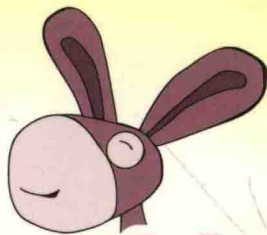


天上龙肉
地上驴肉



巧做全驴宴

张俊信 李兰芳 编著



知识产权出版社
INTELLECTUAL PROPERTY PUBLISHING HOUSE

全国百佳图书出版单位

巧做全驴宴

张俊信 李兰芳 编著



知识产权出版社

内容提要

本书主要介绍驴肉加工技术及烹调技术,内容丰富多彩,技法精纯可靠;本书有精美冷拼彩图、手法和刀工介绍,有精美八寸彩拼、驴肉大拌、自助多味驴头、巧做驴肉热菜4类驴肉菜品,集川鲁粤辽及胶东菜等特色用于菜品的制作、烹调上,创造出色、香、味、形、器俱全的中华美食——全驴宴。

阅读本书,读者不但可以掌握驴肉烹调知识;还可以学会制作百余种精美的驴肉菜肴,为生活增添口福。

责任编辑:荆成恭

图书在版编目(CIP)数据

巧做全驴宴 / 张俊信, 李兰芳编著. —北京: 知识产权出版社, 2011. 3

ISBN 978-7-5130-0416-9

I. ①巧… II. ①张… ②李… III. ①驴—肉类—菜谱
IV. ①TS972.125

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第027914号

巧做全驴宴

QiaoZuo Quanlüyan

张俊信 李兰芳 编著

出版发行: 知识产权出版社

社址: 北京市海淀区马甸南村1号

网址: <http://www.ipph.cn>

发行电话: 010-82000860 转 8104 / 8102

责任编辑: 010-82000860 转 8341

印刷: 北京市凯鑫彩色印刷有限公司

开本: 787mm × 1092mm 1 / 24

版次: 2011年5月第1版

字数: 138千字

邮 编: 100088

邮 箱: bjb@cnipr.com

传 真: 010-82005070 / 82000893

责编邮箱: jingchenggong@cnipr.com

经 销: 新华书店及相关销售网点

印 张: 5.25

印 次: 2011年5月第1次印刷

定 价: 58元

ISBN 978-7-5130-0416-9 / TS · 003 (3314)

出版权专有 侵权必究

如有印装质量问题, 本社负责调换。

中华美食全驴宴

“天上龙肉，地上驴肉。”

驴肉是一种高蛋白、低脂肪、营养丰富、鲜嫩可口的绿色食品。

早在 300 多年前，南巡的乾隆皇帝路过高唐，品尝了高唐的全驴宴后，称赞其真是“天上龙肉，地下驴肉”啊！

本人做厨师工作 20 多年，在传统技艺基础上，结合现代人的饮食习惯和品位，一直对各部位驴肉进行菜品的开发研究，现将精心制作的有百余种菜肴的高唐全驴宴，奉献给广大读者。在给广大读者带来美味的同时，进一步弘扬享誉中华的高唐驴肉饮食文化。

本书主要介绍驴肉加工技术及烹调技术，内容丰富多彩，技法精纯可靠，阅读本书，广大读者不但可以掌握驴肉烹调知识；还可以学会制作各种色、香、味、形、器俱全的精美菜肴，为生活增添口福。

本书有精美冷拼彩图、手法和刀工介绍；重点讲述了精美八寸彩拼、驴肉大拌、自助多味驴头、巧做驴肉热菜 4 类驴肉菜肴；集川鲁粤辽及胶东菜等特色用于全驴宴的制作、烹调上，创造出色、香、味、形、器俱佳的中华美食——高唐全驴宴菜系。

以下是高唐全驴宴菜系的具体做法。

生驴肉采用传统工艺，辅助以多种名贵药材煮制，鲜嫩可口，营养丰富。

煮熟的驴肉按部位分割后，一般都用来做驴肉拼盘。

粗加工宰杀剔肉煮肉：

生驴肉采用传统工艺分割，放入水池，浸泡 4 小时，水要流动，捞出控水，下入老汤锅内，加水、盐、调料袋（花椒、八角、肉蔻、草蔻、白芷、桂皮、白蔻、肉桂、当归、丁香、草果、砂仁、小茴香、南姜、香叶、辛夷、槟榔、杜仲、萆薢、枝子、桂圆、千里香、天麻、罗汉果、陈皮、山奈、红曲粉、极微量亚硝酸盐等），根据肉多少下调料包，开锅后打去沸沫，根据驴肉的老嫩灵活掌握煮制时间，一般为 4 小时，熟后卧汤 10 小时即可食用。





熟驴肉的分割：

1. 头部分割为耳、眼、舌条、天梯、脸、脑、喉管。
2. 身体部位：颈肉、助条、胸脯、腰窝、后腱子、前腱子、条脊。
3. 内脏：肝、小肠、顶门肠、生肠、心、心管、肺叶、肚、腰子、驴腕口、驴鞭、蹄筋、驴蹄、驴蹄帽、板筋、驴蛋白、驴宝、龙筋、驴尾、驴皮、驴南肠。

驴肉拼盘：

各部位的熟驴肉做拼盘有其独特风格。

冷拼是我国烹调文化遗产的一部分，冷拼制作在整个烹调技艺中有其特定的地位。冷拼集刀工、造型、色彩于一体，是一门独特的艺术。

冷拼的要点，就是要练好基本功和刀工技巧，正确运用色彩的搭配与组合，掌握装盘的步骤。

高唐全驴宴冷拼给客人的第一印象是色、香、味、形、器具全，可以增进食欲，烘托全驴宴的气氛，体现高唐全驴宴制作者的文化素质与精神面貌。

驴肉拼盘的方法有六种：排、堆、叠、围、摆、覆。

排，排列整齐。堆，山形和三角形。叠，如叠成凤尾形。围，把原料切成片，或扇面花刀，一层压一层围严，最后封顶。摆，如树叶各种花形。覆，含义是下面放碎料，上面覆整料。

中国菜肴的器皿：

中国菜肴的盛菜器皿很有特色，有古色古香的陶瓷玉器，有精雕细琢的金属和透明瓦亮的玻璃制品，此外还有牙骨餐具，真是琳琅满目。根据菜肴的不同使用，不同形状，不同颜色的器皿，衬托着色、香、味、形俱佳的菜肴，犹如红花绿叶，相得益彰，可使就餐者，既饱口福，又饱眼福。

做厨师工作的心得：

20 多年做厨师工作的心得：卫生是根本，质量是生命，人生有限，努力无限，笑对人生，永不言败，追求卓越，完善自我，开创自由、自然的品味生活和美食文化。



目 录

CONTENTS

精美八寸彩拼



- 12 巧拌天梯
- 13 生肠拼盘
- 14 麻香喉管
- 15 驴南肠拼盘
- 16 片片香腱子肉
- 17 料汁肺叶
- 18 金钱肉
- 19 十香肚条
- 20 肉瓜
- 21 花香驴蹄帽

- 01 五香舌条
- 02 层层耳丝
- 03 龙珠彩拼
- 04 美味小肠
- 05 酱香顶门肠
- 06 富贵驴心
- 07 麻油驴宝
- 08 吉庆狮子肝
- 09 原味小腰
- 10 蒜泥龙筋
- 11 三色心管



中华美食

妙



目录

驴肉大拌

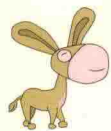


- 22 巧拌心丝
- 23 老醋蹄筋
- 24 蜇皮耳丝
- 25 茼蒿拌驴肉
- 26 双耳拌舌片
- 27 芥末金针喉管
- 28 蒜蓉驴蛋白



自助多味驴头

- 29 自助多味驴头



目 录

巧做驴肉热菜

- 30 阿胶金龙鱼
- 31 孔雀开屏
- 32 辽参扣鞭花
- 33 阿胶瑶柱萝卜谱
- 34 油爆驴鞭
- 35 甲鱼炖驴宝
- 36 豉油驴鞭
- 37 兰花驴宝
- 38 炒驴三宝
- 39 辣炒驴脍

- 40 油淋驴腕
- 41 油爆双花
- 42 双笋驴南肠
- 43 滋补驴鞭汤
- 44 驴脑汤
- 45 喜饼驴肉
- 46 水煮驴肉
- 47 水煮肺片
- 48 干煸驴肉
- 49 红烧驴肉



目录

巧

做全驴宴

50 驴肉一口酥

51 纸锅驴肉丸

52 锅仔驴肉

53 竹香驴肉

54 开心驴肉

55 菜心驴肉

56 红蒸驴肉

57 驴肉煲

58 椒盐驴排

59 青花椒腱子肉

60 蕃茄炖驴腩

61 驴肉大炖

62 酸豆角炒肉末

63 翅丝驴肉

64 群蝎驴肉盏

65 香辣驴皮丝

66 芥香驴皮花

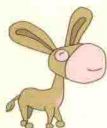
67 芫爆驴皮丝

68 炒芙蓉驴皮

69 草莓松子驴皮

70 野山椒爽口驴皮丝

71 干锅驴腰



目 录

- 72 孜然心管
- 73 蜇头木耳炒心管
- 74 茶树菇炒心管
- 75 贡菜炒心管
- 76 精葱烧蹄筋
- 77 杭椒蹄筋
- 78 糖醋蹄筋
- 79 明火盐焗蹄筋
- 80 红烧蹄筋
- 81 清炒驴唇

- 82 奶汤驴唇
- 83 风味驴唇
- 84 苜蓿驴唇
- 85 醋烹驴唇
- 86 红烧驴蹄
- 87 板栗马蹄烧驴蹄
- 88 宫爆驴蹄
- 89 芫爆驴蹄帽
- 90 铁板腰花
- 91 香叶炒肺叶

目录

巧

做全驴宴



- 105 香捞生肠
- 106 杭椒驴板肠
- 107 板肠炖豆腐
- 108 酸菜炖板肠
- 109 铁板小肠
- 110 孜然板筋串
- 111 石烹驴尾
- 112 红烧驴尾
- 113 菠萝驴尾
- 114 茄子烧炖驴尾
- 115 拔丝驴尾

- 92 老厨肺片
- 93 彩椒舌条
- 94 香麻舌条
- 95 百灵菇炒龙眼
- 96 鸭血烧龙筋
- 97 灯笼椒煸龙筋
- 98 龙筋炖豆腐
- 99 粤味肚条
- 100 辣桶肚片
- 101 孜然肚条
- 102 驴肚毛血旺
- 103 蜀香肚
- 104 蒜子烧小肠



精美八寸彩拼

五香舌条



中华美食

妙

- 主料：**熟舌条 200 克。
- 调料：**以食客口味为准。
- 制作：**切片，围一圈，中间点缀香芹等。
- 特点：**口感香醇。



层层耳丝

巧

做全驴宴



主料：驴耳一个。



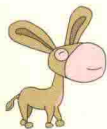
调料：以食客口味为准。



制作：顶刀切丝，摆在盘中洒上葱丝、香菜叶，点缀。



特点：筋道有力。



龙珠彩拼



中华美食

妙

-  **主料：**驴眼四个。
-  **调料：**以食客口味为准。
-  **制作：**车厘子一粒，驴眼切薄片摆成花形。
-  **特点：**明目养神。



美味小肠

巧

做全驴宴



-  **主料：**驴小肠 200 克。
-  **调料：**以食客口味为准。
-  **制作：**切圈，整齐摆在盘中，点缀。
-  **特点：**韧而不粘。



酱香顶门肠



中华美食

妙

- 主料：驴顶门肠 200 克。
- 调料：以食客口味为准。
- 制作：顶刀切片，堆在盘中，点缀。
- 特点：肥而不腻。



富贵驴心

巧

做全驴宴



主料：驴心一个。



调料：以食客口味为准。



制作：一切四半，顺刀切片，排在盘中，要整齐，淋花椒油，点缀。



特点：醇香可口。

