

食库丛书

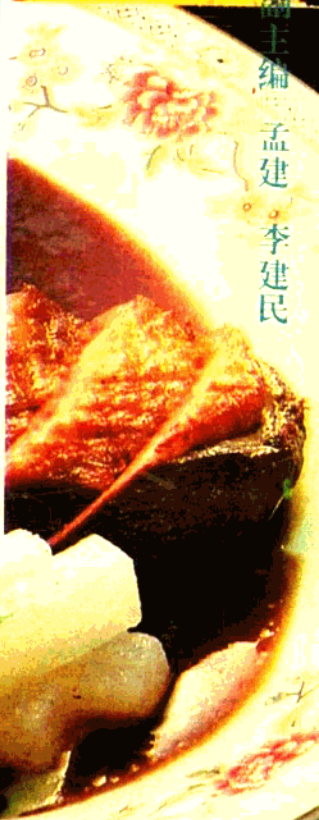
主编 刘傲阳

副主编 孟建 李建民

趣味大众禽菜

1000种

中西趣味



天津科技翻译出版公司

中西趣味食库丛书之六

趣味大众禽菜 1000 种

主 编 刘傲阳

副主编 孟 建 李建民

天津科技翻译出版公司

津新登字(90)010 号

责任编辑:刘永生 陈 虹

主 编:刘傲阳

副主编:孟 建 李建民

编写人员:杨大昭 于 敏 朱世成 朱 冬

傅广仁 刘二代 刘树新 蒋幸生

张兆丽 周乃彬

趣味大众禽菜 1000 种

(中西趣味食库丛书之六)

主编 刘傲阳

天津科技翻译出版公司出版

邮政编码:300191

新华书店天津发行所发行

天津市出版印刷科学艺术研究所制版

河北省霸州市印刷厂印刷

787×1092 1/32 印张:16.5 字数:480千字

1992年4月第一版 1992年4月第一次印刷

印数:1-7000册

ISBN 7-5433-0319-1/N·11

定价:8.75元

目 录

道口义兴张烧鸡	(1)	南风鸡	(16)	温泉炖鸡	(34)
沟帮子熏鸡	(1)	姚安封鸡	(16)	油淋鱼鳞鸡	(34)
马家清真卤煮鸡	(2)	泥风鸡	(17)	三杯子鸡	(35)
筒子鸡	(2)	成都元宝鸡	(17)	红糟鸡	(36)
童子油鸡	(3)	腊鸡	(18)	松仁煨鸡	(36)
脱骨扒鸡	(3)	生酱鸡	(19)	关东煮鸡	(37)
糖烤鸡	(4)	河南腌鸡	(19)	牝鸡抱蛋	(37)
三鲜馅鸡	(4)	盐焗鸡	(20)	凤龙配	(38)
德州五香脱骨扒鸡	(5)	醉鸡	(20)	蛋包鸡肝	(39)
符离集烧鸡	(6)	常熟叫化鸡	(21)	蛋美鸡	(40)
石家庄扒鸡	(6)	酒卤鸡	(22)	鸡茸蛋	(40)
马豫兴桶子鸡	(7)	石榴鸡	(23)	宫保鸡丁	(41)
小绍兴白斩鸡	(7)	烧鸡粉	(23)	炉焙鸡	(42)
邢台道口烧鸡	(8)	曹操烤鸡	(24)	梧州纸包鸡	(42)
玉记扒鸡	(9)	贵妃鸡翅	(25)	苏味油鸡	(43)
“王傻子”烧鸡	(9)	霸王别姬	(25)	葵花鸡	(44)
关记烧鸡	(10)	雨花余芙蓉鸡	(26)	三杯鸡	(44)
静宁烧鸡	(10)	清汤越鸡	(27)	人参鸡	(45)
卓资山熏鸡	(11)	清炖鸡孚	(27)	脱骨美味凤翅	(45)
百乐熏鸡	(11)	西瓜整鸡	(28)	跨凤乘鸾	(46)
右玉熏鸡	(12)	熏仔鸡	(29)	红松鸡	(46)
义盛永熏鸡	(13)	荷花白嫩鸡	(30)	白松鸡	(47)
济南肴鸡	(13)	罐钵原味鸡	(31)	阳明凤翅	(47)
正阳楼酱鸡	(14)	桂花仔鸡	(31)	套四宝	(48)
常熟酱鸡	(14)	花鼓鸡	(32)	琵琶腊鸡	(49)
卤鸡	(15)	酥炸油鸡	(32)	红桔酪鸡	(50)
金毛风鸡	(15)	冻鸡	(33)	当归炖鸡	(50)

鸡粥鱼肚	(51)	板栗焖仔鸡	(68)	卷筒鸡	(86)
韭黄鸡丝	(52)	荸荠炒子鸡	(69)	纸包鸡	(86)
鸡冻凤爪	(52)	汽锅荸荠鸡	(69)	油汁鸡丁	(87)
椿芽拌鸡丝	(53)	清烹鸡条	(70)	灯笼鸡腿	(88)
牡丹熘鸡片	(53)	凉拌鸡丝拉皮	(70)	金银凤翼	(88)
鸡米海参	(54)	扒鸡腿	(71)	花椒凤腿	(88)
香酥鸡	(54)	白油嫩鸡	(71)	椒盐八宝鸡	(89)
爆仗鸡	(55)	煮鸡肉芋头	(72)	麻酱布袋鸡	(90)
生扒全鸡	(55)	炸切鸡	(72)	生菜鸡腿	(90)
香菇煨鸡	(56)	月到中秋	(73)	沉香雪菜鸡	(91)
冬菇蒸滑鸡	(57)	彩船出海	(73)	砂锅鸡	(92)
油淋鸡	(57)	皆大欢喜	(74)	锅塌鸡	(92)
滑鸡菜心	(58)	鸡酱暖锅	(74)	双冬鸡条	(93)
白玉鸡脯	(58)	汽锅鸡	(75)	鲜莲子鸡丁	(93)
油淋香酥鸡	(59)	五味鸡球	(75)	姜芽炒鸡片	(94)
锅煎鸡	(59)	软炸鸡	(76)	炒番茄鸡片	(95)
棒棒鸡	(60)	炸子鸡	(76)	鸡泥馅饺子	(95)
神仙整鸡	(60)	炸八块鸡	(77)	油淋笋鸡	(96)
红油鸡丝	(61)	炸鸡肉团	(77)	熘鸡卷	(96)
宫保鸡丁	(61)	炸酥梨鸡	(78)	果汁全鸡	(97)
红焖鸡块	(62)	软炸鸡肝	(79)	辣子鸡	(97)
桂花鸡淖	(63)	芝麻酥鸡	(79)	锅铁鸡	(98)
清汤鸡圆	(63)	香炸仔鸡	(80)	番茄鸡饼	(98)
香芒鸡柳	(64)	酥炸生果鸡	(80)	炸八大锤	(99)
凤梨鸡丝	(64)	香油拉鸡	(81)	栗子鸡	(99)
铜锤鸡	(65)	千层鸡批	(82)	鸡蓉菜花	(100)
锅烧鸡	(65)	脆皮炸鸡	(82)	浮油鸡片	(100)
鸡丝炆掐菜	(66)	脆皮糯米鸡	(83)	清蒸鸡	(101)
鸡粥鲍鱼	(66)	五味脆皮鸡	(84)	炒子鸡	(101)
鸡粥豌豆	(67)	脆肉片皮鸡	(84)	熘鸡片	(101)
荷香雏凤脯	(67)	金钱鸡	(85)	红焖鸡块	(102)

熘肫肝	(102)	酥鸡肝	(119)	栗子百宝鸡	(136)
炸肫肝	(103)	清汤整鸡	(119)	炆鸡丁豌豆	(137)
爆鸡丁	(103)	鸡腿扒猴头	(120)	香露鸡	(137)
鸡蓉油菜	(104)	拌香鸡	(120)	烟熏嫩鸡	(138)
煎鸡饼	(104)	红油鸡丁	(121)	米酒蒸鸡	(138)
开洋菜心		糟鸡	(122)	鸡花拌青豆	(139)
镶鸡茸草菇	(105)	椒麻什件	(122)	鸡丝洋粉	(139)
三套鸡	(105)	拌三鲜	(123)	酱爆鸡丁	(140)
虾丸鸡皮汤	(106)	芦花脆骨鸡	(123)	鸡扒豆腐	(140)
酸笋鸡皮汤	(106)	油辣子鸡	(124)	锅塌鸡片	(141)
凤入罗幢	(106)	鸡糕	(124)	扒蟹肉鸡脯	(141)
银针穿凤衣	(107)	鸡里崩	(125)	睡莲鸡	(142)
三丝鸡卷	(107)	熘鸡血	(125)	冬瓜炖鸡	(142)
麻辣鸡	(108)	黄焖鸡腰	(126)	烩鸡丝酸菜	(143)
椒麻鸡块	(108)	鸡块炖脆花	(127)	葱烧整鸡	(143)
游龙戏凤	(109)	砂锅鸡块	(127)	芥末油鸡	(144)
丝拌糟鸡	(109)	火腿炖鸡	(128)	银杏鸡花	(144)
蚝油鸡	(110)	粉丝烩鸡	(128)	粉蒸鸡片	(145)
芫爆鸡条	(110)	葱油鸡	(129)	热拌鸡丝	(146)
茉莉鸡芽	(111)	油泼鸡	(129)	黄焖全鸡	(146)
翡翠鸡片	(112)	五味鸡	(130)	芝麻酥鸡	(147)
糟熘三白	(112)	珊瑚雪花鸡	(130)	坛子鸡	(148)
炒鸡丝虾仁	(113)	西瓜鸡	(131)	鸡蒙竹笋汤	(148)
酒爆鸡球	(114)	糊辣鸡丁	(131)	鲜奶炖鸡	(149)
炒龙凤丝	(114)	碎米鸡丁	(132)	鲜奶菜胆鸡	(149)
炸烹鸡托	(115)	花椒鸡丁	(132)	干煸仔鸡	(150)
白鸡	(116)	香辣鸡丁	(133)	冬瓜盅	(150)
古钱鸡	(116)	三丝醉糟鸡	(133)	水晶五香鸡	(151)
生熏仔鸡	(117)	网油鸡腿	(134)	元宝鸡	(151)
怪味鸡	(118)	菊花三鲜	(135)	酒蒸鸡	(152)
花椒陈皮鸡	(118)	糯米百宝鸡	(136)	三脆羹	(152)

小鸡炖蘑菇	(153)	鸡茸珍珠米	(169)	鱼香脆皮鸡	(187)
鸡血糊	(153)	鸡汤煮干丝	(169)	盐水鸡	(187)
鸡茸菜心	(154)	翡翠鸡粥	(170)	茄汁鸡	(188)
十全大补鸡	(154)	冬笋鸡片	(170)	酱油鸡	(188)
清汤鸡圆	(155)	醋熘鸡丁	(171)	姜汁鸡	(189)
五香乌骨鸡	(155)	虎头鸡	(172)	蒜烧鸡	(189)
粤味白斩鸡	(156)	烧鸡罐	(172)	三菌炖鸡	(190)
四味鸡丝	(156)	醉糟鸡	(173)	南瓜蒸鸡	(190)
银线鸡丝	(156)	日照芙蓉鸡	(174)	香肠鸡	(191)
罐焖仔鸡	(157)	鸡茸金丝笋	(174)	玛瑙鸡	(191)
豉椒焗凤爪	(158)	龙马童子鸡	(175)	珊瑚鸡	(191)
醉鸡	(158)	果莲炖乌鸡	(175)	豆苗鸡	(192)
香荔滑鸡珠	(159)	烩鸡肠	(176)	炸鸡椒	(192)
瑶柱鲜菇羹	(159)	鸡肠烧豆腐	(176)	葱烧鸡	(193)
鸡豆花	(160)	麻酱鸡杂	(176)	湖菜鸡	(194)
豆酱焗鸡	(160)	糖醋鸡肠	(177)	鸭梨鸡	(194)
青椒鸡米	(161)	酱鸡头鸡爪	(177)	扣鸡	(195)
甘肃鸡	(161)	红烧鸡肫	(178)	烧广筒鸡	(195)
焦熘番茄鸡条	(162)	金串绿珠	(178)	笔竹鸡	(196)
笔杆鸡	(162)	爆炒鸡杂	(179)	凤巢鸡	(197)
珍珠鸡球	(163)	口蘑蒸鸡	(179)	绿雪鸡丝	(198)
三鲜鸡汤	(163)	凤腿鲜鲍	(180)	芫荽鸡丝	(198)
赶摆黄焖鸡	(164)	奶汤八宝鸡	(181)	迎春双柳	(199)
神仙鸡汤	(164)	鸡汁排翅	(181)	炒鸡瓜	(200)
虾油鸡	(165)	莲荷童鸡	(182)	炒鸡冠	(200)
松仁鸡米	(166)	红煨八宝鸡	(183)	醋熘鸡	(201)
卤肫仁	(166)	广州文昌鸡	(184)	松子鸡	(201)
浸鸡	(167)	双色鸡	(184)	小煎鸡	(202)
香菇鸡丁	(167)	旱蒸灯笼鸡	(185)	白雪鸡	(202)
凤簪玉牡丹	(168)	脱骨香鸡	(186)	咖喱鸡	(203)
三鲜冬瓜帽	(168)	碎熘仔鸡	(186)	桂圆鸡	(203)

豉鸡	(204)	腐乳蒸鸡	(219)	芙蓉鸡腰	(234)
黄焖鸡翅	(204)	隔夜鸡	(220)	莲蓬鸽蛋	(235)
红焖阉鸡	(205)	青瓜炒鸡杂	(220)	鸽蛋鸡脯面包	(235)
淡菜鸡	(205)	冬瓜烩鸡	(221)	鸡脯鸽蛋托	(236)
豆渣鸡	(206)	草菇蒸鸡翼	(221)	灯笼鸽蛋	(236)
葡汁鸡	(206)	番茄烩鸡丝	(221)	鸡茸鸽蛋	(237)
彩鸡	(207)	韭菜花炒鸡丝	(222)	鸡茸烩鹌鹑蛋	(238)
铁扒鸡	(208)	金针银耳蒸鸡翼	(222)	五珠双珍	(238)
辣扒鸡	(208)	腊肠蒸鸡	(222)	雪里鸽蛋	(239)
五香扒鸡	(209)	菱角烩鸡	(223)	银芽脱袍肉	(239)
锅贴鸡	(209)	咸酸菜炒鸡杂	(223)	翠仁拌菊红	(240)
凉冻鸡	(210)	洋葱烩鸡翼	(224)	脆萝鸡丝	(240)
干贝水晶鸡	(211)	生煎蒜茸鸡	(224)	炆活鸡	(241)
炙子鸡	(211)	肉豆炒鸡片	(224)	五香熏鸡	(241)
茶鸡	(212)	蛇汤浸鸡	(225)	凤肝卷	(242)
毛峰鸡	(212)	余烫鸡血	(225)	凤麟结缘	(242)
烟鸡	(213)	鲜藕三丁	(225)	鸡丝琼脂	(243)
芥末鸡	(213)	白雪二丝	(226)	金华玉树鸡	(243)
白油鸡掌	(214)	番茄三丁	(226)	百花鸡	(244)
花雕肥鸡	(214)	清蒸鸡鸭	(227)	彩蛋片皮鸡	(244)
万花鸡	(215)	怪味鸡鸭	(227)	园林香液鸡	(245)
油豆腐鸡	(215)	广筒香蕉鸡	(228)	香麻手撕鸡	(245)
碧海珍鸡	(216)	卷筒四丝	(228)	蚝油双拼鸡	(246)
青椒鸡丁	(216)	凤凰腿	(229)	白鲞扣鸡	(246)
豉椒蒸凤爪	(217)	鸡茸蚕豆	(230)	醋焖鸡三拌	(247)
炸鸡翼	(217)	鸡茸彩蛋	(230)	梅花火锅	(247)
咸鱼蒸鸡	(217)	冬菇鸡粒煎蛋角	(231)	朝天火锅	(248)
韭黄煮鸡红	(218)	鸡脯蒸蛋	(231)	蛋羹鸡	(248)
鸡粒粟米	(218)	雪花鸡片	(232)	五香鸡爪	(249)
豉油鸡翼	(219)	三丝鸡茸蛋	(233)	砂锅凤脯猴蘑	(249)
芹菜炒鸡丝	(219)	白雪鸡	(233)	葱焗童鸡	(250)

焗鸡腿	(250)	五香扒鸭	(269)	五元清炖鸭	(286)
焗沙茶鸡	(251)	香芋扣肥鸭	(269)	子姜爆鸭块	(286)
砂锅人参鸡	(252)	葵花鸭子	(270)	麻辣鸭块	(287)
焗鸡球	(252)	京葱扒鸭	(271)	冬菜鸭子	(287)
素鸡锅	(253)	茄汁锅巴鸭丁	(271)	八宝鸭	(288)
芪归炖鸡	(253)	瓢儿鸭舌	(272)	叉烤鸭子	(289)
三七汽锅鸡	(254)	糟鸭舌	(273)	松子酥鸭	(290)
贝母汽锅鸡	(254)	香炸菊花肫	(273)	馄饨鸭	(290)
鸭包鱼翅	(254)	魔芋烧鸭	(274)	啤酒蒸鸭	(291)
香酥八宝葫芦鸭	(255)	脆芹腩白	(274)	葱烧肥鸭	(292)
合肥庐州烤鸭	(256)	料烧鸭	(275)	子姜鸭片	(292)
菊花锅鸭	(256)	肫掌粉	(275)	芝麻鸭	(293)
甫里鸭羹	(257)	豆渣鸭脯	(276)	腊酱鸭	(293)
百花酥鸭	(258)	御府鸭掌	(276)	宏图鸭	(294)
文武鸭	(258)	菠萝炒肫肝	(277)	三套鸭	(295)
挂炉鸭	(259)	清炖桂花鸭	(277)	蟠桃鸭	(295)
美人肝	(260)	烧焖板鸭	(278)	红曲酱鸭	(296)
出骨母油八宝鸭	(261)	双味鸭肝	(278)	柑桔鸭	(297)
马义兴板鸭	(262)	芙蓉鸭脯	(279)	珍珠鸭	(297)
桂花鸭	(262)	清蒸炉鸭	(280)	荤素鸭	(298)
桃川无骨板鸭	(263)	酱爆鸭片	(280)	枕头鸭	(299)
紫米八宝鸭	(263)	葱爆鸭片	(281)	棋子鸭	(299)
陆良板鸭	(264)	全味鸭	(281)	红烧鸭卷	(300)
太和鸭子	(265)	鸭骨汤	(282)	新陈鸭	(301)
香炸鸭条	(265)	荷花龙睛鱼	(282)	陈皮鸭丁	(301)
蒜泥鸭片	(266)	七品蒸鸭	(283)	丁香鸭	(302)
柴耙鸭汤	(266)	荔荷炖鸭	(283)	友谊鸭	(302)
香糟鸭丁	(267)	碧绿莲花鸭	(284)	桃仁鸭方	(303)
蚝油鸭子	(267)	果汁软煎鸭	(284)	金银鸭	(304)
滑熘双条	(268)	桃仁酥炸鸭	(285)	西瓜鸭	(304)
苦瓜焖鸭	(268)	鸳鸯柴耙鸭	(285)	糯米盖鸭	(305)

炸鸭	(305)	叉烧鸭	(323)	汽锅炉鸭	(341)
神仙鸭子	(306)	清炖文武鸭	(324)	母油整鸭	(341)
菊花鸭	(306)	芋艿红烧鸭	(325)	桂花鸭	(342)
酒醉鸭肝	(307)	芝麻鸭肝	(325)	砂锅鸭	(343)
栗子鸭脯	(308)	蘑菇鸭腰	(326)	双鸭豆腐	(343)
华洋鸭肝	(308)	芙蓉鸭舌	(326)	鸭丁豆腐皮	(344)
拌鸭掌	(309)	烩鸭四宝	(327)	芥蓝菜炒烤鸭片	(344)
芝麻鸭肝	(309)	荷包玉米鸭	(328)	软煨鸭心	(345)
干煨鸭子	(310)	菠萝凉拌鸭	(329)	鸭包鱼翅	(345)
果仁锅烧鸭	(310)	酱汁鸭肝	(329)	柱候大鸭	(346)
品锅鸭	(311)	盐水肫	(330)	八珍扒鸭	(346)
葱辣鸭肝	(312)	拌鸭肠	(330)	鸭掌鸭翅	(347)
氽银耳鸭舌	(312)	糟蒸鸭掌	(330)	咖喱鸭掌	(347)
糟蒸鸭膀	(313)	粉蒸鸭	(331)	雀菜炒烧鸭丝	(348)
卤鸭	(313)	淡盐嫩鸭	(332)	腐乳鸭块	(349)
汽锅香糟鸭	(314)	芝麻鸭	(332)	官保鸭心	(349)
炸脆肝	(315)	煎鸭脯	(333)	辣子鸭丁	(350)
金华鸭	(315)	栗子焖鸭	(333)	油爆鸭丁	(350)
如意鸭	(316)	荷叶包鸭	(334)	糟熘三白	(351)
藏珍鸭	(316)	蜜仁鸭	(334)	茼蒿鸭肠	(351)
鸭什锦	(317)	山药炉鸭	(335)	酱爆鸭丁	(352)
虫草鸭	(318)	金鱼鸭掌	(335)	葱爆鸭心	(352)
三冬焖全鸭	(318)	烩鸭丁腐皮	(336)	鸭胶炖三蛇	(353)
茄汁鸭脯	(319)	金酸汁鸭	(336)	芥菜滚烧鸭汤	(354)
炒鸭肝	(319)	银耳炖鸭	(337)	子姜烩鸭	(354)
烧鸭	(320)	白扒鸭条	(338)	两椒花生炒鸭杂	(354)
莲子鸭羹	(320)	酥皮鸭卷	(338)	炒醋血鸭	(355)
夹炸鸭片	(321)	夹心鸭	(339)	鸭泥豆腐	(355)
烫片鸭	(322)	火腿炖鸭	(339)	鸭肝蛋卷	(356)
松子鸭	(322)	水饺鸭子	(340)	鸭仁卷	(356)
三鲜全鸭	(323)	三七汽锅鸭	(340)	卷鸭筒	(357)

玫瑰酱鸭	(357)	苹果鹌鹑	(375)	冬笋鹅掌汤	(389)
龙眼烧鸭卷	(358)	五彩鹌鹑丝	(376)	野鸡耳	(390)
白奶龙眼鸭	(358)	五香鹌鹑	(376)	肉鸽	(390)
山海花菇鸭	(359)	香炸鹌鹑	(377)	纸包野鸡	(391)
东江鸭	(360)	网油烤飞龙	(377)	炒鸽片	(391)
广东酒蒸鸭	(360)	香酥雁	(378)	油爆鸽片	(392)
蒸填鸭	(361)	涮野鸡肉	(379)	铁扒鹌鹑	(392)
葱蒸酱鸭	(361)	氽野鸡肉丸子	(379)	冬虫夏草炖鹌鹑	(393)
拌鸭掌	(361)	炸野鸡球	(379)	芽菜斑鸠	(393)
清炖鸭掌	(362)	烧鹅	(380)	炸斑鸠	(394)
红炖腐皮鸭	(362)	炸野鸡塔	(380)	卤斑鸠	(394)
乌参炖全鸭	(363)	红烧鹅	(381)	豆苗山鸡	(395)
腊鸭肫	(364)	拆烧鹅	(381)	平菇山鸡	(395)
南安腊鸭	(364)	炒鸽片	(381)	玉兰山鸡	(396)
桔汁鸭	(364)	烧梅鹅	(382)	官保山鸡	(396)
烧鸭脚	(365)	芝麻鹅脯	(382)	柳叶鸡	(397)
鸭杂火锅	(366)	拌鹅掌	(383)	奶油野鸡	(397)
酱爆鸽丁	(366)	烧鹅苹果沙司	(383)	雪花野鸡	(398)
香菇蒸乳鸽	(367)	拆鹅腿片	(384)	野鸡卷	(398)
野鸭菜饭	(367)	口蘑乳鸽	(384)	蛋泡鸡卷	(399)
野鸭压菜	(368)	三鲜鹅掌	(384)	口蘑野鸡	(400)
红烧野鸭	(368)	香酥野鸡	(385)	脆皮野鸡	(400)
和县炸麻雀	(369)	卤水鹅	(385)	炒野鸡	(400)
糟鹅掌	(370)	荷叶乳鸽	(386)	玉兰野鸡	(401)
彭公甑鹅	(371)	脆皮鸽	(386)	豆苗野鸡	(401)
红扒乳鸽	(371)	冬虫夏草炖双鸽	(387)	云腿野鸡	(402)
金蟾戏荷花	(372)	蒸仔鸽	(387)	官保野鸡	(402)
广州脆皮鹅	(373)	烤鹅	(388)	麻辣野鸡	(403)
鸟儿火锅	(373)	挂炉子鹅	(388)	雪梨野鸡	(403)
荔枝焗乳鸽	(374)	花椒鹅	(389)	白膘野鸡	(404)
荔枝煎鹅脯	(375)	菠萝鹅	(389)	煎鸡串	(404)

酥野鸡脯	(405)	炸鹌鹑	(419)	软炸麻雀	(433)
清蒸野鸡	(405)	炸鹌排	(420)	酸甜麻雀	(433)
什锦野鸡	(406)	番茄鹌鹑	(420)	麻雀猪肉卷	(434)
清煮野鸡	(406)	脆皮鹌鹑	(420)	酥麻雀	(434)
炸野鸡	(407)	香酥鹌鹑	(421)	煮麻雀	(435)
野鸡饺	(407)	肉炒鹌鹑	(421)	炒麻雀	(435)
野鸡卷	(408)	烹鹌鹑	(422)	辣味雀丁	(435)
猴头野鸡	(408)	烩鹌鹑	(422)	烩麻雀	(436)
网油野鸡	(409)	鲍鱼鹌鹑	(423)	雀肉瓢冬瓜	(436)
烤野鸡	(409)	红花鹌鹑	(423)	荔枝炖麻雀	(437)
焗野鸡	(410)	走油鹌鹑	(424)	焗麻雀	(437)
野鸡肉丸	(410)	油爆鹌鹑	(424)	五香麻雀	(437)
芙蓉野鸡	(411)	蟹肉鹌鹑	(425)	双味麻雀	(438)
奶汁山鸡	(411)	荷叶鹌鹑	(425)	雀落莲池	(438)
油爆斑鸠	(412)	八宝鹌鹑	(426)	火腿麻雀	(439)
斑鸠松	(412)	卤汁鹌鹑	(426)	怪味麻雀	(439)
炒斑鸠	(412)	红熬鸽子	(426)	酥脆禾花雀	(440)
辣斑鸠	(413)	蜜炙鸽子	(427)	五香炸花雀	(440)
怪味斑鸠	(413)	莲蓉鹌鹑	(427)	烧禾花雀	(441)
瓢馅斑鸠	(414)	烤鹌鹑	(428)	桔汁焗花雀	(441)
焖斑鸠	(414)	焗鹌鹑	(428)	焖花雀	(441)
杏仁斑鸠	(415)	番茄焗鹌鹑	(428)	瓢禾花雀	(442)
香菇斑鸠	(415)	松仁鹌鹑	(429)	蚝油禾花雀	(442)
柴桂焖鸽	(416)	红油鹌鹑	(429)	猪肉禾花雀	(443)
黄芪蒸乳鸽	(416)	炸麻雀丸子	(430)	五香卤花雀	(443)
虫草白花鸽	(416)	炸铃铛	(430)	菠萝禾花雀	(443)
枸杞雏鸽汤	(417)	红烧麻雀	(431)	油菜禾花雀	(444)
枸杞铁雀	(417)	红焖麻雀	(431)	莲子禾花雀	(444)
虫草鹌鹑	(418)	炸铁雀	(431)	核桃麻雀	(445)
鹌鹑肉片	(418)	酱铁雀	(432)	丁香脆皮鹌鹑	(445)
酥香鹌鹑	(419)	鸭肝酿煨禾花雀	(432)	桂皮烧鹌鹑	(446)

鹌鹑卷	(446)	罗马式烩鸡	(460)	烤咖喱笋鸡	(478)
芝麻鹌鹑	(446)	火鸡辣椒少司	(461)	石榴烤鸡	(478)
焦煨鹌鹑	(447)	鸡肉沙拉子	(461)	烤面条鸡	(479)
五色鹌鹑	(447)	奶油蛋卷	(462)	面粉鸡	(479)
冬笋炒鹌鹑	(448)	烧鸭卷	(463)	竹节鸡	(480)
荷叶鸽片	(448)	凉拌肫肝	(463)	烤油鸡	(480)
八宝鸽子	(448)	烤鸭拌三鲜	(464)	烤笋鸡	(481)
香菇炖鸽	(449)	五彩鸡塔	(464)	香酥烤鸡	(481)
蚝油焗鸽	(449)	意式马伦戈	(465)	烤苹果鸡	(482)
火腿鸽子	(450)	苹果咖喱鸡	(466)	泥抱鸡	(482)
雏鸽汤	(450)	烤山鸡	(467)	阉鸡	(483)
芋头炖鸽	(450)	匈牙利辣味鸡	(467)	烧塞油膘鸡	(483)
鸳鸯鸽汤	(451)	鸡翅苹果	(468)	鸡排	(484)
芝麻酥鸽	(451)	红酒烩鸡	(469)	红焖鸡	(485)
烧鸽	(452)	鸡色拉	(469)	蒜味焖鸡	(485)
冬笋炒鸽片	(452)	蚝油烩鸡翼	(470)	口蘑鸡	(486)
芝麻野鸭	(452)	蚝汁鸡	(470)	黄油鸡卷	(487)
丁香野鸭	(453)	西椒炒火鸡肾	(471)	鸡丝炒蛋	(487)
五香野鸭	(453)	炸鸡肉团	(471)	烤山鸡	(488)
猪肉焖野鸭	(454)	奶油鸡	(472)	气鼓鸭	(489)
烩野鸭	(454)	椰汁焗鸡	(472)	沙嗲	(489)
美式炸鸡	(454)	酿鸡腿	(473)	郎吞鸡	(489)
鸡肉苹果沙拉	(455)	西班牙鸡	(473)	炸鸡膀	(490)
黄油焖鸡	(456)	芝士雀肉丸	(474)	菠萝鸭	(490)
五色鸡丝	(456)	碱提烧鸭	(474)	炸鸽子	(491)
鸡翅双味	(457)	埃及鸡肫饭	(475)	烧鹅苹果沙司	(491)
镶鸡肉卷	(458)	菠萝鸡饭	(475)	烤鹅	(492)
淡咖喱鸡	(458)	葱头鸡饭	(476)	奶油鸡茸	(492)
火鸡沙拉	(459)	梅酱拌鸡片	(476)	印度焗鸡	(493)
菠萝火鸡	(459)	烩鸡杂	(477)	鸡肉蘑菇泥	(493)
烤火鸡红果沙司	(460)	墨西哥烤鸡	(477)	炸计司火腿鸡排	(494)

吉列炸鸡	(494)	西班牙炸鸡块	(502)	核桃鸡肉糊	(508)
葱头鲜蘑烩鸡	(495)	蘑菇鸡枕	(503)	仔鸡色拉	(509)
烤火鸡	(495)	酸奶鸡块	(503)	烤鸡胸脯肉	(509)
火鸡肉土豆杯	(496)	烤野鸭	(504)	夏威夷鸡色拉	(510)
鸡肉镶土豆	(496)	填馅烤鹅	(504)	法国葡萄酒鸡	(510)
炸鸡肉土豆盒	(497)	德式怪味鸡片	(505)	奶汁鸡丝	(511)
鸭茸彩蛋	(498)	盖浇鸡	(505)	面包炸鸡	(511)
蛋煎嫩鸡	(498)	香酥苏夫力鸡	(506)	鸡杂汤	(512)
什锦蛋排	(499)	辣味鸡块	(506)	鸡块汤	(512)
雏凤清声	(499)	茉莉熏烤高		炸鸡肺利	(513)
椒盐白酥鸡	(500)	加索鸡肉串	(507)	冷烤鸡	(513)
鸡尾鸡块	(501)	威士忌鸡块	(507)	束法鸡	(514)
鸡肝酱	(501)	三色白斩鸡	(507)	美式烩鸡	(514)
柠檬鸡块	(502)	橙子鸡块	(508)		

道口义兴张烧鸡

一、主料

鸡 1 只。

二、调料

丁香、砂仁、豆蔻、陈皮、草果、良姜、肉桂、白芷、火硝、大茴香各少许，食盐 20 克。

三、制法

1. 鸡宰杀后，治净，不要把椎骨弄断。挂在干燥通风处的铁丝上，彻底晾干表皮水分，待油炸。

2. 把晾干水分的白条鸡，全身以蜂蜜水涂抹均匀。投入芝麻油中翻炸半分钟，呈柿黄色时要迅速捞出。

3. 用竹筴子压在锅内鸡身上，再把用适量开水溶化了的食盐水对入锅内，加入所有的调料，5 分钟后，改用文火慢慢浸煮，直到煮熟为止。

4. 熟后捞锅，自然晾干。

四、特点

咸淡适口。

五、趣评

道口义兴张烧鸡始创于清朝顺治年间，扬名于乾隆中期。

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庭的御用贡品。

沟帮子熏鸡

一、主料

一年生公鸡 1 只。

二、调料

花椒、大料、鲜姜、香辣粉、五香粉、胡椒粉、精盐、白糖、香油、味精、肉桂、砂仁、豆蔻、丁香、陈皮、八角、草果、山奈、白芷、桂皮各适量。

三、制法

1. 鸡宰杀治净。用煎刀剪断鸡胸部的软骨。然后再将鸡腿交叉插入胸

控内。

2. 将花椒、大料、鲜姜等(其中砂仁、豆蔻需碾碎使用)置于盆中,用煮沸的汤浸泡四、五分钟,再将五香粉、香辣粉、胡椒粉用布袋装好、扎严,置于浸泡调料的盆中,继续浸泡 10~15 分钟,捞出调料,沫子撇除干净,放入白条鸡。将鸡入锅以后,要用大火煮沸,再改小火慢煮,在煮到半熟时加食盐,继续卤煮至肉烂而连丝时,即可出锅。

3. 煮熟的鸡出锅后,刷上一层香油,再放入带有铁算子的锅内起火,待锅底微红时,将白糖投入锅底,迅速将锅盖严,约 2 分钟后,揭盖,并迅速将鸡体翻个,再盖锅熏烤,3 分钟后即可。

四、特点

风味独特。

马家清真卤煮鸡

一、主料

鸡 1 只。

二、调料

老酱 40 克,五香粉、小茴香、桂皮、白芷、大葱、鲜姜、大蒜、食盐各适量。

三、制法

1. 鸡宰杀方法按伊斯兰教规进行,然后治净。

2. 鸡下锅加汤下调料,上火煮开,撇去浮沫,用算子把鸡压好,再改小火慢慢焖煮,其间要转锅以使火候均匀,煮至软烂而不散即可。

四、特点

浓香味醇,肉嫩鲜美。

五、趣评

河北保定市的马家老鸡铺清真卤煮鸡,已传世五代,是保定地区最著名的特产食品之一。

筒子鸡

一、主料

两年的母鸡 1 只。

二、调料

食盐 50 克,料酒、花椒、大料、桂皮、肉桂、葱、姜、蒜各适量。

三、制法

1. 将母鸡宰杀、褪毛后从腋下开一 3 厘米多长的小口,取出内脏(保留臀部黄油),洗净后进行腌制。

2. 先将调料上火熬成汤汁,晾凉后,放入鸡胚腌制 4~6 小时,取出控干,再去除鸡爪及翅膀尖,把鸡脖弯成钩形,然后把洗净的荷叶塞满胸腔,再上笼蒸,蒸锅内用腌鸡的汤汁作蒸锅水,约蒸 2 小时,出笼后取出腹内荷叶,即可食用。

四、特点

味道清香,鲜美可口。

童子油鸡

一、主料

仔鸡 1 只。

二、调料

食盐 50 克,料酒、花椒、大料、桂皮、肉桂、葱、姜、蒜各适量。

三、制法

1. 选用仔鸡,宰杀、褪毛后从臀部开口,取出内脏,洗净后腌制。

2. 加入调料上火熬成汤汁,凉凉后,放入鸡胚腌制 2~3 小时。

3. 取出控干,再去除鸡爪及翅膀尖,把两腿交叉别于胸骨,上笼蒸,蒸锅内用腌好的汤汁作蒸锅水,约蒸 1 小时,出笼。

4. 出笼后用精炼的鸡油涂抹鸡身即可。

四、特点

清香鲜嫩。

脱骨扒鸡

一、主料

鸡 1 只。

二、调料

甜酱、酱油、白糖、食盐、料酒、花椒、大料、茴香、丁香、白芷、桂皮、肉桂、