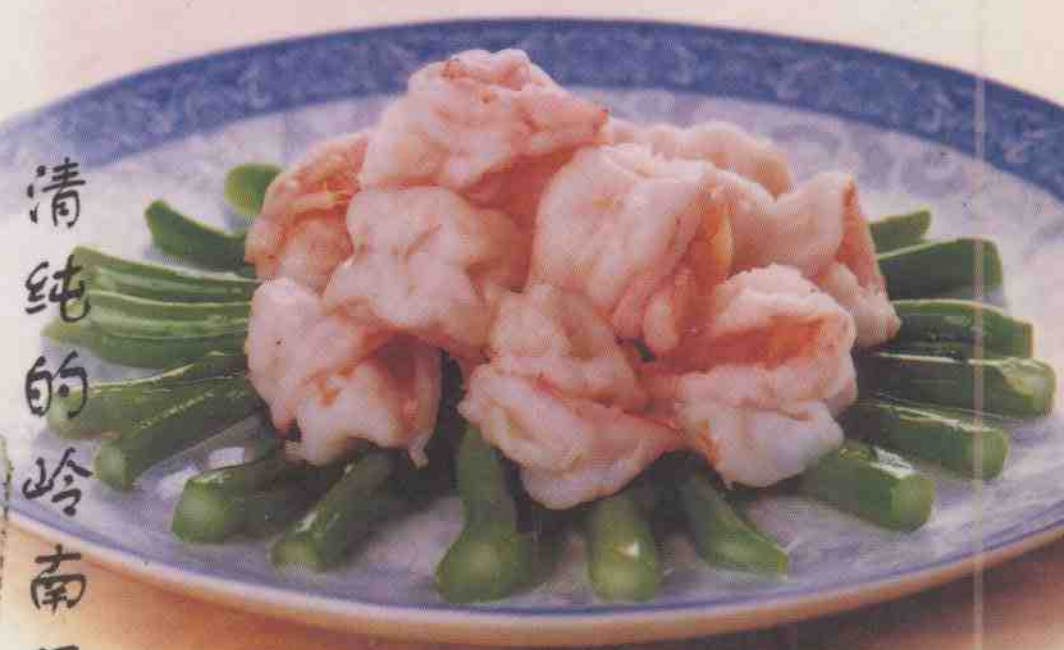


吃在广东
小丛书

梁昌 廖锡祥 编著

家宴菜

清
纯
的
岭
南
风
味
浓
郁
的
珠
江
气
息
精
湛
的
一
手
美
味
的
家
宴



广东科技出版社

吃在广东小丛书

家宴菜

梁 昌 廖锡祥 编著



广东科技出版社
· 广州 ·

图书在版编目 (CIP) 数据

家宴菜/梁昌, 廖锡祥编著. —广州: 广东科技出版社, 2004.1

(吃在广东小丛书)

ISBN 7-5359-3282-7

I.家… II.①梁…②廖… III.菜谱-广东省
IV.TS972.182.65

中国版本图书馆CIP数据核字(2003)第013882号

出版发行: 广东科技出版社

(广州市环市东路水荫路11号 邮码: 510075)

E - mail: gdkjzbb@21cn.com

http: //www.gdstp.com.cn

经 销: 广东新华发行集团

印 刷: 广东省肇庆市科建印刷有限公司

(广东省肇庆市星湖大道 邮码: 526060)

规 格: 850mm×1168mm 1/64 印张3 字数60千

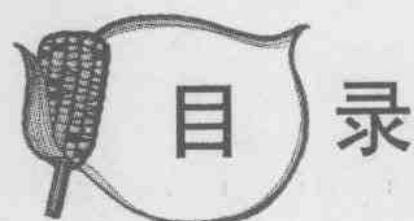
版 次: 2004年1月第1版

2004年1月第1次印刷

印 数: 1~8 000册

定 价: 5.00元

如发现因印装质量问题影响阅读, 请与承印厂联系调换。



一、良缘篇

桃花好运 (核桃夜香花炒鸡丁)	1
天作之合 (百合炖乳鸽)	3
鱼水合欢 (鸡丝烩鱼唇)	4
花开并蒂 (并酿花菇、鲜菇)	6
花好月圆 (夜香花氽鸽蛋)	7
燕侣双飞 (燕窝炖双鸽)	9
比翼齐飞 (油泡鸡翼鸡腿)	10
鸾凤和鸣 (鸡茸鹌鹑粥)	12
鸳鸯戏水 (冬虫草炖蜆鸭)	13
琴瑟和谐 (蟹肉烩散翅)	15
珠联璧合 (核桃炒虾丸)	16
良缘美满 (生果拼盘)	18
百年好合 (生日糖茶)	19
永结同心 (虾肉火腿鸡皮卷)	20
天长地久 (六味会长鱼)	22

二、育才篇

优生贵子 (鸡子扒竹笙)	24
麟趾呈祥 (归圆杞菊炖羊蹄)	26
兰桂腾芳 (五柳带子)	27
姜公长春 (酸姜伴熟鸡蛋)	29
兰荪茁秀 (五柳酥炸鸭)	30
掌上明珠 (虾胶酿鸭掌)	31
根基长养 (面筋会鸭掌)	33
本固枝荣 (莲藕莲子焗乳鸽)	34
蓝田生玉 (五柳田鸡拼吉列田鸡)	36
人才辈出 (四宝扣发菜)	38
大器早成 (白菜干蜜枣煲猪肺)	40
一枝独秀 (八宝炖全鸭)	41
新苗茁秀 (豆苗伴什锦炒鸡丝)	43
文武全才 (鸡条扒笔笋)	45
望子成龙 (油泡明虾球会虾子)	46

三、成 功 篇

聪明伶俐 (明虾球氽鸭胗)	48
芝兰玉树 (香麻玉树鸡)	49
玉树临风 (蟹肉扒芥胆)	51
棠棣竞秀 (蚝油花菇拼北菇)	52
独占鳌头 (红烧鱼头扣发菜)	54
金榜题名 (豉油皇鸡)	56
衣锦荣归 (火腿菇丝蒸青衣腩)	57
满载而归 (鲜虾鸡粒菠萝船)	59
旗开得胜 (茶香蒸鸡)	60
捷报频传 (芋婆炆鸡)	62
春风化雨 (风栗炖鹌鹑)	64
桃李满门 (核桃滑蛋炒鲤鱼春)	65
炒手回春 (发菜猪手)	66
杏林春满 (炒鹌鹑松)	68
梦笔生花 (笔笋氽鸭胗)	70

珠圆玉润 (川贝炖鹧鸪)	72
满场掌声 (汤泡鸭掌)	73
客似云来 (鸡丝榄仁烩鱼肚)	74
巾帼英雄 (铁扒鸡)	75
大展鸿图 (蟹黄生翅)	77
兴旺好市 (火腩扣蚝豉)	78
万事胜意 (什锦胜瓜羹)	80
祝君进步 (竹笙氽鸭掌)	81
鹏程万里 (豉油乳鸽)	82
前程似锦 (什锦拼盘)	84

四、富 贵 篇

恭喜发财 (鸡翼球扒发菜)	87
花开富贵 (蟹黄扒明虾球)	88
一本万利 (猪脷扣北菇)	90
横财就手 (发菜煲猪横脷)	92
财源广进 (冬菇扣发菜)	93

堆金积玉 (珧柱扒瓜脯)	95
金玉满堂 (肉粒粟米羹)	96
金银满屋 (珧柱带子扣冬菇)	97
年年有余 (清蒸鲩鱼)	99
长命富贵 (蟹黄长鱼羹)	100
鱼跃龙门 (姜葱焗鲤鱼)	101

五、福 寿 篇

五福临门 (五彩素斋)	103
福如东海 (冬菇炖水鱼)	105
福寿双全 (肉丝蒸福寿鱼)	106
竹报三多 (鲜笋炒三球)	107
鸿运当头 (红烧大鱼头)	109
天保九如 (韭黄生鱼炒滑蛋)	111
麻姑献寿 (香菇麻油焗乳鸽)	112
寿比南山 (南乳鸡腿扒生筋)	114
鹤寿松龄 (冬虫草炖草鹤)	115

万寿无疆 (岭南熟木瓜)	117
神龟千岁 (土茯苓炖龟)	118
寿居耄耋 (马蹄圆肉炖老猫公)	119
白发齐眉 (肉丝发菜羹)	121
长春不老 (鱼春炒滑蛋)	122
老少平安 (豆腐蒸鱼肉)	123
竹报平安 (鸡球扒竹笙)	124
龙马精神 (马蹄炒土鱿)	126
精神爽利 (马蹄腐竹煲猪脬)	127

六、和 顺 篇

和顺满门 (肉丝蒸和顺鱼)	129
宾至如归 (鲜虾槟榔芋盒)	130
高朋满座 (蜆蜆子膏蟹蛋饼)	132
金兰契友 (玉兰笋炒鸡丝)	133
君子之交 (鸡丝扒豆苗)	135
一帆风顺 (清汤鱼肚)	136

路路畅通 (露笋炒猪生肠)	138
---------------------	-----

七、喜 庆 篇

双喜临门 (乳鸽双拼)	140
锦上添花 (百花酿冬菇)	142
笑口常开 (蒜豉茸炒青口)	143
欢天喜地 (淮杞炖麻雀)	144
乔迁之喜 (鸡茸燕窝)	145
竹苞松茂 (鲍鱼氽竹笙)	147
安居乐业 (雀巢鹌鹑条)	148
阖家团圆 (核桃炒鱼青丸)	150
如意吉祥 (酥会鱼块)	151

八、迎 春 篇

红梅报春 (油泡肫球拼鹌鹑蛋)	153
新春大吉 (什锦拼盘)	154
迎春接福 (鹌鹑蛋酿冬菇)	155
满园春色 (鲜笋炒虾丸)	156

六合同春 (酥炸虾盒)	158
-------------------	-----

九、盛世篇

国泰民安 (榄仁虾胶面包盒)	160
----------------------	-----

人寿年丰 (鸡丝韭黄寿面)	161
---------------------	-----

风调雨顺 (风栗榄仁百合糖茶)	163
-----------------------	-----

五谷丰登 (叉烧鸡蛋炒饭)	164
---------------------	-----

六畜兴旺 (炒杂烩)	165
------------------	-----

附录	167
----------	-----

一、良缘篇

桃花好运（核桃夜香花炒鸡丁）

寓意解释：

古人常用“其色甚媚”的桃花比喻美女的娇容，与妇女有关的事物也多冠以“桃”字。“桃花好运”是祝颂未婚男子找到理想伴侣的吉祥语。

寓意表达：

在此菜中，“桃”，以核桃示意（同音）；“花”，用夜香花代表；桃花所喻的美女以雅称“凤”的鸡表示。此菜是甘齿鲜香的核桃夜香花炒鸡丁。

用料：

核桃 100 克，鸡肉 300 克，鲜笋肉 200 克，湿冬菇 50 克，青红椒 150 克，夜香花、葱白、

蛋清、生粉、胡椒粉、姜花、绍酒、花生油、调味料各适量。

制法：

1. 核桃用沸水浸发，去衣洗净；鲜笋肉用水滚过，去清涩味；青红椒洗净去瓢。全部主副料均切丁。鸡肉拌些蛋清，上湿生粉。

2. 烧镬下花生油，把核桃炸至呈金黄色，捞动略切碎，备用。把鸡肉泡嫩油后，倒入放在油盆上的笊篱中。炒镬放回炉上，放下姜花爆香，再放下鲜笋、冬菇、青红椒、葱白，溅绍酒，调味，炒至熟，以湿生粉勾芡，加包尾油，然后放下核桃，炒匀上碟，撒上胡椒粉。把夜香花（去蒂，洗净，消毒）盖面。（注：后下核桃，是为了防止焮而不脆。）

适用场合：

祝愿未婚男青年堕入爱河的宴会。

天作之合（百合炖乳鸽）

寓意解释：

此菜名出自《诗经·大雅·大明》：“文王初载，天作之合。”原意是指周文王娶太姒是上天所撮合的。后来指天生的配偶。民间多用以祝愿婚姻美满。

寓意表达：

“天作”，指上天玉成，鸽可以在天上飞翔，可以传递信息，故以鸽示意；“合”，用百合代表（同音）。此菜是鲜甜润滑的沙参、莲子、百合、玉竹炖乳鸽，有除痰的功效。

用料：

乳鸽2只，玉竹15克，沙参15克，莲子50克，百合50克，冬菇25克，姜2片，陈皮1块，上汤1250克，糯米酒50克，调味料适量。

制法：

1. 将乳鸽宰好治净，开背，去内脏、脚和

柱骨，用刀背捶断各骨，飞水，以去其秽。用沸水把莲子浸发，去衣、心。把冬菇水发去蒂，将各料洗净，放入炖盅内，姜片、陈皮在面。

2. 烧沸上汤，加糯米酒和调味料，然后倾入炖盅，加盖，入笼，炖煨。取出，弃掉姜片、陈皮，捞起各料另碟盛载，随原汤上席。

适用场合：

婚礼次日，作招待新女婿或新媳妇之用。

鱼水合欢（鸡丝烩鱼唇）

寓意解释：

鱼水：比喻夫妻相得和好。合欢：指相爱的男女相聚。“合欢”又与“合婚”音声和谐，所以又象征婚姻美满。

寓意表达：

在此菜中，用鱼唇借代“鱼”，用汤表示“水”。此菜是鲜香软滑的鸡丝烩鱼唇，有益精的功效。

用料：

鱼唇 100 克，鸡肉 150 克，鸡蛋 2 只，姜 2 片，葱 2 条，淡二汤 1 000 克，淡上汤 1 250 克。湿冬菇 25 克，葱榄 25 克，湿生粉、绍酒、花生油、调味料各适量，茼蒿叶 2 件。

制法：

1. 先将鱼唇水发，洗净，滚焗至炆，用二汤、姜片、葱条、绍酒、调味料滚煨过，捞起，去掉姜、葱。鱼唇切丝。

2. 把鸡肉切丝，拌些蛋清，上湿生粉。将湿冬菇切丝。鸡蛋打透。

3. 烧镬下花生油，将上汤置于镬中烧沸，先下鸡丝，随后把鱼唇、冬菇丝、葱榄等落镬，溅酒，调味，以湿生粉推稀芡，加入鸡蛋液推匀，上汤窝，菜面放茼蒿叶 2 件衬色。

适用场合：

婚宴或小家庭的家常用餐。

花开并蒂（并酿花菇、鲜菇）

寓意解释：

并蒂：两朵花（一般指莲花）并排地长在同一个茎上。并蒂莲，历来是男女好合、夫妻恩爱的象征。

寓意表达：

“花开并蒂”，用并排的酿花菇表示；“莲”，直接用莲叶承托酿花菇示意。此菜是香爽味鲜的酿花菇、酿鲜菇造型菜。

用料：

鲜莲叶1块，大只花菇20只，白果般大的小鲜菇40只，虾胶250克，火腿茸20克，姜2片，葱2条，上汤、生粉、麻油、绍酒、花生油、调味料各适量。

制法：

1. 改成碟形的大莲叶1块洗净，用沸水烫过，放在碟上。

2. 花菇水发，去蒂，洗净，用上汤、姜