

新编大众菜谱系列

主编 刘傲阳



新编大众鸡鸭菜 1000 种

天津科技翻译出版公司

85.931

LAY

新编
大众鸡鸭菜
1000 种

主
编

刘
傲
阳

天津科技翻译出版公司 · _____

津新登字(90) 010 号

责任编辑:刘永生

主 编:刘傲阳

副 主 编:孟 建 朱世成 李建民

编写人员:杨大昭 于 敏 朱 东

傅广仁 周乃彬 刘二代

刘淑新 姜星生 张兆丽

新编大众菜谱 1000 种

(新编大众菜谱系列)

主编:刘傲阳

* * *

天津科技翻译出版公司出版

(邮政编码:300192)

新华书店天津发行所发行

山东新华印刷厂德州厂印刷

* * *
开本:787×1092 1/32 印张 15 字数 480(千字)

1995 年 4 月第 1 版 1996 年 3 月第 2 次印刷

印数 6001—12000

ISBN 7-5433-0772-3

N·68 定价:12.50 元

目录

名家鸡菜

道口义兴张烧鸡	(1)
沟帮子熏鸡	(1)
马家清真卤煮鸡	(2)
筒子鸡	(2)
童子油鸡	(3)
脱骨扒鸡	(3)
糖烤鸡	(4)
三鲜馅鸡	(4)
德州五香脱骨扒鸡	(5)
符离集烧鸡	(6)
石家庄扒鸡	(6)
马豫兴桶子鸡	(7)
小绍兴白斩鸡	(7)
邢台道口烧鸡	(8)
玉记扒鸡	(9)
“王傻子”烧鸡	(9)
关记烧鸡	(10)
静宁烧鸡	(10)
卓资山熏鸡	(11)
百乐熏鸡	(12)
右玉熏鸡	(12)
义盛永熏鸡	(13)
济南肴鸡	(13)

正阳楼酱鸡	(14)
卤鸡	(15)
金毛凤鸡	(15)
南风鸡	(16)
姚安封鸡	(16)
泥风鸡	(17)
成都元宝鸡	(17)
腊鸡	(18)
生酱鸡	(19)
河南腌鸡	(19)
盐焗鸡	(20)
醉鸡	(20)
常熟叫花鸡	(21)
酒卤鸡	(22)
石榴鸡	(23)
烧鸡粉	(23)
曹操烤鸡	(24)
贵妃鸡翅	(25)
霸王别姬	(25)
雨花余芙蓉鸡	(26)
清汤烧鸡	(27)
清炖鸡孚	(27)
西瓜整鸡	(28)
熏仔鸡	(29)

荷花白嫩鸡	(30)
罐钵原味鸡	(31)
桂花仔鸡	(31)
花鼓鸡	(32)
酥炸油鸡	(32)
冻鸡	(33)
温泉炖鸡	(34)
油淋鱼鳞鸡	(34)
三杯子鸡	(35)
红糟鸡	(36)
松仁煨鸡	(36)
关东煮鸡	(37)
牝鸡抱蛋	(37)
凤龙配	(38)
蛋包鸡肝	(39)
蛋美鸡	(40)
鸡茸蛋	(40)
宫保鸡丁	(41)
炉焙鸡	(42)
梧州纸包鸡	(42)
苏味油鸡	(43)
葵花鸡	(44)
三杯鸡	(44)
风味鸡菜	

人参鸡	(45)	红焖鸡块	(62)	炸酥梨鸡	(78)
脱骨美味凤翅	(45)	桂花鸡淖	(63)	软炸鸡肝	(79)
跨凤乘鸾	(46)	清汤鸡圆	(63)	芝麻酥鸡	(79)
红松鸡	(46)	香芒鸡柳	(64)	香炸仔鸡	(80)
白松鸡	(47)	凤梨鸡丝	(64)	酥炸生果鸡	(80)
阳明凤翅	(47)	铜锤鸡	(65)	香油拉鸡	(81)
套四宝	(48)	锅烧鸡	(65)	千层鸡批	(82)
琵琶腊鸡	(49)	鸡丝炆掐菜	(66)	脆皮炸鸡	(82)
红桔酪鸡	(50)	鸡粥鲍鱼	(66)	脆皮糯米鸡	(83)
当归炖鸡	(50)	鸡粥豌豆	(67)	五味脆皮鸡	(84)
鸡粥鱼肚	(51)	荷香雏凤脯	(67)	脆肉片皮鸡	(84)
韭黄鸡丝	(52)	板栗焖仔鸡	(68)	金钱鸡	(85)
鸡冻凤爪	(52)	荸荠炒子鸡	(69)	卷筒鸡	(86)
椿芽拌鸡丝	(53)	汽锅荸荠鸡	(69)	纸包鸡	(86)
牡丹煸鸡片	(53)	清烹鸡条	(70)	油汁鸡丁	(87)
鸡米海参	(54)	凉拌鸡丝拉皮	(70)	灯笼鸡腿	(88)
香酥鸡	(54)	扒鸡腿	(71)	金银凤翼	(88)
爆仗鸡	(55)	白油嫩鸡	(71)	花椒凤腿	(88)
生扒全鸡	(55)	煮鸡肉芋头	(72)	椒盐八宝鸡	(89)
香菇煨鸡	(56)	炸切鸡	(72)	麻酱布袋鸡	(90)
冬菇蒸滑鸡	(57)	月到中秋	(73)	生菜鸡腿	(90)
油淋鸡	(57)	彩船出海	(73)	沉香雪菜鸡	(91)
滑鸡菜心	(58)	皆大欢喜	(74)	砂锅鸡	(92)
白玉鸡脯	(58)	鸡酱暖锅	(74)	锅塌鸡	(92)
油淋香酥鸡	(59)	汽锅鸡	(75)	双冬鸡条	(93)
锅煎鸡	(59)	五味鸡球	(75)	鲜莲子鸡丁	(93)
棒棒鸡	(60)	软炸鸡	(76)	姜芽炒鸡片	(94)
神仙整鸡	(60)	炸子鸡	(76)	炒番茄鸡片	(95)
红油鸡丝	(61)	炸八块鸡	(77)	鸡泥馅饺子	(95)
宫保鸡丁	(61)	炸鸡肉团	(77)	油淋笋鸡	(96)

熘鸡卷	(96)	蚝油鸡	(110)	火腿炖鸡	(128)
果汁全鸡	(97)	芫爆鸡条	(110)	粉丝烩鸡	(128)
辣子鸡	(97)	茉莉鸡芽	(111)	葱油鸡	(129)
锅铁鸡	(98)	翡翠鸡片	(112)	油泼鸡	(129)
番茄鸡饼	(98)	糟熘三白	(112)	五味鸡	(130)
炸八大锤	(99)	炒鸡丝虾仁	(113)	珊瑚雪花鸡	(130)
栗子鸡	(99)	酒煸鸡球	(114)	西瓜鸡	(131)
鸡蓉菜花	(100)	炒龙凤丝	(114)	糊辣鸡丁	(131)
浮油鸡片	(100)	炸烹鸡托	(115)	碎米鸡丁	(132)
清蒸鸡	(101)	白鸡	(116)	花椒鸡丁	(132)
炒子鸡	(101)	古钱鸡	(116)	香辣鸡丁	(133)
熘鸡片	(101)	生熏仔鸡	(117)	三丝醉糟鸡	(133)
红焖鸡块	(102)	怪味鸡	(118)	网油鸡腿	(134)
熘肫肝	(102)	花椒陈皮鸡	(118)	菊花三鲜	(135)
炸肫肝	(103)	酥鸡肝	(119)	糯米百宝鸡	(136)
爆鸡丁	(103)	清汤整鸡	(119)	栗子百宝鸡	(136)
鸡蓉油菜	(104)	鸡腿扒猴头	(120)	炆鸡丁豌豆	(137)
煎鸡饼	(104)	拌香鸡	(120)	香露鸡	(137)
开洋菜心		红油鸡丁	(121)	烟熏嫩鸡	(138)
镶鸡茸草菇	(105)	糟鸡	(122)	米酒蒸鸡	(138)
三套鸡	(105)	椒麻什件	(122)	鸡花拌青豆	(139)
虾丸鸡皮汤	(106)	拌三鲜	(123)	鸡丝洋粉	(139)
酸笋鸡皮汤	(106)	芦花脆骨鸡	(123)	酱爆鸡丁	(140)
凤入罗幢	(106)	油辣子鸡	(124)	鸡扒豆腐	(140)
银针穿凤衣	(107)	鸡糕	(124)	锅塌鸡片	(141)
三丝鸡卷	(107)	鸡里崩	(125)	扒蟹肉鸡脯	(141)
麻辣鸡	(108)	熘鸡血	(125)	特色鸡菜	
椒麻鸡块	(108)	黄焖鸡腰	(126)	睡莲鸡	(142)
游龙戏凤	(109)	鸡块炖肫花	(127)	冬瓜炖鸡	(142)
丝拌糟鸡	(109)	砂锅鸡块	(127)	烩鸡丝酸菜	(143)

葱烧整鸡	(143)	瑶柱鲜荔羹	(159)	烩鸡肠	(176)
芥末油鸡	(144)	鸡豆花	(160)	鸡肠烧豆腐	(176)
银杏鸡花	(144)	豆酱焗鸡	(160)	麻酱鸡杂	(176)
粉蒸鸡片	(145)	青椒鸡米	(161)	糖醋鸡肠	(177)
热拌鸡丝	(146)	甘肃鸡	(161)	酱鸡头鸡爪	(177)
黄焖全鸡	(146)	焦熘番茄鸡丝	(162)	红烧鸡肫	(178)
芝麻酥鸡	(147)	笔杆鸡	(162)	金串绿珠	(178)
坛子鸡	(148)	珍珠鸡球	(163)	爆炒鸡杂	(179)
鸡蒙竹笋汤	(148)	三鲜鸡汤	(163)	口蘑蒸鸡	(179)
鲜奶炖鸡	(149)	赶摆黄焖鸡	(164)	凤腿鲜鲍	(180)
鲜奶菜胆鸡	(149)	神仙鸡汤	(164)	奶汤八宝鸡	(181)
干仔爆鸡	(150)	虾油鸡	(165)	鸡汁排翅	(181)
冬瓜盅	(150)	松仁鸡米	(166)	莲荷童鸡	(182)
水晶五香鸡	(151)	卤肫仁	(166)	红煨八宝鸡	(183)
元宝鸡	(151)	浸鸡	(167)	广州文昌鸡	(184)
酒蒸鸡	(152)	香菇鸡丁	(167)	双色鸡	(184)
三脆羹	(152)	凤髻玉牡丹	(168)	早蒸灯笼鸡	(185)
小鸡炖蘑菇	(153)	三鲜冬瓜帽	(168)	脱骨香鸡	(186)
鸡血糊	(153)	鸡茸珍珠米	(169)	碎熘仔鸡	(186)
鸡茸菜心	(154)	鸡汤煮干丝	(169)	鱼香脆皮鸡	(187)
十全大补鸡	(154)	翡翠鸡粥	(170)	盐水鸡	(187)
清汤鸡圆	(155)	冬笋鸡片	(170)	茄汁鸡	(188)
五香乌骨鸡	(155)	醋熘鸡丁	(171)	酱油鸡	(188)
粤味白斩鸡	(156)	虎头鸡	(172)	姜汁鸡	(189)
四味鸡丝	(156)	烧鸡罐	(172)	蒜烧鸡	(189)
银线鸡丝	(156)	醉糟鸡	(173)	三菌炖鸡	(190)
罐焖仔鸡	(157)	日照芙蓉鸡	(174)	南瓜蒸鸡	(190)
豉椒焗凤爪	(158)	鸡茸金丝笋	(174)	香肠鸡	(191)
醉鸡	(158)	龙马童子鸡	(175)	玛瑙鸡	(191)
香荔滑鸡珠	(159)	果莲炖乌鸡	(175)	珊瑚鸡	(191)

豆苗鸡	(192)	锅贴鸡	(209)	腊肠蒸鸡	(222)
炸鸡椒	(192)	凉冻鸡	(210)	菱角烩鸡	(223)
葱烧鸡	(193)	干贝水晶鸡	(211)	咸酸菜炒鸡杂	(223)
湖菜鸡	(194)	炙子鸡	(211)	洋葱烩鸡翼	(224)
鸭梨鸡	(194)	茶鸡	(212)	生煎蒜茸鸡	(224)
扣鸡	(195)	毛峰鸡	(212)	肉豆炒鸡片	(224)
烧广筒鸡	(195)	家常鸡菜		蛇汤浸鸡	(225)
笔竹鸡	(196)	烟鸡	(213)	余烫鸡血	(225)
凤巢鸡	(197)	芥末鸡	(213)	鲜藕三丁	(225)
绿雪鸡丝	(198)	白油鸡掌	(214)	白雪二丝	(226)
茼蒿鸡丝	(198)	花雕肥鸡	(214)	番茄三丁	(226)
迎春双柳	(199)	万花鸡	(215)	清蒸鸡鸭	(227)
炒鸡瓜	(200)	油豆腐鸡	(215)	怪味鸡鸭	(227)
炒鸡冠	(200)	碧海珍珠	(216)	广筒香蕉鸡	(228)
醋熘鸡	(201)	青椒鸡丁	(216)	卷筒四丝	(228)
松子鸡	(201)	豉椒蒸凤爪	(217)	凤凰腿	(229)
小煎鸡	(202)	炸鸡翼	(217)	鸡茸蚕豆	(230)
白雪鸡	(202)	咸鱼蒸鸡	(217)	鸡茸彩蛋	(230)
咖喱鸡	(203)	韭黄煮鸡红	(218)	冬菇鸡粒煎蛋角	(231)
桂圆鸡	(203)	鸡粒粟米	(218)	鸡脯蒸蛋	(231)
熨鸡	(204)	豉油鸡翼	(219)	雪花鸡片	(232)
黄焖鸡翅	(204)	芹菜炒鸡丝	(219)	三丝鸡茸蛋	(233)
红焖阉鸡	(205)	腐乳蒸鸡	(219)	白雪鸡	(233)
淡菜鸡	(205)	隔夜鸡	(220)	芙蓉鸡腰	(234)
豆渣鸡	(206)	青瓜炒鸡杂	(220)	莲蓬鸽蛋	(235)
葡汁鸡	(206)	冬瓜烩鸡	(221)	鸽蛋鸡脯面包	(235)
彩鸡	(207)	草菇蒸鸡翼	(221)	鸡脯鸽蛋托	(236)
铁扒鸡	(208)	番茄烩鸡丝	(221)	灯笼鸽蛋	(236)
辣扒鸡	(208)	韭菜花炒鸡丝	(222)	鸡茸鸽蛋	(237)
五香扒鸡	(209)	金针银耳蒸鸡翼	(222)	鸡茸烩鹌鹑蛋	(238)

五珠双珍	(238)	三七汽锅鸡	(254)	瓢儿鸭舌	(272)
雪里鸽蛋	(239)	贝母汽锅鸡	(254)	精鸭舌	(273)
银芽脱袍肉	(239)	名家鸭菜		香炸菊花肫	(273)
翠仁拌菊红	(240)	香酥八宝葫芦鸭	(255)	魔芋烧鸭	(274)
脆萝鸡丝	(240)	合肥芦州烤鸭	(256)	脆芹胰白	(274)
炅活鸡	(241)	菊花锅鸭	(256)	料烧鸭	(275)
五香熏鸡	(241)	甫里鸭羹	(257)	肫掌粉	(275)
凤肝卷	(242)	百花酥鸭	(258)	豆渣鸭脯	(276)
凤麟结缘	(242)	文武鸭	(258)	御府鸭掌	(276)
鸡丝琼脂	(243)	挂炉鸭	(259)	菠萝炒肫肝	(277)
金华玉树鸡	(243)	美人肝	(260)	清炖桂花鸭	(277)
百花鸡	(244)	出骨母油八宝鸭	(261)	烧焖板鸭	(278)
彩蛋片皮鸡	(244)	马义兴板鸭	(262)	双味鸭肝	(278)
园林香液鸡	(245)	桂花鸭	(262)	芙蓉鸭脯	(279)
香麻手撕鸡	(245)	桃川无骨板鸭	(263)	清蒸炉鸭	(280)
蚝油双拼鸡	(246)	紫米八宝鸭	(263)	酱爆鸭片	(280)
白鲞扣鸡	(246)	陆良板鸭	(264)	葱爆鸭片	(281)
醋焖鸡三拼	(247)	太和鸭子	(265)	全味鸭	(281)
梅花火锅	(247)	香炸鸭条	(265)	鸭骨汤	(282)
朝天火锅	(248)	蒜泥鸭片	(266)	荷花龙睛鱼	(282)
蛋羹鸡	(248)	柴耙鸭汤	(266)	七品蒸鸭	(283)
五香鸡爪	(249)	香糟鸭丁	(267)	荔荷炖鸭	(283)
砂锅凤脯猴蘑	(249)	蚝油鸭子	(267)	碧绿莲花鸭	(284)
葱焗童鸡	(250)	滑熘双条	(268)	果汁软煎鸭	(284)
焗鸡腿	(250)	苦瓜焖鸭	(268)	桃仁酥炸鸭	(285)
焗沙茶鸡	(251)	五香扒鸭	(269)	鸳鸯柴耙鸭	(285)
砂锅人参鸡	(252)	香芋扣肥鸭	(269)	五元清炖鸭	(286)
焗鸡球	(252)	葵花鸭子	(270)	子姜爆鸭块	(286)
素鸡锅	(253)	京葱扒鸭	(271)	麻辣鸭块	(287)
芪归炖鸡	(253)	茄汁锅巴鸭丁	(271)	冬菜鸭子	(287)

八宝鸭	(288)	菊花鸭	(306)	清炖文武鸭	(324)
叉烤鸭子	(289)	酒醉鸭肝	(307)	芋艿红烧鸭	(325)
松子酥鸭	(290)	栗子鸭脯	(308)	芝麻鸭肝	(325)
馄饨鸭	(290)	华洋鸭肝	(308)	蘑菇鸭腰	(326)
啤酒蒸鸭	(291)	拌鸭掌	(309)	芙蓉鸭舌	(326)
葱烧肥鸭	(292)	芝麻鸭肝	(309)	烩鸭四宝	(327)
子姜鸭片	(292)	干焗鸭子	(310)	荷包玉米鸭	(328)
芝麻鸭	(293)	果仁锅烧鸭	(310)	菠萝凉拌鸭	(329)
腊酱鸭	(293)	品锅鸭	(311)	酱汁鸭肝	(329)
宏图鸭	(294)	葱辣鸭肝	(312)	盐水肫	(330)
三套鸭	(295)	余银耳鸭舌	(312)	拌鸭肠	(330)
蟠桃鸭	(295)	糟蒸鸭膀	(313)	糟蒸肫掌	(330)
红曲酱鸭	(296)	卤鸭	(313)	粉蒸鸭	(331)
风味鸭菜		汽锅香糟鸭	(314)	淡盐嫩鸭	(332)
柑桔鸭	(297)	炸肫肝	(315)	芝麻鸭	(332)
珍珠鸭	(297)	金华鸭	(315)	煎鸭脯	(333)
荤素鸭	(298)	如意鸭	(316)	栗子焖鸭	(333)
枕头鸭	(299)	藏珍鸭	(316)	荷叶包鸭	(334)
棋子鸭	(299)	鸭什锦	(317)	蜜仁鸭	(334)
红烧鸭卷	(300)	虫草鸭	(318)	山药炉鸭	(335)
新陈鸭	(301)	三冬焖全鸭	(318)	金鱼鸭掌	(335)
陈皮鸭丁	(301)	茄汁鸭脯	(319)	烩鸭丁腐皮	(336)
丁香鸭	(302)	炒鸭肝	(319)	金陵汁鸭	(336)
友谊鸭	(302)	烧鸭	(320)	银耳炖鸭	(337)
桃仁鸭方	(303)	莲子鸭羹	(320)	白扒鸭条	(338)
金银鸭	(304)	夹炸鸭片	(321)	酥皮鸭卷	(338)
西瓜鸭	(304)	烫片鸭	(322)	夹心鸭	(339)
糯米盖鸭	(305)	松子鸭	(322)	火腿炖鸭	(339)
炸鸭	(305)	三鲜全鸭	(323)	水饺鸭子	(340)
神仙鸭子	(306)	叉烧鸭	(323)	三七汽锅鸭	(340)

汽锅炉鸭	(341)	鸭仁卷	(356)	脆皮野鸡	(372)
母油整鸭	(341)	卷鸭筒	(357)	炒野鸡	(372)
桂花鸭	(342)	玫瑰酱鸭	(357)	玉兰野鸡	(373)
砂锅鸭	(343)	龙眼烧鸭卷	(358)	豆苗野鸡	(373)
双鸭豆腐	(343)	白奶龙眼鸭	(358)	云腿野鸡	(374)
鸭丁豆腐皮	(344)	山海花菇鸭	(359)	官保野鸡	(374)
芥蓝菜炒烤鸭片	(344)	东江鸭	(360)	麻辣野鸡	(375)
家常鸭菜		广东酒蒸鸭	(360)	雪梨野鸡	(375)
软煨鸭心	(345)	蒸填鸭	(361)	白膘野鸡	(376)
鸭包鱼翅	(345)	葱蒸酱鸭	(361)	煎鸡串	(376)
柱候大鸭	(346)	拌鸭掌	(361)	酥野鸡脯	(377)
八珍扒鸭	(346)	清炖鸭掌	(362)	清蒸野鸡	(377)
鸭掌鹌鹑	(347)	红炖腐皮鸭	(362)	什锦野鸡	(378)
咖喱鸭掌	(347)	乌参炖全鸭	(363)	清煮野鸡	(378)
雀菜炒烧鸭丝	(348)	腊鸭肫	(364)	炸野鸡	(379)
腐乳鸭块	(349)	南安腊鸭	(364)	野鸡饺	(379)
官保鸭心	(349)	桔汁鸭	(364)	野鸡卷	(380)
辣子鸭丁	(350)	烧鸭脚	(365)	猴头野鸡	(380)
油爆鸭丁	(350)	鸭杂火锅	(366)	网油野鸡	(381)
糟熘三白	(351)	山鸡		烤野鸡	(381)
茺荻鸭肠	(351)	豆苗山鸡	(367)	焗野鸡	(382)
酱爆鸭丁	(352)	平菇山鸡	(367)	野鸡肉丸	(382)
葱爆鸭心	(352)	玉兰山鸡	(368)	芙蓉野鸡	(383)
鸭胶炖三蛇	(353)	官保山鸡	(368)	奶汁山鸡	(383)
芥菜滚烧鸭汤	(354)	柳叶鸡	(369)	斑鸠	
子姜烩鸭	(354)	奶油野鸡	(369)	油爆斑鸠	(384)
两椒花生炒鸭杂	(354)	雪花野鸡	(370)	斑鸠松	(384)
炒醋血鸭	(355)	野鸡卷	(370)	炒斑鸠	(384)
鸭泥豆腐	(355)	蛋泡鸡卷	(371)	辣斑鸠	(385)
鸭肝蛋卷	(356)	口蘑野鸡	(372)	怪味斑鸠	(385)

瓤馅斑鸠	(386)	松仁鹌鹑	(399)	瓢禾花雀	(412)
焖斑鸠	(386)	麻雀		蚝油禾花雀	(412)
杏仁斑鸠	(387)	炸麻雀丸子	(400)	猪肉禾花雀	(413)
香菇斑鸠	(387)	炸铃铛	(400)	五香卤花雀	(413)
鹌鹑		红烧麻雀	(401)	菠萝禾花雀	(413)
虫草鹌鹑	(388)	红焖麻雀	(401)	油菜禾花雀	(414)
鹌鹑肉片	(388)	炸铁雀	(401)	莲子禾花雀	(414)
酥香鹌鹑	(389)	酱铁雀	(402)	核桃麻雀	(415)
炸鹌鹑	(389)	鸭肝酿煨禾花雀	(402)	鸽子	
炸鹌排	(390)	软炸麻雀	(403)	香菇炖鸽	(416)
番茄鹌鹑	(390)	酸甜麻雀	(403)	蚝油焗鸽	(416)
脆皮鹌鹑	(390)	麻雀猪肉卷	(404)	火腿鸽子	(417)
香酥鹌鹑	(391)	酥麻雀	(404)	雏鸽汤	(417)
肉炒鹌鹑	(391)	煮麻雀	(405)	芋头炖鸡	(417)
烹鹌鹑	(392)	炒麻雀	(405)	鸳鸯鸽汤	(418)
熘鹌鹑	(392)	辣味雀丁	(405)	芝麻酥鸽	(418)
鲍鱼鹌鹑	(393)	熘麻雀	(406)	烧鸽	(419)
红花鹌鹑	(393)	雀肉瓢冬瓜	(406)	冬笋炒鸽片	(419)
走油鹌鹑	(394)	荔枝炖麻雀	(407)	野鸭	
油爆鹌鹑	(394)	焗麻雀	(407)	丁香野鸭	(420)
蟹肉鹌鹑	(395)	五香麻雀	(407)	五香野鸭	(420)
荷叶鹌鹑	(395)	双味麻雀	(408)	猪肉焖野鸭	(421)
八宝鹌鹑	(396)	雀落莲池	(408)	烩野鸭	(421)
卤汁鹌鹑	(396)	火腿麻雀	(409)	西式鸡菜	
红熬鸽子	(396)	怪味麻雀	(409)	鸡肉苹果沙拉	(422)
蜜炙鸽子	(397)	酥脆禾花雀	(410)	黄油焖鸡	(423)
莲蓉鹌鹑	(397)	五香炸花雀	(410)	五色鸡丝	(423)
烤鹌鹑	(398)	烧禾花雀	(411)	鸡翅双味	(424)
焗鹌鹑	(398)	桔汁焗花雀	(411)	镶鸡肉卷	(425)
番茄焗鹌鹑	(398)	焖花雀	(411)	淡咖喱鸡	(425)

火鸡沙拉	(426)	竹节鸡	(441)	鸡肝酱	(456)
菠萝火鸡	(426)	烤油鸡	(441)	柠檬鸡块	(457)
烤火鸡红果沙司	(427)	烤笋鸡	(442)	西班牙炸鸡块	(457)
罗式烩鸡	(427)	香酥烤鸡	(442)	蘑菇鸡枕	(458)
火鸡辣椒少司	(428)	烤苹果鸡	(443)	酸奶鸡块	(458)
鸡肉沙拉子	(428)	泥抱鸡	(443)	德式怪味鸡片	(459)
奶油蛋卷	(429)	阉鸡	(444)	盖浇鸡	(459)
鸡翅苹果	(430)	烧塞油膘鸡	(444)	香酥苏夫力鸡	(460)
红酒烩鸡	(431)	鸡排	(445)	辣味鸡块	(460)
鸡色拉	(431)	红焖鸡	(446)	茉莉熏烤高	
蚝油烩鸡翼	(432)	蒜味焖鸡	(446)	加索鸡肉串	(461)
蚝汁鸡	(432)	口蘑鸡	(447)	威士忌鸡块	(461)
西椒炒火鸡肾	(433)	黄油鸡卷	(448)	三色白斩鸡	(461)
炸鸡肉团	(433)	鸡丝炒蛋	(448)	橙子鸡块	(462)
奶油鸡	(434)	印度焗鸡	(449)	核桃鸡肉糊	(462)
椰汁焗鸡	(434)	鸡肉蘑菇泥	(449)	仔鸡色拉	(463)
酿鸡腿	(435)	炸汁司火腿鸡排	(450)	烤鸡胸脯肉	(463)
西班牙鸡	(435)	吉列炸鸡	(450)	夏威夷鸡色拉	(464)
埃及鸡肫饭	(436)	葱头鲜蘑烩鸡	(451)	法国葡萄酒鸡	(464)
菠萝鸡饭	(436)	烤火鸡	(451)	奶汁鸡丝	(465)
葱头鸡饭	(437)	火鸡肉土豆杯	(452)	面包炸鸡	(465)
梅酱拌鸡片	(437)	鸡肉镶土豆	(452)		
烩鸡杂	(438)	炸鸡肉土豆盒	(453)		
墨西哥烤鸡	(438)	什锦蛋排	(454)		
烤咖喱笋鸡	(439)	雏凤清声	(454)		
石榴烤鸡	(439)	椒盐白酥鸡	(455)		
烤面条鸡	(440)	鸡尾鸡块	(456)		
面粉鸡	(440)				

名家鸡菜

道口义兴张烧鸡

一、主料

鸡 1 只。

二、调料

丁香、砂仁、豆蔻、陈皮、草果、良姜、肉桂、白芷、火硝、大茴香各少许，食盐 20 克。

三、制法

1. 鸡宰杀后，治净，不要把椎骨弄断。挂在干燥通风处的铁丝上，彻底晾干表皮水分，待油炸。

2. 把晾干水分的白条鸡，全身以蜂蜜水涂抹均匀。投入芝麻油中翻炸半分钟，呈柿黄色时要迅速捞出。

3. 用竹筴子压在锅内鸡身上，再把用适量开水溶化了的食盐水对入锅内，加入所有的调料，5 分钟后，改用文火慢慢浸煮，直到煮熟为止。

4. 熟后捞锅，自然晾干。

四、特点

咸淡适口。

五、趣评

道口义兴张烧鸡始创于清朝顺治年间，扬名于乾隆中期。

沟帮子熏鸡

一、主料

一年生公鸡 1 只。

二、调料

花椒、大料、鲜姜、香辣粉、五香粉、胡椒粉、精盐、白糖、香油、味精、肉桂、砂仁、豆蔻、丁香、陈皮、八角、草果、山奈、白芷、桂皮各适量。

三、制法

1. 鸡宰杀治净。用煎刀剪断鸡胸部的软骨。然后再将鸡腿交叉插入胸

腔内。

2. 将花椒、大料、鲜姜等(其中砂仁、豆蔻需碾碎使用)置于盆中,用煮沸的汤浸泡四、五分钟,再将五香粉、香辣粉、胡椒粉用布袋装好、扎严,置于泡调料的盆中,继续浸泡 10~15 分钟,捞出调料,沫子撇除干净,放入白条鸡。将鸡入锅以后,要用大火煮沸,再改小火慢煮,在煮到半熟时加食盐,继续卤煮至肉烂而连丝时,即可出锅。

3. 煮熟的鸡出锅后,刷上一层香油,再放入带有铁算子的锅内起火,待锅底微红时,将白糖投入锅底,迅速将锅盖严,约 2 分钟后,揭盖,并迅速将鸡体翻个,再盖锅熏烤,3 分钟后即可。

四、特点

风味独特。

马家清真卤煮鸡

一、主料

鸡 1 只。

二、调料

老酱 40 克,五香粉、小茴香、桂皮、白芷、大葱、鲜姜、大蒜、食盐各适量。

三、制法

1. 鸡宰杀方法按伊斯兰教规进行,然后治净。

2. 鸡下锅加汤下调料,上火煮开,撇去浮沫,用算子把鸡压好,再改小火慢慢焖煮,其间要转锅以使火候均匀,煮至软烂而不散即可。

四、特点

浓香味醇,肉嫩鲜美。

五、趣评

河北保定市的马家老鸡铺清真卤煮鸡,已传世五代,是保定地区最著名的特产食品之一。

筒子鸡

一、主料

两年的母鸡 1 只。

二、调料

食盐 50 克,料酒、花椒、大料、桂皮、肉桂、葱、姜、蒜各适量。

三、制法

1. 将母鸡宰杀、褪毛后从腋下开一 3 厘米多长的小口,取出内脏(保留臀部黄油),洗净后进行腌制。

2. 先将调料上火熬成汤汁,晾凉后,放入鸡胚腌制 4~6 小时,取出控干,再去除鸡爪及翅膀尖,把鸡脖弯成钩形,然后把洗净的荷叶塞满胸腔,再上笼蒸,蒸锅内用腌鸡的汤汁作蒸锅水,约蒸 2 小时,出笼后取出腹内荷叶,即可食用。

四、特点

味道清香,鲜美可口。

童子油鸡

一、主料

仔鸡 1 只。

二、调料

食盐 50 克,料酒、花椒、大料、桂皮、肉桂、葱、姜、蒜各适量。

三、制法

1. 选用仔鸡,宰杀、褪毛后从臀部开口,取出内脏,洗净后腌制。

2. 加入调料上火熬成汤汁,凉晾后,放入鸡胚腌制 2~3 小时。

3. 取出控干,再去除鸡爪及翅膀尖,把两腿交叉别于胸骨,上笼蒸,蒸锅内用腌好的汤汁作蒸锅水,约蒸 1 小时,出笼。

4. 出笼后用精炼的鸡油涂抹鸡身即可。

四、特点

清香鲜嫩。

脱骨扒鸡

一、主料

鸡 1 只。

二、调料

甜酱、酱油、白糖、食盐、料酒、花椒、大料、茴香、丁香、白芷、桂皮、肉桂、

山奈、砂仁、豆蔻、葱、姜、蒜各适量。

三、制法

1. 将鸡宰杀、褪毛后，由臀部开口取出内脏，叉腿别好，晾干表皮，用稀糖色涂抹鸡身。

2. 入锅用植物油炸一下，炸至金黄色时，捞出沥油再行煮制。

3. 下入调料，调料须装袋入锅。将鸡放入，要焖至肉烂离锅方可出锅。煮焖时间：一年龄鸡 5 小时，鸡龄每增一年，焖煮加 1 小时。下锅时，锅内要放铁算，出锅时要提算取鸡，晾凉即成。

四、特点

骨酥肉烂，味美醇香。

糖烤鸡

一、主料

鸡 1 只。

二、调料

陈年老酱 40 克，五香粉 6 克，大料、花椒、小茴香、桂皮、白芷、大葱、鲜姜、大蒜、食盐各适量。

三、制法

1. 活鸡宰杀后褪毛，在鸡臀部用刀开 1 小口，取出内脏，洗净控干，两腿交叉别腿。

2. 调料入锅烧开，放入鸡煮至七成熟时（视鸡呈金黄色）即取出晾干，再加糖熏烤至八成熟。

3. 烤锅内先放红糖，上加铁算，将鸡放铁算上，上盖铁锅盖，将锅烧热，用糖烟熏烤，烤至鸡身呈红黄色，取出后趁热涂上鸡油即可。

四、特点

香味扑鼻，外焦里嫩。

三鲜馅鸡

一、主料

一至二年的公鸡 1 只。