

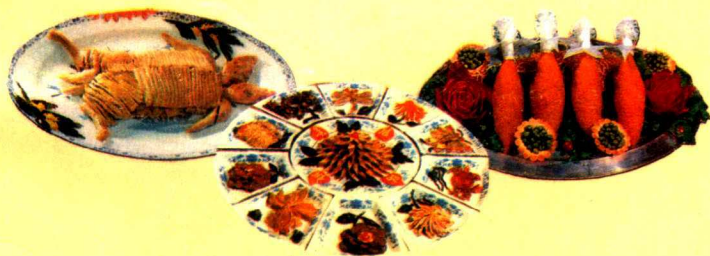
特别推荐

食

家庭美食系列



鸭肴荟萃



焦守正 编著

中国建材工业出版社

鸭 肴 荟 萃

焦守正 编著

中国建材工业出版社

(京)新登字 177 号

图书在版编目(CIP)数据

鸭肴荟萃/焦守正编著. —北京:中国建材工业出版社,1996.1

ISBN 7-80090-363-x

I. 鸭… II. 焦… III. 鸭肴-菜谱 N. TS972.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(94)第 12326 号

* * *

鸭 肴 荟 萃

焦守正 编著

责任编辑 宋彬

*

中国建材工业出版社出版(北京海淀区三里河路 11 号)

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

通县滨河印刷厂印刷

*

开本:787×1092 毫米 1/32 印张:5.8 字数:194 千字

1996 年 2 月第 1 版 1996 年 2 月第 1 次印刷

印数:1—5000 册 定价:10.50 元

ISBN 7-80090-363-x / Z · 109

前 言

在世界众多国家中,有一部份国家不养鸭,也不食鸭,也有一些国家只养鸭、不食鸭或很少食鸭。我国则既大量养鸭,又大量食鸭,成为世界第一养鸭、食鸭大国。

随着我国人民生活水平不断提高,膳食的要求及需要发生了明显的变化,从温饱型向营养型发展,由喜肥挑瘦,向喜瘦厌肥发展,由中餐味向异国风味发展,为了适应这种变化趋势,我国从事畜牧工作和从事食品工作的科技人员,做了长期大量的研究工作,培育出瘦肉率高的北京 4 系鸭,并推出各式鸭肴。

全书分为冷菜类、汤类、热菜类、双色双味类、面点面条类五个部份,共收入各种创新菜点的制作方法二百三十例。读者可根据自己的习惯、爱好和兴趣,任意挑选使用。

为丰富我国鸭菜,在研究与实践的基础上,奉献出“鸭肴荟萃”这朵小花,以适应外事、外贸和旅游工作的需要;满足人们日益增长的饮食多样化,搞活市场经济的要求。

这本书可做城乡家庭、食堂、餐厅、饭店饮食专业人员及饮食旅游服务学校参考使用。

由于作者水平有限,没有经验,书中难免有缺点、错误和不妥之处,欢迎专家和读者指正

作者

1995.12 于北京

目 录

鸭肴荟萃

第一章 家庭鸭菜概述	(1)
第二章 冷菜类	(2)
里脊菜花	(2)
酸辣双松	(3)
辣味鸭条	(4)
水晶鸭片	(4)
葱汁鸭肝泥子	(5)
冷烤鸭	(6)
烤鸭肉	(6)
醋油鸭丝	(7)
三色鸭卷	(8)
马乃司鸭托	(8)
鸭翅双味	(9)
杏干鸭	(10)
咖喱鸭肉干	(10)
鸭肉苹果沙拉	(11)
里昂式鸭肠	(12)
琵琶舌掌	(12)
八丁冻鸭	(13)
瓢馅鸭蛋	(14)
板鸭肉桔子卷	(14)
鸭心核桃	(15)
第三章 汤类菜	(16)
奶油鸭丸汤	(16)

鸭杂汤	(17)
豌豆鸭茸汤	(18)
鸭块海带汤	(18)
俄式饺子汤	(19)
鸭丝面条汤	(19)
可斯得鸭清汤	(20)
鸭架紫菜汤	(20)
匈式鸭块番茄汤	(21)
鸭胰汤	(22)
鸭骨藕块汤	(22)
咖喱鸭心汤	(23)
鸭头面球汤	(24)
家常鸭肉汤	(24)
茉莉鸭片汤	(25)
鸭皮馄饨汤	(25)
法式鸭肉素菜汤	(26)
大蒜鸭肉汤	(27)
鸭肉白豆汤	(27)
鸭腰炖菜汤	(28)

第四章 热菜类

第一节 鸭片类	(29)
菠萝鸭片	(29)
德式怪味鸭片	(29)
捶烩鸭片	(30)
面包鸭片	(31)
俄式炒鸭片	(31)
美人鸭柳	(32)
喇叭鸭片	(33)
锅巴鸭片	(33)
印度尼西亚鸭片	(34)
翡翠鸭片	(34)
荔枝鸭片	(35)
俄式烩鸭片	(36)
茉莉鸭片	(36)
雪花鸭片	(37)

印度白斩鸭片	(38)
美式烩鸭片	(38)
鸭蛋煎鸭片	(39)
烧鸭肉片	(39)
匈牙利古拉希鸭片	(40)
海带鸭片	(41)
第二节 鸭卷类	(42)
卷鸭筒	(42)
镶鸭肉卷	(42)
鸭仁卷	(43)
爆竹鸭卷	(44)
火腿鸭肉卷	(45)
俄式蒸白菜卷	(45)
薄荷鸭卷	(46)
香椿鸭卷	(47)
五丝鸭卷	(48)
梅花鸭卷	(49)
第三节 鸭块类	(50)
意式马伦戈	(50)
咖喱鸭块	(50)
沙茶鸭块	(51)
魔芋鸭块	(52)
油煎鸭块	(52)
家庭焖鸭块	(53)
美式酒炖鸭块	(54)
比利时鸭块	(54)
罐焖鸭块	(55)
黄油鸭块	(56)
第四节 鸭脯类	(57)
罗马式炸鸭脯	(57)
匈牙利辣味鸭脯	(58)
串炸鸭脯	(58)
香蕉鸭脯	(59)
苹果烩鸭脯	(60)
苏夫力鸭脯	(60)
发菜扒鸭脯	(61)

姜丝鸭脯	(62)
土豆清烩鸭脯	(62)
挪威鸭脯白菜	(63)
第五节 鸭丸类	(64)
鸭掌烩鸭肉丸	(64)
煮鸭球	(65)
糖醋鸭圆	(66)
瑞典鸭肉丸子	(66)
巴基斯坦式土豆鸭肉丸子	(67)
辣味小鸭肉丸	(68)
煮烩鸭丸	(68)
果汁鸭球	(69)
江米鸭元	(70)
冬瓜鸭元	(71)
第六节 鸭丁类	(72)
里昂鸭丁	(72)
青椒鸭丁	(73)
桃花烩鸭丁	(74)
月季花炸鸭丁	(74)
甘菊苗炒鸭丁	(75)
烩爆鸭丁	(76)
虾仁鸭丁	(76)
青梅酒汁鸭丁	(77)
鸭丁萝卜米	(78)
甜酸鸭丁	(78)
第七节 鸭丝、鸭茸类	(80)
匈牙利炒鸭肉条	(80)
荷花鸭条	(81)
槐花炒鸭丝	(81)
奶汁鸭肉丝	(82)
鸭丝拉皮	(83)
白玉鸭条	(83)
芫荽鸭条	(84)
鸭条锅巴	(85)
炉鸭丝炒掐菜	(85)
咖喱海带鸭丝	(86)

鸭茸银耳	(87)
鱿鱼绣球鸭	(87)
绣球海带	(88)
奶油芙蓉	(89)
鸭茸黄瓜盅	(90)
第八节 鸭排类	(91)
双味鸭排	(91)
意大利猎人鸭排	(91)
法式炸鸭排	(92)
珍珠鸭排	(93)
罗勃汁炸鸭排	(93)
家庭鸭排(乡村鸭排)	(94)
鸭排胡椒汁	(95)
芝麻鸭排	(95)
鸭蛋鸭排	(96)
煎酿馅鸭排	(97)
第九节 鸭腿、鸭翅类	(98)
海带烩鸭腿	(98)
荤素鸭腿	(98)
挪威式鸭腿	(99)
白斩鸭腿	(100)
樱桃鸭腿	(101)
茉莉花烩鸭腿	(101)
鸭腿索力罗夫	(102)
八宝鸭腿	(103)
啤酒焖鸭腿	(104)
港式焖鸭腿	(104)
葡萄牙烩鸭翅	(105)
煎鸭翅白兰地奶油沙司	(106)
翡翠鸭翅	(106)
姜丝鸭翅	(107)
晚香玉焖鸭翅	(108)
第十节 鸭杂类	(109)
双味鸭肝	(109)
鸭杂焖鸭扒	(109)
奶油头爪	(110)

煎鸭心芥末沙司	(111)
红焖鸭舌	(112)
榆钱焖肺片	(112)
番茄鸭胰	(113)
黄烩鸭四宝	(114)
梅花鸭舌	(114)
俄式炒鸭肠丝	(115)
第十一节 烤扒类鸭肴	(116)
烤鸭里脊	(116)
茉莉花熏烤高加索鸭肉串	(116)
烤鸭胸肉	(117)
烤纸包鸭排	(118)
葡萄烤鸭	(119)
烤笋鸭	(119)
汉堡鸭扒	(120)
波兰鸭扒	(121)
美式黑胡椒鸭扒	(121)
意式鸭扒配空心面	(122)
第十二节 食疗药膳鸭肴	(123)
银杏焖鸭	(123)
樱桃鸭米	(123)
天麻鸭翅汤	(124)
香砂鸭肉丝	(124)
山楂鸭丁	(125)
玉参焖鸭	(126)
芡实煮鸭	(126)
炸核桃鸭	(127)
参芪鸭条	(127)
丁香鸭	(128)
第十三节 其它类鸭肴	(129)
杏花烩鸭肉	(129)
核桃酥鸭肉	(129)
菜烩鸭肉	(130)
土豆清烩鸭肉	(131)
德式酸菜煮焖鸭肉	(132)
蜂蜜菠萝烤鸭肉	(132)

奶油鸭肉.....	(133)
夏威夷煎鸭肉.....	(133)
德式煨鸭肉.....	(134)
挪威白菜鸭肉.....	(135)
海带烩鸭.....	(135)
生烤鸭.....	(136)
黄油焖填鸭.....	(137)
炖鸭.....	(137)
白雪鸭.....	(138)
腐乳鸭.....	(139)
葡萄汁鸭.....	(140)
苦瓜焖烤鸭.....	(140)
网油炸鸭.....	(141)
烤填馅鸭.....	(142)

第五章 双色双味类 (143)

炸鸭排.....	(143)
美味芙蓉.....	(144)
双味鸭块.....	(145)
荤素鸭丝.....	(146)
双色鸭翅.....	(146)
酒汁鸭腿.....	(147)
咸辣鸭掌.....	(148)
两吃烤鸭.....	(149)
金红翠绿.....	(149)
双味鸭颈.....	(150)

第六章 西点类 (151)

裙裱鸭肉包.....	(151)
鸭肉罗尔.....	(152)
咖喱鸭肉饺.....	(153)
鲜鸭肉酥饺.....	(154)
意式鸭肉馅饼.....	(154)
鸭肉汤包.....	(155)
翡翠鸭肉饺.....	(156)
鸭末土豆泥饼.....	(157)

德式鸭肉饼·····	(157)
啤酒汁鸭肉饼·····	(158)
鸭肉馄饨·····	(159)
炸馄饨·····	(159)
鸭肝气鼓·····	(160)
煎饼鸭肉卷·····	(160)
鸭肉酥盒蛋·····	(161)
鸭肉通心粉·····	(162)
鸭肉茸面条·····	(163)
黄油鸭丝通心粉·····	(163)
鸭肉起酥烧饼·····	(164)
鸭油煎饺·····	(164)

第七章 西餐简易烹调知识····· (166)

第一节 烹调的主要用具·····	(166)
第二节 常用配料和调味料·····	(167)
第三节 常用汤汁·····	(169)
第四节 沙司·····	(169)
第五节 西餐的特点·····	(169)
第六节 家庭烹调西菜的油温·····	(170)
第七节 原料鸭与鸭坯·····	(170)

第八章 鸭的加工、保管与食疗····· (171)

第一节 鸭的初步加工方法·····	(171)
第二节 鸭子腥臊味的处理·····	(172)
第三节 咸板鸭的加工与保管·····	(172)
第四节 烤鸭的西吃·····	(173)
第五节 关于鸭肉食疗药膳·····	(173)

第一章 家庭鸭菜概述

家庭鸭菜是用高超烹调技艺制作出的各类鸭菜肴,并以创新风味为基础,结合中国鸭的特点而烹制而成的鸭菜肴。其特点是:取料考究、质地鲜嫩、味美独特、原汁原味、家庭易作、易懂、易学并且容易消化和吸收,符合膳食平衡的科学原理。

鸭,营养价值丰富。它所含的蛋白质,容易消化,又容易被人体吸收;它所含的维生素、矿物质也较丰富;味道鲜美,百食不厌。被中外宾客誉为“天下美味”。

正确运用各种烹调方法,使烹调出来的菜肴达到应有的色、香、味、形、器皿、营养俱佳,应做到下列几个方面:

1. 准确用料,防止用错调料如:可可粉和桂皮粉、碱和盐等,色泽一样,味道各异。
2. 调料汁适度要均匀,如浓度、厚薄要适当。
3. 正确识别油的温度;煎炸食品性质不同,油的温度也不同;植物油达 170°C ,而动物油则达 230°C 。
4. 要灵活掌握烹制家庭鸭菜的火候,包括煎、炸、烤、焖、烩、炒、烧等。
5. 刀工要熟练。如大块的、整个的、分份的要切的均匀整齐。配菜的切制也是同等重要的。
6. 操作姿势正确,动作要熟练,自然大方,翻锅自如,颠翻灵活,煎锅、焖锅及铲、勺的配合恰当,操作要干净、利落、脆。
7. 装盘熟练,达到造形美观、艺术性要强,使人烹受美而食欲大开。
8. 符合各种卫生要,富有营养价值。
9. 加强经济核算,力求省钱,避免原料的不必要浪费。
10. 要了解各地区各种人的生活习惯、烹调方法,并且一定要了解民风、习惯、生活特点。如伊斯兰客人要免去客人忌讳用的主料、副料及调料,否则,会出笑话的。

总之,烹调家庭鸭菜,一定要烹调风味不混、不变、不走样,什么菜的风味就是什么菜的风味,绝不可似是而非的味道。应做到风味独特、一菜一味、百菜百味,杜绝“一汤菜”的倾向。

第二章冷菜类

西餐鸭肴冷盘和中餐冷盘基本相似,其花样繁多,讲究拼摆艺术,具有清凉爽口、诱人食欲的艺术魅力,食用时,整盘上桌,由客人自己选食。

冷菜类的特点是,要比一般热菜口味重一些,并富有刺激性,调味上要突出酸、辣、甜、咸,并要求装饰美观。配菜则需颜色鲜艳的新鲜蔬菜,如鲜西红柿、红萝卜、黄胡萝卜、生菜叶、豌豆等。或者用各种萝卜,水果刻成的各种花鸟鱼虫做装饰。

刀工上的特点是精细、整齐,落刀的轻重缓急都要有分寸,速度也要比生料慢一些,并要厚薄均匀,大小相等。

装盘的特点:摆正主料和辅料的关系,不要喧宾夺主,不要将菜肴装出盘沿,或者把卤汁溅在边上。另外,美味还需美器,冷餐具应选择花纹式样美观的陶瓷器皿、银制器皿或精制的玻璃器皿。如盛汤汁多的汤盘用鱼池盘。

属西味冷菜类的有:沙拉、拌素菜、烤、红烩、瓤馅、咖喱等。

里脊菜花

原 料

净菜花 250 克,鲜西红柿 1 个,葱头丝 25 克,香菜 50 克,鸭里脊肉 250 克,熟芝麻 25 克,大蒜泥 15 克,精盐、黄油、酱油、醋、辣椒油、白糖、胡椒粉、麻油等各适量。

制 作

1. 把净菜花摘洗干净,掰成小朵,用盐水浸泡半小时(杀菌消毒)。
2. 将菜花捞出,控干,用清水煮熟,捞出,再用冷开水冲凉后,放入冷开水里浸泡。
3. 食用时,捞出,控干,放入盘的一边。浇匀化开的黄油。
4. 再把生鸭里脊肉剔筋膜,洗净,切丝,放入白醋中拌匀,然后,放

在冷开水中洗净白醋和血汁，捞出，控干，放盆里加酱油、白醋、辣椒油、白糖、胡椒粉、麻油，搅拌均匀，撒上熟芝麻，腌渍入味。

5. 香菜去根，洗净，切2厘米长段；西红柿烫洗、消毒，冲净，去籽，切丝，用凉开水冲一次，控水，放入盘的另一边，垫底。上面放拌好入味的鸭里脊丝和香菜段，拌匀，即成。

特 点

呈红白双色，咸辣双味，脆嫩爽口。

酸辣双松

原 料

鸭肝 250 克，大虾头（河虾亦可）2 只，黄豆煎饼 2 张，鲜西红柿 1 个，葱头 1 个，白葡萄酒 25 克，干葱 1 根，白兰地酒 25 克，鸭清汤 100 克，芥末沙司 100 克，花生油 500 克（实耗 125 克），西红柿酱 25 克，芥末粉 100 克，白醋 5 克，砂糖 25 克，黄油 50 克，盐、胡椒粉、开水等各适量。

制 作

1. 大虾头洗净，剁烂泥状，再用黄油炒黄，放葱头末，干葱末煸炒后，放鸭清汤、鲜西红柿末、西红柿酱、少许葡萄酒，煮开后，过滤渣滓，再放入少许白兰地酒，此谓“美国汁”，待用。

2. 将芥末粉过罗，放入瓷盆里，冲入 200 克开水，搅匀，用力搅后，用筷子插几个眼，上面再浇上开水，水要没过芥末酱，盖上盖，放在火炉上（温度为 30℃—40℃），经 6 小时后，倒去盆内清水，放入白醋、精盐、砂糖、花生油、白胡椒粉，用力搅匀，加盖，放冰箱内，即成芥末沙司，待用。

3. 把鸭肝剔去筋络，去肝头，洗净，用清水煮熟，捞出，凉后，切成细米粒，放入长盘的一边，浇匀美国汁。

4. 再把黄豆煎饼叠在一起，卷成扁圆形长条，切成细丝，抖松后，放在面案上。

5. 炒锅烧热放花生油，滑匀，油烧四成热时，将锅离火。把黄豆煎饼丝撒入锅内，不停地翻动，待炸成金黄色时，捞出，控油，然后放入长盘的另一边，迅速用筷子抖松，再浇上调稀的芥末沙司，即成。

特 点

呈粉红金黄双色,酸辣双味,鲜嫩酥香。

辣味鸭条

原 料

鸭腿肉 500 克,葱头 50 克,柿子椒 50 克,鲜奶油 50 克,朝天椒 15 克,花生油 200 克,辣酱油 25 克,鸭汤 250 克,盐、胡椒粉、白兰地酒、白醋、味精、面粉、姜片、芹菜末各适量。

制 作

1. 将鸭腿剔净骨头和筋皮,切成 4 厘米长,1 厘米见方的条;葱头去皮,切片;生姜切片;朝天椒去蒂,切末;芹菜摘净,切末;柿子椒切斜方块,待用。

2. 把鸭条用精盐、辣酱油、白兰地酒、葱头片、姜片、白醋、胡椒粉腌渍入味。

3. 炒勺放花生油,烧八成熟,放入鸭肉条,炸成金黄色。捞出,控油。

4. 炒勺留少许油,煸炒葱头片、姜片,出香味,放朝天椒末,放入鸭汤、鲜奶油、白兰地酒、味精,烧开,放鸭条,文火焖酥,放柿子椒、面粉,煨浓汁,撒白兰地酒。

5. 食用时,拣去葱头片、姜片,将鸭条整齐地码入盘中,撒上芹菜末,即成。

特 点

呈酱红色,鸭肉鲜嫩,辛辣适中。

水晶鸭片

原 料

鸭脯肉 500 克,猪肉皮 250 克,生鸡蛋 2 个,酸黄瓜 25 克,香叶 1 片,香桃 1 片,老蛋糕 50 克,白兰地酒 15 克,豌豆、胡萝卜、葱头、熟鸡蛋、味精、盐、胡椒粉、鸭汤、生菜叶、芹菜各少许。

制 作

1. 把猪肉皮洗净,放入葱头块、香叶、盐、胡椒粉、芹菜末等副料,入锅内,加鸭汤将肉皮煮化,过罗,再放入蛋白、少许盐搅拌抽打,用大火煮开,过滤汤内杂质,晾凉后,即成青冻。

2. 再把葱头切片,鲜姜切块放入煮锅里,入剔净筋膜的鸭脯肉,煮熟,捞出,洗净,片成5厘米长,4厘米宽的抹刀片;老蛋糕切成3厘米长的棱角片;胡萝卜切花刀与豌豆一起煮熟;熟鸡蛋用绳线割块。待用。

3. 将青冻化开,倒入模子里少许一层;将煮熟的鸭片、胡萝卜、老蛋糕片、豌豆、香桃放在模子里,浇上化开的青冻,然后放冰箱冷冻。

4. 食用时,将水晶鸭冻扣入盘中,用花叶生菜围边,即成。

特 点

剔透明亮,鸭肉鲜烂,清凉可口。

葱汁鸭肝泥子

原 料

鸭肝 375 克,鸭肥膘肉 100 克,芹菜 25 克,葱头 350 克,胡萝卜 35 克,黄油 50 克,鸭清汤 300 克,辣酱油 5 克,肉蔻半个,鲜奶油 50 克,熟鸭油 60 克,生菜油 100 克,香叶 1 片,精盐、胡椒粉、味精等各适量。

制 作

1. 鸭肝去筋络切成小块,用开水余一下捞出,用清水洗净;鸭肥膘去皮切成小丁;胡萝卜去皮,葱头去皮,芹菜洗净,均切成小片,待用。

2. 焖锅放入熟鸭油,加热,煸炒鸭肥肉丁,出油后,放胡萝卜片、芹菜片、葱头片、香叶炒出香味,再放鸭肝、精盐、胡椒粉炒均匀,再放 200 克鸭清汤,焖 5 分钟,焖熟的鸭肝放入消毒的绞肉器,绞成散茸状。

3. 炒锅内放黄油,烧热,放入鸭肝茸、鸭清汤、肉蔻末、鲜奶油、味精、辣酱油,拌匀成泥状,待肝泥烧开,离火,晾凉。

4. 用 300 克葱头切成小丁,放生菜油半炸半炒,炒至牙黄色时,出勺。待用。

5. 食用时,将鸭肝泥装盘,用刀抹平,压上少许花纹,再浇上炸好的葱头丁汁,即成。