

狗肉

GOU ROU
MEI WEI

30 ZHONG

美味 30 种



金盾出版社

家庭美食系列丛书

狗肉美味 30 种

主编	郭玉华			
编著	吴 杰	吴昊然	万金明	王彦武
	宋宝柱	江广涛	李永宏	王顺军
摄影	郭玉华	吴 杰	吴昊然	

金 盾 出 版 社

内 容 提 要

本书是金盾版“家庭美食系列丛书”之一,专为家庭学做狗肉菜肴而编写。书中精选了能满足家庭需要,且适合家庭制作的狗肉美味 30 种,每菜一图,以简洁的文字对每款菜的用料配比、制作方法及成菜特点等均作了具体介绍,对主要制作过程还配有示范图片。本书图文并茂,科学实用,好懂易学,适宜于广大家庭阅读使用,也可供餐饮业人员参考。

图书在版编目(CIP)数据

狗肉美味 30 种/郭玉华主编. —北京:金盾出版社,2001.12

(家庭美食系列丛书)

ISBN 7-5082-1756-X

I. 狗… II. 郭… III. 荤菜,狗肉-菜谱

IV. TS972.125

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 075640 号

金盾出版社出版、总发行

北京太平路 5 号(地铁万寿路站往南)

邮政编码:100036 电话:68214039 68218137

传真:68276683 电挂:0234

封面印刷:北京百花彩印有限公司

正文印刷:北京印刷一厂

各地新华书店经销

开本:787×1092 1/32 印张:2 彩页:64 字数:20 千字

2001 年 12 月第 1 版第 1 次印刷

印数:1—11000 册 定价:8.00 元

(凡购买金盾出版社的图书,如有缺页、
倒页、脱页者,本社发行部负责调换)

家庭美食系列丛书

狗肉美味 30 种

主编	郭玉华			
编著	吴 杰	吴昊然	万金明	王彦武
	宋宝柱	江广涛	李永宏	王顺军
摄影	郭玉华	吴 杰	吴昊然	

金 盾 出 版 社

前 言

《狗肉美味 30 种》是金盾版“家庭美食系列丛书”之一。

以被誉为“大补”的狗肉为原料烹制的菜肴,在我国有悠久的历史。早在商周时期,用狗肉烹制的菜肴就已成为宫廷宴饮、祭祀大典上不可缺少的美味佳肴。狗肉不仅蛋白质含量高,而且还富含多种氨基酸和其他营养成分。祖国医学认为:狗肉味甘、咸、酸,性温和,具有安五脏、轻身益气、宜肾补胃、暖腰膝、壮筋骨、补五劳七伤、补血脉等功效。

本书精选了全国各地不同风味、不同做法并具有食疗保健作用的美味狗肉菜肴 30 种,其原料易取,烹制简便,按书习作,定会把狗肉菜肴做得有滋有味,同时也一定会给家庭生活带来快乐与温馨。

本书图文并茂,科学实用,不仅适合广大家庭学做试制,而且适合酒店、餐馆使用,还可供餐饮服务学校教学参考。

编 者

目 录

鱼香狗肉丝 …… (4)	狗排炖芸豆 … (36)
干煸狗肉丝 …… (6)	菠萝狗肉煲 … (38)
狗肉烧薯条 …… (8)	狗肉煲 …… (40)
葱烧狗肉 …… (10)	熏炒狗肉 …… (42)
炸烹狗肉段 … (12)	狗排炖豆腐 … (44)
翠心狗肉 …… (14)	青椒炒狗排 … (46)
狗肉炖宽粉 … (16)	酱乳狗肉 …… (48)
葡萄狗肉丁 … (18)	双色芝麻狗肉
板栗狗肉 …… (20)	…………… (50)
铁板煎狗肉 … (22)	炒狗肉片 …… (52)
坛焖狗肉 …… (24)	熏扒狗肉 …… (54)
香酥狗腿 …… (26)	菊花狗肉 …… (56)
孜然狗肉片 … (28)	炒沙茶狗肉 … (58)
孜然狗肝 …… (30)	明炉狗肉菠萝枣
豆瓣狗肉 …… (32)	…………… (60)
狗肉炖番茄 … (34)	荔枝狗肉 …… (62)

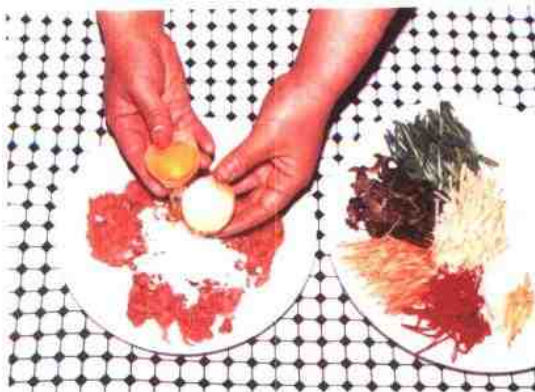


原料 狗肉 300 克,胡萝卜 20 克,水发木耳 20 克,冬笋 20 克,油菜 20 克,泡辣椒 20 克,葱丝、姜丝各 10 克,鸡蛋清 1 个,干淀粉 20 克,料酒 15 克,酱油 15 克,精盐 2 克,味精 3 克,白糖 20 克,醋 10 克,湿淀粉 10 克,鸡汤 50 克,油 200 克,鸡油 15 克,胡椒粉 1 克。

制法 ①先将胡萝卜、木耳、冬笋、油菜、泡辣椒均切成细丝。将狗肉提前用冷水浸泡数小时去掉土腥味(以下各菜均同),洗净沥去水,切成均匀的细丝。②将切好的狗肉丝用料酒 5 克、精盐 1 克、味精 1 克、胡椒粉腌渍入味,再用

干淀粉、蛋清抓匀上浆。③将白糖、醋、酱油、鸡汤、湿淀粉和余下的料酒、精盐、味精放入碗内对成鱼香汁。锅内加油烧至五成热，下入狗肉丝炒散滑透倒入漏勺。④锅内留油 40 克，放入葱丝、姜丝、泡辣椒丝炒香，再下入胡萝卜、冬笋、木耳、油菜丝炒匀，倒入滑炒好的狗肉丝，烹入对好的鱼香汁快速翻匀，淋入鸡油出锅装盘即成。

特点 肉丝滑嫩，色泽美观，鱼香味浓，甜、酸、咸、香、辣五味俱全，营养丰富。此菜是四川风味菜肴。



本页图示说明(自上至下)

- 肉丝内加配料上浆
- 配料丝炒匀，下入滑透的狗肉丝
- 烹入鱼香汁



原料 净狗肉 400 克, 芹菜 30 克, 郫县豆瓣酱 20 克, 料酒 15 克, 精盐 3 克, 味精 3 克, 白糖 3 克, 五香粉 1 克, 胡椒粉 2 克, 葱末、姜末各 5 克, 蒜末 10 克, 油 50 克。

制法 ①将芹菜洗净切成 3 厘米长的段。豆瓣酱剁碎。狗肉切成均匀的细丝。②锅内加油烧至五成热时, 下入狗肉丝煸炒。③水分干时, 下入豆瓣酱略炒, 再下入葱末、姜末、蒜末、料酒、精盐、白糖、五香粉、胡椒粉炒匀。④下入芹菜段, 加味精炒熟, 炒至干爽出锅装盘即成。



特点 色泽红润,干香爽口,鲜辣味美,营养丰富。此菜是四川风味名菜。

狗肉丝入锅内煸炒



炒干水分,下豆瓣酱



下芹菜段



原料 净狗肉 300 克,红薯 300 克,茼蒿 40 克,面粉 30 克,料酒 20 克,酱油 10 克,精盐 3 克,胡椒粉 1 克,味精 2 克,白糖 4 克,鸡汤 500 克,油 800 克,猪油 40 克,鸡油 10 克,淀粉 10 克,姜末 10 克,蒜末 20 克。

制法 ①将红薯去皮洗净,切成 4.5 厘米长,宽、厚各 1 厘米的条。茼蒿洗净,切成 4 厘米长的段。狗肉切成 4.5 厘米长,宽、厚各 1 厘米的条。②狗肉条用料酒 10 克、胡椒粉拌匀,再沾匀面粉。锅内加油烧至五成热,下入狗肉条炸硬捞出。下入薯条炸黄倒入漏勺。③锅内加

猪油烧热,下入姜末、蒜末炝锅,烹入余下的料酒,加酱油、鸡汤,下入狗肉条烧开,至八成熟时,下入薯条,加精盐、白糖烧透至熟烂。④下入茼蒿段、味精略烧,用淀粉勾薄芡,淋入鸡油出锅装盘即成。

特点 色泽黄润油亮,味道醇香酥烂,营养丰富适口。



本页图示说明(自上至下)

- 沾面粉入油炸
- 下入炸好的薯条
- 下茼蒿段





原料 净狗肉 300 克,大葱 100 克,面粉 30 克,料酒 20 克,精盐 3 克,味精 3 克,白糖 5 克,酱油 15 克,胡椒粉 1 克,五香粉 1 克,浓鸡汤 300 克,淀粉 10 克,猪油 50 克,花椒油 10 克,油 800 克。

制法 ①大葱切成段。狗肉切成条。 ②狗肉条用料酒 10 克、精盐 1 克、味精 1 克、胡椒粉、五香粉抓匀入味,再沾匀面粉。锅内加油烧至五成热,下入狗肉条炸呈金黄色倒入漏勺。 ③锅内加猪油烧热,下入葱段炸至变色,再下入炸好的狗肉条,烹入余下的料酒,加酱油、浓鸡

汤、白糖及余下的精盐烧开，改用小火烧透。④加入余下的味精，用淀粉勾芡，淋入花椒油出锅装盘即成。

特点 色泽金黄，咸鲜微甜，葱香浓郁，酥软味美。此菜是济南家常风味菜肴。



本页图示说明(自上至下)

- 狗肉条入油炸
- 下入狗肉条
- 用淀粉勾芡





原料 净嫩狗肉 200 克,青椒 25 克,湿淀粉 75 克,料酒 20 克,酱油 5 克,精盐 1 克,味精 3 克,胡椒粉 1 克,五香粉 1 克,鸡汤 15 克,蒜末 10 克,油 800 克,白糖 20 克,醋 10 克。

制法 ①将青椒切成条片。狗肉切成 4 厘米长,宽、厚各 1 厘米的段。 ②狗肉段用料酒 10 克、精盐、味精、胡椒粉、五香粉腌渍入味。再放入湿淀粉挂匀。另用碗将白糖、醋、鸡汤、酱油和余下的料酒对成料汁。 ③锅内加油烧至五成热,将挂匀淀粉糊的狗肉段下入油中炸透,至酥脆倒入漏勺。 ④锅内留油 15 克,放入蒜末、

青椒片炒几下,倒入狗肉段,烹入对好的料汁,用旺火快速翻匀,出锅装盘即成。

特点 色泽美观,焦香酥脆,甜酸适口,营养滋补。此菜是吉林风味名菜。



本页图示说明(自上至

下)

- 入味挂匀淀粉糊
- 入油炸
- 烹入料汁





原料 净狗肉 200 克,芸豆 100 克,鸡蛋清 1 个,淀粉 25 克,蒜苗 20 克,料酒 20 克,酱油 10 克,精盐 3 克,味精 3 克,胡椒粉 1.5 克,十三香粉 1 克,白糖 5 克,醋 1 克,油 800 克,猪油 30 克,香油 10 克,鸡汤 100 克。

制法 ①将芸豆洗净并掐去筋,切成 5 厘米长的段。蒜苗洗净切成 3 厘米长的段。狗肉切成大薄片。 ②狗肉片放在盘内,加料酒 10 克、精盐 1 克、味精 1 克、胡椒粉、十三香粉抓匀入味。然后放入蛋清、淀粉 20 克抓匀上浆。最后将每片肉上放一段芸豆,卷成卷。 ③锅内加