

A I S H A N G S H E N G H U O F A N G

经典 新编宴客菜



知书达礼
zhishudali典藏

主编 崔钟雷



学一点厨房妙招，让烹饪更简单。

客人突然到来时，丰盛的宴客菜，让主人不再感到措手不及。

贵客临门时，经典菜品会让餐桌生机勃勃，让主人面上有光。



哈尔滨出版社

图书在版编目(CIP)数据

新编经典宴客菜 / 崔钟雷主编. — 哈尔滨: 哈尔滨出版社, 2011.3
(爱尚生活坊)
ISBN 978-7-5484-0469-9

I. ①新… II. ①崔… III. ①菜谱 IV.
①TS972.12

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 012919 号



书 名: 新编经典宴客菜

主 编: 崔钟雷

副主 编: 王丽萍 程晓波 盖 丹

责任编辑: 关 健 赵 芳

责任审校: 陈大霞

策 划: 钟 雷

装帧设计: 稻草人工作室 

出版发行: 哈尔滨出版社 (Harbin Publishing House)

社 址: 哈尔滨市香坊区泰山路 82-9 号 邮编: 150090

经 销: 全国新华书店

印 刷: 洛阳和众印刷有限公司

网 址: www.hrbchs.com www.mifengniao.com

E-mail: hrbchs@yeah.net

编辑版权热线: (0451) 87900272 87900273

邮购热线: (0451) 87900345 87900299 87900220 (传真) 或登录蜜蜂鸟网站购买

销售热线: (0451) 87900201 87900202 87900203

开 本: 787 × 1092 1/40 印张: 8 字数: 200 千字

版 次: 2011 年 3 月第 1 版

印 次: 2011 年 3 月第 1 次印刷

书 号: ISBN 978-7-5484-0469-9

定 价: 22.80 元

凡购本社图书发现印装错误, 请与本社印制部联系调换。服务热线: (0451) 87900278

本社法律顾问: 黑龙江佳鹏律师事务所

新编经典 宴客菜



主编 崔钟雷

 哈尔滨出版社

前言

中国饮食文化博大精深,历史悠久。中国的烹饪技艺精湛,花样繁多。中国菜品追求色、香、味、意、形俱佳,选料严格,刀工精细,烹饪方法变化多端。

为了帮助朋友们了解中国饮食文化的精髓,解决读者朋友们宴客下厨的烦恼,我们特意编写了《新编大众家常菜》和《新编经典宴客菜》两本书。通过浅白的语言将中国精深的饮食文化展现出来,让读者朋友们更容易掌握各种菜品的做法。《新编大众家常菜》中的每一道菜品都是经过科学研究后,制订出的合理搭配方案,不仅味道鲜美,更注重营养均衡。两本书中涵盖蔬菜、肉食、禽蛋、水产、豆制品等多种原材料制成的各色菜品,运用煎、炒、烹、炸、涮、煮、蒸各种烹调方法烹制出的多样美食,帮助读者朋友们丰富家中的小餐桌。在家中宴请宾客时,查阅《新编经典宴客菜》,读者朋友很快便能烹调出一桌色香味俱全,令宾朋赞不绝口的菜肴。

我们衷心希望《新编大众家常菜》和《新编经典宴客菜》能帮助每一个家庭吃出健康,吃出营养,让每一位下厨的朋友都能够轻松做“大厨”,体面地做主人。

第二章 主妇快手菜 19

zhu fu kuai shou cai

红烧茄子	21
麻辣茄子	21
美味腐竹	22
五彩腐竹	22
什锦豌豆	23
炒双菇	23
白灼芥蓝	24
西芹百合	24
香菇干丝笋	25
碧绿笋尖	25
翠芹腐皮	26
绿茶娃娃菜	26
卤虎皮豆腐	27
鲜蘑炖豆腐	28
八宝豆腐	28

目录 | contents |



菠菜梗烧蘑菇	29	红烧牛蹄筋	41
木樨豆腐	29	红烧猪腰	42
鱼子酱豆腐	30	宫保腰块	42
八珍豆腐	31	酱爆肉条	43
清炖蟹粉狮子头	32	干煸牛肉丝	43
番茄肝扒	33	腐乳空心菜	44
五香牛肉	33	油豆腐炒油菜	45
软炸羊肉	34	香灼油麦菜	45
多味小排骨	35	干豆豉炒蕨菜	46
青笋肉丁	36	香菇油菜	46
蒜苗五花肉	37	韭菜炒豆芽	46
毛豆肉丁	38	海蜇皮拌萝卜丝	47
银芽牛肉丝	38	芥末肚丝	48
桂花羊肉	39	番茄菠菜拌肉丝	48
红松羊肉	39	海鲜拌甜椒	49
豆豉牛肉	40	香椿芽拌虾	50



碎花生拌豆腐	50	干葱豆豉鸡	60
银丝三文鱼	50	咖喱鸡块	60
猪肉炖茄子	51	菠萝鸡肾	61
番茄煨牛肉	52	双菇拌鸡肉	61
牛肉炖萝卜	52	锅贴鸡片	62
蒸嫩丸子	53	杏仁熘鸡丁	63
麻辣猪肝	53	番茄拌白菜心	64
栗子红焖肉	54	凉拌冬瓜	65
焦熘里脊条	54	香油苦瓜	65
回锅肉	55	陈皮鸭	66
胡萝卜烧羊肉	56	青椒鸭丁	67
山药炖羊肉	57	樟茶鸭	67
红焖羊肉	57	糟熘鸭肝	68
炒鸡什件	58	冬瓜煲老鸭	68
豆苗鸡丝	59	金腿鲫鱼	69
鲜香菇鸡片	59	羊肚鱼头煲	69

目录 | contents |



五彩鲑鱼丝	70
菜花炒虾球	71
黄鱼烧豆腐	72
三鲜烩鱼唇	73
干烧鲫鱼	74
豆酥鲳鱼	75
干煎黄花鱼	75
锦绣鱼丝	76
红烧带鱼	77
芹菜炆虾仁	78
茄汁草虾球	79
草莓虾仁	79
香脆银鱼	80
熘鱼片	80
锅塌黄鱼	81
河鳗炖豆腐	81

木耳海螺	82
韭菜炒海肠	82
麻香海蜇	83
香拌章鱼	83
氽乌鱼片	84
豆腐鲫鱼	85
韭菜丁香鱼	86
炖软糯海参	86

第二章 美味拿手菜 87
mei wei na shou cai

鱼香菠菜	88
芥菜炒腐竹	89
蒜蓉油麦菜	89



素炒菠菜	89	炖牛肉	99
酸辣莴笋	90	茶香牛肉	99
八宝素菜	91	枸杞肉丝	100
蒜香空心菜	91	川味牛肉	100
三皮丝	92	红烧羊肉	101
香脆冻豆腐	93	炒羊肉丝	102
蛋皮拌芥菜	93	扒羊肉片	103
素拌三丝	94	葱爆羊肉	103
凉拌黄花菜	94	清汤羊肉	104
油炸里脊	95	孜然羊肉	104
炸烹肉段	96	腰果鸡丁	105
辣炒猪肉丝	96	酱爆鸡丁	106
虎皮梳子肉	97	核桃仁鸡丁	106
冬笋里脊丝	97	当归炖鸡	107
辣子牛肉丁	98	红烧鸡	107
红焖牛腩	98	黄焖鸡块	108

目录 | contents |



豆苗炒鸡片	108	香滑鲈鱼片	119
酱爆鸭块	109	糟香小黄花鱼	120
辣炒鸭块	110	焦香鱼块	120
姜芽炒鸭片	110	豆豉银鱼空心菜	121
鸭腰烧口蘑	111	双椒墨鱼子	121
蒸鲜鸭卷	111	家常焖鳊鱼	122
陈皮炖全鸭	112	鲇鱼炖酸菜	122
白果鸭煲	112	生炒鳝片	123
麻辣鸡	113	双口鱼片	124
酸奶烧鸡翅	113	姜汁鲑鱼片	124
苦瓜炒鹅片	114	黄精鳝片	125
松茸鹅肉块	115	酸辣鱼片	125
沙茶鸡柳	116	鸡蛋虾仁	126
红油拌鸡丁	117	炒鱿鱼丝	126
糖醋鱼段	118	辣子田螺	127
回锅鱼	119	焖泥鳅	127



雪菜蒸黄花鱼	128
家焖黄鱼	128
瓜姜鳊鱼丝	129
鲑鱼炖茄子	129
清蒸加吉鱼	130
干烧鲳鱼	131
家常烧鲈鱼	132
酸辣鲢鱼汤	132
炸虾仁	133
白果炒虾球	133
蛤肉炒豆腐	134
翡翠虾仁	135
胡萝卜炖带鱼	136

第三章 隆重迎宾菜 137

long zhong ying bin cai

葱香玛瑙豆腐	138
三色炒百合	138
奶油烧丝瓜	139
香酥山药	139
芙蓉煎豆腐	140
蛋黄山药	141
椰汁四蔬	141
椒盐排骨	142
粉蒸肉	143
炸排骨酥	143
手抓羊排	144
奶酪里脊	144

目录 | contents |



红酒牛排	145	山椒红酒鸡	156
麻香牛柳	145	荷叶粉蒸鸡	157
荷叶蒸肉	146	芋头烧鸡	157
虾须牛肉	147	照烧鸡肉	158
鲍汁卤水猪手	148	板栗烧鸡	159
香糟猪肘	148	燕麦煎鸡排	160
沸腾羊肉	149	椒盐鸡	160
焖烧羊肉	149	姜葱霸皇鸡	161
水晶肘子	150	醋熘鸡	161
牙签羊肉	151	剁椒蒸滑鸡	162
三宝烧鸭块	152	炖啤酒鸡	162
回锅鸭肉	153	荷香一品鸭	163
桂圆红枣蒸鸭	153	鲜蘑蒸土鸡	163
荷香蒸鸭	154	酒蒸鸡	164
魔芋烧鸭	155	话梅滑鸡	165
油淋鸡腿	156	柠汁可乐煎鹅脯	166



荔枝鸭片	166	油浸鲳鱼	178
盐水鸭	167	梅汁蒸白鲳	179
玻璃凤凰片	168	雪里红炖黄鱼	179
花雕鸡	169	五丝加吉鱼	180
麻香鸭	170	油泼鲈鱼	180
雪菜黄花鱼	171	香盏玉贝	181
纸包带鱼	172	番茄蛤蜊	182
清炖鱼	172	芙蓉青口贝	182
蒜瓣鲑鱼	173	松子炒螺丁	183
豆豉鲑鱼	173	烘烤大海螺	184
五香熏鱼	174	枸杞香螺片	184
八珍鲢鱼头	175	鳝片爆虾球	185
椒盐沙丁鱼	176	上汤煲蟹	185
红烧鲤鱼	177	金沙基围虾	186
氽鳊鱼	177	肉末海参	186
松鼠鳊鱼	178	清蒸大闸蟹	187

目录 | contents |



盐焗基围虾	187
海鲜全家福	188
比翼连理	189
虫草鲍鱼盅	190
清汤牡丹虾	190

卤猪尾	197
卤猪蹄	197
卤猪耳朵	197
色拉牛舌	198
夫妻肺片	199
韩式凉拌桔梗	199
龙禧金银丝	200
川北凉粉	200
干煸四季豆	201
干煸黄豆芽	202
干煸鳝鱼	203
干煸青椒苦瓜	203
客家小炒	204
铁板洋葱猪肝	204
沙茶牛肉片	205
京酱肉丝	205

第四章

特色宴客菜 191

te se yan ke cai

拔丝芋头	192
口蘑鲜豌豆	193
香菇烧菜花	193
翻砂芋头	194
虎皮尖椒	195
红油肚丝	196



水煮牛肉	206
咖喱牛肉片	207
果味肉片	208
菠萝牛肉	208
滑炒花生兔肉丁	209
农家小炒肉	209
无锡肉骨头	210
韩式腊肉	210
脆皮乳鸽	211
棒棒鸡	212
柠檬鸡扒	212
鲜蘑冬笋火腿鸡	213
宫保鸡丁	213
双味鹌鹑	214
鸳鸯鸡	215
贵妃鸡翅	216

东安鸡	217
涪州风味鸭	218
太白凤翅	219
湘味鸡翅	219
黑椒炒鸡柳	220
银杏蒸椒鸭	221
湘西香焖鸭	222
毛血旺	223
菠萝炒鸭片	224
香辣茄鸡煲	225
和味沙姜鸡	225
神仙蛋	226
香蕉蛋羹	227
菠萝什锦蛋	227
蛋黄鸭	227
玉米球蒸蛋	228

目录 | contents |



梁溪脆鳝	229	麻辣鲜蘑	237
槐花鱿鱼丁	230	麻辣牛肉干	238
醋烹鲫鱼	230	麻辣肉丁	239
金宝虾球	230	家常豆腐	240
金牛踏海	231	家常海参	241
吉利虾	231	家常兔块	241
菊花鲈鱼	232	泡椒鱼头	242
爆竹鱼	232	泡菜鱼	243
西湖醋鱼	233	泡椒猪脆骨	244
鲜虾香杧盏	233	鱼香茄条	245
油焖大虾	234	鱼香肉丝	246
番茄沙司煎鱼	234	鱼香肉末烧茄子	246
麻辣猪肝	235	鱼香藕合	247
麻辣泥鳅	236	鱼香空心菜	247
麻辣茼蒿	236	辣豆瓣鱼方	248
麻辣茄段	237	酸辣碎米肉	249



酸辣鱼肉羹	250
酸辣牛蹄筋	250
酸鲜辣甘蓝	251
酸辣藕丁	251
水煮肉片	252
水煮草鱼	253
麻婆豆腐	254
剁椒小鱼头	254
皮蛋豆花	255
豉椒蒸扇贝	255
煊辣多宝鱼	256
豆花鱼	257
罐罐鸡	258
钵钵鸡	259
五香风肉	260
泡椒鲤鱼	260

第五章

招牌主食

261

zhao pai zhu shi

什锦炒饭	262
菠萝鱿鱼炒饭	263
番茄虾仁炒饭	263
龙凤炒饭	264
扬州炒饭	264
火腿炒饭	265
椿芽炒饭	265
香菇炒饭	266
大虾仁蛋炒饭	266
鸡蛋肉末饭	267
红薯米饭	267
鳗鱼饭	267