

东北

熏酱菜

酸菜·白肉·血肠

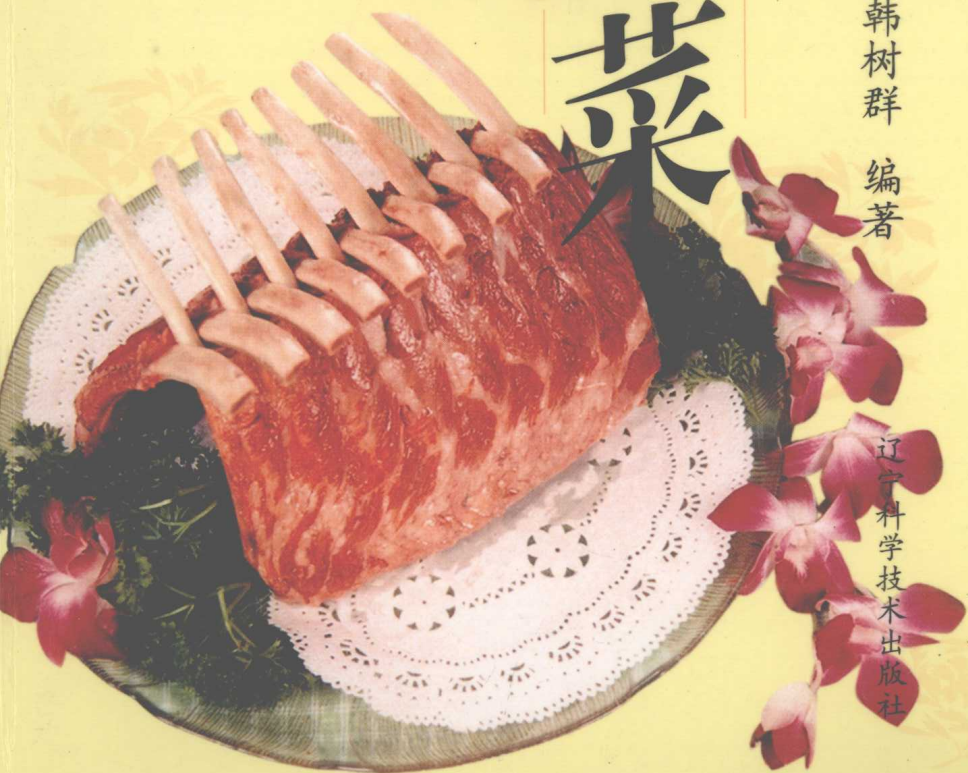
烧酒·火锅·热汤

热乎乎的东北菜

火辣辣的关东情

韩树群 编著

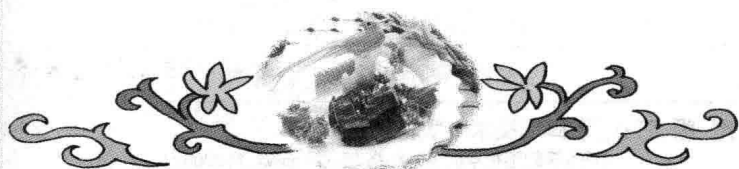
辽宁科学技术出版社





东北熏酱菜

韩树群 © 编著



辽宁科学技术出版社

·沈 阳·

图书在版编目(CIP)数据

东北熏酱菜/韩树群编著. - 沈阳:辽宁科学技术出版社,2003.2

ISBN 7-5381-3809-9

I. 东… II. 韩… III. ①酱菜-制作-东北地区
②熏制-凉菜-制作-东北地区 IV. TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 087948 号

出版者:辽宁科学技术出版社

(地址:沈阳市和平区十一纬路 25 号 邮编:110003)

印刷者:沈阳新华印刷厂

发行者:各地新华书店

开本:850mm × 1168mm 1/32

字数:238 千字

印张:7.5

插页:8

印数:1 ~ 5 000

出版时间:2003 年 2 月第 1 版

印刷时间:2003 年 2 月第 1 次印刷

责任编辑:刘兴伟

封面设计:庄庆芳

摄影:罗家良

版式设计:于浪

责任校对:李雪

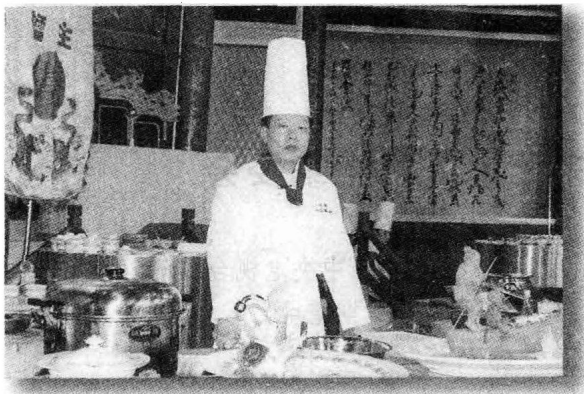
定 价:16.00 元

联系电话:024-23284360

联系咨询电话:024-23284360

E-mail:lkzsb@mail.lnpgc.com.cn

http://www.lnkj.com.cn



主编小传

韩树群，1963年生，辽宁省沈阳市人。特级烹饪技师，现任沈阳知味斋鲁菜馆总经理。

韩树群，出身于烹饪世家，父亲韩玉明是东北四大名厨之一。从厨60年，精通京、鲁菜肴的烹制，享有“素菜大师”的美称，对淮扬菜、四川菜、粤菜也有很深的造诣。

韩树群，得父亲的遗传，从小便对烹调产生了浓厚的兴趣。初中毕业后，直接考入沈阳市饮食服务学校烹饪专业学习。为了提高自己的理论水平、了解各个地方的饮食特色、民族习俗，烹饪学校毕业后，他不远万里，历尽千辛万苦，从北到南，从东到西，一边打工，一边学习，并在吉林省公主岭厨师学校、黑龙江电台厨师学校、黑龙江省劳动局培训中心厨师学校做了5年老师，丰富的经历为今后成为烹坛高手，打下了坚实基础。

初出茅庐就在1984年获得沈阳市青年烹饪大赛第一名，1992年获得辽宁省烹饪大赛第三名的好成绩。

有位名人曾说过：勤奋是天才的土壤。功夫不负有心人，有付出必会有回报。得天独厚的优越条件，加之本人几十年的刻苦钻研、不懈地努力，烹饪技艺已经达到炉火纯青的程度。在2002年中央电视台“满汉全席”烹饪大奖赛上，凭着自己深厚的功底和精湛的技艺，勇夺令人垂涎的第19期冠军，并如愿以偿地戴上了擂主的金冠。

烹饪界的前辈们对他的评价是：融鲁菜、辽菜精华于一炉，集传统与现代烹饪技艺于一身。厨德高尚、烹艺精湛，待人诚恳、热情、豪爽。



《东北熏酱菜》编委会

主 编 韩树群 (特级烹调师、中央电视台“满汉全席”
擂台赛第19期擂主)

编 委 陈光华 郭兴隆 代宏伟
樊德林 白风瑞 解 林
王文军 吴连辉 代洪宝
郭国辉 王雨军 田恩良
李 强 王志春 张朋军



目 录

CONTEST

美味熏卤菜

熏风爪·····	1	熏鲛鱼·····	10
熏凤翅·····	1	熏茶香鸡·····	10
熏豆腐卷·····	2	熏五香鱼·····	11
熏猪手·····	2	熏鸽蛋·····	11
熏猪大排·····	3	熏草鱼·····	12
熏兔·····	3	熏鸡·····	12
铁锅熏肘·····	3	熏肉·····	13
熏鸡肘·····	4	熏鲤鱼·····	13
熏猪肚·····	4	熏白鱼·····	14
熏墨斗·····	5	熏豆腐·····	15
熏鸡胗·····	5	卤五香兔脯·····	15
熏羊蹄·····	6	卤猪腰·····	16
串熏鸭舌·····	6	卤猪蹄·····	16
串熏鸡心·····	6	卤猪肝·····	17
熏蛋卷·····	7	卤鸭·····	18
卤汁熏鸭·····	7	卤牛杂·····	18
熏猪尾·····	8	醉排骨·····	19
熏大肠·····	8	醉鸡·····	19
熏松子豆腐皮·····	8	卤汁豆腐·····	20
熏目鱼·····	9	卤百叶串·····	20
熏猪肝·····	9	卤五香豆干·····	21



- | | | | |
|-------------|----|-------------|----|
| 油卤豆腐 | 21 | 松仁香菇 | 37 |
| 卤虎皮豆腐 | 22 | 卤水花生 | 38 |
| 卤浸草鱼 | 22 | 香油草菇 | 38 |
| 五香卤面筋 | 23 | 葱油腐竹 | 38 |
| 卤兰花干 | 24 | 香卤墨鱼 | 39 |
| 卤素鸡 | 24 | 卤猪耳 | 39 |
| 卤豆干 | 25 | 卤猪心 | 40 |
| 卤草菇 | 25 | 卤猪尾 | 40 |
| 卤猴头 | 26 | 卤水青虾 | 41 |
| 醉虾 | 26 | 扒猪蹄 | 41 |
| 盐水虾 | 26 | 香卤豆腐 | 42 |
| 卤牛肉 | 27 | 老汤豆腐丝 | 42 |
| 白卤羊肉 | 27 | 桂花鸭 | 42 |
| 卤水鸭肫 | 28 | 姜汁菜卷 | 43 |
| 五香心舌 | 28 | 凤眼肝 | 44 |
| 卤猪耳 | 29 | 卤烤叉烧肉 | 44 |
| 卤鹅掌翼 | 29 | 水晶鸡丝 | 45 |
| 卤鸡蛋 | 30 | 肴肘花 | 45 |
| 卤大肠 | 30 | 百花水晶鸭 | 46 |
| 卤猪头肉 | 31 | 五香鱼 | 47 |
| 酒香卤牛肉 | 32 | 酥鲫鱼海带 | 47 |
| 香卤猪耳 | 32 | 蟹肉卷 | 48 |
| 卤肚 | 33 | 盐水素鸡 | 49 |
| 盐水猪舌 | 33 | 素火腿 | 49 |
| 卤浸猪肝 | 34 | 素鸡 | 50 |
| 风鸡 | 34 | 肴肉 | 50 |
| 卤肠头 | 35 | 醉肉 | 51 |
| 卤味酥排骨 | 35 | 水晶肉 | 51 |
| 香卤鸡 | 36 | 卤味香肝 | 51 |
| 卤水鸡 | 37 | 白斩肚 | 52 |



蒜泥腰片	52	扒鸭	55
五香酱牛肉	53	盐水鸭	56
五香兔肉块	53	糟肉	56
酥鲫鱼	54	酒醉鸭肝	57
水晶鸡	54	醇香肚包	57
五香扒鸡	55	原卤香鸽	58

美味酱腌菜

特味酱肉	59	葱香兔肉	69
酱口条	59	麻香兔肉	70
酱排骨	60	五香焖狗肉	70
酱猪手	60	姜醋猪手	71
酱猪肚	61	酱肉	71
酱牛肉	61	五香狍子肉	72
酱牛筋	62	手抓羊肉	72
酱驴肉	62	鲁味叉烧肉	73
酱狗腿	63	腊汁肉	73
酱鸡	63	橘香鱼条	74
酱鸡肘	64	果汁肉干	75
酱凤翅	64	糖醋小排	75
酱凤爪	65	乳汁肉干	75
酱鸡胗	65	扎肘花	76
酱鸡蛋	66	浸鸡	76
酱酥鲫鱼	66	糟鸡	77
酱汁猪手	67	盐水兰花腩	77
杂味猪心	67	冻鸭掌	78
酱汁卤鹅	68	罗汉肚	78
虎皮鸽蛋	68	盐水牛腱	79
辣子狗肉	69	麻辣佛手肚	79



黄酒鱼扇	80	金银丝	91
五香瓦块鱼	80	什锦胡萝卜丁	92
酱鸡胗	81	八味菜	92
酱鱿鱼	81	腌柿子椒	92
酱螃蟹	82	腌芸豆角	92
酱泥鳅	83	狗宝咸菜	93
酱花生米	83	酱香萝卜	93
腌萝卜条	83	什锦菜	94
香辣萝卜丝	84	八宝菜	94
辣丝丁	84	酱八样	94
蜜酱胡萝卜	84	酱干果	95
酱什锦丝	85	糖酱黄瓜	95
酱什锦菜	85	甜辣萝卜	96
酱切莲	85	糖醋胡萝卜丝	96
甜酱八宝菜	86	腌豆干丝	96
腌糖蒜	86	虾油黄瓜	96
糖醋蒜	87	虾油芹菜	97
辣味笋条	87	虾油芸豆	97
酱青笋	87	卤虾三鲜	97
油泼莴笋丝	88	卤虾条	98
酱黄瓜	88	鱼露腌菜心	98
蜜汁小黄瓜	88	怪味黄豆	98
腌缸豆角	89	怪味蚕豆	99
腌西红柿	89	腌莲花豆	99
酱茄子	89	五香酱豆	99
腌雪里蕻	90	珊瑚白菜	100
锦州小菜	90	酱板栗	100
五香海带丝	90	酱油紫苏叶	101
六味萝卜	91	酱海带	101
花生萝卜条	91	醋腌萝卜	102



酱鸡蛋·····	102	酱拌干丝·····	105
酱明太鱼干·····	102	酱腌大白菜·····	105
酱腌南瓜·····	103	酱西瓜皮·····	106
酱腌笋·····	103	酱土豆·····	106
酱腌小辣椒·····	104	酱大头菜·····	107
酱腌菜花·····	104	酱干豆腐·····	107
酱腌地瓜秧·····	104	酱豆腐·····	108
酱腌四季豆·····	105		

美味灌制品

家乡腊肠·····	109	白肠·····	120
大腊肠·····	109	驴肉肠·····	121
美味香肠·····	110	辽宁粉肠·····	122
兔肉腊肠·····	111	茶肠·····	122
水晶香肠·····	111	三鲜肠·····	123
猪肝香肠·····	112	丁香肠·····	124
小香肠·····	112	桂花肠·····	124
辽宁腊肠·····	113	玉果肠·····	125
玫瑰香肠·····	114	双喜肠·····	126
猪腰香肠·····	114	果味肠·····	127
烤香肠·····	115	半熏肠·····	127
卤香肠·····	116	金龙肠·····	128
牛肉香肠·····	116	肉肠·····	129
鸡肝香肠·····	117	干肠·····	129
鸭肝香肠·····	117	鸡蛋肠·····	130
猪肉粉肠·····	118	猪舌肠·····	131
兔肉粉肠·····	118	猪心肠·····	131
羊肉粉肠·····	119	牛肝肠·····	132
红肠·····	120	鸡肉肠·····	133



鸭肉肠.....	133	香菇肠.....	134
田鸡肠.....	134	蛋黄肠.....	135

烹调基础知识

一、经常使用的刀工.....	136	方法.....	156
二、经常使用的烹调技法	142	四、厨房小常识.....	160
三、上浆、挂糊的作用和使用		五、常用的原材料.....	177
		附录:.....	220



美味熏卤菜

熏凤爪

原料：当年母鸡爪 10 只（500 克）。

调料：盐 5 克，味精 5 克，葱、姜各适量，大料、花椒、桂皮、砂仁、丁香各少许，白糖 25 克。

制作方法：

(1) 将鸡爪洗净，去掉黄皮，剁去爪尖，用沸水焯透备用。

(2) 汤锅置火上，加清水，下盐、味精、大料、花椒、桂皮、砂仁、丁香、葱、姜大火烧开，下鸡爪，小火慢煮 25 分钟，离火浸泡 15 分钟捞出。

(3) 熏锅置火上，加白糖、茶叶，将煮好的鸡爪放在架上，盖上锅盖，熏 30 秒即可装盘。

特点：滋味芳香，色泽金红。

熏凤翅

原料：鸡中翅 10 只（400 克）。

调料：盐、味精、葱、姜各适量，白糖 20 克，茶叶、大料、花椒、桂皮、白芷、砂仁、良姜、香油各少许。

制作方法：

(1) 将鸡中翅用清水洗净，用沸水焯透。

(2) 将白芷、花椒、大料、桂皮、砂仁、良姜洗净，用纱布包成料包。



(3) 汤锅置火上，加清水烧沸，加盐、味精、葱、姜、料包、鸡中翅用小火慢煮 15 分钟，用汤浸泡 10 分钟。

(4) 熏锅加热，放白糖、茶叶，将鸡中翅放到架上，盖上盖，熏 30 秒即可，再往上面刷一层香油装盘即可。

特点：肉质软烂，熏味浓郁。

熏豆腐卷

原料：干豆腐 500 克。

调料：盐 2 克，味精 4 克，葱、姜各适量，鸡汤 1500 克，大料、白芷少许，白糖 10 克。

制作方法：

(1) 将干豆腐用水浸泡 10 分钟，然后每 150 克叠好卷成筒状，用绳系好备用。

(2) 汤桶置火上放鸡汤、大料、白芷、葱、姜、盐、味精大火烧沸，放豆腐卷改小火煮 10 分钟，浸泡 15 分钟。

(3) 熏锅上火加糖、茶叶，将豆腐卷放到架上，盖上盖，熏半分钟即可，食用时切片装盘。

特点：滋味浓厚。

熏猪手

原料：猪手 2 只 (400 克)。

调料：盐、味精、葱、姜各适量，大料、白芷、花椒、肉桂、砂仁各少许，白糖 20 克。

制作方法：

(1) 将猪手刮洗干净，用沸水煮透捞出。

(2) 将大料、白芷、花椒、肉蔻、肉桂、砂仁等调料包成料包备用。

(3) 汤桶置火上，放盐、味精、葱、姜、调料包和清水用大火烧沸，下猪手小火慢炖 2 小时，用汤浸泡 1 小时。

(4) 熏锅置火上，加白糖，将猪手放到架上盖上盖 20 秒出锅即



可。

特点：酥烂味浓，佐酒佳肴。

熏猪大排

原料：猪排骨 1000 克。

调料：盐 8 克，味精 6 克，葱、姜各 10 克，大料、白芷、花椒、肉桂、砂仁各少许，白糖 50 克。

制作方法：

- (1) 将猪排骨洗净，用沸水焯透。
- (2) 将大料、白芷、花椒、肉桂、砂仁包成调料包备用。
- (3) 将汤桶置火上，放入清水，加盐、味精、葱、姜及调料包用大火烧沸，加猪排骨改小火炖 80 分钟，浸泡 30 分钟。

(4) 熏锅置火上放入白糖，将排骨放到架上，盖上盖，熏 40 秒即可，剁块装盘。

特点：肉香可口，软烂适中。

熏兔

原料：兔肉 750 克。

调料：盐、味精、茶叶、葱、姜各适量，花椒 10 克，糖 20 克。

制作方法：

(1) 将兔肉用清水浸泡 3 小时后，控净水分，用盐和花椒搓匀兔肉，腌 2 小时。

(2) 汤桶上火加清水，加葱、姜、盐、味精烧开，下兔肉烧 1.5 小时，用汤浸泡 1 小时。

(3) 熏锅置火上，加糖、茶叶，放好兔肉，盖上盖，熏半分钟即可，装盘时剁成块食用。

特点：醇香适口，风味独特。

铁锅熏肘

原料：猪前肘 1 只 (1000 克)。



调料：大粒盐 100 克，花椒 10 克，葱、姜各 5 克，糖 20 克。

制作方法：

(1) 将猪肘用清水刮洗干净，除去骨头，在肉上切十字花刀，用大粒盐和花椒拌匀。在肉面上搓匀，腌 5 小时后，去掉盐和花椒，卷成卷，用绳系好。

(2) 汤桶加清水、葱、姜大火烧开，加肘卷慢炖 2 小时捞出。

(3) 熏锅置火上，加糖，放好肘卷，盖上盖，熏 20 秒即可，食用时切片装盘。

特点：口味醇香。

熏鸡肘

原料：鸡肘 500 克。

调料：盐 10 克，味精、花椒、桂皮、葱、姜各适量，香油 10 克，绍酒 20 克，糖 20 克。

制作方法：

(1) 将鸡肘洗净，用沸水焯透备用。

(2) 汤桶加清水、盐、味精、花椒、桂皮、葱、姜、绍酒、香油烧沸，加鸡肘煮 20 分钟，再浸泡 20 分钟。

(3) 熏锅坐火上加糖，将鸡肘放在熏架上，盖上盖，熏 10 秒即可。

特点：熏香味浓。

熏猪肚

原料：猪肚 1 个 (500 克)。

调料：盐 10 克，味精 5 克，葱、姜各 5 克，大料 2 克，花椒 2 克，绍酒 20 克，白糖 20 克。

制作方法：

(1) 将猪肚初加工好，用醋和盐搓洗去黏液，用沸水焯透，用清水洗净。

(2) 汤桶加盐、味精、葱、姜、大料、花椒、绍酒、清水烧沸，



下猪肚煮2小时。

(3) 熏锅坐火上加白糖，将猪肚放在熏架上，盖上盖，熏15秒即可，食用时改刀装盘。

特点：脆烂爽口。

熏墨斗

原料：墨斗鱼500克，肥瘦肉300克。

调料：盐、味精、葱、姜末各适量，香油、五香粉少许，糖20克。

制作方法：

(1) 将墨斗鱼初加工，去头、内脏，洗净。

(2) 猪肥瘦肉绞成细泥，加葱、姜末、香油、盐、味精、五香粉拌匀，分别装入墨斗鱼腹内，入沸水慢火煮熟。

(3) 熏锅坐火上加糖，将墨斗鱼放在熏架上，盖上盖，熏15秒即可。

特点：做法独特，滋味甜香。

熏鸡胗

原料：鸡胗500克。

调料：盐10克，味精5克，花椒3克，葱、姜各5克，绍酒15克，白糖20克。

制作方法：

(1) 将鸡胗清水洗净，用沸水焯透备用。

(2) 汤桶坐火上加清汤、盐、味精、葱、姜、绍酒、花椒烧沸，下鸡胗慢火煮20分钟捞出。

(3) 熏锅坐火上加白糖，将鸡胗放到熏架上，盖上盖，熏10秒即可。

特点：熏香味美，口感脆烂。



熏羊蹄

原料：羊蹄6只(900克)。

调料：盐10克，味精、花椒、葱、姜各5克，绍酒15克，白糖20克。

制作方法：

- (1) 将羊蹄用清水浸泡2小时，用沸水焯透，去掉蹄壳。
- (2) 汤桶加清水、盐、味精、花椒、葱、姜、绍酒烧沸，下羊蹄慢煮2小时，浸泡1小时捞出。
- (3) 熏锅坐火上放白糖，将羊蹄放到熏架上，盖上盖，熏20秒即可。

特点：口味咸香，佐酒佳肴。

串熏鸭舌

原料：鲜鸭舌500克，竹签10根。

调料：盐10克，味精、桂皮、大料、葱、姜各适量，白糖20克。

制作方法：

- (1) 将鸭舌洗净，用沸水焯透备用。
- (2) 汤桶置火上加盐、味精、桂皮、花椒、大料、葱、姜烧沸，下鸭舌慢火煮20分钟捞出，用竹签串上。
- (3) 熏锅置火上，下白糖，将串鸭舌放到熏架上，盖上盖，熏15秒即可。

特点：鸭舌醇香，食用方便。

串熏鸡心

原料：鸡心500克，竹签10支。

调料：盐10克，味精、花椒、葱、姜各适量，绍酒20克，白糖20克。

制作方法：

- (1) 将鸡心用清水洗净，沸水烫透备用。