

美味禽类菜谱

本书编写组 编



华文出版社

美味禽类菜谱

本书编写组 编

华文出版社

(京)新登字064号

责任编辑:李雪竹

封面设计:童行侃

版式设计:李雪竹

美味禽类菜谱

本书编写组 编

华文出版社出版

(北京西城区府右街135号)

全国各新华书店经销

北京市通县永乐印刷厂印刷

开本:787×1092 1/32 印张7 字数155千字

1994年8月第1版 1994年8月第1次印刷

印数:1—8000册

ISBN 7-5075-0240-6/Z·73 定价:5.40元

内 容 提 要

随着生产力的发展，我国禽类养殖业也发展很快，养殖品种越来越多。自古以来，禽类菜就是我国人民餐桌上的美味菜肴，而且作为补益食品。为了帮助大家提高禽类菜的烹饪水平，我们组织出版了《美味禽类菜谱》一书。该书基本收集了家、野禽中的特色菜谱，并对每种菜谱的主料、副料、烹制方法、风味特点等都有通俗易懂的说明，便于广大家庭制作。

目 录

一、鸡

什锦烩鸡.....	1	符离集烧鸡.....	13
酱油嫩鸡.....	2	烧鸡.....	14
广东白斩鸡.....	2	香炸仔鸡.....	14
清焖鸡浮.....	3	香酥鸡.....	15
南瓜黄焖栗子鸡.....	4	炸鸡排.....	16
酱鸡.....	5	炸酥梨鸡.....	17
白切鸡.....	6	黄瓜鸡片汤.....	17
鸡肉煎饼卷.....	6	菠萝鸡汤.....	18
鸡肉饼.....	7	月母鸡汤.....	19
香桃软煎鸡.....	7	荷包鸡.....	19
热味姜汁鸡.....	8	酸辣鸡丝粉皮.....	20
醋溜鸡.....	9	奶汤鸡脯.....	21
鸡酥盒.....	9	三菌炖鸡.....	22
花椒鸡丁.....	10	清炖鸡.....	22
辣子鸡丁.....	10	芝麻酱焗鸡.....	23
银芽炒鸡丝.....	11	红油鸡片.....	24
炒鸡片.....	12	姜汁鸡块.....	25
		拌鸡丝.....	25
		太爷鸡.....	26
		鸡肉火腿排.....	26

火烧泥包鸡·····	27	瓦罐鸡汤·····	47
叉烧全鸡·····	28	枸杞头氽鸡片·····	47
烤苹果鸡·····	29	鸡丁圆子·····	48
德州扒鸡·····	30	清汤鸡块·····	48
铁扒鸡·····	31	清炖冬虫夏草鸡·····	49
柴把鸡·····	31	葱油全鸡(一)·····	49
布袋鸡·····	32	葱油全鸡(二)·····	50
鸡肉布丁·····	34	棒棒鸡丝·····	51
百花彩鸡·····	34	芥末鸡·····	51
西瓜鸡·····	35	熏沙半鸡·····	52
荷叶荔枝鸡·····	36	熏鸡·····	52
荷叶粉蒸鸡肉·····	36	叫化子鸡·····	53
旱蒸全鸡·····	37	荷叶莲米鸡·····	54
清蒸鸡·····	38	竹笋氽鸡片·····	54
红烩鸡·····	39	纸包鸡·····	55
栗子鸡·····	39	明炉竹节鸡·····	56
罐焖烧鸡·····	40	奶油烤鸡排·····	57
黄焖鸡块·····	41	烤油鸡·····	57
桂圆鸡·····	41	铁扒笋鸡·····	58
清煎鸡肉饼·····	42	八宝鸡·····	59
煎鸡肉串·····	42	糯米全鸡·····	60
小煎鸡·····	43	五香鸡丝·····	60
荠菜鸡丝·····	43	樱桃白雪·····	61
炒鸡爪·····	44	苹果鸡·····	62
芝麻鸡球·····	45	香菇蒸鸡·····	63
核桃鸡丁·····	45	清蒸小鸡·····	63
冬瓜鸡·····	46	口蘑烩鸡扇·····	64

葫芦鸭·····	102	烤全鸭·····	124
三冬焖全鸭·····	103	莲蓬鸭·····	125
红焖鸭子·····	104	母油整鸭·····	126
炸溜鸭片·····	104	生煨鸭块·····	127
子姜鸭片·····	105	冬菜炖鸭·····	128
盐水鸭·····	106	芥蓝菜炒烤鸭片·····	128
桔汁云南鸭·····	107	挂卤烤鸭·····	129
茄汁鸭脯·····	108	鸭架汤·····	130
魔芋烧鸭·····	109	鸭舌汤·····	130
红烧鸭卷·····	109	柴把鸭汤·····	131
烤鸭·····	110	鸭血豆腐汤·····	132
生煎鸭脯·····	111	鸭泥面包汤·····	132
烫片鸭子·····	112	腊鸭肠·····	133
五香鸭子·····	113	香菇鸭肫·····	133
酱鸭·····	114	玉珠彩肫球·····	134
丁香鸭子·····	114	清炖鸭掌·····	135
夹炸鸭片·····	115	清汤鸭掌·····	135
荤素鸭·····	116	穿心鸭翼·····	136
栗子鸭脯·····	117	黄焖鸭肝·····	137
八宝布袋鸭·····	118	上海炒鸭肝·····	138
东江窝全鸭·····	119	腊鸭饼·····	138
虫草鸭子·····	120	爆野鸭丁·····	139
母油船鸭·····	120	冬笋扣野鸭·····	139
干烧鸭条·····	121	拆烩野鸭·····	140
烧鸭·····	122	香辣野鸭丁·····	141
八珍扒鸭·····	123	虫草炖野鸭·····	142
桃仁鸭方·····	124	软炸鸭脯·····	142

鸽蛋焖野鸭.....	143
桃仁炸野鸭.....	144
葱烧野鸭.....	145
炒腊野鸭条.....	146
雪菜野鸭汤.....	146
丁香野鸭.....	147
香烹野鸭.....	148
淡菜炖野鸭.....	149

三、鹅

斋烧鹅.....	150
花椒子鹅.....	151
挂炉子鹅.....	151
氽鹅.....	152
潮州烧雁鹅.....	152
红烧鹅.....	153
拆鹅腿片.....	154
冬笋鹅掌汤.....	154
烤鹅.....	155
烧雁鹅.....	155
菠萝拼火鹅.....	156
卤水鹅.....	157
烧鹅苹果沙司.....	157
拆烧鹅.....	158
烧鹅.....	158
清炖鹅酥.....	159

四宝烧雁鹅.....	160
三鲜鹅掌.....	161

四、其它

溜鹌鹑.....	162
口蘑炖鹌鹑.....	163
鲜柠檬焗鹌鹑.....	163
烹鹌鹑.....	164
炸鹌排.....	164
香鹌鹑.....	165
果汁焗鹌鹑.....	166
扒莲蓉鹌鹑.....	166
油淋鹌鹑.....	167
鲍鱼鹌脯.....	168
香酥鹌鹑.....	169
鹌脯桂圆羹.....	170
红油鹌鹑.....	170
箸头春.....	171
荷叶鹌鹑片.....	172
脆皮鹌鹑.....	172
炸鹌鹑.....	173
松仁鹌脯.....	174
葱烤鹌鹑.....	174
八宝鹌鹑.....	175
走油鹌脯.....	176
炒鹌鹑丁.....	177

杏仁斑鸠羹·····	178	五香生炸禾花雀·····	196
炸溜斑鸠·····	179	炸酥禾花雀·····	197
炒鸠松·····	179	莼菜禾花雀·····	197
香菇斑鸠汤·····	180	卤水禾花雀·····	198
红煨斑鸠·····	181	炸酥禾花雀·····	199
生炒斑鸠·····	181	焗禾花雀·····	199
油淋斑鸠·····	182	焗川椒白鸽·····	200
清炸麻雀·····	183	海参原蒸三鸽·····	201
荔枝炖麻雀·····	183	银芽溜鸽脯丝·····	201
生炒麻雀·····	184	杏仁溜鸽丁·····	202
溜麻雀脯·····	184	炒鸽片·····	203
溜麻雀·····	185	炸五香鸽·····	203
烧煮麻雀·····	186	蚝油乳鸽·····	204
软炸麻雀·····	186	荷叶乳鸽片·····	204
栗子焖麻雀·····	187	冬笋炒鸽片·····	205
炸麻雀丸子·····	188	芝麻香酥鸽·····	206
酥麻雀·····	189	香瓜鸽盅·····	207
雀落莲池·····	189	板栗红煨鸽·····	207
红焖麻雀·····	190	油淋香酥鸽·····	208
辣味雀丁·····	191	五元蒸鸽·····	209
清炸麻雀·····	191	香芋鸽片·····	210
酸辣禾花雀·····	192	菊花溜鸽片·····	210
清炖肉酿禾花雀·····	193	芙蓉鸽片·····	211
铁扒禾花雀·····	194	炖五香鸽·····	212
烧禾花雀(一)·····	195	干炸鸽块·····	212
烧禾花雀(二)·····	195	卤乳鸽·····	213
卤禾花雀·····	196	烧乳鸽·····	213

一、鸡

什锦烩鸡

主要原料：

光鸡400克，水发海参75克，水发香菇25克，冬笋50克，水发鱼肚75克，火腿25克，虾仁15克，青菜100克，鸡肫1个，肚尖100克，盐7.5克，味精5克，料酒2.5克，葱条5克，姜块5克，清汤1000克，淀粉10克，胡椒粉1.5克，花生油50克。

制作方法：

1. 将鸡放入水锅煮熟，剔骨切成片，锅放底油，下葱、姜爆香，添清汤，下鱼肚，海参、盐、料酒、味精，慢火煨1分钟。冬笋切秋叶片焯水。鸡肫、肚尖去筋皮，制十字花刀，改刀成块，与青菜下水锅氽透。

2. 锅放底油烧热，将大葱、姜下锅炸出香味捞出。锅内烹酒、添汤、下盐，加鸡、海参、香菇、冬笋、鱼肚、虾仁、青菜、鸡肫、肚尖、味精和胡椒粉，用淀粉勾薄芡，撒火腿丝，装入汤锅内。

风味特点：

营养丰富，味道鲜美。

酱油嫩鸡

主要原料：

去毛仔鸡1只约1000克，料酒8克，酱油150克，白糖8克，葱结20克，姜块10克，桂皮5克，八角5克，清汤600克，香油8克。

制作方法：

1. 将鸡开膛，去内脏，抽去气管、食管，斩去脚，抽去脚骨，洗净，沥去水。

2. 炒锅置旺火上，放入酱油、料酒、白糖、桂皮、八角、葱结、姜块（拍松），清汤烧沸，再放入鸡，烧沸后，将鸡翻身，用圆盘压住鸡身，把锅端离火口，再焖5分钟。然后，置中火上烧沸后，捞出斩块按原鸡形排列盘中，浇上原汁、香油。

风味特点：

鸡肉呈酱红色，香味浓郁，鲜嫩爽口，夏令时菜。

广东白斩鸡

主要原料：

当年肥嫩母鸡1只，姜片、葱、麻油各适量。

制作方法：

1. 将鸡去毛，在右翼下切一横切口，开膛取出内脏，冲洗干净，控去水分。

2. 锅内加水1000克，放入葱、姜片，用旺火烧开，将鸡放入。待水再开，即改用微火，加盖焖约20分钟（刚好熟

时最嫩，过熟则老）即捞出。趁热在鸡身上涂抹麻油，使鸡身油光明亮，稍冷后斩件上盘，码成鸡形即成。

说明：广东人喜用葱花、姜茸、酱油、香油拌匀后，蘸着吃；上海、江浙人喜欢用麻酱及芥末等做作料。

清 焖 鸡 浮

主要原料：

去骨鸡肉（鸡脯鸡腿各半）200克，净猪肉200克，熟火腿片（肥带瘦）75克，水发香菇75克，鸡蛋清 4 个，料酒15克，熟猪肉750克，葱末2.5克，姜末 5 克。

制作方法：

1. 将猪肉切细剁成米粒状，放入碗内，加葱末、姜末、精盐（1克），拌匀，鸡肉皮朝下，平摊在砧板上，用刀在鸡肉上轻轻排剁一次，鸡皮不要剁断，再将肉茸均匀地平铺在鸡肉上，轻轻用刀在肉茸上横竖叉剁两次（刀深接近鸡片），使鸡肉、猪肉紧密地粘在一起，再将鸡肉切成边长3.3厘米的三角块。

2. 将鸡蛋清倒入盘中，用竹筷3只搅打成蛋泡，加干淀粉拌匀，再将鸡肉块放入，蘸满蛋泡。

3. 炒锅置旺火烧热，放入猪油烧至五成热时，将鸡块分出，沥去余油，放入炒锅内，加鸡汤、火腿片、料酒、精盐（1.5克），盖上锅盖，置旺火上烧沸，移至微火上焖约25分钟，待鸡肉酥烂，放入香菇，再焖5分钟即成。

风味特点：

汤面鸡浮洁白，衬以火腿、香菇，红黑相映，色泽鲜嫩，汤味鲜香。

南瓜黄焖栗子鸡

主要原料：

光嫩鸡 1 只，约 1000 克，栗子 500 克，雕刻南瓜盅 1 只，酱油 22 克，白糖 10 克，料酒 10 克，葱段、姜末 15 克，青蒜 5 克，味精 5 克，湿菱粉 25 克，麻油 5 克，生油 750 克（耗 125 克），清水 750 克。

制作方法：

1. 光鸡去尽内脏洗净，斩去脚，放入锅内，加入少许酱油、料酒拌和，略腌一下。栗子用刀斩开壳，下开水锅氽一下捞出，剥去壳衣。南瓜盅下沸水锅烫一下捞出，皮面抹上油待用。

2. 将炒锅放在炉上烧热，加入生油，等油烧至七成熟时，把鸡放入炸一下后，即连油倒入漏勺内，原锅内加入生油 25 克，投以葱段、姜末，开锅，放入鸡，烹入料酒，加入酱油、糖水（750 克）、味精，用旺火烧开后，即转用小火焖 10 分钟左右，放入栗子继续焖至鸡酥，汤汁仅剩 250 克时，先将鸡捞出，放在碗内，锅中栗子用旺火收浓汤汁，然后将栗子连汤一起倾在鸡下，加少许生油和麻油推匀，随即将鸡覆入圆盆中，淋入原汁，撒上青蒜丝，装入南瓜盅内即成。

风味特点：

鲜、酥、香、糯。

酱 鸡

主要原料:

肥嫩鸡25公斤，清水25公斤，精盐、酱油、白糖、料酒、香油各适量，大葱、鲜姜、大蒜、花椒、大料、桂皮、丁香各1个，放入药料袋内。

制作方法:

1. 鸡宰杀前1~2天，只供水。宰杀时，从颈部开刀，刀口要小，割断鸡的气管与血管。放血控净（血接在盆里，可做他用）。

2. 趁鸡体温未退净前，放在80℃热水内，褪净毛和爪皮，由臀部开膛，取出内脏、鸡嗦、气管，用清水洗净血污，放入清水浸泡4小时后，取出。

3. 由鸡胸骨下端，用剪刀平插入胸骨两侧，将立着的胸骨剪断，鸡爪插入腹内，鸡头别在翅膀下。

4. 锅内放清水25公斤，用旺火烧开，下入鸡，汤开时撇出浮沫，煮10分钟捞出。

5. 将汤盛出，以铁算子垫在锅底，把鸡摆在锅内的四周，中间留一空心，从中间倒入原汤，加入精盐、酱油、白糖、料酒、药料袋。

6. 用慢火煮，待熟透后捞出，控净酱汁，摆在平盘上，稍晾一下，趁热将皮面抹上香油，即为成品。

风味特点:

味鲜、咸、香，质松烂，肥而不腻，色金黄。

此菜适合于餐馆，若家庭用则原料酌减。

白 切 鸡

主要原料:

下蛋的肥嫩母鸡1只,约1250克,姜泥50克,葱白丝50克,精盐5克,花生油60克。

制作方法:

1. 将姜、葱、精盐拌匀,分盛两小碟,用中火烧热炒锅,加花生油至微沸后,用50克淋在小碟中,剩下10克待用。

2. 将鸡宰杀、洗净,放入微沸的水锅浸泡(浸时将鸡提出两次,倒出腔内水,以保持腔内外温度一致),约浸15分钟至熟,用铁钩钩起。先在冷开水中浸没冷却,并洗去绒毛、黄衣,然后晾表皮,刷上熟花生油,切成小块,盛入盘中,摆成鸡形,食时佐以姜泥、葱丝。

风味特点:

表面光滑明亮,皮爽脆,肉软嫩而清鲜,以姜泥、葱丝佐食,滋味尤美。

鸡肉煎饼卷

主要原料:

熟鸡肉1000克,煎饼20张,油250克,葱头300克,油炒面粉25克,鸡蛋150克,面包粉200克,盐10克,胡椒粉少许,清汤适量。

制作方法:

1. 煎盘内放油烧热后,放入葱头末炒出香味,放切好的

鸡丁再稍炒，放上油炒面粉，加适量清汤调好浓度，加盐、胡椒粉调好口味成馅，凉后备用。

2. 把煎饼推开，中间放鸡馅包成2.7厘米长、1.2厘米宽的卷，裹鸡蛋糊，再沾面包粉，用热油炸至金黄色即可。

鸡 肉 饼

主要原料：

鸡肉1250克，面包125克，鸡蛋100克，牛奶250克，面包粉200克，黄油75克，植物油200克，土豆泥1250克，盐15克，胡椒粉少许。

制作方法：

把剔好的鸡肉与用牛奶浸泡透挤干的面包一起用绞肉机绞两遍，放一容器内，放上鸡蛋、牛奶、胡椒粉、盐和成馅，做成一份3个，沾上面包粉拍成椭圆形，放在热油煎盘内煎上黄色放烤炉内烤熟。食用时配土豆泥，浇黄油。

风味特点：

鲜咸适口，清香不腻。

香桃软煎鸡

主要原料：

嫩母鸡1只，约1000克，香桃2个，约200克，鸡蛋清2个，干淀粉50克，面粉25克，料酒15克，麻油200克，白糖3克，盐适量，味精少许。