

卢雅萍 编著



中国名菜制作图解

鲁 菜

黑龙江科学技术出版社

前 言

我国的烹饪技术历史悠久,源远流长,在现代社会生活中,随着人民生活水平的提高和科学技术的不断进步而更加璀璨夺目。菜谱类书籍是将烹饪技术引向广大家庭餐桌的媒体。因此,编写菜谱类的书籍,即普及烹调技术是我们烹饪工作者的责任。作为一种尝试,1996年问世的《图解大众菜谱》,刚一面市,就受到广大读者的热烈欢迎,这不仅使我们倍受鼓舞,而且也坚定了我们继续为广大读者创作的信心。为此,在认真总结经验,悉心听取广大读者意见的基础上,精心编写了这套丛书。其中包括《中国名菜制作图解·川菜》《中国名菜制作图解·京菜》《中国名菜制作图解·鲁菜》《中国名菜制作图解·粤菜》4本。

在编写过程中,我们本着实用、易学的原则,在上述菜系中,分别挑选出100种中高档、不同风味的菜肴,并将那些仅靠文字难以表述或关键的步骤,配上插图加以说明,且针对每个菜肴的制作过程,指出了操作的要点,另外,还配以提示。这样不仅使读者易于学习和掌握,还可以增长知识,扩大视野,达到举一反三的目的。

以图解的形式来反映菜肴的制作过程,虽说不是初次,但还处在摸索之中,缺点和不足在所难免,敬希望广大读者在百忙中给我们提出宝贵意见。

编者

1997年9月9日

于黑龙江商学院

目 录

扒鸡·····	(1)	香酥鸭子·····	(26)
霸王别姬·····	(2)	烩鸭泥腐竹·····	(27)
黄焖栗子鸡·····	(3)	水晶肘子·····	(28)
白斩鸡·····	(4)	叉烧肉·····	(29)
山东烧鸡·····	(5)	咕咾肉·····	(30)
炸八块·····	(6)	芫爆肉片·····	(31)
碎溜小鸡·····	(7)	锅煽里脊·····	(32)
香酥鸡·····	(8)	焦熘肉片·····	(33)
油淋鸡·····	(9)	山东炸肉卷·····	(34)
砂锅虎头鸡·····	(10)	山东肉卷·····	(35)
雪花凤脯·····	(11)	锅煽菜盒·····	(36)
炒芙蓉鸡片·····	(12)	南煎丸子·····	(37)
炒雏鸡片姜芽·····	(13)	炸肉干·····	(38)
氽捶鸡片黄瓜·····	(14)	清氽丸子·····	(39)
烩生鸡丝脊髓·····	(15)	罗汉肚·····	(40)
糟烩生鸡丝·····	(16)	熏香肚·····	(41)
油爆鸡丁黑菜·····	(17)	桂花肚·····	(42)
烧鸡丁辣子·····	(18)	南炒杂拌·····	(43)
太极图·····	(19)	油爆双脆·····	(44)
盐水鸡胗·····	(20)	九转大肠·····	(45)
炒鸡杂·····	(21)	汤爆双脆·····	(46)
干煸鸭子·····	(22)	干烧鲤鱼·····	(47)
八宝葫芦鸭·····	(23)	糖醋鲤鱼·····	(48)
糟烩全鸭·····	(24)	酱汁鲤鱼·····	(49)
扒金银鸭子·····	(25)	醋椒鲤鱼·····	(50)

煎糟鲤鱼	(51)	红扒大乌参	(76)
脱骨鲤鱼	(52)	山东海参	(77)
活吃鲤鱼	(53)	油爆墨鱼花	(78)
干煎黄鱼	(54)	芫爆鱿鱼卷	(79)
清蒸鲥鱼	(55)	油爆双花	(80)
拖蒸带鱼	(56)	清蒸双龙鳝	(81)
五香鱼	(57)	清蒸酿馅元鱼	(82)
奶汤鲫鱼	(58)	扒广肚	(83)
油粘鱼	(59)	干贝卜瑞	(84)
糖醋鱼片	(60)	扒鱼唇	(85)
焦熘鱼片	(61)	炒桂花鱼骨	(86)
宫烧目鱼	(62)	芙蓉燕菜	(87)
红烧鱼丸子	(63)	拌蜆米	(88)
干煸大虾	(64)	香椿拌豆腐	(89)
桃杞煸大虾	(65)	阡子米白菜墩	(90)
两吃大虾	(66)	炸素千	(91)
琵琶大虾	(67)	炒面筋丝掐菜	(92)
扒通天鱼翅	(68)	糖醋素排骨	(93)
扒三丝鱼翅	(69)	蚝油生菜	(94)
扒黄肉鱼翅	(70)	香菇豆角	(95)
玉珠鲍鱼	(71)	炸藕夹	(96)
琵琶鲍鱼	(72)	干烧冬笋	(97)
扒鲍鱼菜胆	(73)	扒猴头蘑火腿	(98)
葱烧海参	(74)	猴头入玉囤	(99)
清烩肉丝海参	(75)	余酿竹荪	(100)

扒
鸡

主料:光鸡(1只)1250克。

调料:大油30克,酱油50克,料酒25克,盐2克,葱10克,姜10克,白糖10克,味精2克,大料3克,水淀粉70克,高汤适量。

烹制方法

(1)葱切1.5厘米长的段,姜切大块、拍松。见图1-1。

(2)将鸡除去鸡爪和鸡头,把鸡腿砸断,鸡胸拍一拍洗净。见图1-2。

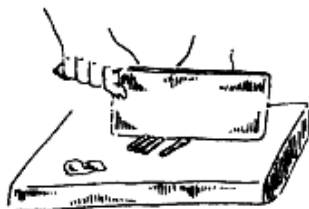


图 1-1

(3)将鸡放入锅中填水(没过鸡),煮六七成熟时捞到盆里,加入酱油、料酒、盐、葱、姜、大料,然后上屉蒸烂(约12分钟)。见图1-3。



图 1-2

(4)取出后去掉鸡胸骨,拣出大料、葱、姜,鸡和汤放入勺里,加酱油、料酒、白糖、味精,用盐找好口,勾芡翻个,淋明油,装入盘内即成。见图1-4。



图 1-3



图 1-4

风味特点

色红,质地软嫩酥烂,口味清香浓郁。

●烹制要点

- (1)成菜后要保持鸡的形状完整。
- (2)掌握好蒸制时间。

●提示

- (1)光鸡即白条鸡,指杀后退好毛,并除去内脏的鸡。
- (2)小开又称肋开,指在去毛后的鸡的颈背剖开一小口(约2厘米),取出嗓子、食管、气管,在其肋处开5厘米长的小口,取出内脏的方法。

鲁菜

中国名菜制作图解

霸王别姬

主料:元鱼(1只)750克,雏鸡(1只)750克。

辅料:香菇50克,油菜50克,火腿50克。

调料:料酒15克,盐4克,味精5克,香油5克,葱5克,姜5克,汤1000克。

烹制方法

(1) 将元鱼杀死,带头,在肚子上划十字花刀,去内脏、爪尖,用开水烫后去掉黑皮。见图2-1。

(2) 雏鸡腹开,去内脏,然后将鸡腿插在肚子里,翅膀从嘴下开口处插在嘴里,再用开水焯一下捞出。见图2-2。



图 2-2

(4) 把元鱼和鸡放在瓷品锅里,而且两个头分别朝着相反方向搭在锅边上。勺内加汤、香菇、油菜段、火腿片、盐、味精,烧开后淋入香油,倒在瓷品锅里,上桌即成。见图2-4。



图 2-4



图 2-1

(3) 将元鱼和鸡放入盆里,加入汤、盐、料酒、葱段、姜块,上屉蒸烂(约10分钟),出屉后去掉葱、姜,汤倒入锅里。见图2-3。

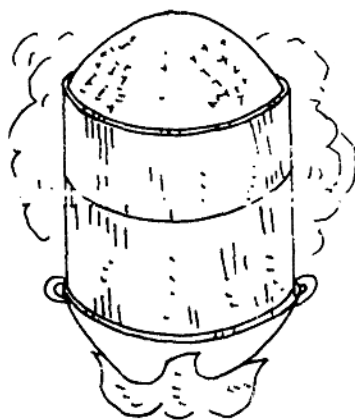


图 2-3

●烹制要点

鸡要用雏鸡,与元鱼一块蒸烂摆好,保持原汤上来。

●提示

烹饪先翠借“霸王别姬”的典故,以元鱼当霸王,以鸡当虞姬,做成此美味佳肴。

风味特点

汤清澈,色红,并有墨绿色的辅料点缀其中,鱼鸡鲜嫩咸香。

黄焖栗子鸡

主料:光鸡(1只)1 250 克。

辅料:栗子 75 克。

调料:大油 60 克,酱油 40 克,料酒 30 克,盐 2 克,白糖 40 克,味精 3 克,葱 15 克,黄酱 15 克,水淀粉 60 克,姜 10 克,高汤适量。

烹制方法

(1)葱一半切葱花、一半切段,姜切块。鸡小开,除去鸡爪、鸡头,把鸡腿砸断,鸡胸拍一拍,洗净。见图 3-1。

(2)将鸡放入锅内煮六七成熟,捞到盆里,放入酱油、料酒、盐、葱段、姜、大料,再上屉蒸烂(约 10 分钟),出屉。见图 3-2。

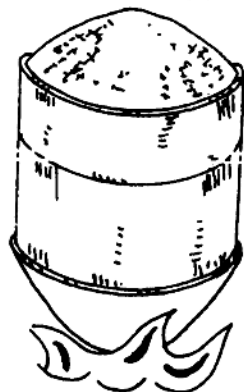


图 3-2

(4)勺内放油烧热,用葱花炆锅,然后炒黄酱,烹入料酒,加入酱油、汤、白糖、盐、味精、栗子和鸡,烧熟透后勾芡翻个,打明油,出勺装盘即成。见图 3-4。



图 3-4

风味特点

色泽金红,质地鲜嫩,有栗子味。

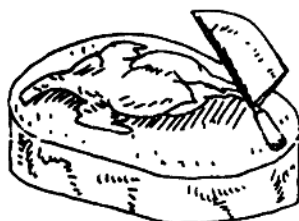


图 3-1

(3)将栗子一切两开,煮熟后除去皮。见图 3-3。

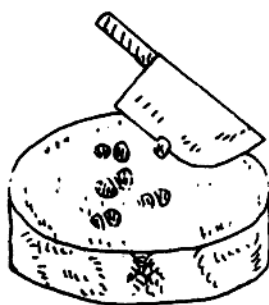


图 3-3

烹制要点

注意鸡的完整和汁芡的浓度。

提示

“打明油”是行业术语,指菜肴出锅前加一点熟油,以增加其光泽及味道,多用于烧、烩一类的菜肴。明油一般使用鸡油、猪油和芝麻油等。

白斩鸡

主料:肉鸡(1只)1250克。

调料:葱30克,姜30克,料酒40克,盐5克,大料3克,花椒3克,味精3克,香油5克,汤适量。

烹制方法

(1)葱、姜洗净,各取15克切丝,余下部分切1.5厘米长的葱段和姜片。鸡小开,除去内脏,冲洗干净。见图4-1。

(2)坐锅放水,加入料酒(25克)、盐(3克)、葱段、姜片、味精(5克)、大料、花椒和鸡,煮约30分钟,待鸡煮透后捞出,放入凉水中浸泡。见图4-2。



图 4-2

(3)取1个小碗,加入葱丝、姜丝、盐、味精、料酒、香油、汤,拌匀。见图4-3。



图 4-3

(4)把鸡取出剥成块,把碎的放下面,整齐的块码在上面,呈原形,再浇上汁即可食用。见图4-4。

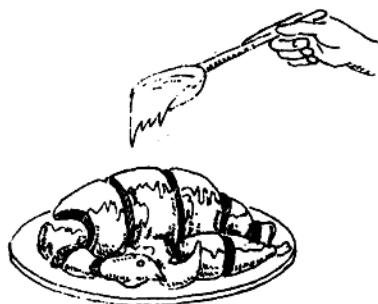


图 4-4

●烹制要点

(1)煮鸡的水以没过鸡为宜。

(2)不能用沸水煮,而是用“响边”的水将鸡烫熟。

●提示

(1)鸡煮的成熟程度,以用筷子扎鸡大腿根部,不出血为标准。

(2)白斩鸡也可以蘸着生抽食用。

(3)将鸡煮熟后要放入凉水中浸泡,以增加鸡的脆嫩程度。

风味特点

色泽乳白,质地脆嫩,鲜咸清香。

山东烧鸡

主料:光鸡(1只)1 250 克。

调料:辣椒油 50 克,香菜 25 克,葱 25 克,酱油 50 克,料酒 30 克,姜 10 克,盐 2 克,味精 5 克,花椒 3 克,小茴香 3 克,油 1 500 克(约耗 100 克),香油 5 克。

烹制方法

(1)将香菜摘洗干净后切末,葱洗净后一部分切末、另一部分切丝,姜洗净后切丝。见图 5-1。

(2)将鸡大开去内脏、头、爪洗净,剁成排骨块后放入盆里,放入香油、酱油、料酒、葱丝、姜丝、盐、味精、花椒、小茴香,腌渍入味,约 15 分钟。见图 5-2。



图 5-2

(4)将炸好的鸡上屉蒸烂,出屉后装在盘里。食用时带辣椒油、香菜、葱末一起上桌即可。将见图 5-4。

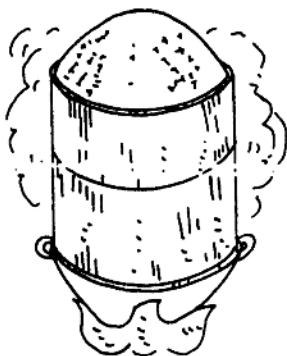


图 5-4

风味特点

色泽金红,肉质鲜嫩,味美适口。

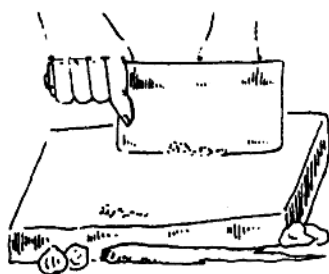


图 5-1

(3)勺内加油烧热,等油七八成熟时放入鸡块,炸至上色后捞到原盆里。见图 5-3。

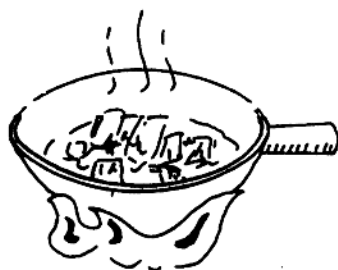


图 5-3

烹制要点

鸡喂好口后,用七八成熟油,炸至金黄色。

提示

“大开”又称“腹开”、“膛开”,指除去毛后的家禽,沿颈背剖开一口,取出嗦子、气管、食管,在腹部与肛门之间划开约 7 厘米长的口,再取出内脏的方法。

炸八块

主料:光雏鸡(1只)500克。

辅料:椒盐 15克。

调料:油 1500克(约耗 75克),酱油 10克,料酒 10克,盐 2克,鸡蛋 1个,水淀粉 30克。

烹制方法

(1)将鸡除去内脏、头、爪,洗净,拍松,剁成 8 块装入盆内,加入酱油、料酒、盐,喂一会儿。见图 6-1。



图 6-2

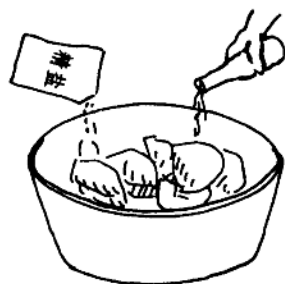


图 6-1

(2)将鸡蛋打入碗里,加入淀粉,搅匀成糊备用。见图 6-2。

(3)勺内放油,等油烧至五六成热时放入鸡块(沾匀糊),炸至金黄色时捞出(应炸两遍),原样码在盘里,带椒盐上桌即可。见图 6-3。



图 6-3

烹制要点

- (1)糊挂得不要太厚,否则不易炸焦、炸透。
- (2)炸时应过两遍油,才能达到外焦里嫩的效果。

提示

- (1)鸡剁成 8 块,具体方法是脖子 1 块,翅膀 2 块,胸脯 2 块,大腿 2 块和脊背 1 块。
- (2)烹制炸八块,也可以挂淀粉糊,后炸制。

风味特点

色泽金黄,外焦里嫩,咸鲜香脆。

碎 熘 小 鸡

主料:雏鸡 350 克。

辅料:菠菜 20 克、水发木耳 20 克。

调料:油 1 500 克(约耗 100 克),酱油 30 克,醋 25 克,料酒 15 克,盐 2 克,白糖 5 克,鸡蛋 1 个,水淀粉 50 克,葱 10 克,蒜 10 克,香油 10 克,面粉少许。

烹制方法

(1) 将葱切成葱花,蒜切片,菠菜洗净后切段,木耳洗净。取 1 个碗,对熘汁(酱油、料酒、醋、盐、糖、味精、菠菜、木耳、葱、蒜、淀粉)。另取 1 个碗,加入鸡蛋、淀粉和面粉抓匀成糊。见图 7-1。

(2) 将鸡拍一拍,再剁成 2 厘米见方的块。见图 7-2。



图 7-1

(3) 勺内加油,等油烧至五六成热时,放入挂糊的鸡块,炸焦、熟透,捞出,控净余油。见图 7-3。



图 7-2

(4) 原勺留油,倒汁炒熟,放入鸡块,颠勺,淋香油,出勺装盘即成。见图 7-4。

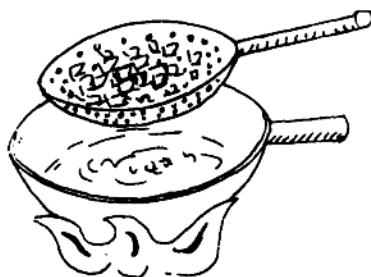


图 7-3



图 7-4

风味特点

色泽金黄,口味咸鲜,焦嫩香脆。

烹制要点

将鸡块先用文火余透,再上火热油炸焦。

提示

雏鸡是指嫩鸡,一般指当年成熟的鸡。它的特点是肉质细嫩,但不宜制汤。雏鸡适于熘、炒等方法的烹制。

香酥鸡

主料:光鸡(1只)1250克。

调料:花椒2克,小茴香2克,油1500克(约耗100克),
酱油50克,料酒25克,盐2克,味精2克,香油5
克,葱10克,姜10克,鸡蛋1个,淀粉30克。

烹制方法

(1)将葱、姜分别切丝,生菜洗净待用。将鸡除去内
脏,洗净后放入盆里。见图8-1。

(2)盆内加入酱油、料酒、盐、味精、葱丝、姜丝、花
椒、小茴香,将鸡喂上,然后将鸡用油炸至上色,捞出,控
净余油,放入原盆,再上屉蒸烂(约40分钟)。见图8-2。



图8-1

(3)取1个碗,加入鸡蛋、淀粉,搅成稀糊。见
图8-3。

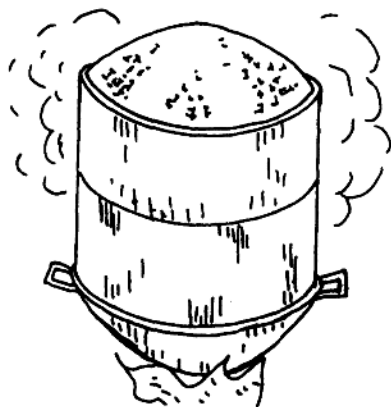


图8-2



图8-3

(4)勺内加油烧热,将鸡脯抹匀糊后过油,炸至
酥脆捞出,控净余油,撒上味精,剥成块后码在盘里即
成。见图8-4。



图8-4

烹制要点

- (1)蒸时将鸡蒸烂,炸时抹匀糊。
- (2)炸鸡时,要掌握好油温,一般在五六成热,
以达到成菜酥脆的质感。

提示

烹制香酥鸡时,也可以先用煮熟后再炸。炸
时也可以不挂糊。

风味特点

色泽金红,质地鲜嫩酥脆,清香适口。

油淋鸡

主料:光鸡(1只)1 250克。

辅料:什件 50克,菠菜 25克,水发木耳 25克。

调料:油 1 500克(约耗 100克),酱油 40克,醋 25克,葱 10克,蒜 10克,料酒 30克,盐 2克,味精 2克,白糖 30克,香油 10克,水淀粉 50克。

烹制方法

(1)将葱切葱花,蒜切片,菠菜洗净后切成 3.3 厘米长的段,什件用开水焯一下,菠菜切成 3.3 厘米长的段。将鸡在腹部划约 7 厘米长的口,取出内脏。见图 9-1。

(2)鸡放入锅内煮六七成熟,捞出盆里,再上屉蒸熟取出(约 10 分钟)。见图 9-2。



图 9-1

(3)取 1 个碗,加入酱油、醋、糖、盐、淀粉、味精、葱、蒜、料酒、什件、菠菜、木耳,搅匀对成汁。见图 9-3。

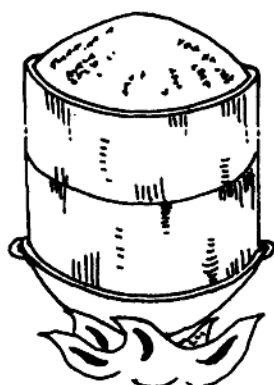


图 9-2



图 9-3

(4)勺内放油,烧热,等油七成热时放入鸡,炸透捞出,去大骨,撕成条,码放盘内。勺内倒上汁炒熟,淋香油,浇在鸡肉条上即成。见图 9-4。



图 9-4

风味特点

色泽金黄,皮脆肉烂,咸香醇厚。

烹制要点

鸡要蒸烂、炸酥。

提示

什件是指生的、切成片的猪心、肝、肺等,这是行业上的俗称。

鲁菜

中国名菜制作图解

砂锅虎头鸡

主料:光鸡 1 只(1 200 克)。

调料:油 1 500 克(约耗 75 克),酱油 10 克,料酒 15 克,盐 2 克,味精 2 克,葱 10 克,姜 10 克,鸡蛋 1 个,水淀粉 40 克,汤 500 克,香油 5 克,面粉少许。

烹制方法

(1)将葱切成 1.5 厘米长的段,姜切大块、拍扁。鸡洗净,除去内脏、杂物,剁成 1 厘米宽、3.3 厘米长的条,放入碗里。见图 10-1。

(2)另取 1 个碗,加入鸡蛋、淀粉、面粉、盐抓匀成糊,再放入鸡条挂糊。见图 10-2。



图 10-2

(3)勺内加油烧热,等油五六成热时放入鸡条,炸至金黄色,捞出放入盆里,加入酱油、料酒、汤、葱、姜,上屉蒸烂(约 20 分钟),出屉拣出葱、姜。见图 10-3。



图 10-3

(4)勺内加汤、酱油、料酒、盐、味精,烧开后淋香油,倒入砂锅里,再放入蒸好的鸡条,上桌即成。见图 10-4。



图 10-4

烹制要点

- (1)抓匀糊,炸时掌握好油温。
- (2)事先要找好口。

提示

- (1)砂锅类菜肴的特点,一是保温好,二是保持原汁原味。
- (2)烹制些菜时,也可以将炸好的鸡条放入砂锅内,再加上调料和汤汁,直接用小火炖好,原锅上桌。

风味特点

虎皮色,咸鲜口,肉香味浓。

雪花凤脯

中国名菜制作图解

鲁菜

主料:鸡脯肉 100 克。

辅料:蛋清 2 个,面包渣 75 克,椒盐 10 克。

调料:油 2 000 克(约耗 100 克),干淀粉 10 克,面粉 15 克,葱 10 克,姜 10 克,料酒 15 克,盐 2 克,味精 2 克,香油 5 克。

烹制方法

(1)将葱、姜分别切成末,鸡肉改成 0.7 厘米厚、1 厘米宽、10 厘米长的条后放入碗里。见图 11-1。

(2)在肉条碗里放入葱、姜、盐、味精、料酒、香油,抓匀后沾匀面粉。见图 11-2。



图 11-2

(4)勺内加油烧热,等油四五成热时离火,放入鸡肉条(挂匀蛋泡糊,再沾上面包渣),炸至焦透捞出,控净余油,码在盘里,带椒盐上桌即可。见图 11-4。



图 11-4

风味特点

色泽金黄,质地软嫩,香咸爽口。

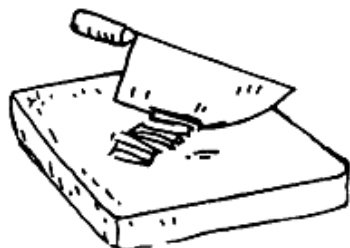


图 11-1

(3)另取 1 个碗,放入蛋清,打成泡沫状,加淀粉、面粉拌匀成蛋泡糊。见图 11-3。



图 11-3

烹制要点

- (1)要调好糊。
- (2)鸡条要切均匀。
- (3)挂糊要均匀。

提示

打蛋泡糊指的是把鸡蛋清抽搅成泡沫状的方法。操作时要求顺一个方向,搅到立住筷子为标准。

炒芙蓉鸡片

主料:鸡脯肉 100 克,蛋清 4 个。

辅料:豆苗 5 克,火腿 5 克。

调料:大油 2 000 克(约耗 150 克),盐 3 克,味精 2 克,水淀粉 70 克,料酒 10 克,葱 5 克,姜 5 克,汤适量。

烹制方法

(1)将豆苗摘洗干净,然后切末。火腿、葱、姜分别切末。见图 12-1。

(2)将鸡脯肉去皮、筋,捶成泥后放入碗里,先加一点水懈开,然后分 3 次倒入蛋清,搅匀,再加入淀粉、盐,搅拌均匀成鸡茸糊。见图 12-2。



图 12-2

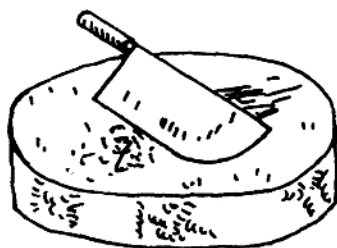


图 12-1

(3)用净勺把鸡茸糊吊成皮(鸡片),马上放油,用手勺轻划几下,漂上来倒出,依次吊完。再把吊完的鸡片放入勺内,换水煮几次(去油),捞出,放入凉水中过凉,捞出改成大片(色洁白,如芙蓉)。见图 12-3。

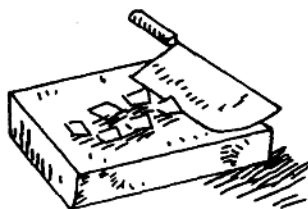


图 12-3

(4)勺内放油烧热,放入葱、姜炆锅,烹入料酒,加盐、汤、味精,放上鸡片,烧开后勾芡,淋大油,盛在盘里,撒上豆苗末和火腿末即成。见图 12-4。

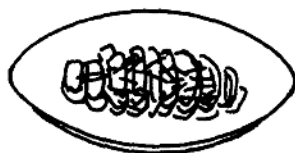


图 12-4

●烹制要点

鸡茸加入的淀粉量要合适(如鸡片质硬说明淀粉多,破碎说明淀粉少),皮吊得要薄。

●提示

为防止鸡茸糊锅,在吊皮前一般要炙锅。其方法是将炒锅置炉上,用旺火烧至温度很高时,舀进油,并用炒瓢边淋边搅,使之向四方散开,倒出油,这样进行两次,即可吊皮,从而使原料受热均匀,不糊锅。

风味特点

色泽雪白,鲜咸软嫩,清爽、片大、薄而不碎。

*
*
*
*
*
*
*
*
*
*
*
*
*
*
*

炒 雏 鸡 片 姜 芽

中国名菜制作图解

鲁菜

主料:雏鸡肉 250 克。

辅料:姜芽 75 克。

调料:油 1 500 克(约耗 75 克),葱 10 克,料酒 15 克,味精 2 克,蛋清 1 个,水淀粉 30 克,香油 10 克。

烹制方法

(1) 鸡肉切抹刀片后装在碗里,再加入蛋清、淀粉上浆。见图 13-1。

(2) 姜芽洗净,切柳叶片,葱切成葱花。见图 13-2。



图 13-2

(4) 原勺放油,加入葱、姜芽、料酒,煸炒后加入鸡片、盐、味精炒拌均匀,勾点芡,淋香油,出勺即成。见图 13-4。

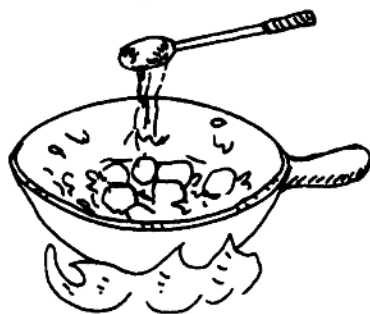


图 13-4

风味特点

色泽乳白,质地软嫩脆,鲜咸有姜辣味。



图 13-1

(3) 勺内加油,等油三四成热时放入鸡片,滑散片刻倒出。见图 13-3。

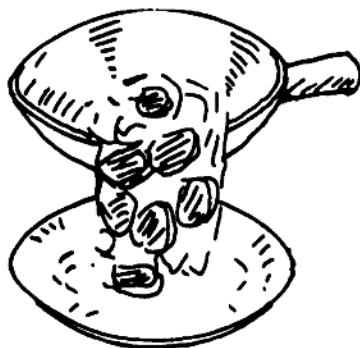


图 13-3

烹制要点

浆要薄,油温要低,鸡片才能保证质嫩。

提示

柳叶片是指厚度为 0.3 厘米,形如柳叶的片,此刀法多用于猪肝、嫩姜等原料。