

爱

· 征服味蕾

让您家的欢乐High到最高点!

美味。

食

居



e 时代 **DIY** 厨娘专辑

浙江美味编辑部 编著

鹿



陕西旅游出版社

(陕)新登字012号

责任编辑:李贺

封面设计:戴晓平

版式设计:管士军

责任监制:刘青海

## e时代DIY厨娘专辑

浙江美味编辑部·编著

陕西旅游出版社发行

(西安长安路32号 邮政编码:710061)

新华书店经销

浙江省邮电印刷厂印刷

889×1194毫米 24/1开本 3印张 72插页 5000千字

2003年11月第一版 2003年11月第一次印刷

印数:1—3000(套)

ISBN7-5418-1404-0/J·269

定价:201.60元(套)

# 目录

茶香仔鸡·····04

武林熬鸭·····05

原味鸡·····06

黄金板鸭·····07

农家子馕·····08

炭火鸭·····09



柚子肉炖鸡·····10

新法白切鸡·····11

铭楼神仙炖·····12

XO酱焗掌中宝·····13

蝴蝶盘烧鸡·····14

炸溜鸡块·····15

油淋鸡·····16

辣子鸽丁·····17

法式蛋卷·····18

蛋黄豆板酥·····19

红子鸡·····20



蜜饯子姜鸡·····25

鸡包真菌·····26



蛤蟆吃天鹅·····21

情系风鹅·····22

鸳鸯富豪蛋·····23

十全大补鸭·····24

京酱爆鸽松·····27

芋饺竹园鸡·····28

放飞本鸡煲·····29

四喜石蛙·····30

驰名鸡煲·····31

潮式琵琶鸭·····32

香椿蛋饺·····33

金牌鸭脖子·····34

葡汁茶花鸡·····35

外婆神仙鸡·····36

竹笋土鸡·····37

江南飘香鸭·····38

临安土鸡煲·····39

美味鸭舌·····40

白果南杏炒鸡丁·····41

北芪杞子乳鸽煲·····42

浣纱凤凰煲·····43

参芪鸽肉·····44

豉油脆鸡皇·····45

虎皮鹌鹑蛋·····46

干菜鸭·····47

白切鸡·····48

红子沸腾鸭·····49



严州干菜鸭·····50

吉祥如意·····51

八宝脆皮童子鸡·····52

传统香辣鸭·····53

法式鹅肝·····54

刘家一罐香·····55

腊味合蒸·····56



白椒鸡肫·····57

金牌鸭脖子·····58

鸡蛋炖猪手·····59

小鸡炖榛蘑·····60

清肺瓦罐鸭·····61

脆皮柳香鸡·····62

美极鸭嘴·····63

本鸡田螺煲·····64

蜂窝玉米·····65



南国沙拉卷·····66

剑兰鸭舌·····67

鱼子蛋黄豆泥·····68

金牌鸭掌·····69

青云妙龄鸽·····70

明火鲍汁鹅掌·····71

贵妃鸡·····72

e 时代 DIY 厨娘 专辑

浙江美味编辑部 编著

鹿



陕西旅游出版社

# 目录

茶香仔鸡·····04

武林熬鸭·····05

原味鸡·····06

黄金板鸭·····07

农家子馕·····08

炭火鸭·····09



柚子肉炖鸡·····10

新法白切鸡·····11

铭楼神仙炖·····12

XO酱焗掌中宝·····13

蝴蝶盘烧鸡·····14

炸溜鸡块·····15

油淋鸡·····16

辣子鸽丁·····17

法式蛋卷·····18

蛋黄豆板酥·····19

红子鸡·····20



蜜饯子姜鸡·····25

鸡包真菌·····26



蛤蟆吃天鹅·····21

情系风鹅·····22

鸳鸯富豪蛋·····23

十全大补鸭·····24

京酱爆鸽松·····27

芋饺竹园鸡·····28

放飞本鸡煲·····29

四喜石蛙·····30

驰名鸡煲·····31

潮式琵琶鸭·····32

香椿蛋饺·····33

金牌鸭脖子·····34

葡汁茶花鸡·····35

外婆神仙鸡·····36

竹笋土鸡·····37

江南飘香鸭·····38

临安土鸡煲·····39

美味鸭舌·····40

白果南杏炒鸡丁·····41

北芪杞子乳鸽煲·····42

浣纱凤凰煲·····43

参芪鸽肉·····44

豉油脆鸡皇·····45

虎皮鹌鹑蛋·····46

干菜鸭·····47

白切鸡·····48

红子沸腾鸭·····49



严州干菜鸭·····50

吉祥如意·····51

八宝脆皮童子鸡·····52

传统香辣鸭·····53

法式鹅肝·····54

刘家一罐香·····55

腊味合蒸·····56



脆皮柳香鸡·····62

美极鸭嘴·····63

本鸡田螺煲·····64

蜂窝玉米·····65

白椒鸡肫·····57

金牌鸭脖子·····58

鸡蛋炖猪手·····59

小鸡炖榛蘑·····60

清肺瓦罐鸭·····61



南国沙拉卷·····66

剑兰鸭舌·····67

鱼子蛋黄豆泥·····68

金牌鸭掌·····69

青云妙龄鸽·····70

明火鲍汁鹅掌·····71

贵妃鸡·····72





## 茶香仔鸡

### 原料：

仔鸡1只、祁门红茶适量

### 调料：

盐、鸡精、老酒适量

### 制作：

- 1、鸡宰杀，褪毛，挖掉内脏，清理干净备用。
- 2、用盐、老酒和茶叶放进罐内和整鸡和太太乐鸡精腌汁半小时。
- 3、锅上火，放入一碗500克左右，丢入鸡和茶叶，加盖子焖烧15分钟至水基本烧干倒出。
- 4、锅洗净，擦干倒入油待（七成）油面翻滚快，烟较多时投入鸡炸至表皮鸡黄发脆后，捞出沥油关掉火待油温不大高时丢入茶叶稍炸一下，鸡切块装盘，边上放上茶叶即可。

### 特点

茶香浓郁、香酥可口

制作单位：杭州锦绣江南大酒楼

## 武林熬鸭

2

### 原料:

麻鸭1只、大蒜子适量、菜胆100g、  
荷叶饼10块、小葱适量、生姜、酱  
油、麻油、米醋、加饭酒

### 制作:

- 1、把麻鸭洗净去内脏，把鸭子投进沸水中煮一下，捞出。
- 2、锅内加温，烧至四成油温油面翻滚较快（无烟）把整鸭下锅炸，表皮结壳捞出。
- 3、另起锅放入小葱、生姜、酱油、米醋、大蒜子、麻油、加饭酒，放入鸭子用文火焖制3小时左右，装盘浇上留在锅里的汤汁，围上菜心、荷叶饼佐食。

### 特点:

色泽红亮，香味诱人，肉质酥而不烂

制作单位：杭州新奎元馆





## 原味鸡

3

### ◆原料:

当年童子鸡1只

### ◆调料:

盐、酒、姜片、姜汁各适量

### ◆制作:

- 1、童子鸡杀好，褪毛挖掉内脏，冲洗干净，挂一下淋干水份。
- 2、罐子里加盐、酒、姜汁、葱结腌渍20分钟左右，取出切块，再用水稍微冲洗一下。
- 3、把鸡肉放进大碗内，加料酒，姜片，清水。少量盐，放进蒸笼蒸25分钟左右至熟即可取出。

### ◆特点:

汤汁清澈见底，碗面浮有金黄鸡油，入口香软滑嫩，鸡香扑鼻，回味无穷。

◆制作单位：杭州外婆家餐饮公司

## 黄金板鸭

4

### 原料:

南京板鸭

### 配料:

甜玉米、青豆

### 调料:

盐、太太乐鸡精、味粉、姜片、料酒

### 制作:

- 1、板鸭宰杀去毛、挖掉内脏冲洗干净备用。
- 2、美国玉米，瓣粒，切块。
- 3、板鸭、玉米放入砂锅内加姜片，盐、料酒、水1500克，大火烧开，然后火关小煨制1个半小时，放入青豆稍煮。
- 4、放入太太乐鸡精、味粉化开即可。

### 特点:

口感糯香，原汁原汤，咸鲜合一，色泽金黄。

制作单位：杭州外婆家





## 农家子煲

5

### 原料:

土鸡蛋4个、农家石磨豆腐2块、肉末、笋末、韭菜、黑木耳各适量

### 调料:

盐、味精、太太乐鸡精各少许

### 制作:

- 1、先将土鸡蛋打进碗里搅匀，锅烧烫放大量油润一下锅倒出，把蛋液倒进锅内重复做数只蛋皮饼，煎成蛋皮。
- 2、石磨豆腐、肉末、笋末、韭菜放盐、味精、太太乐鸡精调好味一起拌匀。
- 3、再将黑木耳加盐、味精，烧熟放盘中垫底。
- 4、用蛋皮将拌好的原料卷成蛋卷，切成块均匀摆在黑木耳上，入笼旺火蒸7分钟左右，取出即可食用。

### 特点:

口味鲜、香、嫩，极富农家气息

制作单位：杭州严州府酒店

## 炭火鸭

6

### 原料:

千岛湖土鸭一只、青菜心四颗、枸杞子数颗、盐适量

### 制作:

- 1、土鸭宰杀去除内脏，洗净血污，切成小块。
- 2、将鸭块放入瓷煲内，加水适量，放在炭火上，微火炖1小时至鸭八层熟时加盐调味，继续炖半小时。
- 3、加入菜心炖熟，加枸杞子点缀即可。

### 特点:

汤色清亮，香醇可口，回味绵长。

制作单位：杭州严州府酒店





## 柚子肉炖鸡

### 原料:

雄鸡1只、柚子1-2个，料酒、生姜、葱、味精、食盐各适量

### 制作:

- 1、雄鸡宰杀褪去毛，洗净备用。
- 2、柚子去皮留肉。切成块状。
- 3、将柚子肉放入鸡腹内，然后将鸡放入搪瓷锅，加葱、姜、黄酒、盐、清水适量。再将搪瓷锅放入盛有水的大锅内，隔水炖熟（一个半小时左右）即成。

### 特点:

可用于慢性支气管炎、支气管哮喘、慢性咳嗽，气喘、咳痰等症状的治疗。

制作单位：杭州严州府酒店

## 新法白切鸡

8

### 原料:

三黄鸡一只

### 辅料:

青瓜、萝卜各少许

### 调料:

酱油、麻油

### 制作:

- 1、鸡宰杀去毛，挖去内脏待用。
- 2、取一大桶加水，放入鸡烧开，待水滚起，关火焖20分钟。
- 3、青瓜，胡萝卜切泥，倒进酱油里烧开，倒进小碗里。
- 4、捞起鸡切成块，带调味汁蘸食。

### 特点:

放入青瓜泥，胡萝卜泥的调料别有风味

制作单位：金川大酒店







## 铭楼神仙炖

### ◆ 原料:

农家土本鸡1只

### ◆ 配料:

猪爪、豆腐皮1张、红枣、药材、  
精盐、太太乐鸡精、味精

### ◆ 制作:

- 1、先将本鸡宰杀、褪毛。去内脏后冲洗干净。
- 2、烧大锅开水，将鸡放进煮一下捞出。
- 3、然后加入猪爪和药材，用豆腐皮封口，微火炖3小时即可。掀掉豆腐皮加盐、鸡精、味精化开后食用。

### ◆ 特点:

滋阴壮阳，香醇可口，回味无穷

◆ 制作单位：杭州大铭楼酒店