

7

承 传 统 精 华
辟 创 新 天 地

赵怀信 编著



「烹狗秘笈」

吉林科学技术出版社



烹 狗 秘 笈

赵怀信
编著

吉林科学技术出版社



图书在版编目(CIP)数据

烹狗秘笈/赵怀信编著.——长春:吉林科学技术出版社,2003

ISBN 7-5384-2798-8

I.烹… II.赵… III.荤菜,狗肉-菜谱-中国
IV. TS972.125

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 101488 号

烹狗秘笈

赵怀信 编著

责任编辑:王玉峰 封面设计:杨玉中

*

吉林科学技术出版社出版、发行

长春方圆印业有限公司印刷

*

850×1168 毫米 32 开本 11.625 印张 263,000 字

2004 年 1 月第 1 版 2005 年 1 月第 2 次印刷

定价:15.00 元

ISBN 7-5384-2798-8/Z·322

版权所有 翻印必究

如有印装质量问题,可寄本社退换。

社址 长春市人民大街 4646 号 邮编 130021

发行部电话 0431-5635177 5651759 5651628

邮购部电话 0431-5677817

电子邮箱 JLKJCBS@public.cc.jl.cn

传真 0431-5635185 5677817

网址 www.jkbs.com 实名 吉林科技出版社

作者简介

赵怀信，男，1944年出生于烹饪世家。吉林省白城市人，高级烹调师，中国烹饪协会会员。1991年被编入《中国厨师名人录》，1994年入选《中国名师菜典》、《华夏名厨名菜选编》，同时被聘为特邀编委。

通晓烹饪历史与烹调理论，擅长东北菜、鲁菜、宫廷菜、家常菜等菜肴制作，以及各式冷、热工艺菜，技术全面。

曾与他人合作出版了《实用家庭菜谱》、《学做家常菜》，2001年编著出版了《名菜赏析与烹制技巧》，2003年编著出版了《中国狗肉菜谱》。数年来，还在各种报刊上发表过数十篇饮食理论科普文章，成果显著。

前 言

我国狗肉饮食文化，历史悠久，源远流长，是中华民族宝贵饮食文化遗产之一，也是中国传统烹饪技术的重要组成部分。烹技精湛，佳肴美饌，万种千样，风味独具，而闻名遐迩。

随着时代的进步与发展，人们的饮食消费水平日益提高，饮食观念也发生了很大的变化，对于吃的要求标准，越来越高，“吃饱”已经不再是重要问题了，而更加关心的是怎样吃得好，吃得有营养，吃得健康，同时，期待调换各种不同的新式口味，此时，狗肉美食迅速地进入了人们的饮食生活，并受到欢迎和喜爱。

近年来，大多数专家、学者都曾经大力呼吁要注重抢救和挖掘民间、民族乡土文化遗产，使之发扬光大，不致于在我们这一代丢掉。狗肉饮食文化就是其中一个重要组成部分，因为它是民族的，是独立于世界的，它所蕴含的历史文化是丰富而多方面的，它在中国烹饪中占有相当重要的地位。

烹制狗肉是一门独特的技艺，要想把狗肉烹制得精到，而又独具风味特色，同时又能发挥出它的独特滋补保健功效，就必须对狗要有一个全面彻底的了解，就必须掌握一些相关的知识和技巧。狗肉为什么要这样做？这样做有什么特色？烹制过程中会发生哪些变化？制作要点是什么？操作要领有哪些？关键环节有几点？绝活、高招在何处？知者甚少，还处在“知其然，而不知其所以然”的懵懂状态之中。现今餐饮行业内技艺的传授还处在以师带徒的方式中，师傅告诉你怎样做，你就怎样做，但为什么这样做？这样做有什么道理？却甚少有人能搞清。这种落后的状况，必须加以改变，否则就会影响和限制烹饪事业向更快、更高的方面发展。为了全面继承和发扬这一宝



贵文化遗产，创出新特色，使之进一步向科学化、规范化、普及化等方面发展，并全面地开发利用这一肉食资源，同时让烹制人员在尽短的时间内学习和掌握这门独特技艺，笔者经多年潜心研究与实践，以及烹狗行家，同仁提供的宝贵经验，同时参阅了有关历史文献、书刊和最新科技资料、精心地编著成此书，以飨读者。

本书在编著过程中，力求内容全面，广证博引，考证翔实，去粗取精，深入浅出，通俗易懂，条理分明，使本书具有较强的科学性、实用性，知识性和趣味性，雅俗供赏。本书着重地阐述了烹制狗肉270个为什么，350余道狗肉风味佳肴，以及烹狗秘方、绝活等内容，为读者全面了解和掌握狗肉饮食文化，提供了一本不可多得的参考性读物。

由于笔者水平有限，故谬误和疏漏之处，在所难免，敬请行家、读者斧正，以便再版之际充实、完善。本书在编著其间，承蒙多位前辈、同仁热心指导、帮助，铸就本书，在此出版之际，一并致以最衷心的感谢。

赵怀信



目 录

源远流长的狗肉饮食文化

狗的祖先是什么？怎样演变而来的？	3
狗起源并驯化成家畜在什么地方？	4
犬为什么又称“狗”？	5
犬为什么又称“羹献”？	6
狗为什么又称“地羊”？	7
狗为什么又称“阳畜”？	8
狗为什么又称“金畜”？	9
狗为什么又称“龙”？	9
狗为什么又称“黄耳”？	10
狗肉为什么又有“香肉”之称？	11
狗肉为什么又有“瞪眼食”之称？	12
肉用狗种类有哪些？各有什么特点？	12
肉用狗的选择原则有哪些？	13
散养狗与肉食狗的性质有何区别？	14
食狗为什么还有毛色之分？	15
为什么要熟知和掌握狗肉的质地和性能？	16
什么叫“土腥味”？	16
狗肉为什么会有土腥味？	17
什么叫“狗杂”？	17
什么叫“狗三件”？	18
狗能食用吗？	18
人类什么时候开始食用狗肉？	19
人们为什么喜欢食用狗肉？	20



2 烹狗秘笈

朝鲜族为什么嗜食狗肉?	21
布依族人为什么喜欢吃狗肉?	21
为什么要吃乳狗?	22
食用一岁左右的壮狗为什么最宜?	23
为什么要尊重少数民族饮食风俗习惯?	23
在接待外宾时为什么要熟知他们的饮食嗜好与忌讳?	24
我国最早的狗肉宴与狗肉菜是什么?	25
古代狗肉菜肴为什么流传下来的甚少?	26
烹狗秘方为何轻易不外传?	27
吃狗肉为什么要注重一个“兴”字?	27
市场为什么无鲜狗肉批发与零售?	28
现在为什么不需要“挂羊头，卖狗肉”了?	29
狗肉怎样食用较为安全?	30
怎样鉴别狗是否健康?	30
怎样鉴别鲜狗肉质量?	31
狗胴体为什么要经过检验后，方可食用?	32
狗肉为什么上不了大席面?	33
正月初二为什么不杀狗?	35
古代食狗为何多炙食?	36
为什么说狗全身都是“宝”?	37
什么叫“全狗席”?	38
什么叫“狗肉席”?	39



肉狗初步加工

新购进来的活狗为什么要饲养几天?	43
怎样识别长有“狗宝”的狗?	43
狗屠宰方法有几种? 各有何利弊?	44
狗屠宰前为什么要给予适当休息?	45
狗屠宰前为什么要使其昏迷?	46

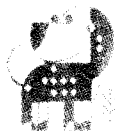
狗击昏后为什么要立即放血?	46
狗为什么要放净血?	47
屠狗为什么有放血与不放血之分?	47
狗血能否食用? 有何益处?	48
刚屠宰的狗肉为什么不鲜美?	49
进入后熟期的狗肉为什么最鲜美?	49
为什么说肥中瘦狗肉最香美?	50
狗屠宰后为什么要剥皮?	51
怎样剥除狗皮?	51
狗屠宰后为什么要及时除去内脏?	52
狗胴体为什么要进行初步加工?	52
狗胴体初步加工有哪些要求?	53
狗胴体开膛取内脏后为什么不宜用水冲洗?	53
狗胴体为什么要进行清洁修整?	54
狗的三腺体为什么要除净?	54
狗胴体为什么要分挡取料? 各适用哪些烹法?	55
狗屠宰后怎样褪毛?	55
怎样掌握狗体褪毛时间与水温?	56
狗皮为什么要用干稻草燎黄?	57
狗肉为什么要用木棒轻轻捶敲?	58
屠宰后的狗肉为什么要浸泡一宿?	58
狗肉为什么不宜长时间浸泡水内?	59
狗内脏为什么要分别采用不同的洗涤方法?	59
狗肠肚为什么要用盐、碱、矾、醋等反复搓洗?	60
怎样洗涤与加工狗肠?	60
怎样刮燎净狗蹄?	61
狗肉为什么要进行初步熟处理?	62
狗肉为什么要进行焯水处理?	62
狗肉为什么要放入冷水锅中焯水?	63



狗肉焯水后为什么不宜投凉? 要立即烹制?	63
狗肉焯水后为什么要立即用热水或温水洗净?	64
为什么要腌制风干狗腿? 有何特色?	64
狗肉为什么不宜冷冻?	65
狗胴体怎样冷藏?	65

狗馐配菜原则

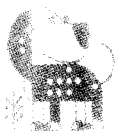
狗肉为什么宜采用合烹共食的方法?	69
烹制狗肉时为什么要加入配料?	69
烹制狗肉为什么宜配猪肘、鸡肉等?	70
狗肉为什么宜与海参合烹成馐?	70
狗肉为什么宜与虾仁合烹成馐?	71
狗肉为什么宜与淡菜合烹成馐?	71
狗肉为什么宜与甲鱼合烹成馐?	72
狗肉为什么宜与龟合烹成馐?	73
狗肉为什么宜与鸡蛋合烹成馐?	74
狗肉为什么宜与红枣合烹成馐?	75
狗肉为什么宜与芹菜合烹成馐?	76
狗肉为什么宜与香菇合烹成馐?	76
狗肉为什么宜与水发黄豆合烹成馐?	77
狗肉为什么宜与豆腐合烹成馐?	78
烹制狗肉为什么宜配人参?	78
烹制狗肉为什么宜配海龙、海马?	79
烹制狗肉为什么宜配枸杞?	80
烹制狗肉为什么宜配竹笋?	81
烹制狗肉为什么宜配火腿?	82
烹制狗肉时为什么宜配山药?	83
吃狗肉为什么宜配泡菜?	84
吃狗肉为什么宜配桔梗?	85



吃狗肉为什么宜配粱米?	85
吃狗肉为什么宜配冷面?	86
烹食狗肉为什么宜配蔬菜?	87
吃狗肉火锅时为什么要后吃蔬菜?	88
吃狗肉火锅时为什么汤内要放一小块生石膏?	88
吃狗肉时为什么宜喝白酒?	89

狗肴烹调技术

食狗为什么讲究现杀现拆, 现切现配, 现烹现吃?	93
狗为什么要根据老嫩决定烹调方法?	93
狗肉为什么宜采用“水熟法”烹制?	94
烹制狗肉时投料为什么要有先后顺序?	95
烹制狗肉时为什么要注意火候的变化与运用?	95
烧煮狗肉时为什么要掌握好火候与时间?	96
烧煮狗肉时为什么要采用旺火烧开? 小火慢烧?	97
烹制狗肉时为什么要严防烧焦变糊?	98
什么叫“焖”? 怎样焖制狗肉?	98
什么叫“酱”? 酱制方法有几种?	99
什么叫“卤”? 卤制方法有几种?	99
什么叫“酥”? 酥制方法有几种?	100
狗肉烧煮的为什么不够香浓?	100
煨、焖狗肉时为什么不宜多揭锅盖?	101
狗肉为什么要带皮烹制?	101
带皮狗肉为什么要刮燎净皮面?	102
带皮狗肉为什么宜采用“自来芡”烧?	102
狗肉为什么要带骨烹制?	103
炖狗肉时为什么要经过初步熟处理?	103
清炖狗肉为什么要求汤清味鲜?	104
狗肉为什么宜用“隔水炖”法烹制?	104



烹制狗肉为什么要先煸干炒透?	105
烹制狗肉时为什么要先煸炒后添汤?	105
烹制狗肉时汤面为什么会产生很多浮沫?	106
烹制时为什么要及时将汤面浮沫撇净?	106
狗肉为什么要趁热熏制?	107
狗肉为什么最宜煨制?	107
狗肉为什么要蒸制成馐?	108
烹制狗肉时为什么宜用沙锅?	108
烹制狗肉时为什么宜选用瓦罐?	109
烹制狗肉为什么要将锅盖封严?	110
狗肉为什么要过油? 有哪些作用?	111
烹制狗肉为什么要用油滑?	112
滑透的狗肉为什么要迅速倒入漏勺?	112
烹制扒狗肉时为什么要用八成熟料?	113
烹制酥炸类狗肉为什么要用熟料?	113
涮狗肉为什么要用熟狗肉?	114
扣狗肉装盘时为什么要皮面朝上?	114
烹制狗肉时为什么要勾芡?	115
烹制狗肉时为什么要淋明油?	116
熟狗肉为什么要用手撕成细丝?	116

烹狗调味方法

狗肉为什么要进行调味? 有哪些作用?	119
烹制狗肉调味分几个阶段?	119
烹制狗肉为什么要重用调料?	120
为什么说烹制中的调味是决定性调味?	120
狗肉为什么要进行辅助性调味?	121
烹制狗肉时添加调味品为什么要有顺序?	121
烹制前狗肉为什么要腌渍?	122



腌渍大块狗肉时为什么要再肉面划上刀纹?	123
腌渍狗肉时为什么要反复揉搓?	123
腌渍狗肉时为什么不宜超过4小时?	124
腌渍干炸狗肉时咸口为什么要调得淡一点?	124
怎样去除狗肉中的土腥味? 有哪些方法?	125
花椒为什么能除去狗肉中的土腥味?	126
花椒在烹制狗肉时有哪些用法?	127
烹制狗肉为什么要选择合适用水?	127
什么叫“五香料”? 在烹狗中起何作用?	128
什么叫“八大料”? 在烹狗中起何作用?	129
烹制狗肉时为什么要加入香料?	130
烹制狗肉时为什么要放入特殊香料?	131
烹制狗肉用哪些香料? 它对人体有何影响?	131
烹制狗肉时为什么要加入甘草?	132
烹制狗肉时为什么要放香薷?	133
烹制狗肉时为什么要放入药料?	133
药料为什么要先煎成汁, 再放入狗肉内?	134
香料、药料为什么要装入纱布袋内? 并放在肉下?	135
烹制狗肉时为什么要用葱、姜、蒜炆锅?	136
烹制狗肉时为什么要先烹料酒, 后烹醋?	136
烹制狗肉时为什么要放盐调味?	137
烹制狗肉时放盐为什么不宜过早?	138
烹制狗肉时为什么要分两次放盐?	138
烹制狗肉时为什么要放酱油?	139
烹制狗肉时为什么要用酱?	139
烹制狗肉时为什么要放料酒?	140
烹制狗肉时为什么要放点醋?	141
烹制狗肉时为什么要用猪油?	142
烹制狗肉时为什么要放点香油?	142



烹制狗肉时为什么要用葱?	143
烹制狗肉时为什么要用姜?	143
烹制狗肉时为什么要用蒜?	144
烹制狗肉时为什么要放辣椒?	145
烹制狗肉时为什么要放点糖?	145
烹制狗肉时为什么要用鲜汤?	146
烹制狗肉用鲜汤为什么还要放味精?	146
烹制狗肉时为什么要放点味精?	147
烹制狗肉时为什么要放点胡椒粉?	148
烹制狗肉时为什么要添加糖色?	148
狗皮为什么要抹蜂蜜着色?	149
烹制狗肉时为什么要加硝?	149
烹制狗肉时为什么要用红曲?	150
烹制狗肉为什么要保持原汤原味?	151
狗肉为什么适合于家常味制作?	151
陈年老卤在烹制狗肉中的作用有哪些?	152
卤狗原汤与煮狗清汤为什么要放入沙锅等器皿内保存? ...	154
吃狗肉为什么还要单跟不同的佐料?	155
吃狗肉为什么要蘸狗肉酱?	156
狗肉为什么不宜调制甜味菜?	156

食狗饮食宜忌

烹食狗肉为什么要注意禁忌问题?	161
吃狗肉有哪些宜忌?	162
吃狗肉为什么要“忌口”?	162
吃狗肉会犯老病吗?	163
狗肉为什么被列为峻补食物?	164
什么季节食狗最宜?	165
夏至为什么宜屠狗烹食?	165

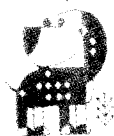
三伏天为什么宜喝狗肉汤?	166
狗肉为什么被视为冬令御寒佳品?	167
人们为什么喜欢在冬令进补狗肉?	168
人们为什么赞美狗肉功比红参?	168
狗肉的滋补作用有哪些?	169
狗肉营养成分有哪些?	170
为什么说狗肉具有壮阳功效?	171
狗为什么要实行阉割术?	171
为什么说雄黄狗鞭最滋补?	172
狗肉为什么宜烹制成药膳?	173
久病体虚的人为什么最宜食用狗肉?	174
患阳虚外寒的人为什么最宜食用狗肉?	175
患阴虚内热的人为什么要忌食狗肉?	175
患感冒时为什么要忌食狗肉?	176
幼儿为什么不宜食用狗肉?	176
吃狗肉后为什么不宜立即喝茶?	177
吃狗肉后为什么不宜立即食用绿豆食品?	177
生葱为什么不宜与狗肉同食?	178
黄鳝为什么不宜与狗肉合烹共食?	178
鲤鱼为什么不宜与狗肉合烹共食?	179
狗肉为什么反商陆?	179
狗肉为什么畏杏仁?	180
吃狗肉为什么忌同时大量食用生蒜?	180
狗肉是凉好吃? 还是热吃好?	181
狗肉为什么不宜炙食?	182
吃狗肉为什么要严防乌头碱中毒?	182
凉拌狗肉为什么要经过严格消毒?	184
吃狗肉为什么不宜过饱	184
吃狗肉后为什么会有口渴之感?	185

吃狗肉后出现返腥现象怎么办?	185
什么样的狗不能食用?	186
生狗肉为什么不宜食用?	186
狗肝为什么不宜食用过多?	187
未烧熟煮透的狗肉为什么不宜食用?	188
患“狂犬病”的狗为什么严禁食用?	189
什么叫“伪狂犬病”发现后怎样处理?	190
为什么要严防狗“旋毛虫病”对人体的危害?	190
为什么要严防狗“弓形体病”对人体的危害?	191

菜谱实例

地方及民族风味菜

岑溪白切狗	195
毛难白斩狗	195
彭城白切狗	196
霸王童子狗	197
东陂腊狗	198
樊哙胃脯	198
洛阳卤犬肉	199
狗骨头牲	199
黄耳卧雪	200
松茸烧狗肉	201
平乐烧乳狗	203
洛阳烧犬肉	203
大别山坛焖全狗	204
灵川焖狗肉	205
家常柱侯炆狗肉	206
毛家沙锅炖狗肉	207
吉林沙锅狗肉	207



焗罐乳狗	208
白族罐焖狗肉	209
客家焖全狗	210
客家娘酒煮狗肉	210
清蒸木狗	211
爱尼狗白旺	212
岳阳楼狗肉火锅	213
湘西狗肉火锅	214
四川狗肉火锅	214
双鞭火锅	215
撒尼族狗肉汤锅	216
洪雅狗肉锅	218
民间及市肆狗肉菜	
凉蘸狗肉	219
怪味狗肉	219
白切香内	220
白切乳狗	220
时椒炒狗里脊片	221
炒狗肉芭蕉花	222
糟油狗肉片	222
炒辣酱狗肉丁	223
荷叶犬臀	223
炒芹菜辣狗肉丝	224
滑熘狗肉片	225
熘狗肉丸子	225
白蹦狗肉丁	226
蚂螂狗肉	227
枇杷狗肉	227
椒煸狗肉	228