



火鸡菜谱

HUOJI · CAIPU

火 鸡 菜 谱

王富林 编

技术顾问 王庆瑞 李叔麟 乔 永

中国财政经济出版社

火鸡菜谱

王富林 编

技术顾问 王庆瑞 李叔麟 乔 永

*

中国财经出版社 出版

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

上海中华印刷厂印刷

*

787×1092毫米 32开本 4 印张 75,000字

1985年6月第1版 1985年6月上海第1次印刷

印数：1—42,000

统一书号：15166·145 定价：1.00元

前 言

火鸡，又名吐绶鸡。它是一种体型大、生长快、抗病力强、适应性广、瘦肉率高的肉用鸡种，在国际市场上很受欢迎。近十多年来，火鸡育种工作进展很快，培育出了一些适于大规模工厂化繁殖的新品种，使得火鸡可同肉用鸡相竞争，被誉以“造肉机器”的美称。目前世界上许多国家的食品加工工业已用火鸡肉代替猪肉、牛肉、鸡肉，制成火腿、大香肠、肉卷和各种分割火鸡肉等上百种产品。火鸡肉制品已成为超级市场上的常备商品。火鸡肉的蛋白质含量大大高于猪肉和鸡肉，也高于牛肉，而脂肪含量比猪肉、鸡肉、牛肉均低。所以火鸡是一种高蛋白质、低脂肪、低胆固醇的高档食品。在欧美许多国家，火鸡是圣诞节、感恩节、复活节和喜庆宴会上的传统食品。

我国过去饲养火鸡数量较少，对火鸡的加工烹制甚为陌生，已出版的菜谱和烹调书刊中，用火鸡肉为原料，烹制的中国菜肴还是个空白。近年来，我国从国外引进良种火鸡饲养已获得成功。为了介绍推广别具风味的火鸡佳肴，以及适应旅游事业日益发展的需要，我们特请北京友谊宾馆的厨师们编写了这本《火鸡菜谱》，供宾馆、饭店和从事烹调工作的

同志及食品工业、旅游服务人员和烹饪爱好者参考。本书在编写中得到友谊宾馆、北京市畜牧局和种火鸡场等单位的支持，谨在此致谢。

农牧渔业部科技司

序

《火鸡菜谱》就要出版了，在这本新书即将问世之前，写上以下几段文字，以示祝贺。

近十几年来，国外火鸡饲养业和加工业发展很快，一九七九年我国农牧渔业部科技司从美国引进尼古拉白羽火鸡良种，进行试养示范已获得成功。北京市畜牧局在一九八〇年也建立了种火鸡场并开始供应市场，这是一个良好的开端。对于我国人民来说，火鸡肉是值得普及的瘦肉来源。北京友谊宾馆专家餐厅的同志们将我国的传统烹饪技术运用到火鸡肉的加工烹制上来，在有关部门的支持帮助下，他们总结了三年来的实践经验，编写出了《火鸡菜谱》。这本书介绍了包括热菜、汤菜、冷菜和面点四大类 119 种菜肴，填补了我国食谱的一个空白，开拓了我国名特食品的一个新的分支，为我国人民的膳食多样化和国际友人品尝具有中国特色的火鸡食品做了一件十分有益的工作。

我相信，这本书的出版，将受到广大烹调和食品工业专业工作者、城乡居民和国外人士的欢迎。我希望一切愿意为我国传统名特食品这颗被誉为“世界食品的珍贵瑰宝”增添光彩的人们，继续努力，创造出更多更好的火鸡菜肴品种并进

一步使其工业化生产,以适应国内外各种消费者不同要求。我认为,诸如此类的工作将为丰富我国食品宝库和改善人民生活作出有益的贡献。祝愿同志们获得新的成就。

中国食品工业协会会长 杜子端



母白羽火鸡





火 鸡 宴



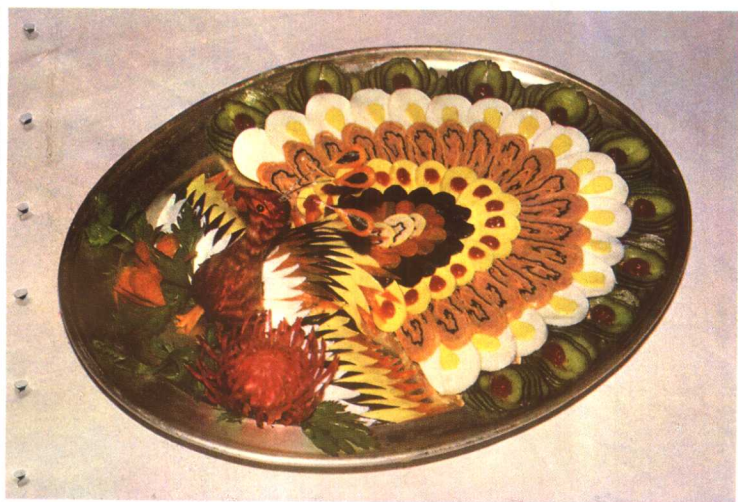
黄油鸡卷



三丝鸡卷



鸡丝掐菜



孔雀开屏



火鸡花盆



冷餐面点

目 录

热 菜 类

- 一、金钱鸡..... (1)
- 二、软煎鸡脯..... (2)
- 三、高丽鸡柳..... (3)
- 四、炸溜鸡卷..... (4)
- 五、酥炸鸡卷..... (5)
- 六、串炸鸡脯..... (6)
- 七、炸板鸡..... (7)
- 八、软炸鸡柳..... (8)
- 九、油淋鸡膀..... (9)
- 十、炸烹鸡腿..... (10)
- 十一、锅烧鸡腿..... (11)
- 十二、珍珠鸡排..... (11)
- 十三、香酥鸡腿..... (12)
- 十四、芝麻鸡角..... (13)
- 十五、炸鸡球..... (14)
- 十六、炸鸡糕..... (15)
- 十七、芝麻鸡排..... (16)

十 八、炸鸡托·····	(17)
十 九、麻辣鸡翅·····	(18)
二 十、干烧鸡条·····	(19)
二十一、干爆鸡块·····	(20)
二十二、咖喱鸡块·····	(21)
二十三、咖喱鸡饼·····	(21)
二十四、红焖鸡块·····	(22)
二十五、板栗鸡块·····	(23)
二十六、奶汁酿鸡·····	(24)
二十七、喇叭鸡片·····	(25)
二十八、什锦鸡糕·····	(26)
二十九、蛟龙凤衣·····	(27)
三 十、鸡茸黄瓜盅·····	(28)
三十一、干贝绣球鸡·····	(29)
三十二、鸡茸菜心·····	(30)
三十三、桃仁鸡卷·····	(31)
三十四、爆竹鸡卷·····	(32)
三十五、松仁鸡卷·····	(33)
三十六、鸡蛋爆·····	(34)
三十七、鸡里蹦·····	(35)
三十八、桃仁鸡球·····	(36)
三十九、蜜桃鸡球·····	(37)
四 十、白果鸡丁·····	(38)
四十一、炒鸡丁·····	(39)

四十二、油爆鸡脯	(40)
四十三、酱爆鸡丁	(41)
四十四、宫保鸡丁	(42)
四十五、醋溜鸡丁	(43)
四十六、青椒鸡丁	(44)
四十七、荷花鸡粒	(45)
四十八、抓炒鸡丝	(47)
四十九、糖醋鸡元	(48)
五 十、焦溜鸡片	(49)
五十一、鸭梨鸡片	(50)
五十二、糟溜鸡元	(50)
五十三、蚝油鸡片	(51)
五十四、翡翠鸡片	(52)
五十五、奶油鸡片	(53)
五十六、茉莉鸡片	(54)
五十七、芙蓉鸡片	(55)
五十八、炒鸡片	(56)
五十九、雪花鸡片	(57)
六 十、玉兰鸡片	(58)
六十一、双冬鸡片	(59)
六十二、芫爆鸡片	(60)
六十三、炒鸡丝拌菜	(60)
六十四、炒鸡丝	(61)
六十五、面包鸡片	(62)

六十六、番茄鸡柳·····	(63)
六十七、鸡片锅巴·····	(64)
六十八、番茄鸡片锅巴·····	(65)
六十九、古老鸡球·····	(66)
七十、菠萝鸡脯·····	(67)
七十一、番茄鸡元·····	(68)
七十二、炖柴把鸡·····	(69)
七十三、翡翠鸡翅·····	(69)
七十四、贵妃鸡翅·····	(70)
七十五、砂锅鸡翅·····	(71)
七十六、啤酒蒸鸡腿·····	(72)
七十七、汽锅鸡块·····	(73)
七十八、蒸酥鸡·····	(74)
七十九、米粉鸡条·····	(74)
八十、荷叶鸡·····	(75)
八十一、江米鸡元·····	(76)
八十二、江米鸡块·····	(77)
八十三、红松鸡·····	(78)
八十四、葡汁鸡·····	(79)
八十五、金华鸡·····	(80)
八十六、冬菜扒鸡·····	(81)
八十七、南乳扒鸡·····	(82)
八十八、白雪鸡·····	(83)
八十九、烩春白鸡片·····	(84)