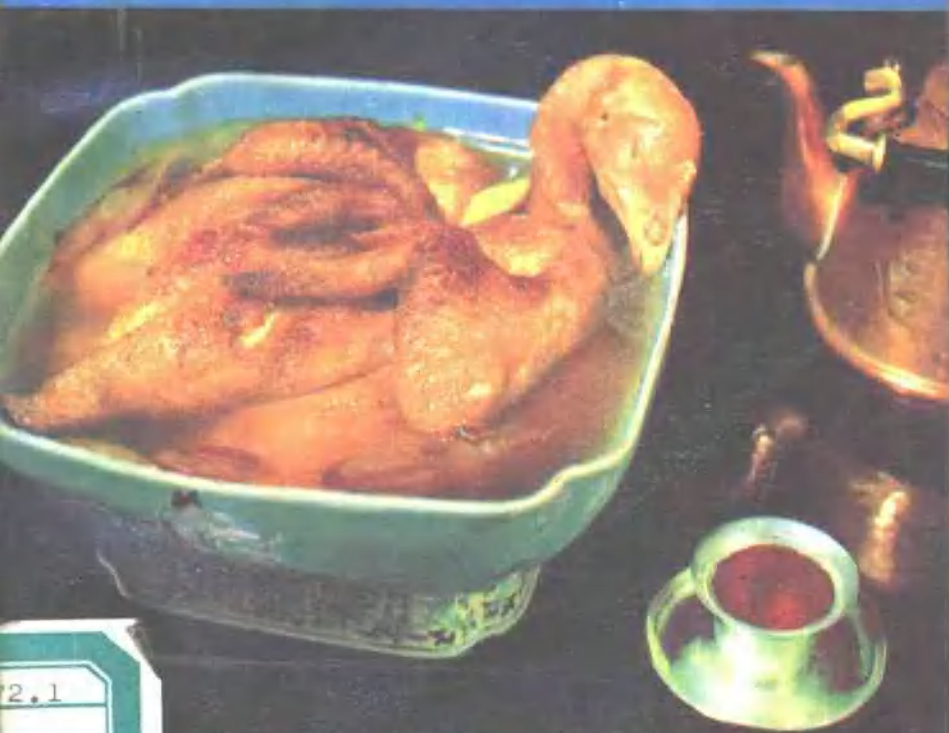


风味美食丛书

鸡鸭鹅风味制法300例

陈明国 张曙光 编著



2.1

光明日报出版社

鸡鸭鹅风味制法 300 例

陈明国 张曙光

编 著

光明日报出版社

(京)新登字 101 号

鸡鸭鹅风味制法 300 例

陈明国 张曙光 编著

☆

光明日报出版社出版发行

(北京永安路 106 号)

邮政编码:100050

电话:3017733 225

新华书店北京发行所经销

保定市满城县粮食局印刷厂印刷

*

787×1092 1/32 7.375 印张 字 166 千字

1993 年 9 月第 1 版 1993 年 9 月第 1 次印刷

印数:1-8000 册

ISBN 7-80091-431-3/Z·133

定 价: 3.85 元

编委会名单

主	编	刘玉琦	
编	委	李永亮	李伊阳
		魏大方	王刚

目 录

一、鸡类

1.爆、炒	(1)
酱爆熏鸡丝(北京)	(1)
菊花鸡丝(安徽)	(1)
七彩鸡丝(广东)	(2)
棉花鸡丝(广东)	(3)
韭黄鸡丝(广东)	(3)
鹭江彩丝鸡(福建)	(4)
鱼香鸡丝(四川)	(5)
胡豆鸡丝(四川)	(5)
玻璃鸡丝(山东)	(6)
棒棒鸡丝(四川)	(7)
怪味鸡丝(四川)	(7)
长久鸡片(广东)	(8)
荷花鸡片(山东)	(9)
炒芙蓉鸡片(山东)	(9)
玛瑙鸡片(湖南)	(10)
干椒鸡丁(北京)	(11)
红糟鸡丁(福建)	(11)
宫保鸡丁(四川)	(12)
花椒鸡丁(四川)	(13)

碎米鸡丁(四川).....	(13)
宫爆鸡丁(山东).....	(14)
酸辣鸡丁(湖南).....	(15)
桃仁鸡丁(湖南).....	(15)
辣子鸡丁(四川).....	(16)
椒麻鸡块(四川).....	(17)
红油鸡块(四川).....	(17)
醋烹鸡块(山东).....	(18)
湖菜鸡块(山东).....	(18)
东安鸡(安徽).....	(19)
碧绿鸡球(广东).....	(20)
雪花鸡球(广东).....	(21)
蕃茄鸡球(山东).....	(21)
珍珠鸡(安徽).....	(22)
一鸡三味(湖南).....	(23)
热味姜汁鸡(四川).....	(25)
瓜姜毛豆烧仔鸡(江苏).....	(25)
油烹雏鸡(山东).....	(26)
芜爆鸡胗花(北京).....	(27)
爆鸡胗(山东).....	(27)
生穿鸡翼(广东).....	(28)
绍筒鸡(山东).....	(29)
鸡里爆(山东).....	(30)
 2. 熘、烩.....	(31)
熘鸡丝(四川).....	(31)
嫩姜熘鸡片(湖南).....	(31)

蚝油熘鸡丁(湖南).....	(32)
鲜熘鸡米(四川).....	(33)
醋熘鸡(四川).....	(33)
炸熘仔鸡(安徽).....	(34)
熘桃仁鸡卷(江苏).....	(35)
烩两鸡丝(北京).....	(36)
什锦烩鸡(广东).....	(36)
3.煎、炸	(37)
果汁煎鸡脯(广东).....	(37)
蚝油煎软鸡(广东).....	(38)
白鸡下锅(湖南).....	(38)
锅贴鸡片(四川).....	(39)
锅煎鸡签(山东).....	(40)
杏仁鸡饼(安徽).....	(41)
格呢仔鸡(四川).....	(42)
生煎鸡翼(福建).....	(43)
小煎鸡(四川).....	(44)
核桃鸡(安徽).....	(44)
油炸沙蟹(山东).....	(45)
炸鸡椒(山东).....	(46)
金钱鸡(江苏).....	(47)
炸面包鸡块(山东).....	(48)
什锦鸡托(山东).....	(49)
梅花鸡托(山东).....	(50)
炸鸡球(四川).....	(50)
青果鸡(山东).....	(51)

碧桃鸡(山东).....	(52)
纸包鸡(山东).....	(53)
炸鸡丝卷(安徽).....	(53)
桃仁鸡盒(湖南).....	(54)
松子鸡卷(江苏).....	(55)
脆皮糯米鸡(福建).....	(56)
风味鸡(安徽).....	(57)
油泼仔鸡(江苏).....	(58)
香炸仔鸡(江苏).....	(58)
香酥鸡(江苏).....	(59)
双喜脆皮鸡(广东).....	(60)
彩蛋片皮鸡(广东).....	(61)
酥炸凤翼(安徽).....	(61)
软炸鸡肝(江苏).....	(62)
清炸胗(山东).....	(63)
4. 氽、烧	(64)
氽鸡片(山东).....	(64)
蜀氽鸡(四川).....	(64)
葱椒鸡(山东).....	(65)
清炖二鸡(江苏).....	(66)
清炖鸡(江苏).....	(67)
鸡炖鲍翅(广东).....	(67)
香露炖鸡(广东).....	(68)
石耳炖鸡(安徽).....	(69)
月母炖鸡(四川).....	(69)
三菌炖鸡(四川).....	(70)

当归炖鸡(四川).....	(70)
炖蹄筋鸡(福建).....	(71)
海狗炖鸡(广东).....	(71)
鸡犬啼(安徽).....	(72)
凤吞鱼翅(广东).....	(73)
清炖鸡孚(江苏).....	(73)
清炖鸡酥(安徽).....	(74)
花胶炖鸡脚(广东).....	(75)
北菇炖双脚(广东).....	(75)
绣球鸡胗(山东).....	(76)
汤爆双脆(山东).....	(76)

5. 蒸、扣	(77)
扣鸡(四川).....	(77)
鸡糕(江苏).....	(78)
金星伴月鸡(福建).....	(78)
捶鸡(安徽).....	(79)
筒子鸡(山东).....	(80)
柴把鸡(山东).....	(81)
白酥鸡(安徽).....	(82)
白松鸡(安徽).....	(83)
礼云子蒸鸡(广东).....	(83)
腐乳鸡(安徽).....	(84)
雪花鸡(福建).....	(84)
盐水仔鸡(四川).....	(85)
旱蒸全鸡(四川).....	(86)
荷叶粉蒸鸡(湖南).....	(86)

150010

汽锅鸡块(北京).....	(87)
清蒸冬菇鸡(北京).....	(87)
猴头蘑酿鸡(山东).....	(88)
燕入凤巢(广东).....	(89)
童子鸡(北京).....	(89)
清蒸鸡(山东).....	(90)
慈菇全鸡(四川).....	(91)
清蒸元盅鸡(四川).....	(91)
清蒸整鸡(湖南).....	(92)
五元全鸡(湖南).....	(93)
白汁全鸡(四川).....	(93)
园林香液鸡(四川).....	(94)
金银鸡(山东).....	(94)
布袋鸡(山东).....	(96)
西瓜鸡(江苏).....	(97)
冬瓜套鸡(山东).....	(98)
蒜香鸡(安徽).....	(99)
葫芦鸡(安徽).....	(100)
油淋糯米鸡(湖南).....	(101)
汤泡子鸡(湖南).....	(102)
纸包糯米鸡(湖南).....	(103)
冬瓜盅滑鸡球(湖南).....	(103)
江南百花鸡(广东).....	(104)
茅台牡丹鸡(广东).....	(104)
苹果鸡(山东).....	(105)
猪肝蒸鸡(广东).....	(106)
穿鸡翅(湖南).....	(107)

芙蓉鸡腰(安徽)	(108)
蛋美鸡(江苏)	(108)
雪淋鸡(安徽)	(109)
6.扒、煨	(110)
油淋肥鸡(湖南)	(110)
冬笋煨鸡块(湖南)	(111)
板栗煨鸡(湖南)	(112)
红煨双子鸡(湖南)	(113)
红煨鸡三件(湖南)	(113)
花菇煨鸡(湖南)	(114)
铁扒仔鸡(广东)	(115)
菜胆扒鸡(广东)	(116)
扒雏鸡(山东)	(117)
德州扒鸡(山东)	(118)
7.烧、熏	(119)
酱烧鸡条(四川)	(119)
椒盐烧鸡(福建)	(119)
香菌烧鸡(四川)	(120)
福山烧小鸡(山东)	(120)
红烧鸡卷(四川)	(121)
烧广筒鸡(福建)	(122)
生烧鸡翅(四川)	(123)
酒烧鸡翅(江苏)	(124)
红烧鸡尾尖(山东)	(125)
熏鸡(北京)	(125)

烟熏鸡(四川)	(126)
茶叶熏鸡(安徽)	(126)

8. 焖、文

干焖鸡块(北京)	(127)
生焖鸡(四川)	(128)
黄焖鸡(山东)	(128)
黄焖蘑菇鸡(四川)	(129)
葱油全鸡(江苏)	(130)
虾子黄焖鸡(安徽)	(130)
凤鸡(江苏)	(131)
醉鸡(江苏)	(132)
油鸡(江苏)	(133)
糊辣肉鸡(四川)	(133)
潮州豆腐鸡(广东)	(134)
栗子鸡(山东)	(135)
黄焖鸡翅(江苏)	(135)
醋焖鸡三件(湖南)	(136)
豉汁文鸡(广东)	(137)
咖喱文鸡(广东)	(137)
凉瓜文鸡(广东)	(138)
茄汁文鸡翼(广东)	(138)

9. 局、烤

东江盐局鸡(广东)	(139)
葱油局鸡(广东)	(40)
印度局鸡(广东)	(140)

荷叶局鸡(江苏)	(141)
芝麻酱局鸡(福建)	(142)
太爷鸡(广东)	(143)
蚝油双拼鸡(广东)	(143)
香油凤尾鸡(广东)	(144)
烤小雏鸡(山东)	(145)
黄泥烤鸡(江苏)	(145)
10. 卤、拌	(147)
凉拌鸡丝(广东)	(147)
冻粉拌鸡丝(山东)	(147)
凉拌韭黄鸡丝(广东)	(148)
椿芽拌鸡丝(安徽)	(148)
鸡丝拉皮(山东)	(149)
鸡丝苕蓝(山东)	(150)
四味凉鸡丝(四川)	(151)
凉拌鸡片(广东)	(151)
芥末鸡皮(山东)	(152)
香麻手撕鸡(广东)	(152)
果子牡丹鸡(广东)	(153)
油辣嫩鸡(湖南)	(153)
盐水鸡(山东)	(154)
盐水肘(北京)	(154)
11. 汤	(155)
清汤滑鸡球(湖南)	(155)
奶汤鸡脯(山东)	(156)

鸡茸干贝(北京)	(157)
青元鸡丝汤(四川)	(158)
菠萝鸡片汤(福建)	(158)
菊花龙凤羹(广东)	(159)
鸡豆花(四川)	(160)
翡翠鸡粥(北京)	(160)
鸡粥鲜桃仁(北京)	(161)
鸡粥鲜豌豆(北京)	(162)
鸡粥豌豆(江苏)	(162)
鸡火白菜汤(四川)	(163)
余鸡头花汤(北京)	(164)
扣三丝汤(江苏)	(164)
鸡肘心汤(四川)	(165)

二、鸭类

1.热菜	(166)
蒜苗鸭丝(江苏)	(166)
炒烤鸭丝(山东)	(166)
血糊鸭仔(湖南)	(167)
砂锅鸭条(山东)	(168)
酱爆烤鸭片(山东)	(168)
嫩姜溜鸭片(湖南)	(169)
裹炸鸭块(湖南)	(170)
香酥肥鸭(湖南)	(171)
柴把鸭(北京)	(172)
太白鸭子(四川)	(172)

白市驿板鸭(四川)	(173)
虫草鸭子(四川)	(174)
炒鸭脯(四川)	(174)
笼蒸全鸭(山东)	(175)
神仙鸭子(山东)	(176)
鸳鸯鸭子(山东)	(177)
西瓜鸭子(山东)	(178)
冬菜鸭(山东)	(179)
青莲鸭(浙江)	(180)
青豆烧鸭条(四川)	(181)
芋儿烧鸭(四川)	(181)
魔芋烧鸭(四川)	(182)
面包全鸭(湖南)	(183)
黄焖鸭子(四川)	(184)
酿长寿鸭子(山东)	(184)
杭州卤鸭(浙江)	(186)
鱼香鸭方(四川)	(186)
鱼香麻酥鸭(四川)	(1887)
鱼香菜羹鸭子(四川)	(188)
东江香酥鸭(广东)	(189)
雪艳鸭条(山东)	(190)
芝麻鸭(山东)	(191)
炸芙蓉鸭子(山东)	(192)
香酥鸭(山东)	(192)
焖炉烤鸭(山东)	(193)
樟茶鸭子(四川)	(194)
红烧四宝(山东)	(195)

雪花鸭肝(山东)	(196)
黄焖鸭肝(山东)	(196)
红绘鸭舌、掌(湖南)	(971)
烩鸭胰(山东)	(198)
鸭淋粉松(湖南)	(198)

2、汤	(199)
什锦鸭羹(山东)	(199)
兰花鸭掌(山东)	(200)
余鸡鸭腰(山东)	(201)
清汤八宝鸭丁(湖南)	(201)

3.凉拌	(202)
芥末鸭掌(四川)	(202)
凉拌鸭掌(山东)	(203)
拌烤鸭丝(山东)	(203)

三、鹅类

1.热类	(205)
五彩鹅丝(广东)	(205)
豉椒鹅片(广东)	(206)
笋炒鹅片(江苏)	(206)
骨香鹅片(广东)	(207)
醋溜鹅块(江苏)	(207)
火鹅烩三丝(广东)	(208)
芝麻鹅脯(北京)	(209)

果汁煎鹅脯(福建)	(210)
咖喱煎鹅脯(福建)	(210)
豆腐蒸肥鹅(广东)	(210)
蒸鹅(安徽)	(211)
潮州烧雁鹅(福建)	(212)
黄焖子鹅(湖南)	(212)
冬笋文鹅(广东)	(213)
鼓汁文鹅(广东)	(213)
蚝油文鹅(广东)	(214)
烤鹅(江苏)	(214)
砂锅片皮鹅(广东)	(215)
柱候甑鹅(广东)	(216)
2.凉拌	(216)
拌鹅掌(福建)	(216)
荔枝拌火鹅(广东)	(217)
胭脂鹅(江苏)	(217)
铁扒鹅肉(江苏)	(218)