... (14)

什锦煨鲍鱼 ..... (15)

第五套菜 ..... (16)

组合三拼菜 ..... (16)

虾子大乌参 ..... (18)

蟹黄煨鱼翅 ..... (18)

三丝清汤燕 ..... (19)

### 春季中档配套菜

第一套菜 ..... (21)

组合双拼盘 ..... (21)

宫灯滑河鲜 ..... (22)

香酥嫩鸭腿 ..... (23)

粟米烩蚌肉 ..... (23)

第二套菜 ..... (24)

组合双拼盘 ..... (24)

宣腿排鸡纵 ..... (25)

|             |      |
|-------------|------|
| 五味焖鸡腿 ..... | (26) |
| 塘鱼烩豆腐 ..... | (26) |
| 第三套菜 .....  | (27) |
| 组合双拼盘 ..... | (27) |
| 辣味鲫鱼饺 ..... | (28) |
| 乌鸡煨猴头 ..... | (28) |
| 上海扣三丝 ..... | (29) |
| 第四套菜 .....  | (30) |
| 组合双拼盘 ..... | (30) |
| 三鲜煨鱼肚 ..... | (31) |
| 软溜姜汁鱼 ..... | (32) |
| 脆皮馄饨鸭 ..... | (32) |
| 第五套菜 .....  | (33) |
| 组合双拼盘 ..... | (33) |
| 包荠菜鱼卷 ..... | (34) |
| 柠檬脆皮鸭 ..... | (35) |
| 余雪球银耳 ..... | (35) |
| 第六套菜 .....  | (36) |
| 组合双拼盘 ..... | (36) |
| 清蒸活河鳗 ..... | (37) |
| 干贝滑嫩蛋 ..... | (38) |

### 春季一般配套菜

|             |      |
|-------------|------|
| 第一套菜 .....  | (52) |
| 烟熏猪脑花 ..... | (52) |
| 糟汁炒鸡片 ..... | (53) |
| 香菇排菜心 ..... | (53) |
| 明炉腌焗鲜 ..... | (54) |
| 第二套菜 .....  | (54) |

|             |      |
|-------------|------|
| 清汤炖竹鸡 ..... | (38) |
| 第七套菜 .....  | (39) |
| 组合双拼盘 ..... | (39) |
| 雪菜炒竹笋 ..... | (40) |
| 葱油长鳞鲳 ..... | (41) |
| 竹荪珍珠丸 ..... | (41) |
| 第八套菜 .....  | (42) |
| 组合双拼盘 ..... | (42) |
| 腊味鸭肉卷 ..... | (43) |
| 炸荸荠形肉 ..... | (44) |
| 明珠鲫鱼汤 ..... | (44) |
| 第九套菜 .....  | (45) |
| 组合双拼盘 ..... | (45) |
| 香炸嫩仔鸡 ..... | (46) |
| 三丝溜鱼卷 ..... | (47) |
| 清汤余四鲜 ..... | (48) |
| 第十套菜 .....  | (48) |
| 组合双拼盘 ..... | (48) |
| 炸溜嫩鹌鹑 ..... | (49) |
| 腊味黄金条 ..... | (50) |
| 香菇凤爪汤 ..... | (51) |

|             |      |
|-------------|------|
| 腐汁醉宁蚶 ..... | (54) |
| 糖醋溜鲤鱼 ..... | (55) |
| 红煨水饺鸡 ..... | (56) |
| 开洋紫菜汤 ..... | (56) |
| 第三套菜 .....  | (57) |
| 凉拌海蜇头 ..... | (57) |

|             |      |
|-------------|------|
| 酸辣溜泥鳅 ..... | (57) |
| 清蒸大鳊鱼 ..... | (58) |
| 榨菜鸡蛋汤 ..... | (59) |
| 第四套菜 .....  | (59) |
| 蜜汁牛肉脯 ..... | (59) |
| 滑溜里脊片 ..... | (60) |
| 鸡片烧海参 ..... | (60) |
| 烤鸭粉丝汤 ..... | (61) |
| 第五套菜 .....  | (61) |
| 家制叉烧肉 ..... | (61) |
| 干贝蒸石鸡 ..... | (62) |
| 鲜茄焖鹌鹑 ..... | (63) |
| 鸡火三丝汤 ..... | (63) |
| 第六套菜 .....  | (64) |
| 香肠拌马兰 ..... | (64) |
| 酱包嫩鸡丁 ..... | (64) |
| 金丝滑嫩蛋 ..... | (65) |
| 火腿莼菜汤 ..... | (66) |
| 第七套菜 .....  | (66) |
| 蒜椒拌牛肚 ..... | (66) |
| 鲜笋炒兔片 ..... | (67) |
| 白虾炒韭菜 ..... | (67) |
| 家常肉片汤 ..... | (68) |
| 第八套菜 .....  | (68) |
| 五香熏青鱼 ..... | (68) |
| 芥菜炒鸡丁 ..... | (69) |
| 腐香炸软排 ..... | (70) |
| 香菜粉丝汤 ..... | (70) |
| 第九套菜 .....  | (71) |

|             |      |
|-------------|------|
| 酱汁核桃仁 ..... | (71) |
| 大蒜焖鱼块 ..... | (71) |
| 红杞煨猪手 ..... | (72) |
| 火腿汤干丝 ..... | (73) |
| 第十套菜 .....  | (73) |
| 糖姜风晾肉 ..... | (73) |
| 油爆青鱼芹 ..... | (74) |
| 西汁溜鸡脯 ..... | (75) |
| 菠菜猪肝汤 ..... | (75) |
| 第十一套菜 ..... | (76) |
| 糖醋油爆虾 ..... | (76) |
| 八宝扣嫩鸡 ..... | (76) |
| 炸椒盐牛蛙 ..... | (77) |
| 余丸子粉条 ..... | (78) |
| 第十二套菜 ..... | (79) |
| 功德素火腿 ..... | (79) |
| 茄汁煎肉饼 ..... | (79) |
| 菠萝炒鸡米 ..... | (80) |
| 虾仁三鲜汤 ..... | (81) |
| 第十三套菜 ..... | (81) |
| 香油拌鸳鸯 ..... | (81) |
| 铁排大鲳鱼 ..... | (82) |
| 枸杞头肉丝 ..... | (82) |
| 三蛋炖猪脑 ..... | (83) |
| 第十四套菜 ..... | (84) |
| 葱烤酥泥鳅 ..... | (84) |
| 生烧嫩鸡块 ..... | (84) |
| 香菇炒菜羹 ..... | (85) |
| 红肠莼菜汤 ..... | (86) |



第十五套餐 ..... (86)

姜汁蘸毛蟹 ..... (86)

虾子炒松茸 ..... (87)

炸椒盐排骨 ..... (87)

酸辣粉皮汤 ..... (88)

夏季高档配套菜

第一套餐 ..... (89)

组合三拼菜 ..... (89)

雀巢椒盐虾 ..... (91)

瑶柱三元珠 ..... (92)

蟹肉烩玉珠 ..... (93)

第二套餐 ..... (93)

组合三拼菜 ..... (93)

碧绿塘鱼卷 ..... (95)

南腿排猪爪 ..... (96)

冬瓜烩鳖裙 ..... (97)

第三套餐 ..... (97)

组合三拼菜 ..... (97)

白排牛蹄筋 ..... (99)

妊娠大鳊鱼 ..... (100)

烂鸡烩鱼翅 ..... (101)

第四套餐 ..... (102)

组合三拼菜 ..... (102)

红焖荷包翅 ..... (103)

蟹粉烙豆腐 ..... (104)

上汤田鸡腿 ..... (105)

第五套餐 ..... (105)

组合三拼菜 ..... (105)

干火焖驼峰 ..... (107)

奶油煨鱼唇 ..... (108)

发菜氽鱼肚 ..... (108)

夏季中档配套菜

第一套餐 ..... (110)

组合双拼盘 ..... (110)

五柳活鲩鱼 ..... (111)

香酥八宝翅 ..... (112)

酸辣鱿鱼汤 ..... (112)

第二套餐 ..... (113)

组合双拼盘 ..... (113)

虾子炒蹄筋 ..... (114)

葱油燕尾鲷 ..... (115)

鱼皮虾馄饨 ..... (115)

第三套餐 ..... (116)

组合双拼盘 ..... (116)

芒果银鱼包 ..... (117)

冰冻水晶鸭 ..... (118)

火腿冬瓜球 ..... (118)

第四套餐 ..... (119)

组合双拼盘 ..... (119)

脆皮剔骨鸡 ..... (120)

|             |       |
|-------------|-------|
| 糟香醉河鳗 ..... | (121) |
| 雪菜翡翠汤 ..... | (121) |
| 第五套餐 .....  | (122) |
| 组合双拼盘 ..... | (122) |
| 宫灯锦绣鸡 ..... | (123) |
| 蛋塌大鳊鱼 ..... | (124) |
| 卵黄赛蟹羹 ..... | (125) |
| 第六套餐 .....  | (125) |
| 组合双拼盘 ..... | (125) |
| 清蒸活鲥鱼 ..... | (126) |
| 子姜嫩鸡片 ..... | (127) |
| 杞子炖鹌鹑 ..... | (127) |
| 第七套餐 .....  | (128) |
| 组合双拼盘 ..... | (128) |
| 油淋嫩仔鸡 ..... | (129) |
| 清蒸活鲈鱼 ..... | (130) |

### 夏季一般配套菜

|             |       |
|-------------|-------|
| 第一套餐 .....  | (141) |
| 白卤盐水鸭 ..... | (141) |
| 红烧塘鳢鱼 ..... | (142) |
| 炸椒盐丝瓜 ..... | (142) |
| 奶汤煮茭白 ..... | (143) |
| 第二套餐 .....  | (143) |
| 烟熏嫩肥鸡 ..... | (143) |
| 虾仁豆腐饺 ..... | (144) |
| 海参烧中段 ..... | (145) |
| 四宝鸡清汤 ..... | (145) |
| 第三套餐 .....  | (146) |

|             |       |
|-------------|-------|
| 蟹肉冬瓜茸 ..... | (130) |
| 第八套餐 .....  | (131) |
| 组合双拼盘 ..... | (131) |
| 珊瑚炒鸡丁 ..... | (132) |
| 松果大鲳鱼 ..... | (133) |
| 干贝烩滚龙 ..... | (133) |
| 第九套餐 .....  | (134) |
| 组合双拼盘 ..... | (134) |
| 脆溜大黄鱼 ..... | (135) |
| 干贝冬瓜球 ..... | (136) |
| 牛肉粟米羹 ..... | (137) |
| 第十套餐 .....  | (137) |
| 组合双拼盘 ..... | (137) |
| 里脊排猴头 ..... | (138) |
| 吉利一品串 ..... | (139) |
| 宣腿炖老鸭 ..... | (140) |

|             |       |
|-------------|-------|
| 开洋拌腐竹 ..... | (146) |
| 抓炒草鱼块 ..... | (146) |
| 虾仁溜锅巴 ..... | (147) |
| 红煨牛肉煲 ..... | (148) |
| 第四套餐 .....  | (148) |
| 金钩炆蒜苗 ..... | (148) |
| 鲜果溜鸡脯 ..... | (149) |
| 炸香酥茄夹 ..... | (150) |
| 肉糜冬瓜羹 ..... | (150) |
| 第五套餐 .....  | (151) |
| 火腿四季豆 ..... | (151) |

|                   |              |
|-------------------|--------------|
| 软溜青鱼段 .....       | (151)        |
| 金沙炸鸡排 .....       | (152)        |
| 沙锅炖豆腐 .....       | (153)        |
| <b>第六套菜 .....</b> | <b>(153)</b> |
| 烤鸭拌苦瓜 .....       | (153)        |
| 锅塌牛肺利 .....       | (154)        |
| 翡翠塘鱼片 .....       | (154)        |
| 竹笋黄鱼羹 .....       | (155)        |
| <b>第七套菜 .....</b> | <b>(156)</b> |
| 姑苏酱猪耳 .....       | (156)        |
| 菠萝牛肉串 .....       | (156)        |
| 苦瓜黄焖鸭 .....       | (157)        |
| 碧绿芙蓉蛋 .....       | (158)        |
| <b>第八套菜 .....</b> | <b>(158)</b> |
| 酥焖海带卷 .....       | (158)        |
| 油酱炒毛蟹 .....       | (159)        |
| 咖喱焖鸡块 .....       | (160)        |
| 鸡汤煮干丝 .....       | (160)        |
| <b>第九套菜 .....</b> | <b>(161)</b> |
| 冰凉糟鸭片 .....       | (161)        |
| 竹荪炒棘蛙 .....       | (162)        |
| 什锦酿丝瓜 .....       | (162)        |
| 鲜淡冬瓜汤 .....       | (163)        |
| <b>第十套菜 .....</b> | <b>(164)</b> |
| 曲酒醉活虾 .....       | (164)        |
| 沙茶炒鱼丁 .....       | (164)        |
| 酥炸鸭脯肉 .....       | (165)        |

|                    |              |
|--------------------|--------------|
| 京葱牛筋煲 .....        | (165)        |
| <b>第十一套菜 .....</b> | <b>(166)</b> |
| 油炸香酥虾 .....        | (166)        |
| 白煨奶油鸭 .....        | (167)        |
| 炸羊肉吐司 .....        | (167)        |
| 肉蓉烩白玉 .....        | (168)        |
| <b>第十二套菜 .....</b> | <b>(169)</b> |
| 开洋拌咸菜 .....        | (169)        |
| 油炸风沙鸡 .....        | (169)        |
| 柿汁赛鱼片 .....        | (170)        |
| 蛤肉烩鱼羹 .....        | (171)        |
| <b>第十三套菜 .....</b> | <b>(171)</b> |
| 高邮黄瓜筒 .....        | (171)        |
| 鲜茄焖嫩鸡 .....        | (172)        |
| 翡翠炒蛤肉 .....        | (173)        |
| 酥肉豆沙汤 .....        | (173)        |
| <b>第十四套菜 .....</b> | <b>(174)</b> |
| 糟白云猪手 .....        | (174)        |
| 紫龙茄子煲 .....        | (174)        |
| 青椒爆牛蛙 .....        | (175)        |
| 海参烩豆腐 .....        | (176)        |
| <b>第十五套菜 .....</b> | <b>(176)</b> |
| 凉拌清色拉 .....        | (176)        |
| 炸芝麻鱼排 .....        | (177)        |
| 荷叶香酥鸭 .....        | (178)        |
| 醋椒鱼头汤 .....        | (178)        |

### 秋季高档配套菜

第一套菜 ..... (180)

组合三拼菜 ..... (180)

三鲜排驼掌 ..... (182)

青蟹溜黄蛋 ..... (182)

圆焖玉吉翅 ..... (183)

第二套菜 ..... (184)

组合三拼菜 ..... (184)

蚝油炒网鲍 ..... (185)

金爪鲜鳖裙 ..... (186)

燕窝鸽蛋汤 ..... (187)

第三套菜 ..... (187)

组合三拼菜 ..... (187)

虾肉面包筒 ..... (189)

干贝酿冬瓜 ..... (190)

鸡汤氽鱼翅 ..... (191)

第四套菜 ..... (191)

组合三拼菜 ..... (191)

火腿烧鳖裙 ..... (193)

虾露蒸鲩鱼 ..... (194)

鲍鱼烩发菜 ..... (194)

第五套菜 ..... (195)

组合三拼菜 ..... (195)

大玉排鱼皮 ..... (196)

炸脆皮双鸽 ..... (197)

竹排载柴把 ..... (198)

秋季中档配套菜

第一套菜 ..... (200)

组合双拼盘 ..... (200)

蛟龙吐明珠 ..... (201)

鸡条炒鹿筋 ..... (202)

清汤芙蓉鸭 ..... (202)

第二套菜 ..... (203)

组合双拼盘 ..... (203)

冰冻白银鸭 ..... (204)

炒面红煨鲳 ..... (205)

龙凤烩白玉 ..... (206)

第三套菜 ..... (206)

组合双拼盘 ..... (206)

炒双味鱼珠 ..... (207)

沙锅酒香鸡 ..... (208)

鲜奶烩冬瓜 ..... (209)

第四套菜 ..... (209)

组合双拼盘 ..... (209)

果珍溜鱼片 ..... (210)

杏栗滑三生 ..... (211)

菠萝鸡片汤 ..... (212)

第五套菜 ..... (212)

组合双拼盘 ..... (212)

菠萝滑鱼丁 ..... (213)

豉汁蒸排骨 ..... (214)

银耳氽鸭舌 ..... (214)

第六套菜 ..... (215)

组合双拼盘 ..... (215)

带面干烧鱼 ..... (216)

荷叶粉蒸肉 ..... (217)

乳汁西瓜珠 ..... (217)

### 第七套餐菜 ..... (218)

组合双拼盘 ..... (218)

沙司烹乳鸽 ..... (219)

糟煨鳊鱼羹 ..... (220)

奶汤炖银肺 ..... (220)

### 第八套餐菜 ..... (221)

组合双拼盘 ..... (221)

炒沙茶牛肉 ..... (222)

铝箔包黄鱼 ..... (223)

## 秋季一般配套菜

### 第一套餐菜 ..... (231)

什锦泡酸果 ..... (231)

碧绿炒虾珠 ..... (231)

当归煨牛肋 ..... (232)

清炖斩肉松 ..... (233)

### 第二套餐菜 ..... (233)

香菇赛脆鳝 ..... (233)

西施嫩黄菜 ..... (234)

绿豆冻蹄髈 ..... (235)

雪花银鱼羹 ..... (235)

### 第三套餐菜 ..... (236)

蜜汁禾花雀 ..... (236)

鱼露蒸黄鱼 ..... (237)

滑炒鹌鹑脯 ..... (237)

发菜鸭血汤 ..... (238)

### 第四套餐菜 ..... (238)

白果鸡块汤 ..... (224)

### 第九套餐菜 ..... (224)

组合双拼盘 ..... (224)

咖喱鲜鱿鱼 ..... (225)

葱姜炒膏蟹 ..... (226)

桂花牛肉羹 ..... (226)

### 第十套餐菜 ..... (227)

组合双拼盘 ..... (227)

三鲜烧海参 ..... (228)

炸灌蟹肉丸 ..... (229)

玻璃鸡片汤 ..... (229)

吉利冻鸭舌 ..... (238)

炸面包鸡块 ..... (239)

带帽炒鳝糊 ..... (240)

卵块烩瓜茸 ..... (240)

### 第五套餐菜 ..... (241)

银芽拌鸡丝 ..... (241)

木樨赛螃蟹 ..... (242)

干菜焖猪肉 ..... (242)

烂鸡煨浓汤 ..... (243)

### 第六套餐菜 ..... (243)

糯米酥塘藕 ..... (243)

醋溜嫩仔鸡 ..... (244)

原汁烩鲈鱼 ..... (244)

北杞炖乳鸽 ..... (245)

### 第七套餐菜 ..... (246)

猪肤菠萝冻 ..... (246)

|                    |              |
|--------------------|--------------|
| 红油馄饨鸡 .....        | (246)        |
| 威化海鲜卷 .....        | (247)        |
| 发菜火丝汤 .....        | (248)        |
| <b>第八套餐菜 .....</b> | <b>(248)</b> |
| 烟熏墨鱼仔 .....        | (248)        |
| 湘莲板栗鸡 .....        | (249)        |
| 麻酱猪蹄髀 .....        | (250)        |
| 火腿冬瓜汤 .....        | (251)        |
| <b>第九套餐菜 .....</b> | <b>(251)</b> |
| 干切酱牛肉 .....        | (251)        |
| 麻糖甜锅炸 .....        | (252)        |
| 黄焖野兔肉 .....        | (252)        |
| 清炖芋艿鸭 .....        | (253)        |
| <b>第十套餐菜 .....</b> | <b>(253)</b> |
| 椒香酒醉鸡 .....        | (253)        |
| 腊味芋艿球 .....        | (254)        |
| 过油一品鲳 .....        | (255)        |
| 板栗鸽肉煲 .....        | (255)        |
| <b>第十一套菜 .....</b> | <b>(256)</b> |
| 盐水猪蹄髀 .....        | (256)        |
| 上海八宝酱 .....        | (257)        |
| 油炸脆皮鸡 .....        | (257)        |

### 冬季高档配套菜

|                    |              |
|--------------------|--------------|
| <b>第一套餐菜 .....</b> | <b>(269)</b> |
| 组合三拼菜 .....        | (269)        |
| 蟹黄排鲍翅 .....        | (270)        |
| 雀巢怀胎鸽 .....        | (271)        |
| 清汤火夹鸡 .....        | (272)        |

|                     |              |
|---------------------|--------------|
| 鱼鲞肉丸汤 .....         | (258)        |
| <b>第十二套餐菜 .....</b> | <b>(259)</b> |
| 凉拌嫩塘藕 .....         | (259)        |
| 油爆猪肝片 .....         | (259)        |
| 甜糟蒸鲳鱼 .....         | (260)        |
| 石耳炖凤翅 .....         | (260)        |
| <b>第十三套餐菜 .....</b> | <b>(261)</b> |
| 挂霜酥腰果 .....         | (261)        |
| 葱油炒芋艿 .....         | (262)        |
| 一品乳腐肉 .....         | (262)        |
| 发菜鲳鱼卷 .....         | (263)        |
| <b>第十四套餐菜 .....</b> | <b>(264)</b> |
| 汾酒卤乳鸽 .....         | (264)        |
| 芽姜炒鸭脯 .....         | (264)        |
| 香茜半片蛤 .....         | (265)        |
| 酸辣鱿鱼汤 .....         | (265)        |
| <b>第十五套餐菜 .....</b> | <b>(266)</b> |
| 酒醉白肉片 .....         | (266)        |
| 野鸭溜腐皮 .....         | (266)        |
| 五味炒鱼丁 .....         | (267)        |
| 清炖酿黄雀 .....         | (268)        |

|                    |              |
|--------------------|--------------|
| <b>第二套餐菜 .....</b> | <b>(273)</b> |
| 组合三拼菜 .....        | (273)        |
| 当归鹿肉煲 .....        | (275)        |
| 花蟹蒸八宝 .....        | (276)        |
| 烩奶汤鱼唇 .....        | (276)        |

第三套菜 ..... (277)

组合三拼菜 ..... (277)

蟹粉焗网鲍 ..... (279)

碧绿驼峰丝 ..... (279)

干贝煨白菜 ..... (280)

第四套菜 ..... (281)

组合三拼菜 ..... (281)

叉烧大鳊鱼 ..... (282)

脆皮翅中翅 ..... (283)

蟹粉烩鱼肚 ..... (284)

第五套菜 ..... (284)

组合三拼菜 ..... (284)

蚝油炒网鲍 ..... (286)

金丝滑鸡茸 ..... (287)

清汤大散翅 ..... (287)

冬季中档配套菜

第一套菜 ..... (289)

组合双拼盘 ..... (289)

掐菜爆鳝丝 ..... (290)

红烧糟青鱼 ..... (291)

鸡粥蛤蜊油 ..... (291)

第二套菜 ..... (292)

组合双拼盘 ..... (292)

锦绣滑虾丝 ..... (294)

莲枣煨圆蹄 ..... (294)

银耳鸽蛋汤 ..... (295)

第三套菜 ..... (296)

组合双拼盘 ..... (296)

五彩炒鸽松 ..... (297)

鸡翅烧甲鱼 ..... (298)

肉心鱼丸汤 ..... (298)

第四套菜 ..... (299)

组合双拼盘 ..... (299)

芥菜包金球 ..... (300)

蟹粉炒鸡腰 ..... (301)

萝卜氽鲫鱼 ..... (301)

第五套菜 ..... (302)

组合双拼盘 ..... (302)

菠萝烤鸭片 ..... (303)

竹筒烤鳊筒 ..... (304)

火腿白菜羹 ..... (304)

第六套菜 ..... (305)

组合双拼盘 ..... (305)

炒鸳鸯鸡茸 ..... (306)

糟溜银鳕鱼 ..... (307)

鸽蛋竹荪汤 ..... (307)

第七套菜 ..... (308)

组合双拼盘 ..... (308)

明炉煮鲈鱼 ..... (309)

杏栗炒虎掌 ..... (310)

八珍鱼肉羹 ..... (310)

第八套菜 ..... (311)

组合双拼盘 ..... (311)

炸香酥鳊背 ..... (312)

雀卵烩鱼魂 ..... (313)

馄饨鸭块汤 ..... (314)

## 第九套菜 ..... (315)

组合双拼盘 ..... (315)

宣腿排鸡纵 ..... (316)

橘酪煨嫩鸡 ..... (316)

蟹粉烩豆腐 ..... (317)

## 第十套菜 ..... (318)

组合双拼盘 ..... (318)

凤尾明虾球 ..... (319)

鸡丝炒蹄筋 ..... (320)

人参炖乌鸡 ..... (320)

## 冬季一般配套菜

### 第一套菜 ..... (322)

琉璃樱桃肉 ..... (322)

糖醋瓦块鱼 ..... (323)

家乡炖狗肉 ..... (323)

烂鸡煨浓汤 ..... (324)

### 第二套菜 ..... (325)

上海腊鸡腿 ..... (325)

沙茶焖鸭块 ..... (325)

酱包兔肉丁 ..... (326)

鸡鸭大血汤 ..... (326)

### 第三套菜 ..... (327)

陈皮酥牛肉 ..... (327)

清蒸鲜带鱼 ..... (328)

香辣竹鸡脯 ..... (328)

什锦闹菜包 ..... (329)

### 第四套菜 ..... (330)

葱烤活鲫鱼 ..... (330)

香酥炸凤翅 ..... (331)

珊瑚烧野鸭 ..... (331)

腌肉青鱼汤 ..... (332)

### 第五套菜 ..... (332)

红曲卤酱鸭 ..... (332)

网油包脆蛋 ..... (333)

绿芽炒鳝丝 ..... (334)

荠菜炖蹄膀 ..... (334)

### 第六套菜 ..... (335)

五香酱野兔 ..... (335)

碧绿山鸡片 ..... (336)

虾子焖冬尖 ..... (336)

沙锅炖菜核 ..... (337)

### 第七套菜 ..... (338)

白卤盐水肫 ..... (338)

五味煨猪排 ..... (338)

烧扇形甩水 ..... (339)

鸡丝莼菜汤 ..... (339)

### 第八套菜 ..... (340)

酥焖小鲫鱼 ..... (340)

柿椒爆牛蛙 ..... (341)

雪菜墨鱼丝 ..... (341)

清炖大白蹄 ..... (342)

### 第九套菜 ..... (343)

蜜汁塘鳢鱼 ..... (343)



|             |       |             |       |
|-------------|-------|-------------|-------|
| 炸溜嫩鹌鹑 ..... | (343) | 三虾豆腐羹 ..... | (352) |
| 红煨酥牛肉 ..... | (344) | 第十三套菜 ..... | (353) |
| 三脑烩白玉 ..... | (344) | 花雕醉活蟹 ..... | (353) |
| 第十套菜 .....  | (345) | 炸芝麻鱼珠 ..... | (354) |
| 陈皮油爆虾 ..... | (345) | 辣味里脊 .....  | (354) |
| 瓜姜肉丝 .....  | (346) | 鸡粥烩银耳 ..... | (355) |
| 栗子焖野鸭 ..... | (346) | 第十四套菜 ..... | (356) |
| 虾仁闹珊瑚 ..... | (347) | 大米烟熏兔 ..... | (356) |
| 第十一套菜 ..... | (348) | 银芽赛鸡丝 ..... | (357) |
| 柿汁溜排骨 ..... | (348) | 酸辣爆鳝筒 ..... | (357) |
| 辣味大鱼头 ..... | (348) | 沙锅煨鸡汤 ..... | (358) |
| 酒醉贵妃鸡 ..... | (349) | 第十五套菜 ..... | (359) |
| 奶汤烩鸡茸 ..... | (350) | 冻制羊羔 .....  | (359) |
| 第十二套菜 ..... | (350) | 栗子黄焖鸡 ..... | (360) |
| 新风海鳗鲞 ..... | (350) | 笋烧薄片肉 ..... | (360) |
| 香葱煨鸭脯 ..... | (351) | 糟余咸肉汤 ..... | (361) |
| 生焖狗肉煲 ..... | (352) |             |       |