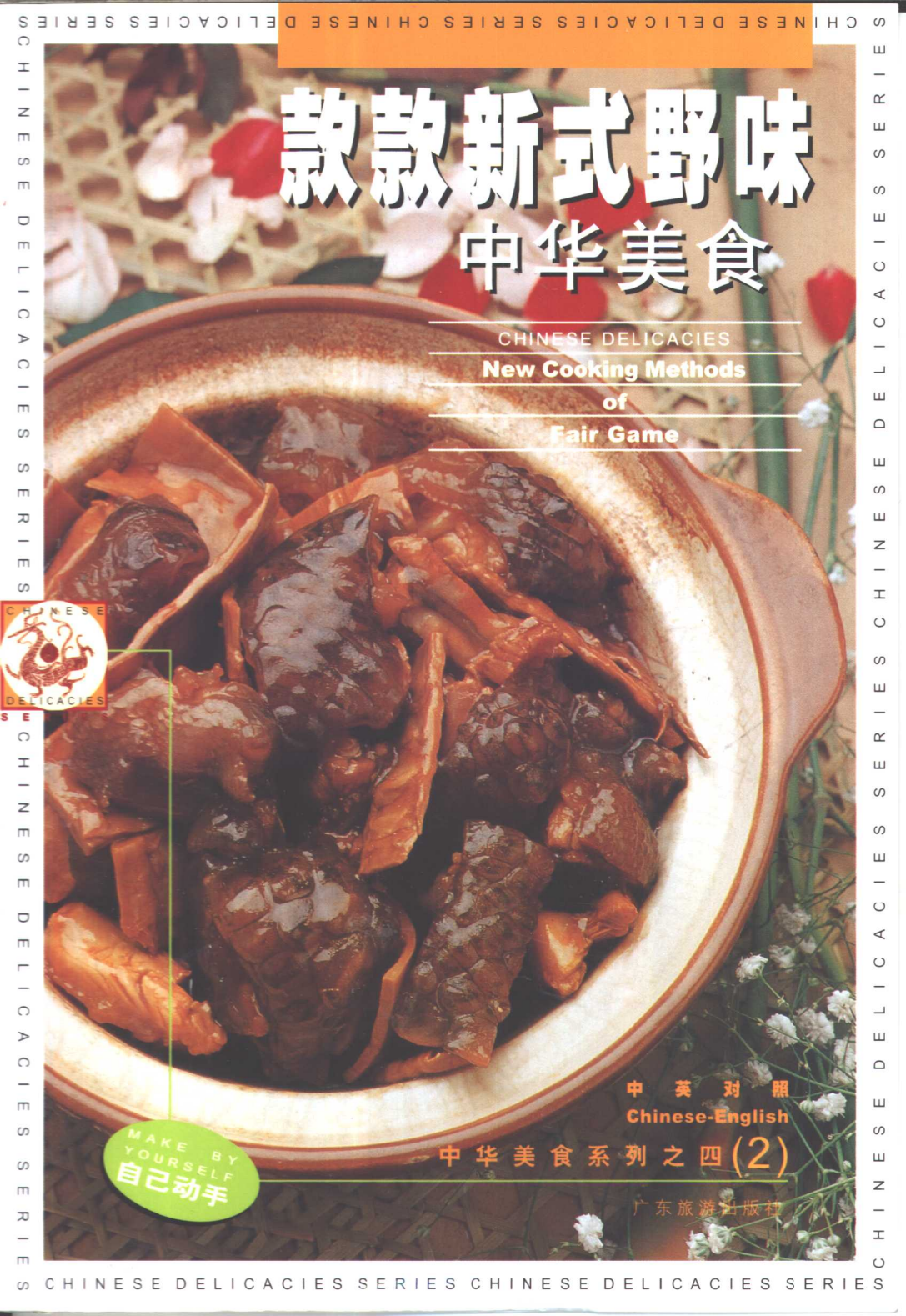




款款新式野味 中华美食

CHINESE DELICACIES
New Cooking Methods
of
Fair Game



MAKE BY
YOURSELF
自己动手

中英对照
Chinese-English

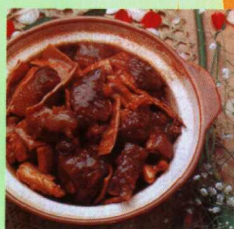
中华美食系列之四(2)

广东旅游出版社

味野新式菜



中英对照
CHINESE-ENGLISH



Chinese

中华美食系列之四(2)

ZHONG HUA MEI SHI

款款新式野味

KUAN KUAN XIN SHI YE WEI



林德 梁国荣 李剑帆 叶健波 冼建春 徐宁 编
广东旅游出版社



中华美食系列之四(2)

款款新式野味

kuan kuan xin shi ye wei

编著：林德 梁国荣 李剑帆 叶健波 冼建春 徐宁

摄影：林德 杨虎山 冼建春

责任编辑：谨谨

版式设计：何阳 区洋

封面设计：天富恒

广州市天富恒广告有限公司策划、设计

出版发行：广东旅游出版社（广州市中山一路30号之一 邮编：510600）

印刷：东莞新丰印刷有限公司（东莞市凤岗镇天堂围区）

规格：850×1168毫米 大32开 3印张 50千字

版次：2002年1月第1版 2002年1月第1次印刷

印数：1-10000册

书号：ISBN 7-80653-289-7/TS·12

定价：77.50元（全5册）

版权所有，翻印必究

（如发现因印装质量问题而影响阅读，请与印刷厂联系调换）



中華美食

KUANKUANXINSHIYEWUI

ZHONGHUAMEISHI

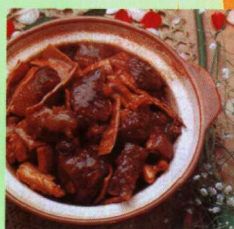
款款新式野味



目录

鸡腿菇炒鹿柳	4	鲜淮山炒黄猄柳	50
香蒜凤尾蛇	6	川式水煮驴肉	52
一品烧蛇碌	8	辣椒煮花螺	54
顺德焗蛇碌	10	鲜淮山枸杞子浸鹧鸪	56
XO酱白菌鲟鱼粒	12	龙眼荔枝蒸鹧鸪	58
榕蛇片枣丝蒸冬瓜片	14	红焖鳄鱼掌	60
露笋炒驴柳	16	鹌鹑蛋扒豆苗	62
腰果炒孔雀丁	18	瑶柱花菇煮鹿筋	64
冬荫宫土豆炆羊腩	20	姜芽水鸭煲	66
鲜香茅沙姜炆水鸭	22	驼鸟肉麒麟蒸绍菜心	68
蒜子生炒野生钳	24	脆椒干葱炒石蛤	70
瓦锅焖甲鱼	26	铁板串烘黄猄柳	72
子姜芥兰片炒雀脯	28	咖喱驼鸟骨排焖土豆	74
紫苏京葱炆鹿脯	30	鳄鱼肉蒸扣泰国木瓜	76
纯柱侯酱焗果狸	32	荷兰豆荸荠炒孔雀片	78
花生芝鼠煲	34	松子粟米鹿柳粒	80
腰果双耳炒雀柳	36	腐乳汁香叶腌烧鹧鸪	82
豉汁蒸野生金钱鱼	38	番茄汁焗炆澳洲乳羊	84
乡村酱油鸽	40	银芽榨菜炒孔雀丝	86
笋丝扒豆苗	42	XO酱驼鸟片墨鱼花	88
塞北笋干鳄鱼肉	44	姜汁芥兰片炒孔雀杂	90
锅仔冬瓜干浸兔肉	46	宫爆驼鸟丁	92
茶皇乳鸽	48	泰国酸辣酱焗乳羊	94

中英对照
CHINESE-ENGLISH



Chinese

中华美食系列之四(2)

ZHONG HUA MEI SHI

款款新式野味

KUAN KUAN XIN SHI YE WEI



林德 梁国荣 李剑帆 叶健波 冼建春 徐宁 编
广东旅游出版社



中华美食系列之四(2)

款款新式野味

kuan kuan xin shi ye wei

编著：林德 梁国荣 李剑帆 叶健波 冼建春 徐宁

摄影：林德 杨虎山 冼建春

责任编辑：谨谨

版式设计：何阳 区洋

封面设计：天富恒

广州市天富恒广告有限公司策划、设计

出版发行：广东旅游出版社（广州市中山一路30号之一 邮编：510600）

印刷：东莞新丰印刷有限公司（东莞市凤岗镇天堂围区）

规格：850×1168毫米 大32开 3印张 50千字

版次：2002年1月第1版 2002年1月第1次印刷

印数：1-10000册

书号：ISBN 7-80653-289-7/TS·12

定价：77.50元（全5册）

版权所有，翻印必究

（如发现因印装质量问题而影响阅读，请与印刷厂联系调换）



中華美食

KUANKUANXINSHIYEWUI

ZHONGHUAMEISHI

款款新式野味



目录

鸡腿菇炒鹿柳	4	鲜淮山炒黄猄柳	50
香蒜凤尾蛇	6	川式水煮驴肉	52
一品烧蛇碌	8	辣椒煮花螺	54
顺德焗蛇碌	10	鲜淮山枸杞子浸鹌鹑	56
XO酱白菌鲟鱼粒	12	龙眼荔枝蒸鹌鹑	58
榕蛇片枣丝蒸冬瓜片	14	红焖鳄鱼掌	60
露笋炒驴柳	16	鹌鹑蛋扒豆苗	62
腰果炒孔雀丁	18	瑶柱花菇煮鹿筋	64
冬荫宫土豆炆羊腩	20	姜芽水鸭煲	66
鲜香茅沙姜炆水鸭	22	驼鸟肉麒麟蒸绍菜心	68
蒜子生炆野生钳	24	脆椒干葱炒石蛤	70
瓦锅焖甲鱼	26	铁板串烘黄猄柳	72
子姜芥兰片炒雀脯	28	咖喱驼鸟骨排焖土豆	74
紫苏京葱炆鹿脯	30	鳄鱼肉蒸扣泰国木瓜	76
纯柱侯酱焗果狸	32	荷兰豆荸荠炒孔雀片	78
花生芝鼠煲	34	松子粟米鹿柳粒	80
腰果双耳炒雀柳	36	腐乳汁香叶腌烧鹌鹑	82
豉汁蒸野生金钱鱼	38	番茄汁焗炆澳洲乳羊	84
乡村酱油鸽	40	银芽榨菜炒孔雀丝	86
笋丝扒豆苗	42	XO酱驼鸟片墨鱼花	88
塞北笋干鳄鱼肉	44	姜汁芥兰片炒孔雀杂	90
锅仔冬瓜干浸兔肉	46	宫爆驼鸟丁	92
茶皇乳鸽	48	泰国酸辣酱焗乳羊	94



款款新式野味 New Cooking Methods of Fair Game

鸡腿菇炒鹿柳

Chicken leg mushroom fry sliced venison

材料:

鸡腿菇 200g, 鹿柳 250g, 松肉粉 1g, 盐 5g, 味精 10g, 白糖 2.5g, 生粉 2茶匙, 胡椒粉、麻油共半茶匙, 细姜片 3片, 葱段 2条, 蒜茸少许, 白酒 2茶匙。

做法:

- 1、鹿柳切条或片, 加入松肉粉腌 5 分钟。
- 2、鸡腿菇切开洗净飞水凉一下备用。
- 3、烧锅下油放姜、葱加入鹿柳浇上酒爆炒, 再放入鸡腿菇及盐、味精、糖炒熟, 加入用水调好的生粉、胡椒粉、麻油勾芡即可。



Ingredient:

200g chicken leg mushroom. 250g sliced venison. 1g loose meat powder. 5g salt. 10g monosodium glutamate. 2.5g sugar. 2tsp starch. 1/2tsp starch and sesame oil. 3 sliced ginger. 2 shallot. A little mashed garlic. 2tsp distilled spirit.

Method:

1. Slice the venison infuse it in the loose meat powder.
2. Half the chicken leg mushroom, clean, put into boiling water, refresh and drain.
3. Saute ginger, shallot, and put the slice venison to quick-fry, put into the mushroom, salt, sugar, fry to done, then put into starch water, pepper powder and sesame oil.







款款新式野味 New Cooking Methods of Fair Game

香蒜凤尾蛇

Savory snake with garlic

材料:

海豹蛇或大条水蛇 1000g, 蒜茸 250g, 白糖 50g, 味精 5g, 盐 1.5g, 糯米粉 50g, 玫瑰酒 2 茶匙。

做法:

- 1、蛇开肚起皮洗净切段, 放入容器加上蒜茸、白糖、味精、盐、糯米粉、玫瑰酒腌 20 分钟。
- 2、用 100℃ (油温) 生油炸浸蛇碌至熟即可。



Ingredient:

1kg seal snake or big water snake. 250g minced garlic. 50g sugar. 5g monosodium glutamate. 1.5g salt. 50g polished glutinous rice powder. 2tsp wine mixed with rose juice.

Method:

1. Peel and clean the snake. cut. Pickle with the minced garlic, the sugar, the monosodium glutamate, the salt and the polished glutinous rice powder and wine mixed with rose juice. Marinate for 20 minutes.
2. Soak and fry the pickled snake in 100℃ cooking oil till well-done, dish and serve.







款款新式野味 New Cooking Methods of Fair Game

一品烧蛇碌

First class fried snake

材料:

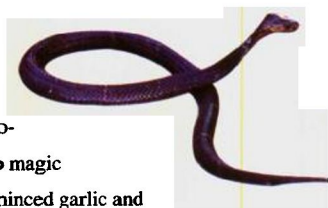
水律蛇 1 条 (约 1500g), 味精 7.5g, 美极酱油 2 茶匙, 蒜茸、白酒少许。

做法:

- 1、蛇开肚剥皮洗净切段用味精、美极酱油、姜茸、白酒腌 20 分钟。
- 2、用 100℃ (油温) 生油炸浸蛇身至熟盛起, 加入味椒盐搅拌均匀即可食用。

Ingredient:

1 water snake (about 1500g). 7.5g monosodium glutamate. 2tsp magic bean sauce. A little minced garlic and distilled spirit.



Method:

1. Peel the snake and wash it. Infuse the snake with the magic sauce, the minced garlic and the distilled spirit.
2. Stir-fry the snake till it turns golden brown, pick it up and sprinkle some pepper and salt. Stir it and serve.







款款新式野味 New Cooking Methods of Fair Game

顺德焗蛇碌

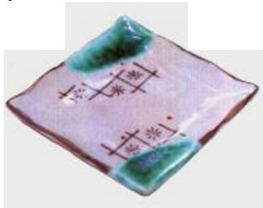
Fried snake with Shunde flavour

材料:

水律蛇或海豹蛇1条(约1500g),
白胡椒碎半茶匙, 美极酱油2茶匙,
生抽3茶匙, 蜜白糖4茶匙,
麻油半茶匙。

做法:

- 1、蛇开肚剥皮洗净切段, 用1茶匙美极酱油腌15分钟, 然后放入100℃(油温)生油里面炸浸至熟盛起。
- 2、将剩下的美极酱油、生抽、蜜白糖、麻油、白胡椒放入锅里面煮溶, 再加入蛇碌猛火焗至干身即可。



Ingredient:

1 water snake or seal snake (about 1500g),
1/2tsp white pepper crumb. 2tsp magic soya
bean sauce. 3tsp light soya bean sauce. 4tsp
honey. 1/2tsp sesame oil.

Method:

1. Cut through, strip and clean the snake. Cut it in sections. Infuse with 1tsp of magic sauce for 15 minutes. Then put it in 100℃ oil and deep-fry it till well-done.
2. Put the rest of the magic sauce, soya bean sauce, honey, sesame oil and white pepper in a wok. Cook them till dried. Dish and serve.







款款新式野味 New Cooking Methods of Fair Game

XO 酱白菌鲟鱼粒

XO Sauce lily mushroom scramble sturgeon

材料:

XO 酱 2 茶匙, 蘑菇或白菇 150g, 鲟鱼肉 250g, 蒜茸、洋葱米、椒米共 1 茶匙, 牛油 2 茶匙, 盐 5g, 味精 10g, 白糖 2.5g, 生粉 1 茶匙, 绍酒 2 茶匙。

做法:

- 1、鲟鱼切粗粒, 蘑菇洗净先飞水备用。
- 2、烧锅下牛油爆香 XO 酱、蒜茸、洋葱米、椒米加入鲟鱼粒、菌菇浇酒爆炒, 放入味料炒匀约 3 分钟, 加少许调好的生粉水勾芡上碟食用。



Ingredient:

2tsp XO sauce. 150g mushroom or lily mushroom. 250g sturgeon. 1tsp minced garlic, pepper grains and onion grains. 2tsp butter. 5g salt. 10g monosodium glutamate. 2.5g sugar. 1tsp starch. 2tsp millet wine.

Method:

1. Cut the sturgeon into grains. Wash and soak the mushroom with some boiling water.
2. Saute the butter and XO sauce, minced garlic, onion and pepper grains. Add the sturgeon and mushroom. Sizzle the wine and scramble them. Insert the seasonings and scramble for about 3 minutes. Add the starch water. Dish and serve.

