



主编 张仁庆 曾庆富

美味狗肉

MEIWEI GOUROU

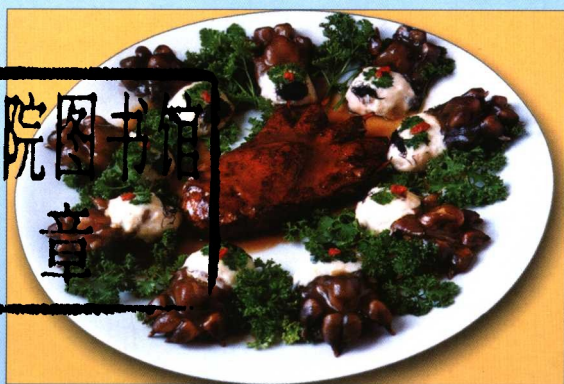


河北科学技术出版社

美味

狗肉

MEIWEI GOUROU



江苏工业学院图书馆
藏书章

主编 张仁庆 曾庆富

河北科学技术出版社

内 容 提 要

本书详细介绍了以狗肉为主料的各式菜例 160 余例,介绍各菜例的选料、配菜及烹调方法,并配有 70 余幅彩色图片。其中既有我国传统美食,又有全国各地烹饪大师的创新菜,适合于中式烹调师、相关专业在校生及烹饪爱好者阅读。

图书在版编目 (C I P) 数据

美味狗肉/张仁庆,曾庆富主编. —石家庄:河北科学技术出版社,2003

ISBN 7-5375-2943-4

I. 美... II. ①张... ②曾... III. 荤菜,狗肉 - 菜谱
IV. TS972.125

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 104417 号

美味狗肉

主编 张仁庆 曾庆富

出版发行 河北科学技术出版社

地 址 石家庄市和平西路新文里 8 号(邮编:050071)

印 刷 河北新华印刷二厂

经 销 新华书店

开 本 889×1194 1/32

印 张 3.5

字 数 80000

版 次 2004 年 1 月第 1 版

2004 年 1 月第 1 次印刷

印 数 4000

定 价 15.00 元

<http://www.hkpress.com.cn>



中国厨圣——彭祖



本书主编之一张仁庆及其主编的图书、录像带和得到的部分荣誉

《美味**狗**肉》编委会

(排名不分先后)

嵇秀猛	靖汝强	黄绍财	季广辉	宋远华	曾庆富	刘国栋
刘敬贤	王久章	李鸿志	牟传仁	白尤太	戴延春	吴正格
郭希廉	刘德洪	邵国存	施嘉云	解德坤	王 富	区培本
马允勒	陆发荣	蒋 彪	何宝铭	关 明	吴美清	任惠康
梁玉虹	彭正芳	孙金福	吴天觉	朱培寿	谢明德	李家琪
郑国钧	胡春堂	朱 义	王明明	王 波	李臻林	张仁庆
赵庆华	王秀玲	张韶云	闫修芬	朱永松	张志明	周殿军
张帅林	张广民	张云甫	牛铁柱	潘森扬	娄建国	叶连方
赵 领	宋广泉	韩 磊	朱志敏	石劲松	张亚发	曾玉顺
林敏煌	张富霖	许开成	尼新峰	吴建村	嵇春雷	刘海东
刘世清	王林森	范文珍	陈海星	金 英	高玉林	张志宏
瞿小军	李友群	李车红	胡晓华	巫长福		

目 录

mulu

一、狗肉的食用方法

1. 成分与养生 (1)
2. 烹调与食用 (2)
3. 食用禁忌 (3)

二、狗肉菜谱

1. 咸菜狗肉 (5)
2. 锦绣狗肉丝 (6)
3. 竹排狗肉丝 (7)
4. 雀巢狗肉丝 (8)
5. 红烧狗肉 (9)
6. 铁板狗肉 (10)
7. 桂枣狗肉 (11)
8. 菜胆狗肉 (12)
9. 锅仔狗肉 (13)
10. 香菇焖狗肉 (14)
11. 米酒焖狗肉 (15)
12. 沙锅狗肉 (16)
13. 狗肉丸汤 (17)
14. 烤乳狗 1 (18)
15. 烤狗肉串 (19)
16. 炸狗肉串 (20)

17. 茭白狗肉 (21)
18. 香菇狗肉块 (22)
19. 珍菌天花 (23)
20. 酱汁狗排 (23)
21. 沙锅狗杂碎 (24)
22. 香糟口条 (25)
23. 仙人掌炒狗大肠 (26)
24. 樊哙狗肉 (27)
25. 红卤狗肚 (27)
26. 犬鼈烩 (28)
27. 红扒狗头 (29)
28. 一品乳狗 (29)
29. 石锅狗肉 (30)
30. 狗皮冻 (30)
31. 带皮狗肉 (31)
32. 五香狗手 (31)
33. 地锅狗肉 (32)
34. 叫花子狗肉 (32)





- 35. 民俗狗肉 (33)
- 36. 汉宫皮狗 (34)
- 37. 烤乳狗 2 (34)
- 38. 汉代瓦罐陈皮煨狗肉 (35)
- 39. 汉宫狗肉 (35)
- 40. 香蒜狗肉 (36)
- 41. 辣焖小熊掌 (37)
- 42. 赛熊掌 (37)
- 43. 香酥肉串 (38)
- 44. 叫花狗排 (39)
- 45. 满载而归 (39)
- 46. 手抓犬排 (40)
- 47. 椒盐肉片 (40)
- 48. 扇面狗肉 (41)
- 49. 丹凤朝阳 (42)
- 50. 八星报喜 (42)
- 51. 白玉松香球 (43)
- 52. 麦粒狗肉松 (44)
- 53. 蒲棒狗肉 (44)
- 54. 珍珠肉丸 (45)
- 55. 狗肉煮粉丝 (46)
- 56. 雪花排骨 (47)
- 57. 两吃芝麻肉 (48)

- 58. 焦熘龙箭肉 (48)
- 59. 太极一品香 (49)
- 60. 水晶焖子 (49)
- 61. 爆竹迎春 (50)
- 62. 橙香狗肉 (50)
- 63. 脆皮狗肉卷 (51)
- 64. 狗肉酥盒 (51)
- 65. 一品皮狗 (52)
- 66. 花篮腰花 (52)
- 67. 香酥狗肉 (53)
- 68. 熘烧狗蹄 (54)
- 69. 翠堤春晓 (54)
- 70. 韩国拼盘 (55)
- 71. 香辣地羊 (56)
- 72. 芭蕉花炒狗肉 (57)
- 73. 五香酱狗肉 (57)
- 74. 尖椒狗心 (57)
- 75. 芹菜炒狗肉丝 (58)
- 76. 香菜炒狗肉丝 (58)
- 77. 辣子狗肉丁 (58)
- 78. 麻辣狗肉 (59)
- 79. 糟油狗肉片 (59)



80. 冬笋炒腊狗肉 (60)
81. 熘狗肝片 (60)
82. 鱼香狗肉 (61)
83. 清烹狗肉条 (61)
84. 熘狗白肚 (62)
85. 咸菜狗肥肠 (62)
86. 土豆烧狗肉 (63)
87. 四川红烧狗肉 (63)
88. 安徽红烧狗肉 (64)
89. 湘西红烧全狗 (64)
90. 闽西红烧狗肉 (65)
91. 坛烧酒香狗肉 (65)
92. 徐州白汁乳狗 (66)
93. 永新狗肉 (66)
94. 坛子狗肉 (67)
95. 栗子狗肉 (67)
96. 皱纹狗肉 (68)
97. 东坡狗肉 (68)
98. 锅烧狗肉 (69)
99. 三明红焖狗肉 (69)
100. 子姜焖狗肉 (70)
101. 豆豉焖狗肉 (70)



102. 江西豆豉焖狗肉 (71)
103. 黄焖狗肉 (71)
104. 香蒜狗脸 (72)
105. 红焖狗鼻 (72)
106. 豆瓣狗脖肉 (73)
107. 西兰花犬掌 (73)
108. 湖南红煨狗肉 (74)
109. 徐风酒焖狗肉 (74)
110. 陕西酒焖狗肉 (75)
111. 鳖焖狗肉 (75)
112. 试量集狗肉 (76)
113. 香葱狗肉 (76)
114. 生炆狗肉 (77)
115. 香糟焗狗肉 (77)
116. 酸辣狗肉 (78)
117. 四香狗肉 (78)
118. 茴香狗肉 (79)
119. 鱼香狗肉煲 (80)
120. 柚香狗肉 (80)
121. 漳州沙锅狗肉 (81)
122. 南京沙锅狗肉 (81)
123. 湖南沙锅狗肉 (82)
124. 吉林沙锅狗肉 (82)

- | | | | |
|--------------|--------|-------------|---------|
| 125. 清炖狗肉 | (83) | 154. 酥炸狗肉片 | (97) |
| 126. 沙锅炖狗肉 | (83) | 155. 椒盐狗肉条 | (97) |
| 127. 红薯炖狗肉 | (84) | 156. 五香狗肉卷 | (97) |
| 128. 酸菜炖狗肉 | (84) | 157. 凉吃狗肉 | (98) |
| 129. 盐炖罐子狗肉 | (84) | 158. 凉拌狗肉 | (98) |
| 130. 桂附炖狗肉 | (85) | 159. 蒜泥拌狗肉 | (99) |
| 131. 沛公狗肉 | (85) | 160. 熏狗肉 1 | (99) |
| 132. 枸杞炖狗鞭 | (86) | 161. 闽西白斩乳狗 | (100) |
| 133. 清蒸狗肉 | (86) | 162. 卤狗肉 | (100) |
| 134. 麒麟脱胎 | (86) | 163. 狗肉冻 | (101) |
| 135. 咸菜狗肉汤 | (87) | 164. 熏狗肉 2 | (101) |
| 136. 黑豆狗肉汤 | (88) | 165. 黄耳卧雪 | (102) |
| 137. 淮杞狗肉汤 | (88) | 166. 三辣狗肉 | (102) |
| 138. 五香狗肉汤 | (88) | 167. 沙锅焖狗肉 | (103) |
| 139. 壮阳狗肉汤 | (89) | 后记 | (104) |
| 140. 汽锅狗肉汤 1 | (89) | | |
| 141. 汽锅狗肉汤 2 | (90) | | |
| 142. 狗肉红枣汤 | (90) | | |
| 143. 朝鲜族狗肉汤 | (90) | | |
| 144. 花江狗肉火锅 | (91) | | |
| 145. 南宁狗肉火锅 | (92) | | |
| 146. 宁夏狗肉火锅 | (92) | | |
| 147. 延边狗肉火锅 | (93) | | |
| 148. 四川狗肉火锅 | (93) | | |
| 149. 上海狗肉火锅 | (94) | | |
| 150. 林城涮狗肉 | (94) | | |
| 151. 狗肉涮锅 | (95) | | |
| 152. 南乳瓦罐狗肉 | (96) | | |
| 153. 芝麻狗肉串 | (96) | | |



一、**狗**肉的食用方法

俗话说“狗肉滚三滚，神仙站不稳”，“闻到狗肉香，和尚也跳墙”。狗肉味道鲜美，营养价值高，历来被广大消费者所喜爱。冬令时节，狗肉以其滋补之功能，赢得了人们的青睐。

自古以来，我国人民就爱吃狗肉，早在商周时期狗肉便极盛行。据《国语》记载，春秋时代越王勾践走避会稽时，为了兵源的充实，曾倡导奖励“生育”政策，凡生男者，赏酒二壶，犬（狗）一只；生女者，赏酒二壶，豚（小猪）一只。可知当时的狗肉价格要胜过猪肉价格，也说明当时的狗肉已被视为上等补品了。由于养狗业的发达，民间食狗之风已普及，不仅皇帝、武将、文人嗜食狗肉，就连食素的和尚、道士，也偷偷地吃。据说汉高祖刘邦就非常爱吃彭城狗肉。而东汉的开国皇帝刘秀，使鹿邑的狗肉出了名。民间传说中活佛济公，《水浒传》中的花和尚鲁智深都因喜食狗肉，破坏了寺规，被逐出山门的故事几乎家喻户晓。

◆ 1. 成分与养生

狗肉的味道鲜美、营养价值很高，是理想的营养食



美味狗肉

品。每百克狗肉含蛋白质 16.8 克，脂肪 4.6 克，维生素 A157 微克，核黄素 0.20 毫克，硫胺素 0.34 毫克，尼克酸 3.5 毫克，维生素 E 1.40 毫克，钙 52 毫克，镁 14 毫克，锌 3.18 毫克，硒 14.75 微克；并含嘌呤类、肌肽、肌酸等。据化学分析，狗肉中含有多种氨基酸和脂类，食后可使人产生较高的热能，故为冬令进补佳品。中医认为，狗肉味甘、咸、酸，性温，有安五脏、轻身益气、益肾补胃、暖腰膝、壮气力、补五劳七伤、补血脉等功效。可治脾肾气虚、胸腹胀满、鼓胀、浮肿、腰膝软弱、寒疝、败疮久不收敛等症。据《食医心镜》记载，以狗肉和米煮粥空腹吃，或做羹吃，可治脾胃冷弱、肠中积冷、胀满刺痛和气水鼓胀浮肿等症。《本经逢元》谓“下元虚人，食之最宜，但食后必发口燥，惟啜米汤以解之”。此外，狗肉味甘酸咸，性温，可除忧恚气、邪气、风痹；狗血味咸，性温，无毒，可治虚劳吐血、补安五脏；狗肾性平，微毒，治妇人产后肾劳如疟者（据《本草拾遗》：体热用猪肾，体冷用狗肾）；狗肝味甘苦咸，性温，治脚气、下痢腹痛；狗蹄（狗四足）味酸，性平，煮饮之下乳汁，治癫狗病；狗油，可治烫伤；狗鞭（又称狗阴茎、狗精、狗阴、黄狗肾）味咸，性温，补命门、暖冲任，治男子阳萎、女子带下；狗骨味甘，性温，可健脾活络、活血生肌，治风湿痛、腰腿无力、四肢麻木、久痢、疮痿、冻疮。可见，狗一身是宝。

◆ 2. 烹调与食用

狗肉纤维细腻鲜嫩，以仔狗入馔为佳。狗肉的食用

方法很多，常见的炒、烧、焖、炖、蒸、炸、卤、烤等均可。狗肉最宜用沙锅炖、焖至质地酥烂，其肉香汤醇；也可以煨、煮、烧，还可卤煮拌食。狗肉的土腥味令人不快，因此加工烹调时一定要注意矫除。方法是先将狗肉放在清水中浸泡数小时后取出，用清水洗净，投入沸水锅内，加姜片、葱段、花椒、黄酒等料煮透即可。

食狗肉一要肥，肉肥方有鲜嫩，味美之感；二要皮，狗肉无皮，失却嚼味，缺乏营养；三要汤，食肉无汤，则难以品出狗肉的独特美味。

在烹饪狗肉时，选料必须精细。要选用头黄、二黑、三花斑的狗肉。就是说黄狗的肉最好，黑狗的肉次之，花斑狗的肉第三，白狗的肉味最次。还要注意选用“眼有神，两耳尖，嘴巴长，毛光鲜，站如钉，走带风，坐如山，跑如箭，脊梁尾巴一条线”的健康狗。

因民族和地区的不同狗肉的食法又各具特色，名扬全国的有“朝鲜狗肉”、“花江狗肉”、“广东狗肉”、“湖南狗肉”、“江苏狗肉”、“漳州狗肉”等。这些风味各异、诱人馋涎的地方狗肉名吃为美食家们所津津乐道。

我国各地食用狗肉的习俗也不相同：朝鲜族将狗肉视为珍品，招待贵客时或逢年过节才宰狗庆贺；满族人不吃狗肉，据说是因为狗救了皇太极的命，感恩不杀狗；江苏徐州人食狗肉的绝招是甲鱼炖狗肉；山东烟台人食用狗肉的绝技是香椿汁拌狗肉。

◆ 3. 食用禁忌

(1) 俗话说：狗肉上不了台面。虽然狗肉营养丰富、



美味狗肉

味道鲜美，但大型宴会、婚庆、喜宴不可上狗肉。

(2) 绝对不吃病狗、疯狗以及夹生狗肉，免受其害；一般狗的头也不宜吃，因狂犬病毒大都集中在狗的口腔内和淋巴上。

(3) 狗肉属热性食物，所以有感冒、发热、咳嗽、痢疾、阴虚火旺、脾胃温热及高血压患者应慎食或禁食；身体有炎症的患者，儿童在接种疫苗时不可食用。

(4) 在农历的六月~八月炎热的季节，不可食用狗肉。此时的狗肉腥臊味大，难以去掉异味。

(5) 狗肉中常含有旋毛虫等有害寄生虫，烹调时一定要加热至熟透，以防感染。

(6) 不少西方国家因动物保护也不吃狗肉，在招待外宾时须注意不上狗肉。

(7) 吃了狗肉后不宜喝茶。因为茶叶中的鞣酸与狗肉中的蛋白质能合成一种化合物，这种化合物能起收敛作用，影响消化功能。食狗肉后若口干喝一些米汤即可。

本书在编写过程中，得到了烹饪界师傅及同事、朋友的鼓舞和支持，尤其石劲松（特一级烹调技师）、张亚发（特三级烹调技师）二位师傅为本书作了审核，“菜根香”餐馆曾玉顺董事长、台湾饭店林敏煌经理及朱志敏先生给予本书热忱的支持。在此一一表示感谢。

作者

2003年10月8日



二、狗肉菜谱



1. 咸菜狗肉

◆ 福建漳州曾庆富制作 魏阮生摄影

主料：狗里脊肉 500 克。

配料：咸菜 50 克，水发香菇 20 克，葱段 10 克，红辣椒片 5 克。

调料：蒜末 5 克，姜末 3 克，精盐 3 克，味精 3 克，绍酒 5 克，蛋清 1 个，湿淀粉 4 克，香油 2 克，花生油 500 克。

制法：将狗肉切成薄片，放入盆里，加精盐 1 克，味精 1 克，蛋清、湿淀粉拌匀，腌至入味，咸菜切成片状。炒锅置旺火上，倒入花生油烧至三四成熟，将狗肉片下油锅滑散，倒入漏勺沥去油。炒锅留适量的底油，放入蒜末、姜末煸至金黄色，下咸菜、香菇、葱段、狗肉片、精盐、味精、绍酒颠翻均匀至熟，淋上香油，出锅装盘即可。

特点：嫩滑鲜香。



2. 锦绣狗肉丝

主料：狗里脊肉 300 克。

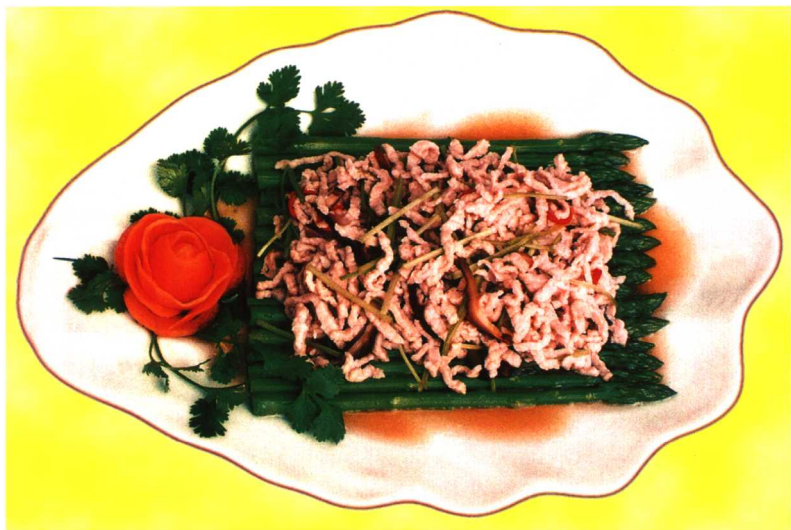
配料：水发香菇 25 克，芹菜梗 15 克，红辣椒 1 个。

调料：蒜末 5 克，姜末 3 克，精盐 3 克，味精 3 克，绍酒 8 克，蛋清 1 个，湿淀粉 4 克，香油 2 克，花生油 500 克。

制法：将狗肉切成细丝，放入盆里，加精盐 1 克、味精 1 克、绍酒 3 克、蛋清、湿淀粉拌匀，腌至入味；香菇、红辣椒分别切成丝；芹菜梗切成段。炒锅置旺火上，倒入花生油烧至三四成热，把狗肉丝放入油锅滑散。倒入漏勺沥去油。炒锅留适量的底油，放入蒜末、姜末煸至金黄色，下狗肉丝、香菇、芹菜梗、红辣椒丝、精盐、味精、绍酒颠翻均匀至熟，淋上香油，出锅装盘即可。

特点：肉嫩滑，味鲜香。





◆ 福建漳州曾庆富制作 魏阮生摄影

3. 竹排狗肉丝

主料：狗里脊肉 250 克。

配料：绿芦笋 300 克，水发香菇 25 克，芹菜梗 15 克，红辣椒 1 个。

调料：蒜末 5 克，姜末 3 克，精盐 6 克，味精 4 克，绍酒 5 克，蛋清 1 个，湿淀粉 4 克，香油 2 克，花生油 500 克。

制法：将狗肉切成丝状，放入盆里，加精盐 1 克、味精 1 克、蛋清、湿淀粉拌匀，腌至入味。香菇、红辣椒分别切成丝状。把绿芦笋切成等长的段，放入沸水锅里焯一下，捞出，加调料炒熟，出锅整齐地摆在盘中，成竹排形。炒锅置旺火上，倒入花生油烧至三四成热，把狗肉丝下油锅滑散，倒入漏勺沥去油。炒锅留适量的底油，放入蒜末、姜末煸至金黄色，下香菇、芹菜梗、红辣椒、狗肉丝、精盐、味精、绍酒颠翻均匀至熟，淋上香油，出锅装在竹排上即可。

特点：绿芦笋脆嫩，肉鲜滑爽口。



4. 雀巢狗肉丝

主料：狗里脊肉 300 克。

配料：葱段 30 克，红辣椒 5 克。

调料：蒜末 5 克，姜末 3 克，精盐 3 克，味精 3 克，绍酒 8 克，湿淀粉 4 克，香油 2 克，花生油 500 克，预制雀巢 1 个。

制法：将狗肉切成粗丝，放入盆里，加精盐 1 克、味精 1 克、绍酒 3 克、湿淀粉拌匀，腌至入味。炒锅置旺火上，倒入花生油，烧至三四成热，把狗肉丝下油锅滑散，倒入漏勺沥去油。炒锅留适量的底油，放入蒜末、姜末煸至金黄色，下狗肉丝、葱段、红辣椒丝、精盐、味精、绍酒颠翻均匀至熟，淋上香油，出锅倒入雀巢里即可。

特点：鲜香爽口。



◆ 福建漳州曾庆富制作 魏阮生摄影