

吃在广东
小丛书

梁冠 编著



式烧腊



清纯的岭南风味 浓郁的珠江气息
精湛的广东厨艺 美味的粤菜佳肴

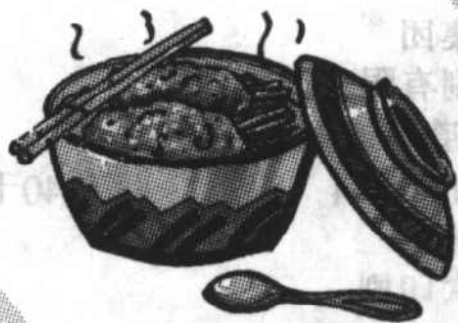


广东科技出版社

江苏工业学院图书馆

藏书章

梁冠 编著



广东科技出版社

· 广州 ·

图书在版编目 (CIP) 数据

广式烧腊/梁冠编著. —广州: 广东科技出版社,
2003.6

(吃在广东小丛书)

ISBN 7-5359-3275-4

I. 广… II. 梁… III. 菜谱—广东省
IV. TS972.182.65

中国版本图书馆CIP数据核字 (2003) 第005457号

广式烧腊

编著者: 梁冠

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

印 刷: 肇庆市科建印刷有限公司

(肇庆市星湖大道 邮码: 526060)

规 格: 850mm×1168mm 1/64 印张2 字数40千

版 次: 2003年6月第1版

2003年6月第1次印刷

印 数: 1~8 000册

定 价: 3.50元

如发现因印装质量问题影响阅读, 请与承印厂联系调换。

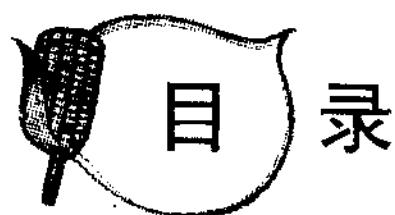
内 容 提 要

本书介绍的是在国内外享有盛誉的、正宗的广东风味的烧烧、卤、腊及柱侯菜的制法。包括烧烤、卤、腊、白切、熏及其他品种共58款。还附有常用的半成品，如白卤水、化皮乳猪糖醋等20种制法。

本书为所有饮食业经营者、美食界人士提供极有价值的资料。

作 者 简 介

作者梁冠，是1956年在“广州名菜美点展览”上获奖的“金牌化皮乳猪”的创始人，至今仍誉满羊城。



广州的传统美
食——广式烧腊
原 料

选料	5
牲口饲养	7
宰杀	9

烧 烤 制 作

1. 明炉烧烤全体 乳猪	14
2. 缸炉烧烤全体 乳猪	21
3. 家庭电焗炉烧烤 无骨肉腩	21
4. 化皮烧肉 (澳门 烧肉)	23
5. 明炉烧鸭 (金陵	

片皮鸭)	24
6. 挂炉片皮鹅	28
7. 缸炉烧鸭 (鹅) ...	28
8. 家庭电焗炉烧 烤鸭 (鹅)	30
9. 脆皮乳鸭	31
10. 蜜汁叉烧	32
11. 蜜汁烧肉排	34
12. 烧桂花香肠	36
13. 烧网油肝花	38
14. 烧冰肉鸡肝扎 ...	40
15. 烧桂花香扎	42
16. 烧香菇扎	45
17. 烧三色凤眼肝 ...	47
18. 烧金钱鸡 (又名 三夹肉)	49

19. 烧羊肉叉烧 51
20. 烧鹅肝 52
21. 烧乳猪肝 53
22. 烧鸭脚扎 53
23. 烧猪脰 55
24. 缸炉烧鸡 56
25. 烧北京填鸭 58
26. 香烧火腿卷 58
27. 脆皮焗、烧猪大肠
(又名假烧鹅) 60
28. 脆皮炸猪大肠 62

卤味制作

1. 卤水扎蹄 63
2. 桶子豉油鸡 66
3. 卤水猪肚 68
4. 卤水猪脰 69
5. 卤水牛脰 69
6. 卤水猪大肠 70
7. 卤水猪头杂料 71
8. 卤味杂碎 72

腊味制作

1. 腊肉 73
2. 腊肠 74
3. 腊金银腩 (腊猪
肝肉) 78
4. 腊关刀肉 80
5. 腊鸭肝 (豉鸭肝)
..... 81
6. 腊鸭肝肠 (鸭胸腊
肠) 82
7. 腊鲜鸭肝 83
8. 净瘦肉腊肠 84

9. 腊乳猪 85
10. 腊鸭 86
11. 腊鸭胗 88
12. 腊鸭脚翼 89
13. 腊鸭脚包 90

白切、熏制作

1. 白切鸡 92
2. 熏香鱼 93
3. 熏香鸡 (又名太爷鸡) 95
4. 茶香熏鸡 96

其他制作

1. 汾酒牛肉 97
2. 白云猪手 98
3. 甜酸猪脚姜 100
4. 南乳甑鹅 101

5. 梅子甑鹅 103
6. 五彩酿猪肚 104

附 录

1. 白卤水制法 107
2. 糖醋制法 107
3. 糖浆 (脆皮鸡、香酥大肠等上皮用) 制法 108
4. 叉烧糖浆 (叉烧、烧排骨、烧鸡肝扎、烧羊肉、烧鸭扎等上糖浆肉) 制法 108
5. 化皮乳猪糖醋 制法 109
6. 烤珍珠皮乳猪糖浆

- | | |
|---|--|
| 制法 ·····109 | 13. 精卤水 (桶子油鸡
卤水盆用)
制法 ·····112 |
| 7. 缸炉 (焗炉) 烤鹅、
鸭糖浆制法 ·····109 | 14. 普通卤水 (卤猪肝、
脚翼、胗肝、猪肚、
猪腩、牛腩、猪头
肉、猪大肠等用)
制法 ·····113 |
| 8. 明炉 (挂炉) 烤鹅、
鸭糖浆制法 ·····110 | 15. 千层饼 (跟全体乳
猪、片皮挂炉鹅、
鸭上席之用)
制法 ·····115 |
| 9. 糖冰肉 (扎蹄、鸡
肝扎用料)
制法 ·····110 | 16. 淮盐制法 ·····116 |
| 10. 熟糖冰肉 (三色凤眼
腩用) 制法 ·····110 | 17. 拼盘底料 (垫底用)
制法 ·····116 |
| 11. 五香盐 (腌制猪、
鸡、鹅、鸭用)
制法 ·····110 | 18. 冷拼盘蛋片 |
| 12. 烤猪、鸡、鹅、
鸭时内腔用酱料
制法 ·····111 | |

制法	116	用) 制法	116
19. 葱球 (跟片皮猪、 片皮鹅、鸭上席		20. 姜汁酒制法 ...	117

广州的传统美食——广式烧腊

李秀松*

这部分专门介绍广东烧、烤、卤、腊类肉食制品的制作，作者是一位于20世纪40年代就已成名的老烧腊技师梁冠。

历史资料表明，烧、烤、卤、腊是最古老的传统技法，历史十分久远。《周礼》曰：“燧人始钻木取火，炮生为熟，令人无腹疾，有异于禽兽。”孔颖达疏：“燔、炮、热皆是烧也。”连同考古的成果说明，人类的熟食，是从烧法开始的。

*李秀松于1956年~1989年在广东省饮食公司工作，曾任技术培训科科长、企业管理科科长。1989年退休。此外，曾任广东烹饪协会副秘书长和《广东烹饪》主编、《中国烹饪》编委、《烹饪知识》顾问、《中国大百科全书·烹饪卷》编委、《中国烹饪大辞典》编委。并曾受聘于广东商学院烹饪系任教。李秀松同志对广东菜系的渊源和发展颇有研究。

——出版者注

当然，简单地把肉食放到火里去烧，还不是一种完善的烹饪法，它只不过是简单地直接地变生为熟罢了。重要的是，有了这第一步之后，又有了第二步、第三步……不断完善创新，到了1400多年前南北朝时，已达到了相当完美的造诣，令世人为之惊叹。当时的贾思勰在其《齐民要术》中写道：“炙豚法：用乳下豚，”“小开腹，去五脏”，“以茅茹腹令满，柞木穿，缓火遥炙，急转勿住”，“消酒数涂，以发色，色足便止，取新猪膏极白净者，涂拭勿住”。这样烧出来的乳猪，“色如琥珀，又类真金，入口则消，状若凌雪，含浆膏润，特异凡常也”。此外，该书还记有“奥肉法”和“脯腊”肉法，其中的“奥肉”法和现在的卤肉近似；而腊法的品种较多，有牛、羊、獐、鹿、野猪、家猪肉等，并说明以正月、二月、九月、十月为佳。此时，烧、腊、卤的肉食制品已较盛行。到了宋、明，烧烤、卤、腊食品更是御膳中之珍品，食肆中之佳肴。

清代，盛极一时的“满汉全席”上，烧乳

猪和烤鸭子被列称为“双烤”而成为第二次摆台的首菜，地位显赫。随着“满汉全席”的盛行，“双烤”曾传遍大江南北，享誉各地。卤、腊食品也逐渐增多而更具特色。

广东的烧、卤、腊肉制食品也和广东菜、广东点心一样，自成一格，独领风骚。譬如，曾经传遍大江南北的烧乳猪，现在各地都已销声匿迹，能长盛不衰的，只有岭南一地而已。清末民初，曾于光绪年间考取拔贡的南海人胡子晋有首《广州竹枝词》写道：“挂炉烤鸭美而香，却胜烧鹅说古冈（新会），燕瘦环肥各佳妙，君休偏重便宜坊。”并附注云：“西关宝华正中约街口万栈，以挂炉烧鸭驰名，比古冈州之江门烧鹅为美。北京米市胡同便宜坊，挂炉鸭异常肥，常有重2.5千克（5斤）~3千克（6斤）者，万栈之鸭，却以瘦胜。”现在，烧鸭名食，北唯北京，南唯广东；而烧鹅，除广东以外，别无他处了。广东，算得上是集中国烧卤腊类食品之大成，而且独具岭南风味特色，名师辈出。1946年，大同酒家开业，延聘名师，

创新名菜，以求在茶楼、酒家如林的广州街头制胜，梁冠被聘为烧腊师。当时，已崭露头角的梁冠，博取众家之长，钻研创新之法，卓有成效，所制的烧、烤、卤、腊类肉食制品，以色、香、味、形俱佳驰名，尤其是烧乳猪，有“金牌化皮乳猪”之称，一直誉满粤菜厨坛。前几年退休后，他将自己几十年之心得，写下了这本小册子，让他的技艺能传诸后世，很值得称赞。

此书的文字整理和插图则出自谢锴之手。谢锴也出身于烹饪世家，并曾当过几年酒家营业部主任，对粤菜甚有研究。他又是位书画家，幼年曾师从岭南名画家方人定学国画、书法，颇有心得，现是省美术家及书法家协会会员。此书通过他的整理润色，则更富风采了。

原 料

选料

要使菜式色鲜、味美，除了在烹饪、烧烤方面要有精湛的技术之外，首先还要选用优质上乘的原料。各种禽畜在不同产地是各有区别和特点的，由于各产地的地理环境及气候差异禽畜种苗与饲养方法也有优劣精粗之分，有些地方能长期选留良种，加上选用饲料及饲养得法，便使禽畜长得格外好，吃起来鲜嫩肥美。

鸡类应选鸡项*为优，阉鸡、生鸡、母鸡次之。鸡各地均有，但以广东的清远的洲心、龙塘，番禺北部等地为最佳，广州人称为本地鸡，因多分散由农民家庭自养，以谷碎、肉糠饭、酒糟为饲料。本地鸡的特征是毛幼滑而油润，毛色麻黄，头细、眼细、颈短、翼短、脚矮且细，脚衣金黄色，冠细、尾大起黄油而堕垂。

* 鸡项，即未下过蛋的雌鸡。

食时口感骨软肉滑。外地鸡次之，特征是身长，脚高且粗，毛色暗淡，肉纹粗。食时口感骨硬、皮韧、肉味淡。

鹅类应选黑鬃鹅为优，黄鬃鹅、狮头鹅、杂交鹅等为次。黑鬃鹅的特征是毛色黑、身短、颈短、头细、脚矮、头黑有鬃。黑鬃鹅产地以从化、清远为最佳。黄鬃鹅的特征是毛色淡黄，毛眼粗、脚黄、嘴红、骨大、皮薄。狮头鹅及杂交鹅则骨硬而肉薄、皮韧。此外，还要鉴别老嫩，半凹翼*、翼毛簪以天蓝色为嫩；翼毛打交叉，翼毛簪已通翎为老。宜选嫩的进行加工。

鸭类有本地鸭、泥鸭、番鸭、北京鸭之分。本地鸭以广东省番禺万顷沙所产为最佳。特征是毛色麻黄、颈短、头细、脚短带赭色、胸肉厚、肉大、骨细、味鲜。泥鸭身大而长、毛色麻黑、嘴长尖带钩、下巴微淡红、脚淡黄、声尖、肉削、骨大、淡味。番鸭的特征是雁鹅形、

* 半凹翼，广州方言。意即翅膀不紧贴身体。

身大、脚短、翼大，毛色黑的嘴黑、花麻的嘴青、白的嘴红、声尖、纯正，肉味鲜而不滑。北京鸭的特征是身肥、肉嫩、味鲜美。毛色以白、身长而阔、头大、眼黑、脚与嘴俱橘红色。

牲口饲养

保持原料的鲜活肥美，以达到成品优质的要求。猪、鸡、鹅、鸭要分舍饲养，进行科学管理。畜舍要空气通爽，保持清洁卫生。每天要定时清洗，定时进食。饲料主要是菜、米糠、饭、玉米粉等，要有一定的比例。饲料分为生熟两种。熟饲料是加热煮熟，生饲料要经过发酵。每天喂饲料2~3次，使牲口食饱为准。饲养生猪尤其要注意，到一定重量时要加米料作精饲料，促使加快长膘，以达到出栏标准的要求。

同时，有些牲口还要在特殊的环境下用特殊饲料饲养。例如糟鸡、鸡舍要选择黑暗的地方，饲料用酒糟或饲料加酒。使鸡食后睡眠。在一星期内便长肉上油。迅速长膘。但是如在一星期后还不宰杀，鸡便迅速退膘。这是由于