

COOK COOK COOK COOK

# 家制营养保健菜

## 365 种

家庭美食系列

周范林 主编

● 广东经济出版社 ●



家庭美食系列

家制营养保健菜 365 种

周范林 主编

广东经济出版社

## 图书在版编目 (CIP) 数据

家制营养保健菜 365 种 / 周范林主编. —广州: 广东经济出版社, 2000.9

(家庭美食系列 / 周范林主编)

ISBN 7-80632-743-6

I . 家… II . 周… III . 保健 - 菜谱 IV . TS972.161

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2000) 第 44216 号

出版	广东经济出版社 (广州市环市东路水荫路 11 号 5 楼)
发行	
经销	广东省新华书店
印刷	广东邮电南方彩色印务有限公司 (广州市天河高新技术产业开发区工业园建工路 17 号)
开本	850 毫米 × 1168 毫米 1/32
印张	8.75 2 插页
字数	195 000 字
版次	2000 年 9 月第 1 版
印次	2000 年 9 月第 1 次
印数	1~5 000 册
书号	ISBN 7-80632-743-6 / TS · 16
定价	16.00 元

如发现印装质量问题, 影响阅读, 请与承印厂联系调换。

读者热线: 发行部 [020] 83794694 83790316

(发行部地址: 广州市合群一马路 111 号省图批 107 号)

• 版权所有 翻印必究 •

## “家庭美食系列”编委会

主编 周范林

副主编 周 浩 童 芹 袁国平 陈秀莲

汤丽华 汤忻美 汤丽英

## **内 容 提 要**

本书根据人们日常最喜欢食用且原料来源极为方便的原则，有选择地介绍了猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鲫鱼、鳝鱼、河虾、香菇、蘑菇、黑木耳、豆腐、芹菜、菠菜、韭菜、菜花、冬瓜、丝瓜、苦瓜、莴笋、茄子、茭白、萝卜、胡萝卜、竹笋、山药、鲜藕等 26 种食物的营养价值、食谱的制作方法与特点、各种食物的选购与食用方面值得注意的一些问题。本书内容极为实用，特别适合于城乡家庭、饮食服务行业以及烹饪爱好者。



# 目 录

## 大众补品——猪肉

红烧酥肉	3	麻夹里脊	9
虾蓉猪排	4	干炸里脊	9
清炖猪蹄	5	清蒸排骨	10
青笋肉丁	5	榨菜肉丝	10
滑熘里脊	6	鱼香肉丝	11
腐乳扣肉	7	珍珠丸子	11
栗子炖肉	7	金钱里脊	12
雪冬肉丝	8	锅塌里脊	13
番茄酿肉	8		

## 补气强筋——牛肉

清炖牛肉	16	蚝油牛肉	20
香酥牛肉	17	烤牛肉片	21
裹炸牛肉	17	牛肉胶冻	22
咖喱牛肉	18	五香牛肉	22
干拌牛肉	19	黄芪牛肉	23
麻辣牛肉	19	山药牛肉	23
干煸牛肉	20	枸杞牛肉	24



## 目 录



陈皮牛肉 ..... 25 | 冰糖牛肉 ..... 25

### 冬令补品——羊肉

红扒羊肉	29	糖醋羊肉	34
清蒸羊肉	29	水晶羊糕	34
枸杞羊肉	30	鲜汤羊肉	35
砂锅羊肉	30	山药羊肉	35
羊肉蘑菇	31	清炖羊肉	36
葱爆羊肉	31	手抓羊肉	36
羊肉芋头	32	干炸羊肉	37
炒羊肉丝	32	烤羊肉串	38
白煮羊肉	33	炸羊肉串	38

### 补精添髓——鸡肉

酸辣鸡片	42	清蒸小鸡	45
糖醋鸡翅	42	清蒸母鸡	46
香酥肉鸡	43	酒蒸仔鸡	46
醇香扒鸡	43	陈皮鸡丁	47
宫保鸡丁	44	糟炒鸡丝	47
鸡汁干丝	45		

### 鱼之美者——鲫鱼

奶汤鲫鱼 ..... 50 | 芙蓉鲫鱼 ..... 51



## 目 录



红辣油鱼	51	三丁鲫鱼	54
荷包鲫鱼	52	酱汁鲫鱼	54
鲫鱼塞肉	53	麻辣鲫鱼	55
清蒸鲫鱼	53		

### 小暑赛参——鳝鱼

清炒鳝丝	59	鳝鱼肉片	64
红烧鳝段	59	鳝鱼杂烩	65
蝴蝶鳝片	60	清蒸鳝鱼	65
粉蒸鳝鱼	61	洋葱黄鳝	66
炝小虎尾	61	鳝鱼鸡汤	67
三丝鳝糊	62	酸辣鳝鱼	67
滑炒鳝丝	63	红烧鳝鱼	68
姜炒鳝片	63	炒鳝鱼糊	68
香菜鳝丝	64		

### 补肾壮阳——河虾

菠菜虾仁	71	双味明虾	75
油爆河虾	72	茄汁青虾	76
虎皮虾球	72	三色虾仁	76
四喜虾饼	73	白水大虾	77
水晶虾仁	73	清炒虾仁	77
咸肉草虾	74	煎烹虾饼	78
五麻油虾	75	盐水青虾	79



## 目 录



### 抗癌食品——香菇

香菇肉片	82
油焖香菇	82
香菇桃仁	83
香菇八仙	84
清蒸菇鸡	84
软炸香菇	85
香菇虾皮	85
香菇白果	86
香菇红枣	86
清蒸香菇	87
香菇冬笋	87
香菇豆苗	88
香菇玉米	88
五味九孔	89

### 健康食品——蘑菇

蘑菇豆腐	91
鲜蘑泥鳅	91
蘑菇番茄	92
蘑菇肚丝	92
蘑菇猪腰	93
蘑菇腐竹	94
蘑菇炒蛋	94
蘑菇菜心	95
蘑菇菜花	95
清炒蘑菇	96
蚝油蘑菇	96
蘑菇洋葱	97
油浸蘑菇	97
鲜菇萝卜	98

### 素中之萃——黑木耳

凉拌双耳	100
木耳炒肉	101
双耳黄瓜	101
双耳蘑菇	102



## 目 录



芝麻木耳	103	木耳荸荠	106
冰糖木耳	103	木耳黄菜	106
木耳海米	103	清蒸木耳	107
木耳猪腰	104	炒木须肉	107
木耳毛豆	105	糖醋木耳	108
木耳虾仁	105		

### 植物干酪——豆腐

一品豆腐	111	蜜汁豆腐	117
四喜豆腐	112	芙蓉豆腐	118
鸳鸯豆腐	112	五香腐角	118
麻辣豆腐	113	芫拌腐蓉	119
怪味豆腐	114	麻香腐蓉	119
玛瑙豆腐	114	桂霜腐丁	120
云片豆腐	115	烫嫩豆腐	120
五星豆腐	115	鸡刨豆腐	121
金钱豆腐	116	宫保豆腐	121
烧冻豆腐	116	扒冻豆腐	122
香糟豆腐	117		

### 良药佳蔬——芹菜

芹菜贝丝	124	香脆芹叶	126
芹菜蛰皮	125	芹仁龙须	126
香芹腐丝	125	凉拌芹菜	127



## 目 录



芹菜干丝.....	127	姜汁芹菜.....	128
虾油芹菜.....	128		

### 蔬中上品——菠菜

菠菜肉丝.....	132	姜汁菠菜.....	135
椒盐菠菜.....	132	拌菠菜泥.....	135
菠菜香干.....	133	菠菜虾仁.....	136
三彩菠菜.....	133	鲜蘑菠菜.....	136
八宝菠菜.....	134	菠菜粉条.....	137

### 温肾助阳——韭菜

韭菜三丝.....	139	韭菜蛤蜊.....	141
韭菜桃仁.....	139	韭黄腰花.....	142
蛋丝韭菜.....	140	香韭腊丝.....	142
韭黄螺蛳.....	140	糖醋韭黄.....	143
韭黄香干.....	141		

### 天赐良药——菜花

奶油菜花.....	145	菜花虾仁.....	148
素咕噜肉.....	145	茄汁菜花.....	148
芫爆菜花.....	146	椒盐菜花.....	149
蚝油菜花.....	147	菜花炒蛋.....	149
菜花香菇.....	147	咖喱泡菜.....	150



## 目 录



菜花肉片 ..... 151 | 菜花虾皮 ..... 151

### 减肥佳蔬——冬瓜

水晶冬瓜	153	珠圆玉润	158
清蒸冬瓜	153	拔丝冬瓜	158
麻蓉冬瓜	154	红烧瓜条	159
白云冬瓜	154	香辣瓜丝	160
碧绿玉环	155	琥珀冬瓜	160
软炸冬瓜	156	炸冬瓜丸	161
肉末瓜方	156	杂碎冬瓜	161
金银冬瓜	157	玉珠鲜蘑	162

### 护颜佳品——丝瓜

鲜蘑丝瓜	164	锅烧丝瓜	167
丝瓜豆腐	165	鸡油丝瓜	168
丝瓜猪蹄	165	三鲜丝瓜	169
拌丝瓜菜	166	丝瓜虾仁	169
清炒丝瓜	166	肉片丝瓜	170
椒炒丝瓜	167	丝瓜蛋汤	170

### 美容良蔬——苦瓜

芝麻苦瓜	173	干煸苦瓜	174
苦瓜炒肉	173	五味苦瓜	175



## 目 录



豆酱凉煲	175	炒苦瓜椒	178
凉拌苦瓜	176	酱烧苦瓜	179
葱油苦瓜	176	苦瓜鸡片	180
怪味苦瓜	177	苦瓜焖鸡	180
香炒苦瓜	177	苦瓜文蛤	181
糖醋苦瓜	178	肉酿苦瓜	181

### 蔬中美食——莴笋

芝麻莴笋	184	麻辣莴笋	187
莴笋香菇	184	炝辣莴笋	188
白肉莴笋	185	炒鲜莴笋	188
蚝油笋叶	185	橄榄莴笋	189
莴笋蛰皮	186	香菇莴笋	189
蒜蓉莴笋	186	三丝笋叶	190
凉拌莴笋	187		

### 防病保健——茄子

鱼香茄子	192	油烧茄子	195
辣味茄丝	193	金钱茄子	196
素过油肉	193	椒盐茄饼	196
煎熬茄片	194	素炒茄丝	197
清蒸茄子	194	糖醋茄饼	197



## 目 录



### 鲜嫩佳肴——茭白

糟煨茭白.....	200	肉丝茭白.....	204
糖醋茭白.....	200	虾子茭白.....	204
酱烧茭白.....	201	京冬茭白.....	205
茭白里脊.....	202	辣油茭白.....	206
咖喱茭白.....	202	油焖茭白.....	206
凉拌茭白.....	203	茄汁茭白.....	207
鱼香茭白.....	203	茭白炒蛋.....	208

### 顺气消食——萝卜

酸辣萝卜.....	210	猪肉萝卜.....	215
奶油萝卜.....	211	糖醋萝卜.....	215
开洋萝卜.....	211	凉拌萝卜.....	216
拌萝卜缨.....	212.	麻酱萝卜.....	216
锅包萝卜.....	212	萝卜蜇皮.....	217
糖水萝卜.....	213	粉蒸萝卜.....	217
丝萝望月.....	214		

### 赛小人参——胡萝卜

爆萝卜丁.....	220	炒萝卜丝.....	222
熘萝卜丸.....	220	五圆素烩.....	222
炒萝卜酱.....	221	田园四宝.....	223



## 目 录



### 素食美馔——竹笋

肉末冬笋	226	笋炒黄瓜	233
焖鲜冬笋	226	竹笋焖肉	233
冬笋菜心	227	佛手冬笋	234
笋烧芥菜	228	葱油笋尖	234
黄绿双笋	228	干烧鲜笋	235
香菇竹笋	229	白汁春笋	236
虾子冬笋	229	辣油笋尖	236
白扒鱼翅	230	菊花冬笋	237
酱烧冬笋	231	冬笋肉丝	237
冬笋三菇	231	炝鲜冬笋	238
煸炒双冬	232		

### 廉价补品——山药

一品山药	240	虎皮山药	245
枣扒山药	241	余山药球	246
山药莲藕	241	咖喱山药	247
蜜汁山药	242	五花香肉	247
拔丝山药	243	凉拌山药	248
麻条山药	243	糖醋山药	248
鲜虾山药	244	拔丝金枣	249
玻璃山药	244	鲜山药饼	249
冰花山药	245	山药豆羹	250



## 目 录



山药豆糕 ..... 250 | 豆瓣山药 ..... 251

### 药食兼用——鲜藕

百合酿藕	253	糖醋藕丝	258
蜜汁藕条	254	蜜汁甜藕	259
藕断丝连	254	雪花果藕	259
凉拌藕片	255	炒鲜藕片	260
桂花糖藕	255	珊瑚雪莲	260
芙蓉藕羹	256	莲满荷塘	261
豆沙藕丸	257	炸鲜藕夹	261
拔丝莲藕	257	煎鲜藕夹	262
冷片莲藕	258	炒姜丝藕	262