

中小餐馆特色菜丛书

特色鸡肴

TESE JI YAO

主编 李彦位



四川出版集团·四川科学技术出版社

中小餐馆特色菜丛书

主 编 李彦位
副主编 李彦杰
编 委 陈 谦
制 作 李彦位
总顾问 彭铭泉

邱成富 王三军 乔泓钧 衡晓强
衡健康 刘 璇 邹志鹏
王三军 李彦杰 高晓飞

特色鸡肴



四川出版集团·四川科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

特色鸡肴/李彦位主编. —成都: 四川科学技术出版社, 2005.3

(中小餐馆特色菜丛书)

ISBN 7-5364-5414-7

I. 特… II. 李… III. 鸡肉—菜谱
IV. TS972.124

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 125011 号

中小餐馆特色菜丛书

特色鸡肴

主 编 李彦位
摄 影 徐捷 等
责任编辑 杜宇
封面设计 流星语企业策划有限公司
版面设计 杨璐璐
责任出版 周红君
出版发行 四川出版集团·四川科学技术出版社

成都盐道街3号 邮编:610012

开 本 787mm×1092mm 1/24
印张 4.25 字数 110 千

印 刷 成都经纬印务有限公司
版 次 2005 年 3 月成都第一版
印 次 2005 年 3 月成都第一次印刷
印 数 1—3 000 册
定 价 25.00 元

ISBN 7-5364-5414-7/TS·362

■ 版权所有·翻印必究 ■

■ 本书如有缺页、破损、装订错误, 请寄回印刷厂调换

■ 如需购本书, 请与本社邮购组联系

地址/成都市盐道街3号

电话/028-86665594

邮编/610012

作者简介

李彦位

水晶饺子餐饮连锁总部董事长、厨艺指导，中国药膳名师，中餐特三级烹调技师，中国药膳研究会会员。

2002年荣获中国药膳大赛“应天杯”三项全能金奖。

2003年与彭铭泉教授合著《中国药膳精华本1》（珠海出版社）中的10余本图书。

2004年荣获中国药膳大赛“园园杯”四项全能金奖。

《中小餐馆特色菜丛书》

全套共四册，每册定价25.00元





目录

Mulu



- 3. 干锅醉香鸡
- 5. 金竹乌鸡片
- 7. 参茸汽锅乌鸡
- 9. 菠萝乌鸡片
- 11. 果味仔鸡
- 13. 生嗜三黄鸡
- 15. 烤鸡腿
- 17. 金沙鸡腿
- 19. 酱香鸡块
- 21. 避风塘炒鸡翅
- 23. 荷叶粉蒸鸡
- 25. 鱼香脆皮鸡
- 27. 玫瑰响铃鸡片
- 29. 芙蓉鸡片
- 31. 八宝鸡汤

- 33. 草菇烩鸡心
- 35. 牙签鸡皮
- 37. 椒盐凤节骨
- 39. 泡椒鸡胗
- 41. 板栗烧鸡
- 43. 白兰花炒鸡丝
- 45. 草菇蒸滑鸡
- 47. 粉皮焖鸡
- 49. 木瓜小煎鸡
- 51. 泉水鸡
- 53. 柱侯酱蒸鸡
- 55. 重庆辣子鸡
- 57. 珍果辣爆鸡
- 59. 蘑菇炖小鸡
- 61. 坛烧土鸡
- 63. 泥煨童子鸡
- 65. 葱香淋仔鸡
- 67. 东安仔鸡
- 69. 长征鸡
- 71. 五香鸡肝
- 73. 红袍凤冠

- 75. 锅仔珍菌鸡舌
- 77. 卤水凤脖
- 79. 药香泡中翅
- 81. 五香鸡头
- 83. 椒麻鸡皮
- 85. 五香翅尖
- 87. 红油鸡块
- 89. 水晶白斩鸡
- 91. 蒜香小串鸡
- 93. 家常鸡胗
- 95. 特色手撕鸡
- 97. 花雕仔鸡
- 99. 叉烧鸡脖





干锅醉香鸡

原料及调料

三黄鸡.....1000克
阿香婆辣酱... 20克
玫瑰露酒.....10克
甜面酱.....5克
生抽.....10克
味精.....5克
红油.....10克
青红椒块.....15克
姜片.....5克
葱段.....10克
料酒.....20克
香油.....5克
生粉.....20克

制作过程

1. 三黄鸡治净后，斩成块，加入松肉粉、姜片、葱段、料酒、精盐、鸡蛋、生粉、色拉油码味腌渍20分钟，入六成热油中滑油，加入阿香婆辣酱、玫瑰露酒、甜面酱、生抽、味精、红油炒熟，加入青红椒块、大葱段再炒匀，加入香油。
2. 将锅放在酒精炉上，点火，淋入少许玫瑰露酒，倒入鸡块，带火上桌即成。

风味特点

鸡肉细嫩，酒香宜人。

随厨妙语

1. 先将甜面酱炒熟，制出的菜肴味更香浓。
2. 锅中可以先放入少许油，待油热时再加点洋葱圈炒香，这样可以尝到铁板的香味。



金竹乌鸡片



原料及调料

乌鸡肉.....800克
盐.....5克
味精.....5克
鸡精.....2克
孜然粉.....10克
五香粉.....5克
料酒.....10克
鸡蛋.....20克
色拉油.....1000克
水淀粉.....15克
果仁粉.....20克
洋葱.....100克
黄油.....20克

制作过程

1. 乌鸡肉切成薄片，加入料酒、盐、味精、鸡蛋、生粉、色拉油拌匀，入六成热油中滑热后捞出，待油温升至八成热时，再下入乌鸡片炸成金黄色捞出。
2. 锅内下黄油，放入洋葱圈炒香炒熟，铺在竹箴上；锅内下入乌鸡片，加入孜然粉、五香粉、味精、果仁粉炒香，倒在洋葱圈上即成。

风味特点

鸡肉酥香，集孜然、五香粉、果仁香于一体。

随厨妙语

1. 家庭制作时，鸡肉可以斩成块，码味15分钟后再用同样的方法制作，也可用木耳、青椒配菜同炒。
2. 果仁粉炒至七成熟即可。



参茸汽锅乌鸡

原料及调料

乌鸡.....800克
鲜人参.....10克
鹿茸.....5克
鸡清汤.....1000克
盐.....5克
味精.....5克
胡椒粉.....2克
竹荪.....10克
枸杞.....5克
大枣.....2枚
姜片.....5克
葱段.....10克
料酒.....20克

制作过程

1. 将乌鸡治净，斩成块，放入沸水锅中焯水后，洗净。
2. 将乌鸡块放入汽锅中，放入鲜人参片、鹿茸片、枸杞、大枣、姜葱、料酒、竹荪，加入清汤，蒸到鸡肉酥烂，捡去姜、葱段，用盐、味精、胡椒粉调好味后即成。

风味特点

大补元气，养阴壮阳，宁神益智。

随厨妙语

也可以用高压锅压5分钟，焖15分钟后再开锅。这样味更浓。



菠萝乌鸡片

原料及调料

乌鸡肉	800克
鲜菠萝	600克
色拉油	1000克
鸡蛋	20克
盐	5克
料酒	20克
姜片	10克
葱段	15克
淀粉	50克
青红椒	100克

制作过程

1. 乌鸡肉切成薄片，用盐、鸡蛋清、淀粉上浆备用。菠萝去皮切成片，青红椒切成三角片。
2. 炒勺上火加热，入油，先将鸡片滑透，再将菠萝滑一下，一同控油。
3. 炒勺上火，放入油，姜片略煸，再将滑透的菠萝、鸡片放入，烹入料酒、盐、鸡汤，淋上水淀粉，再淋入鸡油炒匀，起锅装盘即可。

风味特点

滑嫩鲜美、清香味甜咸。

随厨妙语

鲜菠萝切片后用淡盐水浸泡5分钟，味更甜。



果味仔鸡

原料及调料

仔鸡.....1000克
橙汁.....100克
吉士粉.....100克
鸡蛋.....2个
盐.....50克
料酒.....50克
色拉油.....50克
洋葱圈.....50克
白糖.....50克
生粉.....10克

制作过程

1. 仔鸡斩成块，同料酒，盐腌40分钟后，用吉士粉与鸡蛋搅成糊，鸡块挂糊后入油锅炸成金黄色，熟透后捞出待用。
2. 另起锅炒洋葱圈出香味后，下入橙汁、白糖勾芡后浇在炸好的仔鸡块上即成。

风味特点

果味香浓，肉质嫩爽。

随厨妙语

炸鸡时一定要熟透，火不要太大。



生啫三黄鸡

原料及调料

三黄鸡	500克
大蒜头	50克
洋葱块	10克
青红椒块	10克
生姜	15克
大葱	15克
香菜	10克
玫瑰露酒	20克
生啫酱	30克
黄油	20克
白糖	5克
鸡精	2克
味精	2克

制作过程

1. 三黄鸡治净，斩成3厘米见方的块，加入盐、料酒等调料码味。大蒜头炸成浅黄色。
2. 生啫锅放火上，下入黄油，姜片、蒜仔、大葱段，再将拌好的鸡块，生啫酱炒香，下入青、红椒块、洋葱块，加入少许清汤，煲7分钟后装入盘中，淋上玫瑰露酒，即可上桌使用。

风味特点

鸡肉鲜嫩，姜葱蒜味浓，玫瑰露酒香。

随厨妙语

家庭制作时也可以用铁锅直接操作，连锅一起上桌。