



自学

禽蛋菜肴

王一慰 王功山 王宏泽 主编

制作



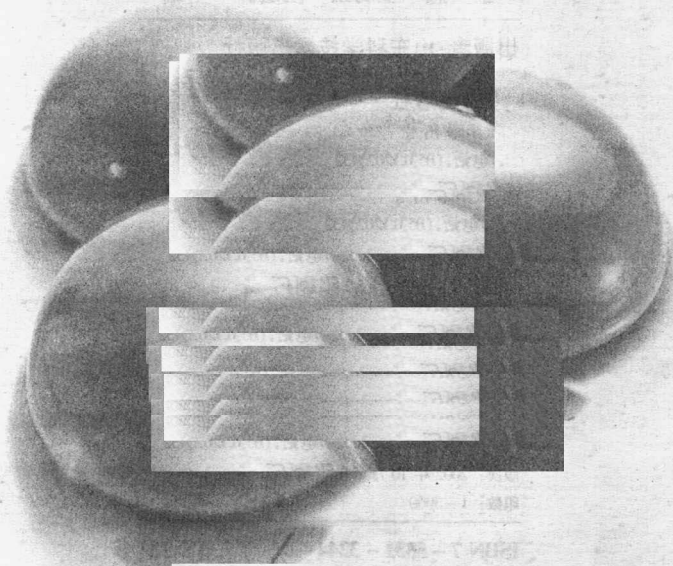
- 自学畜类菜肴制作
- 自学禽蛋菜肴制作
- 自学淡水菜肴制作
- 自学海鲜菜肴制作
- 自学豆类菜肴制作
- 自学菌菇笋菜肴制作
- 自学瓜果蔬菜菜肴制作

山东科学技术出版社 www.lkj.com.cn



自学 禽蛋菜肴 制作

王一慰 王功山 王宏泽 主编



图书在版编目(CIP)数据

自学禽蛋菜肴制作/王一慰,王功山,王宏泽主
编. — 济南: 山东科学技术出版社, 2002
(无师自通学厨艺系列)
ISBN 7-5331-3244-0

I. 自... II. ①王...②王...③王... III. 禽蛋
— 菜谱 IV. TS972.123

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 055007 号

主 编 王一慰 王功山 王宏泽
副 主 编 侯秀芬 刘 勇 王俊华
编 写 人 员 孙 健 江心卫 邱 峰 孟庆民 刘保明
王功明 董秀莲 曹庄青 王恩东 王忠民
赵开民 金洪霞 刘书亭 张永智 陈 静
高志强 张 亮 徐良菊 刘建国 徐小芳

无师自通学厨艺系列

自学禽蛋菜肴制作

王一慰 王功山 王宏泽 主编

出版者: 山东科学技术出版社

地址: 济南市玉函路 16 号

邮编: 250002 电话: (0531)2065109

网址: www.lkj.com.cn

电子邮件: sdkj@jn-public.sd.cninfo.net

发行者: 山东科学技术出版社

地址: 济南市玉函路 16 号

邮编: 250002 电话: (0531)2020432

印刷者: 山东新华印刷厂

地址: 济南市胜利大街 56 号

邮编: 250001 电话: (0531)2059512

开本: 850mm × 1168mm 1/32

印张: 13.75

字数: 337 千

版次: 2002 年 10 月第 1 版第 1 次印刷

印数: 1-3000

ISBN 7-5331-3244-0

TS·182

定价: 23.00 元



前言

中国烹调技术历史悠久,源远流长,用料广泛,选料讲究,刀工精湛,刀法多样,讲究调味,注重火候,配料巧妙,做法多样,品种繁多,变化无穷,是中华民族勤劳智慧的结晶,是中国宝贵文化遗产的重要组成部分,丰富了我国人民的生活,并享誉全世界。

近几年来,各地出版了许多菜谱书籍,这类书籍大多只是粗略地介绍一些菜肴的简单制作,兼及少量的基础知识和基本制作方法,只能让初学者处于“知其然,而不知其所以然”的混沌状态,很难让初学者全面系统地掌握菜肴的制作技艺。为了满足初学者的需要,按照循序渐进的原则,我们组织了一批多年从事厨师培训、理论研究的高级讲师、讲师以及有着丰富实践经验的特一级厨师、特二级厨师等编写了这套《无师自通学厨艺系列》丛书(7种):《自学海鲜菜肴制作》、《自学淡水菜肴制作》、《自学瓜果蔬菜菜肴制作》、《自学畜类菜肴制作》、《自学禽蛋菜肴制作》、《自学豆类菜肴制作》、《自学菌菇笋菜肴制作》。

每种书分为原料知识、干料涨发、用具、刀工、刀工成形、油温、火候、制作方法、上浆挂糊、勾芡、调味品、味型和名菜精选等方面的内容。其中名菜精选对原料用量、制作过程、特点和制作要领等均作了较为详细的介绍。为了适应全国不同地区读者的需要,对原料名称尽量作了统一,但对一些流传了多年的名菜肴,由于东西南北对原料的习惯叫法不一,如果硬性统一,容易使人费解,所以保留了原来的名称,有利于读者理解和接受。一些流传了很久名菜肴中,有些野生原料现在禁止食用,可选用人工养殖的。

本套书使初学者既能学会科学原理,又能懂得制作规律、要领和关键环节等,使读者不但“知其然”,而且“知其所以然”,能起到举一反三的效

果。内容全面,实用性强,语言通俗易懂,文字简明扼要,可作为具有初中文化水平以上的读者自学用书。

本套书在编写过程中参阅了许多有关书刊和资料,在此表示诚恳的谢意。

由于编者水平有限,加之出版时间仓促,书中的缺点和错误在所难免,敬请前辈、专家、同仁及广大读者不吝赐教。

编 者





目录

一、原料与分档取料



(一) 原 料

1

鸡·····	1
浦东鸡·····	1
洛岛红鸡·····	1
来航鸡·····	1
桃源鸡·····	2
大骨鸡·····	2
萧山鸡·····	2
九斤黄鸡·····	2
狼山鸡·····	2
寿光鸡·····	3
白洛克鸡·····	3
科尼什鸡·····	3
火鸡·····	3
黑色火鸡·····	3

古铜色火鸡·····	3
白色荷兰火鸡·····	4
鸭·····	4
填鸭·····	4
洋鸭·····	4
麻鸭·····	4
鹅·····	4
中国鹅·····	5
狮头鹅·····	5
太湖鹅·····	5
鹌鹑·····	5
鹌鹑蛋·····	5
家鸽·····	6

(二) 分档取料

6



鸡的分档·····	6
-----------	---

鸡脯肉·····	6
----------	---

鸡牙子	6	鸡肠	7
鸡脊背	6	鸭头	7
鸡腿	6	鸭脖	7
鸡头	6	鸭翅	7
鸡脖	6	鸭脯肉	7
鸡翅膀	6	鸭脊背	7
鸡座	6	鸭脖	7
鸡尖	7	鸭掌	7
鸡肫	7	鸭肫	7
鸡肝	7	鸭肝	7
鸡心	7	鸭肠	7
鸡爪	7	鸭心	7

二、用具、刀工与成形



(一) 用 具



8

锅	8	铁筷子	9
炒勺	8	油盐子	9
汤勺	8	耳锅	9
扒勺	8	片刀	9
手勺	8	方刀	9
漏勺	8	圆头刀	9
小策篱	8	砍刀	9
手铲	9	剔刀	9
铁叉	9	牛头刀	10



(二) 刀工

10

刀工	10	铡切	11
刀功	10	片	11
刀法	10	拉刀片	11
削	10	平刀片	11
改刀	10	推拉刀片	11
切	10	抖刀片	12
直切	10	斜刀片	12
推切	11	剁	12
拉切	11	削	12
锯切	11	旋	12
滚切	11		

(三) 刀工成形

12



滚刀块	12	指甲片	13
象眼块	13	丁	14
一字条	13	粒	14
骨牌块	13	米	14
骰子丁	13	蓉(茸)	14
象眼片	13	凤尾花刀	14
凤眼片	13	佛手花刀	14
柳叶片	13	麦穗花刀	14
月牙片	13	荔枝花刀	14
夹刀片	13	核桃花刀	14
瓦楞片	13	梳子花刀	15
鱼鳃片	13	蓑衣花刀	15

菊花花刀 15

佛手花刀 15

凤尾花刀 15

三、油温、火候与制作方法



(一) 油 温

16

油温 16

三四成热的油 16

温油 16

五六成热的油 17

热油 16

七八成热的油 17

爆油 16

九十成热的油 17

(二) 火 候

17



旺火 17

小火 17

中火 17

微火 17



(三) 制作方法

18

焯水 18

炒 20

拌 18

炸 20

炆 18

溜 22

冻 19

烹 23

酱 19

煸 23

烤 19

扒 23

卤 19

爆 24

熏 19

焖 24

烧	25	白煮	28
煎	26	划油	28
贴	26	走油	28
煽	26	冲油	29
炖	26	明油	29
侉炖	27	走红	29
蒸	27	回锅	29
煨	27	烹汁	29
余	27	卧汁	29
涮	27	燎汁	30
烩	27	浇汁	30
腌	28	焗	30
酥	28	焐	30

四、上浆挂糊与勾芡



(一) 上浆挂糊



31

上浆	31	苏打糊	32
挂糊	31	沾粉糊	32
糊	31	脆皮糊	32
水粉糊	31	酥糊	32
蛋清糊	31	拍粉拖蛋糊	32
蛋粉糊	31	蛋泡糊	32
发粉糊	31	拖蛋沾面包渣	32



(二) 勾 芡

32

淀粉	32
芡	33
勾芡	33
包芡	33
糊芡	33
玻璃芡	33

米汤芡	34
豆豉芡	34
蛋白芡	34
琥珀芡	34
蛋蓉芡	34
牛头芡	34

五、调味品与味型



(一) 常用调味品

35



豆油	35
芝麻油	35
菜子油	35
花生油	35
猪油	36
鸡油	36
辣椒油	36
葱椒油	36
花椒油	36
蚝油	36
豆瓣酱	36
芝麻酱	37
柱侯酱	37
干黄酱	37
稀黄酱	37

甜面酱	37
蜂蜜	37
花生酱	37
番茄酱	37
玫瑰酱	38
蚕豆酱	38
辣椒酱	38
香糟汁	38
咖喱汁	38
芥末糊	38
糖醋汁	38
椒麻汁	38
怪味汁	38
鱼香汁	39
咖喱粉	39

花椒水	39	花椒	42
葱姜汁	39	肉桂	43
葱汁	39	肉豆蔻	43
花椒盐	39	丁香	43
食盐	40	草果	43
味精	40	砂仁	44
食醋	40	山柰	44
酱油	40	香叶	44
黄酒(料酒)	41	白芷	44
食糖	41	桂花	44
绵白糖	41	小茴香	44
白砂糖	41	胡椒	45
赤砂糖	41	八角	45
冰糖	41	香糟	45
饴糖	41	酒糟	45
葱	42	酒酿	45
蒜	42	红曲	46
姜	42	豆豉	46

(二) 常见味型

46

调味	46	复合味	48
基本味	47	酸甜味	48
咸味	47	甜咸味	48
甜味	47	甜辣咸香味	48
辣味	47	辣咸味	48
酸味	47	酸辣味	48
香味	47	鱼香味	48
鲜味	47	怪味	48

椒麻味	48
糊辣味	48
荔枝味	49

腥味	49
臊味	49

六、名菜肴精选



(一) 鸡及其蛋类



50

白斩鸡	50
白切鸡(一)	51
白切鸡(二)	51
白鸡	52
盐水白鸡	53
鸡火鱼鲑	53
风鸡斩肉	54
人参珠鸡	55
糟鸡	55
芙蓉乌鸡煲	56
鲍参乌骨鸡	56
人参炖乌鸡	57
怪味鸡块	57
熟扯鸡	58
鸡圈肉	59
符离集烧鸡	59
西汁焗鸡	60
干煸鸡块	61
松子焖鸡	62
霸王别姬	62
七彩片皮鸡	63

炸脆皮鸡	65
香露炖鸡	66
豆酱焗鸡	67
捶鸡	68
凤藏龙针	69
雪淋鸡	70
虾子黄焖鸡	70
鸡包鱼翅	71
枸杞蒸鸡	72
春笋白拌鸡	72
荷花白嫩鸡	73
蛋梅鸡	74
富春鸡	74
松子鸡	75
整锅油鸡	76
清炖狼山鸡	76
炖家野	77
口蘑干贝鸡	78
五香酱鸡	78
沉香雪菜鸡	79
五元整鸡	80

石耳烧鸡	80	油淋鸡(二)	101
莲香脱骨鸡	81	油淋鸡(三)	102
清蒸人参鸡	82	油泼鸡	103
常熟叫化鸡	82	香酥鸡(一)	104
圆盅鸡	83	香酥鸡(二)	104
西瓜童鸡	84	香酥鸡(三)	105
早红橘酪鸡	85	香酥仔鸡	106
荷叶焗鸡	85	麻仁香酥鸡	106
荷叶新风鸡	86	香炸仔鸡(一)	107
荷香鸡	87	香炸仔鸡(二)	108
荷叶米粉鸡	87	碎炸仔鸡	109
荷叶粉蒸鸡	88	软炸仔鸡	109
荷叶包鸡	89	炸八块(一)	110
鲜荷叶粉蒸鸡	89	炸八块(二)	111
五子蒸鸡	90	南乳笋鸡	111
八宝鸡	91	五夫醉鸡	112
浓香鸡块	91	金线鸡卷	112
金华玉树鸡(一)	92	百鸟朝凤	113
金华玉树鸡(二)	93	人参虫草气锅鸡	114
风味鸡	94	气锅鸡块	114
清香沙焙鸡	94	蘑菇鸡	115
椒盐米鸡	95	小鸡炖蘑菇	116
百花朝凤	96	凤炖牡丹	116
花雕肥鸡	97	醉蟹清炖鸡	117
孔雀开屏鸡	98	清炖鸡	118
口蘑蒸鸡	99	东安子鸡	118
徽州蒸鸡	99	德州扒鸡	119
清蒸香菇鸡	100	五香酱油鸡	120
油淋鸡(一)	101	煎酥鸡	120

清蒸鸡	121	扒鸡	142
奶油雪衣鸡	121	玉树麒麟鸡	142
锅烧整鸡	122	凤吞金钱	143
脆皮糯米鸡	122	凤胎鱼翅	143
生扣鸳鸯鸡	124	生糟醉仔鸡	144
蚝油焗鸡	125	碧绿凤添香	145
梅龙镇鸡	126	烧鸡	146
申记人参脱骨烤鸡	126	虎皮鸡	146
烤小鸡	127	豆豉鸡	147
茅台鸡	128	酱油嫩鸡	147
五彩茅台鸡	128	瓦钵葱油鸡	148
翡翠人参茅台鸡	130	冻金钟鸡	149
红焖鸡块	131	油鸡	150
口袋鸡	131	竹园椰奶鸡	150
小鸡炖土豆	132	碧绿香液鸡	151
锅烧鸡	133	江南百花鸡	152
黄焖全鸡	133	牡丹珠圆鸡	153
奶汤八宝布袋鸡	134	凤吞翅	154
福山烧小鸡	135	广州文昌鸡	155
什锦一品锅	136	口福鸡	156
麻辣仔鸡	136	正式盐焗鸡	157
熏鸡	137	白酥鸡	158
熏笋鸡	138	夜来香余鸡片	159
生熏仔鸡	138	米花鸡丁	159
盐熏鸡	139	鸡蓉蛋	160
茶叶熏鸡	139	鸡瓜菜	161
茶香熏鸡	140	锅煽鸡片	161
八大锤	141	锅煽鸡釜	162
		烧鸡酥	163

烩金银丝	164	核桃鸡条	182
捶烩鸡片	164	芙蓉四宝	183
炸鸡丝卷	165	鸡火二丁	184
炸鸡椒	166	蜜橘鸡丁	184
龙凤双腿	166	银苗鸡丝	185
纸包鸡(一)	167	枸杞鸡丁	186
纸包鸡(二)	168	雪梨鸡片	187
纸包鸡(三)	168	白汁鸡糕	187
涟水鸡糕	169	芝麻鸡排	188
冬瓜鸡方	170	杏仁鸡饼	189
鸡粥菜心	170	椿芽拌鸡丝	190
鸡豆花	171	珍珠鸡	190
酸菜鸡丝盅	171	菊花鸡丝	191
芙蓉鸡淖	172	缠丝鸡饼	192
鸡蓉喀什妈油	172	五子登科	192
炒鸡片元蘑	173	荷花鸡	193
炒鸡蓉刺嫩菜	174	核桃鸡	194
炒鸡丝蜇头	174	八宝鸡丁	194
宫保鸡丁	175	松子鸡卷	195
炒鸡丝	175	奶油鸡卷	195
爆四丁	176	灯笼鸡	196
鸡里爆(一)	177	翡翠鸡粥	197
鸡里爆(二)	178	鸡粥鲜豌豆	197
芦姜炒鸡片	178	嫦娥知情	198
榄仁炒鸡丁	179	象牙鸡条	199
莱远炒鸡片	180	烩鸡脯	199
炒鸡米	180	鸡丝鱼卷	200
炒四宝	181	芙蓉鸡片(一)	201
掐菜炒鸡丝	182	芙蓉鸡片(二)	202

白露鸡	202	鸡丝粉皮	223
星月鸡	203	锅贴鸡	224
卷筒鸡	204	鸡骨酱	225
鸡丝拌洋菜	204	三色鸡鱼丸	225
白鲞扣鸡	205	炒仔鸡	226
雪花八卦鸡	206	网油龙凤腿	226
清汤鸡蒙冬菇	206	栗子炒仔鸡	227
四生火锅	207	鲜莲炒仔鸡	228
清汤全家福	208	鲜莲仔鸡丁	228
荷花集锦炖	209	炒三丁	229
火焰清汤凤珠	210	青椒炒仔鸡	230
清汤划鸡球	210	姜汁热味鸡	231
浮油鸡片	211	红菱仔鸡	231
炸蚕蛹鸡	212	咖喱鸡块	232
龙凤腿	212	扣四丝	232
骨香鸡球	213	椰奶炖鸡	233
凤果鸡球	214	三鲜沙锅	234
上汤香鸡扎	215	酱爆熏鸡丝	235
香滑鸡球	215	全爆	235
蚝油滑手撕鸡	216	莲耳鸡块	236
蚝油滑鸡条	217	八宝全鸡	237
蚝油焖鸡	218	草菇蒸鸡	237
鲜菇焖鸡	218	炸芝麻桃仁鸡	238
黄焖鸡块	219	翠绿蟹黄鸡翼球	238
噫汁煎鸡脯	219	生穿鸡翼	240
煎虾脯拼铁扒鸡	220	麻辣鸡翼	240
威化纸包鸡	221	椒盐凤翅	241
鸡块氽丸子	222	酥炸凤翼	242
竹笙氽鸡片	222	龙凤串四宝	242