

农民增收 口袋书

巧做 狗肉制品

王卫国 赵永国 主编



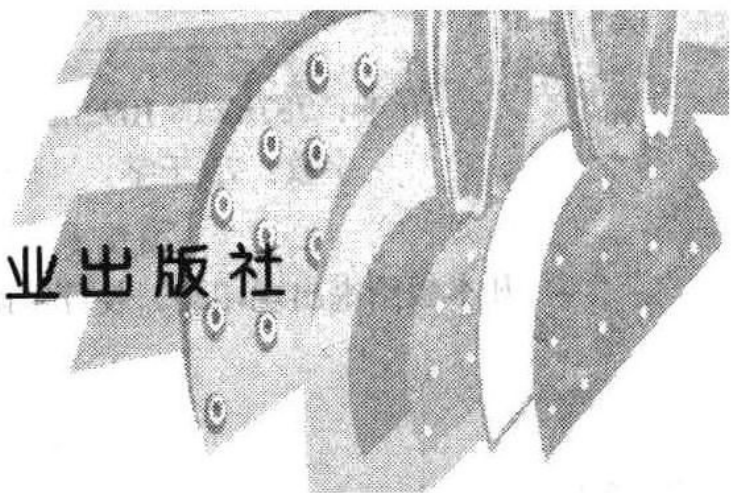
中国农业出版社

图书馆
章

巧做狗肉制品

王卫国 赵永国 主编

中国农业出版社



图书在版编目 (CIP) 数据

巧做狗肉制品/王卫国, 赵永国主编. —北京: 中国农业出版社, 2004.8

(农民增收口袋书)

ISBN 7-109-09433-2

I. 巧... II. ①王...②赵... III. ①犬—屠宰加工②狗肉—食品加工 IV. TS251

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 076363 号

中国农业出版社出版

(北京市朝阳区农展馆北路 2 号)

(邮政编码 100026)

出版人: 傅玉祥

责任编辑 何致莹

北京中兴印刷有限公司印刷 新华书店北京发行所发行

• 2004 年 8 月第 1 版 2004 年 8 月北京第 1 次印刷

开本: 787mm×1092mm 1/64 印张: 3.375

字数: 75 千字 印数: 1~20 000 册

定价: 3.40 元

(凡本版图书出现印刷、装订错误, 请向出版社发行部调换)

编委会名单

主 任	柳斌杰	张宝文	
副主任	阎晓宏	刘维佳	傅玉祥
委 员	(按姓氏笔画为序)		
	于康振	马有祥	马爱国
	王智才	牛 盾	甘士明
	白金明	刘增胜	李宝中
	李建华	杨 坚	杨绍品
	沈镇昭	张凤桐	张玉香
	张德修	陈晓华	陈萌山
	郑文凯	夏敬源	唐园结
	梁田庚	雷于新	薛 亮

主 编 王卫国 赵永国
副主编 郑冬梅 张令进
审 稿 鲁 扬



出版说明

党的十六大提出了全面建设小康社会的奋斗目标。全面建设小康社会重点、难点在农村。2004 年中央 1 号文件把促进农民增收作为当前和今后一个时期党和政府的中心工作，扶持粮食生产和增加农民收入政策相继出台，科教兴农和西部开发战略全面实施，解决“三农”问题和建设农村小康的热潮迅速掀起。这些重农、促农、兴农大政方针的出台和社会环境的形成，必将极大地促进我国农业和农村经济的快速发展。中央宣传部和新闻出版总署也把加强“三农”读物出版发行工作作为 2004 年的工作重点，出台了一系列扶持政策和具体措施。

为了服务“三农”工作和加速农村小康建

设，满足广大农民对科技知识的渴求，提高农民的科学文化素质，加快农民增收致富的步伐，在农业部和新闻出版总署的领导、指导和支持下，我社策划出版了这套《农民增收口袋书》。这套丛书以青年农民、种养大户、农技人员、乡村干部、农民工等为主要读者对象，内容包括农业科技、政策法规、文教卫生、农民工培训等方面，力求做到让广大农民“看得懂、用得上、买得起”。为了使这套丛书更具有针对性、实用性、可读性和可操作性，农业部和新闻出版总署有关领导担任本套丛书的编委会主任，并给予了具体指导。我们希望这套丛书的出版能为广大农民增收致富和加快农村小康建设起到促进作用。

中国农业出版社



目 录

出版说明

一、狗的屠宰与初加工	1
(一) 肉狗的选择	1
(二) 宰前的准备	6
(三) 狗的屠宰方法	8
二、狗肉制品常用辅助材料	19
(一) 香辛料	19
(二) 调味料	27
(三) 添加剂	30
三、狗肉风味制品	34
(一) 五香狗肉	34
(二) 鼋(鳖)汁狗肉	38
(三) 山东肥城大辛庄狗肉	40

(四) 洛阳卤狗肉	43
(五) 洛阳烧狗肉	44
(六) 特味地羊	46
(七) 肉香酥狗肉	48
(八) 腊乳狗与腊狗肉	49
(九) 烤乳狗	51
(十) 香酥狗腿	53
(十一) 岑溪白切狗肉	54
(十二) 毛南白斩狗肉	56
(十三) 彭城白切狗	58
(十四) 白切乳狗	59
(十五) 霸王童子狗	60
(十六) 平乐烧乳狗	62
(十七) 焗罐乳狗	64
(十八) 白汁乳狗	65
(十九) 香橙蒸乳狗	67
(二十) 五香煎乳狗	68
(二十一) 客家焖全狗	70
(二十二) 大别山坛焖狗肉	71

(二十三) 灵川焖狗肉	73
(二十四) 家常柱侯炆狗肉	74
(二十五) 毛家沙锅炖狗肉	76
(二十六) 吉林沙锅狗肉	77
(二十七) 白族罐焖狗肉	79
(二十八) 怪味狗肉	80
(二十九) 烤狗后腿肉	82
(三十) 油炸狗腿	83
(三十一) 软炸狗排	85
(三十二) 南乳烧狗肉	86
(三十三) 一品红烧狗肉	87
(三十四) 红烧狗后腿肉	89
(三十五) 萝卜烧狗肉	91
(三十六) 贵妃香肉	93
(三十七) 麒麟呈祥	94
(三十八) 酱焖狗肉	96
(三十九) 药焖狗肉	97
(四十) 黄焖狗肉	99
(四十一) 玫瑰酒焖狗肉	101

(四十二) 老黄酒煨狗肉	102
(四十三) 关东煮狗	104
(四十四) 桂枣沙锅狗肉	105
(四十五) 一品沙锅黄狗肉	106
(四十六) 岳阳楼狗肉火锅	108
(四十七) 四川狗肉火锅	110
(四十八) 撒尼族狗肉汤锅	112
(四十九) 东坡犬肉	114
(五十) 麻辣犬肉	115
(五十一) 清炖犬肉	117
(五十二) 酸辣犬肉	118
(五十三) 家常犬肉	119
(五十四) 沙锅炖犬肉	121
(五十五) 冬笋炒腊犬肉	122
(五十六) 清蒸犬肉	123
(五十七) 黄耳杂拌	124
(五十八) 五香黄耳肉	125
(五十九) 韭菜地羊丝	126
(六十) 红焖地羊	127

(六十一) 葱爆黄耳·····	128
(六十二) 芙蓉地羊片·····	129
(六十三) 滑熘犬里脊·····	131
(六十四) 蜜饯黄耳·····	132
(六十五) 爆二鲜·····	133
(六十六) 宫保地羊丁·····	134
(六十七) 沙锅什锦·····	136
四、狗肉罐头 ·····	138
(一) 红烧狗肉·····	138
(二) 五香狗肉罐头·····	141
五、狗肉药膳 ·····	143
(一) 菟丝核桃炒狗腰·····	143
(二) 沙锅姜附狗肉·····	144
(三) 富贵狗肉·····	145
(四) 通脉狗肉·····	147
(五) 生姜炖狗肉·····	148
(六) 肉桂炖狗肉·····	150
(七) 大枣炖狗肉·····	151
(八) 附子炖狗肉·····	152

(九) 三七炖狗肉·····	154
(十) 炖黄狗肉·····	155
(十一) 参归炖狗肉·····	156
(十二) 狗鞭炖鸡公·····	158
(十三) 菟丝炖双鞭·····	159
(十四) 炖狗三鞭·····	161
(十五) 枸杞炖狗脑·····	162
(十六) 菊花谷精炖狗肝·····	163
(十七) 核桃山药炖狗肉·····	164
(十八) 核桃黑豆炖狗肉·····	165
(十九) 补骨巴戟炖狗鞭·····	166
(二十) 生姜附片炖狗肉·····	168
(二十一) 海参黑豆炖狗肉·····	169
(二十二) 姜附核桃烧狗肉·····	170
(二十三) 乳犬猪肚·····	172
(二十四) 龙马煨狗肉·····	173
(二十五) 二仙煨犬肉·····	175
(二十六) 归附煨狗肉·····	176
(二十七) 菜包煨狗肉·····	177

(二十八) 炮附煮狗肉·····	178
(二十九) 五味煮狗肉·····	180
(三十) 熟附香肉·····	181
(三十一) 杜仲狗肉·····	182
(三十二) 地黄狗肉·····	183
(三十三) 玫瑰烤狗心·····	185
(三十四) 药膳狗肉火锅·····	186
(三十五) 狗肉温阳汤·····	188
(三十六) 三七狗肉汤·····	189
(三十七) 四物地羊汤·····	190
(三十八) 桃仁狗肉汤·····	191
(三十九) 枸杞山药狗肉汤·····	192
(四十) 牛奶双鞭汤·····	194
(四十一) 四肉莲子粥·····	195
(四十二) 狗肾羊肉粥·····	196

参考文献 ·····	198
-------------------	-----

一、狗的屠宰与初加工

（一）肉狗的选择

可供食用的狗有野狗、家狗（又称笨狗、土狗、草狗）、人工饲养的肉食狗（又称菜狗）三类。狗的品种有 650 多种，但它们的用途与作用各异，大多数狗的价值比食用高，而且名贵。如一些特殊用途的好品种及宠物狗等。古时，人们选择食用狗的方法有许多，不是凡狗都能杀食。清朝邹汉勋《南方平物产记》上说：“犬类甚多，用之有三。其长喙喜猎者，用为田犬；短喙善守者，用于守犬；肥而不吠者，供馔为食。”古人对狗的毛色选择也非常重视和讲究，他们认为，狗的毛色对肉的品质有一定的影响。明代医学家李时珍《本草纲

目》上载有：“狗肉，黄犬为上，黑犬、白犬次之。”《本草徵要》云：“黄犬益脾，黑犬补肾，他色者，不宜用民也。”医学家陶弘景说：“白狗、乌狗入药用，黄狗肉大补。”中医药典载：“白狗肉可补血虚，黄狗肉能健脾胃，黑狗肉强肾滋阴”。

烹狗行家认为，冬天吃黑毛狗，血旺；夏天则吃黄毛狗。黑毛狗肉烧后，早晚吃，可治风脚痛；黄狗肉可治慢性疟疾，治病以黄毛狗为佳，全狗最好；黑、白狗次之。不同的地方对狗的毛色的选择虽有所不同，但黄狗都是第一位的，可见人们对于黄狗是情有独钟的。如苗族、布衣族人认为：狗的毛色的选择是头黄二黑三花斑，白狗肉味最平淡，即黄狗肉味最佳，少腥膻，且香甜，其他狗肉次之。而广西桂林灵川人和贵州花江人则认为：一黄二白三花四黑。

散养家狗，食性杂，多以残羹剩饭喂之，生长期长，肌肉纤维粗，且有韧劲，皮厚质

粗，肌肉不丰满。屠宰后肌肉颜色暗红，出肉率低，脂肪少，土腥味较重。但滋味香醇浓郁，异香持久，滋补疗疾功效强，风味足，质量、风味显著高于肉食狗。但最大的缺点是传染病多，寄生虫病多。人工饲养的肉食狗，生长期短，约3~4个月可出栏，其肉质皮薄肉嫩，肌肉丰满，纤维细而松软，出肉率高，比散养狗一般要高出15%左右，脂肪多，土腥味轻，无病害。屠宰后皮色洁白，肌肉鲜红，易于酥烂，香鲜味淡薄，风味较差，滋补疗疾作用逊于散养狗。

现在人们选择食用狗肉十分讲究，其原则是：选幼不选壮，选壮不选老，宜小不宜大。医家认为：小狗补肾，中狗补血，大狗去风湿。在进行狗肉的加工时，以15~20千克，年龄在1岁左右的散养家狗为上品。狗过小则肉嫩，味淡，滋补疗疾功效差；过大，则肉质粗老，腥异味浓重，口感差。但也有人认为狗的岁数越大，狗肉越香。同时还指出“牝不如