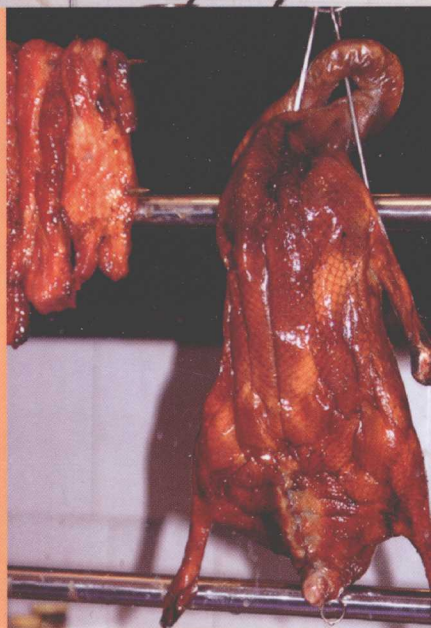
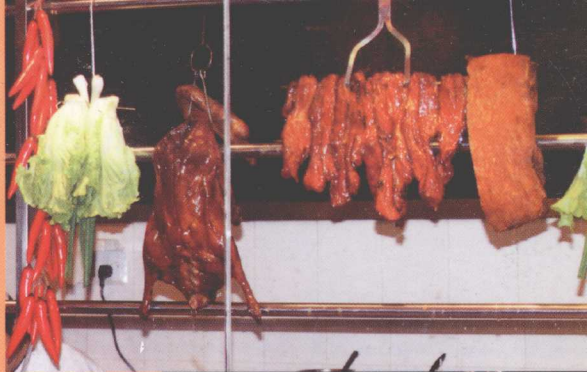




广式烧腊 柱侯菜谱

(修订本)

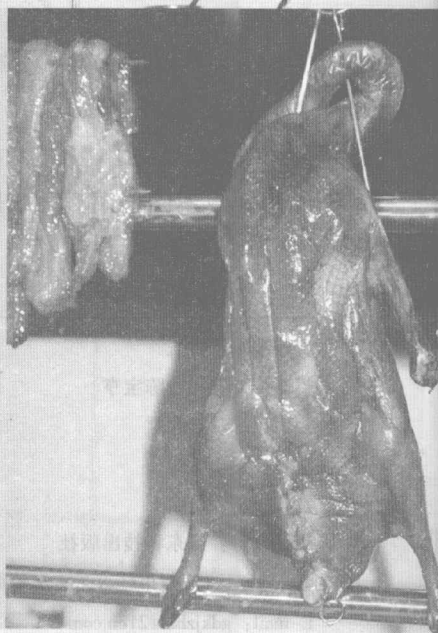
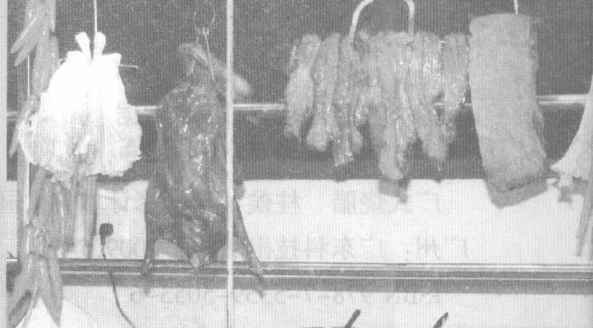
梁冠 岑柏 编著





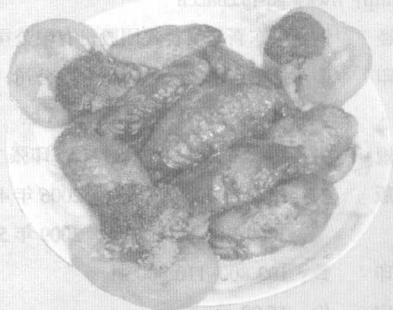
广式烧腊

柱侯菜谱



(修订本)

梁冠 岑柏 编著



广东省出版集团
广东科技出版社
· 广州 ·

图书在版编目 (CIP) 数据

广式烧腊 柱侯菜谱: 修订本 / 梁冠, 岑柏编著. —3 版.
广州: 广东科技出版社, 2009.5
ISBN 978-7-5359-5053-6

I. 广… II. ①梁…②岑… III. 菜谱—广东省 IV.
TS972.182.65

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第 007135 号

责任编辑: 古玉

摄影: 刘锦祥 陈宝亨

封面设计: 傅元君

责任校对: C.X

责任技编: LHZH

出版发行: 广东科技出版社

(广州市环市东路水荫路 11 号 邮码: 510075)

E-mail: gdkjzbb@21cn.com

http: //www.gdstp.com.cn

经 销: 广东新华发行集团股份有限公司

印 刷: 佛山市浩文彩色印刷有限公司

(南海区狮山科技工业园 A 区 邮码: 528225)

规 格: 889mm × 1194mm 1/32 印张 7.5 彩插 2 字数 180 千

版 次: 1992 年 10 月第 1 版 2006 年 4 月第 2 版

2009 年 5 月第 3 版 2009 年 5 月第 16 次印刷

印 数: 102 800~110 800 册

定 价: 15.00 元

如发现因印装质量问题影响阅读, 请与承印厂联系调换。

烧鹅



桶子油鸡

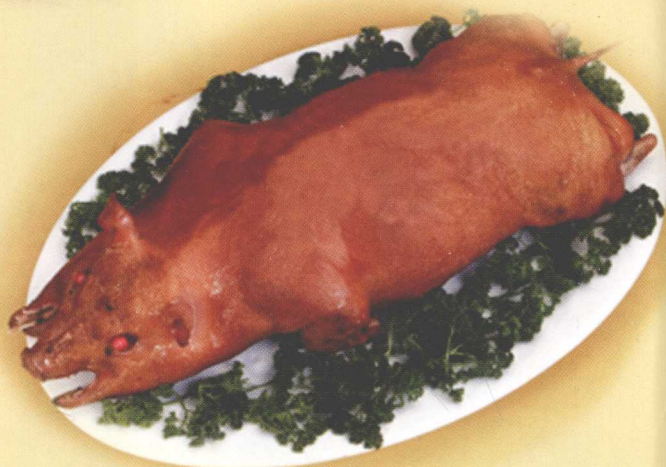


烧鸡





蜜汁叉烧



烧乳猪



烧鸡翼



柱侯猪脚



柱侯乳鸽



柱侯肥鸡



柱侯红烧鱼头



柱侯大鳙



柱侯生鱼

内 容 提 要



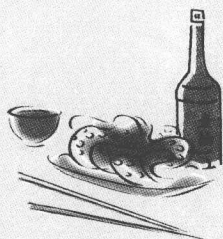
本书介绍的是正宗的广东风味的烧、烤、卤、腊及柱侯菜的制法。

广式烧腊的作者梁冠，是 1956 年在“广州名菜美点展览”上获奖的“金牌化皮乳猪”的创始人，至今仍誉满羊城。本书介绍在国内外享有盛誉的广式烧腊的制作方法，包括烧、烤、卤、腊、白切、熏及其他品种共 63 款。还附常用的半成品，如白卤水、化皮乳猪糖醋等 20 种制法。

柱侯菜谱的作者岑柏是特级厨师，他曾在柱侯菜的发源地——佛山三品楼酒家主理厨政。柱侯菜是广东菜的一大特色菜，已有近两百年历史，久盛不衰。书中介绍的柱侯菜包括三鸟飞禽类，海鲜水产类，猪、牛、羊肉类的柱侯菜共 89 款，款款用料多样、形式各异。其中不少是广东传统名菜。

本书为所有饮食业经营者、美食界人士提供极有价值的信息。

修 订 说 明



以介绍正宗的广东风味的烧、烤、卤、腊及柱侯菜制法的《广式烧腊 柱侯菜谱》一书，自初版以来，深受读者欢迎，全国许多院校、培训班等也选择该书作为教材，使该书一印再印，成为饮食书类的畅销书。

为适应市场需要，作者在原书的基础上进行了修订，增补了一些新制法，如：蒜香南乳吊烧鸡、明炉化皮乳猪（芝麻皮）、化皮烧肉（澳门烧肉）等，使本书内容更充实、更丰富、更贴近读者的需求。

此外，对个别非规范的文字也作了改动。

在此，对参与修订工作的梁志辉先生，谨致谢意。

2009年春

目录 Contents



广式烧腊

广州的传统美食——广

式烧腊 3

原料 6

 选料 6

 牲口饲养 7

 宰杀 9

烧烤制作 10

 一 明炉烧烤全体乳猪 11

 二 缸炉烧烤全体乳猪 16

 三 明炉化皮乳猪(芝麻皮)

 16

 四 家庭电焗炉烧烤无骨

 肉脯 18

 五 明炉烧鸭(金陵片皮鸭)

 20

 六 挂炉片皮鹅 22



七 缸炉烧鸭(鹅) 23

八 家庭电焗炉烧烤鸭(鹅)

 24

九 蜜汁叉烧 25

十 蒜香南乳吊烧鸡 ... 27

十一 脆皮手抓乳鸭 ... 28

十二 蜜汁烧肉排 29

十三 蜜汁烧鳗鱼(白鳢)

 31

十四 化皮烧肉(澳门烧肉)

 32

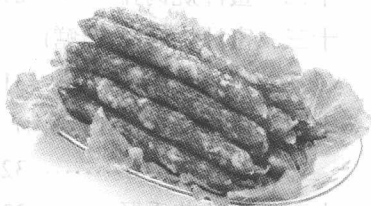
十五 烧桂花香肠 33

十六 烧网油肝花 35

十七	烧冰肉鸡肝扎	36	二	桶子豉油鸡	57
十八	烧桂花香扎	38	三	卤水猪肚	58
十九	烧香菇扎	40	四	卤水猪脰	59
二十	烧三色凤眼肝	42	五	卤水牛脰	60
二十一	烧金钱鸡(又名 三夹肉)	43	六	卤水猪大肠	60
二十二	烧羊肉叉烧	44	七	卤水猪头杂料	61
二十三	烧鹅肝	46	八	卤味杂碎	62
二十四	烧乳猪肝	47			
二十五	烧鸭脚扎	47			
二十六	烧猪脰	48			
二十七	缸炉烧鸡	49			
二十八	烧北京填鸭	51			
二十九	香烧火腿卷	51			
三十	脆皮焗、烧猪大肠 (又名假烧鹅)	53			
三十一	脆皮炸猪大肠	54			

卤味制作 55

一 卤水扎蹄 55



腊味制作 63

一 腊肉 63

二 腊肠 64

三 腊金银脰(腊猪肝肉) 67

四 腊关刀肉 69

五 腊鸭肝(豉鸭肝) 70

六 腊鸭肝肠(鸭脰腊肠) 71

七 腊鲜鸭肝 72

八 净瘦肉腊肠 73

九 腊乳猪 74

十 腊鸭 75

十一 腊鸭脰 76

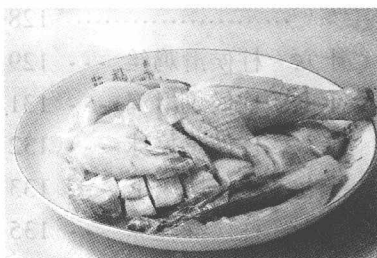
十二 腊鸭脚翼 77

十三 腊鸭脚包 78

白切、熏制作 80

一 白切鸡 80





二 熏香鱼	81
三 熏香鸡(又名太爷鸡)	83
四 茶香熏鸡	84
其他制作	85
一 汾酒牛肉	85
二 白云猪手	86
三 甜酸猪脚姜	88
四 南乳甑鹅	89
五 梅子甑鹅	90
六 五彩酿猪肚	91
七 五彩酿大肠	93
附录	95
一 白卤水制法	95
二 糖醋制法	95
三 糖浆制法	96
四 叉烧糖浆制法	96
五 化皮乳猪糖醋制法	96

六 烤珍珠皮乳猪糖浆制法	97
七 缸炉(焗炉)烤鹅、鸭糖 浆制法	97
八 明炉(挂炉)烤鹅、鸭糖 浆制法	97
九 糖冰肉制法	97
十 熟糖冰肉制法	98
十一 五香盐制法	98
十二 烤猪、鸡、鹅、鸭时 内腔用酱料制法	98
十三 南乳酱制法	99
十四 精卤水制法 ...	100
十五 普通卤水制法 ...	101
十六 千层饼制法 ...	102
十七 淮盐制法	102
十八 拼盘底料制法 ...	102
十九 冷拼盘蛋片制法	103
二十 葱球制法	103
二十一 姜汁酒制法 ...	103

柱侯菜谱

柱侯菜谱——广东菜的一 大特色	107
--------------------------	-----



三鸟飞禽类柱侯菜 ... 110

- 一 柱侯肥鸡 110
- 二 柱侯鸡翼 111
- 三 柱侯花拳绣腿 ... 112
- 四 柱侯肥鸭 114
- 五 柱侯肥鹅 115
- 六 柱侯禾花雀 116
- 七 柱侯乳鸽 117
- 八 柱侯鹌鹑 119
- 九 柱侯煎软鸭 120
- 十 柱侯煎软鸡 121
- 十一 柱侯家乡煎软鸭
..... 122
- 十二 柱侯滑鸡球 ... 124
- 十三 柱侯鸭片 125
- 十四 柱侯骨香炒鸽片
..... 126
- 十五 柱侯椒子炒鸡球

..... 128

十六 柱侯滑鸡丝 ... 129

十七 柱侯炆滑鸡 ... 131

十八 柱侯鸡翼球 ... 132

十九 柱侯焗凤爪 ... 133

二十 柱侯鲜腩球 ... 135

二十一 柱侯豉椒鲜腩球

..... 136

二十二 柱侯凤肝片 ... 137

二十三 柱侯胗肝 ... 139

二十四 柱侯鸭掌 ... 140

二十五 柱侯豆腐胗肝

..... 141

二十六 柱侯豆腐鹅肠

..... 143

二十七 柱侯鹅肠 ... 144

海鲜水产类柱侯菜 ... 146

一 柱侯山瑞 146

二 柱侯水鱼 148

三 柱侯蒸水鱼 149

四 柱侯柚皮炆水鱼 ... 151

五 柱侯柚皮田鸡 ... 152

六 柱侯田鸡 154

七 柱侯生鱼 155

八 柱侯红烧生鱼 ... 156



九 柱侯柚皮大鳊 ...	158	二十八 柱侯红烧海狗鱼	184
十 柱侯金华百花酿大鳊	159	二十九 柱侯蒜子炆鲑鱼	185
十一 柱侯蒜子蟠龙鳊	161	三十 柱侯凉瓜田鸡	186
十二 柱侯蒸金钱大鳊片	162	三十一 柱侯凤果炆田鸡	188
十三 柱侯鲤鱼	164	三十二 柱侯栗子炆田鸡	189
十四 柱侯红烧鲤鱼 ...	165	三十三 柱侯豆腐鲩鱼片	190
十五 柱侯炆鲩鱼 ...	166	三十四 柱侯豆腐炆鱼	192
十六 柱侯红烧鲩鱼 ...	167	三十五 柱侯豆腐蒸鱼	193
十七 柱侯蒸鲩鱼 ...	169	三十六 柱侯芙蓉虾仁饼	194
十八 柱侯双丝碎炆鲩鱼	170	三十七 柱侯发菜皱纱	196
十九 柱侯酥鲮鱼 ...	171	鲩鱼卷	
二十 柱侯蒸鱼头 ...	173		
二十一 柱侯鲩鱼片 ...	174		
二十二 柱侯酥炸鲩鱼片	175		
二十三 柱侯炆塘虱 ...	177		
二十四 柱侯豉椒塘虱球	178		
二十五 柱侯蒸塘虱 ...	179		
二十六 柱侯边鱼 ...	181		
二十七 柱侯蒜子网油	182		
烧鲩腩			



猪、牛、羊肉类柱侯菜 ... 198

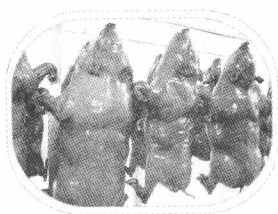
一	柱侯猪腩	198
二	柱侯嘴腩	199
三	柱侯嘴肉	201
四	柱侯五花腩	202
五	柱侯猪肚	203
六	柱侯肉片	204
七	柱侯猪腰肝	205
八	柱侯炆排骨	207
九	柱侯蒸排骨	208
十	柱侯炆猪手	209
十一	柱侯蛋煎猪脑 ...	210
十二	柱侯香芋扣花腩	211
十三	柱侯红烧五花腩	213

十四	柱侯发菜圆蹄 ...	214
十五	柱侯煎酿椒子 ...	215
十六	柱侯煎酿凉瓜 ...	217
十七	柱侯煎酿茄瓜 ...	218
十八	柱侯牛肉	220
十九	柱侯生炆牛腩 ...	221
二十	柱侯狗肉	222
二十一	柱侯羊肉 ...	224
二十二	柱侯兔肉 ...	225
二十三	柱侯豆腐肉片	226
二十四	柱侯豆腐牛肉	228
二十五	柱侯煎酿豆腐角	229
方言注释		230



Guangshi Shaola

广 式 烧 腊



广东的烧、卤、腊肉制食品也和广东菜、广东点心一样，自成一格，独领风骚。本部分专门介绍广东烧、烤、卤、腊类肉食制品的制作，作者是一位20世纪40年代就已成名的老烧腊技师梁冠。

