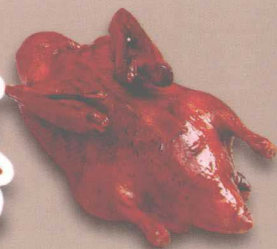




烧·腊·卤·熏



食品制作技巧

传统粤菜经典，新派厨技演绎
名店名师，色香味秘籍大公开

韩慰明 编著



烧腊
外酥里嫩 色泽金黄 味美可口

历史悠久，中外驰名，口味独特。

广式烧腊历史悠久，其外形美观，风味独特。据传唐朝以前，广州厨师们便在京都腊味基础上创制了具有地方特色的腊味。后来他们进一步将由阿拉伯传入的灌肠制作方法与本地腌制肉食的方法相融合，创作出「中外结合」的广式腊味。

烧腊是广州传统的烧腊美食。材料以中、小个清远黑鬃鸭为优，将去黄、脚、内脏的整鸭，涂上五香料，吹气后缝肚，用开水烫皮，再过冷水，用糖水涂匀表皮，晾干而后腌制，最后挂在烤炉里或明火上转动烤成，斩件上碟，便可进食。

● 传统名店，出品上乘 百年老店传承

烧·腊·卤·熏

食品制作技巧

韩慰明 编著



湖南
美术出版社

图书在版编目(CIP)数据

烧腊卤熏食品制作技巧/韩慰明编著. —长沙: 湖南美术出版社,
2010.2

ISBN 978-7-5356-3560-0

I. ①烧… II. ①韩… III. ①肉制品-食品加工 IV. ①TS251.4

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第023199号

烧腊卤熏食品制作技巧

策划出品: 犀文资讯

编 著: 韩慰明

责任编辑: 范琳 李松

出版发行: 湖南美术出版社

(长沙市东二环一段622号)

经 销: 湖南省新华书店

印 刷: 深圳市彩美印刷有限公司

(深圳市龙岗区坂田光雅园村工业二区四号)

开 本: 787 × 1092 1/20

印 张: 10

版 次: 2010年2月第1版 2010年2月第1次印刷

书 号: ISBN 978-7-5356-3560-0

定 价: 39.80元

【版权所有, 请勿翻印、转载】

邮购联系: 0731-84787105 邮 编: 410016

网 址: <http://www.arts-press.com/>

电子邮箱: market@arts-press.com

如有倒装、破损、少页等印装质量问题, 请与印刷厂联系调换。

联系电话: 0731-84363767

P R E F A C E

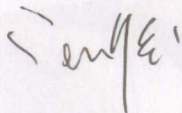
序 言

烧、腊、卤、熏诸技法，古已有之，其历史源远流长，是中国饮食文化最重要的组成部分之一。时至今日，历代高人锤炼积累，早已名扬天下。

“烧”之技法，渊源最早，传说，商周已有明文记载，在诸多厨艺之中，是令食物最美味之技法，也是喜庆节日必不可少之菜色。而“腊”、“卤”、“熏”，本为古人保存食物之办法，不过在无意之间，也令食物平添许多风味。故经有心人发扬光大，现在已有很多颇具特色的菜式。

中华厨艺无论南北东西，均有烧、腊、卤、熏的菜色，近三十年，各流派又互相兼容合并，再加上西餐技艺的广为传播，在中西碰撞之下，烧、腊、卤、熏广集众家之所长，菜色风格更因此成就不凡，引人注目。现在真可谓中华厨艺大盛之时也。

所有菜式的精髓，都有赖有心人之留书留言，以为传承。韩慰明先生，从业近二十年，专攻烧、腊、卤、熏诸厨艺，在学成之后，集众家长，尊重传统，而又推陈出新。技艺精深，而又不墨守成规，为业界所赞誉。更难能可贵的是，其技艺不藏于私门，而是公诸天下，让同行参考借鉴，互相交流，互相提高，尽显作者的谦逊。有技如斯，品行如斯者，厨界幸甚。



庄伟佳

白天鹅宾馆

饮食部行政总厨（中厨）

中国烹饪大师

高级技师



庄伟佳先生及国际美食评委、中国饭店协会常务理事老元飞先生与作者合影。



FOREWORD

前言

中国的饮食文化博大精深，源远流长。自从人们发现并利用了火，人类开始走向文明。可以说，人类掌握的第一种烹饪方法，就是架在火上的烧烤。如此说来，烧烤就是人类烹饪的开山之祖。

而在没有先进科技手段的时候，食物容易腐败。为了更好地保存食物，人们又发明了风干、烟熏等技艺，使食物的水分挥发掉，以长久保存食物。不经意间也演绎出熏、腊等烹饪手法。至于“卤”，则集中餐的香料之大成，让食物熟透入味。食物风味内蕴，啖后齿颊留香，令人难忘。不同的香料也造就了不同的卤制风味。

此书分为基础、烧烤、腊味、卤水、烟熏、小食共六部分，后边还有常用酱料的附录。内容力争做到深入浅出、通俗易懂，不但适合广大餐饮工作者及开普通烧腊店的人士，其他正在学习烧、腊、卤、熏技艺的读者及家庭烹调爱好者也可以此书作为参考书。

在此，我要特别感谢国际美食评委、中国饭店协会常务理事老元飞先生，尚品饮食的总监汪学兵先生，得福轩精品潮州菜的黄东师傅，还有崇威集团餐饮部总监。捷高饮食管理有限公司厨务顾问林志明先生以及三益厨具的大力支持。

由于本人水平有限，疏漏之处在所难免，恳请各位读者批评指正。



目录 CONTENTS

Part1 基础篇

- | | |
|------------------|----------------------|
| 烧、腊、卤、熏概述 5 | 刀具和菜墩的保养方法 14 |
| 原料的选择 6 | 烧、腊、卤、熏的刀法示范 16 |
| 家畜、家禽肉的品质检验和贮藏 8 | 烧、腊、卤、熏常用香料的性味和作用 18 |
| 烧烤的方法和应注意的问题 10 | 食物原料的腌制与技巧 20 |
| 常用工具介绍 12 | 使用卤水的注意事项 21 |

Part2 烧烤篇

- | | | |
|------------|-------------|-----------|
| 麻皮乳猪 24 | 柑桔酱香烧小肋排 50 | 蜜汁烧鸡翼 76 |
| 光皮乳猪 26 | 炭烧猪青柳 51 | 百福桂花肠 77 |
| 葡式烧饭酿乳猪 27 | 炭烧牛仔骨 52 | 烧凤眼肝 78 |
| 什果乳猪件 28 | 金沙银箔骨 53 | 香烧小金蹄 80 |
| 泰式烧里脊肉 29 | 香草烧羊鞍 54 | 沙爹烧鸭舌 81 |
| 脆皮烧鹅 30 | 原汁烧牛仔腿 56 | 蜜汁鸭下巴 82 |
| 昆仑烧乳鸭 32 | 橙皮酱烧腩仔 57 | 香烧桂花扎 83 |
| 新派片皮鸭 34 | 澳门烧肉 58 | 海苔鹅肝扎 84 |
| 陈皮烧鸭 35 | 传统肥叉烧 60 | 香烧银雪鱼 85 |
| 法式片皮鹅 36 | 羊肉叉烧 62 | 炭烧剥皮牛鱼 86 |
| 黑椒烧鸡 37 | 豉味叉烧 63 | 炙烧大黄花鱼 87 |
| 沙姜烧鸡 38 | 牛颈叉烧 64 | 日式烧青鱼 88 |
| 南乳琵琶鸡 40 | 脆皮叉烧 66 | 炭烧横琴蚝 89 |
| 蒜香琵琶鸡 42 | 传统烧排骨 68 | 串烧辣椒虾 90 |
| 蜜汁金钱鸡 43 | 传统叉烧蟾 69 | 串烧鹅肝 92 |
| 南乳琵琶鸽 44 | 凤梨烧排骨 70 | 串烧墨鱼仔 94 |
| 生炸中山妙龄鸽 46 | 脆皮大肠 72 | 串烧雪花牛肉 95 |
| 炭烧谷饲牛肋排 48 | 香菇烧酿鸡翼 74 | |

Part3 卤 水 篇

潮州卤水鹅	097
卤大狮鹅头	098
潮州卤水鹅翼	100
卤水鹅掌	101
卤水鹅肾	102
卤水鹅肝	103
卤水鹅头	104
卤水鹅肠	105
卤水鸭舌	106
卤水猪舌	107
卤水猪大肠	108
卤水金钱肚	109
卤水五花肉	110
卤水猪耳	111
卤水猪肚	112
卤水猪生肠	113
卤水猪粉肠	114
卤水猪手	115
卤水猪尾	116
卤水猪仔脚	117
卤水蛋豆腐	118
卤水大墨鱼	119
卤水花胶	120
卤水海豹蛇	122
卤水鲍鱼	124
沙姜头抽捞掌翼	126

香辣鸭脖子	123
湛江白切鸭	129
瓦煲盐焗鸡	130
虫草花隔水蒸鸡	132
白切贵妃鸡	133
脆皮盐焗鸡	134
手撕盐焗鸡	136
清远小葱捞鸡	137
玫瑰豉油鸡	138
御品爽皮鸡	139
韶关白露鸽	140
豉油皇乳鸽	141
白切东山乳羊	142
白切荷兰乳牛	144
冷水猪肚	146
白切猪什	147
乾坤大肠	148
富贵金银圈	150
姜油爽肚仔	152
清酒浸墨鱼仔	153
潮式冻龙虾	154
甜酒鳄鱼卷	156
清酒汁浸澳鲍	157
打冷剥皮牛鱼	158
打冷黄花鱼	159
打冷乌头鱼	160

Part4 腊 味 篇

广式腊肠	162
传统广式腊肉	163
腊鸭	164
白腊肉	165
腊牛肉	166
腊鸭肾	167
腊鲮鱼	168

Part5 烟 熏 篇

茶叶熏板鸭	170
花雕熏鱼	172
茶叶熏香鸡	173
茶叶熏香虾	174
熏鸡腿	175

Part6 小 食 篇

麻辣牛展	177
香辣红蜆头	178
凉拌爽鱼皮	180
沙姜煲凤爪	182
青豆拌猪耳	183
京拍青瓜	184
味酱银萝	186
日式泡萝卜	187
巧手拌咸菜	188
海珍酱拌云耳	189
汾酒牛肉	190
和露浸凤爪	191
凉拌五香干	192
凉拌海蜇丝	193
凉拌蕨菜	194



Part 1

基础篇





烧、腊、卤、熏概述

烧、腊、卤、熏食品是中国饮食文化里的灿烂一笔，而要探究它们的历史，会发现它竟然和中国的历史一样悠久。

先说烧烤，烧烤可以说是中国烹饪的开山祖，因此它在饮食史上占有特殊的地位，并且经久不衰。《帝王世纪》载：“纣宫九市，车行酒，马行炙”，说明殷商宫室的膳食主要是各种肉类制成的烧烤食品。到了周代，“炙”和“脍”同是当时祭祠的珍贵食品，著名的“八珍”就有多款是烧烤制品。

秦汉以后，烧烤之风更加盛行。汉高祖朝夕以烧鹿肝和烧牛肝下酒，仕宦豪富也多以烧烤食品作为日常膳饌。烧烤这一烹调技艺也因此逐渐达到相当高的水平。

南北朝时期的贾思勰在《齐民要术》中写道：“炙豚法：用乳下豚”，“小开腹，去五脏”，“以茅茹腹令满，柞木穿，缓火遥炙，急转勿住”，“消酒数涂，以发色，色足便止，取新猪膏极白净者，涂拭勿住”。这样烧出来的乳猪，“色如琥珀，又类真金，入口则消，状若凌雪，含浆膏润，特异凡常也”。

到了隋唐，烧烤技术又得到进一步的发展，烹调方法已发展得多种多样。《隋书·王劭传》：“今炙肉用石炭、柴火、竹米、草火、麻菱火，气味不同。以此推之，新火、旧火理应有异。”燃料的质地不同，散发出来的气味自然就有所差异，对烧烤有如此的研究，当时的烧烤水平由此可窥一斑。

至宋代，各大城市的饮食市场空前活跃，烧烤成为市肆的主角。清代，盛极一时的“满汉全席”上，烧乳猪和烧鸭被列称为“双烤”而成为第二次摆台的首菜，地位显赫。随着“满汉全席”的盛行，“双烤”曾传遍大江南北，享誉各地。

“卤”源自秦朝。此外，《齐民要术》中还记载有“奥肉法”，其制法和现在的卤肉制法近似。如照此推算，卤制法在中国的历史也有两千多年了。

熏制食品的历史相对于烧、腊、卤的历史要稍短一些，其最初的目的是利用熏烟杀菌使食物得到长期

保存，但后来，人们逐渐喜欢上了烟熏食品那种独特的味道，于是，熏制食品的方法也一直流传了下来。

腊味是深受中国民间喜爱的传统食品之一，也是人们相互馈赠的佳品，在中国也有悠久的历史。相传在夏朝时，人们于农历十二月合祭众神叫做腊，因而十二月叫腊月。腊肉，就是在冬天将肉类以盐渍经风干或熏干制成而得名。早在周朝的《周礼》、《周易》中已有关于“肉脯”和“腊味”的记载。当时，朝廷有专管臣民纳贡肉脯的机构和官吏。在民间，学生也用于肉赠给老师作为学费或聘礼，这种干肉称为“束脩”。

《齐民要术》中记载的腊味品种较多，有牛、羊、獐、鹿、野猪、家猪等，并说明以正月、二月、九月、十月为佳。至清代，腊味食品逐渐增多且更具特色。

烧、卤、熏食品发展到今天，同古代相比，基本方法没有大的变化，只是其延伸而已，但在用具、用料、品种上已有显而易见的变化。

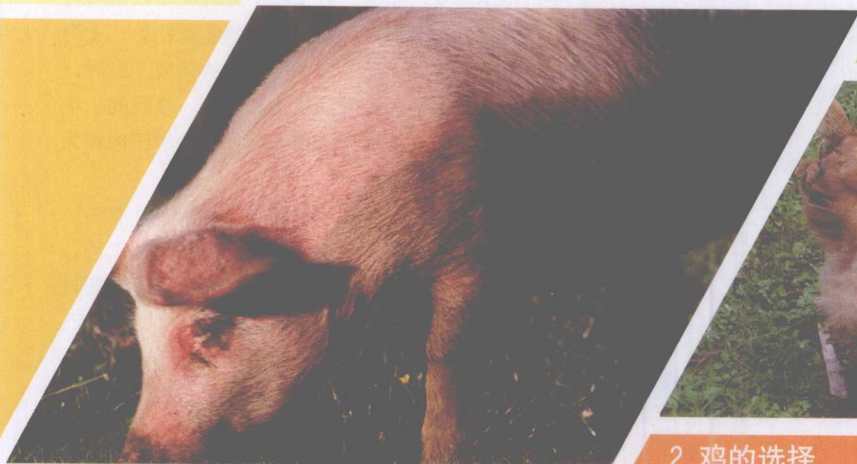
首先是食物品种多样化，除了传统的肉类、鱼类之外，还引申出各种各样的其他材料，如蔬菜、瓜果、面制品等等。

其次，工具多样化、现代化和实用化。除了沿袭古法，在敞开的炭炉或火盆上烤制外，还出现了以煤气、电等为能源的烤炉。而且炉具制作材料也更加高级，由铁制改成不锈钢制造。这种烤炉虽然不能直接拿着烧叉进行原料控制，但可根据原料的质地和大小，按烧炉的能力确定火力、烧烤时间等，相对明火烧烤来说，更加环保和安全。

最后就是酱料的多样化，古人虽也明白酱料的重要性，多渠道地加以创新，但与今天相比，仍有很大的差距。今人在古人制作酱料技法上不断加以创新，将各种药材、香料、配料灵活搭配，制作出一款款色、香、味、形俱佳的菜肴，如豉汁，普通话称为辣酱油，是粤菜中特有的一种调味料。现在还可配上来自于西餐的种种酱料，使口味更为丰富。

原料的选择

要使菜式色鲜、形美，除了在烹饪制作方面有精湛的技术之外，选用优质上乘的原料也很重要。有些地方能长期选留良种，加上选用饲料及饲养得法，可使禽畜长得格外好，吃起来鲜嫩肥美。



1 猪的选择

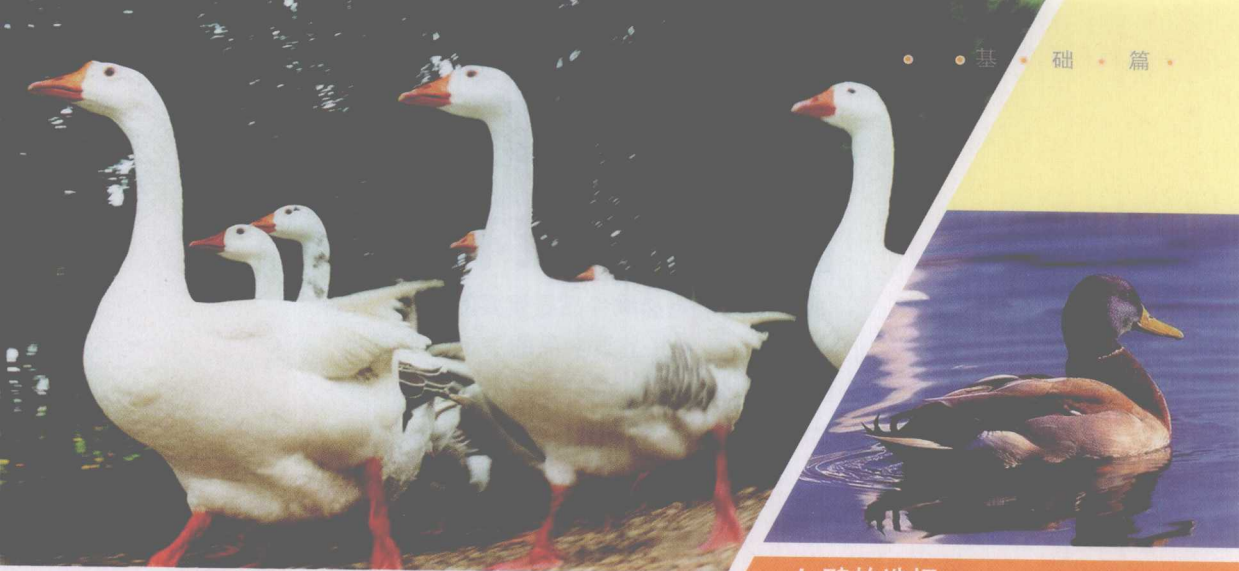
猪是由野猪驯化改良而成的肉用家畜，也是我国肉食品中最主要的一种。而烧烤常用的乳猪是指育龄1~2月的猪，以体重在4~5千克为好。乳猪肉中水分较多，肉质松弛细嫩，色泽偏淡，风味尚可，最适合烤制。而原产于广西的香猪，有皮薄、骨细、肉质细嫩的特点，也是烤乳猪的上乘原料。

2 鸡的选择

鸡类应选仔鸡（未下过蛋的雌鸡和未打过鸣的公鸡，广东人称仔鸡为鸡项）为优，阉鸡、公鸡、母鸡次之。

广东鸡以清远的洲心、龙塘，番禺北部等地所产者为最佳，广州人称为本地鸡，多以谷碎、米糠饭、酒糟为饲料。本地鸡的特征是毛细滑而油润、毛色麻黄、头细、眼细、颈短、翼短、脚矮、脚衣金黄色、冠细、尾大起黄油而坠垂。食时口感骨软肉滑。外地鸡，其特征是身长、脚粗、毛色暗淡、肉纹粗。食时口感骨硬、皮韧、肉味淡，故次之。





3 鹅的选择

鹅类应以黑鬃鹅为优选，黄鬃鹅、狮头鹅、杂交鹅等为次选。

黑鬃鹅的特征是毛色黑、身短、颈短、头细、脚矮、头黑有鬃。广东的黑鬃鹅产地以从化、清远为最佳。黄鬃鹅的特征是毛色淡黄、毛眼粗、脚黄、嘴红、骨大、皮薄。狮头鹅及杂交鹅则骨硬而肉薄、皮韧。此外，还要鉴别老嫩，翅膀不紧贴身体、翼毛管呈天蓝色为嫩鹅；翼毛交叉，翼毛管已通翎为成年老鹅。宜选嫩鹅进行加工。

狮头鹅产于广东潮州饶平县，属大型鹅。狮头鹅头大眼小，皮肤松弛，公鹅脸部有很多黑色肉瘤，并随年龄增长而增大，因略似狮头而得名。此鹅的特点是生长快、成熟早、肉质优良，净肉率高。成年公鹅体重可达10~15千克。

4 鸭的选择

鸭类有本地鸭、泥鸭、番鸭、北京鸭之分。

广东本地鸭以番禺万顷沙所产为最佳。特征是毛色麻黄、颈短、头细、脚短带赭色、胸肉厚、身大骨细、味鲜。泥鸭身大而长、毛色麻黄、嘴长尖带钩、下巴微淡红、脚淡黄、声潦、肉削、骨大、味淡。

番鸭的特征是呈雁鹅形、身大、脚短、翼大，毛色黑的嘴黑，花麻的嘴青、白，声潦、纯正，肉味鲜而不滑。北京鸭的特征是身肥、肉嫩、味鲜美，毛色白、身长而阔、头大，脚与嘴俱呈橘红色。



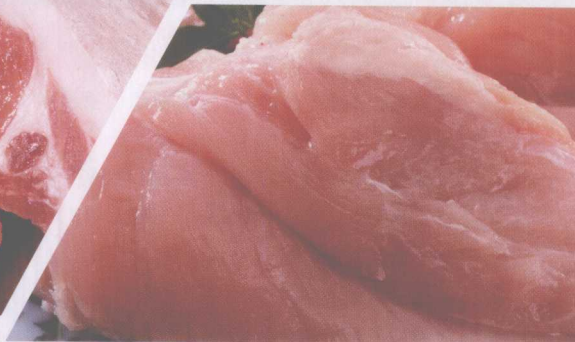
5 鸽的选择

肉用鸽主要有石岐鸽和王鸽两种。

石岐鸽主要产于广东中山石岐镇，为杂交品种。体型小，羽毛杂色。雄鸽0.7~0.8千克，雌鸽0.6~0.7千克。胸脯发达，肉质细嫩鲜美。王鸽原产美国，是世界著名肉鸽。体形短胖，嘴短而鼻瘤细小，头盖骨圆且向前隆起，尾短而翘。我国引进的有白王鸽和银王鸽两种，白王鸽羽毛纯白，雄鸽0.9~1千克，雌鸽0.7~0.8千克；银王鸽羽毛灰色，翅膀上有黑线，体型大于白王鸽。

家畜、家禽肉的品质检验和贮藏

禽畜肉是烧烤卤熏食品最重要的材料，保持它们的新鲜，是烹饪上乘食品的关键，自然也是十分重要而且值得留心的。



1 家畜肉的品质检验与保存

1. 家畜肉的品质好坏主要由肉的新鲜度决定。一般采用感官检验的方法。检验肉的外观、气味、硬度、骨髓、脂肪等状况。

2. 畜肉的贮藏保存

外观

新鲜肉表面有一层微微干透的表皮，色泽光润，肉的断面呈淡红色，稍湿润，但不黏，肉汁透明。

气味

新鲜肉具有各种家畜肉的特有气味。

硬度

新鲜肉的刀断面肉质紧密，富有弹性，用手按后能迅速恢复原状。

骨髓

新鲜的骨髓腔内充满骨髓，坚硬色黄，有光泽。

脂肪

新鲜肉的脂肪分布均匀，没有酸败气味和苦味，并保持原有的色泽。

鲜肉的贮存

新鲜的家畜肉，等到其余温完全散发，温度降至与室温相当时才放入冰箱或冷柜，这样可以使肉面保持较高的湿度和较低的温度，防止空气中的二氧化碳令血红素变色，使肉质保持鲜红。肉凉透再冷藏，还可以防止由于肉温散发不良造成的自溶和腐败现象。

冰肉的保存

冻肉购回后应放入冰箱贮存，以防止溶化。冰箱中堆放冻肉应留有空隙，让其周围有适量空气流动。更重要的是应使冻肉和冰箱之间留有适当的空隙，以增强冷冻效果，避免冻肉吸收来自箱壁的热量。





2 家禽的品质检验和保管

1. 家禽品质的好坏同样以新鲜度来判断。主要检验嘴部、皮肤、眼部、脂肪、肌肉的弹性和气味。新鲜禽肉的感官指标如下：

嘴部

新鲜家禽的嘴部有光泽，干燥，有弹性，无异味。

皮肤

皮肤呈淡黄色或淡白色，表面干燥，具有家禽特有的气味。

眼部

新鲜家禽的眼部充满整个眼窝，角膜有光泽。

脂肪

新鲜家禽的脂肪色白，稍带有淡黄色，有光泽，无异味。

肌肉

肌肉新鲜家禽的肌肉结实而有弹性，为玫瑰色，有光泽，胸肌为白色或玫瑰色。鸭、鹅的肌肉为红色，幼禽肉有光亮的玫瑰色，稍湿不黏，有特有的香味。

2. 家禽的贮藏采用活养法和低温贮存法两种：

活养法

将家禽关在笼里，保持通风，防止过于拥挤，同时注意喂养谷糠（米饭）和水。到要烹饪时，再行宰杀。

低温贮存法

将宰杀后的家禽放置零下10度左右和相对湿度90%的环境下冷藏，能贮存较长时间。零下5度能保存半个月，零下12度可保存3个月，零下20度可保存半年以上。



3 家禽老嫩的鉴定

主要通过看和捏胸骨、嗦根、皮肤、脚等部位。

胸骨：以手捏鸡、鸭胸骨的尾端软骨，骨软则嫩，骨硬则老。

嗦根：以手捏鸡、鸭嘴根部，骨软则嫩，骨硬则老。

皮肤：适用于无毛的冰禽。表皮皮肤粗糙，毛孔大为嫩；羽毛管硬、毛孔细者为老。

脚：鸡脚皮肤粗糙，爪尖尖锐，指长为老，反之则为嫩；鸭鹅可捏拉其膜，松软为嫩，韧性足且厚实为老。

烧烤的方法 和应注意的问题

禽畜肉是烧烤卤熏食品最重要的材料，保持它们的新鲜，是烹饪上乘食品关键，自然也是十分重要而且值得留心的。

烧烤的方法

1 烧烤的方法有木炭和烧炉 两种方法

1. 木炭燃烧

炭烧是最古老的烧烤方式，采用炭炉燃烧木炭，把食物放上（穿入烧叉）后放在炉面上，直接利用火的热力将食物烧熟。因为食物是直接用火烧熟，故被称为明火烧烤。食物在烧烤期间，由专人料理，可随意移动和调节火位，因此火力比较平均，食物致熟的效果最佳。我们日常在街头巷尾所见的小贩在没有遮盖的火炉上借火的热力来烤制羊肉、鸡腿等品的方法，就属于炭烧。

2. 烧炉烧

食物采用烧炉烧熟，是利用热力烧焗的原理。当烧炉底部加热，热力上升，热气积存于炉内，内里的食物渐会吸热致熟。炉烧的优点是可以容纳更多的食物，在同一时间内受热致熟，节省燃料和人力，降低成本，是近代烧烤的一大突破。

3. 常见的烤炉种类

A、敞口明炉

即可把食物原料叉好，直接放在燃烧的木炭上烤的一种烤炉，有用铁制造的，也有用不锈钢制造的，还有用砖砌成的固定炉体。

B、煤气烤炉

即瓦斯炉，炉型有转炉、长方形炉、立式炉、卧式炉等。以炼焦煤气为燃料，利用红外线辐射热能烤炙。

C、缸式烤炉

以焦炭为燃料，利用辐射热能进行烤炙，火力分散均匀。

D、电烤炉

以电为能源，通过红外线辐射热能进行烤炙，其温度、时间和火候都可以通过旋钮控制。



烧烤时应注意的问题

2 烤制过程中应注意的问题

1 燃料的选择

传统的烧烤制作采用明炉果柴（亦称劈柴、果木）烤制法。烧烤的最佳燃料是枣木，枣木具有烟青火硬、火力均匀、耐烧等特点。它在燃烧时可分解出芳香物质，这种物质附着在鸡、鹅、鸭坯表层，可使烤出的鸡、鹅、鸭含有清香味道。如果没有枣木，选用荔枝、桃、柿、杏、梨等果木作烤制燃料亦可。但一定不可使用带有异味的松、柏、椿等木柴，因为它们在燃烧过程中冒出的烟含有一股怪味，会污染肉坯，使食者无法接受。

选好果柴后，可锯成与炉门等宽或略短一点的段。圆木要破开成柴棒，尽量使柴棒粗些，太过细碎虽易燃烧但火力不够均匀。

炉温高低对成品质量有很大影响。烤制过程中要求炉温尽量均衡，过高或过低都会影响成品的质量。如果炉温过低，会造成皮质软而不脆，吃起来既有油腻感又觉质地不香，还会造成皮质皱缩，外形不美（皮皱缩是因为充满于皮下的脂肪的气体受热膨胀后又遇冷而收缩。出现这种现象后，因皮已硬化，即使再升高温度也不能复原）。如果炉温过高，皮易着色而内里未熟，久烤则表皮易焦糊，同时，皮下网状脂肪间的气体受高温急剧膨胀，会造成破口、漏气、皮皱缩，或火一燎即胀破，造成全脯塌陷、一侧塌陷及局部起泡等质量问题。另外，在烤制末尾阶段，温度过高，会使皮下脂肪全部熔化，肥油流出，造成空腔，令皮肉分离，吃起来既不鲜嫩又不香，且皮色也不美。

3 在烤制中影响炉温高低的因素

1. 点火对炉温的影响及调节：点火时温度低，而生坯入炉是在炉温高达230度以上、炉烟排除之后进行的，所以须在烤制前点火烘炉，否则炉温达不到烤制要求。

2. 入炉原料的数量对炉温的影响及调节：炉内温度虽然达到烤制温度，但生坯温度低，当大量生坯入炉时，必然会降低炉温。一般认为，每批入炉5只左右较为适度；如要大批入炉，则应加强火力，以保持炉温。

3. 原料的温度对炉温的影响及调节：刚入炉的生坯，体凉，会造成炉温降低，故须加大火力。生坯齐色之后，温度升高，则须减小火力（此时若火力过大，炉温过高，易造成皮焦化）。另外，在烤制过程中须控制炉火，使其不扑向炉内，以免皮烧焦。在烤制结束、炉内肉坯已经上全了色，再没有生坯入炉时，须抽掉一些烧柴，并在熄柴桶内将其熄灭。

烤制时间的控制及影响烤制时间的因素：烤制所需的时间与炉温有密切的关系，但实际操作中应灵活掌握。一般来说，烤制时间过短则肉不熟，烤制时间过长则流油过多，则会造成皮薄如纸、肉质过老。

常用工具介绍

烧、腊、卤、熏对于
烹饪工具的选择也非常
重视，以下就是一些
常用的工具。



1 刀具



片皮鸭刀



烧腊刀



九江刀



桑刀



片刀

2 烹饪器具



炒勺



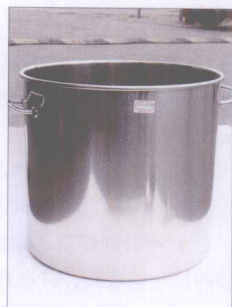
不锈钢密隔



不锈钢笊篱



炭烤炉



不锈钢汤煲



四格电汁炉



缸式烤炉