

目次

中国料理の概略	一
---------	---

中国料理の歴史と分布	二
四川料理の由来と特徴	七

中国料理の基礎知識	九
-----------	---

器具・備品のいろいろ	一〇
特殊材料（乾貨）	一二
肉類の部位—鶏・豚・牛・羊・内臓類—	一六
材料の切り方各種	二二
調味料と香辛料	三五

中国料理の調理法—種類と作り方—	三七
------------------	----

中国料理の調理法	三八
----------	----

冷菜類—冷たい料理—	四一
------------	----

共和涼菜	四四
雲白肉	四六

薑汁魷花	四九	桂花牛肉凍	五六
椒麻腰片	五一	陳皮鷄塊	五九
麻辣豆腐	五三		

拼盤類—盛り合わせた冷たい前菜—	六一
------------------	----

雙鳳彩拼	六三	四對相拼	七四
遊龍拼盤	六八		

炒菜類—炒めもの料理—	八〇
-------------	----

生炒鮮貝	八二	金醬田雞	八八
宮保鷄丁	八五	葱爆肝片	九一

炸菜類—揚げもの料理—	九四
-------------	----

炸如意捲	九七	鍋貼三鮮	一〇九
乾炸丸子	一〇〇	醋烹蝦段	一一三
酥炸鷄塊	一〇三	韭黃烘蛋	一一五
干煎蝦餅	一〇六		

燒烤菜類—直火焼き—	一一八
------------	-----

溜菜類—あんかけ料理—	一一九
-------------	-----

京溜蝦 ヂンリウシヤ 松子全魚 スンヅチュアスユイ	一二二	一二五
醋溜雞塊 ツウリウヂクワイ	一二三	

燴菜類—煮込みあんかけ料理— ホイツァイレイ	一二九
--	-----

鳳尾燕窩 フオンウエイイェスウオ	一三一	燴鴛鴦蛋 ホイユアスヤンダス	一三九
一品豆腐 イヒンブフ	一三五		

燒菜類—煮込み料理— シャオツァイレイ	一四三
---------------------------------------	-----

紅燒排翅 ホンシャオバイツイ	一四五	乾燒明蝦 ガシヤオミンシヤ	一五七
蟹黃魚肚 シエホアンユイドウ	一四八	葱燒蛋捲 ツオンシヤオダスヂュアス	一六〇
貴妃雞翅 グエイフエイヂツイ	一五一	燈籠豆腐 ドエンロンドウフ	一六二
口蘑燒蹄筋 コオモシヤオティヂス	一五三	麻婆豆腐 マボドウフ	一六四

蒸菜類—蒸しもの料理— ツエンツァイレイ	一六七
--	-----

芙蓉蒸魚 フロンンツエンユイ	一六九	冬菜扣肉 ドンツァイコウルク	一七四
粉蒸雞塊 フニスツエンヂクワイ	一七一		

湯菜類—スープ料理— タンツァイレイ	一七七
--------------------------------------	-----

汽鍋蒸雞 チグオツエンヂ	一八一	砂鍋魚頭 シアグオユイトウ	一九三
清湯襍燴 チンタンザァホイ	一八五	酸菜雞糸湯 ソァスツァイヂスータン	一九六
奶湯口袋豆腐 ナイタンコウダイドウフ	一九〇		

甜菜類—甘い料理— ティエスツァイレイ	一九九
---------------------------------------	-----

氷汁銀耳	二〇二	鮮藕糸凍	二〇九
氷汁釀藕	二〇四	芝蔴鍋炸	二一一
四喜蘋果	二〇六	鴛鴦泥	二一五

腊味類——塩漬け肉料理	二一九
-------------	-----

腊肉	二二〇	腊鷄	二二七
五香腊肉	二二三	金銀醃鷄	二二九
豆豉蒸腊肉	二二四	家常香腸	二三二
生爆腊肉	二二六		

宴会料理の献立の組み方	二三六
材料用語	二三九

装丁／千修
 撮影／多賀谷義雄
 イラスト／鮎沢まこと
 見返しの書／張大千