

鸭

川 · 菜 · 百 · 味

鸭

鸭



鸭

鸭

鸭

鸭

肴

百

味

鸭

鸭

鸭

史正良 周孜孚 白居易 编著

鸭

鸭

鸭

重庆出版社



鸭

鸭

鸭肴百味

史正良 周孜孚 白居 编写

重庆出版社
1998年·重庆

责任编辑 张镇海
封面设计 王 多
技术设计 张 进

Yāyáo Bǎiwèi
鸭 肴 百 味

史正良 周孜孚 白居 编写

重庆出版社出版、发行（重庆长江二路205号）
新华书店经销 陕西省汉中印刷厂印刷
开本 787×1092 1/16 印张 11 插页 5 字数 265 千
1998年5月第一版 1998年5月第一版第一次印刷
印数：1—5000

*

ISBN 7-5366-3890-6/TS·45

定价：16.00 元

读者如发现印、装质量问题，影响阅读，请与印刷厂联系调换
厂址：陕西省汉中市将坛东路108号 邮编：723000
电话：(0916) 2224004

富贵鸭子



神仙鸭子

鸭腰翡翠夹



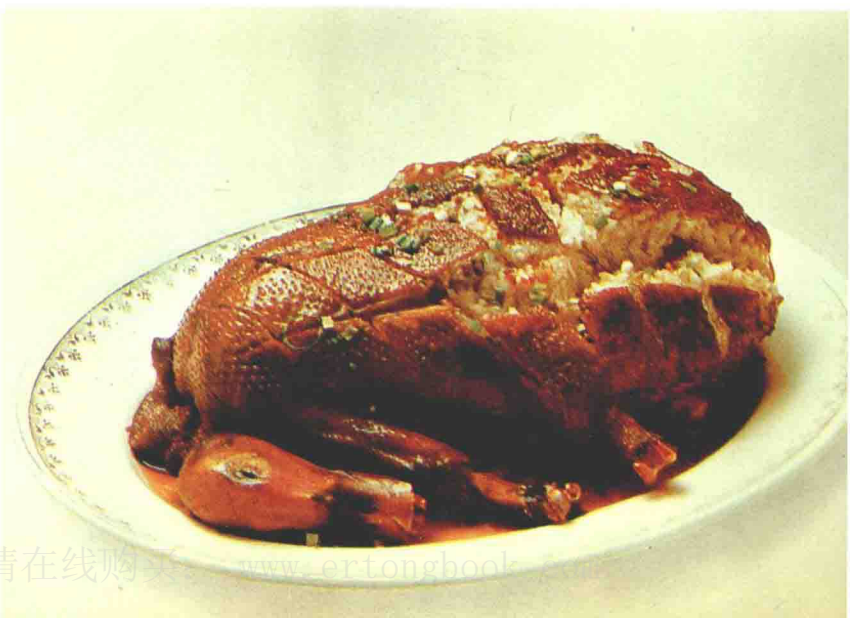
虫草鸭子



香酥全鸭



八宝全鸭





孔雀鸭掌



金鱼鸭掌



盐水鸭子



苦瓜炖鸭

家常鸭腿



珍珠鸭粒羹



盐水萝卜鸭



魔芋烧鸭

网油鸭卷



荷叶粉蒸鸭



带丝鸭



酥炸鸭腿卷

八宝葫芦鸭



子姜鸭脯



长生鸭方



椒麻鸭片



葱末鸭肝



银杏全鸭





清蒸鸭



香菇时菜鸭

内容提要

本书汇集 300 余款以鸭为主料的川菜，味型多样，款式新颖，传统与创新并举，家常与专业俱全，高中低档菜式各展英姿，冷热菜肴同呈风采，全鸭大菜雍容华贵，鸭杂菜品极尽特色。详述菜肴原料加工、烹调技巧；点评菜名由来、风味特色、营养配伍、制作要领。全书印装精美，配有彩色照片。适宜烹饪爱好者与专业工作者阅读。

话·说·鸭·菜

鸭子烹调后有鲜醇口感、丰富的营养和食疗价值，所以在烹饪中属广泛应用的原料。我国的地理环境与气候条件，适宜于鸭的饲养，产地遍布大江南北，产量大，质量好。历代烹调师在鸭菜的烹制中，倾注身心，展示才华，创制了众多菜式，大多进寻常百姓家；不少精制的菜品，入席而登大雅之堂。当今人民大会堂收入国宴的代表菜中，就有近四十款鸭菜，故烹饪界和民间，都有“无鸭不成席”之说。

我国是世界上驯化和饲养鸭子最早的国家之一。古代称野鸭为“鳧”，驯化了的家鸭为“鶩”，在距今两千年前的春秋时期，左丘明所撰《左传》上有“饔人窃更之以鶩”的记载。鸭菜也是中国古代宫廷御膳中不可缺少的美味，《礼记·内则》中有“弗食舒鳧翠”的记载。即不吃鸭的尾臊，可见当时的庖厨，已经懂得如何烹制鸭子，使之味更鲜美。吴正格先生根据中国历史第一档案馆所藏清乾隆时期的膳食档案资料，撰写而成的《乾隆皇帝御膳考述》一书中，以菜谱形式所列 97 款菜式中，有鸭菜 22 款，占总数的 23%，且不少菜式均与高级名贵原料为伍，如燕窝鸭丝、八宝鸭羹等。甚至在乾隆皇帝赐给孔府的“满汉宴·银质点铜仿古象形水火餐具”中，在形状上也有鸭形餐具，孔府名菜中的“三套鸭子”以其色红肉烂、鲜美可口享誉于世，且流传至今。

中国的饮食文化，博大精深，烹饪技艺，精湛绝伦，而中国菜式中的鸭菜，其作用不可低估。如北京烤鸭设专店经营，其连锁店已遍及全国，走向世界，盛名远播，有“天下第一美食”之誉，世界友人称之为“世界珍味”、“国际名菜”。山东菜系的“锅烧鸭”被评为鲁菜中十大传统名菜之一；粤菜中的“八珍扒大鸭”、“蟹黄虾胶锅烧鸭”；淮扬菜中的“火腿炖鸭”、“绍酒蒸鸭”无不脍炙人口。

作为中国四大菜系之一的川菜，以鸭为主料的菜式，有数百例之多。1954年周恩来总理在瑞士宴请世界名流，席上的“香酥鸭子”卓别林食之，赞不绝口，称之为“终生难忘的美味”。“樟茶鸭子”风味独特，久负盛名，食者评论颇多，有的说“可与北京烤鸭媲美”；有的说“有皮酥、肉嫩、味长之美，无肥腻、平淡之弊，可谓鸭中至味”，四川烹调师出国传艺教授此菜，到香港和国外表演制此菜，在全国大赛上选用此菜，且每用必中。“神仙鸭子”在远涉重洋，开业于美国纽约的荣乐园餐厅中，征服了美国食者，每日限量供应，食客有专为此而来。“虫草鸭子”、“魔芋烧鸭”、“姜爆鸭丝”、“八宝葫芦鸭”、“水晶鸭方”均为川中名菜，长盛不衰。四川的鸭菜，不但在各种档次的饭店、酒楼制作供应，而且街头巷尾、农贸集市以制鸭为主，专设店铺、摊点出售者，比比皆是，成都市有数百家之多，颇有名气的有：耗子洞张鸭子、王胖鸭、何鸭子、唐昌施鸭子、新津甜皮鸭、彭州九尺板鸭、新都油淋鸭等等。鸭菜既是助餐佳品，又可佐酒，冷吃、热吃均有；作旅游食品，携带方便；有嗜零食者，作“过街件”，一鸭在手，边走边啃，饶有情趣。鸭还可与虫草、党参、黄芪、灵芝、紫蔻、丁香、草果、芡实、大枣、白果、荷叶等药物同烹成菜，既是美食，又有一定的滋补食疗作用。“虫草鸭子”对虚劳咳喘、自汗盗汗、阳痿、遗精、腰膝软弱、久虚不复等症有一定的食疗作用；“灵芝蒸鸭”有补肺肾、滋阴液、止咳嗽的功效；“参苓黄焖鸭”可滋阴养胃、补虚除湿；“丁香鸭”可温中和胃、暖肾助阴；“荷叶粉蒸鸭”可滋阴养胃、清热解暑。

在川菜菜系中集鸭菜成书，既总结、继承前人经验，服务群众；又能从中受到启迪，发展创新，对提高川菜烹饪技艺，有所补益。不足之处，乞指教。

编 著 者

1997.10.15.

目 录

目 录

冷 菜

盐水鸭	(1)
米熏鸭	(1)
油烫鸭	(2)
五香卤鸭	(2)
烟熏鸭子	(2)
菠萝烤鸭	(3)
辣豉蒸鸭	(3)
油酥香鸭	(4)
水晶鸭方	(4)
芥末鸭方	(5)
冰冻鸭方	(5)
魔芋水晶鸭脯	(6)
蛋黄鸭卷	(7)
杏仁鸭卷	(7)
芹菜鸭条	(8)
暴腌鸭条	(8)
扇面鸭条	(8)
椒麻鸭片	(9)
陈皮鸭丁	(9)
菠菜鸭丝	(10)
菊红鸭胗	(10)
花仁胗花	(11)
麻辣鸭胗	(11)
椒麻桃仁鸭胗	(12)
五香鸭胗	(12)
红油鸭胗花	(12)
麻辣胗松	(13)
苡粉鸭胗	(13)
芥菜鸭掌	(14)
掌上明珠	(14)
姜汁鸭掌	(15)
水晶鸭舌	(15)
金鱼鸭掌	(16)

冻鸭膀	(16)
红曲鸭膀	(17)
红油鸭肝	(17)
葱烧鸭肝	(18)
葱辣鸭肝	(18)
酒醉鸭肝	(19)
醉鸭腰	(19)
糊辣鸭肠	(19)
凉拌鸭肠	(20)

热 菜

荷香鸭	(20)
竹筒鸭	(21)
豆豉鸭	(21)
甜皮鸭	(22)
芝麻鸭	(22)
啤酒鸭	(23)
成都酱鸭	(23)
豆渣全鸭	(24)
银粉全鸭	(24)
酿一品鸭	(25)
口蘑全鸭	(25)
红煨全鸭	(26)
黄酒煨鸭	(27)
白汁全鸭	(27)
魔芋烧鸭	(28)
虫草全鸭	(28)
灵芝蒸鸭	(29)
西瓜酿鸭	(29)
三圆炖鸭	(30)
五彩全鸭	(31)
竹荪炖鸭	(31)
女皇酥鸭	(32)
麦冬蒸鸭	(32)
银杏全鸭	(33)

百仁全鸭	(33)	菠丝芋茸鸭	(54)
枸杞鱼鸭	(34)	芋泥香酥鸭	(55)
枣杏焖鸭	(35)	旱蒸冬菜鸭	(55)
酿豆渣鸭	(35)	鱼香熊掌鸭	(56)
罗汉烧鸭	(36)	双菇时菜鸭	(56)
独蒜炖鸭	(36)	蕨菜烧全鸭	(57)
板栗蒸鸭	(37)	芽菜香酥鸭	(58)
黄精烧鸭	(37)	紫桂香酥鸭	(58)
带丝全鸭	(38)	粳米粉蒸鸭	(59)
玉参焖鸭	(38)	红枣荔枝鸭	(59)
枣梨酿鸭	(39)	芡实煮老鸭	(60)
沙参炖鸭	(39)	荤素脱骨鸭	(60)
五彩丝鸭	(40)	鱿鱼绣球鸭	(61)
双冬全鸭	(40)	冬菜花椒鸭	(61)
炸雪花鸭	(41)	布袋葱椒鸭	(62)
咖喱烧鸭	(41)	泡椒盐水鸭	(62)
糖醋酥鸭	(42)	盐水萝卜鸭	(63)
干煸仔鸭	(42)	侧耳根炖鸭	(63)
苦瓜炖鸭	(43)	热片花椒鸭	(64)
冬瓜焖鸭	(43)	酥皮卷筒鸭	(64)
八宝葫芦鸭	(44)	糟蒸三鲜鸭	(65)
白汁葫芦鸭	(44)	三色吉庆鸭	(65)
荷叶粉蒸鸭	(45)	家常泡菜鸭	(66)
参苓黄焖鸭	(46)	三元白汁鸭	(66)
脆皮八宝鸭	(46)	樟茶鸭子	(67)
口蘑窝油鸭	(47)	神仙鸭子	(68)
雪菜锅烧鸭	(47)	香酥鸭子	(68)
火腿玉树鸭	(48)	蛋酥鸭子	(69)
黄焖连珠鸭	(48)	富贵鸭子	(69)
口蘑珍珠鸭	(49)	菜头鸭子	(70)
青圆糟茸鸭	(50)	菜薹鸭子	(71)
青圆灯笼鸭	(50)	金钱鸭子	(71)
香炸冬菜鸭	(51)	琥珀鸭子	(72)
蛋酥樟茶鸭	(51)	芙蓉鸭子	(73)
鱼香麻酥鸭	(52)	清蒸鸭子	(73)
银耳蒸全鸭	(52)	荷花鸭子	(74)
蛋粉火腿鸭	(53)	葵花鸭子	(74)
油淋红卤鸭	(53)	抄手鸭子	(75)
椒盐软酥鸭	(54)	雪冬鸭子	(75)

太白鸭子	(76)	锅贴鸭方	(96)
丁香鸭子	(76)	桃仁鸭方	(97)
叉烧鸭子	(77)	荷包鸭方	(98)
冬菜鸭子	(78)	长生鸭方	(98)
腐皮鸭子	(78)	腐糕鸭方	(99)
红烧鸭子	(79)	开心鸭方	(100)
烧蒸鸭子	(79)	红烧鸭卷	(100)
软烧鸭子	(80)	白汁鸭卷	(101)
桃核鸭子	(80)	玉兰鸭卷	(101)
南边鸭子	(81)	红焖鸭卷	(102)
锅烧鸭子	(81)	锅酥鸭卷	(102)
朝珠鸭子	(82)	菜心鸭卷	(103)
鸳鸯鸭子	(82)	粉蒸鸭卷	(103)
石榴鸭子	(83)	萝卜鸭卷	(104)
柠檬鸭子	(83)	鸭肝蛋卷	(104)
糟蛋鸭子	(83)	网油鸭卷	(105)
糟黄玉笋鸭子	(84)	酥炸鸭腿卷	(106)
珍珠鸭脯	(85)	烧三丝鸭卷	(106)
芙蓉鸭脯	(85)	姜爆鸭丝	(107)
子姜鸭脯	(86)	粉皮鸭丝	(107)
口蘑鸭脯	(86)	京酱鸭丝	(108)
豆渣鸭脯	(87)	榨菜鸭丝	(108)
银粉鸭脯	(87)	鲜熘鸭丝	(109)
葱烧鸭脯	(88)	龙须鸭丝	(109)
姜汁鸭脯	(88)	沙茶鸭丝	(109)
鸳鸯鸭脯	(89)	三色鸭丝	(110)
龙眼鸭脯	(90)	红椒茶鸭丝	(110)
豆尖鸭脯	(90)	银芽茶鸭丝	(111)
古钱鸭脯	(91)	清蒸火把鸭丝	(111)
炒鸭脯	(91)	糟汁鸭条	(112)
酿炸鸭脯	(92)	冬菜鸭条	(112)
提篮鸭脯	(92)	清烩鸭条	(113)
豆腐鸭脯	(93)	酱汁鸭条	(113)
绿沙鸭脯	(93)	参芪鸭条	(114)
板栗鸭脯	(94)	小煎鸭条	(114)
鹌蛋镶鸭脯	(94)	芙蓉鸭条	(115)
白汁蚕豆鸭脯	(95)	荸荠茶鸭条	(115)
酿蛋冬菇鸭脯	(95)	魔芋烧鸭条	(116)
鱼香鸭方	(96)	雪魔芋鸭条	(116)