

家庭

# 鸡鸭肉菜谱 300例

张哲普 邢志兰 编著



中国农业科技出版社

# 家庭鸡鸭肉菜谱 300 例

张哲普 邢志兰 编著

中国农业科技出版社

(京)新登字 061 号

图书在版编目(CIP)数据

家庭鸡鸭菜谱 300 例/张哲普,邢志兰编著.-北京:中国农业科技出版社,1996.7

ISBN 7-80119-118-8

I. 家… II. ①张… ②邢… III. ①荤菜,鸡-菜谱②荤菜,鸭-菜谱 IV. TS972.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(96)第 08533 号

---

责任编辑  
出版发行

高湘玲

中国农业科技出版社

北京海淀区白石桥路 30 号 邮政编码 100081

经 销

新华书店北京发行所发行

印 刷

北京印刷学院印刷厂

开 本

787×1092 毫米 1/32 印张:6.59375

印 数

1—5050 册 字数:140 千字

版 次

1996 年 7 月第一版 1996 年 7 月第一次印刷

定 价

8.80 元

## 前 言

鸡鸭菜肴在我国有着深远的历史,是人民最喜爱的菜肴之一。鸡鸭的良种很多,其肉味鲜美,为我国烹饪运用最广泛、最充分的原料之一。鸡鸭的各个部位均可入烹,包括脑、舌、翼、爪、内脏等,均可作主菜,亦可作配菜。可作任何加工,宜于任何烹调方法,适应任何调味。大菜小吃,热饌凉盘,无不适用,还可以吊汤,并能腌、风、糟、卤,以久贮或远携。所提供的菜式、菜品极多,为宴席所必选,为家常所习用,营养价值也较好,深受广大群众的喜爱。但是不少家庭对鸡鸭肉菜肴的制作,也只能是少量的普通传统菜肴。

当前我国实行了双休制,有了充分的休闲时间,又由于我国人民的生活不断提高,不断改善家庭的饮食水平,因此我们编著了《家庭鸡鸭肉菜谱 300 例》这本书,为广大家庭提供一个改善生活的好参谋。该书不但有传统的各种风味菜,同时有不少的创新菜,还重点写出了鸡鸭肉的分档部位及其烹调方法。该书是一部一看就懂,一学就会,休闲改善生活饮食的好工具书。它不但适用家庭,同时也是酒楼、餐厅等饮食业方面的好参谋。由于作者水平有限,书中不当之处在所难免,望广大读者提出批评指正。

编著者

1996 年 4 月于北京



# 目 录

## 一、鸡鸭肉制作基本知识

### (一) 鸡 肉

- |             |             |
|-------------|-------------|
| 1. 鸡的种类     | 2. 鸡肉的分档部位  |
| ..... ( 1 ) | ..... ( 1 ) |

### (二) 鸭 肉

- |             |             |
|-------------|-------------|
| 1. 鸭的种类     | 2. 鸭肉的分档部位  |
| ..... ( 5 ) | ..... ( 6 ) |

## 二、鸡肉类制作

### (一) 卤、酱酥鸡肉

- |            |        |             |        |
|------------|--------|-------------|--------|
| 卤鸡 .....   | ( 9 )  | 五香卤斑鸡 ..... | ( 10 ) |
| 太爷鸡 .....  | ( 10 ) | 扒鸡腿 .....   | ( 11 ) |
| 德州扒鸡 ..... | ( 11 ) | 铁扒鸡 .....   | ( 12 ) |
| 葱油全鸡 ..... | ( 13 ) | 酱鸡 .....    | ( 14 ) |
| 白切鸡 .....  | ( 15 ) | 拌鸡丝 .....   | ( 15 ) |
| 姜汁鸡块 ..... | ( 16 ) | 红油鸡片 .....  | ( 16 ) |
| 红油鸡块 ..... | ( 16 ) | 棒棒鸡丝 .....  | ( 17 ) |
| 怪味鸡块 ..... | ( 17 ) | 棒棒鸡 .....   | ( 18 ) |
| 椒麻鸡 .....  | ( 18 ) | 椿芽鸡丝 .....  | ( 19 ) |
| 琼脂鸡丝 ..... | ( 19 ) | 鸡丝拉皮 .....  | ( 20 ) |

## (二) 氽、炖鸡肉

- |               |               |
|---------------|---------------|
| 竹笋氽鸡片 …… (20) | 枸杞头氽鸡片 … (21) |
| 蜀氽鸡 …… (22)   | 氽龙凤丝 …… (22)  |
| 三菌炖鸡 …… (23)  | 清炖鸡 …… (23)   |
| 清炖冬虫夏草鸡…(24)  | 香露炖鸡 …… (25)  |
| 桂圆鸡 …… (25)   |               |

## (三) 烩、煮鸡肉

- |               |              |
|---------------|--------------|
| 口蘑烩鸡扇 …… (26) | 什锦烩鸡 …… (26) |
| 鸡脯什锦烩参丝…(27)  | 烩鸡杂 …… (28)  |
| 荷包鸡 …… (28)   | 芥末鸡 …… (29)  |
| 绣球鸡胗 …… (29)  | 龙穿凤衣 …… (30) |
| 五素鸡腿 …… (30)  | 柴把鸡 …… (31)  |
| 鸡泥馅饺子 …… (32) |              |

## (四) 炸、烧鸡肉

- |               |              |
|---------------|--------------|
| 香炸仔鸡 …… (32)  | 香酥鸡 …… (33)  |
| 炸鸡排 …… (34)   | 炸酥梨鸡 …… (35) |
| 椒盐八宝鸡 …… (35) | 脆皮炸鸡 …… (36) |
| 炸黄油卷 …… (37)  | 炸仔鸡 …… (37)  |
| 灯笼鸡腿 …… (38)  | 芙蓉鸡片 …… (38) |
| 五味酥皮鸡 …… (39) | 花椒鸡丁 …… (39) |
| 油淋仔鸡 …… (40)  | 香酥雏鸡 …… (40) |
| 软炸鸡肝 …… (41)  | 油淋鸡 …… (42)  |
| 金银凤翼 …… (42)  | 凤凰蛋 …… (42)  |
| 脆肉片皮鸡 …… (43) | 铁扒仔鸡 …… (44) |
| 炸鸡干 …… (44)   | 锅贴鸡 …… (45)  |
| 锅煽鸡片 …… (45)  | 鸡蓉豌豆 …… (46) |

|       |            |       |            |
|-------|------------|-------|------------|
| 油爆脆皮鸡 | ..... (46) | 符离集烧鸡 | ..... (47) |
| 烧鸡    | ..... (48) | 叫化子鸡  | ..... (49) |
| 珊瑚烧山鸡 | ..... (49) | 生烧鸡翅  | ..... (50) |
| 菊花龙凤羹 | ..... (50) | 西露熏鸡  | ..... (51) |
| 烧珍肝   | ..... (52) | 酒烧鸡翅  | ..... (52) |
| 叉烧全鸡  | ..... (53) | 火烧泥抱鸡 | ..... (54) |
| 熏鸡    | ..... (55) | 熏沙半鸡  | ..... (55) |

### (五) 炒、煎鸡肉

|       |            |         |            |
|-------|------------|---------|------------|
| 银芽炒鸡丝 | ..... (56) | 炒鸡片     | ..... (57) |
| 辣子鸡丁  | ..... (57) | 花椒鸡丁    | ..... (58) |
| 鸡酥盒   | ..... (59) | 热味姜汁鸡   | ..... (59) |
| 鸡丁圆子  | ..... (59) | 瓦罐鸡汤    | ..... (60) |
| 核桃鸡丁  | ..... (60) | 韭黄山鸡脯   | ..... (61) |
| 宫保鸡丁  | ..... (62) | 鸡淖鱼翅    | ..... (62) |
| 炒鸡爪   | ..... (63) | 芙蓉鸡片    | ..... (63) |
| 鸡汁干贝  | ..... (64) | 醋溜鸡     | ..... (65) |
| 糟炒鸡丝  | ..... (65) | 麻辣鸡     | ..... (66) |
| 嫩姜炒鸡脯 | ..... (66) | 仔鸡爪姜烧毛豆 | ..... (67) |
| 鸡丝鱼翅  | ..... (68) | 鲜菇炆鸡    | ..... (68) |
| 碧绿鸡球  | ..... (68) | 茄汁鸡球    | ..... (69) |
| 蚝油鸡脯  | ..... (69) | 炒鸡肫     | ..... (70) |
| 炒鸡冠   | ..... (71) | 苦瓜鸡片    | ..... (71) |
| 芥菜鸡丝  | ..... (71) | 栗子鸡     | ..... (72) |
| 冬瓜鸡   | ..... (73) | 宫保山鸡    | ..... (73) |
| 宫爆鸡丁  | ..... (74) | 芫爆鸡片    | ..... (75) |
| 酱爆鸡丁  | ..... (75) | 香桃软煎鸡   | ..... (76) |



|             |        |             |        |
|-------------|--------|-------------|--------|
| 铁扒笋鸡 .....  | ( 77 ) | 纸包鸡 .....   | ( 77 ) |
| 小煎鸡 .....   | ( 78 ) | 蚝油煎软鸡 ..... | ( 79 ) |
| 生煎鸡翼 .....  | ( 79 ) | 红松鸡腿 .....  | ( 80 ) |
| 清煎鸡肉饼 ..... | ( 81 ) | 煎鸡肉串 .....  | ( 81 ) |

### (六)烤、焗鸡肉

|             |        |             |        |
|-------------|--------|-------------|--------|
| 明炉竹节鸡 ..... | ( 82 ) | 奶油烤鸡排 ..... | ( 82 ) |
| 烤油鸡 .....   | ( 83 ) | 烤苹果鸡 .....  | ( 84 ) |
| 芝麻酱焗鸡 ..... | ( 84 ) | 砂锅焗鸡 .....  | ( 85 ) |
| 焗鲤鱼鸡腿 ..... | ( 86 ) |             |        |

### (七)蒸、焖鸡肉

|               |         |             |         |
|---------------|---------|-------------|---------|
| 五香鸡丝 .....    | ( 87 )  | 樱桃白雪 .....  | ( 87 )  |
| 苹果鸡 .....     | ( 88 )  | 香菇蒸鸡 .....  | ( 89 )  |
| 清蒸小鸡 .....    | ( 89 )  | 八宝鸡 .....   | ( 90 )  |
| 荷叶莲米鸡 .....   | ( 91 )  | 早蒸全鸡 .....  | ( 91 )  |
| 鸡皮鱼肚 .....    | ( 92 )  | 早蒸贝母鸡 ..... | ( 92 )  |
| 清蒸鸡 .....     | ( 93 )  | 荷包鸡 .....   | ( 93 )  |
| 百花仔鸡 .....    | ( 94 )  | 八宝全鸡 .....  | ( 94 )  |
| 广州文昌鸡 .....   | ( 95 )  | 荷叶荔枝鸡 ..... | ( 96 )  |
| 荷叶粉蒸鸡肉 .....  | ( 96 )  | 西瓜鸡 .....   | ( 97 )  |
| 布袋鸡 .....     | ( 98 )  | 鸡肉布丁 .....  | ( 99 )  |
| 百花彩鸡 .....    | ( 99 )  | 酱油嫩鸡 .....  | ( 100 ) |
| 广东白斩鸡 .....   | ( 101 ) | 清焖鸡浮 .....  | ( 101 ) |
| 南瓜黄焖栗子鸡 ..... | ( 102 ) | 潮州豆腐鸡 ..... | ( 103 ) |
| 鸡皮油发黄鱼肚 ..... | ( 103 ) | 黄焖鸡 .....   | ( 104 ) |
| 黄焖鸡块 .....    | ( 104 ) | 春烧风鸡 .....  | ( 105 ) |
| 醉鸡 .....      | ( 105 ) | 焖鸡肉饭 .....  | ( 106 ) |

- 罐焖烧鸡 ..... (106)      芝麻鸡球 ..... (107)  
鸡肉火腿排 ..... (107)      翡翠鸡茸 ..... (108)

### (八) 鸡肉汤

- 黄瓜鸡片汤 ..... (109)      菠萝鸡汤 ..... (109)  
月母鸡汤 ..... (110)      清汤鸡块 ..... (110)  
鸡杂汤 ..... (111)      发菜鸡杂汤 ..... (112)  
奶汤鸡脯 ..... (112)      酸辣鸡丝粉皮汤... (113)  
鸡豆花 ..... (114)

## 三、鸭肉类制作

### (一) 卤、酱鸭肉

- 美味卤鸭 ..... (114)      卤鸭 ..... (115)  
酱鸭 ..... (116)      腊鸭饼 ..... (116)

### (二) 余、炖鸭肉

- 清炖全鸭 ..... (117)      清炖鸭 ..... (117)  
清炖鸭掌 ..... (118)      冬菜炖鸭 ..... (118)  
东江窝全鸭 ..... (119)      红炖腐皮鸭 ..... (120)  
八宝鸭 ..... (120)

### (三) 烩、煮鸭肉

- 烩两鸭丝 ..... (121)      烩生鸭丝 ..... (122)  
烩鸭翅 ..... (122)      烩鸭舌掌 ..... (123)  
鸭丁烩腐皮 ..... (124)      烩鸭四宝 ..... (124)  
烩参鸭丁 ..... (125)      煮烩鸭条 ..... (125)  
烩鸭条 ..... (126)      扒鸭腿 ..... (126)  
葱油鸭 ..... (127)

### (四) 炸、烧鸭肉

- 炸五香鸭块 ..... (127)      清炸鸭肫肝 ..... (128)

|             |       |             |       |
|-------------|-------|-------------|-------|
| 夹炸鸭片 .....  | (128) | 八珍烧鸭 .....  | (130) |
| 炸溜鸭片 .....  | (130) | 松子金黄鸭 ..... | (131) |
| 桔汁云南鸭 ..... | (132) | 香酥肥鸭 .....  | (133) |
| 香酥鸭脯 .....  | (133) | 香酥全鸭 .....  | (134) |
| 香酥鸭子 .....  | (135) | 烫片鸭子 .....  | (136) |
| 玉珠彩鸭肫球 ...  | (136) | 香菇鸭肫 .....  | (137) |
| 桔酪鸭块 .....  | (138) | 干煸鸭子 .....  | (139) |
| 锅煽鸭片 .....  | (140) | 冬笋烧鸭块 ..... | (140) |
| 烧块鸭 .....   | (141) | 红烧鸭块 .....  | (141) |
| 五香全鸭 .....  | (142) | 锅烧鸭子 .....  | (143) |
| 母油船鸭 .....  | (144) | 荤素鸭 .....   | (144) |
| 栗子鸭脯 .....  | (145) | 干烧鸭条 .....  | (146) |
| 烧鸭 .....    | (147) | 北京填鸭 .....  | (147) |
| 烧挂炉大鸭 ..... | (148) | 京东鸭子 .....  | (149) |
| 魔芋烧鸭 .....  | (149) | 红烧鸭卷 .....  | (150) |
| 料烧鸭 .....   | (151) |             |       |

### (五) 炒、煎鸭肉

|             |       |             |       |
|-------------|-------|-------------|-------|
| 芙蓉鸭片 .....  | (152) | 炒生鸭丝 .....  | (152) |
| 炒生鸭片 .....  | (153) | 炒鸭丝 .....   | (153) |
| 炒辣子鸭丁 ..... | (154) | 鸭豆花 .....   | (155) |
| 辣子鸭 .....   | (155) | 木耳炒鸭肫肝 ...  | (156) |
| 滑炒鸭丝 .....  | (157) | 上海炒鸭肝 ..... | (157) |
| 芥蓝菜炒烤鸭片...  | (158) | 子姜鸭片 .....  | (158) |
| 茄汁鸭脯 .....  | (159) | 生煨鸭块 .....  | (159) |
| 熘鸭脯 .....   | (160) | 熘鸭肝 .....   | (161) |
| 软熘鸭心 .....  | (161) | 开河全鸭 .....  | (162) |

- 五香鸭子 ..... (163)      生煎鸭脯 ..... (164)  
 柱侯大鸭 ..... (165)

### (六) 烤、焗鸭肉

- 桂卤烤鸭 ..... (165)      烤全鸭 ..... (166)  
 烤鸭 ..... (167)      北京烤鸭 ..... (167)  
 油爆鸭丁 ..... (169)      芫爆鸭肠 ..... (169)  
 姜爆鸭条 ..... (170)      辣椒爆鸭丁 ..... (171)

### (七) 蒸、焖鸭肉

- 元蘑蒸鸭 ..... (172)      清蒸八宝鸭 ..... (172)  
 黄酒蒸鸭 ..... (173)      八宝鸭子 ..... (173)  
 清蒸炉鸭 ..... (174)      清蒸全鸭 ..... (175)  
 干蒸鸭子 ..... (175)      生地蒸鸭 ..... (176)  
 海带扣鸭条 ..... (177)      穿心鸭翼 ..... (177)  
 腊鸭肠 ..... (178)      莲蓬鸭 ..... (178)  
 虫草鸭子 ..... (179)      八宝布袋鸭 ..... (180)  
 桃仁鸭方 ..... (181)      葫芦鸭 ..... (181)  
 葱蒸酱鸭 ..... (182)      糯米盖鸭 ..... (183)  
 荔荷大鸭 ..... (183)      馄饨半鸭 ..... (184)  
 冬菜蒸鸭 ..... (184)      五味焖鸭块 ..... (185)  
 焖鸭块 ..... (186)      干菜焖鸭块 ..... (186)  
 黄焖鸭块 ..... (187)      麻辣鸭块 ..... (187)  
 黄焖鸭肝 ..... (188)      母油整鸭 ..... (189)  
 三冬焖全鸭 ..... (190)      红焖鸭子 ..... (190)  
 盐水鸭 ..... (191)      冬菜焖鸭 ..... (192)

### (八) 鸭肉汤

- 慈菇扣鸭汤 ..... (193)      竹笋腌鸭汤 ..... (194)

|             |       |             |       |
|-------------|-------|-------------|-------|
| 馄饨鸭汤 .....  | (194) | 清汤鸭掌 .....  | (195) |
| 鸭架汤 .....   | (196) | 鸭舌汤 .....   | (196) |
| 柴把鸭汤 .....  | (197) | 鸭血豆腐汤 ..... | (197) |
| 鸭泥面包汤 ..... | (198) | 冬菜鸭肝汤 ..... | (198) |
| 家常肝膏汤 ..... | (199) | 翡翠清汤鸭 ..... | (199) |

# 一 鸡鸭肉制作基础知识

## (一) 鸡 肉

### 1. 鸡的种类

鸡是家禽类烹饪原料,现代商品鸡按用途可分为肉用、蛋用、肉蛋兼用、食药四大类。肉用鸡,有白羽及有色羽两种,前者生长快,后者肉质好。主要品种有九斤黄、狼山鸡、广东惠阳鸡、洛岛红鸡、白洛克鸡、白科尼什鸡等。蛋用鸡:主要品种有来航鸡、仙居鸡等。肉蛋兼用鸡:主要品种有上海浦东鸡、辽宁大骨鸡、山东寿光鸡、河南固始鸡、浙江省山鸡及湖南桃源鸡等。食药鸡:主要品种有江西泰和县的乌骨鸡。烹调应用中一般分为仔鸡、成年鸡、老鸡、阉鸡及公鸡、母鸡等。

鸡肉在肉类中以味道鲜美著称,烹制鸡的菜肴近千种,各有风味。由于鸡肉结缔组织少,肌纤维又较柔细,故肉的硬度较低,易为人体消化吸收。鸡胸脯肉成型条件好,因此用胸肌作菜种类特别多。以鸡入馔,因使用部位不同,烹调应用的方法有所不同。

### 2. 鸡肉的分档部位

在制作鸡肉菜肴前,首先要了解鸡肉的分档部位,哪个部位,用哪种烹调方法制作,才能做得好吃(见图1)。

#### (1)背脊部位

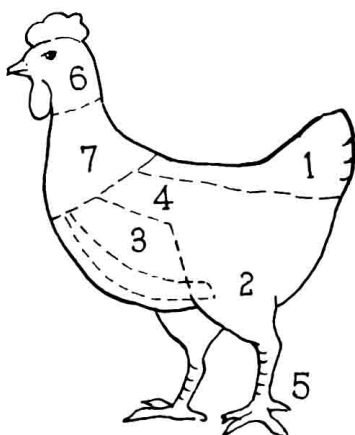


图 1 鸡肉分档取料示意图

1. 背脊 2. 鸡腿肉 3. 胸脯肉 4. 翅膀  
5. 鸡爪 6. 鸡头 7. 鸡颈

①鸡脊：鸡的背部肉。皮厚而阔，肉少骨多，但富有鸡的鲜味，宜煮汤用。

②鸡芽：鸡芽也称“鸡柳”、“鸡签”、“鸡里脊”。紧贴鸡胸骨处，在胸脯肉里侧，并与其紧紧相连，形似柳叶。质细嫩，内含一板筋，须刮去，是鸡肉中最佳部位，宜制作热菜。如：酱爆鸡柳；芙蓉鸡片。

③鸡尖：鸡尾部突出部位，似山形。多皮肉和脂肪。表面有毛孔，尾部两侧有臊，除臊后可供制麻辣鸡尖等菜肴。一般弃而不食。

## (2)鸡腿部位

①鸡腿肉：在鸡肋下面，鸡爪上部。肉多、筋多。有腿骨一根，紧贴小腿骨处有一牙签状细骨，剔肉时须除去。因鸡种不同，其质地，用法也不同。笋鸡腿质嫩，宜炒爆。如：鲜莲炒鸡

丁；宫保鸡丁。老鸡腿质老而肥厚，宜烧、焖。如香酥鸡腿；红焖鸡腿。

②鸡上腿肉：鸡腿关节的上部，与肋处相接。有筋、质地仅次于胸脯肉。宜炒、爆、烧、焖等制作。

③鸡小腿肉：也称鸡锤。鸡腿关节的下部，连接鸡爪。有筋，质地老。可带骨烹制。如：焗鸡腿；炸鸡腿。

### (3) 胸脯部位

鸡脯肉：也称脯肉、胸肉。俗称鸡针，软边。鸡的前胸肌肉。分左、右两扇。色淡红，质细嫩而少筋，是鸡肉中最佳部位。宜爆、炒、熘。如爆鸡丁、滑炒鸡丝冬笋；熘鸡片。

### (4) 翅膀部位

鸡翅肉：也称鸡翼、大转变。鸡的翅膀。肉少，皮富胶质。又分“鸡膀”、“鸡尖”两种。鸡膀，连接鸡体至鸡翅第一关节处，肉较多。膀尖，鸡翅第一关节处至翅尖，骨多肉少。烹制鸡翅时，多用鸡膀（翅尖斩下，供煮汤用）。宜烤、卤、烧、酱。如烤鸡翅；卤鸡翅，红烤鸡翅；酱鸡翅。也可做汤用。如：冬菇鸡翅汤。膀尖适用于卤、酱、制汤等菜肴。

### (5) 鸡爪部位

鸡爪：也称鸡掌、凤爪、凤足。多皮、筋，胶质多。常用于煮汤，也宜卤、酱。如卤鸡爪；酱鸡爪。质地肥厚的还可以煮熟后脱骨拌食。如椒麻鸡掌；拆骨掌翅。质脆嫩可口。

### (6) 鸡头部位

①鸡头：也称“凤头”。鸡脑袋。多骨、无肉。可单酱、单卤，做下酒小菜。如：酱鸡头，卤鸡头。也可煮汤用。

②鸡舌：鸡的舌头，可单独做菜肴。酱、卤、炒均可。

### (7) 鸡脖部位



鸡脖：也称鸡颈。多骨节，少肉，肉纹长，煮熟后皮韧而脆。因鸡种不同，有肥瘦之分；笋鸡脖细小而瘦；老母鸡脖和老公鸡脖质肥而粗壮，宜卤、酱、烧。如：卤鸡脖；酱五香鸡脖；红烧鸡脖。

#### (8) 鸡杂部分

①鸡肫：也称鸡胃。俗称鸡胗。形扁圆，外有筋膜，内有肫皮，两侧为肫肉。其肉紫红，质韧，熟后脆嫩。宜制冷、热菜肴。常用于炸、熘、爆、卤等。如炸肫仁；熘菊花鸡肫；爆肫花；肉鸡肫。

②鸡肝：呈大小双叶，叶面附有苦胆和筋络（加工时摘去）。其色紫红，质细嫩。宜卤、炸。如：卤鸡肝；炸鸡肝。

③鸡腰子：也称鸡肾。其形如卵，略小于鸽蛋，色乳白，质细嫩，外有筋膜包裹，煮后须剥去，宜烩。如：烩奶汤鸡腰；烩鸡腰豌豆。

④鸡心：色紫红，形呈锥形、质韧，外表附有油脂和筋络，内含污血，须飘洗后使用，宜炒、爆、熘、炸、卤，常与鸡肝同用，如卤鸡心。

⑤鸡肠：有臊味，经破开洗涤，并去异味后，可供作菜肴。如糟卤鸡肠；白卤鸡肠。

#### (9) 其它部位

①鸡皮：也称“鸡肤”。表面有毛孔，质韧，熟后有脆性，可单独成菜，供炒菜、拌菜。如炒鸡皮冬笋；拌鸡皮菜丝。

②鸡骨架：俗称鸡壳，鸡车子。指剔鸡肉剩下的骨骼。多用于煮汤。

③鸡骨头：剔去鸡肉的脊骨、腔骨、腿骨、翅骨的统称。可供煮汤。