

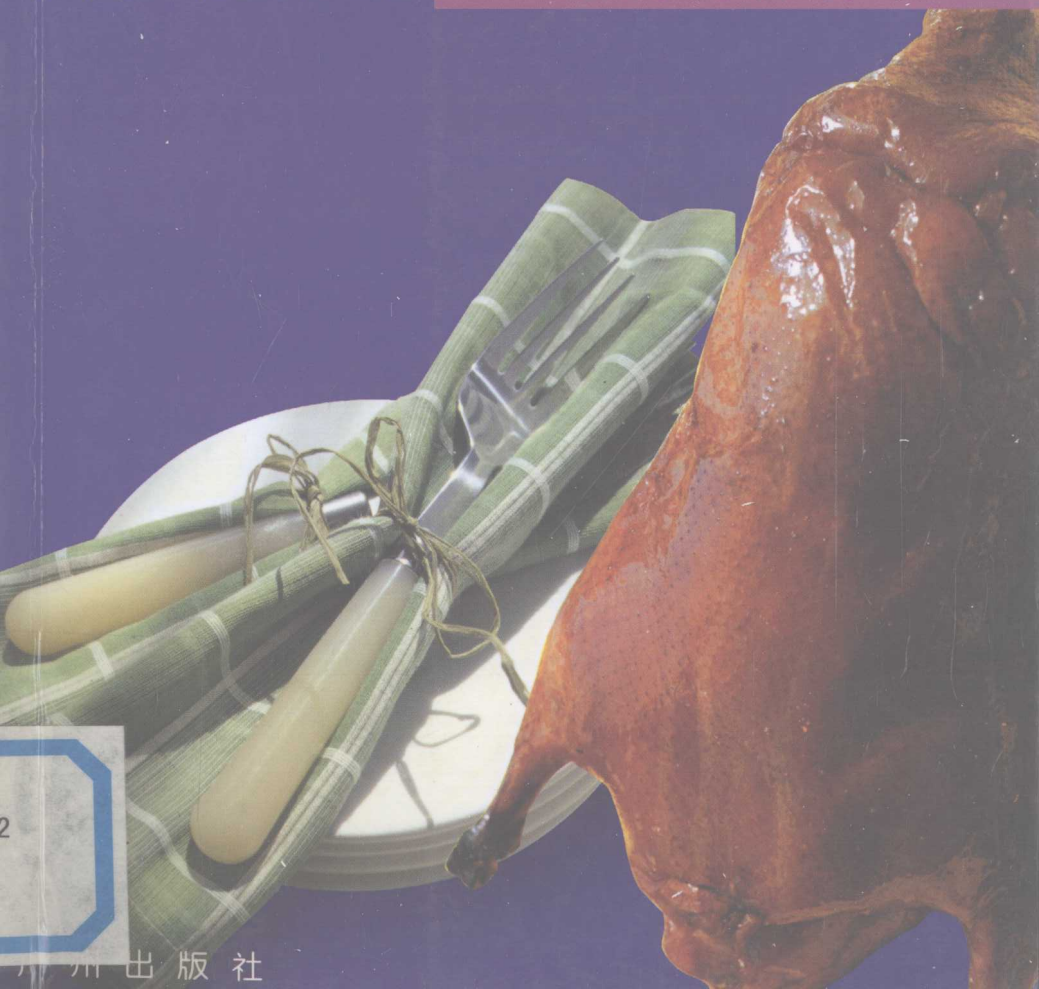
SHAOKAO  
SHIPIN  
DAQUAN

# 烧烤

## 食品大全

(修订版) 欧阳甫中 编著

菜式物料荟萃



HAOKAO

SH

DAQUAN

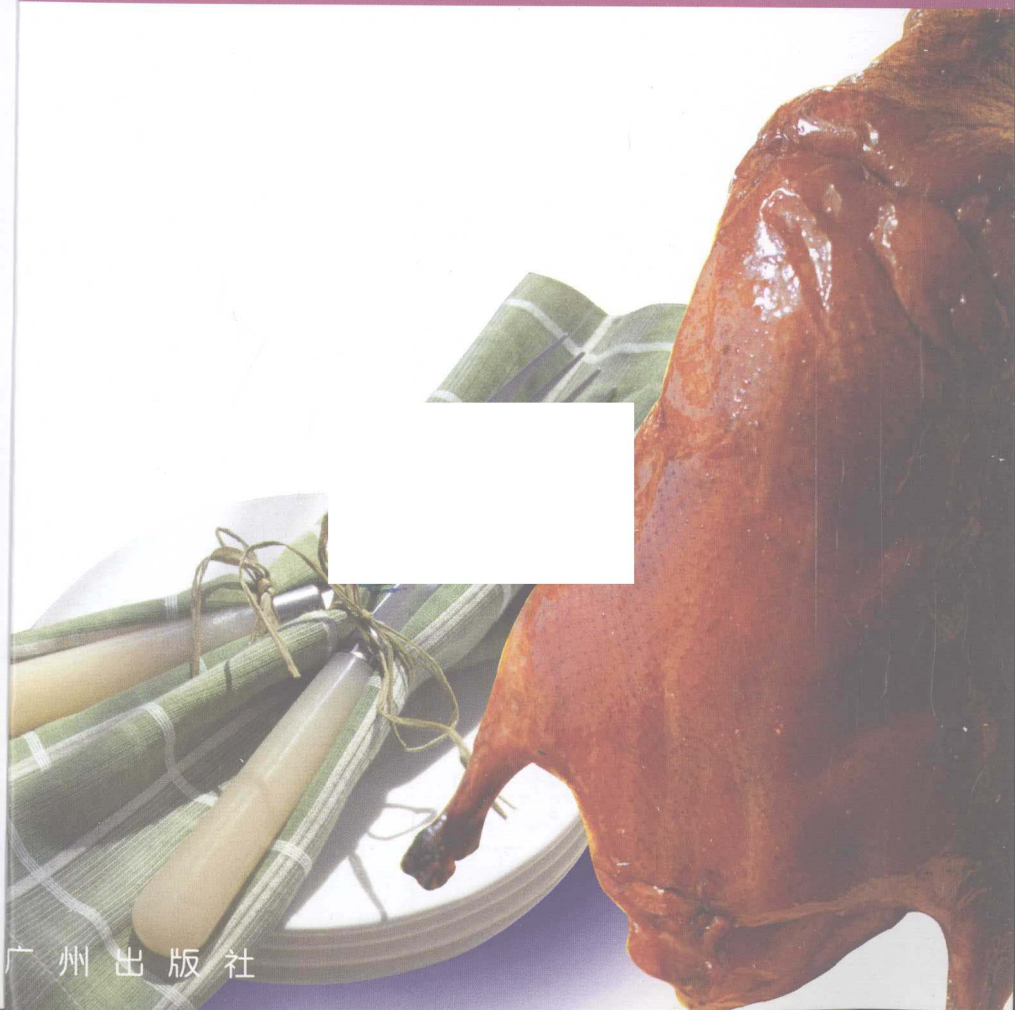
TS972. 12/0430  
( 2018913562 )

# 烧烤

## 食品大全

(修订版) 欧阳甫中 编著

菜式物料荟萃



广州出版社

---

## 图书在版编目 (CIP) 数据

菜式物料荟萃/欧阳甫中编著. —广州: 广州出版社, 2004. 3.

ISBN 7-80655-549-8

I 菜… II 欧阳… III 烹饪—方法… IVTS972. 11

中国版本图书馆CIP数据核字 (2004) 第073776

---

书 名: 菜式物料荟萃

出版发行: 广州出版社 (地址: 广州市人民中路同乐路10号 510121)

责任编辑: 黄泳仪

责任校对: 杨易

装帧设计: 蓝丽 刘苗华

印 刷: 广州丰彩彩印有限公司

地 址: 广州市广园西路岗头大街9号丰彩大厦

规 格: 850毫米×1168毫米 1/32

总 印 张: 20

总 字 数: 570千

印 数: 1~10000册

版 次: 2005年1月第1版

印 次: 2005年1月第1次

书 号: ISBN 7-80655-549-8/TS·35

总 定 价: 100.00元 (全四册)

如发现印装质量问题, 影响阅读, 请与承印厂联系调换。



俗语云：吃人嘴软。余向多受人口食之惠，以解饕餮之心。益受浸染，故于作诗撰文编稿之暇，闲窥厨艺杂章，倾之有加，不亦乐乎！

国人皆曰吃在广州，而粤人更为自得。粤菜以南国风味盛名于海内外，其融合京、苏、扬菜之长并精收西餐煎、炸等法而自成一格。菜式花样繁多，重于色、香，配以时令更换。具五滋（香、松、臭、肥、浓）六味（酸、甜、苦、辣、咸、鲜）之别。窃以为：翻华夏之册，饮食皆优于它项而置于国粹前列，可谓之：民以食为天。今时代呈新，潮流各异，“吃”样层出不穷，眼花缭乱，令人垂涎三尺。古时惟达官文士雅点用膳之妙，以诗文流芳；今平民百姓亦可对诸多佳肴零距离评头论足，大享口福，亦谓社会进步矣。不信珍馐不解馋，只因厨艺未到家。吃出营养、吃出健康、吃出时尚，已形成当今饮食之新风。欧阳甫中先生集十余年之经验编著的这套《食品大全》丛书，可谓收罗全粤菜式之经典，弘扬热点佳肴之盛名，效在饱腹之后，益在享乐之中。《海味食品大全》、《卤熏食品大全》、《烧烤食品大全》、《干货食品大全》单册分列，册册精美，确让人悟其所倡理念：烹饪之妙，妙在手法，妙在新意，妙在得心应手，妙在开厨有益。该书布局清秀，设计精美，文字简洁，方法易学，足以让人未见其菜，早得其香也。余窃喜诸群未阅之前，先饱览通篇，玩味再三，不亦快哉！

诗曰：

美食佳肴列册中，知音常幸笑间逢。

菜式一款赠秀色，厨艺三分添香风。

鼻镜专为名师跌，口福总使腹带松。

闲来偶翻亦心得，烹诗佐画眼不穷。

是为序。

朱复融

2004年3月于广州



# 修订说明

## XIUDING SHUOMING

“菜式物料荟萃”丛书出版不到一年，已经告罄。

在这一年里，我们陆续收到了一些读者的信件和电话，倾听了他们提出的宝贵意见。而且，也密切关注着来自市场的信息。所以，在部分读者的建议下，我们在决定重印时对本书进行全面修订。

这次修订，从内容到形式都做了大的改动。

首先，是内容上的改动。主要有三个方面：一是根据读者对象的专业要求，从实用性出发，增加了一些专业内容。二是针对部分内容做了调整、充实和删减，使其更具操作性。三是为了使读者阅读方便，在结构上做了部分调整。

其次，是形式上的改动。在封面设计上更加精美、新颖，凸现其经典之特性。而内文排版上，则追求更加清晰、醒目之效果，表现其阅读之轻松感。至此，将会得到更多读者的认可和喜爱。

总之，我们从读者出发，力争做得更好。以后，根据行业发展趋势和读者需要，我们将还会对本书进行更多的完善。

编者

2004年11月



# QIANYAN 前言

在中华饮食文化的长河中，烧烤是数千年来多姿多彩的华夏烹饪术中的开山鼻祖。

烧烤的历史可以追溯到旧石器时代的原始社会。人类在认识火之后，知晓熟食无论在味道和气味上都胜于生食。先民们从而学会了烧烤。可以毫不夸张地说，使用烧烤是人类进化文明发展史上的一个里程碑。

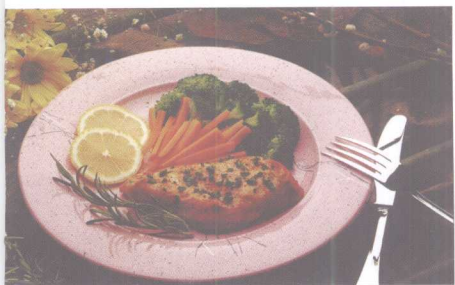
从殷商到盛唐，从盛唐到明清，从明清到现在，烧烤之所以深受人们的喜爱，且历久不衰，主要是因为人们烧烤的技艺越来越精湛。现在，各省菜肴均有“烧烤”的菜式供应，但以广东最为普及，也最为出名。从各式各样的“烧烤”技艺中，可以窥见在用料、制作及保留食物营养成分等方面均具有特殊的风格。虽然我们今天仍然使用祖先把食物放在火炉上“烧烤”的原始方法，但使用的器材和调料大不相同。今天的高科技已给烧烤带来了一次革命。烧烤菜能保持原料特有的鲜味，使之色泽美观，皮脆里嫩，香味浓醇，是我国美食界重要的烹调特色之一。

为适应全民美食的需求，我们编写了这本《烧烤食品大全》。本书内容丰富，包罗了数百种烧烤特色食品的制作技艺和详细的操作方法。用料普通，制未能简便，适合餐馆、酒楼及家庭使用，照着本书活学活用，定会使你厨艺大增。本书具有独特的指导和参考作用，它既是餐饮业同行的益友。又是广大家庭主妇的良师与好帮手。

本书在编写过程中，荣幸地得到了全国尤其是广州餐饮业诸多名家的指点和帮助；值得一说的是，本书中每道菜式都由粤菜名厨林克胜先生亲自主厨调制，谨此深表谢意。

编者

2004年3月





# 目录

## MULU

### PART 1

## 烧烤基础知识

- |            |                  |
|------------|------------------|
| 2   烧烤简史   | 5   烧烤的基本操作方法    |
| 3   烧烤工具介绍 | 8   食品调味上浆和挂糊的作用 |

### PART 2

## 烧烤酱料的调制

- |               |              |
|---------------|--------------|
| 11   烧烤酱      | 18   金猪上皮料   |
| 11   鹅鸭上皮料    | 18   乳猪上皮料   |
| 12   生鹅鸭窿酱    | 19   金猪腌味料   |
| 13   鹅鸭入窿酱    | 19   生乳猪腌味料  |
| 14   叉烧汁腌味料   | 19   熟乳猪腌味料  |
| 14   蜜汁(熟芽糖)  | 20   乳猪蘸食料   |
| 15   烧鸡上皮料    | 20   全体乳猪蘸食料 |
| 16   风沙脆皮鸡腌味料 | 20   酸甜调味汁   |
| 17   盐香脆皮鸡腌味料 | 21   香腌味料    |
| 17   蘸食料(南乳汁) | 21   白卤水浸味料  |
| 18   熟淮盐蘸食料   | 22   XO 酱调味料 |

### PART 3

## 家禽类食品烧烤

- |                  |           |            |            |
|------------------|-----------|------------|------------|
| ■<br>鹅<br>鸭<br>类 | 24   烤鹅   | 29   潮莲脆皮鹅 | 34   皮片挂炉鸭 |
|                  | 25   脆皮鹅  | 30   烧烤鸭   | 36   电炉式烤鸭 |
|                  | 26   琵琶鸭  | 31   鲜果麒麟鹅 | 37   京烧琵琶鸭 |
|                  | 27   叉烧鸭  | 32   汴京烤鸭  | 38   广东烤填鸭 |
|                  | 28   片皮鸭  | 33   烤鸭下巴  | 39   风味烤填鸭 |
|                  | 29   缸炉烧鹅 | 34   金陵烤鸭  | 39   客家脆皮鹅 |

鸡类

41	冷烤鸡	48	南乳烧鸡	57	香盐炸鸡
42	富贵鸡	49	蜜汁烤凤翼	57	香脂醋风味烤鸡
43	奶油烙鸡片	50	味烤鸡翅	59	古式烤玫瑰沙姜鸡
44	酱烤鸡	51	香橙鸡块	59	甜椒烤鸡腿
44	酥鸡腿	51	奶油葡国鸡	60	意式圆椒橄榄烤鸡
45	缸炉烤鸡	52	盐香烧鸡髀	61	日式脆皮鸡
46	酱烤鸡腿	53	酱味火鸡翅	62	泰式琵琶脆皮鸡
47	盐焗鸡	54	香蔬烤鸡腿	63	葡汁脆皮鸡
47	八珍烤鸡	54	叉烤野鸡片	65	明炉烧米鸭
		55	色拉琵琶鸡	66	广东明炉烤鸭
		56	常熟叫化鸡	66	生烤鸡腿



PART 4

家畜类食品烧烤

猪类

68	烤肉卷	78	菠萝排骨	85	烧烤无骨肉脯
68	烤金猪	79	黑椒金沙骨	86	烤桂花香扎
71	烤猪排骨	79	蜜汁叉烧	87	苹果烤猪肉
72	双烤肉	80	乳香酱烧骨	87	OK汁烤排骨
73	酥烤肋肉	81	茄汁烤猪扒	88	豉味烧骨
74	烤皮片乳猪	82	香烤火腿卷	89	祥瑞猪件 (附层饼制法)
76	烤金钱肉	83	烤猪腿	90	烤桂花香肠
76	烤扁担肉	84	烤网油肝花	91	啤酒猪排
77	烤猪大肠	84	烤猪肉白菜卷		

牛羊类

92	烤牛排	95	烤蒜香牛排	99	蒜味烤肉糜
92	双烤羊肉	96	辣味红酒烤羊排	100	北京烤牛肉
93	烤羊腿	96	汉堡牛糊	100	烤腩腩牛排
93	北京烤羊肉	97	韩国烤牛肉	102	五香牛肉干
94	皇冠羊排	98	蒜味橄榄羊排	102	蜡石烤牛肉
94	白酒烤羊排	98	烤菠萝牛扒	103	朝鲜烤牛肉





## PART 5

### 鱼虾贝类食品烧烤

105	包烧鱼	113	奶油鲜鲳鱼	122	脆皮烧大鳊
106	烤河鳗	113	蒜茸烤贻贝	122	辣味烤黄鱼
106	烤鱼片	114	酱味烤海鱼	124	日式烧鳊鱼
107	叉烤鳊鱼	115	烤花揽桂鱼	124	豉椒烤鱼头
108	脆烤鲳鱼	116	莫斯科烤鱼	125	韩式烤鱼
108	酱烤鱼块	117	川酱焗鱼片	125	烤带鱼
109	叉烤鳊鱼	117	烤花揽鳊鱼	126	芝士烤龙虾
110	焗烤桂鱼	118	香烤沙丁鱼	126	蒜烤鲜鱿筒
111	五彩焗鱼	119	生烤鱿鱼	127	烤香蒜鲜贝
111	烤铜盆鱼	120	烤花篮鲑鱼	127	菠萝焗海鲜
112	米兰烤鱼	121	锡纸烤三文鱼	128	豉汁烧扇贝

## PART 6

### 串类食品烧烤

130	沙爹串	133	烤羊肉串	137	香姜烤鸡串
131	串烧黄鳊	134	串烤海鲷	137	串烤鲜鱿
131	串烧牛肉	135	串烧墨鱼	139	烤菠萝肉串
132	茶酱肉串	135	串烧鸡翼	139	炭烤酸奶羊蔬串
133	串烤鸡肝	136	串烧鸡翼尖		

## PART 7

### 其他类食品烧烤

141	烧乳鸽	146	烤笋瓜番茄	149	海鲜薯泥堡
142	琵琶乳鸽	146	烤豆腐	150	咖哩什锦蔬菜
143	葡汁鹌鹑	147	啤酒烤蟹	150	蜜汁腰果
143	虾仁烤蛋	147	陈草菇烧鸽	151	生烤野兔
144	脆皮烧乳鸽	148	酒味香蕉	152	烤兔腿肉
144	烧禾花雀	149	焗海鲜马铃薯		
145	烤五香狗肉				

# 第1章

## 烧烤基础知识



# 烧烤简史

## 1、烧烤渊源

烧烤是历史悠久的烹饪方法。如果从人类使用火开始，应该有170万年的历史了。原始人把猎物用火烧熟后食用，也算是最古老的烹饪方法了。

## 2、古代烧烤

古书记载，烧烤食品曾是中国商周时期的主要食物。当然，这与当时的烹饪工具和烹饪技术有关。但到秦汉时，烧烤之风仍是盛行。据《西京杂记》记载，汉高祖刘邦即位后，常以烧鹿肝或烧牛肚下酒。天子如此，臣子莫不如此。

隋唐时期，由于整个民族文化的昌盛也带来了饮食文化的发展，但在众多的烹饪方法中，烧烤食品仍占有重要地位。这时的烧烤已对其用火、用料等方面都有了比较详细的要求。《隋书·王劼传》中就有“新火、旧火理应有异”之说，可见，当时的烧烤造诣已至很深。

宋代，烹饪方法更加繁多，烧烤食品也更为精炼多样。在《梦梁录》记载的烧烤食物已达10多种。而这也是古代烧烤的鼎盛时期。南北朝时，烧烤制作技术有了进一步的发展，这在贾思勰的《齐民要术》中就有较多的记载。这时的烧烤不仅用料、式样更加精细考究，而且在调味的配料上也有很大的突破。

元朝是蒙古人的天下，当时的羊类烧烤是皇室的珍味。明清时期，烧烤食品更加普及。史料记载，清代康熙二十五年（1686年），北京大街上就有推车小贩，沿街叫卖烤肉。在《红楼梦》里，曹雪芹也曾写到大观园的烤鹿肉。而在当时，烧烤菜也常常是各种宴请之事的要菜。

## 3、现代烧烤

人类烧烤食品发展到今天，同古代相比，基本方法没有大的变化，仍是古代方法的延伸而已。主要区别就是用具、用料、品种

上的变化。

首先是工具多样化、现代化和实用化。同时，燃料也有很大的改变。虽是如此，人们为了追求自然之味，古时的方法仍是处处可见。

其次，烧烤品种也繁多起来，肉、鱼、菜、果等，应有尽有。这是古代人所没有想到的。

不仅如此，加之对外开放，各种国外特色的烧烤进入中国，自然是千姿百态。

然而，现代烧烤的基本制法，仍是有章可遁：一般是将原料腌制或加工为半成品，借用不同燃料和不同炉具进行烤制而成。工具先进了，品种多了，烧烤技术也就高了，那么，人类对烧烤的品尝水平也自然是不同的反响了。而由此也是人类的烧烤技术有了新的发展。

## 烧烤工具介绍

### 1、烤炉

用来烤制菜肴原料的烤炉，大部分是用砖砌成的固定炉体，以木柴为燃料，将原料挂于炉腔内烤至熟。烤炉可用来烤鸡、烤鸭、烤肉等。

### 2、烘炉

烘炉也叫平炉。这种炉的炉口宽敞，炉底通风口小。由于炉子没有烟道，所以燃料燃烧不快，火力分散而且均匀，一般适于用来烘、烙主食或点心。

### 3、远红外线烤炉

用电作热源，靠辐射出来的红外热将原料由里外加热成熟。远红外烤炉除可用烤制主食外，还可用来烤鸡、鸭等。

#### 4、微波炉

微波炉是一种利用高频电波微波进行加热的先进炊具。微波烧烤较传统的烧烤有以下的优点：加热迅速均匀，营养损失少，耗电量低。

#### 5、焗炉

焗炉比烤炉小，能源有煤气和电等。焗炉预热后将材料放入，可根据材料的质地和大小，按焗炉的能力确定火力和焗制时间。开始焗时宜用高温，待材料上色后再改用中火至小火烤焗。焗炉也可焗制菜肴、面包和点心等。相对炭炉煤气炉而言，电焗炉较为环保和安全。

#### 6、电烤炉

它是以电为能源的食品烘烤工具，其温度、时间、火候都可以通过旋钮控制。它的炉门装有钢化玻璃，可以随时观看食品的烘烤情况，国外还有一种融电热、微波于一炉的微波电烤箱，它既有微波炉加热的特点，又有普通电烤箱酥脆焦黄的效果，使用更令人满意。电烤炉品种规格繁多，具体要根据厨房使用的面积和就餐人数而定。

#### 7、烤架、烤盘和手柄

烤架一般为镀铬的网形铁架，主要用以烤猪排、烤羊肉等。由于食品在烤架上两面受热比较均匀，所以食品在烤架上烘烤一般不必翻身。

烤盘为一种薄钢板制的平底盘，有的表面上涂有聚氟防粘涂层，主要用以烤制家禽和各式点心。由于食品在烤盘底部的受热程度与食品在烤盘面上的受热程度并不完全一样，故形状较大的食品在烘烤过程中应翻身1~2次。

手柄一般由铁塑件组合制成。其不传热的部分与手直接接触，借助它可以从箱内取出温度很高的烤架和烤盘。烤制食品时，应预先将手柄从箱内取出。

## 8、电烤箱(炉)的安全使用

虽然电烤箱是一种没有明火的电热炊具，但在使用中仍须注意安全。除了保证有绝对安全的电气接地装置外，在电烤箱的周围避免放置易燃易爆物品。当箱体温度升到较高时，不要直接用手去触摸箱体；食品烤制完毕后，也不要直接用手去取出箱内的烤架烤盘，而要用手柄去取。更要防止小孩接触烤箱，以免引起烫伤。此外，食品取出后，电烤箱要避免空开。在电烤箱烤制食品的过程中，操作者最好不要离开厨房。

## 9、电烤箱(炉)的清洗

电烤箱在使用完毕后，应及时进行清洗。清洗时，必须先拔下电源插头，在其完全冷却后，用细软布块粘上洗涤液擦洗箱体内外。但要注意，除了烤架盘可直接放入洗涤液中清洗外，电烤箱的整机是绝不可直接浸于水中的。烤架烤盘的表面处如有食物残渣的烧结物遗留，可先将其在温水中浸泡，待变软后再行清洗，切忌用刀或其他硬物刮擦，尤其是涂有防粘涂料的烤盘，更要注意。

# 烧烤的基本操作方法

烧烤是直接将原料加热成熟的方法。烧烤的热源来之于柴、煤、碳、煤气和红外线。烤菜的加热过程也是脱水的过程，它能像炸一样使原料变脆，而香味更浓于炸。烧烤制品有的外表香脆内部肥嫩，有的内质紧实，越嚼越香。

烧烤的加热形式有两种，一种是进烤箱，一种是直接放在火上烤。亦即暗炉烤和明炉烤。

### 1、暗炉烤

暗炉烤指使用封闭型的烤炉烤制。这种炉子烤制菜肴热量更为集中，可使原料由周身同时受到高温烘烤，容易烤透。

(1) 暗炉烤的操作要领。

暗炉烤主要是将原料悬于火上，用钩子或烤叉，带卤汁的原料则多用烤盘。

①用暗炉烤的食品原料大多要先调味，并腌渍一定时间，使原料入味。

②烤菜口味宜淡不宜咸，因为粘附于原料表面的调味品，有些经火烤后颜色易变深。故原料调味时要慎用酱油和糖。

③有些菜肴讲究外表香脆，色泽红润，有时采取涂糖稀的办法。常用的方法有浇淋糖水，用刷子刷上糖水，像擦雪花膏一样涂擦上去三种。

④采用哪一种方法，都必须注意涂得厚薄均匀，糖稀有厚薄，便会出现颜色深浅不一。糖稀涂好后应吊起晾干，否则，会影响色泽和脆度。

⑤暗炉烤制时要掌握火候，在烤前先将烤炉烧热，原料形体大的，火要小，原料形体小的，火要大。

⑥烤制过程中要注意经常变换原料在烤炉中的位置。烤炉中温度，一般顶部和近火外最高，如果是悬吊烘烤，应在炉内多加转动，变换前后位置。

⑦如用烤盘的，则要变化上下位置，使不同烤盘内的原料同时成熟。

⑧烤制品除用于冷菜之外，上席应越快越好。许多菜烤制时形体较大，烤后再改刀上席，改刀时动作要快。著名的“北京烤鸭”、“忌司焗桂鱼”等都属暗炉烤。

## (2) 泥烤。

泥烤，是暗炉烤的一种，它是在原料上裹上一层粘质黄泥，然后放入烤炉内加热成熟的烤法。泥烤最早的加热方法是将裹上黄泥的原料放在炭火、柴火的余烬里加热，现在尽管仍有这种做法，但一般饮食店没有这种条件，所以绝大部分饮食店的做法是放在封闭式的炉内烤。

### ①泥烤制法。

泥烤以黄泥烤鸡（也称黄泥煨鸡、叫化鸡）为代表，制法是原料

调味后包上荷叶和玻璃纸，外边用酒髻泥捣碎和成粘土，糊在外表，随后用小火烤成。因为有严密的保护层，热量缓慢透入，又不易散入，所以原味俱在，香味浓郁，质感酥嫩。

### ②泥烤原料应用。

泥烤原料的选择应是中等老嫩。原料太老，烤制费时太多，质感嫌粗；原料太嫩，烤制后脱骨出水，口感也不好。原料在调味前一般要经焯水，除去表层血腥，以保证本味的纯醇，调料的投放不能过咸。包荷叶或玻璃纸要包得坚实，否则里边汁液渗出为泥巴所吸收。外边的泥巴要先砸成粉末，加水之后多加泥巴粉，使之粘性增加。糊上原料时更应注意厚薄均匀，一般泥厚约1厘米左右。最后在外边包上报纸，便于手拿。进烤箱后可先用旺火烤一会，随后转小火，烤至泥巴板结，里边原料成熟为止。

## 2、明炉烤

明炉烤是将原料放在敞口的火炉或火盆上烤炙。火炉、火盆上方一般有铁架子，原料就放在铁架上烤。许多原料为便于翻转方便，还以铁叉或铁丝穿刺。

### (1)明炉烤的特点。

它设备简单，火候较易掌握，但因火力分散，故烤制的时间较长。烤时火直接烧燎原料，脱水更多，干香味也更为浓郁。

### (2)明炉烤的操作要领。

①明炉烤的原料，形体小的大多事先调味，形体大的，求其外表香脆质感，往往烤成之后另外蘸食调成的调味品。

②事先调味的要经过腌渍阶段，便于入味。

③烤时往往烤熟为止，原料离火近一些。

④原料形体大的，烤时就得耐心，离火稍远些。

⑤缓缓地不停地转动原料，使每一部分均匀地受热。

有些原料还在表皮涂以糖稀，使皮色棕红，质地香脆。烤时要掌握到外表脆时里边正好成熟。



# 食品调味、上浆和挂糊的作用

## 1、调味的作用

### (1) 去异味。

所谓异味，即不正常的特殊味，俗称怪味。如牛肉、羊肉有较重的膻味，鱼、虾等水产品有较重的腥味，油脂类原料有较重的油腻味，干货类原料有较重的臊味等。这些异味都会使人感到厌烦和影响人们的食欲，必须除掉。加调料是除掉这些异味的有效方法。葱、姜、蒜、酒、醋、糖、香料等都能较好地减除异味，增加鲜味。

### (2) 减烈味。

有些原料含有特别强烈的气味，如脏腹类原料的强烈恶味，辣椒的强烈辣味，芹菜、韭菜、萝卜等的强烈气味等。适当地加入调味品就能冲淡和综合其强烈的气味。

## 2、上浆挂糊的作用

上浆和挂糊就是将经过刀工处理的原料包裹一层粘性的糊浆，使菜肴具有滑嫩或酥脆的特点。

浆和糊都是用蛋、粉（淀粉）和水等料调成的。浆的浓度较稀，糊的浓度较稠。上浆和挂糊，大多用韧性原料，在烹调前，使其表面包裹一层浆和糊，然后再行烹制。浆、糊对于菜品的色、香、味、形都有较大的影响。

### (1) 能使原料具有香脆、柔润、鲜嫩的口味。

鸡、虾、鱼、肉等韧性材料，如不用上浆、挂糊直接烘烤或投入旺火热油中烹调，会使物料表面骤受高温而使肉质收缩，原料内部的水分和鲜味也会随油耗干和流失，使菜品干瘪、老硬，既不鲜又不嫩。上浆挂糊后，原料间接经油加热成熟，保持了水分和鲜味，而外部的浆糊经热油烹制，形成一层香脆、松酥、光润的薄层，整个菜