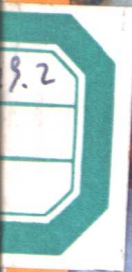


现代家庭烹饪丛书

家庭熏烤菜

紫毫◎编

500款可口熏烤菜



XIANDAI JIATING PENGREN CONGSHU

现代家庭烹调丛书

家庭熏烤菜

紫毫◎编

500款可口熏烤菜



(陕) 新登字 012 号

责任编辑：薛 放

封面设计：老 乡

责任监制：刘青海

《现代家庭烹饪》(八册)

紫毫 编

陕西旅游出版社出版发行

(西安长安路 32 号 邮编：710061)

新华书店经销

北京市密云县印刷厂印刷

850×1168 毫米 大 32 开 6.5 印张

2001 年 1 月第 1 版 2001 年 1 月第 1 次印刷

印数：1—10000 册

ISBN 7-5418-1602-7/G·410

定价：9.50 元

鸳鸯酥



最后之日期本书必须归还



目 录

香烤乌头鱼..... (1)	微波鳗片 (11)
北京烤肉..... (1)	熏墨鱼 (11)
沙茶烤肉..... (2)	烟熏鱼 (12)
烤猪肝..... (2)	熏鱼块 (12)
烤火腿..... (3)	熏五香虾 (13)
烤猪排..... (3)	烟熏基围虾 (14)
熏血肠..... (4)	熏对虾 (14)
烤鸭丝盖菜..... (4)	烤鲥鱼 (15)
叫化童鸡..... (4)	烤鳝段 (15)
串烤羊肉..... (6)	烤鲳鱼 (16)
铁板鳝筒..... (6)	烤明虾 (16)
日式牛排..... (7)	生烤龙虾 (17)
铁板大虾..... (9)	烤大虾 (17)
丁香鲈鱼..... (9)	烤油鸡 (18)
太子烤鳗片 (10)	烤苹果鸡 (18)

现代家庭烹饪丛书

家常熏烤菜·····目录

蜜汁叉烧肉	(19)	煎猪肠子酸白菜	(29)
奶汁烤鸡脯	(20)	香熏鹌鹑蛋	(30)
烤鸭(一)	(20)	烤西葫芦鸡蛋	(30)
蜜汁烤鸭	(21)	菠菜排	(31)
烤野鸭	(21)	小葱排	(31)
家常烤鸭	(22)	鸡蛋通心粉排	(32)
烤乳猪	(22)	熏蛋(一)	(32)
烤猪肉	(24)	五香熏蛋	(32)
烤肉串	(24)	烤蛋	(33)
烧烤排骨	(25)	烤模子鸡蛋	(33)
豉汁叉烧肉	(25)	烤果酱鸡蛋包	(34)
蜜味叉烧肉	(25)	果酱菊花蛋	(34)
钩吊香肉	(26)	烤馅鸡蛋	(34)
明炉串肉片	(26)	芹菜馅鸡蛋	(35)
串烤猪通脊块	(27)	烤菠菜鸡蛋	(35)
生烤金银卷	(27)	菠菜鸡蛋排	(36)
钩吊香腰	(28)	北京烤鸭	(36)
叉烤腰子	(28)	广式烤鸭	(37)
烤肠	(29)	叉烧肥鸭	(38)

家常熏烤菜.....目录

现代家庭烹饪丛书

沙菜酱烤鸭	(38)	麻辣牛肉	(48)
熏牛肉	(39)	奶汁烤牛脑	(49)
五香烤卤牛肉	(39)	烤金银卷	(49)
烤牛肉串	(40)	烤羊腿	(50)
烤蔬菜牛肉串	(40)	烤羊腿肉	(50)
沙茶牛肉串	(41)	烤羊肉	(51)
烤牛里脊块	(41)	玫瑰花烤羊心	(51)
烤鲜蘑里脊	(42)	熏蛋(二)	(52)
果汁牛肉干	(42)	烤大虾豆腐	(52)
烤酸菜肉杂拌	(43)	烤计司豆腐	(53)
奶油烤肉杂拌	(43)	熏豆腐	(53)
烤六味牛肉脯	(44)	熏豆腐泥	(54)
烤牛肉	(44)	熏豆腐皮	(55)
烤小牛肉	(45)	熏松子腐皮卷	(55)
烤牛排	(45)	烤烧鸡肝	(56)
烤小牛排	(46)	熏鸡	(56)
烤牛里脊	(46)	熏茶香鸡	(57)
牛肉干	(47)	太爷鸡	(57)
五香牛肉干	(47)	美味烟香鸡	(57)

现代家庭烹饪丛书

家常熏烤菜·····目录

烟熏鸭子	(58)	五香熏鱼	(70)
烤油鸡	(59)	熏蛋	(70)
烤笋鸡	(59)	烤鲢鱼	(71)
十香醉烤鸡	(59)	熏鱼	(72)
火烧泥抱鸡	(60)	蜜烤豌豆	(72)
叫化子鸡	(61)	烤芸豆	(72)
仿叫化子鸡	(61)	烤黄豆	(73)
叉烧全鸡	(62)	烤酸辣黄豆	(73)
纸包鸡	(63)	熏鸡	(74)
胡椒烤鸡	(64)	烤拌元椒	(74)
鸡肉火腿排	(64)	烤鸭丝拌韭菜	(75)
烤鸭肝鸡肉饼	(65)	烤猪排	(75)
烤鸡肉饼	(65)	剥皮大烤	(76)
奶油烤鸡排	(66)	酱烤四季豆	(76)
烤鸡肝	(66)	熏五香草鱼	(77)
熏鱼	(67)	鳝大烤	(77)
烤小猪	(67)	酥菜鸭块	(77)
栗子烤鸡球	(69)	五香烘蛋	(78)
奶油烤杂拌	(69)	干焗辣味鱼	(78)

家常熏烤菜.....目录

现代家庭烹饪丛书

烤鱼排	(79)	生烤蜗牛	(89)
奶油焗口蘑	(79)	五仁月饼	(89)
生烤乳猪肉	(80)	巴基斯坦烘蛋	(90)
蔬菜生烤面	(80)	烤腐皮	(90)
鸡三丝烤通心粉	(81)	油泡小牛肉	(91)
南瓜布丁	(82)	水果蛋糕	(91)
烤巧克力酒心苹果	(82)	干烘甜酱鱿鱼	(92)
可可果酱卷筒	(82)	烤苹果鸡	(92)
鱼肉三明治	(83)	鸡蛋烤糕	(93)
烤面包干	(84)	烤小牛肉和猪肉	(93)
红油豆腐脑	(84)	鲜奶油蛋糕	(94)
生烤菜花	(85)	枣泥火烧	(94)
烤盐虾	(85)	八宝全鸭	(95)
甜醋沙司	(86)	辣味子鸡	(95)
酸辣烧烤汁	(86)	烘煎鱼肉饼	(96)
沙司鱼丁烙面	(86)	荷叶烤鸡	(96)
桂花酥	(87)	玫瑰酥条	(97)
鸡蛋三明治	(88)	枣泥酥条	(98)
花色饼干	(88)	烤红油辣子鸡肉饼	(98)

蛋黄酥·····	(99)	金银鸡卷·····	(109)
烤石鱼干·····	(99)	凤还巢·····	(109)
果料面包·····	(100)	烤牛柳·····	(110)
香菇鸡饺·····	(100)	烤咖喱猪肝·····	(111)
枣泥松饼·····	(101)	烘煎蟹粉饼·····	(111)
奶油焗明虾·····	(102)	葡萄干蛋糕·····	(112)
烤石歧乳鸽·····	(102)	烤香茶鸭·····	(112)
果汁饼干·····	(103)	烤鸡翅·····	(113)
生烤五香狗腿·····	(103)	瓦堡红鲤·····	(113)
茄虾盒子酥·····	(104)	虾茸乳鸽·····	(114)
鲜奶烤土豆·····	(104)	烤荷包竹鸡·····	(114)
新疆烤羊肉串·····	(105)	麻辣干茭白·····	(115)
香葱辣子烤野鸭·····	(105)	花生卜丁·····	(115)
鲜辣海米·····	(106)	五香辣驴肉干·····	(116)
蔬菜生烤面·····	(106)	焗茄味牛肉汤·····	(116)
纸包鲜奶肉丁·····	(106)	糯米白果·····	(117)
烤春花饼·····	(107)	香菇虾饼·····	(117)
烤黄鱼·····	(108)	烤猪肝串·····	(118)
烤带鱼·····	(108)	汉堡牛肉饼·····	(118)

家常熏烤菜.....目录

现代家庭烹饪丛书

焖烤蔬菜羊肉块.....	(119)	奶油烤杂拌.....	(130)
八珍烤鸡.....	(120)	烤牛排.....	(130)
烤鸡翅.....	(120)	烤羊肉卷.....	(131)
蚝油禾花雀.....	(121)	烤牛肉扒.....	(131)
烤苹果片.....	(121)	烤羊肉串(一).....	(132)
红油干焗鱼.....	(122)	烤羊肉串(二).....	(133)
奶粉黄鱼.....	(122)	烤鸡块.....	(133)
烤牛肉.....	(123)	烤土豆泥.....	(134)
可可淇淋哈斗.....	(123)	鲜辣猪肉脯.....	(134)
核桃蛋糕.....	(124)	烤明虾.....	(135)
可可酥排.....	(125)	烤里脊.....	(136)
香葱萝卜丝酥饼.....	(125)	烤酥肉.....	(136)
烘虾子猪脑.....	(126)	烤白菜肉卷.....	(137)
五香辣味牛肉干.....	(126)	烤肉饺.....	(137)
鲜香牛肉条.....	(127)	烤猪肉脯.....	(138)
香草饼干.....	(127)	鸡酥.....	(138)
牛肉馅饼.....	(128)	波罗烤鸭片.....	(139)
烤鸡腿.....	(129)	烤鹅.....	(139)
土豆香葱蛋.....	(129)	新疆炒烤羊肉.....	(140)

炒烤羊肉·····	(140)	酱汁烤鱼·····	(154)
烤肉·····	(140)	糖醋熏鱼·····	(155)
烤羊肉串·····	(141)	烤马哈鱼·····	(155)
蜜烤豌豆·····	(142)	瓢烤鲈鱼·····	(156)
烤乳鸽·····	(143)	醉烤鲤鱼条·····	(156)
烤酿馅火鸡·····	(143)	蜜汁鱿鱼·····	(157)
烤鸭(二)·····	(144)	印式鱼肉蘑菇串·····	(157)
串烤牛肉·····	(149)	杏仁烤鳕鱼·····	(158)
烤鱼·····	(149)	醉烤虾段·····	(158)
糖火烧·····	(150)	菊花螃蟹·····	(159)
酥火烧·····	(150)	油酥蟹腿·····	(159)
法式烤鱼·····	(151)	麻辣河蚌·····	(160)
意大利式烤鱼·····	(151)	椒盐花生仁·····	(160)
伊拉克式烤鱼·····	(152)	烤西葫芦·····	(161)
奶油通心粉烤鱼·····	(152)	油烤土豆·····	(161)
五香鱼柳·····	(153)	烤蚕豆饭·····	(162)
鱼松·····	(153)	泥烤芋头·····	(162)
烤鳕鱼·····	(154)	芝麻甜薯片·····	(163)
蛋黄烤墨鱼·····	(154)	烤油笋·····	(163)

家常熏烤菜·····目录

现代家庭烹饪丛书

油烤蘑菇·····	(164)	焖烤猪肉片·····	(173)
烤鲜藕饼·····	(164)	网油猪蹄·····	(173)
姜汁肉排·····	(165)	瓢馅红椒·····	(174)
苹果烤猪肉·····	(165)	串烤猪肉·····	(174)
蒜茸快烤肉排·····	(166)	法式烤羊腿·····	(175)
酒香排骨·····	(166)	英式烤羊腿·····	(175)
菠萝烤火腿·····	(167)	叙利亚式烤羊腿·····	(176)
烤广东香肠·····	(167)	叙利亚式烤羊肉片·····	(176)
烤川味香肠·····	(168)	烤菠萝瓢羊腿·····	(177)
啤酒香肠·····	(168)	鲜薄荷烤羊肉串·····	(177)
乌克兰式烤灌肠·····	(168)	烤羊肉青椒串·····	(178)
家常猪肉饼·····	(169)	酒香羊肉串·····	(178)
南斯拉夫式烤猪肉·····	(169)	串烤加味羊肉·····	(179)
德式烤猪腿·····	(170)	串烤糖醋羊肉·····	(179)
百味卷筒·····	(170)	叙利亚式烤羊肉串·····	(180)
果汁肉脯·····	(171)	奥地利式羊肉瓢青椒·····	(180)
板肉土豆排·····	(171)	尼泊尔式咖喱羊肉串·····	(181)
麻辣猪腿·····	(172)	哈萨克式烤羊肉卷·····	(181)
猪油萝卜饼·····	(172)	土耳其羊肉丸子·····	(182)

吉利羊排·····	(182)	烤牛腿·····	(190)
炸烤羊舌·····	(183)	苏丹式牛肉卷·····	(190)
烤羊肉灌肠·····	(183)	维也纳式牛肉卷·····	(191)
麻辣羊方·····	(184)	家常牛肉饼·····	(191)
糖酥肥羊尾·····	(184)	酸菜烤牛杂·····	(192)
酒香羊肉丁·····	(185)	奶油烤牛杂·····	(192)
五香羊柳·····	(185)	黄金口条片·····	(193)
瑞士烤牛扒·····	(186)	五香牛肉干·····	(193)
美式烤牛扒·····	(186)	豆瓣牛肝·····	(194)
法式烤牛扒·····	(187)	奶汁烤牛脑·····	(194)
哥斯达黎加式牛扒·····	(187)	焖烤笋鸡·····	(195)
奇异汉堡牛排·····	(188)	莲蓉烤鸡·····	(195)
比萨式汉堡牛排·····	(188)	北京烤鸭·····	(196)
朝鲜式烤牛肉·····	(189)	洪湖烤鸭·····	(196)
干酪小牛排·····	(189)	八珍烤鸭(甜八珍)·····	(197)



香烤乌头鱼

原料:乌头鱼中段约 500 克。盐 3 茶匙,糖、酒半汤匙,老抽、生抽各 1 汤匙。生粉适量,花生油适量。

制法:①乌头鱼去头、尾(头尾可做他用,如滚汤等),只取中段切成半寸厚的滚刀块,洗净抹干水。②料拌匀并搽遍每一块鱼肉;将鱼肉放进一个有盖的器皿中,放进冰箱,腌 5—10 小时(时间越长越入味)。③用干净毛巾吸干腌鱼的汁液,搽少许生粉在鱼块上,再把鱼块的各面都蘸上油。④取烤盘,淋少许油在烤盘上,用高热预热 5 分钟;把鱼一块块地摆放在烤盘上(不要重叠,不用加盖),用高热烤 2 分钟;取出翻转鱼块,再用高热烤 2 分钟。

北京烤肉

昔日京城有“南宛北季”之分,即南部的烤肉宛,以烤牛肉为最佳,北部的烤肉季,以烤羊肉而著名。两种烤肉,肉质鲜嫩,香味四溢。

原料:牛上脑或羊前后腿肉 500 克,京葱 150 克,香菜 50 克,酱油 50 克,料酒 15 克,姜、蒜末各 10 克,香油 50 克,白糖 5 克,牛油适量。

制法:①将牛肉或羊肉选好料后放入冰箱稍冻,取出切成大片。京葱择洗干净,切成滚刀块。香菜洗净,切成 3.3 厘米长的段。将姜、蒜末与酱油、料酒、白糖、香油放入碗内兑成调味汁。②特制的烤肉炙子,用果柴或松枝烧热,擦净表面,放入少许牛油,先放入滚刀葱垫底,然后将肉片放入调味汁内拌匀,倒在葱上,用一双特制的大筷子不断翻动,拌好即可食用。吃时以芝麻酱烧饼作



主食。

特点:烤肉佐酒最佳。为了解腻和增味,也可就食黄瓜条和糖蒜。烤肉质量的好坏,选料为关键,应去净皮、筋。切片要横着肉丝切,片不宜过薄,否则易老不嫩。

沙茶烤肉

原料:猪瘦肉 500 克,白糖 20 克,酱油 10 克,白酒 10 克,咖喱粉 5 克,沙茶油、蒜末、辣芥菜、花生酱、姜丝各适量。

制法:①把猪瘦肉切成宽 3 厘米、厚 2 厘米的薄片,放入陶瓷盆内,依次加入高粱酒、白糖、酱油、咖喱粉拌匀、腌渍 30 分钟。用细铁丝将肉片串起,刷上一层沙茶油,搁在铁条上用木炭木烤。边烤边翻动,至烤熟。

特点:此种烤肉因刷上一层沙茶油,咸、甜、香、酸、辣五味俱全,是独具福建风味特色的名食。

营养评价:此菜的瘦肉可提供蛋白质 83.5 克,脂肪 144 克,糖类 5 克,热量 1650 千卡。

烤猪肝

原料:猪肝 500 克。大葱 150 克、香菜 50 克、料酒 10 克、酱油 50 克、姜汁 40 克、芝麻油 30 克、猪油适量。

制法:①将猪肝去血污洗净,切成 0.3 厘米的片,放入沸水锅汆一下,捞出控净水分待用;大葱切丝、香菜切成碎末。②将料酒、酱油、姜汁、芝麻油放在一碗内调匀成蘸汁。③将烤盘置火上,抹上猪油,烧热后,放上葱丝和猪肝,用筷子将大葱和猪肝搅拌翻动,一边翻动,一边可将烤熟的猪肝蘸汁食用(可将香菜放入蘸汁中)。