



主编 张仁庆 曾庆富

美味百鸡宴

MEIWEI BAIJIYAN



河北科学技术出版社

14
美味

百鸡宴

MEIWEI BAIJIYAN



主编 张仁庆 曾庆富

河北科学技术出版社

内 容 提 要

本书介绍了各类以鸡为主要原料的菜肴的选料、配料及烹调方法 300 例,既有我国传统名食,又有全国各地烹调大师的创新菜,并且配有 160 幅彩色菜例照片。本书集我国鸡类菜肴之大成,聚美味鸡宴为一体,系统介绍了各种鸡的烹制方法,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 (CIP) 数据

美味百鸡宴/张仁庆,曾庆富主编. —石家庄:河北科学技术出版社,2003
ISBN 7-5375-2818-7

I. 美... II. ①张... ②曾... III. 鸡肉 - 菜谱
IV. TS972.125

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 059302 号

美味百鸡宴

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 5.75

字 数 139000

版 次 2003 年 8 月第 1 版

2003 年 8 月第 1 次印刷

印 数 3000

定 价 25.00 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

《美味百鸡宴》编委会

(排名不分前后)

张仁庆	娄建国	牛铁柱	叶连方	孙桂香	谢宏之	郝忠洪	周月林
李耀云	李伯荣	徐正才	卢兆祺	丁海良	吴云升	蔡启鳌	刘乃根
梅正荣	王光景	袁家华	程灶有	方文安	鲍道文	刘作芝	王振声
张云汉	周世祥	汪志祥	李家祥	倪舜心	吴正荣	邵国存	施嘉云
解德坤	王 富	区培本	马允勤	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	玉 波	李臻林	张志斌
索文喜	滕安民	盛英杰	赵立新	张汝才	张仁宏	张志先	汪 荣
王春山	王启瑞	王金禄	潘祖远	李凤岐	李宝珠	姜增福	宋国胜
汤玉相	王洪叶	袁志敏	胡柏义	高 峰	孟昭发	裴墩琪	许广友
阮树民	丁世亭	刘品海	程显宗	梁国卿	吴坦明	杨学义	周德文
郭全才	刘国栋	刘敬贤	王久章	李鸿志	牟传仁	白万太	戴延春
郭希廉	刘德洪	李乐清	张存有	戴盛凯	魏 巍	靖汝德	郝体志
卫超平	周殿君	李庆丰	葛玉勤	郭志新	张帅林	郝庆鸣	黄建忠
张 强	谢金华	马乃臣	杨荣忠	刘少文	李 铭	赵庆华	杨建梁
于振江	郑孝智	潘胜林	李连杰	张 宁	霍增海	万 勇	黄振华
张天高	谭海富	尼新锋	郝朝东	季广辉	孟繁富	王义平	赵留安
张 琦	杨战奇	吴国伟	魏继亮	李学斌	金国华	张韶云	刘承良
李学忠	李光远	曾庆富	魏阮生	李友群	付满云	秦应明	毛 键
张建奇	杨 滨	张建华	刘海东	崔立娟	张云甫	郑绍武	周长征
郭万有	王黔生	李学良	黄化泉	王 庆	杲晓红	闫修芬	王秀玲
赵 领	刘春荣	何菊才	王朝忠	董国龙	梁广泉	朱永松	姚 杰
张渭林							

1. 鸡的历史 (1)
2. 鸡的寓意 (1)
3. 鸡的营养 (2)
4. 鸡的品种及产地 (2)
5. 鸡各部位的应用 (6)
6. 各地特产风味鸡 (7)
7. 百鸡宴与土匪鸡 (10)

1. 药膳扒鸡 (11)
2. 道口烧鸡 (11)
3. 香妃鸡 (12)
4. 红泥手撕鸡 (12)
5. 中华醉鸡 (13)
6. 烘烤童子鸡 (13)
7. 花城鸡炖蚌 (14)
8. 烧烤泥鸡 (14)
9. 红油仔鸡 (15)
10. 香酥鸡 (15)
11. 宫廷扒鸡 (16)
12. 熊记手撕鸡 (16)
13. 母子相会 1 (17)
14. 郝厨珍香鸡 (17)

15. 美味童子鸡	(18)
16. 大漠风沙鸡	(18)
17. 江米鸡	(19)
18. 叫化童鸡	(19)
19. 西瓜鸡	(20)
20. 香酥鸡腿	(20)
21. 八宝葫芦鸡	(21)
22. 后山本地鸡	(21)
23. 奉化鸡芋鸭	(22)
24. 花雕煨土鸡	(22)
25. 高汤云吞炖鸡	(23)
26. 荷香鸡	(24)
27. 老妈脆皮鸡	(24)
28. 牝鸡抱蛋	(25)
29. 油淋鸡	(26)
30. 母子相会 2	(27)
31. 葫芦鸡 1	(28)
32. 鸳鸯八宝布袋鸡	(29)
33. 葫芦鸡 2	(30)

34. 荷花鸡腿 (31)

35. 芒果鸡腿 (32)

36. 大吉大利 (32)

37. 沙嗲鸡串 (32)

96. 出水芙蓉翅	(68)	123. 椒盐米鸡	(90)
97. 香菇鸡翅	(69)	124. 清香沙焗鸡	(91)
98. 丰衣足食	(70)	125. 百花朝凤	(91)
99. 八宝鸡翅	(71)	126. 凤炖牡丹	(92)
100. 沙茶烤鸡翅	(72)	127. 荷叶包鸡	(93)
101. 栗子蒸鸡翅	(73)	128. 奶油雪衣鸡	(93)
102. 脆皮鸡翅	(74)	129. 茶叶熏鸡	(94)
103. 咸菜鸡翅	(75)	130. 雪花丁香鸡	(94)
104. 沙茶焖鸡翅	(76)	131. 捶鸡	(95)
105. 椒盐烤鸡翅	(77)	132. 虾籽黄焖鸡	(95)
106. 芝麻鸡翅	(78)	133. 雪淋鸡	(96)
107. 吉庆烧凤翅	(79)	134. 芝麻鸡排	(96)
108. 两吃凤骨	(80)	135. 纸包鸡	(97)
109. 灯笼鸡	(81)	136. 卷筒鸡	(97)
110. 葡萄煨鸡块	(82)	137. 百子凤腿	(98)
111. 凉拌生鸡血	(82)	138. 酥炸凤翼	(98)
112. 松子鸡米	(83)	139. 核桃鸡	(99)
113. 蝴蝶戏凤	(84)	140. 珍珠鸡	(99)
114. 鸡豆花汤	(85)	141. 菊花鸡丝	(100)
115. 芦荟煲乌鸡	(86)	142. 炸鸡丝卷	(100)
116. 阴米母鸡汤	(86)	143. 缠丝鸡饼	(101)

五、特色鸡类菜谱

117. 德州扒鸡	(87)	144. 椿芽拌鸡丝	(101)
118. 符离集烧鸡	(87)	145. 风味鸡	(102)
119. 霸王别姬	(88)	146. 白松鸡	(102)
120. 生熏仔鸡	(88)	147. 白切鸡	(103)
121. 徽州蒸鸡	(89)	148. 杏仁鸡饼	(103)
122. 石耳炖鸡	(89)	149. 荷花鸡	(104)
		150. 关东煮鸡	(105)
		151. 雪月香鸡	(105)
		152. 松仁煨鸡	(106)
		153. 锅烧鸡	(107)

154. 鸡腿蘑烤鸡	(107)	185. 竹笋烩鸡腰	(123)
155. 母子团圆	(108)	186. 南翔缟素	(124)
156. 手扯鸡	(109)	187. 鸡翅棠梨花	(125)
157. 凤凰卧雪	(109)	188. 龙穿凤衣	(125)
158. 小鸡炖蘑菇	(110)	189. 鲜桃仁野鸡丁	(126)
159. 沟帮子烧鸡	(110)	190. 炒原鸡瓜子	(126)
160. 火爆香鸡	(111)	191. 甘松野鸡	(127)
161. 火爆鸡块	(112)	192. 彩凤填芋	(127)
162. 红净鸡	(112)	193. 锅烧竹鸡	(128)
163. 软炸鸡条	(113)	194. 汽锅鸡	(128)
164. 滑炒鸡丝冬笋	(113)	195. 板栗烧童鸡	(129)
165. 溜金钱鸡	(114)	196. 棕包尖炖鸡	(129)
166. 爆软硬	(115)	197. 油泼仔鸡	(129)
167. 龙凤鸡片	(115)	198. 北芪木耳鸡	(130)
168. 锅塌鸡	(116)	199. 鸡里蹦	(131)
169. 竹筒鸡	(116)	200. 人参鸡盅	(131)
170. 香茅草烤鸡	(117)	201. 松子酥鸡	(131)
171. 番木瓜焖鸡	(117)	202. 油骰鸡	(132)
172. 辣“血旺”	(118)	203. 贵妃鸡	(133)
173. 剁鸡糝	(118)	204. 扣鸡	(133)
174. 腐汁全鸡	(119)	205. 棒棒鸡	(133)
175. 贝母鸡	(119)	206. 烟熏鸡	(134)
176. 醉鸡	(119)	207. 莲花鸡	(134)
177. 砂罐醉鸡	(120)	208. 沙参鸡	(134)
178. 鹿鹤献寿	(120)	209. 绣球鸡	(135)
179. 百合熘鸡片	(121)	210. 丝脱鸡	(135)
180. 白油鸡球丝瓜	(121)	211. 锅烧鸡	(136)
181. 甜木瓜炒鸡丁	(122)	212. 生焖鸡	(136)
182. 菠萝鸡片	(122)	213. 醋熘鸡	(137)
183. 番茄鸡片	(122)	214. 五彩鸡	(137)
184. 月官鸡腰	(123)	215. 粉蒸鸡	(138)

216. 太白鸡	(138)	247. 清蒸淡菜鸡	(150)
217. 小煎鸡	(138)	248. 锅贴八块鸡	(151)
218. 旱蒸鸡	(139)	249. 清汤五彩鸡	(151)
219. 芪归鸡	(139)	250. 酱烧冬笋鸡	(152)
220. 叉烧全鸡	(139)	251. 热味姜汁鸡	(152)
221. 卤脱骨鸡	(140)	252. 五香桶子鸡	(152)
222. 软炸仔鸡	(141)	253. 鱼香脆皮鸡	(153)
223. 脆皮全鸡	(141)	254. 家常姜汁鸡	(153)
224. 八宝全鸡	(141)	255. 清蒸元盅鸡	(154)
225. 香菌烧鸡	(142)	256. 黄焖蘑菇鸡	(154)
226. 西瓜仔鸡	(142)	257. 八宝糯米鸡	(154)
227. 葱烧全鸡	(143)	258. 五味脆皮鸡	(155)
228. 八炸仔鸡	(143)	259. 芙蓉鸡片	(156)
229. 油淋仔鸡	(143)	260. 玻璃鸡片	(157)
230. 大蒜烧鸡	(144)	261. 乌云鸡片	(157)
231. 贵州仔鸡	(144)	262. 椒麻鸡片	(157)
232. 姜爆仔鸡	(145)	263. 红油鸡片	(158)
233. 云母炖鸡	(145)	264. 糟醉鸡片	(158)
234. 家常仔鸡	(145)	265. 鲜熘鸡片	(158)
235. 板栗烧鸡	(146)	266. 锅贴鸡片	(159)
236. 肉块烧鸡	(146)	267. 四味鸡丝	(160)
237. 三菌烧鸡	(146)	268. 胡豆鸡丝	(160)
238. 清蒸全鸡	(147)	269. 酱烧鸡条	(160)
239. 贝母全鸡	(147)	270. 板栗鸡条	(161)
240. 白汁全鸡	(147)	271. 盐水鸡条	(161)
241. 慈菇全鸡	(148)	272. 葱烧鸡块	(162)
242. 滋补全鸡	(148)	273. 怪味鸡块	(162)
243. 格呢仔鸡	(149)	274. 软炸鸡块	(162)
244. 五香盐水鸡	(149)	275. 面包鸡饼	(163)
245. 清蒸板栗鸡	(150)	276. 芝麻鸡饼	(163)
246. 沙锅馄饨鸡	(150)	277. 花油鸡卷	(164)

278. 如意鸡卷	(164)	290. 金钩鸡淖	(170)
279. 红烧鸡卷	(165)	291. 番茄鸡茸	(170)
280. 鸡豆花	(165)	292. 鱼翅鸡茸	(171)
281. 双色鸡圆	(166)	293. 鸡蒙冬苋菜	(171)
282. 金钩鸡塔	(166)	294. 鸡皮烧青笋	(171)
283. 醋熘凤脯	(167)	295. 青元鸡丝汤	(172)
284. 红烧鸡翅	(167)	296. 鸡火白菜汤	(172)
285. 生烧鸡翅	(167)	297. 鸡肘心汤	(172)
286. 蚕豆鸡米	(168)	298. 清蒸鸡	(173)
287. 鲜熘鸡米	(168)	299. 葱油鸡	(173)
288. 三鲜鸡糕	(169)	300. 油淋嫩鸡	(174)
289. 桃酥鸡糕	(169)	301. 栗子焖鸡	(174)





一、鸡的常识

鸡是我国劳动人民最早驯化,人工饲养的畜禽之一。它品种繁多,适应性强,饲养地域广泛,其肉质鲜嫩,美味可口,是烹饪的重要原料之一。我国南方俗有“无鸡不成宴席”之说。《法国烹饪》杂志编撰者维萨林说过:“鸡对厨师来说,正如油画家的画布。”

1. 鸡的历史

这与我国的食文化历史有着密切的关系,世界上驯化鸡最早的资料发现在我国,美国资料说约在4000年前,人使鸡成为家禽。在我国,三门峡庙底沟遗址发掘出鸡的腿骨和前翅骨,距今约4500年;西安临潼发掘出家禽骨和粪便,距今6千余年;夏商周时代鸡已列为六畜之一。至于烹调鸡的方法,更是多种多样。先秦时,名厨易牙子有五味鸡,《楚辞》有露鸡,齐王有吃鸡则“必食其跖数千而后足”;此后,《释名》有“鸡纤”,《齐民要术》有“鸡腓”,《新唐书》有“鸡球”,韩愈有“火灵库”,宋高宗到张俊府中吃的有“润鸡”,到了清代《竹叶亭杂记》上又有“捶鸡”……。这些历史经验尚未认真总结,如《随园食单》有30款鸡菜,《调鼎集》有108款鸡菜。



2. 鸡的寓意

鸡与“吉”谐音。因此用鸡肉烹制或创新的菜肴多数以吉利、吉祥、吉庆、大吉沾边。也有寓意引深姬、凤的菜点。例如:菜肴“霸王别姬”就是





用甲鱼和母鸡炖制；菜肴“龙凤呈祥”就是用蛇或虾、龙虾与鸡烹制而成。鸡在宴席中得到广泛应用。在食品结构中以鸡肉为原料的副食品占了极大比例。美国每年人均消费鸡肉 120 千克，而我国人民消费量远没达到这个数量。

3. 鸡的营养



鸡，又称烛夜。是由原种野鸡驯化而来，是我国主要家禽之一，也是烹饪中经常用到的原料。按用途分，鸡可分为蛋用鸡、肉用鸡和蛋肉兼用鸡。按生长期可分为小雏鸡、大笋鸡、肉鸡、老母鸡、老公鸡等。小笋鸡也叫童子鸡、仔鸡，生长期 5 个月左右，鸡肉细嫩、柔软易熟，多用于整只烹制。大笋鸡即当年鸡，肉质细嫩鲜美。肉鸡又称雏母鸡，是一种工厂化喂养的家禽，成熟期短，是最理想的肉用鸡。老母鸡生长期长，肉质有韧性。老公鸡，肉色红，肉质粗柴，不易松烂。

鸡肉营养价值较高，蛋白质含量高达 23.2%，比猪肉、羊肉高 30% ~ 100%，比牛肉高 3.3%。而脂肪含量较少，仅占 1.2%，在所有畜禽肉类中含量最低。另含有维生素 A、维生素 B₁、维生素 B₂、维生素 C、维生素 E 及钙、铁、磷等成分，是心血管患者的理想肉食品。鸡肉可用来炒、烧、炸、炖、焖、烩、制馅。整只鸡常用来烧烤，鸡架常用来吊汤，又称煨汤。

4. 鸡的品种及产地



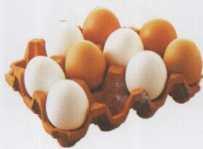
世界上鸡的品种有 100 多个，变种则达 300 多个。我国养鸡历史漫长，良种甚多，近年来从海外引进一些优良品种，使鸡的品种更加丰富。现代商品鸡按用途可分为肉用、蛋用、肉蛋兼用、食药兼



用四大类型。

(1) **肉用型**: 肉用型鸡胸肌、腿肌发达, 肉质细嫩香美。有:

①**九斤黄**: 原产山东, 繁殖于长江下游及近海地区, 羽毛和肌肤均呈黄色, 体躯硕大。成年公鸡重4~5千克, 母鸡重3.75千克左右。100年前即已外传。美国良种鸡洛岛红, 以及少澳洲黑鸡等, 均有其血统。



②**浦东鸡**: 为九斤黄之一支, 产于上海黄浦江以东。骨粗脚高, 体格健壮, 脂肪丰满。成年公鸡重4~4.5千克, 母鸡重2.5~3千克。

③**北京油鸡**: 又称剪毛鸡, 用此鸡制成的菜品外观油润, 故名。产于北京一带, 羽毛有深红褐色和黄色两种, 毛脚毛眼, 毛冠。前者公鸡重2~2.5千克, 母鸡重1.5~2千克; 后者公鸡重2.5~3千克, 母鸡重2~2.5千克。

④**惠阳鸡**: 又称三黄鸡, 产于广东惠阳一带及东江下游, 羽色有深黄、淡黄两种, 羽、喙、脚均为黄色, 故名。成年公鸡1.75~3千克, 母鸡1.25~4.25千克。上海浦东以浦东鸡为主, 与海外引种鸡杂交, 育出浦东三黄鸡, 品质亦甚好。

⑤**河田鸡**: 又称火种鸡、鹿角鸡、吉鸡, 产于福建长汀河田一带。据传始育于宋代。成年公鸡可重3.5千克上下。

⑥**贡溪鸡**: 产于湖南新晃侗族自治县, 体型高大, 成年公鸡重3~6千克, 母鸡重3~4千克。

⑦**文昌鸡**: 产于海南文昌, 因食榕树子而肥美。个体不大, 成年鸡1~1.5千克。海南名饌“文昌白切鸡”即用其制成。



⑧**霞烟鸡**: 又称下烟鸡、霞燕鸡, 产于广西容县。体型较大, 成年鸡一般重1.5~2千克, 阉鸡可



达2~3千克。出口颇受欢迎，价格高于三黄鸡。

⑨**边鸡**：产于内蒙古乌兰察布盟凉城县一带，成年公鸡平均重2.2千克，母鸡1.8千克。著名的“卓资山熏鸡”即以之制成。

⑩**大骨鸡**：产于新疆吐鲁番和鄯善一带，黑羽发金属绿光。成年公鸡重达4~7千克。

⑪**武定火种鸡**：产于云南武定周近。成年公鸡3.5~4千克，母鸡2~3千克，阉后公鸡重量可达7千克，母鸡可达5千克。

此外，肉用型鸡引进种有白洛克、考尼许等。

(2) **蛋用型**：蛋用型鸡以产蛋多为主，亦可供食，风味较差。有：

①**仙居鸡**：原产浙江仙居，体型较小，5~6月龄开始产蛋，蛋壳近棕色，年平均产蛋200枚左右，高产者达250枚。

②**元宝鸡**：产于山东烟台以东一带，为荣成人民所培育。年产蛋平均160枚，多的可达250枚。

③**穆糠鸡**：产于山东蓬莱、莱州、龙口一带，年平均产蛋170枚，最多可达260枚。

蛋用型鸡还有引进种来航鸡、星杂288、红育鸡等。

(3) **肉蛋兼用型**：肉蛋兼用型鸡不仅肉质肥美，年产蛋亦在百只以上。有：

①**狼山鸡**：又称岔河大鸡、马塘黑鸡，产于江苏南通、如东一带，是世界闻名的肉蛋兼用鸡，体色以黑色为多，产肉(公鸡3.5~4千克，母鸡2.5~3千克)和产蛋性能(年产蛋170枚左右)均较好，肉质鲜嫩，蛋壳呈深棕色。著名的澳洲品种澳洲黑，即以此鸡为原种培育出来的。

②**寿光鸡**：又称慈伦鸡，产于山东寿光一带，北魏《齐民要术》中有记述。其肉香味美，蛋大壳





红。成年公鸡重达3~3.5千克，母鸡重2~2.5千克，年产蛋100~130枚。

③**鹿苑鸡**：又称鹿苑大鸡，因产于江苏张家港鹿苑镇而得名，四黄（喙、脚、毛、皮），具肥育性能好、肉质鲜嫩等特点，清代作为“贡品”，年产蛋150枚，产肉量母鸡2千克、公鸡3千克，常熟名菜“叫花鸡”，即以此制作。



④**萧山大种鸡**：产于浙江萧山一带。成年公鸡阉制后体重3.5~4.5千克，俗称萧山红毛大阉鸡；母鸡重2千克左右，年产蛋170多枚。

⑤**白银耳鸡**：又称白耳朵鸡，产于浙江江山一带。据《江山县志》记载，此鸡有2000多年饲养史。成年公鸡平均重1.59千克，母鸡平均重1.37千克，年产蛋170枚左右。

⑥**固始鸡**：产于河南固始一带。成年公鸡重2.45千克，母鸡1.76千克，平均年产蛋131枚。

引进种有芦花鸡，是美国历史较久的一个兼用品种，有生长快、肉质好等特点。公鸡重4千克以上，母鸡重3.5千克左右，年产蛋为170~180枚。

（4）**食药兼用型**：食药兼用型鸡既可食用，又可入药，有：

①**乌骨鸡**：又称乌鸡、竹丝鸡、泰和鸡、武山鸡、药鸡、羊毛鸡、绒毛鸡、松毛鸡、黑脚鸡、丛冠鸡、穿裤鸡、白凤鸡。古药籍早有记载，乌骨鸡具紫冠、绿耳、黑舌、白丝羽、双缨、五爪、毛脚、乌皮、乌肉、乌骨等十大特点，兼具药用、食用、观赏三大功能。此鸡原产于江西泰和武山一带，现已广为饲养，为我国特产，具有较好的药用价值，著名中成药“乌鸡白凤丸”即以此鸡为主制成；肉味亦鲜美，曾在世界博览会上被誉为观赏鸡。



②**四乌鸡**：为湖北郧县于1976年在大龙山麓



发现，经药鸡场养育而成。其皮、肉、骨、脏均为黑色，与乌骨鸡有相同功效。

③**江山白羽乌骨鸡**：为浙江江山农村饲养的可供药用鸡种，具羽毛洁白，喙、舌、皮、肉、骨均黑的特征，有平羽、翻羽两种，可供药、食两用。据当地出土文物考证，当地养育此鸡已有 1500 多年。

5. 鸡各部位的应用

烹调应用时，除选取上述优良鸡种外，一般分为：仔鸡、成年鸡、老鸡、阉鸡及公鸡、母鸡等。

以鸡入馔，因鸡的部位不同，烹调应用及成菜效果亦不同，故需分档选用。大致可分为以下几类：



(1) **整鸡**：整鸡即经宰杀、放血、水烫、褪毛、除内脏、洗净后的整只鸡。其中仔鸡多用于炸、烤；成年鸡多用于扒、烧、煮、焖，老鸡多用于炖、煨，由于鸡肉含有多量的呈鲜物质，具有浓郁的鲜香味，是制汤最理想的原料之一。

(2) **鸡脯肉**：鸡脯肉持水性好，肉质细嫩，肉味香鲜，最宜批片、切丝，适宜多种烹调法，多种调味法，可用于炒、熘等，也可刮花、斩茸；冷菜、热菜、汤羹、火锅、小吃、点心、粥饭，无不可用，为制馔上品。

(3) **鸡背脊**：鸡的脊骨两侧各有一块肉，称栗子肉，不老不嫩，无筋，如积有一定数量可单独成菜，宜炒、熘、烩等。

(4) **鸡芽肉**：其应用同脯肉。制馔以炒、熘、氽、炸、制茸泥见长，质嫩味鲜。

(5) **鸡腿**：鸡腿结缔组织偏多，最宜整只炸、烤，肉味香美；亦可斩块炖、焖、煮、烧，还可切丁、条，用于炒、熘、爆、烹等方法。

