



G U A N G D O N G S H A O L U

广东烧卤



广州市泮溪酒家有限公司 冯秋 黄嘉东 关志翰 编著

广东人民出版社
广东科技出版社



广东烧卤

GUANGDONG SHAOLU



广州市泮溪酒家有限公司 编著
冯 秋 黄嘉东 关志敏

广东省出版集团
广东科技出版社
· 广州 ·

图书在版编目(CIP)数据

广东烧卤/冯秋,黄嘉东,关志敏编著. —广州:广东科技出版社, 2007.5

ISBN 978-7-5359-2794-1

I. 广… II. ①冯… ②黄… ③关… III. 荤菜—菜谱—广东省 IV. TS972. 125

中国版本图书馆CIP数据核字(2006)第151524号

出版发行: 广东科技出版社

(广州市环市东路水荫路11号 邮码: 510075)

E-mail: gdkjzbb@21cn.com

http://www.gdstp.com.cn

经 销: 广东新华发行集团股份有限公司

印 刷: 广东九州阳光传媒股份有限公司

(广州市增槎路113号 邮码: 510435)

规 格: 889mm×1194mm 1/32 印张4 字数60千

版 次: 2007年5月第1版

2007年5月第1次印刷

印 数: 1~5 000册

定 价: 25.00元

如发现因印装质量问题影响阅读, 请与承印厂联系调换。



广式烧卤在粤菜经营中是一个既重要又独特的门类。目前在餐饮管理的架构设置里习惯称之为“味部”，所供应的产品在餐饮营收总额中约占10%的比重。因此，粤式餐饮的经营者们对广式烧卤产品的创收和增值都极为重视。无论传统的、新派的酒楼食肆都将“低柜档”（销售烧卤产品的“明档”）设在店堂当眼之处，以广招徕。

广式烧卤还可以以专业经营的形式独立成店。在广东各地，小小门店但经营有道的“烧味店”比比皆是，无论是富豪之家，还是工薪一族都乐意惠顾，使这些“烧味店”长盛不衰，成就了独特的岭南饮食风景线。

广式烧卤过去分为烧味类、卤味类、腊味类以及其他制品类。随着社会分工的细化和发展，腊味类已经从餐厅经营中剥离，成为专业化、标准化、机械化生产的食品工业产品，而烧味、卤味至今仍以手工制作方式为主，通过自成一格的烹饪方法以及对中药材、香草、香料等的灵活运用，将普通的禽畜、三鸟、海鲜制作成为“烧”、“卤”精品，其产品独特的质感和鲜明突出的香、脆、醇、浓、莹、甘、鲜的口感适合于任何消费群体，历来极受欢迎。

本书集中介绍广式烧卤的主要产品和工艺，既有地道的传统制作技法，也有近年流行的新派手法，目的是将前辈的经验及编者数十年的工作心得认真地总结、提炼（其中不乏一些行将失传的烧卤制品及其制作方法），使更多同行及业余爱好者掌握其工艺及精髓，共同努力在保留历史文化的基础上促进其繁荣、兴盛。

本书以工艺流程图的形式表述每个品种的制作，并逐一配以精美彩照，务求清晰明了，简明易懂，使读者容易掌握，容易应用于操作实践。是一本技术含量较高、可读性较强的烹饪类读物。

目录

mulu

广东烧味

光皮烧乳猪	2
麻皮乳猪	4
金龙化皮乳猪	6
蜜汁叉烧	8
新法烧肉	10
烧排骨	12
桂花扎	14
桂花香肠	16
金钱鸡(三夹肉)	18
烧脆皮大肠	20
羊肉叉烧	22
烧鸭	24
片皮鸭	26
香烧鹅肝	28
南乳琵琶鸭	30
鸭脚包	32
姜葱烧鸡	34
香麻烧鸡翼(腿)	36
吊烧乳鸽	38

广东卤味

卤水全猪	42
卤水猪肚	44
卤水猪舌	46

卤水猪仔脚	48
卤水凤眼肉	50
如意卷	52
酿猪肚	54
酿藕瓜肠	56
扎蹄	58
葱油肘子	60
三香白肉	62
熏蹄	64
汾酒牛肉	66
潮味金钱肚	68
白切羊肉	70
桶子油鸡	72
玫瑰鼓油鸡	74
传统白切鸡	76
白切鸡	78
潮味卤水鸭	80
卤水鹅肠	82
卤水脚翼	84
豉油皇乳鸽	86
卤水海豹蛇	88
卤水墨鱼	90
卤水豆腐	92
潮式炸花蟹	94

其他(低柜)制品

油香蜜汁鸡	98
香露蜜汁鸡	100
啤酒黄鸡	102
白云猪手	104
白云凤爪	106
花雕鱼腩	108

半制品及常用术语解释

(一) 半制品

油鸡水(精卤水)制作流程图	112
一般卤水制作	112
白卤水制作流程图	113
潮式卤水制作流程图	114
光皮乳猪的上皮糖水制作流程图	115
麻皮乳猪的上皮糖水制作流程图	115
烧鸭烧鹅的上皮糖水制作流程图	116
片皮鸭、鸭上皮糖水制作流程图	117
淋糖浆制作流程图	118
乳猪膏制作流程图	119
南乳膏制作流程图	120
五香盐制作流程图	121
绍酒盐制作流程图	121
冰肉腌制制作流程图	122

(二) 常用术语解释

广东烧味

GUANGDONGSHAOWEI >>>

广东烧味



【光皮烧乳猪】



特点

色泽均匀呈鲜红色，皮脆肉嫩，是乳猪的传统制作方式。

说明

光皮乳猪的口感比较“硬脆”，不及芝麻皮乳猪“松化”，因此现在不太流行。

● 光皮烧乳猪制作流程图 ●



用料量(g)

乳猪	3 500 - 4 500
五香盐	125
上皮糖水	约75

佐料(g)

白糖	15
甜面酱	25

【麻皮乳猪】



特点

色泽、麻点均匀呈大红色，皮松化，肉鲜嫩，甘香美味，是粤菜筵席的主菜之一。

说明

1. 技术要领：乳猪在烧制过程，由于皮下脂肪或水分在热作用下膨胀、起泡，必须及时用针将泡刺破，否则气泡延展，越来越大，会使操作无法完成（或严重影响质量和观感）。

2. 用竹条共3条。其中1条长38cm；另外两条短撑，各长16cm。用于将乳猪撑开定型。

3. 片皮时用利刀在猪背上开出4条，每条12件，共48件皮，铺回猪背上，以整猪的形象上席。

● 麻皮乳猪制作流程图 ●



用料量(g)

乳猪 3 500 ~ 4 500

五香盐 125

麻皮乳猪皮糖水 75

佐料(g)

白糖粉 30

甜面酱 50

层饼 (24件)

葱球 (24个)

【金龙化皮乳猪】



特点

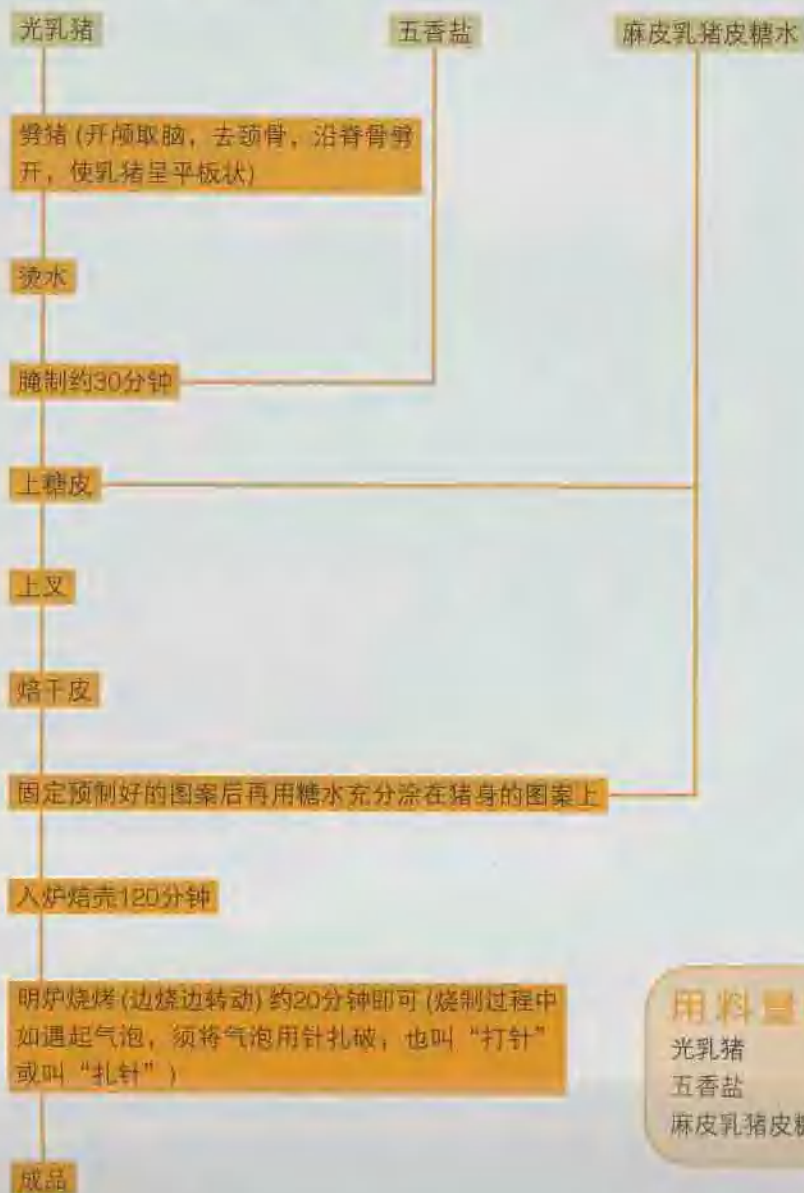
除具有麻皮乳猪的风味外，所烧制的图案生动清晰，更添筵席气氛。

说明

适宜原只上席，让客人观赏后再片皮。手剪或斩件食用。



金龙化皮乳猪制作流程图



【蜜汁叉烧】



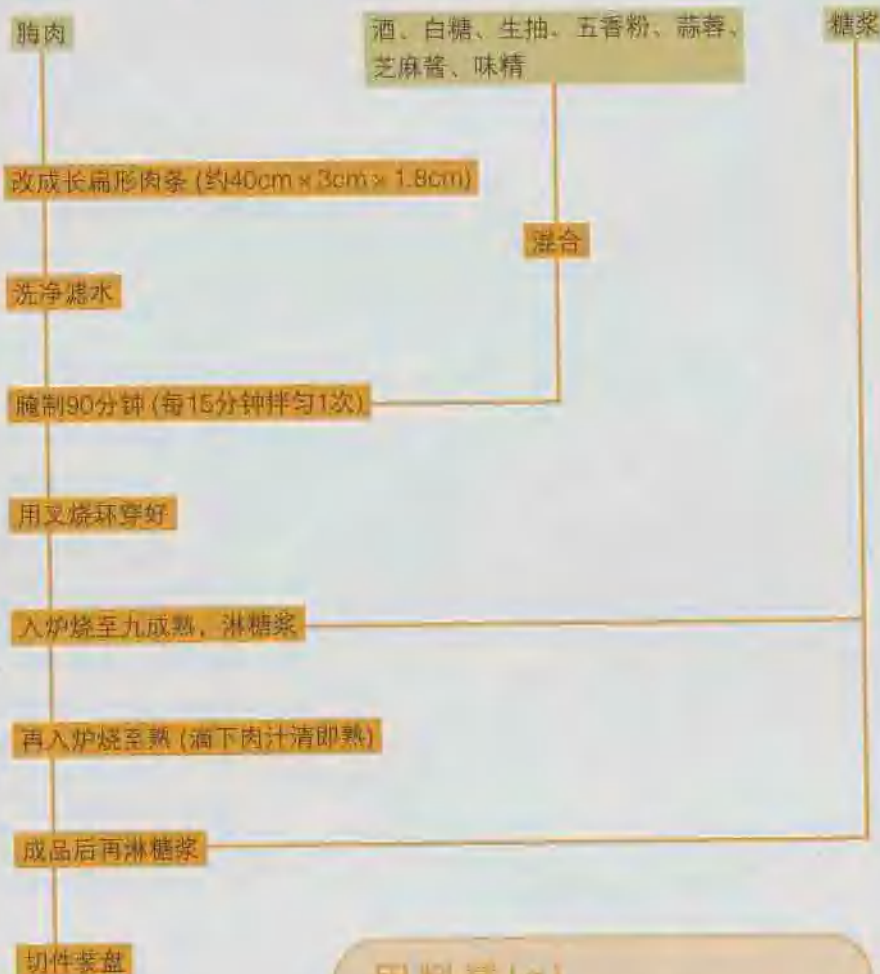
特点

色泽呈金红色，外香肉嫩有蜜味。可作主菜，亦可作粤菜厨、点品种的配料。

说明

肉胚条子要均匀，大小不要太悬殊，否则火候难掌握。

蜜汁叉烧制作流程图



用料量 (g)

上肉 (腩肉)	5 000	蒜蓉	50
酒	150	芝麻酱	50
白糖	420	味精	15
生抽	200	耗糖浆	400
五香粉	4		

【新法烧肉】



特点

皮松化，肉甘香。

说明

1. 此烧制方法是当前比较流行的一种方法，据说由澳门传入。
2. 烧制过程中要掌握好扎针和火候，以免肉皮起气泡并扩大。

• 新法烧肉制作流程图 •



用料量(g)

有皮花肉	4 000
精盐	80
五香盐	125

【 烧排骨 】



特点

甘香味浓。

说明

成率约75%，肉排为72%。