

李乐清 编著

实用宴会造型精菜



四川科学技术出版社

宴会实用造型菜肴

■ 李乐清 编著 ■

四川科学技术出版社

宴会实用造型荤菜

编 著 者 李乐清
责任编辑 罗云章
封面设计 朱德祥
版面设计 翁宜民
责任校对 刘生碧 李 红 戴 林
责任出版 周红军
出版发行 四川科学技术出版社
成都盐道街 3 号 邮编 610012
开 本 787×1092 毫米 1/32
印张 10.75 字数 197 千
插页 4
印 刷 成都前进印刷厂
版 次 1998 年 4 月成都第一版
印 次 1998 年 4 月第一次印刷
印 数 1—5000 册
定 价 12.00 元
ISBN 7-5364-3246-1/TS·192

■本书如有缺损、破页、装订错误，请寄回印刷厂调换。

地址：东马道街 30 号
邮编：610017

■如需购本书，请与本社邮购组联系。

地址/成都盐道街 3 号
邮编/610012

■ 版权所有·翻印必究 ■

本彩页摄影 周生俊

上. 松鹤延年

中. 白塔小景

下. 百鸟归巢





飞燕迎春



莲蓬豆腐



天鹅湖中游



熊猫戏竹



孔雀灵芝



玉鹅戏水



万象更新



波丝花篮



旭日玉兔

目

录

腌菜基本知识

一、腌的特点及制作·····	3
二、制腌的诀窍·····	7
三、打腌为什么要顺着 一个方向·····	9
四、鸡腌的具体制法·····	10
五、鱼腌的具体制法·····	13
六、豆腐腌的制作要领·····	14
七、造型腌菜有关的加工方法·····	16

粢菜菜谱

鸡粢类	21
(一)高档菜	21
金鱼燕菜	21
蝴蝶鸡糕	22
豆尖鱼翅卷	23
金钱海参塌	24
双色鸡糕汤	25
百花鱼肚	26
清汤兰花鱼肚	26
菊花鱼肚	27
蘑菇鲍鱼	28
葵花干贝	29
牡丹干贝汤	30
鸽凤汤	31
彩球鸡扒	31
玉珠双蘑	32
彩云鸽蛋汤	33
竹荪莲蓬汤	34
海誓山盟	35

扒四宝	36
鲜花盛开	36
百花熊掌	38
(二)中档菜	39
酿鸽蛋	39
凤泥鸽蛋	40
锅贴鸽蛋	41
酥炸鸡脯	42
兰花鸡糕	43
虫草凤凰鸡	44
金鱼仙掌烘明珠	45
凤眼鸳鸯掌	46
梅花雪片	47
荷花鱿鱼丝	48
兰花海参	49
银花海参	49
一品海参	50
兰花甲鱼	51
龙眼腐皮卷	52
金钱发菜	53
鸳鸯如意卷	54
群鸟护蛋	55
菊花银耳	56

荷花绣球	56
田鸡戏荷叶	57
鲜花猴头	58
飞雪迎春	59
(三)低档菜	60
清汤佛手白菜卷	60
清汤黄菊	61
翠珠寿糕	61
翡翠鸡卷	62
吉庆如意笋卷	63
竹苑	64
鸡蒙竹笋	65
瓜方枸杞花	65
香蕉凤脯	66
金钱黄瓜	67
葵花鸡糕	67
百花玉笋	68
白汁青松	69
黄花凤羹汤	70
锅贴翡翠糕	70
凤凰冠	71
荷花戏金鱼	72
红花凤脯	73

玉凤戏牡丹	73
木耳鸡糕	74
枸杞熘鸡糕	75
山杞鸡脯	75
黄芪枸杞鸡糕	76
仙鹤菜心	77
珍珠鸡球	78
翡翠发菜球	78
兰花鸽蛋	79
鸡蒙露葵	80
白汁菠菜卷	81
凤尾鸽蛋	82
明珠珊瑚	83
菠萝鸡糕	83
苕片葵菜	84
月官凤脯	85
葵花竹笋	86
绣球烩芦笋	87
珍珠鸡糕	87
桃花熘鸡丸	88
杏花烩鸡糕	89
软炸鸡糕	90
芙蓉鲜鱼	91

白菌海棠菇	92
熘鸡球	93
凤尾三丝	93
三色鸡丸汤	94
玉珠三色卷	95
如意葡萄	96
兰花鸡糕	97
如意冬笋	98
鱼香鸡排	99
翡翠鲜蘑	100
雪卷鸡糕	100
鲜花香酥鸭方	101
太极凤脯	102
五彩鸡片	103
峡谷彩珠	103
白马鸡	104
鸡糕脆腰	105
鱼糝类	106
(一)高档菜	106
燕菜金鱼珠	106
兰花玉笋鸡丁	107
清汤鱼肚卷	108

鳳凰魚肚·····	109
蝴蝶牡丹·····	110
葵花鮑魚·····	111
百花鮑魚·····	112
龍井竹荪湯·····	113
如意竹荪·····	113
蘭花竹荪·····	114
紅梅黃花·····	115
虫草魚茸蛋·····	116
枸杞魚花·····	117
蝴蝶魷魚·····	117
(二)中檔菜·····	118
金錢元寶·····	118
三縻五彩條·····	119
荷包鵪鶉·····	120
鵪鶉土司·····	121
珍珠草帽·····	122
葵花鵪鶉·····	122
軟炸口蘑·····	123
鵪鶉魚脯·····	124
玉笋魚桃·····	125
珠山仙魚·····	126
香蕉菜心·····	127

蟠龙吐珠·····	128
七星映花·····	128
鲜花银耳·····	129
绣球海参·····	130
三丸海参·····	131
鱼糕海参·····	132
雪掌明珠·····	133
鸭掌红梅·····	134
兰花扇面·····	134
菊花海棠·····	135
百花开屏·····	136
锅贴鱼饼·····	137
十鹿九回头·····	138
香酥凤腿·····	139
(三)低档菜·····	140
红梅玉鹅·····	140
清汤万年青·····	141
金银鱼糕汤·····	142
花篮·····	143
黄瓜平菇·····	144
百花鱼葵·····	144
金钱黄花·····	145
黄花鱼丸·····	146

鸽蛋黄花·····	146
盆栽仙人掌·····	147
荷花番茄·····	148
百花翡翠夹·····	149
三色鱼球·····	150
菠绞鱼面·····	150
酥皮鱼糕·····	151
兰花鱼卷·····	152
白手抓金钱·····	153
鸳鸯鸡鱼卷·····	154
绣球玉笋·····	155
菊花鱼脯·····	156
百花菜心·····	156
翡翠鱼卷·····	157
炸鱼茸串·····	158
双酿冬笋·····	159
五色卷·····	159
糖醋鱼卷·····	160
双味菊梅鱼·····	161
荤素吉庆大烩·····	162
圆球白汁鱼糕·····	163
翡翠鱼丝·····	164
芙蓉蛋卷·····	165

鸳鸯竹荪	165
鱼茸笋卷	166
烩珍珠鱼丸	167
虾糝类	168
(一)高档菜	168
清汤菊花燕菜	168
兰花鱼肚干贝	169
象棋鱼唇	170
枸杞鱼肚	171
土司虾塔	172
烩百花虾脯	173
熘琵琶虾球	174
(二)中档菜	175
虾糕烩海参	175
蝴蝶蘑菇	176
群莺桃花虾	177
葵花虾糕	177
金钱虾球	178
白汁酥虾糕	179
动物珍珠球	180
麻辣虾饼	181
枸杞虾羹	182