

吃在广东  
小丛书

梁昌 廖锡祥 编著

# 巧手菜



精纯的岭南风味 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

吃在广东小丛书

# 巧手菜

梁昌 廖锡祥 编著



广东科技出版社

· 广州 ·

## 图书在版编目 (CIP) 数据

巧手菜/梁昌, 廖锡祥编著. —广州: 广东科技出版社, 2003.6

(吃在广东小丛书)

ISBN 7-5359-3270-3

I.巧… II.①梁…②廖… III.菜谱—广东省  
IV.TS972.182.65

中国版本图书馆CIP数据核字(2003)第013892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

印 刷: 广东省肇庆市科建印刷有限公司

(广东省肇庆市星湖大道 邮码: 526060)

规 格: 850mm×1168mm 1/64 印张2.75 字数60千

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: 5.00元

---

如发现因印装质量问题影响阅读, 请与承印厂联系调换。

# 目录

## 一、家禽类

霸王糯米鸡	1
凤吞燕	2
鸳鸯鸡	4
仙凤孵雏	5
XO子母鸡	7
母子团圆	8
岳母鸡	10
新法纸包鸡	11
翡翠煎鸡脯	13
鸡茸“豆腐花”	14
蟹肉烩鸡茸	15
火腿酿鸡翼	17
龙穿凤翼	18
百花酿凤翅	20
脆皮仿荔枝	21

盐焗萝杏炖凤爪	22
芙蓉鸡腰	24
鸡腰酿冬菇	25
百子满意鸭	26
原个南瓜酥扣鸭	27
鸭隐冬瓜	29
鲜荷竹筒鸭盅	30
椒盐乳鸭	31
芥菜柴把火鸭	33
锡纸盐焗鸭腩	34
酥香鸭下巴	35
京果荷包鸽	36
松化“粟米”	37
鲜荷笼仔鹌鹑	38

## 二、家畜类

家乡酿腊肠	40
-------	----

- |                |                 |
|----------------|-----------------|
| 新法生炆牛腩·····41  | 穿心水鱼·····58     |
| 黑椒牛柳卷·····42   | <b>五、塘鱼类</b>    |
| 榄仁羊腩盖·····43   | 脆皮香蕉鱼卷·····60   |
| <b>三、奶蛋类</b>   | 荔枝银丝球·····61    |
| 野鸡卷拼锅贴         | 菜远“鸡子”丸·····62  |
| 牛奶·····45      | 翠绿琵琶鱼丸·····63   |
| 椰香燕液炒鲜奶·····46 | 腐皮生鱼卷·····64    |
| 双色姜炒鸳鸯蛋·····48 | <b>六、河鲜、海鲜类</b> |
| 姜汁蒸仿豆腐·····49  | 鸳鸯虾仁·····66     |
| <b>四、野味类</b>   | 吉列琵琶虾·····67    |
| 黄瓜田鸡盅·····51   | 鲜美琵琶虾·····68    |
| 玉簪田鸡腿·····52   | 银湖琵琶虾·····70    |
| 陈皮蒸蛇饼·····53   | 水晶菊香虾·····71    |
| 菜远炒水蛇片·····54  | 脆炸直明虾·····72    |
| 鲜虫草炒蛇柳·····55  | 芋丝卷明虾·····73    |
| 炒水蛇春·····57    | 玉笋炒虾扇·····74    |

西柠香芒脆炸虾	…75	蚕蛹酿百花	…95
牡丹石榴虾	…77	香蕉炒百花球	…97
玉簪明虾筒	…78	蔗香虾锤	…98
灯笼鲜虾盒	…80	新法酥炸蟹盒	…99
鲜虾密瓜船	…81	菊花蟹盏	…101
龙皇入凤胎	…82	马蹄酿青口	…102
腊鸭穿虾球	…83	桂花鲜鱿筒	…103
通心酥香虾丸	…84	豉汁炒闭口蚬	…105
翠绿鸳鸯虾丸	…85	<b>七、干货类</b>	
威化百花球	…87	充气鲍片	…106
百花仿荔枝	…88	脆皮八爪鲍片	…107
百花酿竹笙	…89	珧柱白玉环	…108
百花酿双宝	…90	蒜环珧柱脯	…110
百花酿茺蓼	…92	冬菇蚝鼓卷	…111
荔枝酿百花	…93	<b>八、蔬果类</b>	
百花炸酿脆米	…94	腿汁鱼青酿芥胆	…113

奶汁扒酿芥胆……114  
 白汁菠菜卷……115  
 蚝油扒风车芥兰……116  
 吉列小棠菜……117  
 鲍翅节瓜盅……118  
 鸽蛋酿节瓜……120  
 四宝节瓜盅……121  
 味蛋蒸节瓜……122  
 翡翠白玉羹……123  
 煎酿鲜番茄……125  
 香糯青椒盅……126  
 桃仁荔茸枣……127  
 奇妙吉列草菇……128  
 荔熟蝉鸣……129  
 脆炸芒果条……130

### 九、其他类

原盅水蟹蒸腊味  
     糯米饭……132  
 鲜荷竹筒焗饭……133  
 香菠焗饭……134  
 酥香荔茸条……136  
 酥会仿排骨……137  
 鬼马金桃羹……138  
 乳香仿酥肉丁……139  
 桂花豆腐……141  
 锅贴豆腐……142  
 罗汉津白卷……143  
 海皇生菜包……144  
 珍珠荔芋丸……145  
 玉柱藏金……146  
 酿夜香兰……148  
 荷塘舟影……149

百鸟归巢 .....	150	麻茸汤圆 .....	154
五彩炒素鳝丝 .....	152	附录 .....	156
桃柱扣素翅 .....	153		



## 一、家禽类

### 霸王糯米鸡

#### 用料：

毛鸡 1 只重约 1 250 克，糯米 150 克，熟咸蛋黄 1 个（切成粒），叉烧粒、鲜虾仁、冬菇粒、竹笋粒、鱿鱼粒共 200 克，净蛋 50 克，葱花、湿冬菇米、大地鱼末、绍酒、胡椒粉、干生粉、湿生粉、花生油各适量。

#### 制法：

1. 把鸡宰杀后褪清毛，在颈部划一刀，脱出全部骨，使之成为荷包鸡。然后将鸡骨加水熬成浓汤，过滤候用。糯米用沸水浸焗透。竹笋粒飞水。

2. 用花生油起镬，放入糯米、叉烧粒、冬菇粒、竹笋粒、鱿鱼粒、鲜虾仁、绍酒，调味

拌匀，再加入咸蛋黄粒，和匀。

3. 然后将制法2提及的混合料放入荷包鸡的膛内，将鸡颈绕过翼底打个结，飞水，在鸡身上刺若干针孔，把鸡放入汤窝内，加入鸡骨浓汤，调味，入笼炖煨，取出，把鸡捞起，滤干。

4. 在鸡身上均匀地涂上蛋液，拍上干生粉，把鸡放入六成滚的热油中，炸浸至呈金黄色。捞起鸡，切开两半，然后切成4条，每条切开6件，把鸡块拼成鸡形。

5. 将镬去油，在镬中放入大地鱼末、湿冬菇米、葱花，注入适量炖鸡的汤，撒上胡椒粉，用湿生粉勾芡，分3小碟盛载，与鸡同上。

**特点：**

甘香酥脆，有补中益气的功效。

## 凤吞燕

**用料：**

肥嫩鸡项1只重约1250克，干燕盏25克，火腿50克，猪瘦肉100克，姜4片，葱4条，

绍酒 20 克，沸水 750 克，上汤 750 克，二汤、花生油、调味料各适量。

### 制法：

1. 将鸡宰杀，褪毛后起全鸡。猪瘦肉切小方粒，飞水。取火腿一半切成细粒，一半切成丝。

2. 把燕盏用清水浸约 1 小时后，用沸水加盖焗至水凉，燕盏松软，把燕盏放在碟上，用镊子拣去绒毛及杂物，用清水浸过。

3. 烧镬下花生油，下姜 2 片，葱 2 条，加入二汤、绍酒、调味料，将燕盏滚煨过，捞起，弃掉姜、葱，用洁净布吸干水分。

4. 在燕盏中加入火腿丝拌匀，从鸡颈开口处徐徐倾入鸡腔内，将鸡颈皮绕过翼底打结，把鸡放入沸水里烫过，去清绒毛，洗净。

5. 在鸡身上刺上若干针孔，鸡背向上放入炖盅内，加入瘦肉粒、火腿粒、姜片、葱条、绍酒、滚上汤和沸水，调味，加盖，入笼用中火炖 2 小时至炆。撇去汤面浮油，把鸡轻轻取起，弃掉姜、葱、猪瘦肉、火腿，用洁净布将

汤过滤，然后将鸡放回炖盅内（胸向上，头贴胸），注入原汤，加盖再炖至够热便成。

**特点：**

鲜甜软滑，原汁原味，富于营养。

## 鸳鸯鸡

**用料：**

光鸡公（公鸡）、光鸡项（小母鸡）各1只，生抽、老抽各50克，露酒25克，姜葱茸2小碟，简单卤料（花椒、八角、桂皮、甘草）、花生油、调味料各适量。

**制法：**

1. 把光鸡用沸水烫过，去清绒毛、黄衣，洗净。将鸡项放入沸水，慢火加热浸熟（浸时勿加盖），随即过冷开水泡冻，捞起吸干水分，涂上花生油。

2. 先用适量开水把卤料熬出味后，加入生抽、老抽、露酒，调味，把公鸡放入卤水盆中，慢火浸熟，取起。

3. 把鸡斩件，分两碟载，每碟取红、白色鸡各半只，拼成鸡形，白色半只鸡跟姜葱茸（用滚油溅香）上席；红色半只鸡淋上适量原汁。

**特点：**

爽滑鲜美，芳香可口，红白相映。

**说明：**

鸳鸯鸡又叫文武鸡。过往常用田鸡、草鸡同煮，有名无实。今以公鸡（借代雄鸳）、鸡项（借代雌鸯），并以红色（表示雄鸳羽毛美丽）、白色（表示雌鸯毛色单纯），可谓名副其实，形象鲜明。在造型时，一碟左红右白，另一碟左白右红，更突出鸳鸯的意味（在粤语中，“鸳鸯”有两不相同之意）。

## 仙凤鸳鸯

**用料：**

白切鸡项1只，伊面100克，小鸡蛋12只，西洋菜梗150克，姜茸、葱茸2小碟，上汤、花

生油、调味料各适量。

**制法：**

1. 把伊面用有味滚上汤浸泡后，放入碟中，把西洋菜梗焯熟，分伴伊面边。将白切鸡斩件，放在伊面上，拼成鸡形。

2. 将鸡蛋放入沙锅内冷水中，用慢火加热至熟，取出，凉后去壳，用滚盐水浸至入味后放在鸡四周（造型，仿母鸡孵蛋形）。

3. 姜葱茸调味，用滚花生油溅香，随同鸡上席佐食。

**特点：**

鸡皮爽肉滑，面鲜香可口，新颖别致。

**说明：**

这是一款造型菜：白切鸡及其周围的熟鸡蛋模拟母鸡孵雏，伊面及西洋菜梗酷肖鸡窝，可谓构思巧妙，匠心独运，形象逼真。

## XO子母鸡

### 用料：

光鸡项1只重约750克，桂花雀10只，西洋菜200克，XO酱15克，姜2片，葱2条（二者均拍松），绍酒10克，姜汁酒25克，二汤200克，老抽、麻油、花生油、胡椒粉、调味料各适量。

### 制法：

1. 把光鸡治净，抹干，涂上老抽。把桂花雀宰好，抹干，用姜汁酒腌过。

2. 烧镬下花生油，把鸡炸至呈金黄色，并把桂花雀炸过，捞起，滤油。将镬去油，下姜片、葱条、XO酱爆香，溅入绍酒，加入二汤、鸡、桂花雀，调味，加盖用中火焗至鸡熟，用老抽调色，撒上胡椒粉，取起，弃掉姜、葱，将鸡斩件上碟，拼成鸡形，把桂花雀分伴在鸡的两旁。

3. 把西洋菜在加了油、盐的沸水中焯熟，取出，伴于桂花雀边。在原汁中加入麻油拌匀，

淋在鸡和桂花雀以及西洋菜面。

**特点：**

肉滑鲜美，味香浓。

**说明：**

此菜利用鸡项（未下蛋的小母鸡）与桂花雀体形上的大小差异以及上色与否（表示老嫩），表现母鸡与小鸡的关系，而用焯熟的西洋菜给桂花雀伴边，模拟鸡窝，构思巧妙，造型别致。制作此菜要注意，桂花雀肉软而松，故要用姜汁酒腌过，并炸过，使其肉质结实，肉味更加纯正。

## 母子团圆

**用料：**

豉油鸡1只，鸽蛋10只，菜筴150克，豉油、干生粉、花生油、调味料各适量。

**制法：**

1. 把豉油鸡斩件，于碟上摆成鸡形。
2. 将鸽蛋盛于大碗中，注入清水至刚浸过



蛋面，入笼蒸熟。取出，待凉后，去壳，用豉油稍浸，再用干生粉拌匀。

3. 烧镬下花生油，加热至五成滚，下鸽蛋浸炸至呈金黄色，取起，围于豉油鸡的周围。

4. 倒去镬中的油，把菜蔬炒熟调味，分伴于鸽蛋的两旁。

**特点：**

味道鲜美，造型美观。

**说明：**

从切题考虑，此菜似乎用鸡蛋与豉油鸡搭配比较恰当。但鸽蛋比较名贵，小巧玲珑，吃之不饱滞，故用之。蒸鸽蛋时，冷水必须浸过鸽蛋面，才可保证鸽蛋不破裂。蒸熟剥壳后，鸽蛋用豉油稍浸，拍上干生粉，然后才油炸，这样可使鸽蛋有色有味，与豉油鸡接近，暗示“母子”一脉相承。