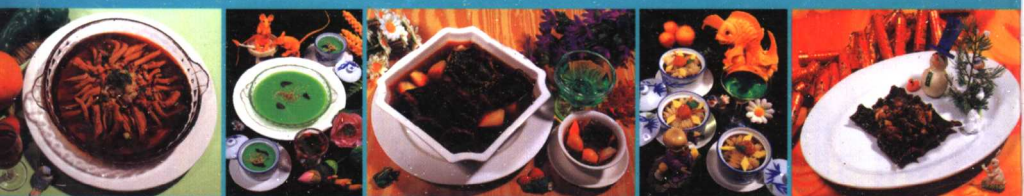


创新厨艺丛书

蛇肴 120例

SHEYAO

主编 赵国梁



上海科学技术文献出版社

创新厨艺丛书



120例

香料配方大全

主编 陈国海



中国轻工业出版社



主 编 赵国梁



本书编撰人员

主 编: 赵国梁

菜肴设计: 赵国梁

菜品设计: 赵国梁

摄 影: 杨中俭

制 作: 赵 俊 薛秀明 王守东 张志强

赵 健 戚黎明 杨 青 杨云金

薛建俊 徐婉玉 李东风

编 务: 范 进

图书在版编目 (C I P) 数据

蛇肴 120 例 / 赵国梁主编. - 上海: 上海科学技术文献出版社, 2004.1

(创新厨艺丛书)

ISBN 7-5439-2098-0

I. 蛇... II. 赵... III. 蛇-菜谱

IV. TS972.127

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2003) 第001892 号

创新厨艺丛书

蛇肴 120 例

主编 赵国梁

*

上海科学技术文献出版社出版发行
(上海市武康路 2 号 邮政编码 200031)

全 国 新 华 书 店 经 销

常熟市华顺印刷有限公司印刷

*

开本 889 × 1194 1/32 印张 4

2004 年 1 月第 1 版 2004 年 1 月第 1 次印刷

印数: 1 - 5 100

ISBN 7-5439-2098-0/T·716

定价: 22.00 元

前 言

中国烹饪有着悠久的历史,一代又一代烹饪大师为中国的烹饪文化作出了积极的贡献。经济的腾飞,交通业、养殖业的快速发展,带动了饮食业的发展,也促进了南北厨艺的相互交流,为菜肴的推陈出新提供了肥沃的土壤。本着交流学习的宗旨,现将《创新厨艺丛书》之四《蛇肴 120 例》推出,以供同行切磋交流。

本书在编撰过程中,得到了常州市大白鲨餐饮有限公司总经理曹勇平先生的支持,他为本书的出版提供了便利;得到了上海王德荣先生的热情帮助,在此一并致以诚挚的谢意!同时对参加菜点制作的赵俊、薛秀明、王守东、张志强、赵健、戚黎明、杨青、杨云金、薛建俊等同志表示深深的谢意!

由于时间仓促,加上本人水平有限,书中难免有不足之处,恳请广大同仁和读者批评指正。



目 录

炒菜类	6	牛蛙烧蛇段	37
五福花菇蛇	6	五仁炒蛇丁	38
蒜烧大王蛇	7	麻婆广王蛇	39
黄豆炒蛇丝	8	水煮养生蛇	40
血旺大王蛇	9	金蝎围蛇丝	41
沙律拌蛇丁	10	吊烧蛇段	42
栗子焖蛇段	11	沉香焖蛇段	43
火焰银锡蛇	12	乡村路边蛇	44
钵斗香糟蛇	13	陈皮烤蛇脯	45
雪梨炒蛇片	14	川式霸王蛇	46
五彩拌龙衣	15	红酒煨蛇段	47
金盏香芒蛇	16	鲍汁鹅掌蛇	48
东坡焖肥蛇	17	辣子蛇段	49
蛇松时蔬蛋	18	蒸菜类	50
咸菜炒蛇脯	19	霉香金华蛇	50
翡翠水晶蛇	20	竹筒飘香蛇	51
笋干焖蛇丁	21	百花酿蛇段	52
时果炒蛇丁	22	芙蓉炖蛇	53
稻香焖蛇段	23	木桶粉蒸蛇	54
苔香烹仔蛇	24	荷香大蛇卷	55
麦香仔蛇	25	剁椒蒸蛇段	56
粒粒归真	26	苔条蛇肉卷	57
美极烹蛇碌	27	纱衣柴把蛇	58
夹饼鱼香蛇	28	蒜子扣蛇脯	69
黑椒铁板蛇	29	炸菜类	60
石烹大王蛇	30	椒盐连皮大王蛇	60
龙盒托金蝎	31	茄汁锅巴蛇	61
蛇柳煮干丝	32	风味炸蛇松	62
油条炒蛇脯	33	金蝎斗皇蛇	63
浓香炒蛇片	34	梁溪脆蛇丝	64
油浸活蛇段	35	吉列炸蛇丸	65
香叶焗蛇段	36	美味蒜香蛇	66



竹网京葱蛇	67	涮蛇肉	97
胭脂蛇	68	三杯水律蛇	98
卷筒大蛇肉	69	金饼烩蛇肉	99
南乳仔蛇	70	风味蛇肉煲	100
啤酒双椒蛇	71	锅仔奇香蛇	101
腐皮广皇蛇	72	余汤蛇片	102
香煎藕饼蛇	73	品锅啤酒蛇	103
酱汁烧大蛇	74	瓜茸蛇脯羹	104
飘香手撕蛇	75	明炉酸菜蛇片	105
风味蛇肉卷	76	茶汁鲜蛇羹	106
香煎南蛇脯	77	潮式打边炉	107
奇妙八宝蛇	78	龙凤茶汤	108
夜香荷叶蛇	79	龟蛇狮子头	109
异香蛇段	80	全家福	110
翡翠苔香蛇	81	蟹肉烩蛇羹	111
酸梅蛇段	82	当归汽锅蛇	112
烤菜类	83	十菌蛇锅仔	113
黄泥叫化蛇	83	龟盏长寿盅	114
沙茶烤蛇串	84	罐焖蛇肉	115
纸包王蛇片	85	新派一品香	116
烟熏龙脯	86	点心类	117
汤、羹、煲类	87	灌汤龙凤包	117
长生五绝汤	87	蛇汤翠馄饨	118
蟹油龙凤煲	88	瑶柱蛇肝粥	118
蛇段蹄花汤	89	肥蛇煲仔饭	120
田鸡黄豆煲蛇段	90	香椿蛇肉饼	121
沙锅秘制蛇	91	烧卖水律蛇	122
瓦罐龙凤龟	92	荞面煮蛇片	123
鸭胶炖三蛇	93	竹叶鲜蛇饭	124
啤酒咸鸭蛇	94	沙参蛇粥	125
当归炖蛇鼠	95	手抓蛇肉饭	126
干锅美味蛇	96		



五福花菇蛇

用料 蛇段 300 克，花菇 5 个，老鸡 250 克，排骨 25 克，火腿 50 克，西兰花 5 朵，蚝油 30 克，味精 10 克，鸡精 10 克，冰糖 15 克，生粉 25 克，鸡油 30 克。

制法

1. 蛇段放入卤水中入高压锅压 8 分钟，压透熟后捞出沥干水分待用。
2. 花菇用水泡透捞起，挤干水分，跟老鸡、排骨、火腿同放入不锈钢煲 6 小时。
3. 将蛇段、花菇装盘；锅上火，下入蚝油、味精、鸡精、冰糖、生粉，调成鲍汁浇在蛇段和花菇上，淋上鸡油即成。

特点 色泽红亮，蛇香味浓。





蒜炒大王蛇

用料 蛇段 500 克，五花肉块 250 克，炸蒜子肉 100 克，葱结、姜块各 50 克，蚝油、生抽、白糖、味精、精盐各适量，胡椒粉、麻油、绍酒各适量。

制法

1. 蛇段氽水待用；五花肉块氽水待用。
2. 锅上炉，放入底油，投入五花肉块煸香，放大量绍酒、蛇段、葱结、姜块，焖半小时后加入蚝油、生抽、精盐、糖调色调味，再上小火焖 1.5 小时后放入蒜子肉焖 20 分钟，待汁浓味厚时，撒入胡椒粉，淋上麻油出锅即成。

特点 色泽红亮，蛇肉有肉香味。





黄豆炒蛇丝

用料 蛇脯 300 克，水发黄豆 200 克，色拉油、生抽、蛋清、葱、姜、蒜末、黄酒、盐、味精、生粉、白糖、鸡汤、香料油各适量。

制法 1. 蛇脯切成丁，加入盐、味精、蛋清、生粉上浆待用；水发黄豆中加入生抽、盐、味精、鸡汤，用旺火烧开，小火收汁后捞出待用。

2. 锅上炉，倒入色拉油烧至六成热时，倒入蛇丁滑油至断生，捞出待用。

3. 锅留底油，放入葱、姜、蒜末，煸炒出香，再投入蛇丁、黄豆，加入黄酒、鸡汤、盐、味精、糖、生抽，调好口味，勾水淀粉，淋入香料油，出锅装盘即成。

特点 鲜香、嫩滑。



血旺大王蛇

用料 鸭血块1块,蛇肉片500克,芹菜、莴笋尖、金针菇、荷兰豆各100克,红油50克,干辣椒50克,花椒20克,郫县豆瓣30克,香菜10克,姜、葱、蒜米各10克,料酒10克,胡椒粉2克,精制油150克,鲜汤300克,盐、味精、香油、熟芝麻各少许,水豆粉适量。

制法 1. 将蛇肉片上浆、过油待用;鸭血切块氽水待用;芹菜去叶切节;荷兰豆撕去老筋;金针菇洗净去老根;干辣椒去蒂切节;香菜切断;郫县豆瓣剁细,均备用。

2. 锅置火上,放油少许,下干辣椒和花椒,炒香且呈棕褐色时捞出,剁细备用。锅中再放油50克,下入洗净的芹菜、荷兰豆、金针菇、莴笋尖等,炒至断生,出锅盛入玻璃盘中垫底。锅中再放油75克烧热,下入郫县豆瓣及姜、蒜米,炒出香味,随即掺入鲜汤,加入胡椒粉、料酒、鸭血、蛇片,烧沸后放味精,调好口味,再勾少许水豆粉,推匀后起锅盛入垫底的玻璃盘中待用。

3. 将剁细的干辣椒末和花椒末撒在鸭血、蛇片上,然后端锅上火,放入油烧至六成热后起锅淋浇于鸭血、蛇片上,再撒上香菜和熟芝麻即可。

特点 色泽红亮,口感脆嫩,麻辣鲜香。



沙律拌蛇丁

用料 蛇脯25克，奇妙酱30克，炼乳3克，椰酱2克，苹果5克，火龙果5克，胡萝卜5克，莴笋5克，芒果肉5克，白醋、糖、葱、姜汁各适量，色拉油、盐、味精、生粉、蛋清、泡打粉各适量。

制法 1. 蛇脯切成丁放入葱、姜汁中泡30分钟，然后加入盐、味精、泡打粉打上劲，再加入蛋清、生粉上浆待用。

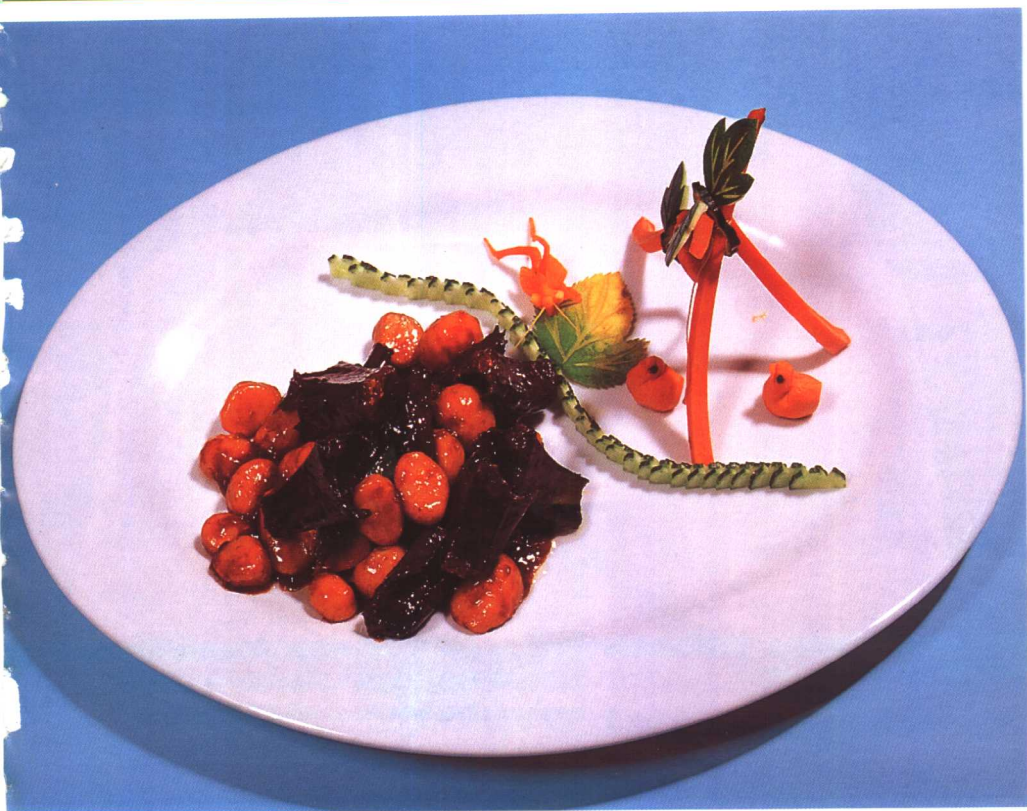
2. 锅上炉，放入色拉油烧至六成热，倒入蛇丁过油，至成熟后捞出沥油待用。

3. 另锅上炉，放入水煮开，投入火龙果、苹果、胡萝卜、莴笋、芒果肉丁烫一下捞出；再放入蛇丁飞一下水捞出沥干。

4. 将各丁冷却后拌匀，放入奇妙酱、炼乳、椰酱、白醋、糖调匀，装盘上桌即成。

特点 中西结合，口味醇美。





栗子焖蛇段

用料 蛇段 500 克，栗子肉 30 克，加饭酒 50 克，米酒 100 克，桂花酒 50 克，姜块、葱节、胡椒粉、盐、老抽、味精、色拉油、复合香油、清卤水、水生粉各适量。

制法 1. 蛇段洗净，入高压锅压 5 分钟，捞出沥干水分待用。
2. 锅上炉，放入少许色拉油，再放葱节、姜块滑锅，放入蛇段，加入加饭酒、米酒、桂花酒、老抽、盐、胡椒粉，加盖烧至蛇肉成熟，然后加入栗子继续用小火焖至入味，拣去葱节、姜块，加入味精，淋入水生粉，待汤汁稠后放入复合香油，出锅即成。

特点 酒香味浓，别有滋味。



火焰银锡蛇

用料 净猫公肉 60 克，熟蛇肉 60 克，虾仁 100 克，水发瑶柱丝 20 克，荠菜末 120 克，肥膘 10 克，香菇末 10 克，馄饨皮 20 张，姜汁酒 5 克，素白 50 克，味椒盐 5 克，麻油 5 克，鸡粉 3 克，铝箔纸 1 张，西凤酒、精盐适量。

制法

1. 将所有的原料剁碎，加调料拌匀成馅，包入皮子内成馄饨。
2. 将馄饨放入油锅中炸脆，装入用大张铝箔纸折成的模型内。
3. 大深盆中铺上一层精盐，放入馄饨，倒入西凤酒，点燃即可。

特点 就餐气氛热烈，菜点结合。





钵斗香糟蛇

用料

仔蛇300克，盐65克，味精25克，白糖15克，葱结1只，姜片3片，黄酒25克，糟卤适量，花椒少许，茴香3粒，卤水适量。

制法

1. 仔蛇入卤水上高压锅压5分钟至成熟捞出待用。

2. 待蛇冷却后放入不锈钢桶中，加入冷却后的鸡原汤、盐、味精、白糖、花椒、茴香和糟卤，用盖盖好后放进熟食冰箱，12小时后取出切成小段放入钵斗内，加入糟卤后即可上席。

特点

香鲜，肥嫩有糟香味。





雪梨炒蛇片

用料 雪梨1只，芒果1只，蛇脯250克，蛋白1只，嫩肉粉2克，葱姜汁3克，料酒、精盐、味精、生粉各适量，精制油50克(实用)，青椒片10克。

制法 1. 蛇脯排剝一遍切成片，加入精盐、料酒、味精、姜葱汁、嫩肉粉上浆，拌入油封面，入冰箱3小时待用；雪梨去皮、去核、切段待用；芒果去皮、去核，切块待用。

2. 锅上火，放入精制油，烧至三成热时放入蛇片、青椒片，待成熟后捞出待用。

3. 锅留底油，放入葱姜汁、料酒爆香，再放入青椒片、蛇片、芒果块、雪梨段快炒，勾入生粉，淋上明油即可。

特点 口味清爽，有水果香味。





五彩拌龙衣

- 用料** 水发蛇皮丝150克, 冬笋丝、香菇丝、青椒丝、胡萝卜丝、姜丝各适量, 香油、盐、味精各适量。
- 制法** 把各种丝入沸水中氽一下, 捞出沥干水分, 加入调料拌匀即成。
- 特点** 色彩鲜艳, 口感香脆。