



广式烧腊 柱侯菜谱



梁冠 岑柏
编著

广东
科技出版社

广式烧腊 柱侯菜谱

梁冠 岑柏 编著

广东科技出版社

广式烧腊 柱侯菜谱

编著者：梁冠 岑柏

出版发行：广东科技出版社

(广州市环市东路水荫路 11 号)

经 销：广东省新华书店

印 刷：肇庆新华印刷有限公司

规 格：787×1092 1/32 印张 10.75 插页 2 字数 215 000

版 次：1992 年 10 月 第 1 版

1998 年 10 月 第 6 次印刷

印 数：55 601~63 700 册

ISBN7-5359-0940-X/TS·42

定 价：11.80 元

NAU4/07

烧鹅

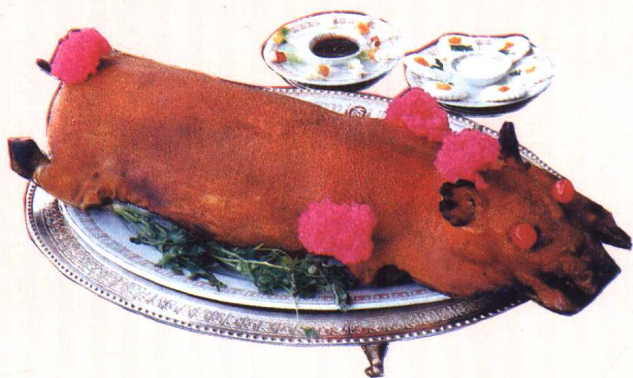


蜜汁叉烧

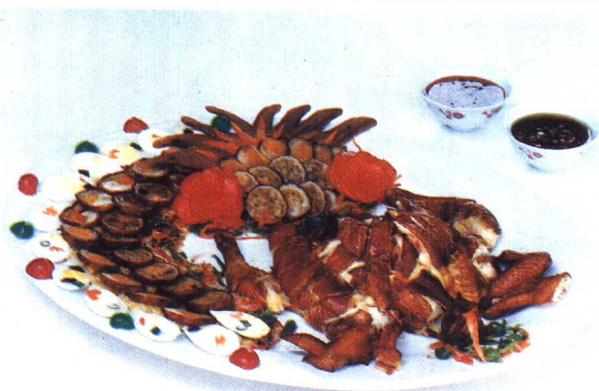


桶子油鸡





烧猪



烧鸡



烧鸡翼



柱侯狗肉煲



柱侯乳鸽



柱侯肥鸡



柱侯猪脰



柱侯红烧鱼头



柱侯生鱼



柱侯大蜆

内 容 提 要

本书介绍的是正宗的广东风味的烧烤、卤、腊及柱侯菜的制法。

广式烧腊的作者梁冠，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。本书介绍在国内外享有盛誉的广式烧腊的制作方法，包括烧烤、卤、腊、白切、熏及其他品种共58款。还附常用的半成品，如白卤水、化皮乳猪糖醋等20种制法。

柱侯菜谱的作者岑柏是特级厨师，他在柱侯菜的发源地——佛山三品楼酒家主理厨政。柱侯菜是广东菜的一大特色菜，已有近两百年历史，久盛不衰。书中介绍的柱侯菜包括三鸟飞禽类，海鲜水产类，猪、牛、羊肉类的柱侯菜共89款，款款用料多样、形式各异。其中不少是广东传统名菜。

本书为所有饮食业经营者、美食界人士提供极有价值的信息。

目 录

彩图

1~4

广 式 烧 腊

广州的传统美食——广式烧腊	3
原料	7
选料	7
牲口饲养	9
宰杀	11
烧烤制作	13
1. 明炉烧烤全体乳猪	14
2. 缸炉烧烤全体乳猪	20
3. 家庭电焗炉烧烤无骨肉腩	21
4. 明炉烧鸭（金陵片皮鸭）	23
5. 挂炉片皮鹅	27
6. 缸炉烧鸭（鹅）	28
7. 家庭电焗炉烧烤鸭（鹅）	30
8. 蜜汁叉烧	31

9. 蜜汁烧肉排	34
10. 烧桂花香肠	36
11. 烧网油肝花	38
12. 烧冰肉鸡肝扎	40
13. 烧桂花香扎	42
14. 烧香菇扎	46
15. 烧三色凤眼肝	48
16. 烧金钱鸡 (又名三夹肉)	50
17. 烧羊肉叉烧	52
18. 烧鹅肝	54
19. 烧乳猪肝	56
20. 烧鸭脚扎	57
21. 烧猪腩	59
22. 缸炉烧鸡	61
23. 烧北京填鸭	63
24. 香烧火腿卷	64
25. 脆皮焗、烧猪大肠 (又名假烧鹅)	66
26. 脆皮炸猪大肠	68
卤味制作	69
1. 卤水扎蹄	69
2. 桶子豉油鸡	72
3. 卤水猪肚	74
4. 卤水猪腩	75

5. 卤水牛腩	76
6. 卤水猪大肠	77
7. 卤水猪头杂料	78
8. 卤味杂碎	79
腊味制作	80
1. 腊肉	80
2. 腊肠	82
3. 腊金银润 (腊猪肝肉)	86
4. 腊关刀肉	88
5. 腊鸭肝 (豉鸭肝)	90
6. 腊鸭肝肠 (鸭润腊肠)	92
7. 腊鲜鸭肝	94
8. 净瘦肉腊肠	96
9. 腊乳猪	97
10. 腊鸭	99
11. 腊鸭腩	101
12. 腊鸭脚翼	102
13. 腊鸭脚包	103
白切、熏制作	105
1. 白切鸡	105
2. 熏香鱼	107
3. 熏香鸡	109
4. 茶香熏鸡	111

其他制作 112

1. 汾酒牛肉 112
2. 白云猪手 114
3. 甜酸猪脚姜 116
4. 南乳甑鹅 118
5. 梅子甑鹅 120
6. 五彩酿猪肚 122
7. 五彩酿大肠 125

附录 127

1. 白卤水制法 127
2. 糖醋制法 128
3. 糖浆制法 128
4. 叉烧糖浆制法 128
5. 化皮乳猪糖醋制法 129
6. 烤珍珠皮乳猪糖浆制法 129
7. 缸炉（焗炉）烤鹅、鸭糖浆制法 130
8. 明炉（挂炉）烤鹅、鸭糖浆制法 130
9. 糖冰肉制法 130
10. 熟糖冰肉制法 131
11. 五香盐制法 131
12. 烤猪、鸡、鹅、鸭时内腔用酱料制法 131
13. 精卤水制法 132
14. 普通卤水制法 134

15. 千层饼制法·····	135
16. 淮盐制法·····	136
17. 拼盘底料制法·····	136
18. 冷拼盘蛋片制法·····	136
19. 葱球制法·····	137
20. 姜汁酒制法·····	137

柱侯菜谱

柱侯菜谱——广东菜的一大特色 ·····	141
三鸟飞禽类柱侯菜 ·····	144
1. 柱侯肥鸡·····	144
2. 柱侯鸡翼·····	146
3. 柱侯花拳绣腿·····	148
4. 柱侯肥鸭·····	150
5. 柱侯肥鹅·····	152
6. 柱侯禾花雀·····	154
7. 柱侯乳鸽·····	156
8. 柱侯鹌鹑·····	158
9. 柱侯煎软鸭·····	160
10. 柱侯煎软鸡·····	162
11. 柱侯家乡煎软鸭·····	164
12. 柱侯滑鸡球·····	166

13. 柱侯鸭片	168
14. 柱侯骨香炒鸽片	170
15. 柱侯椒子炒鸡球	173
16. 柱侯滑鸡丝	175
17. 柱侯炆滑鸡	177
18. 柱侯鸡翼球	179
19. 柱侯熘凤爪	181
20. 柱侯鲜肫球	183
21. 柱侯豉椒鲜肫球	185
22. 柱侯凤肝片	187
23. 柱侯胗肝	189
24. 柱侯鸭掌	191
25. 柱侯豆腐胗肝	193
26. 柱侯豆腐鹅肠	195
27. 柱侯鹅肠	197
海鲜水产类柱侯菜	199
1. 柱侯山瑞	199
2. 柱侯水鱼	202
3. 柱侯蒸水鱼	204
4. 柱侯柚皮炆水鱼	206
5. 柱侯柚皮田鸡	208
6. 柱侯田鸡	210
7. 柱侯生鱼	212

8. 柱侯红烧生鱼·····	214
9. 柱侯柚皮大鳝·····	216
10. 柱侯金华百花酿大鳝·····	218
11. 柱侯蒜子蟠龙鳝·····	221
12. 柱侯蒸金钱大鳝片·····	223
13. 柱侯鲤鱼·····	225
14. 柱侯红烧鲤鱼·····	227
15. 柱侯炆鲩鱼·····	229
16. 柱侯红烧鲩鱼·····	231
17. 柱侯蒸鲩鱼·····	233
18. 柱侯双丝碎炆鲩鱼·····	235
19. 柱侯酥鲮鱼·····	237
20. 柱侯蒸鱼头·····	239
21. 柱侯鲮鱼片·····	241
22. 柱侯酥炸鲮鱼片·····	243
23. 柱侯炆塘虱·····	245
24. 柱侯豉椒塘虱球·····	247
25. 柱侯蒸塘虱·····	249
26. 柱侯边鱼·····	251
27. 柱侯蒜子网油烧鲩腩·····	253
28. 柱侯红烧海狗鱼·····	255
29. 柱侯蒜子炆鲑鱼·····	257
30. 柱侯凉瓜炒田鸡·····	259

31. 柱侯凤果炆田鸡·····	261
32. 柱侯栗子炆田鸡·····	263
33. 柱侯豆腐鲩鱼片·····	265
34. 柱侯豆腐炆鱼·····	267
35. 柱侯豆腐蒸鱼·····	269
36. 柱侯芙蓉虾仁饼·····	271
37. 柱侯发菜皱纱鲩鱼卷·····	273
猪、牛、羊肉类柱侯菜 ·····	276
1. 柱侯猪腩·····	276
2. 柱侯嘴腩·····	278
3. 柱侯嘴肉·····	280
4. 柱侯五花腩·····	282
5. 柱侯猪肚·····	284
6. 柱侯肉片·····	286
7. 柱侯猪腰肝·····	288
8. 柱侯炆排骨·····	290
9. 柱侯蒸排骨·····	292
10. 柱侯炆猪手·····	294
11. 柱侯蛋煎猪脑·····	296
12. 柱侯香芋扣花腩·····	298
13. 柱侯红烧五花腩·····	300
14. 柱侯发菜圆蹄·····	302
15. 柱侯煎酿椒子·····	304

16. 柱侯煎酿凉瓜	306
17. 柱侯煎酿茄瓜	308
18. 柱侯牛肉	310
19. 柱侯生炆牛腩	312
20. 柱侯狗肉	314
21. 柱侯羊肉	316
22. 柱侯兔肉	318
23. 柱侯豆腐肉片	320
24. 柱侯豆腐牛肉	322
25. 柱侯煎酿豆腐角	324
方言注释	325