

林福祥 主编

中国 风味名鸡制作秘诀



中国旅游出版社

中国风味名鸡制作秘诀

杜福祥 主编

中国旅游出版社

封面设计: 滕义仿

责任编辑: 范云兴

技术装帧: 吴子文

中国风味名鸡制作秘诀

杜福祥 主编

★

中国旅游出版社出版

(北京东长安街六号)

海军大都印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行

★

开本: 787×1092毫米 1/32 印张: 2.25 字数: 60千

1989年4月第1版 1989年4月第1次印刷

印数: 20000册 定价: 2.80元

ISBN 7-5032-0178-9/TS·37

致 读 者

鸡,是我国各族人民最喜食的食物之一,特别是道口烧鸡等鸡中名品,曾令多少美食家谈鸡而涎下,使多少食客以尝之为快事,又有多少行家千里求艺为食美,还有多少里手欲效其法而望路兴叹。正是为了让中国名鸡的奇香飘溢五湖四海,我们特向广大读者奉上《中国风味名鸡制作秘诀》。

这里的中国名鸡,并不仅仅是几味鸡品,也是我国多少代劳动人民聪明智慧的结晶,是我国宝贵的民族文化遗产的组成部分。而它们的产生、发展又和整个社会的发展息息相关。为了让人们对这方面的文化有所了解,我们在介绍各种鸡的作法时,尽量将其历史由来、发展变化加以叙述。

尽管鸡的祖先只有一个,但全世界至少已有二百多个鸡种,并且凡有人处,多有鸡。人类为自身的发展,培育出许多优良鸡种,为今人享用美味鸡肴创造了条件。在我国,鸡为六畜之一,已有六千多年的饲养历史。早在殷商的甲骨文中即有“鸡”字。到周朝时,还设有“鸡人”的官职,专司祭祀和报时。春秋时,吴王夫差曾在吴县建了三个鸡场,方圆十余里,可见当时养鸡已颇具规模。汉代有位祝姓养鸡高手,养鸡千余只,所养之鸡则分类有名,可呼名即来。北魏的《齐民要术》中已系统地总结出古人的养鸡经验,对后世颇有教益。我国的劳动人民在长期的饲养实践中,培育出许多优良鸡种,如冀、鲁的“九斤黄”,江苏的狼山鸡、鹿苑鸡,山西的边鸡,浙江的来杭鸡,河南的固始鸡等等,为我

国的禽蛋加工业打下了基础。

在古代，养鸡主要是为了食肉。后来逐渐发展到肉蛋兼用。到本世纪五十年代，国外养鸡已开始进入肉或蛋专门化饲养阶段。目前，我国的现代化养鸡场也进入专门化饲养。但在幅员广大的农村，长期以来养鸡一直是家庭副业。而我国的禽蛋加工业就是在这—基础上发展起来的。由于我国地域广大，交通不便，加之长期的自然经济形式，也使我国的禽蛋加工产品异彩纷呈，各具特色。鸡制品也不例外，就以名鸡来说吧，同是烧鸡名品，道口烧鸡和符离集烧鸡即有区别，皆为熏鸡佳作，沟帮子熏鸡和卓资山熏鸡便各具风味，都是卤鸡美味，马家清真卤煮鸡和马豫兴桶子鸡就各有千秋。在外行看来，他们似乎没什么区别，但在美食家口中，仅仅从几味调料的差异中就可以品出其内在的不同，就可以看出制作者的良苦用心。

笔者认为，中国名鸡的共同点之一，是突出地体现了中华民族药、食同源的饮食特点。它们当中，多以草药入食，以达到既提美食之味，又可祛病强身的目的。这也是我国其它传统肉制品的特点之一，这是我们传统食品的优势所在。因此，如何继承和提高这一优势，应是我们今人责无旁贷的工作。

在中国名鸡中，最值得一提的是道口义兴张烧鸡。这不仅是因为它历史悠久，影响大，还在于张家几代人的奉献精神。为了让这一名食造福于人类，他们从带徒传艺，到举办培训班，均无私地传授了祖传技艺，并不断进行科学的总结。张氏八代孙、现任道口义兴张烧鸡店经理张存有同志曾多次致书笔者，希望用最有效的形式，将其制作烧鸡的全套技艺公诸于天下。他的赤诚之心也是促使笔者编选这本书的

主要动力。张存有著述的《道口义兴张烧鸡》一文，最生动地说明了这一问题。此文可以说是我国烧鸡技术文字的权威。它从选料、加工到保存食用，无不极尽其详，既有技术细节，又有科学道理，颇值国内外同行参考使用。

为了使这本书更具实用性，编、著者特将我国几类名鸡中的代表作——道口义兴张烧鸡、沟帮子熏鸡和马家清真卤煮鸡作了较为详尽的介绍，并配以图片，以供同行和试做者们在加工各类鸡制品时参考，或取长补短，或受点儿启发。

名鸡的加工工艺较为严格。为了满足广大城乡家庭的需要，编、著者特将我国近二十个省、区的24种名特鸡制品的加工方法也附于《中国名鸡制作》之后，有兴趣者均可一试，以自得其乐。

本书的编著者，除署名者外，在编写过程中还参考了恩厚、晓舟、张士训、孙松斌、何其彬、刘衍奎、王乐群等同志公开发表的有关文章。特在此表示感谢。不当处，欢迎批评指正。

杜福祥

一九八八年元月于北京

目 录

中国名鸡制作法

道口义兴张烧鸡.....	(1)
一、“义兴张”的古往今来.....	(1)
二、义兴张烧鸡的加工工艺.....	(5)
1. 活鸡的收购和保管.....	(6)
2. 活鸡的宰杀和加工.....	(8)
3. 浸烫.....	(9)
4. 褪毛.....	(10)
5. 开剥.....	(11)
6. 造型.....	(11)
7. 晾.....	(12)
8. 白条鸡的质量标准和保管.....	(12)
9. 清油炸鸡.....	(16)
10. 配料煮鸡.....	(17)
11. 捞鸡出锅.....	(19)
三、老汤的保养.....	(20)
四、烧鸡质量的检验、存放及食用方法.....	(21)
1. 感官指标.....	(21)
2. 理化检验.....	(21)
3. 理化指标.....	(22)

4. 烧鸡的存放和食用方法.....	(22)
五、各种佐料的药理作用分析.....	(22)
六、煮制烧鸡药料的气味和配伍作用.....	(27)
沟帮子熏鸡.....	(28)
一、熏鸡的由来.....	(28)
二、沟帮子熏鸡的加工工艺.....	(30)
1. 选购.....	(30)
2. 检疫.....	(30)
3. 宰杀.....	(30)
4. 褪毛.....	(30)
5. 取味囊.....	(31)
6. 开膛.....	(31)
7. 打大腿骨.....	(31)
8. 剪骨.....	(31)
9. 折膀子.....	(31)
10. 捆扎.....	(31)
11. 投料打沫.....	(31)
12. 卤煮.....	(32)
13. 熏烤.....	(32)
14. 涂油、烧毛.....	(32)
三、调料和老汤的功用.....	(33)
四、调料配方.....	(34)
马家清真卤煮鸡.....	(34)
一、马家创业史.....	(34)
二、清真卤煮鸡的加工工艺.....	(36)
三、老汤的保养.....	(37)
四、马家老鸡铺的其它鸡品.....	(38)

德州五香脱骨扒鸡.....	(40)
符离集烧鸡.....	(43)
石家庄扒鸡.....	(45)
马豫兴桶子鸡.....	(47)
小绍兴白斩鸡.....	(49)

地方名鸡制作法

邢台道口烧鸡.....	(51)
玉记扒鸡.....	(53)
“王傻子”烧鸡.....	(54)
关记烧鸡.....	(55)
静宁烧鸡.....	(56)
卓资山熏鸡.....	(57)
百乐熏鸡.....	(59)
右玉熏鸡.....	(61)
义盛永熏鸡.....	(62)
济南肴鸡.....	(63)
正阳楼酱鸡.....	(64)
常熟酱鸡.....	(65)
卤鸡.....	(65)
金毛风鸡.....	(66)
南风鸡.....	(67)
姚安封鸡.....	(69)
泥风鸡.....	(69)
成都元宝鸡.....	(71)
腊鸡.....	(72)

生醬鸡.....	(73)
河南腌鸡.....	(74)
盐焗鸡.....	(75)
醉鸡.....	(77)
常熟叫化鸡.....	(78)

中国名鸡制作法

道口义兴张烧鸡

河南滑县道口镇的义兴张烧鸡，素以色泽鲜艳、造型美观、香味浓郁、咸淡适口而饮誉大江南北，并扬名海外，是我国传统名食苑地中的一支奇葩。

近年来，从东北到西南，从高原到海边，均有烹调技师前往道口求艺，连港澳同胞、外国朋友也纷纷来书，要求传授义兴张的烧鸡技术。“义兴张”的传人、特级烧鸡技师张存有虽多次在国内举办烧鸡培训班，仍不能满足人们日益增长的需求。近几年来，国内外已有百余家报刊先后从各种角度报道过义兴张烧鸡，亦反映了此食之美。

义兴张烧鸡何以有如此之魅力呢？我们还应从它的历史讲起。

一、“义兴张”的古往今来

道口，坐落在黄河西岸，最早称李家道口，是座交通四通八达的古镇，也是重要的黄河渡口，故得名道口。这里，自古以来就是南北的水陆交通要道，著名的商品集散地，贸易发达，商贾云集，这是道口烧鸡得以发展的重要原因之一。

道口义兴张烧鸡创始于清朝顺治年间，扬名于乾隆中

期。公元1661年，道口镇三道街的一户张姓人家，在大集街的十字路口开了个烧鸡店铺，惨淡经营，勉强打发日子。当时由于设备简陋，制作粗糙，所以局面始终打不开。清乾隆五十二年(公元1787年)，当代特级烧鸡技师张存有的先祖张炳，在生意濒临绝境，心灰意冷之际，偶遇在清宫御膳房当过御厨的老朋友姚寿山。二人久别重逢，分外高兴，便置酒菜，开怀畅饮。席间，当张炳为烧鸡业难以振兴表示忧虑时，御厨沉思片刻，对张炳说：“老朋友不必发愁，我送你十个大字，保你生意兴隆，顾客盈门。”张炳喜出望外，急切地问：“哪十个大字？”御厨附耳对他说：“要想烧鸡香，八料加老汤！”这里的八料就是陈皮、肉桂、豆蔻、良姜、丁香、砂仁、草果和白芷八种作料。张炳反复试验各种作料的用量及其比例，不断改进烧鸡的制作工艺，烧出的鸡子果然迥乎往常。从此，张炳的烧鸡名声大振，生意兴隆，顾客盈门。因他姓张，又取“义友济兴”之意，就把他的铺号定为“义兴张”。人们通常说的道口烧鸡，就是指的“义兴张”烧鸡。

据说，有一次，清乾隆皇帝南巡，路经此地，“闻异香而醒神，问及左右：何物发此异香？左右告之烧鸡。县令速将烧鸡呈奉，乾隆甚喜，食后赞之为色、香、味三绝。”从此，道口义兴张烧鸡成了清廷的御用贡品。

“义兴张”创始以来，几经沧桑。到解放前，由于统治阶级的敲诈勒索，烧鸡业几乎濒于破产。张炳的六代孙张和礼曾这样回忆：“迨至宣统二年，本人继承父业，千方百计，力图发展，烧鸡销路渐渐恢复。加之道清铁路通车，交通便利，旅客来往多，商业发达，日销量达一百多只。抗日战争时期，本镇沦陷，杂牌队伍盘踞道口，剥削压迫，不堪

言状，因而，被迫歇业……”他曾含着眼泪告诫他的子孙们：“咱张家下八辈都不准做烧鸡！”这话里包含了多少辛酸啊！解放后，在党和政府的关怀下，“义兴张”烧鸡获得了新生。1954年，张和礼参加了职工消费合作社，1956年加入了国营食品公司，专门从事烧鸡业，因其技艺精湛，被尊为烧鸡专家。他还当选为河南政协委员和滑县政协常委。党的关怀，人民的信赖，使这位饱经沧桑的老人感激涕零，于是他在1956年河南省政协第一届二次会议上，慷慨无私地公开了三百多年的祖传绝技，使道口“义兴张”烧鸡香飘中州大地。

1956年，道口“义兴张”烧鸡在全国土特产展销大会上受到各界人士和国际友人的赞赏，同年国庆节，道口“义兴张”烧鸡进入国宴。此时的道口“义兴张”烧鸡不仅远销京津、沪宁，1962年还装入冰箱通过港澳打入国际市场。党的十一届三中全会以后，道口“义兴张”烧鸡发展尤快，可谓遍地开花，播香万里。现在，烧鸡店铺遍布道口镇区的大街小巷，旺季多达二百多家，淡季也有四、五十家。每到新春佳节或中秋节，农村广大群众及外地游人便云集道口，自己享过口福之后，还要带上几只，作为馈亲赠友的珍贵礼品。

随着我国国际地位的提高、旅游事业的发展 and 人民生活的不改善，社会对道口“义兴张”烧鸡的需求量越来越大。几年来，北起京津、南至湘黔、东及苏鲁、西达青藏，慕名来滑求师者络绎不绝。特级烧鸡技师张存有（张和礼之孙）及其父辈，深入到各处的个体店铺进行技术指导；同时还主动到郑州、洛阳、邢台、漯河、石家庄、保定、北京、天津、长春、湘潭、贵阳、西安、乌鲁木齐、哈尔滨、大连等几十个大中城市传授技艺；1982年5月，河南省商业厅、

省食品工业协会、省食品公司在道口义兴张烧鸡店举办了由郑、汴、洛等八个城市的高级厨师参加的“烧鸡技术培训班”，使道口“义兴张”烧鸡这一传统技术广为传播。

七十年代以来，道口“义兴张”烧鸡成为招待国内外宾客的地方名馐。1971年，邓小平、李先念等中央领导同志在河南中州宾馆品尝了张存有亲自制作的烧鸡；1974年，河南省委用道口义兴张烧鸡招待加拿大总理特鲁多、赞比亚总统卡翁达、丹麦首相哈特林及各国驻华使节，他们食后赞叹不已，有的誉之为“美好的享受”。1980年3月，100多名外商和港澳同胞到河南，点名品尝道口“义兴张”烧鸡；1981年，一位美籍华人陆德从太平洋彼岸来信说：“道口烧鸡其味甚美，每当念及，犹垂涎欲滴”；1983年，台湾《自立晚报》评价道口烧鸡“其味绝佳，鲜美无与伦比，而且不油不腻，成为现代生活中佐餐的无上佳肴，南北盛行，闻名遐迩。”早在1933年的《河南政治月刊》上，也这样称颂道口烧鸡：“最地道而又最为远近知名者，厥为十字街口之烧鸡铺……张家烧鸡咸烂有厚味，洵属炙之人口，价亦不昂，每元可得三只……”

1981年以来，“义兴张”烧鸡连续六年荣获商业部和河南省人民政府颁发的优质产品证书。为此，《人民日报》、《河南日报》、《羊城晚报》、《中国食品》杂志、《长春日报》、《旅游》、《中州今古》、《大公报》等全国百余家报刊均以显著位置予以报道，中央新闻纪录电影制片厂拍摄了《中国名特食品专辑》，中央电视台、河南电视台也专程来滑录象和拍摄纪录影片，向国内外播放。道口烧鸡已跨过千山万水，飞向全世界！

如今，滑县道口烧鸡总公司已经成立。由商业部食品

局、省食品公司拨款兴建了“义兴张”烧鸡大楼，楼内设有营业门市、餐厅、招待所和宰杀、浸烫、煺毛、开剥、造型、晾、油炸、熟制等车间，形成了一道科学而谨严的流水作业线，生产能力大大提高。他们在扩大生产规模的同时，还大搞技术革新。1984年，复合铝箔袋软包装工艺研制成功，荣获河南科技黄河杯三等奖。经有关专家鉴定，此项包装工艺可使烧鸡保鲜三个月，六个月不变质，为道口烧鸡的久储远运开辟了新的途径。1986年，“义兴张”烧鸡又荣获农牧渔业部金牛奖。

二、义兴张烧鸡的加工工艺

义兴张烧鸡之所以风味殊佳，关键在于传统加工工艺。下面详细介绍一下各道工序。

1. 活鸡的收购和保管

按照一定的标准严格选择活鸡，把好收购关，是制好烧鸡的先决条件(图1)。“义兴张”选用的是本地黄鸡和麻鸡，它们都是我国华北地区的优良品种鸡。这种鸡肉质坚实而鲜嫩，且带有特殊野味。半年以上、两年以内的雏鸡或肥母鸡最佳，重量要在1—1.5公斤之间。现在推广的“肉鸡”，多采用速成饲养法，60天以内即可上市，肉质虽嫩，但鸡肉水分大，不吃火，味道差。因此，这种鸡不宜加工烧鸡。至于病鸡和死鸡，绝对不能收购。其特征如下：

① 健康鸡的一般特征(见图1)

健康鸡的鸡冠和肉髯色泽鲜红，冠挺直，肉髯柔软，眼睛圆大而有神，眼珠灵活、明亮，喙紧闭干燥，嗦囊无气体、积水和积食，两翅紧贴鸡体，羽毛整齐有光泽，尾部高

耸，肛门附近绒毛洁净、干燥，肛门湿润而呈微红，胸肌丰满，活络并有弹性，色微红，性格活泼好动，腿脚健壮有力，体温恒定，粪便为半固体。

② 病鸡的特征

鸡病的种类很多，有病毒性疾病，如鸡新城疫、鸡马立克氏病，鸡瘟病；有细菌性疾病，如伤寒、鸡白痢、鸡霍乱、鸡支原体病等；有寄生虫疾病，如鸡球虫病等。病鸡的表现形态十分复杂，有的病理变化明显，有的不十分明显；有的属于急性型，有的属于慢性型；有的死亡率高，有的死亡率低，需要有专门的技术和知识，而经营收购和销售环节主要是通过外部症状进行观察鉴别。

病鸡的主要特征是：冠和髯粗糙萎缩，色泽暗淡，有时呈肿胀状，有浓泡和赘疣，眼睛无神，紧闭或半闭，并流眼泪。眼圈周围有像乳酪般的分泌物，喙喙间有粘液，嗦囊膨胀，有气体，或者积食发硬，两翅及尾部下垂，羽毛粗乱蓬松，失去光泽，肛门周围的绒毛沾有污物，粘膜发炎，呈深红色，胸肌消瘦，僵硬而无弹性，颜色也变成暗红色，腿脚行动无力，精神萎顿，粪便呈白色或黄绿色。有的鸡患有水鼓病，有的咽喉有肿瘤，臭而发硬，有的皮肤有炎症，皮上隆起红枣般的肿瘤疙瘩，有的鸡脸苍白、无血色、腿烂等等。

③ 对活鸡逐只检查的方法和步骤

左手提起鸡的两翅，先看头部、口腔、鼻孔，再仔细观察鸡冠有无异物或变色，眼睛是否明亮有神。口腔、鼻孔有无分泌物流出。

用右手触摸嗦囊判断是否积食，挤压时有无气体或积水，倒提时口腔有无液体流出。

拨开胸部绒毛，观察皮肤有无创伤，是否有发红、僵硬

等现象，同时揣摸胸骨两边，鉴别肥瘦程度。

检查肛门周围绒毛有无白稀薄粪便或类似石灰质的粪便粘着，同时拨开肛门周围绒毛，观察肛门张缩情况及色泽。

最后将鸡提近身边，轻拍鸡体，听它的叫声是否正常。

经过上述步骤检查，一般能及时发现病鸡和类似病鸡，以便做到及时剔除或急宰处理。

④ 活鸡的保管

活鸡从收购到宰杀，要注意加强保管，以保证以优质烧鸡供应市场，使消费者满意，同时也有利于加强经营管理，提高经济效益。

鸡只的商品流通很广泛，从产地到达收购地点，经过长途运输受惊，使活鸡生活失常，疲劳过度，体内水分减少，体质减弱，加之运输中气候变化无常，烈日曝晒，骤冷骤热，都会影响鸡体健康，引起疾病。因此，在保管中要定时检查，发现可疑病鸡立即剔出，仔细检查或急宰处理。捉放鸡只要注意手法，捉鸡一般是抓翅膀，既可以使鸡无法挣扎逃脱，又可以防止鸡不伤手。其次，要给活鸡以一定的休息时间，使它们消除疲劳，逐渐恢复正常。存放活鸡的仓库要做到四防：防热、防晒、防冷和防雨，保持空气畅通，以利散热，气温的调节对活鸡的保管有密切关系，如仓库密不通风，或遭烈日曝晒或雨淋，活鸡自身的体温调节功能就会降低，使发病率增高，因此存鸡的鸡笼每平方米不能超过40只，存放时间不要过长。否则会导致掉膘，鸡只宰杀褪毛后，皮色发干色泽不鲜，鸡肉干瘪。另外鸡笼要勤刷洗，勤消毒，以减少疾病。

活鸡在宰杀前最好先饮水。因为活鸡在运输途中饮水往往不足或者根本没有饮水，失水量多，促使血浓度增高，体