

食品配方与制作丛书

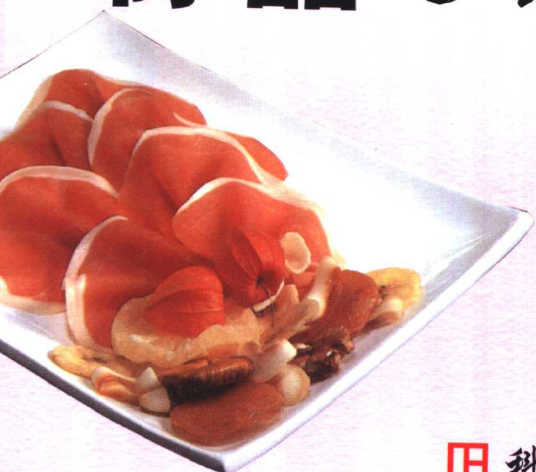


羊肉

● 李慧文等 编



制品 678 例



科学技术文献出版社

食品配方与制作丛书

羊肉制品 678 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

羊肉制品 678 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 7-5023-4119-6

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

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 060039 号

出 版 者: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:陈家显

责 任 编 辑:陈家显

责 任 校 对:唐 炜

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:北京国马印刷厂

版 (印) 次:2003 年 3 月第 1 版第 2 次印刷

开 本:850×1168 32 开

字 数:308 千

印 张:11.875

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。



盐水羊肉



咖喱小羊排



烤羊肉



白汤杂碎



家常羊肉碎末



羊糕

(京)新登字 130 号

内 容 简 介

本书收集了羊肉制品共计 678 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:羊肉腌、腊制品,羊肉蒸、煮、涮制品,羊肉烧、焖、煨、炖、烩制品,羊肉酱、卤、糟制品,羊肉煎、炒、烤、炸制品,羊蹄制品,羊内脏制品,羊肉糕点、小食品等。

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、腌腊制品

腌羊肉(青海)	(1)	老童家腊羊肉	(3)
腊羊肉	(1)	长沙风羊腿	(4)
开封腊羊肉(河南)	(2)	羊肉火腿(河南开封)	(4)
五香腊羊肉	(2)		

二、蒸制品

清蒸羊肉(一)	(6)	虫草蒸羊肉	(10)
清蒸羊肉(二)	(6)	参芪蒸羊肉	(10)
清蒸羊肉(三)	(7)	粉蒸羊肉	(11)
清蒸羊肉(回族)	(7)	蒸米粉羊肉	(11)
清蒸羊尾	(8)	荷叶粉蒸羊肉	(12)
生蒸羊肉	(8)	蒸羔羊肉丸(台湾)	(12)
冬果蒸白肉	(8)	蒸羊排	(13)
松子蒸羊肉	(9)	扒羊肉	(13)
附片蒸羊肉	(9)	手扒羊肉	(14)

生扒羊肉	(14)	百花羊肉	(19)
扒熟羊肉	(15)	豆豉羊肉	(20)
手抓羊肉(一)	(15)	人参羊肉	(20)
手抓羊肉(二)	(16)	锁阳羊肉	(21)
青海抓肉(北京)	(16)	大补羊头肉	(21)
扒扣羊肉	(17)	黄焖羊羔肉(宁夏)	(22)
酸辣扣羊肉	(17)	淮杞炖羊头	(22)
盐水羊肉	(18)	冶全羊	(23)
京葱羊肉	(18)	羊羔	(23)
雪花羊肉	(19)	水晶羊羔	(24)

三、煮涮制品

1. 煮制品	(26)	生汆羊肉	(32)
白切羊肉(一)	(26)	羊皮煮肉(云南彝族)	(33)
白切羊肉(二)	(27)	片羊肉	(33)
白切羊肉(三)	(27)	白片羊肉	(34)
白切羊肉(四)	(28)	白腿子	(34)
白切羊肉(五)	(28)	白水羊头(北京)	(34)
白切羊肉(湖北宜都)	(29)	白煮羊头肉(北京)	(36)
麻酱白切羊肉	(29)	北京马玉昆白羊头肉	(36)
杭州白切羊肉	(30)	清汤羊首	(37)
真如白切羊肉(上海嘉定)	(30)	手扒肉	(37)
	(30)	手扒羊肉	(38)
白水羊肉	(31)	手扒羊肉(内蒙古)	(38)
白水羊肉(北京)	(31)	手抓羊肉(宁夏)	(39)
盐水羊肉	(32)	手把羊肉	(39)
水盆羊肉(甘肃)	(32)	椒羊肉(河南开封)	(40)

葱拌羊肉	(40)	羊膏	(53)
凉拌羊肉丝	(41)	羊糕冻	(53)
银丝羊肉	(41)	冻羊糕(一)	(54)
蚝油羊肉	(42)	冻羊糕(二)	(55)
卷筒羊肉	(42)	冻羊糕(三)	(55)
整羊(云南蒙古族)	(43)	冷冻羊糕	(56)
商丘羊肉垛(河南)	(43)	2. 涮制品	(57)
酸奶煮羊排(叙利亚)	(44)	涮羊肉(一)	(57)
风羊火锅	(44)	涮羊肉(二)	(59)
羊肉暖锅(上海)	(45)	涮羊肉(三)	(60)
简阳羊肉汤锅(四川简阳)		涮羊肉(四)	(60)
.....	(46)	涮羊肉(五)	(61)
羊肉鲤鱼火锅	(46)	涮羊肉(内蒙古包头)	(61)
全羊锅子(宁夏银川)	(47)	涮羊肉(广州)	(62)
沙锅羊头(北京鸿宾楼)		涮羊肉(北京)	(62)
.....	(48)	涮羊肉(天津)	(63)
沙锅酸菜羊肉粉	(48)	涮羊肉(吉林长春)	(63)
羊糕(一)	(49)	涮羊肉(山东济南)	(64)
羊糕(二)	(50)	东来顺涮羊肉(北京)	(65)
羊糕(三)	(50)	简涮羊肉片	(66)
羊糕(四)	(51)	速食羊肉片	(66)
羊糕(辽宁)	(51)	涮羊肉锅	(67)
冻红羊糕	(52)	当归羊肉火锅	(67)
五香羊羔	(52)	参归羊肉火锅	(68)

四、烧焖煨炖烩制品

1. 烧制品	(69)	洋葱焖羊肉	(79)
红烧羊肉(一)	(69)	圆白菜焖羊肉(挪威)	(80)
红烧羊肉(二)	(69)	青豆焖羊肉	(80)
红烧羊肉(三)	(70)	豆瓣焖羊肉	(80)
红烧羊肉(四)	(70)	土豆番茄焖羊肉	(81)
烧羊排	(70)	椰乳焖羊肉(印度)	(81)
杏仁烧羊肉	(71)	板栗焖羊肉	(83)
木耳烧羊肉	(72)	栗子黄焖羊肉	(83)
归地红烧羊肉	(72)	爆焖羊羔肉(青海)	(84)
麻酱羊肉	(73)	罐焖豌豆羊肉(伊朗)	(84)
丁香羊肉	(73)	罐焖茄子羊肉块(伊朗)	(85)
扒羊肉条	(74)	咖喱羊肉(一)(印度)	(85)
排羊肉条	(74)	咖喱羊肉(二)(印度)	(86)
番茄羊肉条	(75)	茄汁咖喱羊肉	(87)
2. 焖制品	(75)	豆焖咖喱羊肉(印度)	(87)
焖羊肉(一)	(75)	果仁咖喱羊肉	(88)
焖羊肉(二)	(76)	柱侯羊肉	(89)
焖羊腿肉	(76)	拉古羊肉	(90)
红焖羊肉(一)	(77)	家庭式羊肉蔬菜	(90)
红焖羊肉(二)	(77)	伊朗式羊肉茄子	(91)
红焖羊肉(三)	(77)	三羊开泰	(91)
黄焖羊肉(一)	(78)	3. 煨制品	(92)
黄焖羊肉(二)	(78)	煨羊腿肉	(92)
菠菜焖羊肉(巴勒斯坦)	(79)	萝卜煨羊肉	(92)

酸辣羊肉	(93)	枸杞炖羊肉(二)	(101)
麻酱羊肉	(94)	蕨麻炖羊肉	(102)
东坡羊肉	(94)	北芪党参炖羊肉	(102)
鱼藏羊方(江苏徐州)	(95)	补骨脂炖羊肉	(102)
芋艿煨羊肘	(95)	补骨脂固肾羊腿肉	(103)
4. 炖、烩制品	(96)	沙锅炖羊肉	(103)
炖羊肉	(96)	沙锅炖羊肉土豆(天津)	
清炖羊肉(一)	(96)		(104)
清炖羊肉(二)	(96)	羊肉豆腐沙锅	(104)
清炖羊肉(三)	(97)	羊肉炖豆腐火锅	(104)
清炖羊肉(四)	(97)	沙锅炖吊子(内蒙古)	(105)
白炖羊肉	(97)	羊腩煲	(105)
萝卜炖羊肉	(98)	京葱羊肉煲	(106)
甜红辣椒炖羊肉(拉美)		喜气洋洋	(106)
.....	(98)	辣味坛子羊肉	(107)
冬果炖羊肉	(99)	红烩羊肉	(108)
当归炖羊肉(安徽)	(99)	英式烩羊肉	(108)
归地炖羊肉	(100)	烩羊肉片	(109)
枸杞炖羊肉(一)	(101)	羊头胛	(109)

五、酱卤糟制品

1. 酱制品	(110)	北京酱羊肉	(112)
酱羊肉(一)	(110)	北京月盛斋酱羊肉	(113)
酱羊肉(二)	(110)	北京聚宝源酱羊肉	(114)
酱羊肉(三)	(111)	张一品酱羊肉(浙江德清)	
酱羊肉(四)	(111)		(114)
酱羊肉(五)	(112)	酱黄羊肉	(115)

家制酱羊肉·····	(115)	西卤羊肉(山西)·····	(119)
美味羊肉·····	(116)	香酥羊肉·····	(119)
湖式剪羊肉·····	(116)	3. 糟制品 ·····	(120)
咖喱羊肉·····	(117)	红糖羊肉·····	(120)
五香腱子·····	(117)	红糖羊腹肉·····	(120)
羊花·····	(118)	南糟蒸羊肉条·····	(121)
2. 卤制品 ·····	(118)	酒骨糟(仿唐)·····	(121)
卤汁黄羊肉·····	(118)		

六、煎炒制品

1. 煎制品 ·····	(122)	滑熘羊肉·····	(128)
煎羊肉片·····	(122)	桃仁炒羊肉·····	(128)
清煎羊肉片·····	(122)	野葱炒羊肉·····	(129)
高加索式煎羊肉片·····	(123)	炒馕饅羊肉·····	(129)
软煎羊肋·····	(123)	小烧羊肉·····	(129)
锅塌羊肉(一)·····	(123)	熘胸口·····	(130)
锅塌羊肉(二)·····	(124)	桂花羊肉(一)·····	(130)
清煎羊排·····	(124)	桂花羊肉(二)·····	(131)
南斯拉夫式煎羊排·····	(125)	菊花羊肉·····	(131)
巴基斯坦式煎羊排·····	(125)	银丝羊肉·····	(132)
煎羊排带配菜·····	(125)	羊肉过油肉(山西)·····	(132)
煎奶油羊排(南斯拉夫)		干爆羊肉·····	(133)
·····	(126)	酱爆羊肉·····	(133)
英式各色铁排·····	(126)	葱爆羊肉(一)·····	(133)
2. 炒制品 ·····	(127)	葱爆羊肉(二)·····	(134)
醋熘羊肉(一)·····	(127)	葱爆羊肉(三)·····	(134)
醋熘羊肉(二)·····	(127)	葱爆羊肉(四)·····	(134)

葱爆羊肉(五)·····	(135)	肉片炒豆腐·····	(148)
葱爆羊肉(六)·····	(135)	肉片炒虎皮豆腐·····	(149)
葱爆羊肉(七)·····	(136)	羊肉片扒鲜笋·····	(150)
葱爆羊肉(八)·····	(136)	葱爆羊肉片·····	(150)
葱爆羊肉(新疆)·····	(136)	葱爆羊肉丁·····	(150)
盐爆里脊(一)·····	(137)	葱爆羊肉丝·····	(151)
盐爆里脊(二)·····	(137)	嫩熘羊肉丝·····	(152)
滑熘里脊·····	(138)	清炒肉丝·····	(152)
焦熘里脊(一)·····	(138)	韭黄炒羊肉丝·····	(153)
焦熘里脊(二)·····	(139)	肉丝炒茭白丝·····	(153)
辣子羊里脊·····	(139)	肉丝炒玉兰片丝·····	(153)
炮羊肉·····	(140)	肉丝炒大头菜·····	(154)
新疆炮肉(维吾尔族)·····	(140)	冬笋羊肉丝·····	(154)
家常炮肉·····	(141)	子姜羊肉丝·····	(155)
铛炮肉·····	(141)	榨菜羊肉丝·····	(155)
炮肉片·····	(142)	银鱼羊肉丝·····	(156)
炮糊·····	(142)	苔干羊肉丝(江苏)·····	(156)
炮“鸳鸯”·····	(143)	五彩羊肉丝·····	(157)
炮两样·····	(143)	炒肉末·····	(157)
炮三样·····	(144)	番茄羊肉末·····	(158)
炒肉片·····	(144)	家常羊肉碎末·····	(158)
清炒肉片·····	(145)	肉末炒榨菜末·····	(159)
炒羊肉片·····	(146)	羊肉松·····	(159)
葱头炒羊肉片·····	(146)	糖熘羊尾·····	(160)
醋熘羊肉片·····	(146)	酱扒羊脸·····	(160)
醋熘羊肉片加木犀·····	(147)	甜似蜜·····	(160)
焦熘羊肉片·····	(148)	它似蜜·····	(161)
爆羊里脊片·····	(148)	他斯蜜·····	(162)

爆翅(北京)…………… (162) |

七、烤制品

- | | |
|----------------------------|------------------------------|
| 烤羊肉(一)…………… (164) | 烤羊排(北京)…………… (179) |
| 烤羊肉(二)…………… (164) | 烤填馅羊胸排…………… (179) |
| 烤羊肉(三)…………… (165) | 烤羊“马鞍”…………… (180) |
| 烤羊肉(北京)…………… (167) | 烤羊羔(一)…………… (180) |
| 烤羊肉(青海西宁)…………… (167) | 烤羊羔(二)…………… (181) |
| 烤羊肉(印度)…………… (168) | 烤全羊(一)…………… (181) |
| 烧烤羊肉…………… (169) | 烤全羊(二)…………… (182) |
| 冷烤羊肉…………… (170) | 烤酿馅整羊…………… (183) |
| 威末酒烤羊肉…………… (170) | 哈萨克式炭烤羊肉卷…………… (184) |
| 亮良烤羊肩肉…………… (171) | 椰乳菠萝羊肉卷(马来西
亚)…………… (184) |
| 烧茄子羊肉(巴勒斯坦)
…………… (171) | 羊肉叉烧…………… (185) |
| 高加索烤羊肉…………… (172) | 烤羊肉串(一)…………… (185) |
| 北京南宛北季烤肉…………… (173) | 烤羊肉串(二)…………… (186) |
| 铁板烤肉…………… (173) | 烤羊肉串(三)…………… (186) |
| 焗羊肉…………… (174) | 烤羊肉串(四)…………… (187) |
| 石烹羊肉…………… (174) | 烤羊肉串(五)…………… (187) |
| 烤香辣羊肉块…………… (175) | 烤羊肉串(六)…………… (188) |
| 焖烤蔬菜羊肉块…………… (176) | 烤羊肉串(七)…………… (188) |
| 柴烤羊肉片(蒙古)…………… (176) | 烤羊肉串(八)…………… (189) |
| 烤蔬菜羊肉片(叙利亚)
…………… (177) | 烤羊肉串(九)…………… (189) |
| 仙居羊肉干片(浙江)…………… (177) | 烤羊肉串(北京)…………… (190) |
| 烤小羊脊…………… (178) | 烤羊肉串(印尼)…………… (190) |
| | 烤羊肉串(柬埔寨)…………… (191) |

维吾尔族烤羊肉串····· (191)	印式串烧羊腿肉····· (200)
俄式烤羊肉串····· (192)	烤羊腿(一)····· (201)
亚美尼亚烤羊肉串····· (193)	烤羊腿(二)····· (201)
叙利亚式烤羊肉串····· (193)	烤羊腿(法国)····· (202)
鲜薄荷烤羊肉串····· (193)	法式烤羊腿(一)····· (202)
白酸烤羊肉串····· (194)	法式烤羊腿(二)····· (203)
烤菜瓜羊肉串····· (195)	法式烤羊腿白豆····· (203)
烤加味羊肉串····· (195)	烤羊腿(英国)····· (204)
埃及式羊肉串····· (196)	英式烤羊腿····· (204)
阿里巴巴羊肉串····· (196)	英式烤羊腿配土豆饼····· (205)
五香羊肉串····· (197)	英法式烤羊腿····· (206)
咖喱羊肉串(阿富汗)····· (197)	烤羊腿(叙利亚)····· (206)
烤串羊肉····· (198)	烤羊(羔羊)后腿····· (207)
串烧香味羊肉····· (198)	甜酱烤羊腿(北京)····· (207)
烤羊肉青椒串····· (199)	烤菠萝酿羊腿····· (208)
炭烤酸奶羊肉蔬菜串····· (199)	烤黄羊腿····· (208)
炭烤羊肉串配凉菜····· (200)	

八、炸制品

干炸羊肉····· (210)	烧羊肉(二)····· (214)
干炸羊肉(吉林)····· (210)	烧羊肉(北京)····· (214)
焦炸羊肉····· (211)	烧羊肉(山西)····· (215)
香酥羊肉(一)····· (211)	白魁烧羊肉(北京)····· (215)
香酥羊肉(二)····· (212)	北京月盛斋烧羊肉····· (217)
雪花羊肉····· (213)	济南一品香烧羊肉(山东)
广东羊肉····· (213)	····· (217)
烧羊肉(一)····· (213)	赤峰烧羊肉(内蒙古)····· (218)