

荤

许建田 张国明 等 编著

孙锡忠 摄影

菜

鸭肉菜肴 50 例



精



安徽科学技术出版社

作



鸭肉菜肴50例

许建田
孙锡忠

张国明
摄影

骆为平

李文胜

丁景旭

郑昭

谢金泉

编著

安徽科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

鸭肉菜肴 50 例 / 许建田, 张国明等编著. — 合肥: 安徽科学技术出版社, 2001. 4

(荤菜精作)

ISBN 7-5337-2123-3

I. 鸭… II. 许… III. 鸭肉-菜谱

IV. TS972.125

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2001) 第 15960 号

安徽科学技术出版社出版

(合肥市跃进路 1 号新闻出版大厦)

邮政编码: 230063

电话号码: (0551) 2825419

新华书店经销

深圳兴裕制版有限公司制版

深圳当纳利旭日印刷有限公司印制

开本: 889×1194 1/16 印张: 1.5

2001 年 6 月第 1 版 2001 年 6 月第 1 次印刷

印数: 4 000

ISBN 7-5337-2123-3/TS·75 定价: 13.00 元

(本书如有倒装、缺页等问题请向本社发行科调换)

• 致读者 •

鸭，原名鹥，或称家凫，禽经云：“鸭鸣呷呷”，其名自呼。

《本草纲目》载：“鸭皆雄暗，重阳后乃肥腴味美”。《齐民要术》曰：“供厨者，子鸭六七十日佳，过此肉硬”。且记有鸭的多种炙法。袁牧所著《随园食单》、童岳薦撰写的《调鼎集》等，均著有鸭肴的制法及其要点。显而易见之，养鸭食鸭，历史悠久，古人早已卓有见识。

古往今来，烹饪文化源远流长，饌海天地，群星荟萃、技艺精湛，鸭肴几何，数不胜数，制法颇丰，特色各异，多彩多姿。本书仅是我们自己从艺二十余年所了解、掌握部分鸭肴资料的整理和综合，旨在与同行交流信息、切磋技艺，并希望通过此册，能为繁荣中国烹饪事业、丰富百姓饮食生活尽菲薄之力。

囿于水平，书中错误之处难免，恳请广大读者指正。

• 许建田 •

小笼粉蒸鹅



柴把烧鸭



小笼粉蒸鹅

【原料】仔鹅 300 克，米粉 50 克。

【调料】葱末、姜末、料酒、蚕豆酱、辣酱油、白糖、胡椒粉。

【制法】仔鹅洗净，切成块，加入调料腌渍 20 分钟，拌入米粉，放在小笼里（用鲜荷叶垫底），入大笼蒸 40 分钟，取出即可。

柴把烧鸭

【原料】烤鸭肉 300 克，冬菇、冬笋、火腿、苔干菜适量。

【调料】葱丝、姜丝、料酒、精盐、清汤、胡椒粉。

【制法】烤鸭肉切成 3 厘米长的条，冬菇、冬笋、火腿切成 2.5 厘米长的条，用苔干菜将鸭肉等捆扎在一起，放在盘中排整齐，加入调料，入笼蒸 30 分钟，取出即可。

无为熏鸭



香酥鸭方



【原料】 光鸭1只(约1750克)。

【调料】 葱段、姜片、八角、丁香、桂皮、小茴香、花椒粉、硝水、料酒、精盐、酱油、红醋、白糖、芝麻油。

【制法】 (1)光鸭从翼下剖腹取出内脏，浸泡除去血水洗净。(2)鸭腹中放入硝水、料酒、精盐，再用精盐擦遍鸭表面全身，腌渍4小时。(3)将鸭在沸水中略烫，用湿抹布将鸭擦一遍。(4)熏锅放入芝麻秸的余火灰烬中，撒上杉木屑，放上铁棍4根，再将鸭放上，熏10分钟，中途翻身1次。(5)大锅放入清水，将八角等调料用纱布包扎放入锅中，再倒入调味品烧沸，将鸭入锅小火焖熟取出，刷上麻油，冷后切块装盘。若蘸香醋味道更佳。

【原料】 光鸭1只(约1500克)。

【调料】 葱段、姜片、花椒、料酒、精盐、鸡蛋清、面粉、干淀粉、花椒盐、番茄沙司、色拉油。

【制法】 (1)将光鸭去除内脏洗净，加入料酒、精盐、葱段、姜片、花椒腌制20分钟，上笼蒸60分钟取出，鸭脯朝下放在碟中，剔去鸭骨和鸭颈，肉上撒上胡椒粉。(2)鸡蛋清、面粉、干淀粉调成糊，抹在鸭肉上。(3)将鸭在七成热的油锅中炸至金黄色(约2分钟)，捞出沥油，切成小块装盘。上桌时带上椒盐和番茄沙司各一小碟。

香酥鸭方

无为熏鸭

红烧心果



花篮鸭舌



红烧心果

【原料】鸭心350克。

【调料】葱段、姜片、料酒、精盐、番茄酱、白糖、清汤、湿淀粉、色拉油。

【制法】(1)鸭心洗去血污，焯水洗净。(2)锅中放入色拉油，三成热时放入葱段、姜片炸黄，再投入鸭心、番茄酱、白糖、料酒等调料烧沸，移小火烧20分钟。再转中火收紧汤汁，勾芡，淋油，装盘。

花篮鸭舌

【原料】鸭舌250克。黄瓜、红椒适量。

【调料】葱末、姜末、料酒、精盐、清汤、湿淀粉、色拉油。

【制法】(1)黄瓜、红椒雕刻成花篮备用。(2)鸭舌洗净，煮熟，剔除骨头。(3)锅中放入少许油，放入葱末、姜末略煸，再放入清汤、精盐、鸭舌烧至入味，勾芡，淋油，装入花篮中即可。



松子鸭米



八宝鸭腿



松子鸭米

【原料】鸭脯肉250克，松子50克，冬菇末50克，虾片50克。

【调料】葱末、姜末、蒜茸、料酒、精盐、蚝油、清汤、湿淀粉、鸡蛋清、色拉油。

【制法】(1)鸭脯肉洗净，切成米粒状，上浆备用。(2)虾片油炸涨发，捞出沥油，松子炸熟捞出沥油。(3)鸭肉粒入锅滑油，熟时倒出沥油。(4)炒锅放少许油，葱末、姜末、蒜泥、冬菇末入锅煸炒，再加调料和鸭肉粒翻炒，勾芡，淋油，放入松子拌匀，装在虾片中。

八宝鸭腿

【原料】鸭腿4对，八宝馅料200克。

【调料】葱末、姜末、料酒、酱油、白糖、清汤、胡椒粉、色拉油。

【制法】(1)鸭腿皮取下，注意保持完整。八宝馅料经调味，装入其中，封口处用细绳扎紧。(2)锅中放入色拉油，四成热时将鸭腿入锅，小火炸熟，捞出沥油，装盘。

酥炸鸭蛋黄卷



炸鸭排



【原料】 威化纸少许，咸鸭蛋黄 250 克，面包粉 100 克。

【调料】 鸡蛋、干淀粉、色拉油。

【制法】 (1) 咸鸭蛋黄用威化纸包成春卷形，拍上面包粉，蘸上鸡蛋液，再拍上面包粉。(2) 油锅四成热时，将蛋黄入锅炸熟，表面成金黄色时捞出沥油，装盘。

【原料】 鸭脯肉 350 克，蕨菜 200 克，面包粉少许。

【调料】 葱末、姜末、料酒、辣酱油、白糖、胡椒粉、鸡蛋、干淀粉、色拉油。

【制法】 (1) 鸭脯肉切成 8 厘米、宽 4 厘米、厚 1.5 厘米的片，用刀背排松，加入调料腌制 20 分钟，拍上干淀粉，蘸上鸡蛋液，再拍上面包粉，入四成热油中炸至表面金黄，内里熟透，捞出沥油，切成小块装在盘的四周。(2) 蕨菜洗净，切成 3 厘米长的段。鸭脯肉切丝，上浆。(3) 将鸭丝、蕨菜同炒，调味，勾芡，淋油，装在盘中间。



芝麻鸭条



鸭肫煎饼

芝麻鸭条

【原料】鸭脯肉250克，芝麻100克。

【调料】葱末、姜末、蒜泥、料酒、精盐、胡椒粉、鸡蛋清、干淀粉、色拉油。

【制法】(1)鸭肉洗净，切成8厘米长、2厘米宽、0.2厘米厚的片状，加入葱末等调料腌制20分钟，拍上干淀粉，再蘸上鸡蛋清，拍上芝麻。(2)锅中放入色拉油，四成热时放入鸭肉炸熟，捞出沥油，装盘。

鸭肫煎饼

【原料】鸭肫300克，面粉100克。

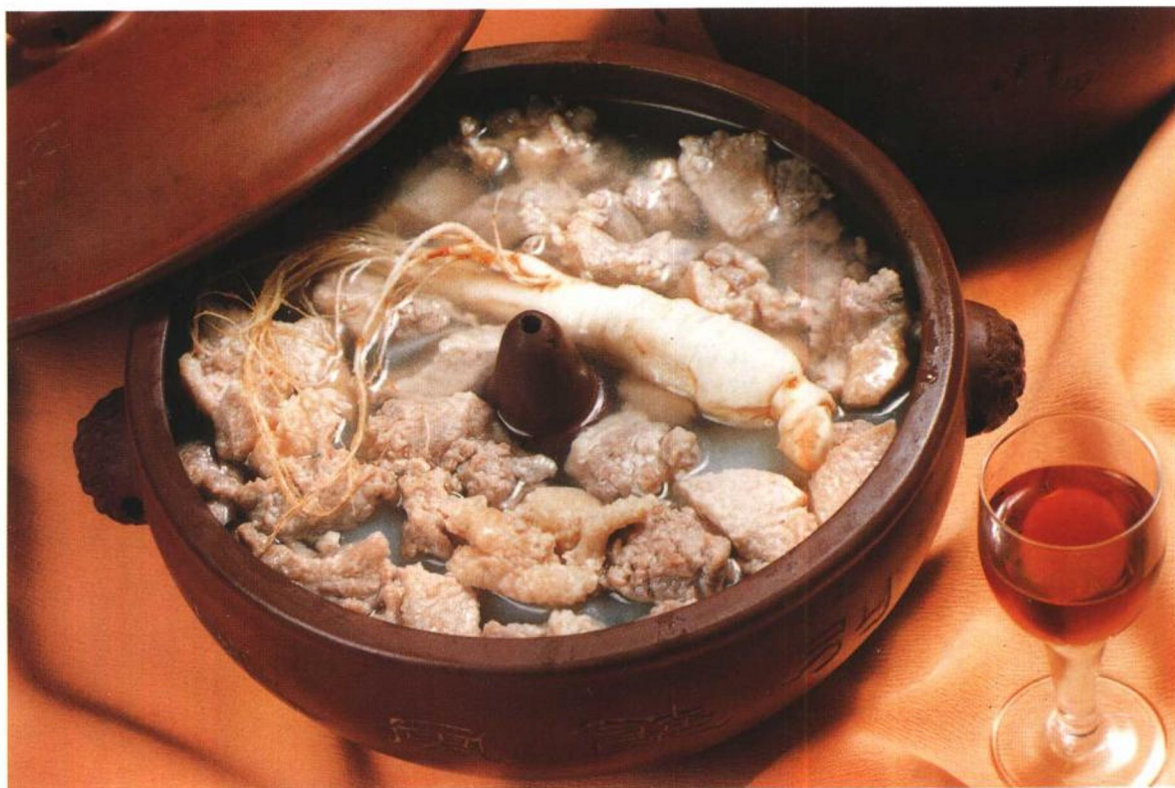
【调料】葱丝、姜丝、蒜泥、料酒、精盐、蚝油、清汤、鸡蛋、湿淀粉、色拉油。

【制法】(1)面粉加入鸡蛋、精盐、色拉油调成糊，在煎锅中煎至两面金黄起锅，切成块，装盘。(2)鸭肫洗净，刮成菊花形，上浆，入油锅中滑熟，倒出沥油。(3)葱丝、姜丝、蒜泥入锅煸炒，投入调料和鸭肫翻炒，勾芡，淋油，装盘。

苔菜鸭肝



滑鸭参汤



苔菜鸭肝

【原料】鸭肝250克、苔干菜200克。

【调料】葱末、姜末、蒜泥、料酒、精盐、蚝油、白糖、香醋、胡椒粉、清汤、湿淀粉、色拉油。

【制法】(1)苔干菜经过水发，切成3厘米的段，放入锅中，加入色拉油及调料炒至入味装盘。(2)鸭肝洗净，平批成片，上浆，入锅滑油，熟时倒出沥油。锅中放入少许色拉油，加葱末等调料烧沸，再加入鸭肝片翻匀，勾芡，淋油，装盘。

滑鸭参汤

【原料】鸭肉250克、人参75克。

【调料】葱段、姜片、料酒、盐、胡椒粉、鸡蛋清、干淀粉。

【制法】(1)鸭肉拍松，切成小块，加入料酒、精盐、鸡蛋清、干淀粉上浆；入沸锅中余熟，捞出放入汽锅中。(2)汽锅中加入清水、葱段、姜片、人参、料酒和精盐，入笼蒸60分钟，取出，拣去葱段、姜片，撒上胡椒粉即可。

虫草鸭



佛手烤鹅



虫草鸭

【原料】 光母鸭1只(约1500克), 冬虫夏草少许。

【调料】 葱段、姜片、料酒、精盐。

【制法】 光鸭去除内脏洗净, 焯水, 洗去血污, 放入器皿中, 加入调料、清水、冬虫夏草, 入笼蒸80分钟, 取出, 捡去葱、姜即可。

佛手烤鹅

【原料】 烤鹅250克。包菜250克。

【调料】 料酒、精盐、鸡精粉、色拉油。

【制法】 (1)包菜洗净, 入锅, 加入调料烧入味, 盛在盘中冷却, 做成佛手形, 入笼蒸5分钟, 取出, 装在盘四周。(2)将烤鹅切成片状, 装摆在盘中间即可。

生瓜鸭粒盅



铁板野鸭串



生瓜鸭粒盅

【原料】 生瓜 300 克，鸭脯肉 200 克，玉米、冬菇粒、青椒粒适量。

【调料】 葱末、姜末、蒜泥、料酒、精盐、胡椒粉、鸡蛋、清汤、湿淀粉、色拉油。

【制法】 (1) 生瓜刨皮，切成 3 厘米的段，挖去内瓢，用清汤等调料煮熟待用。(2) 鸭脯肉切成粒状上浆。(3) 锅中放入色拉油，四成热时，将鸭粒倒入滑熟，倒出沥油。(4) 锅中放少许油，葱姜末、蒜泥入锅煸炒，再放入玉米、青椒粒、冬菇粒、鸭脯肉粒及调料翻炒，勾芡，淋油，装生瓜里即可。

铁板野鸭串

【原料】 野鸭肉 250 克，红椒、洋葱。

【调料】 蒜泥、料酒、盐、清汤、湿淀粉、胡椒粉、色拉油。

【制法】 (1) 野鸭肉洗净，切成丁上浆，红椒、洋葱切成丁，洋葱、红椒和野鸭丁用牙签串在一起。(2) 锅中放入色拉油，四成热时，将野鸭串入锅滑油，熟时倒出沥油。(3) 用小碗把蒜泥、料酒、精盐、清汤、胡椒粉放在一起，调成卤汁。(4) 铁板烧热，放置桌上，将野鸭串、卤汁依次倒入铁板上，再用盖子盖片刻，防止汤汁外溢。



什锦鸭肉



串烤鹅肫



什锦鸭肉

【原料】 鸭脯 300 克，红椒末、芹菜末、笋末、冬菇末适量。
【调料】 葱末、姜末、蒜泥、料酒、精盐、清汤、湿淀粉、鸡蛋清、色拉油。
【制法】 (1)鸭肉洗净，切粒上浆，划油，熟时倒出沥油。(2)锅中留少许油，放入葱末、姜末、蒜泥及红椒末、芹菜末、笋末、冬菇末煸炒，再放入调料和鸭粒翻炒，勾芡，淋油，装盘即可。

串烤鹅肫

【原料】 鹅肫片 200 克，绿花菜、口蘑、冬菇、红椒适量。
【调料】 料酒、酱油、精盐、白糖、清汤、色拉油、湿淀粉。
【制法】 (1)肫片洗净，加调料腌制，拌入少许淀粉。(2)花菜等原料洗净，分别同肫片一起用竹签串成，入烤箱中烤熟，装盘。(3)锅中放入清汤，加料酒、酱油、白糖烧沸，勾芡淋油，浇在菜上。

卤水鹅翅



明珠鹅掌



【原料】 鹅翅中段350克。

【调料】 卤水。

【制法】 鹅翅洗净，入卤水锅中烧沸，移小火加热40分钟，取出，装盘即可。

【原料】 鹅掌300克、熟鹌鹑蛋200克。

【调料】 葱段、姜片、料酒、酱油、盐、白糖、蚝油、色拉油。

【制法】 (1)鹅掌洗净，剔除爪尖和大骨，焯水洗净。鹌鹑蛋洗净。(2)锅中放入色拉油、葱段、姜片入锅炸黄，放入鹅掌、料酒翻炒，再加入适量水和调料，大火烧沸，移小火煨40分钟，至鹅掌酥烂，再移中火，收紧汤汁，装盘。(3)鹌鹑蛋入锅，加调料烧至入味，装盘至鹅掌的中间。



双色鸭



蒜香鸭血

双色鸭

【原料】盐水鸭200克，烤鸭200克。

【调料】葱段、姜片、料酒、清汤。

【制法】烤鸭、盐水鸭分别去骨，批成片，间隔拼摆在盘中，加入调料，入笼蒸20分钟，取出，加以点缀即可。

蒜香鸭血

【原料】鸭血350克。

【调料】葱末、姜末、蒜泥、泡红椒末、料酒、蚝油、白糖、胡椒粉、清汤、湿淀粉、色拉油。

【制法】(1)鸭血切成1.5厘米见方的块，洗净。(2)锅中放入色拉油，四成热时，放入葱末、姜末、蒜泥、泡红椒末煸炒片刻，加入料酒、清汤等调料和鸭血烧沸，移小火烧3分钟，再转中火收紧汤汁，勾芡淋油，装盘即可。

烤鹅



扇形鸭卷



烤鹅

【原料】 光鹅1只(约2000克)。

【调料】 葱段、姜片、精盐、饴糖。

【制法】 (1)光鹅从翼下开口，取出内脏，清洗干净。腹内填入荷叶、葱段、姜片。(2)把烤叉从鹅大腹内侧插入，经两肩骨穿过直至头部，用沸水浇遍鹅全身，再抹上饴糖，凉置，使表皮干爽。(3)用小炭火先烤两肋，熟后再将炭火开大，使表皮烤至红亮，即上席亮叉，片皮，随上荷叶饼、甜面酱、葱丝即可。

扇形鸭卷

【原料】 烤鸭皮200克，鱼茸100克，胡萝卜、冬菇适量。

【调料】 葱姜水、料酒、精盐、色拉油。

【制法】 (1)胡萝卜、冬菇洗净切丝，炒熟，调味，装盘作点缀。(2)鱼茸馅加入葱姜水、料酒、精盐调匀，用烤鸭皮卷制成卷，在四成热的油锅中炸熟，装盘成扇形。