

犀文图书◎编著

广式烧腊卤熏



烧味·腊味·卤味·熏味·熏味·畜肉·禽蛋·水产·海鲜
色泽鲜艳，肠衣脆薄，风味独特，别具一格

4 大种类，6 大卤水，10 种蘸料皮水，100 余种美味

步骤详细，图片清晰，工艺技法一目了然

足不出户即可品尝正宗广式美味

工艺考究千载传承
独领粤菜美食风骚



重鹵腊烧式

 犀文图书 编著

图书在版编目(CIP)数据

广式烧腊卤熏 / 犀文图书编著. — 北京: 中国纺织出版社, 2016.7

ISBN 978-7-5180-1846-8

I. ①广… II. ①犀… III. ①粤菜—菜谱 IV. ①TS972.182.65

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第170800号

广式烧腊卤熏

责任编辑: 韩婧 责任印制: 王艳丽

装帧设计: 犀文图书

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京市朝阳区百子湾东里A407号楼 邮政编码: 100124

销售电话: 010-67004422 传真: 010-87155801

<http://www.c-textilep.com>

E-mail: faxing@c-textilep.com

中国纺织出版社天猫旗舰店

官方微博 <http://weibo.com/2119887771>

北京千鹤印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2016年7月第1版第1次印刷

开本: 787×1092 1/16 印张: 8

字数: 148千字 定价: 45.80元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换

目录

Contents

PART 1

烧腊卤熏小常识 7

制作前的准备工作	8
烧味知识小讲堂	11
腊味知识小讲堂	13
卤味知识小讲堂	14
熏味知识小讲堂	18



PART 2

烧味 19

挂烧金猪	20
脆皮烧肉	22
蜜汁烧花叉	24
蜜汁烧排骨	26
烧猪颈肉	28



脆皮乳猪	29
蜜汁叉烧肉	30
菠萝烧排骨	31
蚝皇吊烧骨	32
烧咸骨	33
蜜汁烧大肠头	34
蜜汁烧大肠	36
琵琶吊烧鸡	38
豉油皇吊烧鸡	40
吊炉烧鸡	42
蜜汁烧鸡翅	44
蜜汁烧鸡	46
太和烧鸡	47
红腐乳吊烧鸡	48
片皮鸡	49
蜜汁烧鸡腿	50
蒜香鸡中翅	51





烧烤鸡中翅·····	52
脆皮烧鹅·····	53
特色片皮鹅·····	54
酸梅烧鹅·····	55
客家烧鹅·····	56
广式片皮鸭·····	57
手持明炉烧鸭·····	58
传统烧鸭·····	60
吊炉烧鸭·····	62
吊烧脆香鹌鹑·····	64
蜜汁烧鸭·····	66
脆皮乳鸽·····	67
红腐乳吊烧鸽·····	68
吊烧琵琶鸽·····	69

PART 3

腊味

70

广式腊肉·····	71
广式腊肠·····	72
传统广式腊肉·····	73
白腊肉·····	74
腊润肠·····	75
腊猪大肠·····	76
腊猪头皮·····	77
广州腊牛肉·····	78
腊鸡腿·····	79
腊鸭·····	80
腊鸭腿·····	81
烤腊鸭腿·····	82
腊鸭肾·····	83
腊草鱼腩·····	84
腊鲛鱼干·····	85
腊鱼·····	86



PART 4

卤味

87

卤水乳猪	88
卤猪头皮	89
卤水猪脚	90
卤水金钱肚	91
卤水猪头肉	92
卤水大肠	94
卤水猪舌	96
卤水五花肉	98
卤水排骨	99
卤水牛筋	100
卤牛肉	101
卤水鸡腿	102
卤水鸡翅	103
白切鸡	104
白云凤爪	106
卤水鹅肠	108
卤水鸡蛋	110
卤水鹅	111
卤水鹅翅	112
卤水鹅掌	113
卤鹅下巴	114
卤水鹅肝	115



卤水鸭掌	116
卤水鸭翅	117
卤水鸭腿	118
卤水鸭肠	119
卤水鲍鱼	120
卤水虾	121
卤水拼盘	122

PART 5

熏味

123

烟熏五花肉	124
茶香熏猪脚	125
茶香熏鸡	126
茶香熏板鸭	127
熏鹌鹑蛋	128



重卤腊烧式

 犀文图书 编著

图书在版编目(CIP)数据

广式烧腊卤熏 / 犀文图书编著. — 北京 : 中国纺织出版社, 2016.7

ISBN 978-7-5180-1846-8

I. ①广… II. ①犀… III. ①粤菜—菜谱 IV. ①TS972.182.65

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第170800号

广式烧腊卤熏

责任编辑: 韩婧 责任印制: 王艳丽

装帧设计: 犀文图书

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京市朝阳区百子湾东里A407号楼 邮政编码: 100124

销售电话: 010-67004422 传真: 010-87155801

<http://www.c-textilep.com>

E-mail: faxing@c-textilep.com

中国纺织出版社天猫旗舰店

官方微博 <http://weibo.com/2119887771>

北京千鹤印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2016年7月第1版第1次印刷

开本: 787×1092 1/16 印张: 8

字数: 148千字 定价: 45.80元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换

前言 Preface

广式烧腊卤熏风味独特、外形美观，自成一格，素来独领粤菜美食风骚。诸如烧猪、烧鹅、蜜汁烧肉等菜品，因其三味（酱香味、腊香味、酒香味）俱全、肠衣脆薄、色泽鲜艳、美味可口、营养丰富，早已传遍大江南北，深受国内外食客的欢迎，享誉饮食界。

广式烧腊历史悠久。据传在唐朝以前，广州民间厨师们在京都腊味的基础上，创制出具有广东特色的腊味。到了唐宋时期，印度人将灌肠食品传入广州，广州厨师们进一步融会贯通，最终创制出了中外结合、名扬海内外的广式腊味。生产烧味的著名店铺，清末时有孔旺记，其脆皮烧乳猪当时已闻名广州；生产腊味的著名商家在民国时有皇上皇、八百载、沧州等，这几家名店至今仍闻名于世。

按照肉食制品的不同加工方法，广式烧腊一般可分为烧味类、腊味类、卤味类、熏制类等几种。其中烧味类咸甜适中、味道鲜美，有烧乳猪、烧鹅、烧鸭、烧乳鸽、烧排骨、烧鸡翅等 20 余品种；腊味类具香、脆、爽、回味无穷的特点，有各种腊肠、腊肉、腊鸭等 50 余品种；卤味类味道独特、唇齿留香，有白切鸡、白云猪手、卤水鹅、卤水鸭、卤水肠等 30 余品种；熏制类菜肴色泽美观光亮，具熏料的特殊芳香气味，有烟熏五花肉、茶皇熏猪脚、茶皇熏鸡、熏板鸭、熏鹌鹑蛋等品种。

本书内容包含烧腊卤熏小常识、烧味类、腊味类、卤味类、熏制类 5 大部分。在第 1 部分中，我们不仅为您介绍制作烧、腊、卤、熏制品的入门基础知识，还附常用的半成品，如白卤水、猪浆、乳猪皮水、烧鸭盐、烧鹅盐等的详细做法。其他 4 个部分则分别完整详尽地为您演示正宗广东风味烧味、腊味、卤味、熏味制菜的制作过程，其中不乏广东传统名菜，款款形式各异，更囊括了畜肉、禽蛋、水产海鲜等多种原料。书中详细到位的制作步骤、清晰的配套图片、贴心的营养功效提示及小贴士等，相信能让您不出门即可轻松品尝到正宗的广式烧腊。

本书为饮食业经营者、美食界人士、烹饪爱好者提供了极有价值的信息，适合爱好美食者使用，尤其适合热爱广式腊味者参考使用。



目录

Contents

PART 1

烧腊卤熏小常识 7

制作前的准备工作	8
烧味知识小讲堂	11
腊味知识小讲堂	13
卤味知识小讲堂	14
熏味知识小讲堂	18



PART 2

烧味 19

挂烧金猪	20
脆皮烧肉	22
蜜汁烧花叉	24
蜜汁烧排骨	26
烧猪颈肉	28



脆皮乳猪	29
蜜汁叉烧肉	30
菠萝烧排骨	31
蚝皇吊烧骨	32
烧咸骨	33
蜜汁烧大肠头	34
蜜汁烧大肠	36
琵琶吊烧鸡	38
豉油皇吊烧鸡	40
吊炉烧鸡	42
蜜汁烧鸡翅	44
蜜汁烧鸡	46
太和烧鸡	47
红腐乳吊烧鸡	48
片皮鸡	49
蜜汁烧鸡腿	50
蒜香鸡中翅	51





烧烤鸡中翅·····	52
脆皮烧鹅·····	53
特色片皮鹅·····	54
酸梅烧鹅·····	55
客家烧鹅·····	56
广式片皮鸭·····	57
手持明炉烧鸭·····	58
传统烧鸭·····	60
吊炉烧鸭·····	62
吊烧脆香鹌鹑·····	64
蜜汁烧鸭·····	66
脆皮乳鸽·····	67
红腐乳吊烧鸽·····	68
吊烧琵琶鸽·····	69

PART 3

腊味

70

广式腊肉·····	71
广式腊肠·····	72
传统广式腊肉·····	73
白腊肉·····	74
腊润肠·····	75
腊猪大肠·····	76
腊猪头皮·····	77
广州腊牛肉·····	78
腊鸡腿·····	79
腊鸭·····	80
腊鸭腿·····	81
烤腊鸭腿·····	82
腊鸭肾·····	83
腊草鱼腩·····	84
腊鲛鱼干·····	85
腊鱼·····	86



PART 4

卤味

87

卤水乳猪	88
卤猪头皮	89
卤水猪脚	90
卤水金钱肚	91
卤水猪头肉	92
卤水大肠	94
卤水猪舌	96
卤水五花肉	98
卤水排骨	99
卤水牛筋	100
卤牛肉	101
卤水鸡腿	102
卤水鸡翅	103
白切鸡	104
白云凤爪	106
卤水鹅肠	108
卤水鸡蛋	110
卤水鹅	111
卤水鹅翅	112
卤水鹅掌	113
卤鹅下巴	114
卤水鹅肝	115



卤水鸭掌	116
卤水鸭翅	117
卤水鸭腿	118
卤水鸭肠	119
卤水鲍鱼	120
卤水虾	121
卤水拼盘	122

PART 5

熏味

123

烟熏五花肉	124
茶香熏猪脚	125
茶香熏鸡	126
茶香熏板鸭	127
熏鹌鹑蛋	128





PART 1

烧腊卤熏小常识

GUANG SHI

■ 制作前的准备工作

一、各种肉类的选择

1. 猪的选择

烧烤常用的乳猪指育龄 1 ~ 2 月的猪，以毛重在 4000 ~ 5000 克为好，品种以原产于广西的香猪为好。乳猪肉中水分较多，肉质松软细嫩，最适合烤制。

2. 鹅的选择

鹅类应以黑鬃鹅为首选，黄鬃鹅、狮头鹅等为次选。

黑鬃鹅毛色黑、身短、颈短、头细、脚矮、头黑有鬃，广东的黑鬃鹅以从化、清远为最佳。黄鬃鹅毛色淡黄、毛眼粗、脚黄、嘴红、骨大、皮薄。狮头鹅则骨硬而肉薄、皮韧。

3. 鸡的选择

广东鸡以清远的洲心、龙塘，番禺北部等地所产者为最佳，广州人称其为本地鸡。

本地鸡毛细滑而油润、毛色麻黄、头细、眼细、颈短、翼短、脚矮且细、脚衣金黄色、冠细、尾大而堕垂、骨软肉滑。外地鸡身长、脚高且粗、毛色暗淡、肉纹粗、骨硬、皮韧、肉味淡。

4. 鸭的选择

鸭类有广东本地鸭、泥鸭、番鸭、北京鸭之分。

广东本地鸭以番禺万顷沙所产为最佳，其毛色麻黄、颈短、头细、脚短带赭色、胸肉厚、身大骨细、味鲜。泥鸭身大而长、毛色麻黑、嘴长尖带钩、下巴微淡红、脚淡黄、声尖、肉薄、骨大、味淡。番鸭是雁鹅形、身大、脚短、翼大，毛色黑的嘴黑、花麻的嘴青、白的嘴红，味鲜而不滑。北京鸭身肥、肉嫩、味鲜美、毛色白、身长而阔、头大、眼黑、脚与嘴俱橘红色。

烧烤时要选择白鸭，其嘴脚俱黄、毛色雪白、颈短、脚短，以育龄 45 ~ 50 天者为最佳。这样的鸭皮下脂肪分布均匀，适合烧烤。

5. 鸽的选择

肉用鸽主要有石岐鸽和王鸽两种。前者主要产于广东中山石岐镇，为杂交品种。石岐鸽体型小，羽毛杂色，胸脯肉发达，肉质细嫩鲜美。王鸽原产于美国，是世界著名肉鸽。其体型短胖，嘴短，头盖骨圆且向前隆起，尾短而翘。



6. 温馨提示

(1) **保持禽畜皮肤完整。**鸡、鸭、鹅等原料在扒毛时应保持其皮肤的完整性，不能破皮或表皮有淤痕，否则影响美观。

(2) **患病禽畜的特征。**病鸡：鸡冠黑，脚干，毛松，翼耷拉，咳嗽，肛门的毛常有白色黏液等。

病鸭、病鹅：头大，眼红肿，毛松，翼耷拉，鼻有黏液等。

病猪：哮喘，皮肤有红斑点等。

二、制作工具介绍



1. 炭烤炉

炭烤炉是烧烤工具里最常用的设备，炭火烧出来的烧味，味道独特，洋溢着淡淡的炭香。



2. 煤气烤炉

煤气烤炉的时间可以自动调节，成本也较低，节省人力、物力。



3. 不锈钢炉胆、生铁炉胆

放在炭烤炉的里面，用于盛装火炭及生火。



4. 明炉

用于明炉烧烤，厨师可随时掌握食物与火的接触面、距离以及烤制的火候和时间。



5. 不锈钢桶

用于浸卤食品。规格有大、中、小3种。



6. 加厚锅

用于炸制、炒制原料。



7. 叉烧针连环（叉烧环）

用于串烧各种叉烧、鸡翅等。



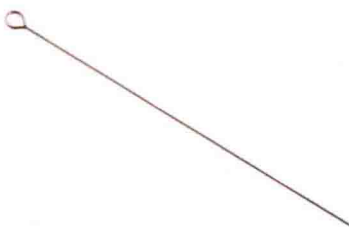
8. 烧腊钩

吊炉烧烤时经常用到，可用于挂烧鸡、烧鸭、烧鹅等。



9. 猪皮插

制作烧肉时松皮用。



10. 乳猪针

烧乳猪时用于刺穿气泡。



11. 丁字钩

用于钩起烧好的烧味，可避免烫伤手。



12. 叉烧针

用于串烧蜜汁叉烧、琵琶鸭、鸡翅等。



13. 鹅尾针

用于缝烧鹅、烧鸭、烧鸡，使其密封不漏气。



14. S形钩

用于挂烧鸡。



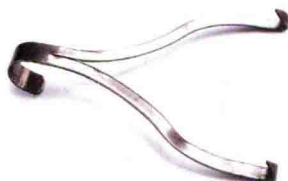
15. 长钩

用于烧烤时将烧味钩进烤炉，以免烫伤手。



16. 琵琶叉

用于烧琵琶鸭。



17. 人字钩

挂叉烧用。



18. 刷子

用于刷蜂蜜、油、糖、酱汁等。



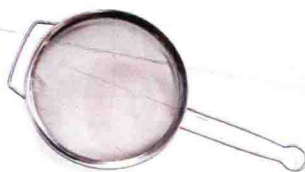
19. 手套

烧乳猪时，戴上手套，可以绝热，避免烧伤手。



20. 汤勺

用于煮卤水时搅拌。



21. 不锈钢油隔

过滤用。



22. 不锈钢笊篱

用于捞起卤好的卤味，或装原料入油锅炸。



23. 浅长方盒或浅正方盒

盛装烧好和卤好的成品，或作放凉用。



24. 砧板

用于承载待刀工处理的物品，可加上砧板围以防止肉汁飞溅。



25. 片刀

用于烧腊和卤味产品切片。



26. 骨刀

砍带骨烧味用。



27. 片皮刀

做片皮鸡、片皮鸭、片皮鹅时用。



28. 烧腊刀

斩烧味熟食用。

■ 烧味知识小讲堂

烧味类是指烧鹅、乳鸽、乳猪、叉烧等菜式。

一、烧烤方法及烤炉种类

1. 木炭烧烤

炭烧是最古老的烧烤方式，采用炭炉燃烧木炭，把食物（穿入烧烤叉）放在炉面上，直接利用火的热量将食物烧熟。因为食物是直接用火烧熟，故被称为明火烧烤。

2. 烧炉烧烤

利用热量传递的原理，烧炉底部加热，热量上升，热气积存于炉内，炉内的食物会吸热致熟。炉烧的优点是可以容纳更多的食物，在同一时间内受热致熟，节省燃料和人力，降低成本。

3. 常见的烤炉种类

基于以上两种方法而生产出来的烤炉种类，主要有以下四种。

（1）敞口明炉。敞口明炉是把食物原料叉好，直接放在燃烧木炭上烤的一种烤炉。有用铁制造的，也有用不锈钢制造的，还有用砖砌成的固定炉体。

（2）煤气烤炉。煤气烤炉即瓦斯炉，炉型有转炉、长方形炉、立式炉、卧式炉等。以瓦斯为燃料，利用燃烧所释放的热量进行烤制。

（3）缸式烤炉。缸式烤炉是以焦炭为燃料，利用辐射热能进行烤制，火力分散均匀。

缸炉烤制出来的成品在上色方面比其他金属类炉具烤制的要好，但由于它的预热时间比较长，所以也相对费时。

（4）电烤炉。电烤炉是以电为能源，通过红外线辐射热能进行烤制，其温度、时间和火候都可以通过旋钮控制。



二、烧烤注意事项

在制作烧烤食品时会遇上一些常见的问题，尤其是在对燃料的选择和炉温的控制上问题较多。

1. 烧烤燃料的选择

传统的烧烤使用明炉和果柴（亦称劈柴、果木），最佳燃料是枣木。枣木具有烟青火硬、火力均匀、耐烧等特点，它在燃烧时可分解出芳香物质，能使烤出的食品含有清香味道。其次选用荔枝、桃、柿、杏、梨等果木作燃料亦可。但一定不可使用带有异味的松、柏、椿等木柴，因为它们在燃烧过程中所冒出的烟含有一股怪味，会污染肉坯。