

世
图
生
活
资
讯
库

熏卤烧烤 食品大全

A large, succulent roasted duck is positioned on the left side of the cover. A metal ring is attached to its neck, and a pair of long-handled metal tongs is used to hold it. The duck's skin is a deep, glossy brown, indicating it has been roasted to perfection. The background is a light, textured surface, possibly parchment or paper.

陈 伟编著

W 世界图书出版公司

The
Complete
Book of
Roasted
& Spiced
Food

本书特色

全面论述制作烧烤卤熏食品的用具和材料，揭示卤水和专用酱料的制作方法，解说腌味的技巧，有助读者切实提高厨艺水平。

图文并茂，以数百张照片配合详尽文字说明，介绍二百多种烧烤卤熏食品的用料和制法，提示制作时要注意的诀窍。资料翔实，内容丰富。

阐释经营烧腊店的策略，从选址考虑、装修设计、人力安排、用具购置到经营管理技巧均有述及，是业内人士极佳的参考读物。

大多数食谱均列举家庭式小量制作的材料分量和制作技巧，方便一般读者依法炮制。

作者简介

陈伟 从事饮食行业逾二十年，长时间担任烧腊档师傅，勤奋好学，善于研究，出品深受赞誉，并曾主理酒店及烧腊工场，对烧腊卤熏食品及酒店经营之道认识甚深。他于煤气烹饪中心等多个著名烹饪学校主讲有关课程，均受学员欢迎。本书是他的第一本有关烹饪技艺的专著。



ISBN 7-5062-6241-X



ISBN 7-5062-6241-X/T·94

WS/6241 定价：68.00元

9 787506 262415 >

烧烤卤熏 食品大全

**The
Complete
Book of
Roasted
& Spiced
Food**

陈 伟编著

世界图书出版公司

上海·西安·北京·广州



图书在版编目 (CIP) 数据

烧烤卤熏食品大全 / 陈伟编著. — 上海: 上海世界图书出版公司, 2004.1

(世图生活资讯网)

ISBN 7-5062-6241-X

I. 烧... II. 陈... III. 菜谱—广东省 IV. TS972.182.65

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2003) 第 097201 号

中文简体字版系由香港万里机构出版有限公司授权出版

烧烤卤熏食品大全

陈 伟 编著

上海世界图书出版公司 出版

上海市尚文路 185 号 B 楼

中华商务贸易公司 发行

中国广州站前横路 23 号

深圳大捷利印刷实业有限公司 印刷

各地新华书店经销

开本: 890 × 1240 1/32 印张: 9 字数: 200 000

2004 年 1 月第 1 版 2004 年 1 月第 1 次印刷

印数: 1 — 5 500

ISBN 7-5062-6241-X / T · 94

图字: 09-2003-527

定价: 68.00 元



出版说明

提到饮食，中国人有一句俗语，叫“民以食为天”。随着社会的日益富裕，知识水平的逐步提高，在人们的观念中，饮食已经不再是为了果腹、饱肚，而是以此为基础，有了很大的提升，到了文化的层面和艺术的境界。围绕着饮食，作宏观的和微观的深入探讨，是切合时宜的，很有必要的。



作为关心饮食图书出版的一家公司，这方面的事情，我们作了多年的努力，在图文资料、作者关系等各个方面都有了一定程度的累积，经过多番斟酌和充份的准备，我们决定在以前的出版基础上，编撰出版“饮食资讯网”丛书系列（“世图生活资讯网”的子系列）。

本套丛书由专家撰写，分为“专业系列”和“物料系列”两大类，前者包括烹饪技艺、饮食业经营管理等内容，后者则集中在饮食物料的介绍。有关内容分册出版，每册一专题，力求深入浅出，图文并茂，是饮食行业从业人员作为借鉴，提高专业水平的必

备参考读物；饮食爱好者也可藉此丰富有关知识，了解具体窍门，增添情趣和提高生活品味。



序

在中华饮食多姿多采的烹饪方法中，烧、腊、卤、熏是非常具有特色的。

“烧”在中国有悠久的历史，南北朝时已经很流行了。清代的袁枚在《随园食单》中就有关于“烧”的叙述。现在，各省菜系均有“烧”的菜式供应，但以广东最为普及，也最为出名。

“腊”这种烹饪方式，南宋时已有记载。它因地域不同而工序各异，因而腊制品也就各具特色，如腊猪、腊鸡、腊鼠等，其中又以广东的腊肠、腊鸭最受大众欢迎。

“卤”源自秦朝。它所采用的香料种类非常多，不同的香料造就了不同的卤制效果，因此有红卤白卤、南卤北卤之分。

“熏”最初的产生，是出于保存食物的目的，因为食物经过熏烤，其中的水分会挥发掉，使细菌等微生物不易在食物上生长繁殖，因而可以延长食物的保存

期。现在，熏的食制仍很流行，如潮州菜中的“茶叶熏鸡”、川菜中的“樟茶鸭”都是大众喜爱的菜式。

从形式多变的烹饪技法中，我们可以窥见中华饮食文化的博大精深。其实，中国饮食文化源远流长，在用料、烹饪制作及保留食物营养价值等方面，均具有独特的风格，深受世界各地人士的喜爱。中华美食能名传中外，诚非幸致，但若历久不衰，则必须有赖大众及业内资深的有心人士推动，悉力以赴，才臻宏效。

一向致力推广中国饮食文化的万里机构，努力探寻到一位资深而有成就的名厨——陈伟师傅。陈师傅凭借多年经验的实践，为我们著成了这部《烧烤卤熏食品大全》，使我们有幸深入了解到这一领域的诸多学问。

这本书内容丰富，不仅包罗了数百种烧烤卤熏特色食品制作技巧的详细解说，还介绍了烧烤

在中国的发展历史；特别值得一提的是，陈师傅将他多年经营烧腊店的宝贵经验也拿出来与广大读者分享，如分析烧腊店之经营策略、服务方式、货源采购、办店选址、申请牌照手续等等，为有志在这方面有所作为的人士提供了翔实的参考资料。

读毕《烧烤卤熏食品大全》，觉得它实为一本不可多得的专业工具书，有很高的借鉴作用和参考价值，亦有助中国饮食文化精粹之推广及延续，故特为此序。

杨维湘(鲁夫)

目录



出版说明 1

序 2

基础篇

▼ 历史沿革 12

中国的烧烤历史 12

中国古代烧烤的面貌 13

现代的烧烤 14

▼ 用具、材料和腌味技巧 15

明炉和暗炉的区别 15

烧味部工场用具一览 16

烧味部档口用具一览 19

常用的酱料、腌料和香料名称一览表 22

常用卤水材料的来源和作用 22

烧味部各种专用酱料的制作方法 24

腌味技巧 44

烧烤篇

▼ 畜类 48

金猪的货源与制作程序 48

烧金猪(俗称“烧大猪”或“烧肉”) 49

乳猪的货源与重量规格 51

化皮乳猪 52

琵琶乳猪的起源和制作 54

麒麟猪件(附“层饼制法”) 55

桂花烧肠 56

烧猪腩肉(烧火腩) 57

烧猪大腿 59

蜜汁叉烧 60

蜜汁叉烧 61

豉味烧骨 62

黑椒金沙骨 63

西式烧排骨 64

乳香酱烧骨 65

串烧金钱鸡 65

烧樱花扎 67

蜜汁烧大肠 68

烧猪肉沙爹串 69

烤西式羊腿肉 70

▼ 禽类 71

豉油皇脆皮鸡 71

南乳脆皮鸡 72

盐香脆皮鸡 73

风沙脆皮鸡 74

琵琶脆皮鸡 75

日式脆皮鸡 76

葡汁脆皮鸡 76

泰式琵琶脆皮鸡 77





盐焗琵琶脆皮鸡	78
秘制怪味脆皮鸡	79
四宝片皮鸡	80
沙律片皮鸡	81
鲜果片皮鸡	82
粤式烧酿火鸡	83
蜜炙烧凤肝	84
蜜味烧鸡翅膀	85
风沙烧鸡翅膀	86
烤酱烧鸡腿	87
盐香烧鸡腿	88
潮莲脆皮鹅	88
深井脆皮鹅	90
客家脆皮鹅	91
鲜果麒麟鹅	92
明炉烧米鸭	92
烧挂炉大鸭	94
手攞挂炉鸭	95
京烧琵琶鸭	96
北京片皮鸭	97
烤酱爆鸭架	98
凉瓜焖鸭架	99
凉拌火鸭丝	100

萝卜丝火鸭卷	101
荔香火鸭卷	101
蜜味鸭脚扎	102
脆皮烧乳鸽	103
风沙烧乳鸽	104
乳香烧顶鸽	105
豉油皇烧鸽	105
陈草菇烧鸽	106
烧琵琶乳鸽	107
生烧乳鸽皇	108
椒盐烧鹌鹑	109
蜜味烧禾花雀	110
▼ 鱼类	112
脆皮烧大鳝	112
蜜汁烧大鳝	113
粤式烧大鳝	114
日式烧鳝鱼	115
▼ 串烧食品	117
串烧风鳝	117
串烧墨鱼件	118
串烧牛仔柳	119
串烧沙爹牛肉	120





串烧火鸡肾	120
串烧沙爹鸡翅膀	121
串烧葡汁鸡翅膀尖	122
串烧烟肉肠	123
海鲜大会串	124
韩式烧牛肉	125

熏制食品篇

▼ 熏制食品的分类	128
▼ 熏制食品制作法	130
烟熏猪腿肉	130
熏五花猪腩肉	131
熏制太爷鸡	132
熏脆皮茶香鸡	133
熏香卤水鸡	134
茶香熏鸽	134
熏香蕉汁鲑鱼	135
巧熏板鸭	136
熏煎明虾只	138
熏卤猪肘	138
烟熏鸡腿	139

卤制食品篇

▼ 卤水的认识和分类	142
▼ 卤水汁的保存技巧和出味法	144
▼ 潮式卤水食品	146
潮州卤水鹅	146
潮州卤水鹅掌、翅膀	147
潮州卤水鹅胗肝	148
潮州卤水猪大肠	149
潮州卤水糯米酿大肠	150
潮州卤水鱼露浸猪肉	151
潮州卤水墨鱼	152
潮州卤水咸虾	153
潮州卤水豆腐	153
潮州卤水鸡蛋	154
▼ 粤式卤水(熟卤)食品	155
粤式卤水鸭	155
粤式卤水鹅胗肝	156
粤式卤水鹅掌、翅膀	157
粤式卤水鸭翅膀	158
粤式卤水鸭舌	159
粤式卤水乳鸽	160
粤式卤水鸡翅膀	161





粤式卤水鸡脚	162
粤式卤水鸡杂	162
粤式卤水猪头肉	163
粤式卤水猪前手	164
粤式卤水猪仔脚	165
粤式卤水酿蹄(又称“扎蹄”)	165
粤式卤水猪大肠	167
粤式卤水猪粉肠	168
粤式卤水猪生肠(细布肠)	169
粤式卤水猪舌	170
粤式卤水猪肚	170
粤式卤水香肠	171
粤式卤水金钱肚	172
卤蚝油鲜鲍鱼	173
卤水牛杂	174
卤蚝油牛肉	174
卤汾酒牛肉	175
卤川酱牛腩	176
卤明月鸭卷	177
卤榨菜肫片	178
卤川酱鸭舌	179
卤烤酱鸡翅膀尖	180

卤千层脆耳	181
卤脆皮炸大肠	182
卤五香鸡蛋	183
卤五香萝卜	183
卤禾花雀	184
卤咖喱豆腐	185

▼ 粤式油鸡水(红卤)食品 186

玫瑰油鸡	186
豉油皇乳鸽	187
浦江酱蹄	188
豉油皇鸡翅膀	189
豉油皇川酱牛舌	190

特色小食篇

▼ 冷盘小食 193

白切龙江鸡	193
金牌贵妃鸡	194
太白醉翁鸡	195
粤式盐焗鸡	196
东江盐焗鸡	196
正宗盐焗鸡	197
家庭式盐焗鸡	198
海南鸡套餐	199





水晶凤爪	201
盐焗凤爪	202
麻辣仙爪	202
泰式凤爪	203
西施凤爪	204
脆皮烧鸡翅膀	205
糯米酿脆皮鸡翅膀	206
葡汁焗鸡皇饭	207
日酱蜜豆爆红梅	207
香妃醉鸽	208
舟山海蜇	209
麻辣海蜇头	210
海蜇芝麻鸡	211
棒棒鸡	212
翡翠玉鸳鸯	212
鸡丝粉皮	213
凉拌凉瓜海蜇	214
凉拌贡菜	214
柱侯蒸鹅	215
梅子蒸鹅	216
白切鸭	217

豉油皇鸡腿	218
樟茶鸭	219
烤酱狗仔鸭	220
烤卤焖鸭翅膀	221
酱爆鸭舌	221
双冬爆鸭舌	222
西芹仙掌	222
麻辣仙掌	223
白水熏蹄	224
白云猪手	225
蜜汁黑椒海带猪肉卷	226
蒜泥白肉	227
家乡东坡肉	228
蜜钱火腿	229
脆皮南乳骨	230
蜜味茶香骨	231
卤水腐皮卷	232
竹笋双脆	232
爽脆生肠	233
沙爹牛肚	234
红糟牛腩	235





柱侯牛杂	235
潮州冻蟹	236
烧酿鱿鱼筒	237
XO酱花枝粒	238
日式珍珠八爪鱼	238
五香熏鱼	239
酥香凤尾鱼	240
日式冻花螺	241
香麻鱼干	241
八宝椒酱肉	242
葡汁酿焗鲍鱼	243
日式紫菜卷	244
沙律蟹柳卷	245
葡汁烧银鳕鱼	245
咕嚕鸡球	246
香芒鸡柳卷	247
▼ 烧卤小食	248
辣味牛肉块	248
咖喱牛肉块	249
咖喱牛肉粒	250

沙爹牛肉粒	250
沙爹牛肉干	251
果汁牛肉干	252
蜜味牛肉干	253
蚝油牛肉粒	254
大良野鸡卷	255
斋素鸡	257
斋烧鸭	257
斋鸭肫	258
五香茶叶蛋	259
甘草茶叶蛋	259
凉拌海带	260
潮州生咸菜	261
皮蛋子姜	261
腌韩国泡菜	262
腌酸甘笋	263
炸淮盐花生	263
炆蚝油珠豆	264
五香黄豆	264
日式醋豆	265



经营篇

▼ 烧腊店的经营 268

经营策略 268

选址及设计 272

人力安排 273

其他注意事项 278

▼ 低柜的设计及布置 280

低柜的分类 280

设计及布置的原则 285

附录

▼ 烹饪专用名词解释 288

基础篇





历史沿革

中国古代的传说中，有一个讲“燧人氏”如何教会人们“钻木取火”的神话故事。它反映了最早的人类社会曾经有过一个猎取飞禽走兽和采集野果的“茹毛饮血”年代。

火，虽然在人类出现之前早已存在于地球上，但是人类的祖先不知经历了多少万年的漫长岁月，才摸清火的规律，明白熟食无论在味道和气味上都远胜生食，从而学会用火把食物烤熟才吃，也就是今天我们所说的烧烤了。

烧烤的历史可以追溯到旧石器时代的原始社会。据考古学者的考察，在距今一百七十五万年前的云南元谋人遗址中，已发现人类使用火的证据。如果说，使用火是人类社会发展史上的一个里程碑，那么，烧烤便是烹饪术的开山祖了。

■ 中国的烧烤历史

由于烧烤是中国烹饪的开山祖，故此它在古代饮食史上占有特殊的地位。《帝王世纪》载：“纣宫九市，车行酒、马行炙”，说明殷商宫室的膳食主要是各种肉类制成的烧烤食品。到了周代，“炙”和“脍”同是古代祭祠的珍贵食品，著名的“八珍”就有多款是烧烤制品。

秦汉以后，烧烤之风更加盛行。《西京杂记》说汉高祖刘邦即位后，朝夕以烧鹿肝和烧牛肝下酒。皇室的饮食已如此的标新立异，仕宦豪富更以烧烤食品作为日常膳饌。

唐代的烹调方法虽然已经发展到多种多样，但烧烤食品仍占重要地位。仅韦臣源宴请唐中宗的“烧尾宴”，烧烤食品就有五六款之多。据《清异录》载，曾享受过各种美味的“太常少卿”段成式，一次驰猎郊外，吃了一一道

乡下人家的猪肉羹，味道竟是鲜美异常，故此将那羹称为“无心炙”。可见烧烤还是“美味”的代名词。

及至宋代，各大城市的饮食市场空前活跃，烧烤食品更成了市肆的主角。《梦粱录》所载的酒肆菜肴中有烧青虾、蜜烧膂肉、烧獐肉、烧鳊鱼等十多种，这时可算是古代烧烤食品最繁盛的时期。

元代忽思慧的《饮膳正要》为皇帝精选的“聚珍异馔”中也有烧羊心、烧羊腰等。明清两代，无论是宫廷御宴或市肆筵席，烧烤食品都往往作头盘之用。

■ 中国古代烧烤的面貌

烧烤之所以深受人们喜爱，而且历久不衰，主要是烧烤的技艺精湛。《吴越春秋》记载了这样一个故事：公子光（即阖闾）想夺王僚的王位，由于王僚喜“嗜鱼之炙”，所以伍子胥为他设计，找了一个叫专诸的刺客去太湖学做“鱼炙”，以便在饮宴时刺杀王僚，怎知专诸一学就是三个月。可见烧烤自有它一套吸引人的技术。

《齐民要术》记载烧烤食品较为详尽，列举烧烤法凡二十二种，从中可以看出南北朝以前烧烤制作技术已达到相当高的水平。首先由整体或大块烧烤发展为精工细切的烧烤，这样不但美观，进食也较容易。其次是由烧一种肉食发展为几种肉类配置一起烧制。最值得重视的是调味品的使用更加广泛，那时的调味料已有盐、醋、花椒、酒、鱼酱汁、葱、蒜和姜等十多种。此外，不少烧烤制品还采用上色技术（即今天的“上皮”）。上色的材料如：豉汁、蜜水、麻油、鱼酱等，它们不仅使烧烤食品的色泽美观，味道也更加醇香。

到了隋唐，烧烤技术又得到进一步的发展。《隋书·王劼传》：“劼上表曰：‘今炙肉用石炭、柴火、竹火、草火、麻荻火，气味不同。以此推之，新火、旧火理应有异’。”燃料的质地不同，散发出来的气味也有所差异，对烧烤已有如此的研究，当时的烧烤造诣可以想见。《杜阳杂编》曾提及有“消灵炙”，又说“一羊之肉，取之四两，虽经暑毒，终不败臭”。可以推测唐时的烧烤技术已发展到使用防腐方法的水平了。