

精选川味家常菜口袋书系列

川味卤水的制法

(制一锅十二·五千克重的卤水)

调味料：川盐三百克、冰糖二百五十克、老姜五百克、料酒七十五克。

香料：山柰八角二十克、

丁香十克、白芷五十克、草

果五十克、甘草五十克、橘皮三百

克、其他香料与花椒适量。

汤原料：鸡骨架二千五百克或猪筒子骨一千五百克。

菜

张正雄

编著



四川出版集团·四川科学技术出版社

# 卤菜

LUCAI

——精选川味家常菜口袋书系列

编著  
张正雄



四川出版集团  
四川科学技术出版社

## 图书在版编目(CIP)数据

卤菜/张正雄编著. - 成都:四川科学技术出版社,  
2005. 1(2005. 4 重印)

(精选川味家常菜口袋书系列)

ISBN 7 - 5364 - 5654 - 9

I. 卤... II. 张... III. 凉菜 - 菜谱 - 四川省  
IV. TS972. 121

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 121205 号

## 卤 菜

——精选川味家常菜口袋书系列

---

编 著 者 张正雄  
摄 影 张正雄 肖 勇  
责任编辑 宋小蓉 牛小红  
封面设计 韩健勇  
版面设计 康永光  
责任校对 缪栋凯 刘生碧 苏晓宁  
责任出版 周红君  
出版发行 四川出版集团·四川科学技术出版社  
成都盐道街3号 邮政编码610012  
开 本 880mm × 1230mm 1/64  
印张3.25 字数60千 插页2  
印 刷 成都科刊印务有限公司  
版 次 2005年1月成都第一版  
印 次 2005年4月成都第二次印刷  
印 数 3 001 - 6 000 册  
定 价 7.00 元  
ISBN 7 - 5364 - 5654 - 9/TS · 399

---

■ 版权所有·翻印必究 ■

■ 本书如有缺页、破损、装订错误,请寄回印刷厂调换。

■ 如需购本书,请与本社邮购组联系。

地址/成都市盐道街3号

邮政编码/610012

# 作者简介

**张正雄**：1947年2月25日生，江苏省丹阳市人，中国烹饪大师，国家一级评委。中国饭店协会副秘书长，重庆市烹饪协会副会长兼秘书长，重庆市饮食行业协会副会长兼秘书长，重庆名厨联谊会副会长兼秘书长。

长期从事川菜烹饪教学工作。曾编写并出版了《重庆特级厨师拿手菜》等多部川菜烹饪技术图书。

1999年在第一届中国美食节上进行现场表演，获得中国十佳烹饪大师殊荣。2000年在第十届中国厨师节上进行现场表演，获得跨世纪杰出人才奖。

第一届至第五届中国美食节评委。



# 前言

## QIANYAN

卤,就是将荤、素原料用盐水加香料煮的一种烹制方法。而川味卤菜,香料使用面广泛,卤制品香味浓郁,去臊、去膻、去腥效果佳,且又由于取材方便,荤素皆宜,味美可口,丰俭由人而深受各界人士的青睞。近几年,又推出了经卤制后进行再次加工的新式卤菜,使得川菜烹饪技术在卤制菜肴的分支中得以延伸,更为川味卤菜奠定

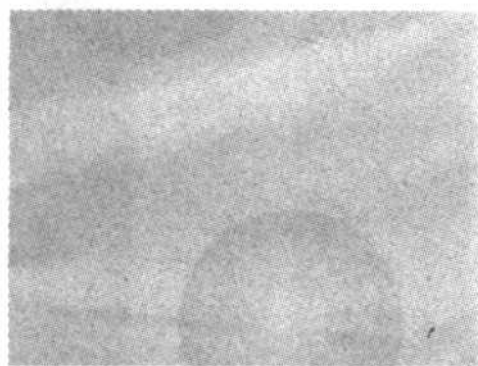
了扎实的根基,因此,川味“卤”菜,也得益于川菜的美名而蜚声海外。

本书主要介绍川味卤菜及二次加工的烹制工艺和制作过程,并将主料、辅料用量详细列入,读者可根据自己的口味习惯和需求随意增减各种调料的用量。本书的出版希望为广大读者制作卤菜有所帮助,也希望为川菜创新发展提供又一思路。

# 目录

# MULUMULU

- 一、川味卤水的制作过程 1
- 二、制作卤水过程中的注意事项 2
- 三、卤水的保管与存放 3
- 四、卤制原料及半成品的处理基本  
    要领 4
- 五、菜品制作 6
  - 收汁凉瓜 6
  - 椒香鱼云 8
  - 冬菜炒羊肠 10
  - 糊辣竹笋 12
  - 干油碟牛筋 14
  - 脆皮猪手 16
  - 风味飘香鸭 18
  - 椒麻豆干 20
  - 韭黄花枝片 22
  - 卤豆鱼条 24
  - 榨菜煸鲫鱼 26
  - 笋炒腊猪头 28



## 目录



- 30 重庆烧鹅
- 32 秘味兔头
- 34 新派香酥鸡
- 36 麻辣卤鹅翅
- 38 子姜鹅三件
- 40 回锅猪耳
- 42 酥炸跳跳骨
- 44 干锅牛板筋
- 46 椒香白肉丝
- 48 小米辣拌干丝
- 50 干煸银肺
- 52 百合炒连贴
- 54 五香老胡豆
- 56 热窝奇香兔
- 58 豉香牛肉
- 60 佛手肠头
- 62 美味羊排

# MULUMULU

## 目 录

- 五香卤鱼 64  
手撕狗肉 66  
五香卤狗肉 68  
三椒鳝丝 70  
酥香八爪鱼 72  
荔枝糊辣鸡 74  
水豆豉烧鸡翅 76  
荷香乳鸽 78  
双椒爆鸡丁 80  
子姜鸭片 82  
茶熏五香鸽 84  
福中之福 86  
麦粒鸭松 88  
太白鹤鹑 90  
虎皮蛋烧肉 92  
板栗鹅掌 94  
糊辣鹅下巴 96





## 目录



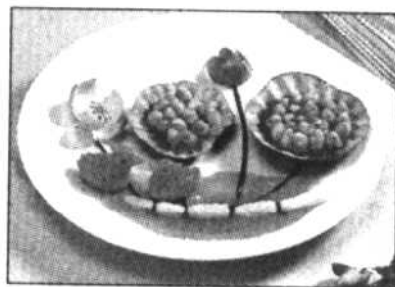
- 98 酥炸鸡脆骨
- 100 芹香跳跳骨
- 102 泡菜炒鸡杂
- 104 酱香仔鸡
- 106 卤水煮鸡丝
- 108 芽香卤鸭
- 110 蒜爆卤鸭
- 112 官保鸡腰

### 彩 插

- 114 蚕豆烩鸡肾
- 116 麒麟鸭脯
- 118 家常肾宝
- 120 顺风百里
- 122 五香耳卷
- 124 渝州羊肉
- 126 锅仔地羊
- 128 吉庆牛尾

## 目 录

- 七香排骨 130  
梅花猪腰 132  
金钱肠头 134  
芳香排骨 136  
青笋牛肚 138  
蒜茸白肉丝 140  
怪味肘子 142  
花仁拌兔丁 144  
缠丝排骨 146  
五香糯米肚 148  
玉簪排骨 150  
香辣羊肉 152  
五香羊排 154  
羊肉烧白 156  
生菜牛肉松 158  
麻辣羊肠 160  
迷你蚕豆 162



## 目录



- 164 韭黄拌豆丝
- 166 五香腐竹
- 168 黄花拌青豆
- 170 金豆银粟
- 172 椒香百叶结
- 174 煎卤豆腐
- 176 软炒豆筋
- 178 鱼鳃豆干
- 180 酱汁豆干
- 182 五香大白豆
- 184 红椒炒鳝丝
- 186 豉椒炒牛蛙
- 188 旱蒸卤鱼
- 190 炸五香鳝段
- 192 水煮泥鳅片
- 194 花菇裙边
- 196 红蔗鳝段

# 一、川味卤水的 制作 过程

## (一)调味料及香料的用量(制一锅12.5千克重的卤水)

### 调味料

川盐300克 冰糖250克 老姜500克 料酒75克

### 香料

山柰30克 八角20克 丁香10克 豆蔻50克

茴香20克 香叶100克 白芷50克 草果50克

甘草50克 橘皮300克 其他香料与花椒适量

### 汤原料

鸡骨架3500克或猪筒子骨1500克

## (二)红、白卤水的制作

1.将鸡骨架、猪筒子骨(捶断)用开水氽煮,去其血沫,用清水清洗干净后另加水、老姜(拍破),烧开后,熬成卤汤待用。

2.糖色的炒法:用油炒(或用水炒),冰糖处理成细粉状,锅中放油少许,下冰糖粉,用中火慢炒,待糖由白变黄时,改用小火,糖油呈黄色起大泡时,端离火口反复炒,再置火上,由黄变褐色、由大泡变小泡时,加开水少许,再用小火炒至去糊味,即为糖色。

3.香料用纱布包裹成香料袋,先用开水煮几分钟,水弃之,再把香料放到卤汤里,加料酒、川盐、老姜和适量的糖色,用中小火煮出香味,制成卤水初坯(红卤)。

白卤不加糖色,其他调味料、香料相同。

## 二、制作卤水过程中的—— 注意 事项

1.掌握好香料的用量。新卤水12.5千克,用600~700克香料为宜(6千克水用300克香料,3千克水用150克左右香料)。

2.包好香料。应用洁净纱布将香料扎好包起,清水浸泡半小时,再行使用。

3.糖色用量。红卤糖色的用量,应分次加入,以卤制的食品呈金黄色为宜。

4.熬制原料。用鸡骨架、猪筒子骨熬原汁时,需用小火。避免大火冲酳汤汁。

5.适时更换香料袋。在香味已不浓郁时,要及时地更换香料袋,以保持其始终浓郁的香味。

6.不断减味。卤水的五香味有易挥发和不易挥发之差异,为了使香味溢出,就要不断试味,作好香料投入量的记录,及时增减各种香料的用量。

7.离不开咸味。卤制成品原料,应在卤水咸味适宜后,才能下原料卤制。在操作上及时补充盐量。

8.勤加汤汁。一是事先准备一定量的原汁卤水,边卤制原料



边加入；二是事先熬制好鲜汤，在卤制前掺入原卤汁中，稍熬后再卤制原料。切忌在卤制时加入冷水。

9.切忌加入酱油。红卤水中的金黄色是靠冰糖色来产生的，不能以酱油代替，否则，时间稍长，会使原料色泽发黑发暗。

10.熬制好的卤水，应妥善保管，不宜搅动。

### 三、卤水的 保管与 存放

卤水一般分为四层，上面一层为浮油，二层为浮沫，三层为卤水，四层为料渣。卤水的保管与存放应注意：

1.用卤时必须烧开，把上面的浮油打去，再把泡沫打干净，用干净纱布过滤沉淀，保持卤水干净。

2.保存老卤水，最好用干净的土陶盛具装卤水。

3.春、夏、秋季每天早晚将卤水烧开，放在固定地方不动。

4.冬季应每天烧开一次，放在固定地方不动。

5.每次卤制食物后，必须烧开存放，并经常用鸡血与水搅散倒进卤水里搅转起漩涡，待静止后再烧沸并拣净杂质、打净浮沫。

6.经常检查卤水的咸味，并酌情调整。卤水要在遮光、透风，干燥环境中存放。

7.冰箱保管法。将使用过的卤水经过滤渣、打浮油、烧沸，待完全冷却后用不锈钢或陶瓷器皿盛装，上面用保鲜膜封口后即可入冰箱保管。

8.餐厅中用的卤水,应由专人负责,每天添加汤汁量及卤制原料的数量应登记在册,以保持卤水香味香气的恒久性。家庭用卤水也需定时检查,避免变质。

## 四、卤制原料及半成品的 处理基本

### 要领

1.家畜、家禽。原料购回后洗净,大块的可进行腌渍,(用盐、葱、姜、料酒、花椒),码味静置一段时间再卤。

2.入煮(出水)。腌渍的原料或不腌渍的荤食品原料,都要用水余煮,去净血水,再用清水洗干净,才能入卤。

3.体积合适。卤制品中的肉类,若体积太大,应改为条形或块形后入卤。

4.卤制时卤水应淹没原料。

5.避免大沸。卤制时切忌卤水大沸,避免将卤水冲酳。原料卤好后,应从微沸处捞起。

6.掌握卤制时间。要根据原料的质地及成菜的质量要求以及原料的体积掌握好卤制的时间。

7.鸡、鸭要整理成形。鸡、鸭整理成形(脚、翅先去掉)后才能卤制,以免影响其他原料以及自身形体不完整。

8.腥膻味重的原料以及豆制品、蛋类的卤制。腥膻味重的原料以及豆制品、蛋类应分开使用卤水,千万不能混在一起同锅卤制,以免影响卤水的质量。

9.水产品、海产品的卤制。要根据原料的质地进行卤制。如卤带鱼,去头清理后再进行卤制,卤制时先烧沸卤水,再入锅卤几分钟后端离火口,浸泡几分钟就捞出。卤墨鱼仔时,先将原料清理干净,下锅卤至沸即捞出,以免收缩太大,影响质感。

水产品、海产品在卤制前,应用开水加葱、姜、料酒熬制的姜葱水余一下,使其去腥味后才能入卤。

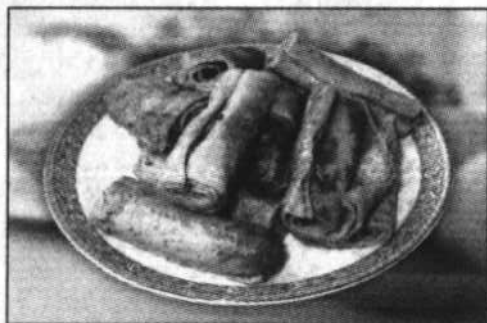
水产品、海产品要单独卤,不能同其他原料混合卤制,避免影响卤水的质量。

水产品、海产品及小鱼类,在清理时,必须理尽其身上分泌的各种污物及内脏后才能入卤。

#### 10.蔬菜、瓜果、根茎类的卤制

卤蔬菜、瓜果、根茎类原料时,需切块开条,不宜太小太薄,应避免卤制过程中烂形损体。

11.卤制豆类干食品时,要先煮熟至半成品后再入卤(比如:胡豆、豌豆、黄豆等)。





# 菜品制作

CHUANWEI LUCAI

# 收汁凉瓜

特色

质地焮软，咸鲜  
五香。

