

现代科学致富技术丛书

# 熟食酱菜制作技术

主编 王芳

延边人民出版社

# 目 录

## 熟食类

|      |    |       |    |
|------|----|-------|----|
| 果汁里脊 | 1  | 栗子鸡翅  | 14 |
| 红焖脚圈 | 1  | 葱油嫩鸡  | 14 |
| 香卤猪耳 | 2  | 香酥仔鸡  | 15 |
| 五彩卤肚 | 3  | 蒜泥凤爪  | 15 |
| 香油白肚 | 3  | 陈皮凤翼  | 16 |
| 盐水猪舌 | 4  | 盐水白鸭  | 17 |
| 卤浸猪肝 | 5  | 玫瑰卤鸭  | 18 |
| 酱汁猪爪 | 5  | 琥珀凤爪  | 18 |
| 茴香夹肝 | 6  | 盐水鸭肫  | 19 |
| 五香牛肉 | 6  | 酱汁卤鹅  | 19 |
| 异香地龙 | 7  | 麻辣鹅肝  | 20 |
| 麻辣牛柳 | 8  | 桂皮鹅颈  | 21 |
| 白卤牛肉 | 8  | 咖喱鸭掌  | 21 |
| 红卤彩肠 | 9  | 香卤鹌鹑蛋 | 22 |
| 椒香牛舌 | 10 | 虎皮鸽蛋  | 22 |
| 红烧牛尾 | 10 | 子姜鹌鹑  | 23 |
| 白切羊肉 | 11 | 肉卤鸡蛋  | 24 |
| 芥末牛肚 | 12 | 辣子狗肉  | 24 |
| 香酥羊肉 | 12 | 葱烧兔肉  | 25 |
| 香卤油鸡 | 13 | 麻香兔脯  | 25 |

## 2 熟食、酱菜大全

|       |    |           |    |
|-------|----|-----------|----|
| 卤火鸡腿  | 26 | 素烧鸭       | 43 |
| 葱油田鸡  | 27 | 卤素熏鱼      | 44 |
| 五香狗肉  | 27 | 素烧鹅皮卷     | 44 |
| 葡汁鹤鹑  | 28 | 蘑菇地栗      | 45 |
| 香卤蜗牛  | 28 | 虾子春笋      | 45 |
| 盐水河虾  | 29 | 笋脯花生      | 46 |
| 蚝油菜鸽  | 29 | 卤水花生      | 47 |
| 香卤墨鱼  | 30 | 松仁香菇      | 47 |
| 酥香鲫鱼  | 31 | 凤尾莴笋      | 48 |
| 卤烤子鱼  | 31 | 油辣菜花      | 48 |
| 酱汁瓦块鱼 | 32 | 卤水白鸡      | 49 |
| 乳汁墨鱼  | 33 | 香卤仔鸡      | 49 |
| 蜜汁塘里鱼 | 33 | 熬锅油鸡      | 50 |
| 豉汁鱼块  | 34 | 清真卤煮鸡     | 51 |
| 五香鳝片  | 34 | 叉烧肉       | 52 |
| 香卤淡菜  | 35 | 腊汁肉       | 53 |
| 橘香鱼条  | 36 | 卤制墨鱼卤猪鼻耳肉 | 53 |
| 香酥鳝丝  | 36 | 熏肉        | 54 |
| 糖醋鱼脯  | 37 | 熏笋        | 55 |
| 香葱海螺  | 38 | 熏大明虾      | 55 |
| 鸡卤海参  | 38 | 熏五香鱼      | 56 |
| 香酥海带  | 39 | 熏鸭脑       | 56 |
| 兰花豆干  | 39 | 炒肚丝       | 57 |
| 玫瑰香干  | 40 | 熏青豆       | 57 |
| 鸡汁豆干  | 40 | 炒肚尖       | 58 |
| 香卤素鸡  | 41 | 炒三丝       | 58 |
| 蜜汁烤麸  | 41 | 炒肚片       | 59 |
| 葱油腐竹  | 42 | 生炒四宝      | 59 |

|       |    |         |    |
|-------|----|---------|----|
| 大蒜炒肚片 | 60 | 辣肚丝     | 77 |
| 爆炒猪肚  | 61 | 兰花肚丝    | 78 |
| 生爆肚尖  | 61 | 水晶肚头    | 78 |
| 盐爆肚条  | 62 | 蒜酱花肚    | 79 |
| 油爆肚尖花 | 62 | 麻辣猪肚    | 80 |
| 油爆双脆  | 63 | 汤泡肚花    | 80 |
| 盐爆双条  | 64 | 清汤肚丝    | 81 |
| 汤爆肚头  | 64 | 滋肾肝膏汤   | 81 |
| 汤爆肚尖  | 65 | 猪肝汤     | 82 |
| 鱼香肚尖  | 66 | 豌豆肝米    | 83 |
| 椒盐猪肚  | 66 | 地栗肝片    | 83 |
| 芥末白肚  | 67 | 苦瓜炒肝片   | 83 |
| 芥末肚丝  | 68 | 炒猪肝     | 84 |
| 麻辣肚条  | 68 | 花油酥肝枣   | 84 |
| 银芽肚尖丝 | 69 | 猪肝酥     | 85 |
| 韭花肚尖丝 | 69 | 软炸猪肝    | 86 |
| 烧肚块   | 70 | 炸猪肝     | 86 |
| 葱烧肚条  | 70 | 黄豆炖猪肝   | 87 |
| 干烧肚块  | 71 | 卤猪肝     | 87 |
| 参烧肚片  | 71 | 腊猪肝     | 87 |
| 扒白肚   | 72 | 生烤金银卷   | 88 |
| 炆双脆   | 73 | 首乌黄豆烩猪肝 | 88 |
| 花大肚   | 73 | 法式煎猪肝   | 89 |
| 荷花肚   | 74 | 南煎肝     | 89 |
| 炆肚片   | 75 | 熘三样     | 90 |
| 酿猪肚   | 75 | 猪肝粉丝汤   | 90 |
| 鸡皮肚   | 76 | 首乌肝片    | 91 |
| 蚕丝肚   | 77 | 枸杞爆肝尖   | 92 |

#### **4 熟食、酱菜大全**

|              |     |          |     |
|--------------|-----|----------|-----|
| 生炒猪肝         | 92  | 乌克兰式煎牛肝  | 107 |
| 网油猪肝球        | 93  | 煎牛肝葱头少司  | 108 |
| 椒猪肝卷         | 94  | 鱼香牛肝     | 108 |
| 酥猪肝排         | 94  | 明砂熘肝片    | 109 |
| 香炸葡萄肝        | 95  | 卤羊肝      | 109 |
| 炸猪肝卷         | 96  | 当归肝      | 110 |
| 肝黄粥          | 96  | 羊肝粥      | 110 |
| 参地炖猪肝        | 97  | 羊肝胡萝卜粥   | 110 |
| 腊金银卷         | 97  | 四物肝片汤    | 111 |
| 温拌肝片         | 98  | 鸡肝豌豆大米汤  | 111 |
| 拌猪肝菠菜        | 98  | 余凤肝豆苗    | 112 |
| 熏猪肝          | 99  | 君肉蒸鸡肝    | 112 |
| 凤眼猪肝         | 99  | 鸡肉鸡肝串    | 113 |
| 葱头煎猪肝        | 100 | 鸡肝摊蛋饼    | 113 |
| 炆肝片          | 100 | 鸡肝沙司     | 114 |
| 黄芪猪肝汤        | 101 | 鲜蘑鸡肝串    | 114 |
| 竹笋肝膏汤        | 101 | 鸡杂沙司     | 115 |
| 清汤肝糕         | 102 | 家常肝膏汤    | 115 |
| 卤牛肝          | 103 | 芥菜肝米     | 116 |
| 肝泥子          | 103 | 虾油醉黄肝    | 116 |
| 烩牛肝奶油        | 104 | 葱头烩鸡肝    | 116 |
| 煎牛肝酸奶油少司配土豆泥 | 104 | 鲜奶鸡肝米    | 117 |
| 煎小牛肝         | 105 | 网油包鸡肝    | 117 |
| 洋葱炒牛肝        | 105 | 面包渣炸鸡肝   | 118 |
| 哈萨克式炭烤肝串     | 106 | 番茄熘鸭肝    | 119 |
| 卤水乳鸽         | 106 | 雪花鸭肝     | 119 |
| 红酒烩穿腰牛肝      | 107 | 烩鸭鲜蘑鸭肝少司 | 120 |
|              |     | 鸭肝泥子卷    | 120 |

|           |     |       |     |
|-----------|-----|-------|-----|
| 煎鸡肝串配米饭   | 121 | 烩羊肺杂碎 | 137 |
| 鸭肝鲜蘑托司    | 122 | 炒腰花   | 137 |
| 鸭肝馅鸡肉饼    | 122 | 炒虾腰   | 138 |
| 糟鸭肝       | 123 | 炆腰花   | 139 |
| 酱汁鸡肝      | 124 | 胡葱酥肉  | 139 |
| 炸鸭肝酥      | 124 | 炆腰穗   | 140 |
| 麻油猪肺      | 125 | 核桃腰   | 140 |
| 糊辣肺片      | 125 | 酥猪腰   | 141 |
| 玻璃花肺      | 126 | 软酥猪腰  | 142 |
| 银耳血肺      | 126 | 软炸腰穗  | 142 |
| 奶汤银肺      | 127 | 火爆腰花  | 143 |
| 清炖肺       | 128 | 油爆腰花  | 144 |
| 卤猪肺       | 128 | 鱼香腰花  | 144 |
| 辣拌肺丝      | 129 | 宫保腰块  | 145 |
| 余银肺汤      | 129 | 麻辣腰花  | 145 |
| 沙参心肺汤     | 130 | 荔枝猪腰  | 146 |
| 杏仁银肺汤     | 130 | 红油腰片  | 146 |
| 棉花羊肺      | 131 | 芝麻腰片  | 147 |
| 五爨肺片      | 131 | 茴香腰花  | 147 |
| 羊肺汤       | 132 | 泡炒腰花  | 148 |
| 奶汤银肺      | 132 | 盐烧腰片  | 149 |
| 猪肺粥       | 133 | 清汤腰方  | 149 |
| 卤猪肺       | 133 | 钩吊香腰  | 150 |
| 麻油猪肺      | 134 | 叉烧腰子  | 150 |
| 菠饺银肺汤     | 134 | 凤尾腰花  | 151 |
| 银耳血肺      | 135 | 酸辣腰花  | 152 |
| 清煎小块牛排鸡肝泥 | 136 | 油泡腰花  | 153 |
| 慈禧式煎小块牛排  | 136 | 鲜蘑腰片  | 153 |

## 6 熟食、酱菜大全

|         |     |         |     |
|---------|-----|---------|-----|
| 焦切腰片    | 154 | 酸奶牛腰    | 170 |
| 青椒炆腰花   | 154 | 红煎牛腰    | 170 |
| 刀豆炒腰片   | 155 | 鱼香牛腰    | 171 |
| 炸猪腰子片   | 155 | 牛肉腰子    | 171 |
| 锅贴腰子    | 156 | 卤牛腰     | 172 |
| 腰子冬笋    | 156 | 牛肾粥     | 173 |
| 参药猪腰    | 157 | 炆腰片     | 173 |
| 网油腰卷    | 158 | 烤羊腰     | 174 |
| 杜仲腰花    | 158 | 炒大肠(一)  | 174 |
| 软炸补骨桃腰  | 159 | 炒大肠(二)  | 175 |
| 面包贴腰片   | 159 | 烧肥肠     | 175 |
| 雅梨炒腰花   | 160 | 红烧猪大肠   | 176 |
| 炸麻花腰子   | 161 | 糟烧大肠    | 177 |
| 炸核桃仁猪腰  | 161 | 烧熬肥肠    | 177 |
| 金腿脊梅炖腰酥 | 162 | 葱烧大肠    | 178 |
| 锅贴杜仲腰片  | 163 | 香炸五花肠   | 178 |
| 煎猪腰子串   | 163 | 清炸大肠    | 179 |
| 煎猪腰子板肉  | 164 | 干炸螺尾肠   | 180 |
| 拌腰花     | 164 | 软炸板指    | 180 |
| 凉拌腰片    | 165 | 干炸大肠    | 181 |
| 温拌腰丝    | 166 | 酥炸肥肠    | 181 |
| 腰片拌生菜   | 166 | 脆皮炸肠头   | 182 |
| 广州卤猪腰   | 167 | 炸灌小肠    | 182 |
| 百日咳腰片冻  | 167 | 扒肥肠     | 183 |
| 猪肾粥     | 168 | 抓瓢大肠    | 184 |
| 冬菜腰片汤   | 168 | 焦熘肥肠    | 185 |
| 腰花木耳汤   | 169 | 叉烧肥肠    | 185 |
| 盐水扎肉    | 169 | 九转大肠(一) | 186 |

|         |     |        |     |
|---------|-----|--------|-----|
| 九转大肠(二) | 187 | 梅花肠子   | 204 |
| 珍珠肥肠    | 187 | 虎皮肥肠   | 205 |
| 奶汤大肠    | 188 | 竹节肥肠   | 206 |
| 红肠蛋茸    | 188 | 面 肠    | 206 |
| 糖醋肥肠    | 189 | 芦花泊    | 207 |
| 卤肥肠     | 189 | 盐爆鸭肠   | 207 |
| 酱筋肠     | 190 | 腊鸭肠    | 208 |
| 熏肉肠     | 191 | 卤鹅肠    | 209 |
| 熏套肠     | 191 | 乌克兰式灌肠 | 209 |
| 熏血肠     | 192 | 硬熏灌肠   | 210 |
| 熏肉粉肠    | 192 | 杂拌火锅   | 210 |
| 熏双色肠    | 193 | 干炸大肠   | 211 |
| 腊 肠     | 194 | 卤煮小肠   | 211 |
| 乳腐汁肉    | 194 | 爆猪心    | 213 |
| 切肉腊肠    | 195 | 爆心片    | 213 |
| 烤 肠     | 196 | 炆心片    | 214 |
| 煎大肠     | 196 | 焖猪心    | 214 |
| 煎煮肠子酸白菜 | 197 | 芹菜炒猪心  | 215 |
| 七星灌肠    | 197 | 多味猪心   | 215 |
| 北京蛋清肠   | 198 | 玉竹猪心   | 216 |
| 天津灌肠    | 199 | 糟猪心    | 217 |
| 天津桂花肠   | 199 | 烤猪心    | 217 |
| 川味香肠    | 200 | 腊猪心    | 218 |
| 安阳熏猪大肠  | 201 | 卤猪心(一) | 218 |
| 上海卤猪肠   | 201 | 卤猪心(二) | 219 |
| 广州卤肠头   | 202 | 红烩牛心   | 219 |
| 拌牛盘肠    | 203 | 卤牛心    | 220 |
| 烧肠皮     | 203 | 烩心花    | 221 |

[illegible]

|             |     |                 |     |
|-------------|-----|-----------------|-----|
| 朱砂心丁 .....  | 221 | 鱼籽酱 .....       | 240 |
| 糟鸡心 .....   | 222 | 熘心段 .....       | 241 |
| 炒鸭心肠 .....  | 222 | 糖醋心片 .....      | 241 |
| 玫瑰叉烧 .....  | 223 | 香辣心丝 .....      | 242 |
| 蜜汁排骨 .....  | 224 | 官保心丁 .....      | 243 |
| 葱爆鸭心 .....  | 224 | 狗杂炖豆腐 .....     | 243 |
| 火燎鸭心 .....  | 225 | 葱辣鸭心丝 .....     | 244 |
| 香辣鸭心 .....  | 226 | 茺爆鸭心丝 .....     | 245 |
| 烤醉鸭心 .....  | 226 | 葱爆三样 .....      | 245 |
| 口蘑鸭心 .....  | 227 | 花三鲜 .....       | 246 |
| 拌心丝 .....   | 228 | 奶汤杂烩 .....      | 247 |
| 姜丝拌百页 ..... | 228 | 芙蓉杂烩 .....      | 248 |
| 熘心嘴 .....   | 229 | 红烧什锦 .....      | 249 |
| 烤鸡杂 .....   | 230 | 邵阳卤下水 .....     | 249 |
| 鞭打绣球 .....  | 230 | 上海烤猪肝、心、脾 ..... | 250 |
| 拌狗杂 .....   | 231 | 杂拌火锅 .....      | 251 |
| 烩银丝白肾 ..... | 232 | 夫妻肺片 .....      | 252 |
| 全羊汤 .....   | 232 | 卤牛杂 .....       | 252 |
| 烹羊肺 .....   | 233 | 酱炙排骨 .....      | 253 |
| 怪味什件 .....  | 234 | 五香肘子 .....      | 254 |
| 红焖肺头 .....  | 235 | 烩羊杂碎 .....      | 254 |
| 烧食管脊髓 ..... | 235 | 羊齐玛 .....       | 255 |
| 滑炒鸡三样 ..... | 236 | 筏子肉肠 .....      | 256 |
| 熘三样 .....   | 237 | 全羊锅子 .....      | 256 |
| 氽银肺 .....   | 238 | 炒什锦 .....       | 257 |
| 清炖银肺 .....  | 238 | 烩鸡杂 .....       | 258 |
| 猪肺炒酸菜 ..... | 239 | 鸡杂串 .....       | 258 |
| 爆三圆 .....   | 239 | 糟鸡杂 .....       | 259 |

|        |     |       |     |
|--------|-----|-------|-----|
| 凉拌鸡杂   | 259 | 虾子蹄筋  | 277 |
| 盐水鸡杂件  | 260 | 水晶蹄筋  | 278 |
| 炖鸡杂汤   | 261 | 翡翠蹄筋  | 278 |
| 鸡杂酸黄瓜汤 | 261 | 绣球蹄筋  | 279 |
| 三鲜鸡汤   | 262 | 丁香头肉  | 279 |
| 鸡杂汤    | 262 | 红烧炸蹄筋 | 280 |
| 全家福    | 263 | 奶汤生蹄筋 | 281 |
| 炒全鸭    | 263 | 蒸猪蹄   | 281 |
| 炒鸭杂拌   | 264 | 烧元蹄   | 282 |
| 炒鸭什件   | 265 | 大白蹄   | 282 |
| 烩鸭四宝   | 265 | 红香猪蹄  | 283 |
| 糟煨鸭三白  | 266 | 冰糖元蹄  | 284 |
| 罐焖什锦   | 267 | 金银全蹄  | 284 |
| 爆全丁    | 267 | 莲子蹄膀  | 285 |
| 砂锅全鸭   | 268 | 白云猪手  | 286 |
| 卤猪头肉   | 268 | 开洋牛筋  | 286 |
| 家常脑花   | 269 | 虾子牛筋  | 287 |
| 清蒸猪脑   | 270 | 红烧羊蹄  | 288 |
| 五彩猪脑   | 270 | 酸辣羊蹄花 | 288 |
| 猪耳丝    | 271 | 卤凤爪   | 289 |
| 卤猪舌    | 271 | 五香鸡爪  | 290 |
| 腊猪舌    | 272 | 白油鸡掌  | 290 |
| 红煨猪舌   | 272 | 卤鸡三件  | 291 |
| 三元牛头   | 273 | 花生鸡爪汤 | 291 |
| 蹄筋参    | 274 | 烩鸭掌   | 292 |
| 瓢蹄筋    | 275 | 拌鸭掌   | 292 |
| 炖蹄筋鸡   | 276 | 肫掌糊   | 293 |
| 葱烧蹄筋   | 276 |       |     |

## 二、醬菜類

|                 |     |               |     |
|-----------------|-----|---------------|-----|
| 酱辣椒干 .....      | 294 | 酱连环 .....     | 304 |
| 辣椒芝麻酱 .....     | 294 | 酱苕蓝 .....     | 304 |
| 芝麻辣酱 .....      | 295 | 三 丝 .....     | 305 |
| 黄豆辣酱 .....      | 295 | 酱韭茄 .....     | 305 |
| 麻蓉酱 .....       | 295 | 酱疙瘩丝 .....    | 306 |
| 面 酱 .....       | 296 | 酱芥咸菜片 .....   | 306 |
| 甜面酱 .....       | 296 | 酱芥蓝花片 .....   | 306 |
| 苹果酱 .....       | 297 | 酱芥菜头 .....    | 307 |
| 辣椒酱 .....       | 297 | 酱什锦菜 .....    | 307 |
| 辣椒豆豉酱 .....     | 298 | 酱辣椒 .....     | 307 |
| 韭菜花酱 .....      | 298 | 大豆大酱 .....    | 308 |
| 五香大酱 .....      | 298 | 酱包瓜 .....     | 308 |
| 蜜汁萝卜头 .....     | 299 | 酱包瓜菜 .....    | 309 |
| 豆饼大酱 .....      | 299 | 酱大蒜(一) .....  | 310 |
| 芝麻酱萝卜丝 .....    | 300 | 酱大蒜(二) .....  | 310 |
| 豆瓣酱及豆瓣辣子酱 ..... | 300 | 酱大蒜(三) .....  | 310 |
| 酱菜瓜 .....       | 301 | 酱甜黄瓜 .....    | 311 |
| 酱球菜片 .....      | 301 | 酱笋子 .....     | 311 |
| 大 酱 .....       | 302 | 酱萝卜丁 .....    | 312 |
| 鱼 酱 .....       | 302 | 全罗北道辣椒酱 ..... | 312 |
| 酱苕蓝丝 .....      | 302 | 酱腌豇豆角 .....   | 313 |
| 酱豆角 .....       | 303 | 酱番茄 .....     | 313 |
| 酱木瓜 .....       | 303 | 酱油苕蓝丝 .....   | 314 |
| 酱乳瓜 .....       | 304 | 酱甜辣椒黄瓜条 ..... | 314 |



## **12 熟食、酱菜大全**

|             |     |             |     |
|-------------|-----|-------------|-----|
| 酱四季豆 .....  | 342 | 乳酱瓜 .....   | 355 |
| 酱油蒜头 .....  | 342 | 酱红辣椒丝 ..... | 356 |
| 酱宝塔菜 .....  | 342 | 酱兔肉 .....   | 356 |
| 酱银苗 .....   | 343 | 酱包菜丝 .....  | 356 |
| 酱拌干丝 .....  | 343 | 酱爆核桃 .....  | 357 |
| 酱汁茭白 .....  | 344 | 酱五花肉 .....  | 357 |
| 酱甜莴笋 .....  | 344 | 酱平鱼 .....   | 358 |
| 酱山药 .....   | 345 | 酱猪头肉 .....  | 359 |
| 酱什锦白菜 ..... | 345 | 三鲜菜 .....   | 359 |
| 酱香金丝 .....  | 346 | 酱肥肠 .....   | 360 |
| 酱白兰瓜 .....  | 346 | 酱猪蹄 .....   | 360 |
| 酱辣白菜头 ..... | 347 | 酱野猪肉 .....  | 361 |
| 酱西瓜皮 .....  | 347 | 百花串酱菜 ..... | 361 |
| 酱萝卜条 .....  | 348 | 酱羊肉 .....   | 362 |
| 素几萝卜 .....  | 348 | 酱海带 .....   | 363 |
| 酱苹果 .....   | 349 | 酱猪肝 .....   | 363 |
| 酱荆芥 .....   | 349 | 酱鸡 .....    | 364 |
| 酱油龙须菜 ..... | 350 | 酱柿椒 .....   | 365 |
| 酱萝卜 .....   | 350 | 甜酱杏仁 .....  | 365 |
| 酱甘蓝 .....   | 351 | 酱柚子 .....   | 366 |
| 酱咸核桃仁 ..... | 351 | 酱蒜茸 .....   | 366 |
| 酱茭瓜 .....   | 352 | 五味菜 .....   | 367 |
| 酱醋蒜 .....   | 352 | 辣酱蚕豆 .....  | 367 |
| 酱油紫苏叶 ..... | 353 | 醋腌萝卜 .....  | 368 |
| 酱泡鹿角菜 ..... | 353 | 酱油姜 .....   | 369 |
| 蒜酱蒜薹 .....  | 353 | 酱辣子 .....   | 369 |
| 酱板栗 .....   | 354 | 豆瓣酱葱丝 ..... | 370 |
| 酱莲花白 .....  | 354 | 酱鸡蛋 .....   | 370 |



## 熟 食 类

## 果汁里脊

**主料** 猪里脊肉 750 克,番茄酱 100 克,柠檬原汁 75 克。

**辅料** 盐15克,酱油5克,葱20克,白糖35克,醋15克,黄酒15克,香油5克,生油2000克(耗150克)。

### 制法

①里脊肉洗净,用刀切成小手指粗细的条,用黄酒、酱油腌制片刻。

②锅内洗净置旺火上,放入生油,烧至六七成熟,下里脊肉炸制,待肉条表面结硬、色泽金黄时,捞出沥油。

③锅留余油，下葱段稍煸，再下番茄酱炒制，接着下肉条，烹黄酒，加盐、白糖及适量清水，旺火烧开，改用小火烧透入味，转用大火收汁，滴入香醋，再下柠檬汁，待卤汁稠粘时，滴入香油，即可出锅，冷却后装盘食用。

## 红炯脚圈

**主料** 猪脚圈 1000 克。

**辅料** 葱 50 克,姜 30 克,黄酒 25 克,茴香 10 克,桂皮 10 克,丁香 3 克,砂仁 10 克,酱油 50 克,白糖 25 克,原味老卤 2000 克,香油 5 克。

## 2 熟食、酱菜大全

### 制法

①将脚圈细毛全部去净,用刀刮净皮面,清水冲洗干净。

②锅内加清水,投入脚圈,上火烧开焯水,撇去浮沫,捞出用清水冲净。

③锅洗净,下原味老卤及适量清水、葱结、姜块、各味香料、酱油、白糖、黄酒,投入脚圈,旺火烧开后改用小火烧煮,待脚圈逐渐上色、皮面酥软时,再转用小火,收浓卤汁,淋香油,捞出冷却。改刀(小脚圈不改刀)装盘即可食用。

## 香卤猪耳

**主料** 猪耳 1000 克。

**辅料** 葱 20 克,姜 20 克,茴香 10 克,桂皮 10 克,丁香 3 克,花椒 5 克,盐 30 克,黄酒 20 克,原味老卤 2000 克。

### 制法

①猪耳刮去耳垢,除去耳边上的毛,洗净后切去耳根肥肉。

②锅内加清水,放入猪耳,上火烧煮,开后片刻捞出,洗净血沫。

③锅坐火上,加原味老卤,再下葱结、姜片、黄酒、盐,各味香料包在布袋内也一起投入,开锅后下猪耳烧煮,约1个半小时,待猪耳熟透捞出,大部分卤汁作老卤备用,其余汤汁连同猪耳一起倒入盆内,冷却后随吃随取。改刀可根据需要切片、切丝、切条均可。如果味道不足,还可调制一些其他调料来辅助调味,蘸食或浇于其上皆可。

## 五彩卤肚

**主料** 猪肚1只(约500克),瘦猪肉100克,生鸡肉丁100克,熟干贝100克,香菇100克,青豆100克。

**辅料** 葱 15 克,姜 15 克,盐 20 克,猪肉皮 200 克,胡椒粉 3 克,味精 3 克,原味老卤、香料、黄酒、硝、醋各适量。

### 制法

①将猪肚内壁油脂洗净,放入沸水中略烫,捞出用盐、醋搓擦,刮去粘液白衣,清水洗净。

②锅上火,倒入清水,放入猪肚,煮至五六成熟,捞出冷却。

③猪肉皮刮洗干净,放入沸水锅中煮熟,取出切成小粒。将几种辅料都切成小丁。猪肉丁用硝腌一下。全部辅料装盘,加盐、胡椒粉、味精、黄酒,拌匀成馅,填入猪肚,用线封口。

④锅内加原味老卤、香料、葱、姜、黄酒及适量清水，放入填瓤后的猪肚（用竹扦在肚子上戳几个洞），大火烧开后转中小火，烧至肚子熟透。捞出平放盘内，上压重物，冷却后放入冰箱2小时。食用时，改刀成各种形状均可。

### 香油白肚

**主料** 猪肚 1000 克。

**辅料** 黄酒 25 克,醋 10 克,姜 15 克,葱 15 克,酱油 20 克,盐 10 克,香油 10 克,香菜 5 克,胡椒粉 3 克。

### 制法

①将肚子内外洗净,剪去肥油,入水锅略烧,捞出用盐、醋反复擦透,除去粘液,刮去肚口白衣,清水洗净。