

风味烧烤 60 种

张福利 编著



黑龙江科学技术出版社
中国·哈尔滨

目

录

烤羊排	2-3
新疆烤羊肉串	2-3
烤羊腰串	4-5
风味烤牛腰	4-5
烤鹌鹑	6-7
五香烤鸡腿	6-7
串烤鸡胗	8-9
风味串烤牛心管	8-9
串烤鸡头	10-11
烤鸡脖子	10-11
烤地瓜片	12-13
盘烤马铃薯	12-13
烤羊小腿	14-15
烤羊蹄	14-15
串烤风味鲜鱿鱼	16-17
新疆烤牛肉串	16-17
盘烤五花肉	18-19
盘烤牛肉片	18-19
烤鲜贝	20-21
盘烤鸳鸯贝	20-21
韩式烤里脊	22-23
盘烤羊肉片	22-23
盘烤鲤鱼	24-25
烤玉米棒	24-25
盘烤香味火腿肠	26-27
烤午餐肉片	26-27
烤小晶鱼	28-29
烤鳕鱼	28-29
烤蚕蛹	30-31
串烤牛板筋	30-31

烤黄瓜片	32-33
盘烤鸡胗	32-33
盘烤羊腰片	34-35
盘烤鹿肉	34-35
盘烤鸡脯	36-37
盘烤鸡心	36-37
烤菠菜	38-39
盘烤虾饼	38-39
串烤鸡骨架	40-41
串烤火腿肠	40-41
串烤虾饼	42-43
烤小黄花鱼	42-43
烤烧饼	44-45
烤发糕	44-45
盘烤牛腰条	46-47
盘烤猪腰片	46-47
盘烤牛心管	48-49
盘烤乌桐花	48-49
烤香菜	50-51
烤生菜	50-51
串烤鸡心	52-53
烤金茸串	52-53
风味烤鲫鱼	54-55
串烤马哈鱼	54-55
辣味叉烧口条	56-57
辣香叉烧肥肠	56-57
蜜汁排骨	58-59
烤羊腿	58-59
东北叉烧排骨	60-61
印度烤叉烧里脊肉	60-60



烤 羊 排



原料

羊排、精盐、味素、白糖，孜然、芝麻、辣椒粉、香草粉、荆芥粉、咖喱粉、野山苏子粉、料酒、葱、姜。

制作方法

(1)葱切段、姜切片。将羊肋排改制成小块，用葱段、姜片、料酒将羊排腌制2小时入味，用竹扦穿成串。

(2)把烤串专用铁槽炭火点燃，待炭火燃透以后，将羊排置于炭火槽上，稳火慢烤。烤熟烤透以后，均匀地撒上精盐、味素、辣椒粉、香草粉、荆芥粉、咖喱粉、孜然、芝麻，最后放野山苏子粉及少许糖。

特点

透出一股特殊的香气，口味绵长。



新疆烤羊肉串

原料

羊肉、洋葱、精盐、孜然粉、辣椒粉、味素、松肉粉。

制作方法

(1)将羊肉切成厚片，再改制成小块。洋葱切碎。然后把羊肉块、洋葱、松肉粉拌在一起腌半小时，再用扦子将羊肉穿成串。

(2)将烤肉专用铁槽加木炭点燃烧透，把肉串架在铁槽上面，撒上精盐、味素、辣椒粉、孜然粉烤一面成熟，翻面撒上精盐、辣椒粉、孜然粉继续烤数分钟即成。

特点

肉红润，味香嫩微辣，风味独特。





烤羊腰串



原料

带油羊腰，葱、姜、料酒、精盐、味素、咖喱粉，孜然，芝麻、辣椒粉，野山苏子粉，嫩肉粉，十三香。

制作方法

(1)葱切段，姜切片。将羊腰改成大片，用料酒、葱段、姜片、少许嫩肉粉、少许十三香略腌。再用竹扦穿成串，待用。

(2)点燃烤串用专用铁槽炭火，待炭火燃透，把羊腰串放置于铁槽炭火上，稳火烤制。待烤透以后，用竹扦扎一扎原料表面，看有无血水渗出，若没有，已经烤熟。

(3)将烤好的羊腰串稳于火旁，均匀地撒上精盐、味素、咖喱粉、孜然、芝麻、辣椒粉，最后撒上野山苏子粉，再略烤，即食。



风味烤牛腰

原料

牛腰子，精盐，味精粉，辣椒粉，芝麻、孜然粉，胡椒粉，咖喱粉。

制作方法

(1)将牛腰子横断面切成0.5厘米厚的片，再用双扦子穿成串。

(2)将穿好的牛腰串平架在微炭火上烤约5分钟。一面烤熟时，将精盐、味精粉、辣椒粉、芝麻、孜然粉、胡椒粉、咖喱粉均匀地撒上一些。再烤另一面，待另一面也近成熟时，将以上调味料撒均匀，再烤2~3分钟，即可食用。

特点

味道香辣醇香，独具特色。





烤 鹌 鹑



原料

去毛净鹌鹑、葱、姜、料酒、花椒、大料、辣椒粉、芝麻、孜然、香草粉、精盐、味素、蒜茸辣酱。

制作方法

(1)把去毛净鹌鹑从背部剖开，用葱、姜、料酒、花椒、大料腌喂6小时，再用竹扦穿成串。

(2)将烤串专用铁槽置室外，点燃炭火。待木炭烧透没有生烟时，将鹌鹑放在炭火槽上，稳火慢烤。

(3)待双面烤到八成熟时刷上食用油和蒜茸辣酱，再稳火烤制一会儿，然后撒上精盐、味素、香草粉、辣椒粉、芝麻、孜然，再略烤，即食。



五 香 烤 鸡 腿

原料

净鸡腿、五香粉、孜然、芝麻、葱、姜、辣椒粉、精盐、味素、料酒、食用油。

制作方法

(1)葱切段、姜切片。将净鸡腿用刀背拍一拍，加料酒、葱段、姜片、精盐、味素、五香粉腌喂1天。

(2)将烤串专用铁槽移至室外，点燃炭火。待木炭烧透以后，放上鸡腿烤制，边烤边刷食用油。待烤透以后再撒上辣椒粉、孜然、芝麻。

特点

底味足，五香味浓郁。





串烤鸡胗

原料

鸡胗，精盐，味素，白糖，孜然，芝麻，辣椒粉，蒜茸辣酱，食用油，料酒，葱，姜。

制作方法

(1)葱切段，姜切片。将鸡胗剖开，冲洗干净，改刀成片。用料酒、葱段、姜片腌喂2小时。再将精盐、味素、白糖、孜然、芝麻、辣椒粉、蒜茸辣酱、食用油调制成糊，待用。

(2)将烤串专用铁槽炭火点燃，待炭火烧透以后，将鸡胗串放置于铁槽炭火上。看到鸡胗变色以后，迅速将鸡胗移离火位，以免鸡胗烤老不脆。

(3)离开火面以后，刷上以上调制好的调料糊，再略烤一烤，切忌烤老，即食。

特点

香脆，辣味突出。



风味串烤牛心管

原料

牛心管，葱，姜，食用油，味素，辣椒粉，精盐，芝麻，孜然粉，料酒，蒜茸辣酱。

制作方法

(1)葱切段，姜切片。牛心管摘洗干净，放锅中加水、葱段、姜片、料酒上火煮熟。改刀切成小方块，用竹扦穿好。

(2)将专用铁槽置室外，炭火点燃，烧透。穿好的牛心管放置在铁槽上烤透，用小刷子刷上蒜茸辣酱，再撒上精盐、味素、芝麻、辣椒粉、孜然粉，最后淋上一点食用油即可食用。





串烤鸡头

原料

生鸡去毛净鸡头，精盐，味素，白糖，十三香粉，芝麻，孜然，辣椒粉，咖喱粉，白胡椒粉，葱，姜，蒜茸辣酱，食用油，料酒。

制作方法

(1)葱、姜切碎。将去毛净鸡头从中劈开，一分两半。炒勺内倒入水，加葱、姜、十三香料及料酒，先把鸡头煮熟，再将煮熟的鸡头穿成串。

(2)将烤串专用铁槽炭火点燃，等炭火烧透以后，把串好的鸡头置于铁槽上，直接刷上食用油和蒜茸辣酱。

(3)反复翻转烤一烤，便可均匀地撒上精盐、味素、芝麻、孜然、辣椒粉、咖喱粉及白胡椒粉等。烤出香味时即食。



烤鸡脖子

原料

去皮鸡脖子，精盐，味素，白糖，食用油，芝麻，孜然，辣椒粉，嫩肉粉，葱，姜，咖喱粉，食用油，料酒，蚝油。

制作方法

(1)葱、姜切碎。将鸡脖子斩成段，用料酒、葱、姜、嫩肉粉、蚝油腌喂2小时，用竹扦子穿成串。

(2)将烤串专用铁槽置室外，点燃炭火，待炭火烧透以后，把鸡脖子放在铁槽上，稳火慢烤。

(3)待鸡脖子烤熟烤透时，均匀地撒上精盐、味精、辣椒粉、芝麻、孜然、咖喱粉，最后再按个人口味稍稍放一点白糖，即食。

特点

香，辣，嫩。





烤地瓜片

原料

地瓜，精盐，野山苏子粉，荆芥粉，香草粉，孜然粉，芝麻，白糖，白胡椒粉，食用油，辣椒粉，咖喱粉。

制作方法

(1)地瓜洗净改制成片。

(2)将烤盘（炭烤盘、电烤盘、酒精炉盘）烧至五六成热时，放入少许食用油，把地瓜片放入盘内。待烤出香味时，用小铲子铲出。

(3)把精盐、野山苏子粉、荆芥粉、香草粉、孜然粉、芝麻、白糖、白胡椒粉、辣椒粉、咖喱粉按照个人口味不同调制成味碟，蘸食。



盘烤马铃薯

原料

马铃薯，精盐，味素，白糖，芝麻，孜然，辣椒粉，食用油，野山苏子粉。

制作方法

(1)将马铃薯去皮洗净，切成片。

(2)将烤盘烧热，放少许食用油，将马铃薯片放入盘内。待烤熟时，用小铲子铲出，把精盐、味素、白糖、芝麻、孜然、辣椒粉、野山苏子粉按照个人口味不同调成味碟，蘸食。





烤羊小腿

原料

去毛净羊小腿，精盐，味素，葱，姜，花椒，大料，桂皮，蒜茸辣酱，孜然，芝麻，辣椒粉，香草粉，荆芥粉。

制作方法

(1)葱、姜切碎。净羊小腿放入锅内，添汤，加入精盐、葱、姜、花椒、大料、桂皮，将羊小腿煮熟，穿成串。

(2)将烤串专用铁槽炭火点燃，待炭火燃透以后把羊小腿放在铁槽上，稳火慢烤。在烤制过程中边烤边刷油和蒜茸辣酱。

(3)刷完蒜茸辣酱后，略烤，再撒上孜然、芝麻、辣椒粉、香草粉、荆芥粉，即食。

特点

香气四溢，辣味醇厚。



烤羊蹄

原料

净羊蹄，花椒，大料，葱，姜，桂皮，精盐，味素，辣椒粉，孜然粉，芝麻，白糖，料酒。

制作方法

(1)葱、姜切碎。将羊蹄洗净，再把羊蹄子里的囊毛包取出扔掉。锅里加水放火上，把羊蹄、花椒、大料、桂皮、葱、姜、料酒放入锅里，煮熟捞出，用竹杆穿好。

(2)烤串专用铁槽置室外，点燃炭火。待炭火燃透以后，把羊蹄放在铁槽架上，稳火慢烤。

(3)边烤边刷油和蒜茸辣酱。再略烤，撒上少许精盐、味素、辣椒粉、孜然粉、芝麻，即食。



