

禽 类 菜 做 法 大 全



禽类菜做法大全

曲梅 凌暖 肖宏 编

农村读物出版社

禽类菜谱法大全
曲梅 凌暖 肖宏 编
责任编辑 陈 真

•

农村读物出版社 出版
北京北方印刷厂 印刷
各地新华书店 经销

•

787×1092毫米 1/32 7.125印张 160千字

1990年4月第1版 1991年7月北京第2次印刷

印数：9,000—26,000

ISBN 7-5048-1249-8/Z·147 定价：3.20元

目 录

鸡 类

清蒸笋鸡.....	1	德州扒鸡.....	15
荷叶蒸鸡.....	1	松子全鸡.....	16
清蒸全鸡.....	2	蛋美鸡.....	17
草菇蒸鸡.....	2	五香桶子鸡.....	18
清蒸鸡.....	3	酥炸油鸡.....	18
旱蒸灯笼鸡.....	4	炸脆皮鸡.....	19
旱蒸鸡.....	5	炸熘小鸡.....	20
粉蒸鸡.....	5	瓜姜毛豆烧仔鸡.....	20
脱骨卤鸡.....	6	扒雏鸡.....	21
脱骨香鸡.....	6	五彩鸡.....	22
糟鸡.....	7	油泼鸡.....	23
黄泥煨鸡.....	8	鸡包鱼翅.....	23
锅烧嫩鸡.....	9	童子鸡.....	24
煎烧鸡.....	10	神仙童鸡.....	25
叉烧全鸡.....	10	五味脆皮鸡.....	26
碎熘仔鸡.....	11	清炖双鸡.....	26
咖喱童鸡.....	12	鸡炖蘑菇.....	27
油淋仔鸡.....	13	清炖鸡.....	28
贵州仔鸡.....	13	脆皮全鸡.....	29
香炸仔鸡.....	14	黄焖鸡.....	29
		浇油鸡.....	30
		白汁扒翅.....	31
		蜀余鸡.....	31

鱼香脆皮鸡·····	32	软炸鸡条·····	52
盐水鸡·····	33	酱烧鸡条·····	53
油鸡·····	33	椒麻鸡条·····	54
布袋鸡·····	34	姜汁鸡·····	54
茄汁鸡·····	35	炸鸡托·····	55
风鸡·····	36	锅烧鸡·····	55
冬菜烤鸡·····	37	香菌烧鸡·····	56
芪归鸡·····	37	雪花鸡淖·····	57
冻鸡·····	38	纸包鸡·····	57
醉鸡·····	39	姜爆鸡·····	58
叫化鸡·····	39	苹果鸡·····	59
八宝全鸡·····	41	酱烧冬笋鸡·····	59
八宝糯米鸡·····	41	金钱鸡·····	60
十全大补鸡·····	42	碧桃鸡·····	61
白斩鸡·····	43	蒜烧鸡·····	62
汽锅鸡·····	44	两味鸡·····	62
酱油鸡·····	44	五彩鸡·····	63
馄饨鸡·····	45	三菌炖鸡·····	64
酱鸡·····	46	锅贴八块鸡·····	65
椒麻鸡·····	46	香桃煎软鸡·····	66
葵花鸡·····	47	太白鸡·····	66
麻辣鸡·····	48	冬瓜鸡·····	67
古渝笋鸡·····	49	南瓜蒸鸡·····	68
砂锅鸡·····	49	西瓜鸡·····	69
荷叶烤鸡·····	50	绣球鸡·····	69
葱油全鸡·····	51	芙蓉鸡·····	70
怪味鸡条·····	52	香肠蒸鸡·····	71

家常鸡·····	71	五彩鸡片·····	90
干椒鸡丁·····	72	红酥鸡片·····	91
陈皮鸡丁·····	73	余鸡片·····	92
油爆鸡丁·····	73	炒鸡片·····	92
珊瑚鸡丁·····	74	锅贴鸡片·····	93
宫保鸡丁·····	75	松子鸡坯·····	94
青椒鸡丁·····	76	玻璃鸡片·····	95
酱爆鸡丁·····	76	凤片牡丹·····	96
玛瑙鸡丁·····	77	灯笼鸡片·····	97
辣子鸡丁·····	78	姜芽鸡片·····	97
青蒜红椒爆鸡丁·····	78	清炖鸡孚·····	98
桂花鸡米·····	79	虾米鸡塔·····	99
鲜熘鸡米·····	80	金钱鸡塔·····	100
酱爆鸡丁核桃·····	80	红松鸡排·····	101
荸荠鸡丁·····	81	鸡蒙葵菜·····	101
油爆鸡花·····	82	双色鸡圆·····	102
酱爆熏鸡丝·····	82	白汁鸡糕·····	103
烩两鸡丝·····	83	松子鸡卷·····	103
炒龙凤丝·····	84	什锦鸡肉卷·····	104
糟炒鸡丝·····	84	榴桃仁鸡卷·····	105
炒生鸡丝·····	85	花油鸡卷·····	106
红油鸡片·····	86	炸鸡串·····	107
炒芙蓉鸡片·····	86	烹鸡绒饼·····	107
椒油口蘑鸡片·····	87	环桃鸡卷·····	108
熘三片·····	88	鸡里爆·····	109
豆苗鸡片·····	88	炒鸡瓜·····	109
炒浮油鸡片·····	89	炸鸡卷·····	110

鸡茸金丝笋·····	111	栗子鸡·····	131
焖鸡肫·····	112	肉块烧鸡·····	132
煎鸡扒·····	112	鸭梨鸡球·····	132
金银鸡饼·····	113	炒辣子鸡·····	133
口蘑鸡球·····	114	扣鸡·····	134
炸鸡椒·····	115	三套鸡·····	134
鸡汁炒豆泥·····	116	荠菜炒山鸡片·····	135
鸡丝拌黄瓜·····	117	绣球鸡胗·····	136
鸡肉末芋头·····	117	鸡爪炖冬菇·····	136
鸡粥鲜桃仁·····	118	慈姑扣鸡汤·····	137
奶汤鸡脯·····	119	烩酸辣鸡血·····	138
葱烧鸡块·····	120	软煎鸡肝·····	138
月母鸡块·····	120	软炸鸡肝·····	139
湖菜鸡块·····	121	蛋包鸡肝·····	140
干煸鸡块·····	122	鱼香鸡肝·····	141
葱辣鸡块·····	123	鸡肉鸡肝串·····	141
茄汁鸡块·····	123	生烧鸡翅·····	142
番茄鸡块·····	124	黄焖鸡翅·····	143
三杯鸡块·····	125	红烧鸡翅·····	144
黄焖鸡块·····	125	烤鸡翅·····	144
软炸鸡块·····	126	麻辣鸡翅·····	145
黄酒焖鸡块·····	127	酒烧鸡翅·····	145
鸡块火锅·····	127	格呢仔鸡·····	146
栗子焖鸡块·····	128	小煎鸡·····	147
炸八块·····	129	鸡腿扒海参·····	148
盐水鸡条·····	129	炸面包鸡腿·····	148
火腿鸡球·····	130	醋熘鸡·····	149

鸭 类

香酥鸭·····	150	柑桔鸭·····	169
料烧鸭·····	150	豆渣鸭子·····	170
八宝鸭·····	151	五香烧鸭·····	171
清炖全鸭·····	152	丁香鸭子·····	171
叉烤鸭子·····	153	鲍片麒麟鸭·····	172
焖松子酥鸭·····	154	金银鸭·····	173
浇汁烤鸭·····	155	菊花鸭子·····	174
馄饨鸭·····	156	冬虫夏草鸭子·····	174
魔芋烧鸭·····	156	母油整鸭·····	175
啤酒蒸鸭·····	157	鲜栗荷香鸭·····	176
芝麻鸭·····	158	桂花鸭·····	177
樟茶鸭子·····	159	芙蓉鸭·····	177
水晶鸭子·····	159	油烧烤鸭·····	178
五香酱肥鸭·····	160	珍珠鸭子·····	179
裹炸鸭子·····	161	枕头鸭子·····	180
盐水鸭·····	162	酒蒸鸭块·····	181
冬菜扒鸭·····	163	酥肥鸭块·····	181
神仙鸭子·····	164	鲜蘑烩鸭腰·····	182
锅烧鸭子·····	164	麻辣鸭膀·····	183
三套鸭·····	165	芙蓉鸡鸭腰·····	183
金葱扒鸭·····	166	芙蓉鸭腰·····	184
金陵加汁鸭·····	167	芥蓝菜炒烤鸭片·····	185
友谊鸭·····	168	水晶鸭片·····	185
红曲鸭·····	168	红烧鸭卷·····	186
		葱爆鸭片·····	187
		油爆双脆·····	187
		炒鸭肝·····	188

酒醉鸭肝·····	189
炸肫肝·····	189
黄焖鸭肝·····	190
华洋鸭肝·····	191
芝麻鸭肝·····	191
烤鸭肝·····	192
雪花鸭肝·····	192
炒鸭杂拌·····	193
炒菊红·····	194
软熘鸭心·····	195
炒鸭肠·····	195
炒烤鸭丝·····	196
姜爆鸭丝·····	197
炸雪衣鸭条·····	197
番茄鸭丁·····	198
芥末鸭掌·····	198
烩鸭掌·····	199
氽银耳鸭舌·····	200

其 他 类

出骨扒野鸭·····	201
芋头烧野鸭·····	202
胡葱野鸭·····	202
腐皮野鸭片·····	203

烤鸭·····	204
蒸鹅·····	205
潮州烧雁鹅·····	205
芝麻鹅脯·····	206
拌鹅掌·····	207
口蘑乳鸽·····	207
荷叶乳鸽·····	208
白鸽归巢·····	208
脆皮鸽·····	209
冬虫夏草炖双鸽·····	210
蒸仔鸽·····	211
原卤春鸽·····	211
炒鸽片·····	212
走油鸽脯·····	213
铁扒鹌鹑·····	214
冬虫夏草炖鹌鹑·····	214
芽菜香酥斑鸠·····	215
炸熘斑鸠·····	216
五香卤斑鸠·····	216
炸麻雀·····	217
豆苗氽山鸡片·····	217
炒平菇山鸡丝·····	218
玉兰山鸡片·····	218
宫保山鸡·····	219

鸡类

清蒸笋鸡

原料:

活笋鸡1只(约重1000克),火腿15克,香菇8个,精盐0.5克,葱、姜、黄酒各适量。

做法:

1.活笋鸡宰杀后,去毛、去内脏,洗净,切成小块,放入碗内,加葱、姜、黄酒、精盐腌1小时。

2.香菇用开水泡发后,去蒂、洗净;火腿切成薄片。

3.在鸡块上间隔地码上香菇、火腿片,倒入泡香菇的水(底脚有泥,应弃去),将碗置蒸锅内蒸30分钟即成。

特点:

色泽美观,肉嫩味鲜,营养丰富。

荷叶蒸鸡

原料:

雏母鸡肉500克,荷叶3张,米粉100克,香油50克,鸡汤50克,甜面酱2.5克,味精5克,精盐2.5克,黄酒15克,白糖15克,酱油2.5克,五香粉10克,葱、姜各25克。

做法:

1.将鸡肉切成6厘米长、1厘米宽的条,用甜面酱、五香

粉、葱丝、姜丝、精盐、香油、味精、酱油、黄酒、白糖和鲜鸡汤稍腌一会儿，再加入洗好的米粉拌均，分成12份。

2. 荷叶洗净去蒂，每张割成4块共12块，把切好的荷叶铺开在案板上，放上1份腌好的鸡条卷起包好，其余11份也按此法包好，装碗上屉蒸熟取下扣在盘中，食时打开荷叶即可。

特点：

肥美清香，风味独特。

清蒸全鸡

原料：

仔母鸡1只（约重1500克），鲜汤1000克，胡椒面、味精各1克，精盐5克，姜（拍破）15克，葱段25克。

做法：

鸡杀后去毛、去足爪，剖腹去内脏洗净，放在沸水锅中除去血水，捞起盛入盆内，然后加入姜、葱段、胡椒面、味精、精盐、鲜汤入笼，用旺火蒸熟即成。

特点：

鸡形完整，原汁原味，汤鲜肉烂。

草菇蒸鸡

原料：

笋鸡1只（约重1250克），干草菇25克，葱段、姜块各15克，素油50克，黄酒25克，精盐3克，味精2.5克，酱油15克，鸡汤100克，白糖5克。

做法：

1.将鸡毛择净，剥爪和嘴，除去内脏，洗净，把脊骨横剥几刀（剥断）。草菇用温水泡开，洗净，控去水分，片成片。葱、姜均洗净，用10克切成细丝，其余拍松。

2.在锅内放10克素油烧热，投入葱段、姜块和草菇煸炒几下，烹入10克黄酒、100克鸡汤煨5分钟，取出晾凉，拣出葱、姜。

3.将母鸡脯朝下放入盘内，浇上15克黄酒、酱油，撒匀精盐、味精、白糖和葱、姜丝，放入煨好的草菇。在锅内放入40克素油烧至八成热，浇在鸡身、草菇和葱、姜丝上。再上笼旺火蒸20分钟取下，拣出草菇、葱、姜丝，放盘中心。鸡放案上剥下鸡头、腿和翅，鸡身剥成6厘米长、3.3厘米宽的条。将鸡肉皮朝上码入盘中（码成鸡形）；鸡头、腿和翅码在四周，浇上原汤即成。

特点：

鸡肉软烂，草菇清香味美。

清蒸鸡

原料：

肥母鸡1500克，冬瓜（或白菜）750克，大料2瓣，黄酒适量，姜3片，精盐15克，高汤1000克，酱油20克。

做法：

1.将宰好的鸡整理完毕。

2.冬瓜去皮、去瓤、切成片，用开水焯一下，备用。

3.将鸡下汤锅煮至七成熟，捞出，用清水洗去血沫，放入铝盆内（鸡脯朝下）。加入大料、姜片、精盐、黄酒、高

汤500克，上屉蒸烂，拆去胸骨，拣去大料和姜片，把汤汁滗入锅内。用鸭池，把冬瓜放入鸭池内作底。把铝盆内的鸡翻个放在鸭池内冬瓜上。把盛有鸭汤的锅内再加高汤500克。上火烧开，加酱油、味精，开锅撇沫，浇入鸭池即成。

特点：

汤味鲜美，鸡肉嫩烂。

旱蒸灯笼鸡

原料：

仔公鸡1只，精盐、黄酒、味精、江米酒、花椒面、辣椒油、葱、姜各适量。

做法：

1.鸡由腋下开膛，剥去脖头、足爪，扭断小腿末端的关节骨，剥去翅尖。葱切段，姜拍破。

2.用精盐、黄酒、味精、江米酒、花椒面对成汁。把葱、姜塞入鸡腹内，用对好的汁在鸡身上揉搓，并将一些灌入腹内，放入容器内腌2小时，取出用钩钩上，挂于通风处晾半天。

3.将鸡取下，抹上辣椒油，装入罐子里，用绵纸浸湿封严（以免蒸时汽水浸入），沸水旺火上笼蒸烂。食时，原罐子上桌，揭去纸食用。

特点：

肉质软烂，风味独特。

旱蒸鸡

原料:

嫩肥母鸡 1 只 (约重 1500 克), 姜、葱各 25 克, 胡椒粉 2.5 克, 精盐、黄酒各 10 克, 鸡油 50 克。

做法:

1. 杀鸡去毛, 开膛去五脏, 去头、脚洗净后放入锅内氽一下, 再洗净, 沥干水分, 用精盐、黄酒在鸡身内外抹匀。

2. 将鸡放入瓦罐内, 再加入姜、葱、胡椒粉、鸡油 (生鸡油), 然后放入笼屉内蒸约 2 小时取出, 拣去姜、葱、鸡油渣即成。

特点:

鸡形完整, 味鲜, 蒸时不加汤。

粉蒸鸡

原料:

光仔鸡 1 只 (约重 750 克), 粳米 150 克, 桂皮、八角、甜面酱、红腐乳、酱油、黄酒、味精、姜、葱、白糖、熟猪油各适量。

做法:

1. 将鸡斩下鸡头, 取下鸡腿, 剔去大小骨, 撕下鸡脯肉, 剔去翅骨。将鸡腿肉和脯肉拍松, 切成 10 厘米长的块, 放碗内, 加甜面酱、红腐乳 (用刀拓茸)、黄酒、酱油、味精、白糖、拍松的姜、葱, 拌匀, 浸泡约 20 分钟, 去掉姜、葱。

2. 将粳米、桂皮、八角同放锅内, 置炉火上炒至金黄

色，取出冷却，磨成粗米粉，放盘内。

3.将鸡肉块蘸满米粉，放入扣碗内排齐，加些猪油放笼内，上旺火蒸约1小时捞出，倒扣盘边内即成。

特点：

色泽浅黄，粉香肉嫩，甜鲜味美。

脱骨卤鸡

原料：

肥母鸡1只，卤水适量，冰糖50克，素油耗100克。

做法：

1.鸡宰后去毛、剖腹、取内脏洗干净，将头脚和翅盘好，揩干水气，然后将冰糖炒成糖汁抹遍鸡的全身。

2.锅上火，放油烧到七成熟时，将鸡放入炸到金黄色时捞出，再下卤水中煮，先用旺火将卤水烧开，煮1小时后再用微火煮，一直卤到鸡肉容易脱骨为止。

特点：

香酥可口，酒饭皆宜。

脱骨香鸡

原料：

肥母鸡1只，冬笋、油菜各25克，素油100克，酱油、白糖15克，醋10克，黄酒25克，味精2.5克，精盐1克，香油50克，鸡蛋50克，淀粉100克。

做法：

1.将鸡开膛去内脏、脚爪等，洗净，剔除鸡骨，将剔下

的肉用刀切成3.3厘米长的段，鸡骨也剁成3.3厘米长的段。冬笋、油菜洗干净，都切成丁备用。

2.鸡蛋搅打成蛋糊，将鸡肉、鸡骨分别挂上蛋糊，下热油中炸，油温略低时取出，待油温回热到八成时，把鸡肉、鸡骨下油中炸，直至炸到鸡块酥脆时取出装盘。

3.锅上火，加少许底油，油热时下冬笋、油菜，加入黄酒、酱油、鲜汤、白糖、醋、精盐、味精，调好口味，汤沸时，用湿淀粉勾芡，加香油，随即将汤浇在炸好的鸡块上即成。

特点：

酥脆鲜香。

糟鸡

原料：

肥嫩光鸡1只，精盐50克，味精1克，糟卤、花椒、葱汁、姜汁、茴香各适量。

做法：

1.光鸡挖出内脏洗净，放入开水锅中煮至断红捞出，冷水冲净。再放入开水锅（水淹没鸡）中，压上盆子，以免熟时浮出水面。

2.小火焖至熟捞出凉透。把鸡头斩下，鸡身斩成四块。将头、颈、身整齐地排放于钵内或绿缸中，加入鸡原汤、糟卤、葱姜汁、味精、精盐、花椒、茴香用盆压住，加盖，放入冰箱中冻牢，食时斩块装盆。

3.糟卤加工：容器中放入捏成细末的酒糟，浸4小时以上，浸出糟香味，用纱布滤掉糟渣即成。

特点:

肉烂味香, 风味独特。

黄泥煨鸡

原料:

去毛嫩母鸡1只(约重1500克), 虾仁50克, 鸡肫丁100克, 瘦猪肉丁100克, 熟火腿丁25克, 水发香菇丁25克, 大虾米15克, 猪网油200克, 鲜荷叶4张, 玻璃纸1张, 包装纸1张, 酒坛泥3000克, 黄酒30克, 精盐15克, 酱油30克, 葱段20克, 姜末10克, 丁香、八角、玉果末各3克, 山奈末1克, 香油10克, 熟猪油50克。

做法:

1. 将鸡斩脚爪, 去内脏, 抽去气管、食管, 洗净晾干。敲断鸡翅骨、腿骨、颈骨(不能破皮), 放入钵中, 加酱油、黄酒、精盐腌1小时取出。将丁香和八角一起碾成末, 加玉果末、山奈末拌和, 搓抹鸡身上。

2. 锅加底油, 放入葱段、姜末炸后捞出。再放入虾仁、肉丁、火腿丁、鸡肫丁、香菇丁、虾米颠炒几下, 加黄酒、酱油、白糖炒至断生, 起锅盛入盘中, 待晾凉后从鸡腋下刀口填入鸡腹, 倒入卤汁, 将鸡头塞入刀口中, 两腋下各放丁香1颗夹住, 用网油紧包鸡身, 外用1张荷叶包裹(荷叶洗净用沸水烫一下), 再用玻璃纸包裹, 外面再包一层荷叶, 用细麻绳捆扎成长圆形。

3. 将酒坛泥碾成粉, 加清水拌和平摊在湿布上, 将鸡放在泥的中间, 把湿布四角提起紧包(使泥紧粘), 然后, 揭去湿布, 再用包装纸包裹, 用竹扦在泥面上戳一小孔(在初