

# 烹饪学

冷·盘·制·作

新亚（集团）上海饮食服务学校 编



浙江摄影出版社

冷·盘·制·作

# 学烹饪



新亚(集团)上海饮食服务学校 编

浙江摄影出版社

主编 朱炳元  
策划 周月林 贺化帛  
撰稿 周月林  
摄影 贺化帛  
操作 夏庆荣 陶谦福  
谢大文 季 慧  
杜孝芬 周月林

图 片 制 作 陈忠宝  
封 面 设 计 郎水龙  
版 式 设 计 任 鲸  
美术责任编辑 任 鲸  
文字责任编辑 左亚琳

P 3 浙图1636P80022P8

### 学烹饪·冷盘制作

新亚(集团)上海饮食服务学校 编

出版:浙江摄影出版社

(杭州葛岭路1号)

发行:浙江摄影出版社发行部

经销:全国新华书店

印刷:浙江印刷集团公司

开本:787×1092 1/16

印张:4.75

印数:1—5000

1997年8月第一版

1997年8月第一次印刷

ISBN7-80536-456-7/Z·221

定价:23.00元

# 目 录

|                    |    |
|--------------------|----|
| 冷盘菜肴制作实例           | 3  |
| 第一章 冷盘制作的常用工具与用具   | 41 |
| 第二章 冷盘菜肴的常用调料与药物香料 | 42 |
| 第三章 冷盘菜肴的常用原料与原料加工 | 45 |
| 第四章 冷盘菜肴调料的配制      | 50 |
| 第五章 冷盘菜肴的烹调方法      | 58 |
| 第六章 冷盘菜肴的刀法与装盘     | 67 |

# 目 录

|                    |    |
|--------------------|----|
| 冷盘菜肴制作实例           | 3  |
| 第一章 冷盘制作的常用工具与用具   | 41 |
| 第二章 冷盘菜肴的常用调料与药物香料 | 42 |
| 第三章 冷盘菜肴的常用原料与原料加工 | 45 |
| 第四章 冷盘菜肴调料的配制      | 50 |
| 第五章 冷盘菜肴的烹调方法      | 58 |
| 第六章 冷盘菜肴的刀法与装盘     | 67 |

冷·盘·制·作

# 学烹饪



新亚（集团）上海饮食服务学校 编

浙江摄影出版社



# 冷 · 盘 · 菜 · 肴 · 制 · 作 · 实 · 例

| 烹调方法 | 菜名    |    | 烹调方法 | 菜名    |    |
|------|-------|----|------|-------|----|
| 煮    | 白蘸三黄鸡 | 4  | 腌拌   | 高邮黄瓜筒 | 22 |
| 煮    | 蒜泥白肉片 | 4  | 腌拌   | 香油拌莴笋 | 22 |
| 煮    | 红油拌猪肚 | 4  | 油炸卤浸 | 蜜汁炸脆鳝 | 24 |
| 卤    | 汾酒卤牛肉 | 6  | 油炸卤浸 | 蜜汁禾花雀 | 24 |
| 卤    | 白卤盐水肫 | 6  | 油炸卤浸 | 蜜汁烤子鱼 | 24 |
| 卤    | 精卤金银肝 | 6  | 油炸粘糖 | 琉璃樱桃肉 | 26 |
| 酱    | 红曲卤酱鸭 | 8  | 油炸粘糖 | 挂霜酥腰果 | 26 |
| 酱    | 姑苏酱猪耳 | 8  | 油炸粘糖 | 五香花生仁 | 26 |
| 酱    | 干切酱牛肉 | 8  | 油炸脱水 | 炸胡萝卜松 | 28 |
| 糟    | 冰凉糟白鸡 | 10 | 油炸脱水 | 油炸土豆松 | 28 |
| 糟    | 糟白云猪手 | 10 | 油炸脱水 | 油炸鸡蛋松 | 28 |
| 糟    | 糟卤毛豆荚 | 10 | 烟熏   | 烟熏猪脑花 | 30 |
| 冻    | 水晶冻嫩鸡 | 12 | 烟熏   | 烟熏嫩肥鸡 | 30 |
| 冻    | 干贝鲜鱼冻 | 12 | 烟熏   | 烟熏墨鱼仔 | 30 |
| 冻    | 冻制山羊糕 | 12 | 烧烤   | 叉烤软排骨 | 32 |
| 酥焖   | 酥焖小鲫鱼 | 14 | 烧烤   | 烧烤鸡翅膀 | 32 |
| 酥焖   | 酥焖海带卷 | 14 | 烧烤   | 蜜汁叉烧肉 | 32 |
| 酥焖   | 葱烤酥泥鳅 | 14 | 汽蒸   | 白宝石蛋糕 | 34 |
| 生拌   | 咸黄拌豆腐 | 16 | 汽蒸   | 蒸凤尾蛋卷 | 34 |
| 生拌   | 金钩拌咸菜 | 16 | 汽蒸   | 蒸三色蛋糕 | 34 |
| 生拌   | 蒜拌生鱼丝 | 16 | 醉    | 花雕醉湖蟹 | 36 |
| 焯水冷拌 | 香干拌马兰 | 18 | 醉    | 曲酒醉河虾 | 36 |
| 焯水冷拌 | 糖醋辣菜卷 | 18 | 醉    | 腐汁醉宁蚶 | 36 |
| 焯水冷拌 | 开洋四季豆 | 18 | 风    | 腊月风阉鸡 | 38 |
| 焯水热拌 | 椒油炆鱼片 | 20 | 风    | 糖姜风晾肉 | 38 |
| 焯水热拌 | 椒油炆腰花 | 20 | 风    | 新风海鳗鲞 | 38 |
| 焯水热拌 | 温拌海蜇头 | 20 | 腌腊   | 南京腊香肚 | 40 |
| 腌拌   | 上海辣白菜 | 22 | 腌腊   | 上海腊鸡腿 | 40 |



## 白蘸三黄鸡

### 【用料】

三黄鸡 1 只  
蘸料酱油适量  
葱结姜块 50 克  
绍酒 50 克  
香麻油适量



## 蒜泥白肉片

### 【用料】

猪后腿肉 1 只  
蒜泥 150 克  
红酱油 500 克  
红辣油 100 克  
白糖 50 克  
味精 5 克



## 红油拌猪肚

### 【用料】

煮酥猪肚 150 克  
黄瓜  $\frac{1}{3}$  根  
葱姜末 30 克  
蒜泥 15 克  
米醋 1.5 克  
酱油 15 克  
精制盐 2 克  
白糖 2 克  
味精 2 克  
红辣油 30 克  
香麻油 10 克





### 【制法】

1. 光鸡里外洗干净后，放入凉水盆里浸泡1~2小时，泡出血水。大汤锅放清水用旺火烧沸，用手抓住鸡头颈，把鸡的全身放入沸水锅里（手不放）浸烫10秒钟左右，将鸡提出水面。待水再沸时，再放入烫10秒钟，再提出水面。如此反复浸烫3~4次，烫至鸡内外收缩绷紧，排出皮层血沫，取出放入凉水盆里，洗去皮上血污。

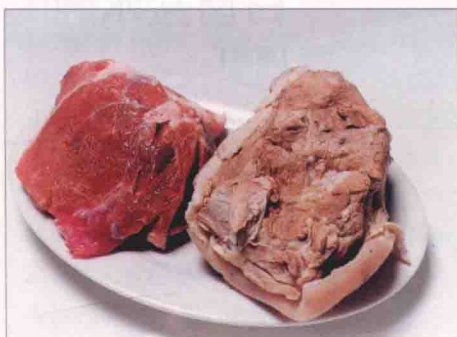
2. 将大汤锅水面上的血沫撇干净，加入葱结姜块（拍松）、绍酒，再加适量凉水调低水温，改小火，将鸡放入，盖上锅盖焖20~30分钟至鸡刚断生取出，立即用沙滤水冲凉或在事先准备的一桶凉开水里浸泡（忌用生水）。待全部冷却后捞出，吊出沥干水，刷上香麻油。食用时斩条块装盘，随带蘸料酱油，故名“白蔹鸡”。

### 【制作关键】

1. 选用活鸡，当天宰杀，每只在2000~2250克。  
2. 煮鸡前必须先烫鸡，使鸡身内外同时受热。煮鸡不能用旺火大沸，而要用微火保持水面沸而不腾。  
3. 鸡煮熟捞出，必须立即用沙滤水冲凉鸡身，以免鸡皮风干变色，影响口感。

### 【特点】

皮脆肉嫩，黄白相间，佐料咸鲜香醇。



### 【制法】

1. 取用猪后腿肉中的一块坐臀肉（肉质最老，故又

称老肉），连皮整块放入大汤桶内煮至皮软肉熟（刚断生，切开不见血）时捞出，放入容器内，加原汤淹没浸泡至凉，捞出备用。

2. 将红酱油入锅加热，加白糖、味精烧沸，盛入容器内，取用小碟放酱油，加蒜泥、红辣油。

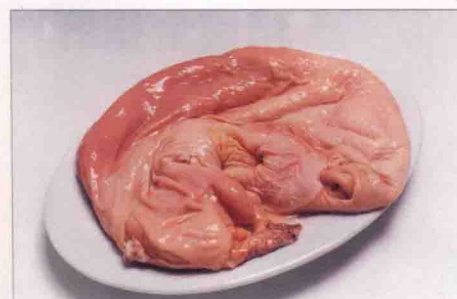
3. 食用时，撕去肉皮，批去一部分肥肉，切成薄片装盘，随同味碟上桌。

### 【制作关键】

1. 必须取用坐臀肉，使制品瘦肉不燥，肥肉不腻。  
2. 煮肉断生即可，不宜煮过时。

### 【特点】

嫩而鲜辣，肥而不腻，蒜味浓郁。



### 【制法】

1. 黄瓜洗净切开，去瓜瓤，切斜薄片，加盐少许拌匀，渍20分钟。挤去盐水，装入盘中央。

2. 熟猪肚放沸水里烫一下，批切成斜刀薄片，放大碗内，加葱姜末、蒜泥、米醋、酱油、盐、白糖、味精、红辣油拌匀上味，装在黄瓜片上面，淋上香麻油。

### 【制作关键】

1. 生猪肚加工必须精细，去净油膜、油筋，粘液要反复擦洗焯水，洗干净，无异味。

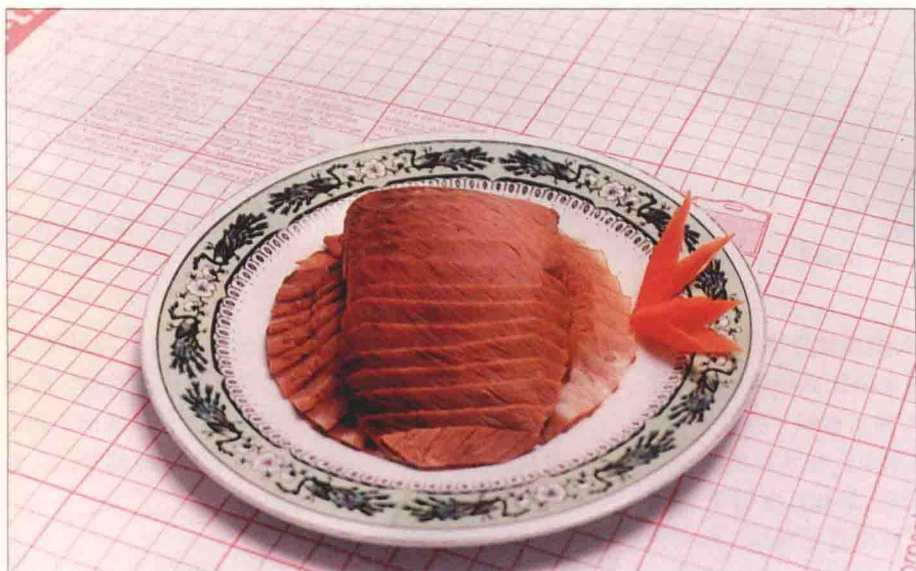
2. 煮肚必须煮至酥，硬则咀嚼不动，烂则入口无味。

3. 煮猪肚时必须将猪肚压在水底下，不使其浮在水面上，否则猪肚就会变色发黑。煮酥捞出后，必须放入桶内，加适量盐和沸水淹没猪肚，并用盘扣住不使其浮面，直至冷却取用。

4. 猪肚切片要用斜切法，坡侧面要宽，使制品易入味且咀嚼嫩脆。

### 【特点】

猪肚酥而不烂，韧而不坚，酥香可口，黄瓜助脆衬色，咸鲜辣而不燥。



## 汾酒卤牛肉

### 【用料】

牛腱子或牛腿肉 5000 克  
淡色酱油 100 克  
精制盐 30 克  
白酒 100 克  
汾酒 100 克  
专用卤水 8000 克  
红曲米粉 25 克



## 白卤盐水肫

### 【用料】

鸭肫 2500 克  
白卤水 5000 克  
葱结姜块 40 克  
绍酒 100 克  
精制盐 50 克  
硝微许  
味精 10 克  
白糖 5 克



## 精卤金银肝

### 【用料】

新鲜猪肝 2 只  
肥猪肉 200 克  
精卤水 5000 克  
绍酒 50 克  
姜片 15 克  
香麻油 25 克





### 【制法】

1. 牛肉洗干净，沥干水，加淡色酱油、精制盐、白酒拌匀，放入冰箱里腌24小时，取出放入凉水里浸透后洗一次。

2. 将牛肉投入大汤锅里烧沸，改用小火煮3小时取出，放凉水中洗去血沫，再投入卤水锅内，加红曲米粉（用纱布包好）。将卤水烧沸，改用小火慢煮约30分钟，捞出放入小桶里，加原卤汁淹没牛肉，淋上汾酒，浸泡至冷却，酒香入味后食用。

### 【制作关键】

1. 选择带有筋的牛肉，使制品更加韧香。
2. 牛肉必须先用盐、白酒腌渍，否则制品不咸不香，肉色灰黑不红。
3. 牛肉必须先在大汤锅里煮酥。放冷水洗时须洗尽血沫，再投入红卤水内用慢火浸泡入味，时间不宜久长，也不宜用旺火，使红卤水保持清澈香润。

### 【特点】

肉色红亮，酒香浓郁，咀嚼干香。

### 【制法】

1. 将鸭肫切开，除去污物，剥去内筋和外皮上的油膜，洗净沥干水，加盐和硝拌匀，放冰箱里静置12小时。取出用水洗一下，投入凉水锅里烧沸焯水，焯半小时左右，直至污物排净，捞出放凉水里洗干净。

2. 白卤水锅置火上，放入鸭肫烧沸，立即改用小火，使卤水沸而不滚。煮1小时左右，视肫酥软即可捞出，加入葱结姜块、绍酒、味精、白糖，投入原卤水淹没鸭肫，冷却。食用时切片。

### 【制作关键】

1. 鸭肫挑选大小相等、肉质坚韧新鲜的。
2. 由于鸭肫肉质坚韧，烧制难以入味，因此在加热前加盐腌制使其入味。加硝的目的，主要是增香增色，使制品香润色美，但不宜多放，只能控制在万分之二，多放反而不好。
3. 鸭肫焯水要焯透，必须将肫内粘液排净，同时在卤制时不能用旺火，否则制品卤汁浓度高，不清澄。

### 【特点】

外表色泽黄褐，内部红润，酥韧鲜香，越嚼越香。



### 【制法】

1. 先将肥猪肉切成长8厘米、直径2厘米的圆条，再将猪肝按肝页切开，用小尖刀在猪肝页中间顺长戳个洞，把肥猪肉塞入洞内，用牙签插住，以防肥肉滑出。投入沸水锅内，加绍酒、姜片，焯至无血沫排出，放凉水中洗净。

2. 猪肝放入精卤水锅内用小火慢慢烧沸，将锅加盖，端锅离火口浸泡30分钟左右，捞出放盘内。猪肝外层刷上香麻油，食用时切片装盘。

### 【制作关键】

1. 必须选择柔软而有弹性的新鲜猪肝，除净筋膜。
2. 猪肝焯水必须沸水下锅，焯透、焯净血沫，焯至内部将断生时捞出。必须将血沫洗干净，以免影响卤水的清澄。
3. 猪肝在卤制时，不要用旺火，也不要烧得太久，应见沸即端锅离火，浸泡入味即可捞出，以防过熟使质地坚硬，保持断生、酥松鲜嫩。
4. 卤味捞出必须立即刷上香麻油，以防外皮风干。

### 【特点】

色泽紫红光亮，肉质酥松鲜嫩。



## 红曲卤酱鸭

### 【用料】

光嫩母鸭 1 只  
带皮猪肥肉 100 克  
葱结姜块 25 克  
桂皮、八角 30 克  
绍酒 100 克  
淡色酱油 25 克  
精制盐 20 克  
冰糖 35 克  
白糖 10 克  
红曲米粉 8 克  
香麻油 25 克



## 姑苏酱猪耳

### 【用料】

猪耳朵 2 只  
葱结姜块 10 克  
桂皮、八角 10 克  
绍酒 15 克  
淡色酱油 10 克  
精制盐 5 克  
冰糖 20 克  
白糖 10 克  
红曲米粉 4 克  
香麻油 10 克



## 干切酱牛肉

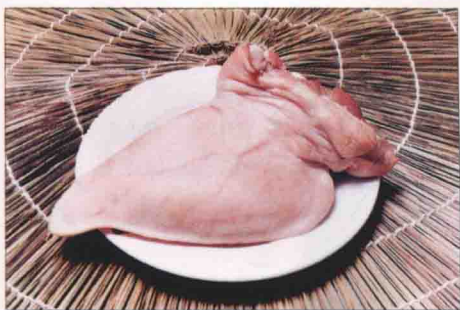
### 【用料】

牛腿肉或牛腱子 2500 克  
葱结姜块 50 克  
八角少许  
绍酒 50 克  
红酱油 400 克  
精制盐 10 克  
白糖 100 克  
精制油 50 克左右



### 【制法】

1. 将光鸭去内脏、气管，斩下鸭掌、鸭翅膀，洗干净，放入沸水锅内焯水去血沫，捞出洗净，带皮肥猪肉也刮洗干净。
2. 大锅中放竹算子垫底，将鸭子放在竹垫上，带皮猪肉盖在上面，加红曲米粉、桂皮、八角（装纱布袋里）、淡色酱油、盐、冰糖、绍酒、葱结姜块（拍松）、清水（淹没鸭身），先用旺火烧沸，撇去浮沫，再用大盘压住鸭身，盖上锅盖，改用中火烧至鸭身半酥时，将鸭子翻身，同时掀压红曲米粉布袋，使红粉质全部溶入汤里。压上大盘，盖严锅盖，待鸭子烧酥、烧上色，将鸭子取出，鸭腹朝上平摊大盘里。
3. 锅内卤汁捞去葱结姜块、桂皮、八角、肥猪肉等，



### 【制法】

1. 将猪耳朵刮洗干净，放入大汤锅内焯20分钟，焯去血沫，捞出洗干净。
2. 大锅内放竹算子垫底，将猪耳朵放在上面，加水（与猪耳平）烧沸，再加绍酒、酱油（不宜多）、盐、冰

加白糖收汁稠粘，淋香麻油搅拌均匀，盛入调味罐内，待食用装盘时，将卤汁刷在鸭面上。

### 【制作关键】

1. 鸭要选用秋收时稻畝放养的，瘦肉丰满，鸭皮肥嫩，每只在2000~2500克。
2. 宰杀脱毛时，必须先将鸭毛用凉水冲湿，再放入70~80℃热水中褪毛，防止高温熔化皮层油脂与皮伤破裂。烧制时必须加带皮肥猪肉，使制品卤汁黏滑、油肥、光亮。

### 【特点】

色泽嫣红光亮，肉质鲜嫩，口味既咸又甜，称为“甜出头，咸收口”。

糖、红曲米粉（调至鲜红）、葱结姜块、桂皮、八角。用盘扣住猪耳朵不使其浮面，再盖上锅盖，再用中火烧至皮酥骨脆，再用旺火烧至卤汁稠浓、猪耳朵全部上色后，捞出猪耳朵平摊盘内。

3. 锅内捞去葱姜，加入白糖将卤汁收稠，再加入香麻油调匀，盛出装调味罐内，待食用前切碎装盘后，用排笔将卤汁刷在猪耳朵上。

### 【制作关键】

1. 选用黑毛猪耳朵，片大肥嫩。
2. 煮时不宜太酥，以防烂而不香。
3. 这是地方风味菜肴，必须是重甜重咸。

### 【特点】

色泽嫣红光亮，皮酥骨脆，咸中重甜。



### 【制法】

1. 将牛腿肉整理干净，放入沸水锅内焯1小时，待血红色全部排净，捞出用清水洗一次，去净表面血沫。

2. 酱锅（桶）内放水适量，加酱油、盐、白糖、绍酒、葱结姜块、八角烧沸后，放入焯好的牛肉，烧滚时撇去浮沫，盖上锅盖烧酥（时间视牛肉的老嫩而定），捞出放大盘内，刷上油以免风干失去光泽。

### 【制作关键】

1. 在冷盘菜肴中，牛肉宜选择筋多肉坚的部位，如牛腿肉、牛腱子，使制品既韧又香，肉纹清晰光滑。
2. 牛肉的焯水，必须是沸水下锅，焯水时间要长，要焯至无血红色排出才算焯好。
3. 牛肉在酱制时，必须煮至酥透，否则制品嚼不动。
4. 牛肉在切片时，必须横着肉纤维丝纹切。

### 【特点】

色深似酱，筋酥肉香，咸中带微甜，咀嚼干香不腻。





## 冰凉糟白鸡

### 【用料】

煮熟三黄鸡 1 只

冷制品糟卤 1000 克

葱结姜块 25 克

精制盐 5 克



## 糟白云猪手

### 【用料】

猪前爪 10 只

冷制品糟卤 24 千克



## 糟卤毛豆荚

### 【用料】

青毛豆荚 5000 克

冷制品糟卤 5000 克



### 【制法】

1. 将煮熟的三黄鸡切成4大块，撒上盐腌1~2小时。

2. 将腌好的鸡块皮朝下放入小缸内，加入葱结姜块（拍松），放入冷制品糟卤，在冰箱内静置4小时即可食用。

3. 食用时，取出鸡块（要多少取多少），斩成条块装盘，浇上原汁糟卤上桌。

### 【制作关键】

1. 三黄鸡必须是当天煮熟冷却的，冷制品糟卤也必须是当天现制的。
2. 糟鸡缸自始至终放在冰箱里。
3. 斩好装盘的糟鸡如未立即食用，也不能放在冰箱外面，要置于冰箱内。

### 【特点】

黄亮油润，清凉鲜嫩，糟香四溢，开胃入味。



### 【制法】

1. 用刀刮净猪爪上的毛和毛根、皮面污物，去蹄甲，洗干净，投入大汤桶内煮30分钟，捞出用清水冲漂1小时取出。
2. 将猪爪顺长剖开，横斩成3厘米长的块，放入大汤桶内煮30分钟，捞出用清水冲漂1小时，再投入大汤桶内续煮20分钟左右至皮六成酥时，捞出

放盆内加原汤淹没，自然冷却后捞出，放入冷制品糟卤内浸没，置冰箱内浸泡4小时即可食用。

### 【制作关键】

1. 选择前猪脚爪，主要取其皮质细腻，筋肉丰满。
2. 外皮和猪毛、毛根都要刮干净，加热成熟采用煮后冲漂再煮的方法，主要使其卫生干净，色白如云。
3. 猪脚爪必须先煮后斩块，使制品皮骨整齐，块形美观，如生斩，经加热后，皮筋收缩，制品则见猪骨，少见皮筋。
4. 猪脚爪不能煮过酥，更不能煮至酥烂，必须保持皮筋硬酥，才有越嚼越香的特点。

### 【特点】

皮脆筋韧，色如白云，糟香爽口，啃嚼酥香。



### 【制法】

1. 选择无虫粒、饱满、双粒或3粒的青毛豆荚，剪

去两头，洗净，投入沸水锅里煮5分钟至豆粒无生腥味，捞出摊开，晾凉或用沙滤水冲凉，沥干水分。

2. 将毛豆荚放入桶内，注入冷制品糟卤，放冰箱内置2小时后，即可食用。

### 【制作关键】

1. 必须选择豆荚碧绿、豆子碧青的毛豆荚，黄色、虫蛀的都不能用。
2. 豆荚两头必须剪去，使糟卤浸泡入味。
3. 煮毛豆要沸水下锅，旺火加热，豆熟立即捞出，以保持豆荚碧绿，豆肉脆嫩，防止豆肉酥烂或变黄。

### 【特点】

荚青豆绿，咀嚼脆嫩，糟香味透，百吃不厌。



## 水晶冻嫩鸡

### 【用料】

熟鸡脯肉 300 克  
熟火腿肉 20 克  
鸡蛋 2 个  
红樱桃 5 粒  
茼蒿叶 60 瓣  
琼脂 5 克  
鸡清汤 500 克  
精制盐 3 克  
味精 5 克  
绍酒 3 克



## 干贝鲜鱼冻

### 【用料】

黄鱼 1000 克  
干贝 100 克  
熟火腿 30 克  
茼蒿段 10 克  
明胶 10 克左右  
绍酒 25 克  
精制盐 5 克  
味精 5 克  
葱姜片 10 克



## 冻制山羊糕

### 【用料】

带皮山羊 1 只  
鲜猪肉皮 500 克  
葱结姜块 40 克  
桂皮、八角各 15 克  
白萝卜 1 只  
绍酒 25 克  
酱油 400 克  
精制盐 5 克  
冰糖 50 克







### 【制法】

1. 鸡蛋放碗内加满清水。鸡清汤放大品锅内，加浸发的琼脂、绍酒、盐、味精，与鸡蛋碗一起放入蒸笼内，用中火蒸15分钟至鸡蛋熟透、琼脂全部溶化后取出。将鸡蛋投入凉水中冷却，去壳、去蛋黄，琼脂清汤用细布滤净后，放入蒸笼内保暖备用。
2. 鸡蛋白、鸡脯肉、熟火腿先切1厘米大的方丁各

10粒，余下的各切成赤豆大的小粒。取小酒盅10只，先放半粒红樱桃垫底，茼蒿叶贴在盅壁四周，将蛋白丁、鸡肉丁、火腿丁各1粒排放在樱桃周围，再把鸡肉等小粒均匀地放入各盅内，然后取出笼内保暖的琼脂清鸡汤，轻轻注入盅内，与盅面持平，待冷却凝固后放入冰箱内，食用时取出扣在大盘内。也可取用小饭碗一只，制法与酒盅相同。

### 【制作关键】

1. 熟料刀工要整齐划一，用料不宜太多，否则制品臃肿不美。
2. 盅内原料必须排列整齐，注入冻汁时要轻、慢，以防冲散排列。待汤汁凝固后，才能移动酒盅。

### 【特点】

晶莹透明，各种原料清晰可见，造型美观，形似金钟，故也称水晶金钟鸡。



### 【制法】

1. 黄鱼洗干净，在大盘内摊开，放葱姜片5克、绍酒15克，置蒸笼内用旺火蒸熟，取出滗去汤汁，拣去葱姜，拣净鱼骨鱼刺，用筷子将鱼皮鱼肉拨成蒜瓣小块。

2. 明胶加适量清水浸涨后，加清水750克左右，以及盐、味精。干贝放碗内加清水、绍酒、葱姜片，一起放蒸笼内蒸酥取出。将干贝原汁滗入明胶水上，干贝捏碎。

3. 取用不锈钢小盘，盘底平贴油纸，先把熟鱼垫底，再撒干贝、熟火腿（切薄片，越薄越好），撒上茼蒿段，然后浇入明胶水2.5厘米深，待凝固冻结，用保鲜膜封好，放冰箱中，食用时取出切片。

### 【制作关键】

1. 鱼要新鲜，蒸熟后骨、刺必须拣干净。
2. 控制好明胶水的浓度。必须先试小样，再进行冻制。

### 【特点】

透明晶亮，韧滑鲜嫩，色泽美观。

### 【制法】

1. 山羊肉斩成大块，鲜猪肉皮刮洗干净，一起放水锅中焯至外表无血水，捞出洗干净。
2. 大锅内放竹筴子垫底，放入羊肉块，加清水（淹没肉块），用大火烧沸。撇去浮沫，加入白萝卜、桂皮、八角、葱结姜块、绍酒，将猪肉皮盖在羊肉块上面，猪肉皮上扣大圆盘，再盖上锅盖，改用中火焖烧至半酥时，加酱油、冰糖、盐继续烧至酥烂。先取出鲜肉皮放绞肉机内绞成皮茸，再取出羊肉块，将羊皮取下，平摊在平盘内垫底，羊肉拣净羊骨，并将羊肉捏碎，均匀铺在羊皮盘内。

3. 锅内羊汤滤去香料、葱姜等杂质，下猪皮茸，烧溶成稠汁，浇在羊肉盘内，并将羊肉划松使汤汁渗入，待冷却凝固后，放入冰箱内冻结备用。

### 【制作关键】

1. 必须选带皮山羊，羊身选择在8~10千克为宜。
2. 羊肉必须烧至酥中带烂，但不宜过烂，以免烂而不香。
3. 冻羊糕必须要用鲜猪肉皮，否则制品酥松不韧。

### 【特点】

色泽酱红，咸鲜略有甜味。食时蘸甜面酱，酥嫩鲜香。