

中国南北名菜谱



[中国南北名菜谱_下载链接1](#)

著者:

出版者:金盾出版社

出版时间:1999-07

装帧:平装

isbn:9787508209647

内容提要

本书是介绍烹调技术的实用科技书，由空军后勤部军需部组织编写，并经全国最佳名厨和多位特级烹饪师详加校订。书中详细介绍了烹调的基础知识和技法，具体传授了我国四大菜系近700种名菜的用料和烹调方法。内容丰富多采，技法精纯可靠，具有较高的实用价值。通过它，广大读者不仅可掌握系统的烹调知识，而且可以学会制作各种色、香、味、形、器俱佳的精美菜肴，为生活增添美的享受。

本书分两大部分：第一部分为“烹调基础知识与操作技术”，主要介绍各种原料的初步加工、各种刀工和烹调方法及食品雕刻常识等。第二部分为“南北名菜谱”，包括江苏菜系、粤菜系、鲁菜系和川菜系。可供广大炊事人员、伙食管理人员、饭店和餐馆经营者、美食家及烹饪爱好者学习参考，并可作为有关院校的专业教材。

作者介绍:

目录: 目录

第一部分：烹调基础知识与操作技术

绪论

第一章 烹调原料的初步加工

第一节 原料分类及加工原则

第二节 鲜活原料的初步加工

一、家畜的初步加工

二、家禽的初步加工

三、水产品的初步加工

第三节 干货原料的涨发

一、水发

二、油发

三、盐发

四、碱发

五、火发

第二章 刀工

第一节 刀工的作用

第二节 刀工的要求

第三节 刀法

第四节 原料形状

一、块

二、片

三、丝

四、条

五、丁、粒、末

六、茸泥

七、段

八、花刀形

第五节 刀和墩的使用与保养

一、刀的种类及用途

二、刀的保养

三、墩的使用与保养

第三章 烹调基本知识

第一节 灶台用具

一、锅具

二、勺具

三、其它用具

第二节 火候

一、旺火

二、中火

三、小火

四、微火

第三节 原料的熟处理

一、焯水

二、制汤

三、过油

四、走红

第四节 配菜

一、配菜的作用

二、配菜的原则

三、菜肴的命名原则和方法

第五节 上浆、挂糊 勾芡

一、上浆挂糊

二、勾芡

第六节 调味

一、调味的的作用

二、味的种类

三、调味品的加工

四、使用调料注意事项

五、调味的原则

第七节 勺工

一、握勺方式

二、用勺方法

第八节 装盘

一、装盘的要求

二、盛器的种类及盛器与菜肴的配合原则

第四章 烹调方法

第一节 热菜的烹调方法

一、炸

二、炒

三、熘

四、爆

五、烹

六、炖

七、焖

八、煨

九、烧

十、扒

十一、煮

十二、汆

十三、烩

十四、煎

十五、贴
十六、塌
十七、蒸
十八、烤
十九、涮
二十、熬

二十一、拔丝
二十二、蜜汁

二十三、瓢
二十四、盐

第二节 凉菜的烹调方法

一、凉菜的烹调

二、凉菜的拼摆知识

第五章 食品雕刻常识

第一节 食品雕刻的刀具

第二节 食品雕刻的原料

第三节 食品雕刻的步骤

第四节 食品雕刻的种类

第五节 食品雕刻的刀法

第六节 雕刻成品的保管及应用

附：雕刻实例

第二部分：南北名菜谱

江苏菜系

畜肉类

烤方

松子熏肉

百花酒焖肉

兰花肉

霉干菜虎皮肉

蛤蜊占肉

冰糖扒蹄

挂炉金钱里脊

煎烹猪肝

黄焖舌尾

软炸银花

荷叶粉蒸肉

樱桃肉

水晶肴蹄

清炖蟹粉狮子头

扁大枯酥

金陵圆子

炸灌汤丸子

无锡排骨

糖醋小排骨

扒烧整猪头

宿迁猪头肉

蹄筋参

翡翠蹄筋

炖金银蹄

枣方肉

酱汁肉

白酒烤羊排

葱爆羊肉片

辣味烧羊肉

番茄烧牛肉
鸡汁牛筋
禽蛋类
熘桃仁鸡卷
纸包鸡
炸面包鸡腿
酒烧鸡翅
姜芽炒鸡片
瓜姜毛豆烧仔鸡
软炸鸡肝
油淋仔鸡
芙蓉鸡片
锅贴鸡
醉鸡
风鸡
清炖二鸡
清炖鸡
西瓜鸡
葱油全鸡
香炸仔鸡
香酥鸡
荷叶粉蒸鸡肉
松子鸡卷
嫩姜炒鸡脯
清炖鸡孚
黄焖鸡翅
鸡包鱼翅
酱油嫩鸡
蛋美鸡
金钱鸡
黄泥煨鸡
叉烧烤鸭
葱段扒鸭
丁香鸭子
挂卤烤鸭
红曲酱鸭
焖松子酥鸭
烩鸭舌掌
芥蓝菜炒烤鸭片
软熘鸭心
盐水鸭
鸭包鱼翅
出骨母油八宝鸭
三套鸭
烤全鸭
母油整鸭
清汤芙蓉鸭
料烧鸭
酥肥鸭块
胡葱野鸭
出骨扒野鸭
三色鸽蛋
水产类
五柳居

醋溜鲤鱼
春笋烧鱼
五丝红蒸鱼
砂锅胖头鱼
烤比目鱼
三丝鱼卷
炸松仁鱼片
酸辣黄鱼羹
白汁鱼丸
酸辣鱿鱼锅巴
红烧鳊鱼段
黑鱼过桥
炒蝴蝶鳊片
生爆鳊丝
烧生焦鳊片
干烧裙边
红烧元鱼
松鼠鳊鱼
醋溜鳊鱼
菊花青鱼
青鱼塌
网包白鱼
荷包鲫鱼
炖生敲
鳊段焖肉
出骨刀鱼球
清蒸鲥鱼
白汁鱼
干炸银鱼
锅塌鲈鱼
红烧沙光鱼
糖醋太湖鲤
荔枝鱼
叉烧鳊鱼
清蒸刀鱼
黄焖鳗鱼
白汁鳗菜
虫草炖甲鱼
凤尾虾
炸虾球
清炒大虾仁
熟炆虾仁
翠带虾
交切虾
清炒三虾
荷包虾
石榴虾
鸡斗琵琶虾
凤尾对虾
虾仁珊瑚
炒蟹脆
锅烧蟹
清炒蟹粉

煎蟹盒斗
雪花蟹套蟹
芙蓉银丝蟹粉
炒银大虾
茄汁大虾排
珍珠虾白虾
炸蛋青虾
油爆青虾
鲜虾蛋饺
纸包虾片
网油虾塌
山珍海味类
鸡火蜇皮
原焖鱼翅
清汤鱼翅
鸡汁扒翅
白汁鱼皮
鸡皮鱼肚
清汤大乌参
鸡腿扒乌参
花鼓干贝
葱蒸干贝
鸡茸鲍鱼
桂花鱼翅
冰糖燕窝
蝴蝶燕窝
鸡汁鱼唇
干烧紫鲍
海参锅巴
鸡粥鲍鱼
烩蝴蝶海参
元鱼烧海参
红扒熊掌
韭黄野鸭脯
拆烧香野鸭
野鸭菜饭
熘雀脯
炒铁雀头脯
荷花铁雀
网油野鸡
山鸡塌
肉饼野鸭
麻花野鸭
甜菜类
西米鲜樱桃蚕豆
桃仁豌豆茸
蜜枣扒山药
炒三泥
酒酿银耳
八宝糯米饭
干蒸湘莲
核桃甜酪
菠萝杏仁豆腐
蜜汁糖藕

橘酪元宵果
夹沙苹类
其它思豆腐
文粥菜花
鸡炸茄子
酱子茭白
虾粥豌豆
素火腿
双味素虾仁
熠素鳊鱼
鸡油菜心
镜箱豆腐
鸡汤煮干丝
什锦豆腐羹
什锦油面筋
火腿炖芽菜
冬冬瓜
酿冬瓜
白汁春笋
黄芽菜塌
虾米炒羹菜
扣三丝汤
芙蓉海底松
金蟾永珊瑚
什锦火锅
菊花生片锅
芙蓉鲍鱼汤
雨花捶虾汤
火腿冬瓜燕
豆腐参汤
冬菜鸭肝汤
花篮冷盘
丹凤朝阳
百花争艳
孔雀开屏
扇形冷盘
蝴蝶凉盘
粤菜系
畜肉类
糖醋咕噜肉
荔浦扣肉
酥炸丸子
网油春卷
煎猪排骨
梅子蒸排骨
纸包排骨
油泡腰花
菜心炒猪肝
烧元蹄
炒猪大肠
白云猪手
冬笋炒牛肉
豉汁青椒炒牛肉

酥炸牛肉卷
生狗肉
油爆双脆
豉汁蒸排骨
水产类
麒麟鱼
松子鱼
红扣水鱼
西湖全鱼
鲜菇鱼片
葱油鱼块
油浸鲜鱼
吉利虾球
锅贴鲈鱼
鸡脚炖水鱼
红烧海狗鱼
碎尸还原
氽鱼腐
碧绿鳊鱼卷
鲜菇滑鱼球
清炒马鞍鳝
网油扣鳝
白菜扣虾
夜香虾仁
干煎虾碌
翠绿酿虾扇
香汁炒蟹
扫把鱿鱼
油泡廉鱿
清汤鱼肚
蟹肉一品瓜
蚝油虾球
瓦水鱼
杏元鸡脚炖海狗
油泡鲜虾仁
油泡虾球
蒸大红羔蟹
蟹肉扒鲜菇
酥炸西湖鱼
豉油蒸生鱼片
蒜心生鱼片
蒜子焖鱼
白汁海棠鱼
禽蛋类
潮州豆腐鸡
太爷鸡
广州文昌鸡
铁扒仔鸡
八宝全鸡
蚝油煎软鸡
蚝油鸡脯
菜胆扒鸡
核桃鸡丁
百花仔鸡

印度鸡
茄汁鸡球
西露童鸡
碧绿鸡球
腌肉片皮鸡
什锦烩鸡
东江盐鸡
砂锅鸡
荷包鸡
金银凤翼
凤凰蛋
东江窝全鸭
荔荷大鸭
柱候大鸭
栗子鸭脯
八珍扒鸭
蚝油鸭脚
潮州烧雁鹅
菠萝拼火鹅
蚝油乳鸽
云腿鸽片
鸳鸯戏水
柠汁鹌鹑
珊瑚锦绣蛋
凤眼鹌鹑蛋
禾花雀
鲜菇鸡
香露炖鸡
龙穿凤衣
掌上明珠
花雕肥鸡
白切鸡
鸡吞翅
竹笙氽鸡片
扒穿鸡翼
黄埔炒蛋
荷叶乳鸽片
山珍海味类
燕入凤巢
红烧海参
虾子扒海参
什锦烩参丝
鸡丝鱼翅
桂花干贝
蚝油扒肚
蟹黄生翅
蚝油网鲍片
蒜子珧柱脯
滑蛋珧柱
其它类
菊花龙凤羹
三蛇龙虎会
蚬鸭花胶炖三蛇
双菇炖南蛇

生烩老猫公
红扣果子狸
瓜果满园
蚝油鲜菇
蟹肉茄子盅
夜香冬瓜盅
鲁菜系子
畜肉肘子
锅烧肘子
扒元宝肉
荷叶肉干
五香酱肉
五香肉干
扣肉
奶汤核桃肉
炒里脊丝
芜爆里脊丝
滑溜里脊
干炸里脊
糖醋里脊
爆炒肉片
火爆燎肉
炒木樨肉
酱爆肉丁
炒腰花
炝腰穗
软炸腰穗
炸溜肝尖
琉璃肉
烩松肉
糖醋排骨
糖酥丸子
清汆丸子
南煎丸子
山东丸子
四喜丸子
卷煎
萝卜肉
黄葱烧蹄筋
永芙蓉蓉环管
九转大肠
清炸大肠
奶汤大肠
葱烧大肠
汤爆肚头
糟煎肚片
云片肚片
炸脂盖
葱爆羊肉
扒羊肉条
红烧牛肉
禽蛋类
炒芙蓉鸡片

油爆鸡丁
炒鸡瓜
鸡里爆
炒辣子鸡
糟炒鸡丝
油淋鸡
麻辣鸡
黄焖鸡块
柴把鸡
苹果鸡
栗子鸡
炸八块
香酥鸡
清蒸鸡
布袋鸡
德州扒鸡
奶汤鸡脯
扒雏鸡
绣球鸡胗
黄焖鸭肝
雪花鸭肝
吐丝鸽蛋
琥珀鸽蛋
鸳鸯蛋
水产类
糖醋鲤鱼
家常熬加吉鱼
醋椒活鱼
油爆鱼芹
赛螃蟹
干烧鲰鱼
醋烹黄花鱼
干蒸鳊鱼
红烧鱼
煎转鲤鱼
松鼠鱼
酿荷包鲫鱼
清炖甲鱼
红烧甲鱼
菊花鱼
象眼鱼卷
绣球全鱼
脯酥全鱼
干炸鱼片
番茄鱼片
奶汤鲫鱼
三彩大虾
煎烹虾段
红烧大虾
大虾
煎虾饼
炸虾托
炸板虾
炒虾仁

炒虾片
炸虾球
炒虾腰
炸虾铃
清蒸瓢蟹盒
雪衣银鱼
双色鱿鱼卷
油爆乌鱼花
炒鱿鱼丝
油爆海螺
炸蛎黄
氽鱼脯丸子
炒鸡茸全蟹
七星子蟹
氽蛤蜊肉
韭青炒蛭子
酱汁鱼条
荷花金鱼虾
山珍海味类
凤尾燕菜
清汤燕菜
芙蓉燕菜
蟹黄鱼翅
荷花鱼翅
三丝鱼翅
奶汤佛手鱼翅
红扒熊掌
大葱烧海参
蝴蝶海参
山东海参
鸡腿扒海参
扒酿海参
红烧干贝
鸡汁干贝
干贝四宝
干贝四丝
扒原壳鲍鱼
扒鲍鱼芦笋
红烧鲍鱼
桂花鱼骨
蟹黄鱼肚
锅塌鱼肚
白扒鱼唇
红扒鱼唇
烩乌鱼蛋
云片猴头
御笔猴头
酿猴头蘑
红烧鹿筋
甜菜类
什锦西瓜盅
冰糖银耳
挂霜莲子
水晶桃

红果
玫瑰锅炸
蜜腊银杏（白果）
琉璃桃仁
蜜汁山药
拔丝苹果
红烧面筋
其它类
脯酥油菜心
鱼鳞茄子
炒八宝辣椒丁
三鲜汤
奶汤蒲菜
栗子烧白菜
锅塌菠菜
糟煎茭白
酿青铃
清汤银耳
奶汤芦笋
黄蘑素鸡
锅塌豆腐
金银豆腐丸子
干炸豆腐
松子豆腐
烫豆腐箱
川菜系
畜肉类
脆滑肉
生爆盐煎肉
回锅肉
合川肉片
锅巴肉片
麻辣肉片
鱼香肉丝
干煸肉丝
火爆双脆
板栗烧肉
香糟肉
荷叶蒸肉
苕菜狮子头
香炸蒸肉
龙眼咸烧肉
四鲜肉脯子
姜汁肘子
蒜泥白肉
烟熏排骨
鱼香茄饼
鹅黄肉
米粉蒸肉
椒盐里脊
鱼香蛋饺
芝麻肉丝
麻辣牛肉干

豆瓣全肘
辣子肉丁
白菜肉卷
酱肉丝
红烧环喉
锅烧肉
红枣煨肘
酿红椒
陈皮肉丁
肉豆花
炸春卷
糖醋排骨
灯影牛肉
夫妻肺片
毛牛肉
火鞭牛肉
鱼香牛肝
小笼粉蒸牛肉
锅酥牛肉
水煮牛肉
毛肚火锅
子姜羊肉丝
红烧羊肉
菠饺银肺汤
肥肠豆沙汤
清汤腰方
冬菜腰片汤
火爆腰花汤
竹笋肝膏汤
软炸板指
四上玻肚
火爆肚头
软炸蹄
软炸酥方
炸桃腰
网油腰卷
禽蛋类
椒麻鸡
棒棒鸡
怪味鸡块
宫保鸡丁
碎米鸡丁
醋熘鸡
小煎鸡
雪花鸡淖
生烧鸡翅
旱蒸全鸡
扣鸡
格子呢鸡
热味姜汁鸡
八宝糯米鸡
花椒鸡丁
蜀伞鸡
五味脆皮鸡

鸡
油淋仔
三菌炖
黄焖鸡
芙蓉鸡
金钱鸡
桃酥豆
鸡盐花
椒八宝
叉烧全
鸡蒙菜
白汁鸡
锅贴鸭
姜爆鸭
红烧鸭
魔芋贵
富头鸭
枕烧鸭
红末鸭
芥草鸭
虫太鸭
太白鸭
八宝酿
樟茶鸭
香酥肥
椿芽烘
召子嫩
酿鸽蛋
水产生
清蒸江
砂锅雅
干煸鳝
干烧召
豆瓣鲫
泡菜鱼
糖醋脆
炅锅鱼
松子鱼
葱酥鱼
三清色
清汤鱼
金串珠
香干鲫
锅贴鱼
干烧岩
包烧鱼
酱糟酥
金钱海
酸辣海
三千鲜
家焗鱿
干常鱿
绣贝玉
球干贝

片塔糕
宝鸡
菜糕
片丝卷
鸭子
子舌掌
子掌子
子鸭
子鸭
鸭蛋
蛋蛋
团鱼
鱼丝
子鱼
皮鱼
丸菜
鱼头
鱼片
鲤鱼
鱼参
参汤
鱼丝
兔贝

鸡
掌
鱼
鱼
卷

醉鲜虾
翡翠虾仁
软炸虾仁
红烧鱼唇
鸡皮鱼肚
鸡淖鱼翅
海味什锦
酸辣虾羹汤
干贝烧菜心
野味兔类
红烧熊掌
怪味麂肉
五香卤斑鸠
宫保野鸡
珊瑚烧野鸡
三鲜鹿掌
黄焖野兔
旱蒸贝母鸡
菠饺秧鸡汤
广汉缠丝兔
鲜熘兔丝
花红兔丁
甜菜菜
冰糖银耳
糖粘羊尾
玫瑰锅炸
雪花核桃泥
红苕泥
雪桃脯
芙蓉肉糕
八宝酿梨
芝麻丸子
八宝锅蒸
什锦果冻
网油枣泥卷
珊瑚雪莲
罗江豆鸡
酱烧冬笋
干煸冬笋
奶汤素烩
软炸口蘑
家常牛尾笋
麻酱凤尾
烧三色葫芦
炝白菜卷
开水白菜
白油青丸
口袋豆腐
麻婆豆腐
蛋酥花仁
金钩蚕豆
其它类
灯影苕片
附：本书菜肴分类索引

• • • • • ([收起](#))

[中国南北名菜谱_下载链接1](#)

标签

菜谱

美食

本科

评论

里面有庖丁解牛、鸡、狗、猪。。。反正这本书能让你成为好厨娘，信不？

[中国南北名菜谱_下载链接1](#)

书评

[中国南北名菜谱_下载链接1](#)