

巧吃妙做

狗肉菜

主编 王慧珍 孙玉成 李春兴 郑志明



黑龙江科学技术出版社

巧吃妙做 狗肉菜

主编 王慧珍 孙玉成 李春兴 郑志明

江苏工业学院图书馆
藏书章

黑龙江科学技术出版社
中国·哈尔滨

图书在版编目(CIP)数据

巧吃妙做狗肉菜/王慧珍等主编. —哈尔滨: 黑龙江
科学技术出版社, 2003. 2
ISBN 7-5388-4294-2

I. 巧... II. 王... III. 荤菜, 狗肉 — 菜谱 — 中国
IV. TS972. 125

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 003750 号

《巧吃妙做狗肉菜》编委会

主 编 王慧珍 孙玉成 李春兴 郑志明

编 委 (按姓氏笔画顺序)

丁一平 付智超 刘 强

任 义 李继宝 李宏纯

吴玉臣 周广力 范化芳

韩秀芬

责任编辑 盛晓光

封面设计 洪 冰

巧吃妙做狗肉菜

QIAOCHI MIAOZUO GOUROU CAI

主编 王慧珍 孙玉成 李春兴 郑志明

出 版 黑龙江科学技术出版社

(150001 哈尔滨市南岗区建设街 41 号)

电话 (0451)3642106 电传 3642143(发行部)

制 版 北京精制轩彩色制版有限公司

印 刷 哈尔滨市龙会科技彩印厂

发 行 全国新华书店

开 本 787×1092 1/16

印 张 4

版 次 2003 年 12 月第 1 版·2003 年 12 月第 1 次印刷

印 数 1—3 000

书 号 ISBN 7-5388-4294-2/TS·324

定 价 26.00 元

序

中国烹饪是中国优秀传统文化遗产。具有选料广泛、技法繁多、口味多变、品评标准多等方面特点，在国内外享有盛誉。

中国烹饪的鲜明特点也体现在狗肉菜肴的制作上。近年来，随着改革开放的不断深入，经济的大发展，加速了人民生活水平的提高和餐饮业的繁荣。狗肉菜肴、狗肉餐馆不仅满足了朝鲜族同胞的需要，也深受广大汉族群众的喜爱。狗肉营养丰富、滋味鲜美独特、肉质肥嫩细密，属上等烹饪原料。《千金食治》中记载，狗肉味酸、咸、温、无毒。宜肾安五脏，补绝伤劳损，久病大虚者，服之轻身，益气力。具有很好的保健功能。但要食之有道，病狗、死狗不能食用，食后不但无食疗作用，反而有害。另外狗肉必须煮熟了食用。希望广大读者要注意。

该书从狗肉原料各部位入手，详尽阐述了烹饪技术，体现了狗肉菜肴的创新。该书图文并茂，通俗易懂，辅之烹饪小常识，不仅对烹饪工作者有启迪，也是烹饪爱好者的良师益友。该书的出版，填补了中国烹饪关于狗肉菜肴制作的空白，同时对于弘扬中国饮食文化乃至提高人们饮食质量也具有特殊的意义。

哈尔滨商业大学副校长、教授、博士
餐饮业国家一级评委
中国烹饪协会常务理事

杨铭铎



目 录

五香狗蹄	1	竹帘狗排	23	狗肉炖豆腐	45
水晶狗肉	2	风味炸狗排	24	石锅狗肉	46
家乡狗肉丝	3	开包狗排	25	豆花狗肉	47
凉拌狗肉	4	剁椒狗排	26	乡吧佬炖狗蹄	48
辣酱狗肉	5	薯块狗排	27	冬瓜狗爪煲	49
爽口狗肉丝	6	香辣狗肉丝	28	狗肉炖酸菜	50
芥末狗肚	7	米椒狗肉丝	29	菊花炸蛋	51
蒜泥狗肚	8	京酱狗肉丝	30	春卷爆双花	52
三椒腰片	9	香辣狗肉条	31	翡翠狗舌	53
香辣腰片	10	扒狗脸	32	海椒炒狗皮	54
蒜泥三样	11	竹帘干煸狗肉	33	狗皮炒辣白菜	55
麻辣狗肠	12	东坡狗肉	34	水煮肠肚	56
白切肝	13	蒸扒狗肉	35	京糕狗排	57
麻辣狗皮	14	咖喱狗肉	36	奶汤狗脑	58
青瓜拌狗皮	15	锅烧狗肉	37	狗肉汤	59
烤全狗	16	回锅狗肉	38	药膳大补汤	60
狗肉全家福	17	玉坛狗肉香	39		
串烧里脊	18	罐焖狗肉	40		
枣泥狗腿	19	柱侯狗肉煲	41		
烤狗腿	20	年糕狗肉煲	42		
手把狗排	21	狗肉粉丝煲	43		
板栗烧狗排	22	滋滋狗排煲	44		





五香狗蹄

小知识

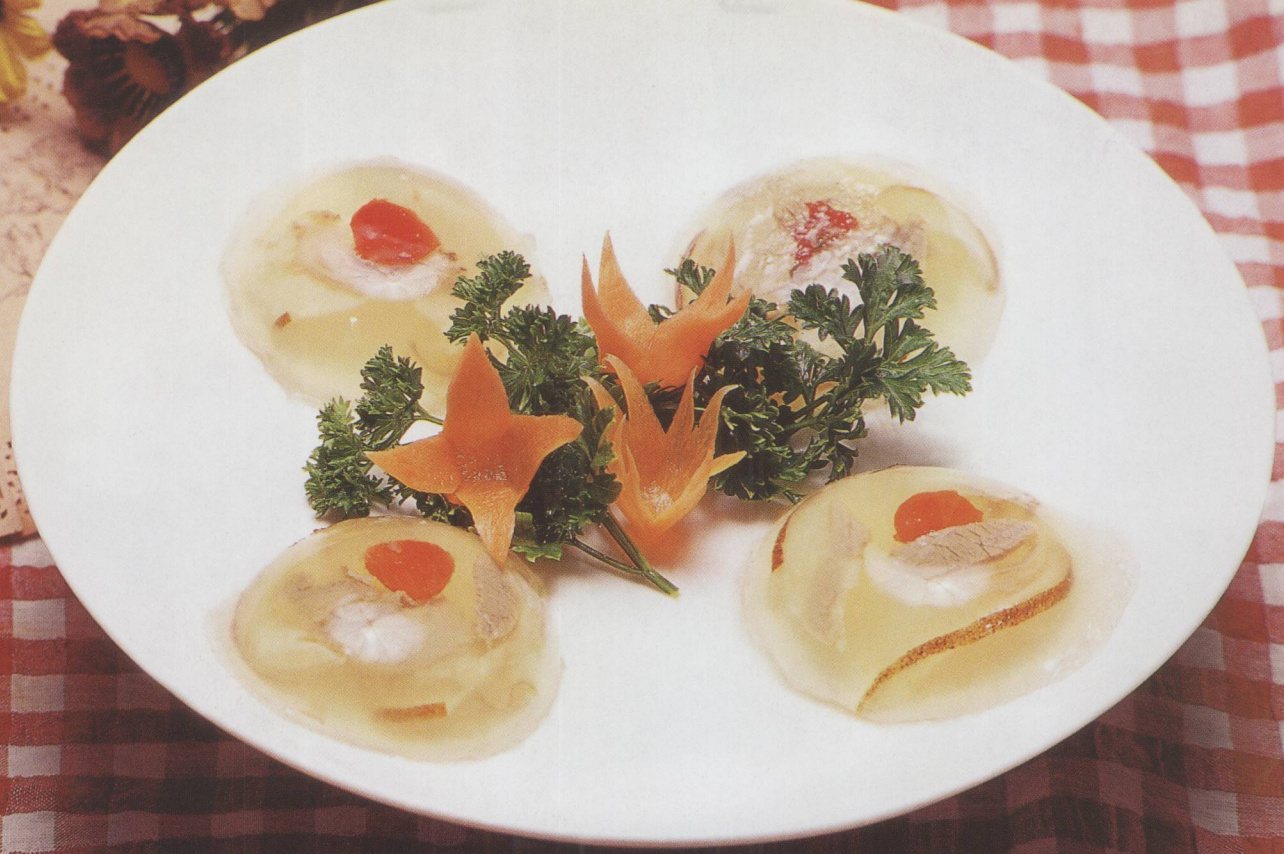
泡红辣椒，是四川地方的风味泡菜，用红辣椒和精盐等腌渍，发酵而成，其味辛辣，色泽红艳。商场有售。

原料

狗蹄 5只
 精盐 20克
 味精 10克
 白糖 8克
 红曲米 10克
 树椒 10克
 葱 50克
 姜 50克
 大料 10克
 桂皮 10克
 小茴香 10克
 豆蔻 8克

作法

- (1) 将狗蹄刮洗干净，用清水浸泡5小时，中间换两次水，去净血污。
- (2) 五香酱汁作法：大锅放入水约大半锅，烧开，加精盐、味精、糖色、红曲米；葱打结、姜拍松放入，用布将大料、桂皮、小茴香、豆蔻包成小料包，放入锅内煮10分钟，有药料浓香味即成。
- (3) 狗蹄用沸水焯一下，擦干水分，抹上糖色用热油炸成枣红色，用热水泡1小时后捞出，投入五香酱汁中煮开，改小火煮2小时，用筷子一扎即透，软而不碎，捞出装盘。



水晶狗肉

小知识

朝鲜大酱汤，用色拉油、黄酱、辣椒末、味精、精盐放入锅内煸炒后，加老汤炖开倒入锅内，加猪肉丝、鳕鱼、鲜蘑、土豆、粉丝、黄豆芽、白菜炖开后卧鸡蛋加青菜即可。

原料

狗皮500克
熟狗腿肉200克
红椒1个
精盐5克
味精2克
蒜泥2克

作法

(1)将狗皮刮洗干净，用沸水焯一下取出切成丝，再用清水搓洗干净放入盆中，加500克水上屉蒸2小时，取出用筷子挑起肉皮，肉皮丝两头对起一掐即断即好，将肉皮捞出不用，将汤汁加精盐。

(2)将腿肉切片，红椒用尖刀刻成圆片，用水焯好，取4只小碗，倒入肉皮汤，将红椒片和腿肉片码入，再上屉蒸10分钟取出冷却，待凝固后到出装盘，蘸蒜泥汁食用。



家乡狗肉丝

小知识

卤水是用来烹调肉制品的汤，分为白卤和红卤两种，以花椒、大料、丁香、白芷等调味加入肉骨头等原料煮制而成为白卤，而加糖色为红卤，卤水保存的时间越长，滋味越浓。

原料

熟狗肉350克
树椒15克
香菜50克
熟芝麻5克
精盐3克
味精2克
白糖1克
蒜5克
熟豆油10克

作法

- (1)将狗肉撕成丝，树椒切成丝，香菜切成段，蒜切成末。
- (2)将肉丝、香菜、蒜末放一个盘内，加精盐、味精、白糖拌匀。
- (3)勺内加油烧热，放树椒炸香倒入装有肉丝的盘内，撒上熟芝麻拌一下即成。



凉拌狗肉

小知识

狗肉酱制作，狗油2500克，狗心300克，狗肠200克，狗肚200克，狗肝300克，狗碎肉200克全部剁成末。用狗油炸出油，炒散，加(300克)蒜炒出蒜香味，加葱末150克，姜末100克，鲜汤500克，辣椒粉1000克，精盐200克，味精150克，白糖50克，约熬20分钟熬制出红油，有肉酱香味即可。

原料

熟狗肉 300克
 冻白菜 150克
 狗肉酱 50克
 红油 5克
 精盐 2克
 味精 2克
 白糖 1克
 蒜 5克
 炸酥树椒 5克

作法

(1)将狗肉切成2厘米大小的块，冻白菜切成块，蒜切成末。

(2)将冻白菜用沸水焯透，捞出用凉开水浸凉，沥干水分，同狗肉块放一起，加狗肉酱、精盐、白糖、味精、蒜、红油拌均，再放炸好的树椒拌一下装盘。



辣酱狗肉

小知识

干炸是将原料改刀、腌渍之后，挂上淀粉糊，或者将干淀粉放入原料中，再加入少量的凉水搅拌，静止一段时间后放入油锅炸，干炸菜肴有干炸里脊、干炸鲜蘑、干炸黄花鱼等。

原料

狗腿 1 只
 精盐 5 克
 葱 5 克
 姜 5 克
 朝鲜辣椒酱 50 克

作法

(1) 将狗腿刮洗干净，用清水浸泡 12 小时，中间换 2~3 次水，视其发白，水清为好。

(2) 锅内放水，葱打成结、姜拍松同精盐一起放入锅内，狗腿也放入锅内煮，先急火烧开后，慢火煮透（用筷子一扎即透，并不出血为好），趁热将骨剔去。

(3) 将狗腿肉切块或切成长片装盘，蘸食朝鲜辣椒酱或蒜泥汁均可。



爽口狗肉丝

小知识

香糟酒是将香糟125克，绍兴酒2000克，白糖125克，精盐1.3克，一起放入容器内搅匀。浸泡12小时后，装入纱布袋中过滤，滤出的汁即是香糟酒，可用于烹制糟肉、糟鸡、糟鸭等菜肴。

原料

熟狗腿肉 350克
炸好的树椒 10克
红绿尖椒 50克
葱 15克
香菜 15克
精盐 2克
味精 2克
白糖 0.5克
醋 1克
红油 5克

作法

(1) 将狗腿肉撕成丝，红绿尖椒去籽和去筋切成丝，葱切成丝，香菜切成段。

(2) 把尖椒丝用沸水焯透捞出，用凉开水投凉与狗肉丝、葱丝、香菜段同放一个盘内，加精盐、味精、白糖、醋、红油拌均，再加入炸好的树椒拌一下即成。



芥末狗肚

小知识

溜是将原料改刀后挂糊或上浆，然后用油加热成熟，再倒入对好的混汁中搅拌的一种烹调方法。

混汁是烹调中的一个术语。在对汁时除了放入酱油、醋及其它调料外，还要放入水或鲜汤，再加入湿淀粉。

原料

熟狗肚 300克
 红绿尖椒 100克
 蒜 10克
 精盐 3克
 醋 1克
 味精 2克
 芥末糊 25克
 芥末油 1克

作法

(1) 将肚切成条，红绿尖椒去籽去筋切成条，用沸水焯一下，用凉开水投凉沥干水分。

(2) 将肚条、红绿尖椒条放入盆中，加精盐、味精、醋、蒜、芥末糊拌匀，再放芥末油拌一下装盘即成。



蒜泥狗肚

小知识

清烹是将主料改刀后沾上面粉(也有不沾的),放入油中炸好,然后倒入清汁颠翻出勺的一种烹调方法,如清烹里脊、清烹鲫鱼、精烹猪肝等菜肴。

原料

狗肚 500克
蒜泥 50克
精盐 5克
味精 3克
花椒 3克
大料 1颗
葱 20克
姜 20克
桂皮 3克
红油 5克
酱油 10克
鲜汤 15克

作法

(1)将狗肚剪开摘去油脂,用清水洗净,放入高压锅中,加水、精盐、花椒、大料、桂皮,葱打结、姜拍松后也放入,盖严盖,煮10分钟取出。

(2)将煮好的肚切长方块码入盘中,蘸食蒜泥汁或将蒜泥加鲜汤、精盐、味精、红油调制浇上拌均食用。



三椒腰片

小知识

清汤(顶汤、高汤)。汤汁澄清,呈淡茶色,口味纯正,是烹制高级菜肴的用汤。

操作程序为将老母鸡(斩块或整只)放入锅内→加入清水、葱、姜块→中小火烧煮、撇沫→改微火(长时间)加热→至汤汁醇清时滤出。加热时间约3~4小时。

原料

狗腰子500克
红绿椒50克
精盐5克
味精4克
醋2克
树椒5克
麻椒5克
熟豆油25克
葱5克
姜3克
蒜5克
白糖1克
胡椒粉2克

作法

(1)将狗腰顺长片开,去腰筋后再片成薄片,用清水漂洗干净,去净血污,红绿椒去籽去筋切成片,葱切成丝,姜切成丝,蒜切片。

(2)勺内加水烧开,放入腰片余熟,再用凉开水投凉,红绿椒也用沸水焯好待用。

(3)将红绿椒与腰片放在一个盆中,先放醋拌一下,再放入精盐、味精、胡椒、白糖拌匀,将葱、姜、蒜放上面。

(4)勺内放熟豆油后放麻椒炒出香味,将麻椒捞出不用,油内再放入川椒炸酥浇在葱、姜、蒜上,放入熟芝麻,吃时拌均即成。



香辣腰片

小知识

许多民族不食狗肉，如满族忌狗肉是因为相传“义犬救主”。拉祜族信奉佛教，所以也不食狗肉。不食狗肉的还有维吾尔回族等民族，所以狗肉的忌食有其民族性和宗教性。

原料

狗腰子400克
 红绿椒50克
 炸酥树椒15克
 熟芝麻5克
 精盐5克
 味精2克
 白糖0.5克
 醋0.3克
 红油5克
 蒜5克
 香油3克
 辣酱5克

作法

(1)将腰子去净腰筋后片成片，用清水漂洗干净，除净血水，红绿椒去籽、去筋切成片。

(2)勺内加水烧开，先将红绿椒焯水后，用凉开水投凉，再将腰片焯水后同样投凉，将腰片、辣椒片水分控干，放盘中加精盐、醋、白糖、味精、辣椒酱、红油、熟芝麻拌匀，放上炸香的树椒即成。



蒜泥三样

小知识

涮是用火锅将汤烧沸，然后把形小、质嫩的原料放入汤内烫熟，随即蘸着调料食用的一种烹调方法。涮的原料很多，如羊肉、肥牛、海鲜、蔬菜等。

原料

狗肠200 克
 狗肚200 克
 狗腰子250 克
 蒜泥100 克
 精盐10 克
 味精2 克
 花椒3 克
 大料5 克
 葱50 克
 姜50 克
 桂皮5 克
 红油5 克
 酱油10 克
 鲜汤15 克

作法

(1) 狗肚、狗肠分别用剪刀剪开，摘去油脂，用清水漂洗干净，用沸水焯一下捞出，放高压锅中，葱打结、姜拍松后放入，再放花椒、大料、桂皮、水，盖严盖，煮 10 分钟了捞切成块。

(2) 狗腰子去腰筋后，片成薄片，用清水漂洗去血污后，再用沸水焯一下捞出同肠、肚放同一盘中。

(3) 碗中装蒜泥加鲜汤、精盐、味精、酱油、红油调好为蒜泥汁，可蘸食或将汁浇腰片、肚片、肠片上拌食也可。



麻辣狗肠

小知识

脆皮糊是将干酵母用少许水稀释后，加入水、面粉、淀粉调成稀糊，静置1小时左右，待涨发后再加入花生油搅匀即可。脆皮糊主要用于脆炸，如脆皮鱼条、脆皮丸子等菜肴。

原料

狗肠500克
 红绿尖椒50克
 精盐7克
 味精2克
 香油4克
 红油5克
 麻辣油4克
 狗肉酱5克
 醋1克
 白糖1克
 蒜5克
 大料5克
 香叶2片
 葱15克
 姜10克

作法

(1) 狗肠洗净，用剪刀将狗肠剪开，去掉油脂，红绿椒去籽、去筋切成片，姜拍松，葱打成结，蒜切片。

(2) 勺内加水烧开后，放入狗肠焯水后捞出，放入高压锅内，加葱、姜、大料、香叶、精盐5克，盖严盖，煮8分钟取出晾凉切成斜块。

(3) 红绿椒用沸水焯透，投凉与狗肠放入同一盘内，加精盐、味精、白糖、醋、红油、麻辣油、狗肉酱、香油拌均即成。