

食品配方与制作丛书



鸡肉

● 李慧文等 编



制品 694 例



科学技术文献出版社

食品配方与制作丛书



第一辑

鸡肉制品 694 例	18.00元
鸭肉制品 696 例	18.00元
猪肉制品 589 例	18.00元
牛肉制品 737 例	18.00元
羊肉制品 678 例	18.00元
灌肠制品 451 例	18.00元
罐头制品(上)271 例	18.00元
罐头制品(下)323 例	18.00元

封面设计
宋雪梅

ISBN 7-5023-4121-8



9 787502 341213 >

ISBN 7-5023-4121-8/TS·121

定价: 18.00元

食品配方与制作丛书

鸡肉制品 694 例

李慧文等 编

科学技术文献出版社

Scientific and Technical Documents Publishing House

北 京

图书在版编目(CIP)数据

鸡肉制品 694 例/李慧文等编.-北京:科学技术文献出版社,
2003.3(重印)

(食品配方与制作丛书)

ISBN 7-5023-4121-8

I. 鸡… II. 李… III. 肉制品, 鸡肉-食品加工 IV. TS251.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 060038 号

出 版 社:科学技术文献出版社

地 址:北京市复兴路 15 号(中央电视台西侧)/100038

图书编辑部电话:(010)68514027,(010)68537104(传真)

图书发行部电话:(010)68514035(传真),(010)68514009

邮 购 部 电 话:(010)68515381

网 址:<http://www.stdph.com>

E-mail:stdph@istic.ac.cn;stdph@public.sti.ac.cn

策 划 编 辑:陈家昱

责 任 编 辑:陈家昱

责 任 校 对:赵文珍

责 任 出 版:王芳妮

发 行 者:科学技术文献出版社发行 全国各地新华书店经销

印 刷 者:北京昌平百善印刷厂

版 (印) 次:2003 年 3 月第 1 版第 2 次印刷

开 本:850×1168 32 开

字 数:350 千

印 张:13.5

印 数:5001~10000 册

定 价:18.00 元

© 版权所有 违法必究

购买本社图书,凡字迹不清、缺页、倒页、脱页者,本社发行部负责调换。

(京)新登字 130 号

内 容 简 介

本书收集了鸡肉制品共计 694 个品种。每种食品都以介绍原料配方、工艺流程、制作方法、产品特点或质量标准为主,同时还介绍一些食用方法等。是一本通俗、实用性很强的技术操作工具书。内容包括:鸡肉脱水制品,鸡肉腌、腊、风、熏制品,鸡肉蒸、煮、烧、焖、煨、炖、烩制品,鸡肉酱、卤、糟、醉制品,煎、炒、烤、炸制品,鸡翅、腿、爪制品,鸡内脏制品,鸡肉糜制品等。

可供从事食品加工工业的领导、科技人员和操作工人参考,也可供广大农民、从事乡镇企业和饮食业人员,以及城乡广大家庭烹饪爱好者阅读。

我们所有的努力都是为了使您增长知识和才干

科学技术文献出版社是国家科学技术部所属的综合性出版机构,主要出版医药卫生、农业、教学辅导,以及科技政策、科技管理、信息科学、实用技术等各类图书。

前 言

我国是具有 5000 多年文明历史的农业大国，农业和农副产品加工历来在国民经济中占有重要地位。农副产品又是食品工业的原材料，因此，大力发展食品工业不仅可提高城乡人民的生活水平，而且可促进农副业的发展，增加广大农民的收入。

食品工业是农副业的继续和发展。我国目前食品工业不仅远远落后于国外发达国家，也远远落后于农业。国外发达国家食品工业产值是农业产值的 2~3 倍，而我国食品工业产值仅为农业产值的 30%，这说明我国食品工业尚有相当大的发展空间。

食品加工工业有许多适合在农村发展，如粮食加工、蔬菜加工、水果加工、肉禽蛋加工、水产品加工以及酿造业、饮料、罐头、糕点、糖果等。利用当地丰富的原料资源和农村富余的劳动力

资源,实现农产品就地取材,就地加工,生产出人民生活必需的各类食品,既能满足城乡人民生活的需要,又是实现了农产品就地加工增值,延长产业化链条,加快广大农民脱贫致富奔小康的步伐的重要途径。

同时,我国又有着历史悠久、丰富多彩的饮食文化。随着我国的经济飞跃发展,城乡人民生活水平不断地提高,人们更加需要各类安全食品、绿色食品和保健食品。因此,改善饮食质量,提高饮食业水平,在当前,不仅具有重要现实意义,也给食品业的发展带来极好的前景。

鉴于上述,我们重新分门别类的收集、整理了国内外的传统食品、风味食品和名、特、优食品,以及食品新品种的大量资料,汇编成《食品配方与制作丛书》,以方便广大读者阅读、使用。该套丛书共约 50 个分册,几乎包括了食品工业的各个领域。这套丛书信息量大,通俗易懂,可操作性强。不仅可供从事食品加工工业的领导、科技人员和操作工人参考,也为广大农民、从事乡镇企业和饮食业人员,以及城乡广大家庭烹饪爱好者提供了宝贵的技术资料。

目 录

一、脱水制品

1. 肉松	(1)	涪陵鸡肉松(四川)	(5)
鸡松(一)	(1)	义乌鸡松(浙江)	(6)
鸡松(二)	(1)	火鸡肉松	(6)
鸡肉松(一)	(2)	2. 肉脯	(7)
鸡肉松(二)	(3)	鸡肉脯(一)	(7)
鸡肉松(三)	(3)	鸡肉脯(二)	(8)
家制鸡松	(4)	复合型鸡坯肉脯	(9)
太仓鸡肉松(江苏)	(4)		

二、腌腊风熏制品

1. 腌制品	(11)	腊鸡	(13)
家禽腌制	(11)	腊鸡(或菜鸭)(广州)	(14)
河南腌鸡	(11)	琵琶腊鸡(江西)	(14)
板鸡	(12)	广州腊鸡姑	(16)
2. 腊制品	(13)	家制腊鸡	(16)

腊沙鸡	(17)	义盛永熏鸡(河北唐山)	(31)
戈阳腊鸡(江西)	(17)	大城家常熏鸡(河北大城)	(32)
姚安封鸡(云南)	(18)	聊城熏鸡(山东)	(32)
成都元宝鸡(四川)	(19)	太原六味斋熏鸡(山西)	(33)
3. 风制品	(19)	右玉熏鸡(山西)	(34)
风鸡(一)	(19)	内蒙古熏鸡	(35)
风鸡(二)	(20)	卓资山熏鸡(内蒙古)	(36)
南风鸡、鸭(湖南)	(21)	安阳熏鸡(河南)	(36)
扬州风鸡(上海)	(22)	苏州熏鸡(江苏)	(37)
长沙风鸡(湖南)	(22)	熏仔鸡(上海)	(38)
泥风鸡(湖南)	(23)	熏嫩鸡	(39)
成都毛风鸡(四川)	(24)	熏香鸡(太爷鸡)	(39)
家制风鸡	(25)	烟熏嫩鸡	(40)
4. 熏制品	(25)	生熏仔鸡(一)	(41)
熏鸡(一)	(25)	生熏仔鸡(二)	(41)
熏鸡(二)	(26)	美味烟香鸡(广东潮州)	(42)
熏鸡(湖南)	(26)	茶熏鸡	(42)
熏鸡(山西)	(27)	大千茶熏鸡	(43)
天德居熏鸡(北京)	(27)	茶叶熏鸡(熟熏)	(43)
锦州熏鸡(辽宁)	(28)	毛峰熏葫芦鸡(安徽)	(44)
百乐熏鸡(辽宁丹东)	(28)		
沟帮子熏鸡(辽宁)	(29)		
哈尔滨熏鸡(黑龙江)	(30)		

三、蒸制品

蒸鸡	(46)	清蒸鸡(一)	(47)
徽州蒸鸡	(47)	清蒸鸡(二)	(48)

清蒸笋鸡	(48)	盐水鸡	(62)
清蒸滑鸡	(48)	盐水鸡(上海)	(63)
清蒸全鸡	(49)	白玉鸡	(63)
清蒸整鸡	(49)	黄金鸡	(64)
干整全鸡	(50)	葱油鸡	(65)
蒸煮鸡	(50)	姜鸡	(65)
粉蒸鸡	(51)	姜汁仔鸡(四川)	(66)
粉蒸鸡(鸭)(湖北)	(52)	冬瓜鸡(一)	(66)
米粉蒸鸡	(52)	冬瓜鸡(二)	(67)
玉米粉蒸鸡(拉美)	(53)	冬瓜蒸鸡	(67)
蒸酱鸡(山东)	(54)	西瓜鸡(一)	(68)
汽锅鸡	(55)	西瓜鸡(二)	(69)
汽锅鸡(云南)	(55)	西瓜鸡(三)	(69)
汽锅乌鸡	(56)	蒸西瓜鸡	(70)
烧鸡(山东)	(56)	夏令西瓜鸡	(70)
福山烧鸡(山东青岛)	(57)	苏州西瓜鸡(江苏苏州)	
福山烧小鸡(山东青岛)			(71)
.....	(58)	枸杞西瓜鸡	(71)
红扒鸡	(58)	香菇蒸鸡(一)	(72)
红扒整鸡	(59)	香菇蒸鸡(二)	(72)
葱扒整鸡	(59)	冬菇全鸡	(73)
扒金银鸡	(60)	清蒸冬菇鸡	(74)
红扒八宝鸡	(60)	枣菇蒸鸡	(74)
白斩河田鸡(福建长汀)		菇封鸡	(74)
.....	(61)	草菇蒸滑鸡	(75)
白斩糯米鸡	(61)	庐山石耳清蒸鸡(江西)	(75)
五香脱骨鸡(云南昆明)		清蒸玉竹鸡	(76)
.....	(62)	魔芋鸡	(76)

腐乳鸡	(77)	黄芪汽锅鸡	(91)
豆渣鸡	(77)	沙参汽锅鸡	(91)
梅汁鸡	(78)	三七汽锅鸡(云南)	(92)
椰子鸡	(78)	益精汽锅鸡	(92)
桂圆童子鸡	(79)	补肾童子鸡	(93)
红橘酪鸡	(79)	二子补肾子鸡	(93)
杏仁蒸鸡	(80)	乌雌鸡	(94)
波螺蒸鸡	(80)	水晶鸡	(94)
蛤蚧蒸全鸡(广西)	(81)	明月鸡(山西)	(95)
火腿蒸鸡	(81)	蜜汁金华鸡	(95)
香肠蒸鸡	(82)	金华神仙鸡	(96)
八宝鸡	(82)	江南百花鸡(广东)	(97)
枸杞子蒸鸡	(83)	雨花众芙蓉鸡	(97)
红杞蒸鸡	(83)	葱花白露鸡	(98)
杞归乌骨鸡	(83)	奶油雪衣鸡(安徽)	(98)
归芪蒸鸡	(84)	辣味过江鸡	(99)
黄芪白果蒸鸡	(85)	龙马童子鸡	(100)
长寿果蒸鸡	(85)	弋阳鸡(江西)	(100)
生地蒸乌鸡	(86)	五元全鸡	(101)
鱼腥草蒸鸡	(86)	母子鸡(山西)	(101)
赤豆蒸乌骨鸡	(87)	怀胎鸡	(102)
人参益母鸡	(87)	筒子鸡	(103)
清蒸人参鸡	(88)	葫芦鸡	(103)
蒸人参乌骨鸡	(88)	八宝葫芦鸡	(104)
人参鹿尾鸡	(89)	棒棒鸡	(105)
清蒸虫草仔鸡	(89)	云片鸡	(105)
虫草汽锅鸡(云南)	(90)	霸王别姬(江苏徐州)	(106)
汽锅虫草乌鸡	(90)	凤凰展翅	(106)

粉蒸凤衣.....	(107)	一卵雕双凤(山东孔府)	
凤炖牡丹(安徽徽州).....	(107)		(108)

四、煮烧焖煨炖烩制品

1. 煮制品	(109)	西瓜鸡.....	(120)
白切鸡(一).....	(109)	清煮蘑菇鸡.....	(120)
白切鸡(二).....	(109)	芋艿煮鸡.....	(121)
白斩鸡(一).....	(110)	核桃沙司煮鸡.....	(121)
白斩鸡(二).....	(110)	茯苓栗子鸡.....	(122)
白斩鸡(三).....	(111)	椒麻鸡.....	(122)
白斩鸡(四).....	(111)	油辣鸡.....	(123)
白斩鸡(五).....	(112)	芥末鸡.....	(123)
白斩鸡(六).....	(113)	怪味鸡(一).....	(124)
白斩鸡(北京).....	(113)	怪味鸡(二).....	(124)
小绍兴白斩鸡(上海).....	(114)	怪味鸡(四川).....	(125)
文昌白斩鸡(海南文昌)		家制怪味鸡.....	(125)
.....	(115)	流浪鸡(江西).....	(126)
多味白斩鸡.....	(115)	棒棒鸡(四川).....	(126)
白片鸡.....	(116)	济南肴鸡(山东).....	(127)
白宰鸡.....	(116)	广州桶子鸡.....	(128)
白油鸡.....	(116)	北京桶子鸡.....	(129)
上海油鸡.....	(117)	武定壮凉鸡(云南昆明)	
葱油嫩鸡.....	(117)		(129)
广州豉油鸡.....	(118)	黑龙江馅鸡.....	(130)
香麻手撕鸡.....	(119)	百鸟朝凤(浙江杭州).....	(131)
盐水鸡(一).....	(119)	2. 烧制品	(131)
盐水鸡(二).....	(119)	烧鸡.....	(131)

烧鸡(北京)·····	(132)	酒香鸡·····	(149)
叉烧鸡·····	(133)	扒鸡·····	(150)
煎烧鸡·····	(133)	扒鸡(山东德州)·····	(151)
道口烧鸡(河南)·····	(134)	玉记扒鸡(山东济南)·····	(151)
邢台道口烧鸡(河北)·····	(135)	石家庄扒鸡(河北)·····	(152)
南阳烧鸡(河南)·····	(136)	脱骨扒鸡·····	(153)
镇平烧鸡(河南)·····	(137)	天津脱骨扒鸡·····	(154)
马豫兴烧鸡(河南)·····	(137)	五香脱骨扒鸡(北京)·····	(155)
关德功烧鸡(河南)·····	(138)	德州五香脱骨扒鸡(山东)	
大城家常烧鸡(河北大城)		·····	(155)
·····	(138)	禹城五香脱骨扒鸡(山东)	
静宁烧鸡(甘肃)·····	(139)	·····	(156)
符离集烧鸡(安徽)·····	(140)	家制扒鸡·····	(157)
侉子烧鸡(江苏徐州)·····	(141)	家制五香脱骨鸡·····	(158)
六味斋烧鸡(山西太原)		金银鸡·····	(159)
·····	(142)	富春鸡·····	(159)
涌五房烧鸡(北京)·····	(142)	广州口味鸡·····	(160)
栗子烧鸡·····	(143)	风味鸡·····	(160)
香芋烧竹鸡·····	(143)	五味鸡·····	(161)
香草烧鸡·····	(143)	黑龙江 4 块鸡(哈尔滨)	
陈皮烧鸡·····	(144)	·····	(161)
陈皮鸡(一)·····	(145)	龙凤相会(河北承德)·····	(162)
陈皮鸡(二)·····	(145)	凤凰牡丹鱼肚·····	(163)
意式冷鸡·····	(146)	3. 焖制品 ·····	(164)
花生仁仔鸡·····	(146)	油焖鸡·····	(164)
荷包栗子鸡·····	(147)	油焖仔鸡·····	(164)
八宝鸡·····	(148)	法式红焖鸡·····	(165)
香酥仔鸡·····	(148)	罐焖鸡·····	(165)

茄子焖鸡(西班牙)·····	(166)	板栗煨鸡(一)·····	(179)
番茄焖鸡(坦桑尼亚)·····	(166)	板栗煨鸡(二)·····	(180)
意式青椒焖鸡·····	(167)	白果煨鸡·····	(181)
苦瓜焖鸡·····	(167)	船娘煨鸡·····	(181)
酱瓜鸡·····	(168)	红煨双童鸡·····	(182)
鲜蘑焖鸡·····	(168)	杭州煨鸡(浙江)·····	(182)
栗子焖鸡·····	(169)	豆渣全鸡·····	(183)
栗子黄焖鸡·····	(169)	无汁咖喱鸡(缅甸)·····	(184)
栗子黄焖鸡(江苏苏州)		人参补气鸡·····	(185)
·····	(170)	固胎八珍鸡·····	(185)
菱角焖鸡·····	(170)	5. 炖制品 ·····	(186)
摩菜鸡(墨西哥)·····	(171)	清炖鸡·····	(186)
柱侯焖滑鸡·····	(171)	清炖全鸡·····	(187)
辣味子鸡·····	(171)	清炖乌骨鸡(江西泰和)	
姜汁仔鸡·····	(172)	·····	(187)
潮州豆腐鸡(广东)·····	(172)	清炖鸡包翅(江苏)·····	(188)
油豆腐鸡·····	(173)	黄花菜炖鸡·····	(189)
腐竹黄焖鸡·····	(174)	香菇炖鸡·····	(189)
家乡豆豉鸡·····	(174)	榛蘑炖鸡·····	(190)
咖喱焖鸡·····	(175)	榆黄蘑炖鸡·····	(190)
牛奶焖嫩鸡·····	(175)	石耳炖鸡·····	(191)
香露红焖鸡·····	(175)	参芪猴头炖鸡·····	(191)
红酒浸鸡·····	(176)	鸡油菌炖鸡·····	(192)
铁扒鸡·····	(177)	青头菌炖鸡·····	(192)
铁扒笋鸡·····	(177)	枸杞炖鸡·····	(192)
东安鸡(湖南)·····	(178)	枸杞果炖鸡·····	(193)
4. 煨制品 ·····	(179)	人参炖鸡·····	(193)
花菇煨鸡·····	(179)	人参乌骨鸡·····	(194)

参归炖母鸡·····	(194)	油鸡·····	(201)
鹿尾炖公鸡·····	(195)	透味油鸡·····	(202)
黄芪炖乌骨鸡·····	(195)	罐钵原味鸡(湖北)·····	(203)
何首乌炖鸡·····	(196)	三杯鸡·····	(203)
生地怡糖鸡·····	(196)	龙凤呈祥·····	(204)
黄芪八宝鸡(河北承德)		6. 烩制品 ·····	(204)
·····	(197)	番茄烩鸡·····	(204)
三仙鸡·····	(197)	蘑菇烩鸡(葡萄牙)·····	(205)
黑萝卜炖鸡·····	(197)	素菜烩鸡(法国)·····	(205)
桂圆炖鸡·····	(198)	红烩鸡·····	(206)
白果莲子鸡·····	(198)	出骨红烩鸡·····	(206)
醉蟹清炖鸡·····	(199)	法式烩鸡·····	(207)
珊瑚炖鸡·····	(199)	西班牙式烩鸡·····	(207)
海带酥鸡·····	(200)	红酒烩鸡·····	(208)
豆腐炖雏鸡·····	(201)	法式鸡血红酒烩鸡·····	(208)
沙锅豆腐鸡·····	(201)	马铃古烩鸡(法国)·····	(209)

五、酱卤制品

1. 酱制品 ·····	(210)	天津五香酱鸡·····	(214)
酱鸡(一)·····	(210)	辣椒果仁酱鸡(拉美)·····	(214)
酱鸡(二)·····	(210)	生酱鸡(上海)·····	(215)
酱鸡(三)·····	(211)	酱油嫩鸡·····	(216)
酱鸡(四)·····	(211)	酱油嫩鸡(江苏)·····	(216)
酱鸡(五)·····	(212)	2. 卤制品 ·····	(217)
常熟酱鸡(江苏)·····	(212)	卤鸡(山东)·····	(217)
哈尔滨正阳楼酱鸡(黑龙江)		卤鸡(红卤)·····	(217)
·····	(213)	椒油卤鸡(山西)·····	(218)

广州卤鸡·····	(218)	葱油嫩鸡·····	(224)
扬州卤鸡(上海)·····	(219)	肥嫩油鸡·····	(224)
红卤仔鸡·····	(220)	柱侯浸鸡·····	(225)
大城家常卤鸡(河北)·····	(220)	卤煮鸡(山西)·····	(225)
江西资溪酒卤鸡·····	(221)	马家清真卤煮鸡(河北保定)	
油鸡·····	(222)	·····	(226)
天津油鸡·····	(223)	香醇花雕鸡(台湾)·····	(227)
香卤油鸡·····	(223)		

六、糟醉制品

1. 糟制品 ·····	(228)	糟腌鸡·····	(236)
糟鸡(一)·····	(228)	2. 醉制品 ·····	(237)
糟鸡(二)·····	(229)	醉鸡(一)·····	(237)
糟鸡(三)·····	(229)	醉鸡(二)·····	(238)
糟鸡(上海)·····	(230)	醉鸡(三)·····	(238)
河南糟鸡·····	(230)	醉鸡(上海)·····	(239)
福建糟鸡(福州)·····	(231)	古井醉鸡(安徽)·····	(239)
杭州糟鸡、糟鸭(浙江)		太白醉鸡·····	(240)
·····	(232)	五夫醉鸡(浙江)·····	(240)
家制美味糟鸡·····	(232)	青红酒醉鸡(福建)·····	(241)
红糟鸡·····	(233)	异香酒醉鸡·····	(241)
闽红糟鸡·····	(233)	醉八仙鸡·····	(242)
香糟鸡·····	(234)	醉糟鸡·····	(243)
香糟嫩鸡·····	(234)	酒蒸鸡·····	(244)
香糟肥嫩鸡·····	(235)	葡萄酒蒸鸡·····	(244)
香糟冻鸡(湖南长沙)·····	(236)		

七、煎炒制品

1. 煎制品	(246)	栗子鸡	(254)
油煎仔鸡	(246)	辣子笋鸡	(254)
葱段生煎鸡	(246)	麻辣仔鸡(湖南长沙)	(255)
软煎柠檬鸡(台湾)	(247)	咖喱鸡	(256)
出骨奶油鸡	(247)	首乌鸡	(256)
巧克力辣味火鸡(拉美)		秋菊红梅鸡	(257)
.....	(248)	嫩姜炒鸡片	(257)
煎香麻鸡块	(249)	油爆人参鸡脯	(258)
云腿煎鸡块	(250)	猕猴桃鸡柳	(258)
煎鸡肉串	(251)	大千鸡块	(259)
2. 炒制品	(251)	荔枝炒鸡球	(259)
炒雏鸡	(251)	木耳炒鸡片	(260)
炒辣子鸡	(251)	鸭梨炒鸡片	(260)
熘仔鸡	(252)	鲜莲炒鸡丁	(261)
快熘仔鸡	(253)	辣子炒鸡丁	(262)
熘桃仁鸡	(253)		

八、烤制品

烤鸡(一)	(263)	炭烤笋鸡(俄罗斯)	(266)
烤鸡(二)	(263)	北京天德居烤鸡	(267)
烤鸡(三)	(264)	西式黄油烤鸡	(267)
烤鸡(墨西哥)	(265)	八珍烤鸡	(268)
冷烤鸡	(265)	辣味烤鸡(秘鲁)	(268)
烤笋鸡	(266)	“科力康”风味烤鸡	(269)