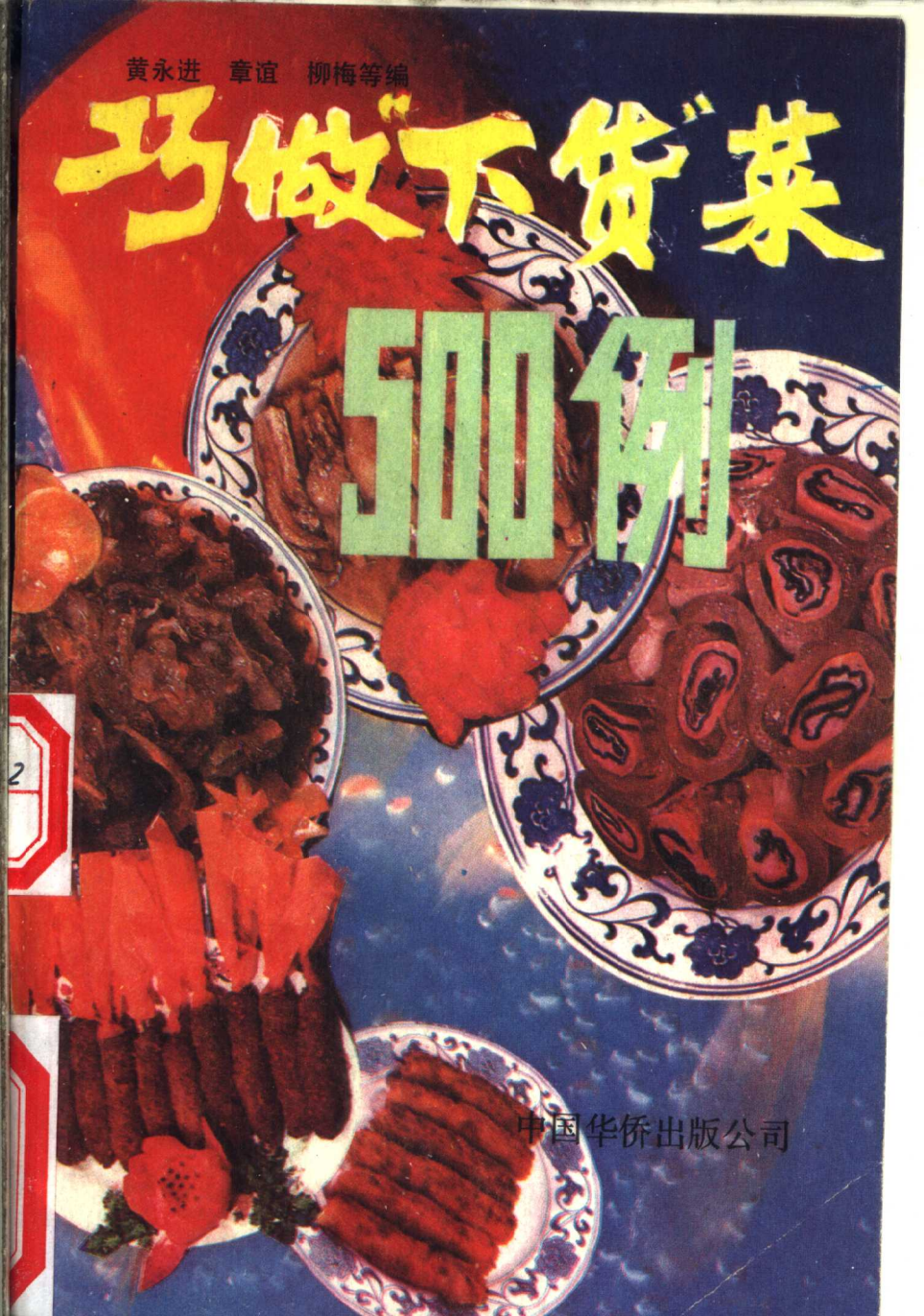


黄永进 章谊 柳梅等编

巧做“下货”菜

500例

中国华侨出版公司



巧做“下货”菜500例

黄永进 章 谊 柳 楠等编

中国华侨出版公司

参加本书编写人员:

黄永进 章 谊 苏 明

程 诚 张玉君 柳 梅

巧做“下货”菜500例

黄永进 章 谊 柳 梅 等编

出版者 中国华侨出版公司

北新桥三条四号

(邮政编码: 100007)

经销者 新华书店总店北京发行所

印刷者 天津新华印刷一厂

开 本 787×1092毫米 32开

字 数 266千字13.25印张

版 次 90年2月第1版

印 次 90年2月第1次印刷

书 号 ISBN 7-80074-148-6/G·25

定 价 4.30元

前 言

所谓“下货”（也称“下水”），是指各种畜、兽、禽的内脏等，主要有心、肝、肺、肾、肚、肠和头、尾、蹄、掌等原料。“下货”料经过特殊加工，可以制作成各种美味佳肴。许多“下货”料，如牛鞭、鹿冲、猪肝、猪肚、鸭掌等，都是营养价值很高，又具药用功能的名贵食品。如果烹调得当，不但味道鲜美，营养丰富，而且可以养生治病。因此，受到人们的亲睐。随着人民生活水平的不断提高和饮食养生的需要，“下货”菜将越来越受到广大群众的喜爱。为适应这种需求，我们编写了《巧做“下货”菜500例》一书。

该书分：“下货”料常识，畜、兽类“下货”料制作，禽类“下货”料制作三个部分，有近100个品种。内容丰富，品种齐全，有很强的知识性和实用性。是各类餐馆、饭店和家庭必备的工具书，也可供专业人员参考。

本书在编写过程中，得到有关专家和专业技术人员的支持与帮助，也参考了一些图书资料，在此一一深表谢意。错误的地方，请行家和各位读者指正。

编 者

一九八九年五月

目 录

(一) “下货” 料常识

什么叫“下货”原料	(1)
蹄筋有多少种	(1)
什么季节猎熊掌最好	(1)
怎样选购家畜内脏	(2)
如何剔羊骨	(2)
腰子怎样加工和烹调	(3)
如何加工和烹制肺子	(3)
如何除掉肠衣脏腑味	(3)
家禽内脏怎样初加工	(4)
怎样加工鸭掌	(5)
怎样洗家畜内脏	(5)
怎样洗猪肚	(6)
怎样洗鸡鸭内脏	(6)
为什么用盐、醋洗肠、肚	(7)
为什么不能用碱洗肠、肚	(7)
怎样做糖醋排骨	(8)
肉皮的几种吃法	(9)
鹿尾适合哪些烹调方法	(9)
为什么吃猪肝可以抗御疾病	(10)
为什么吃酒排骨对心脏有益	(10)

(二) 畜、兽类“下货”料制作

一、猪“下货”料

扒烧整猪头·····	(12)
卤猪头肉·····	(13)
炸黄雀脑髓·····	(14)
家常脑花·····	(14)
五彩猪脑·····	(15)
红烧猪脑·····	(16)
冬菇烧猪脑髓·····	(17)
清蒸猪脑·····	(17)
花生煲猪尾·····	(18)
凉拌猪耳朵·····	(18)
炆猪舌·····	(19)
里昂式红焖猪舌·····	(20)
卤猪舌·····	(20)
熏猪舌·····	(21)
腊猪舌·····	(22)
红焖肘子·····	(22)
银杏猪肘·····	(23)
鱼香全肘·····	(24)
皱皮全肘·····	(25)
水晶肘子·····	(26)
酿馅猪肘·····	(26)
扒肘子·····	(27)
生菜胆扒肘子·····	(28)

红枣煨肘·····	(29)
附片煨肘·····	(30)
福寿万盛肘·····	(30)
肘子菜豆汤·····	(31)
猪脚茭白汤·····	(32)
炸猪排配菜·····	(33)
软炸排骨·····	(33)
奶油炸猪排·····	(34)
法式炸猪排·····	(35)
柏林式炸猪排·····	(36)
醉排骨·····	(36)
椒盐排骨·····	(37)
串葱排骨·····	(38)
五香排骨·····	(39)
炸猪排夹火腿·····	(39)
黄油猪排卷·····	(40)
香酥排骨·····	(41)
烧排骨·····	(42)
腊猪肉眼·····	(42)
五香烧猪排·····	(43)
爆糟排骨·····	(43)
无锡糖醋大排·····	(44)
芋艿肉骨酱·····	(45)
芋艿猪排·····	(45)
自来芡糖醋排骨·····	(46)
红烩猪排炒面条·····	(47)

粉蒸大排·····	(48)
桂花排骨·····	(48)
豉汁蒸排骨·····	(49)
蛋煎猪排·····	(50)
生煎柳肉·····	(50)
煎蒸大排·····	(51)
葱头煎猪排·····	(52)
煎猪排鸡肝·····	(53)
煎猪排桔汁·····	(53)
法式煎猪排·····	(54)
软煎猪排片配什锦切面条·····	(55)
沙茶焗排骨·····	(55)
果汁焗肉排·····	(56)
红煨猪排·····	(57)
腌制咸猪排·····	(57)
猪骨粥·····	(58)
排骨皮蛋粥·····	(59)
排骨肉冻·····	(60)
猪排骨汤·····	(60)
南风菜烧蹄膀肉·····	(60)
封膀·····	(61)
竹笋腌鲜·····	(62)
梅汁蹄膀·····	(62)
莲子蹄膀·····	(63)
红烧炸蹄筋·····	(64)
虾蛋烧蹄筋·····	(65)

虾子蹄筋·····	(66)
翡翠蹄筋·····	(67)
鱼翅蹄筋·····	(67)
淡菜煨蹄筋·····	(68)
肴肉·····	(69)
火方生蹄筋·····	(69)
余杂拌·····	(70)
鸡汁生蹄筋·····	(71)
奶汤生蹄筋·····	(72)
八宝酥蹄·····	(73)
花生米大枣红烧猪蹄·····	(74)
红焖猪蹄·····	(74)
金银蹄筒·····	(75)
冰糖元蹄·····	(76)
巴西式黑豆猪蹄·····	(77)
烩爪尖·····	(77)
金钱全蹄·····	(78)
金银全蹄·····	(78)
卤猪蹄·····	(79)
卤猪仔脚·····	(80)
糟猪脚爪·····	(81)
煮咸猪脚酸菜·····	(81)
酱猪蹄·····	(82)
瓦罐蹄花·····	(83)
白云猪爪·····	(84)
熏猪蹄·····	(84)

猪蹄粥·····	(85)
猪蹄当归粳米粥·····	(85)
肉皮猪蹄鸡蛋汤·····	(86)
软炸蒸肚·····	(87)
椒盐猪肚·····	(88)
炒肚尖·····	(88)
炒肚片·····	(89)
大蒜炒肚片·····	(90)
油爆猪肚·····	(90)
盐爆肚条·····	(91)
油爆双脆·····	(92)
油爆肚尖花·····	(92)
汤爆猪肚·····	(93)
烧肚块·····	(94)
锅烧肚子·····	(95)
红烧什锦·····	(95)
葱烧肚条·····	(96)
干烧肚块·····	(97)
参杞烧肚片·····	(97)
炆肚丝·····	(98)
炆双脆·····	(99)
炆肚仁·····	(100)
生炒四宝·····	(100)
砂仁肚条·····	(101)
烩肚丝·····	(102)
凤凰烩肚仿·····	(103)

白胡椒烩猪肚·····	(103)
五元蒸肚片·····	(104)
参附蒸肚片·····	(105)
五香参肚卷·····	(105)
什锦猪肚·····	(106)
扒白肚·····	(107)
熏肚·····	(107)
熏小肚·····	(108)
拌肚丝·····	(109)
芥末肚丝·····	(109)
红油拌肚丝·····	(110)
蒜酱花肚·····	(110)
麻辣肚丝·····	(111)
麻辣佛手肚·····	(112)
八宝肚·····	(113)
莲子炖猪肚·····	(114)
白胡椒煲猪肚·····	(115)
秦术猪肚片·····	(115)
猪肚粥·····	(116)
白术猪肚粥·····	(117)
猪小肚白果粥·····	(117)
上汤柴把肚·····	(118)
芙蓉杂烩·····	(118)
奶汤杂烩·····	(119)
酸辣肚丝汤·····	(120)
厚肩肚片汤·····	(121)

干炸大肠·····	(122)
软炸板指·····	(122)
香炸五花肠·····	(123)
烧肥肠·····	(124)
九转大肠·····	(125)
珍珠肥肠·····	(126)
焦溜肥肠·····	(126)
抓瓤大肠·····	(127)
煎大肠·····	(128)
煎小泥肠带配菜·····	(128)
熏双色肠·····	(129)
熏肉粉肠·····	(130)
熏七美肠·····	(130)
半熏灌肠配菜·····	(131)
乌克兰式灌肠·····	(132)
硬熏灌肠·····	(132)
川味香肠·····	(133)
七星灌肠·····	(134)
煮小泥肠带配菜·····	(134)
酱肥肠·····	(135)
腊肠·····	(136)
切肉腊肠·····	(136)
杂拌火锅·····	(137)
炸猪肝·····	(138)
炸猪肝卷·····	(138)
干炸肝花·····	(139)

干炸螺尾肠	(140)
软炸猪肝	(141)
香炸葡萄肝	(141)
猪肝酥	(142)
酥猪肝排	(143)
海南猪肝	(144)
椒盐肝卷	(145)
花油酥肝枣	(146)
网油猪肝球	(147)
炒猪肝	(147)
生炒猪肝	(148)
苦瓜炒肝片	(148)
枸杞爆肝尖	(149)
地栗肝片	(150)
豌豆肝米	(151)
首乌肝片	(152)
溜三样	(153)
炆肝片	(154)
南煎肝	(154)
葱头煎猪肝	(155)
法式煎猪肝	(156)
凤眼猪肝	(156)
首乌黄豆烩猪肝	(157)
熏猪肝	(157)
生烤金银卷	(158)
温拌肝片	(159)

拌猪肝菠菜·····	(159)
酸甜猪肝·····	(160)
腊猪肝·····	(161)
腊金银润·····	(161)
卤猪肝·····	(162)
参地炖猪肝·····	(162)
黄豆炖猪肝·····	(163)
肝黄粥·····	(164)
猪肝汤·····	(164)
清汤肝糕·····	(165)
滋肾肝膏汤·····	(165)
竹笋肝膏汤·····	(166)
猪肝粉丝汤·····	(167)
黄芪猪肝汤·····	(168)
盐烧腰片·····	(168)
炸猪腰子片·····	(169)
炸核桃仁猪腰·····	(170)
软炸腰花·····	(171)
软炸腰穗·····	(171)
软炸补骨桃腰·····	(172)
网油腰卷·····	(173)
核桃腰·····	(174)
炒腰花·····	(175)
泡炒腰花·····	(175)
刀豆炒腰片·····	(176)
抓炒杜仲腰花·····	(177)

爆三样·····	(178)
茴香腰花·····	(179)
鲜蘑腰片·····	(180)
凤尾腰花·····	(180)
红白肚尖·····	(181)
酸辣腰花·····	(182)
炆腰花·····	(183)
炆腰片·····	(184)
炆腰穗·····	(184)
杜仲腰花·····	(185)
煎猪腰子板肉·····	(186)
面包贴腰片·····	(186)
锅贴杜仲腰片·····	(187)
钩吊香腰·····	(188)
温拌腰丝·····	(189)
参药猪腰·····	(190)
芝麻腰片·····	(191)
百日咳腰片冻·····	(191)
炖猪腰·····	(192)
猪肾粥·····	(193)
猪肾羹·····	(193)
余腰片·····	(194)
清汤腰方·····	(195)
腰花木耳汤·····	(195)
鸡纵腰片汤·····	(196)
麻油猪肺·····	(196)

玻璃花肺·····	(197)
卤猪肺·····	(198)
清炖肺·····	(198)
猪肺粥·····	(199)
银耳血肺·····	(200)
奶汤银肺·····	(201)
余银肺汤·····	(202)
菠饺银肺汤·····	(202)
杏仁银肺汤·····	(203)
沙参心肺汤·····	(204)
炆心片·····	(205)
玉竹猪心·····	(205)
腊猪心·····	(206)
意大利式焖猪心·····	(207)
腊猪脾脏·····	(208)
炒胰脂·····	(208)
洋葱炒胰片·····	(209)
猪胰淡菜汤·····	(209)
熏血肠·····	(210)
猪红粥·····	(210)
猪红鱼片粥·····	(211)
酸辣猪血羹·····	(212)
黄豆芽猪血汤·····	(212)

二、牛“下货”料

炸牛脑·····	(213)
炒脑丁·····	(213)

蒜泥煎牛上脑·····	(214)
煎牛脑麦尼少司·····	(215)
奶汁烤牛脑·····	(216)
天麻烧牛尾·····	(216)
红烩牛尾·····	(217)
红烩牛尾配土豆·····	(218)
咖喱牛尾配米饭·····	(219)
枸杞炖牛肉·····	(220)
清炖牛尾·····	(220)
清炖牛尾汤·····	(221)
雪利牛尾汤·····	(222)
番茄牛尾汤·····	(223)
蔬菜牛尾汤·····	(223)
金钱八挂掌·····	(224)
牛膝蹄筋·····	(226)
鸡汁牛筋·····	(227)
鸡汁牛蹄筋·····	(228)
牛骨髓沙司·····	(228)
炸小牛排·····	(229)
炸汁司小牛排·····	(230)
烧长肺牛排·····	(230)
煎面包粉排骨小牛排·····	(231)
煎角尖牛排黑白蘑菇沙司·····	(232)
清煎小牛排·····	(232)
清煎沙浪牛排·····	(233)
清煎小块牛排鸡肝泥·····	(233)