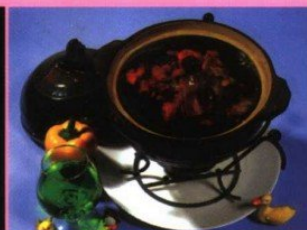
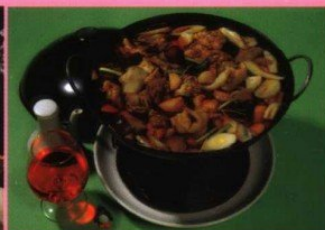
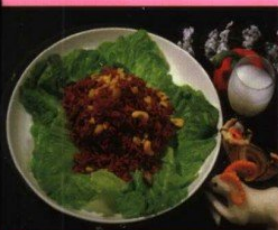


创新厨艺丛书

鹿肴 120例

L U Y A O

主编 赵国梁



Chuangxin Chuyi Congshu Sheyao



上海科学技术文献出版社

Chuangxin Chuyi Congshu Yishu Shidiao



LUYAO

丛书策划：沈美新

责任编辑：

装帧设计：石亦义

创新厨艺丛书

鹿 肴120例

虾 肴120例

蟹 肴120例

蛇 肴120例

艺术食雕120例

主题围边120例

ISBN 7-5439-2171-5

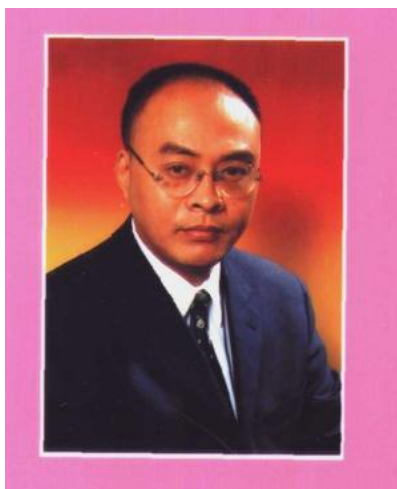


9 787543 921719 >

ISBN 7-5439-2171-5/T·728

定价：22.00 元





赵国梁(主编):江苏省常州市人,曾任常州市江南春宾馆行政总厨兼餐饮部副经理、分店经理;常州市和平假日大饭店餐饮总监、餐饮部经理;全国政法综治干部培训中心(长安大厦)常务副总经理;常州市大白鲨餐饮有限公司副总经理。现任常州市太阳港饭店副总经理。曾应邀赴阿联酋进行食雕表演,多次在省市烹饪大赛中获奖,1998年获江苏省星级旅游饭店“五星名厨”称号。曾编著《时尚菜肴调味料配方》一书。现主编的《鹿肴120例》、《虾肴120例》、《蟹肴120例》、《蛇肴120例》、《艺术食雕120例》、《主题围边及其运用120例》即将出版。



杨 青（制作者）：江苏常州人，跟从“五星名厨”赵国梁学艺，曾在常州和平假日大饭店等地工作，现从厨于太阳港饭店。

CHUANGXINCHUYICONGSHU

创新厨艺丛书

鹿肴

120例

LUYAO



主 编 赵国梁



上海科学技术文献出版社

本书编撰人员

主 编: 赵国梁
菜肴设计: 赵国梁
摄 影: 杨中俭
制 作: 赵 俊 薛秀明 王守东 张志强
赵 健 戚黎明 杨 青 杨云金
薛建俊 黄 臻
编 务: 周方祥

图书在版编目(CIP)数据

鹿肴 120 例 / 赵国梁主编. — 上海: 上海科学技术文献出版社, 2004. 1

(创新厨艺丛书)

ISBN 7-5439-2171-5

I. ①鹿… II. 赵… III. 鹿…菜谱—图解
IV. TS972.127-64

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2003) 第 058821 号

创新厨艺丛书

鹿肴 120 例

主 编 赵国梁

*

上海科学技术文献出版社出版发行
(上海市武康路 2 号 邮政编码 200031)

全国新华书店经销
上海崇明裕安印刷厂印刷

*

开本 889×1194 1/32 印张 4
2004 年 1 月第 1 版 2004 年 1 月第 1 次印刷

印 数: 1~5 100

ISBN 7-5439-2171-5/T·728

定价: 22.00 元

前 言

中国烹饪有着悠久的历史，一代又一代烹饪大师为中国的烹饪文化作出了积极的贡献。

随着经济的腾飞，交通业、养殖业的快速发展，带动了饮食业的发展，也促进了南北厨艺的相互交流，为菜肴的推陈出新提供了肥沃的土壤。本着交流学习的宗旨，现将《创新厨艺丛书》之一《鹿肴120例》推出，以供同行切磋交流。本书中所用鹿肉，均为供食用的人工养殖鹿。

本书在编撰过程中，得到了常州市大白鲨餐饮有限公司总经理曹勇平先生的支持，他为本书的出版提供了便利；得到了上海王德荣先生的热情帮助，在此一并致以诚挚的谢意！同时对参加菜点制作的赵俊、薛秀明、王守东、张志强、赵健、戚黎明、杨青、杨云金、薛建俊等同志表示深深的谢意！

由于时间仓促，加上本人水平有限，书中难免有不足之处，恳请广大同仁和读者批评指正。



目 录

热菜类	6	吊烧鹿肉排	37
铁板鹿肉饼	6	麻辣菊花肉	38
南瓜江米肉	7	罐焖鹿肉	39
金牌龙眼肉	8	干烧鹿筋	40
红烧鹿筋煲	9	青椒塞鹿肉	41
芝麻鹿肉糕	10	XO 酱爆鹿糜	42
色拉鹿肉	11	粉烧鹿肉片	43
香烤鹿腿	12	焖鹿掌	44
香炸佛手鹿肉	13	吊烧鹿舌	45
八宝鹿肉粥	14	八宝酱炒鹿肉	46
蟹粉鹿筋	15	鹿迎春色	47
香酥炸鹿肉	16	干菜焖鹿肉	48
椒茸金沙鹿	17	牙签鹿肉串	49
鹿脑煎蛋饼	18	沙茶烤鹿串	50
竹荪炒鹿耳	19	子姜鹿肉片	51
特色鹿肉排	20	石烤鹿肉排	52
风味鹿肉卷	21	菠萝炒鹿脯	53
腐衣鹿肉卷	22	辣子鹿肉片	54
豆腐镶鹿馅	23	生嗜鹿尾	55
苔菜烤鹿肉	24	尖椒鱼露鹿肉	56
鹿脯香芋饼	25	苦瓜塞鹿肉	57
茄皇炒鹿心	26	咕嚕鹿肉	58
秘制鹿仔骨	27	板栗烧鹿肉	59
椒茸白切鹿	28	五仁炒血饭	60
纸包鹿肉	29	油条鹿肉粒	61
芦蒿鹿肉丝	30	黑椒汁鹿唇	62
油条嵌鹿肉	31	西汁炒鹿肉	63
河豚干烧鹿肉	32	金蒜鹿肉煲	64
鹿肉酸豆角夹饼	33	鸽蛋鹿茸裙边	65
啤酒烹鹿肉	34	鲍汁鹿松脆芋棒	66
香蜜烤鹿骨	35	芦笋白果炒鹿丁	67
碧绿扣鹿心	36	咸鱼煲鹿肉	68



龟鹿同春	69		
避风塘鹿肉	70	原笼粉蒸鹿肉	100
南乳鹿肉脯	71	翠茸鹿糜羹	101
翡翠鹿肉片	72	粽香糯米鹿	102
翡翠果仁鹿肉排	73	三鲜鹿茸羹	103
黑椒鹿肉片	74	滚汤鹿腰	104
白灼鹿肉脯	75	过桥鹿肉	105
瓜筒蜜制炖鹿筋	76	干锅炒鹿宝	106
鲍汁辽参鹿筋	77	一品坛烧鹿	107
山椒啤酒鹿	78	当归鹿肉煲	108
银杏牙签鹿	79	树菇鹿胎	109
葱烤鹿排	80	人参鹿肉汤	110
酱香蜜制鹿肉	81	鹿茸鸡锅仔	111
仙草茶香骨	82	桂花鹿血羹	112
粉条炖鹿肉	83	汽锅炖鹿肉	113
乡村老法焖鹿蹄	84	瓜茸鹿肉羹	114
冬菜烙鹿肉	85	龟鹿献宝汤	115
夹饼京酱鹿	86	翡翠鹿肉羹	116
蚝皇嫩鹿柳	87	无花果炖鹿肺	117
金刚鹿肉排	88	坛烧鹿宝	118
水煮豉椒鹿	89	鹿茸汽锅乳鸽	119
芝麻鹿肉串	90	莲藕炖鹿筋	120
白果鹿肉	91	人参金龟鹿尾汤	121
鲍汁鹿皮	92	酸菜蜜枣炖鹿蹄	122
中式煎鹿排	93	馄饨炖鹿蹄	123
雪梨炒鹿片	94	裙边鸽蛋炖鹿蹄	124
汤 类	95	荷香鹿肉	125
红酒鹿宝	95	鹿骨髓炖蛋	126
虫草鹿茸鞭花汤	96		
酥皮鹿肉盅	97		
生涮鹿脯	98		
涮鹿脯	99		

铁板鹿肉饼



用料 鹿肉末300克，马蹄30克，香葱、洋葱、黄油、精盐、味精、生粉、鱼香汁各适量。

制法 1. 鹿肉末加入马蹄丁、香葱、精盐、味精、生粉打上劲，制成直径为5厘米的鹿肉饼，入铁排炉煎至成熟。

2. 铁板烧热，放入黄油、洋葱，放上鹿肉饼，倒上鱼香汁，盖上盖即可上席。

特点 热气腾腾，香气四溢。





南瓜江米肉

用料 鹿肉脯350克，糯米、南瓜、南乳汁、糖、味精、盐、葱姜、料酒各适量。

制法 1. 将鹿肉切厚片；糯米用清水洗净，拌入南乳汁、糖、味精、盐、葱姜、料酒待用。
2. 南瓜去皮切片长方块，上放沾满糯米的鹿肉，上笼蒸3小时左右即可。

特点 油而不腻。





金牌龙眼肉

用料 鹿里脊、莲心、菜心、龙眼肉、葱、姜、酒、酱油、糖、高汤、生粉各适量。

制法 1. 将鹿里脊焯水，放葱、姜、酒、酱油、糖、高汤烧沸，倒入鹿肉至七成熟，取出冷却，切成薄片。莲心涨发好，去心，将鹿肉片卷上莲心，扣在碗内，浇上汁，上笼蒸10-20分钟。

2. 菜心焯水，围边，将龙眼肉倒扣在盘内，取汁对味勾芡，浇在肉上即可。

特点 形状美观，肥而不腻。





红烧鹿筋煲

用料 鹿筋 300 克，瑶柱 100 克，大蒜子、海鲜酱、蚝油、料酒、精盐、鸡精、高汤、葱姜、鸡油、生粉各适量。

制法

1. 洗净瑶柱，去老硬部分。用水泡鲜鹿筋，撕去筋皮，改刀条。
2. 锅上炉下底油，下葱姜稍炸，添高汤下入鹿筋和瑶柱，用小火煨透待用。
3. 另锅上炉，下底油，放入大蒜子，小火煸炒成金黄色，下入蚝油、海鲜酱炒香，下入煨透的鹿筋，烹入料酒，放入高汤、鸡精、精盐，调好口味勾芡收汁、淋上鸡油出锅即成。

特点 色泽淡黄，鲜味浓醇。



芝麻鹿肉糕

用料 熟鹿筋、熟鹿肉、熟芝麻、香菜、料酒、盐、味精、鹿肉汤各适量。

制法

1. 将鹿筋、鹿肉入鹿肉汤用小火煨制熟烂，捞出鹿筋、鹿肉绞碎待用。
2. 锅上炉，放入鹿肉汤汁、鹿筋茸、鹿肉末、料酒、盐、味精、芝麻烧沸去沫，倒入方盘中，撒上芝麻、香菜，冷却后改刀装盘即成。

特点 色呈琥珀，有弹性。



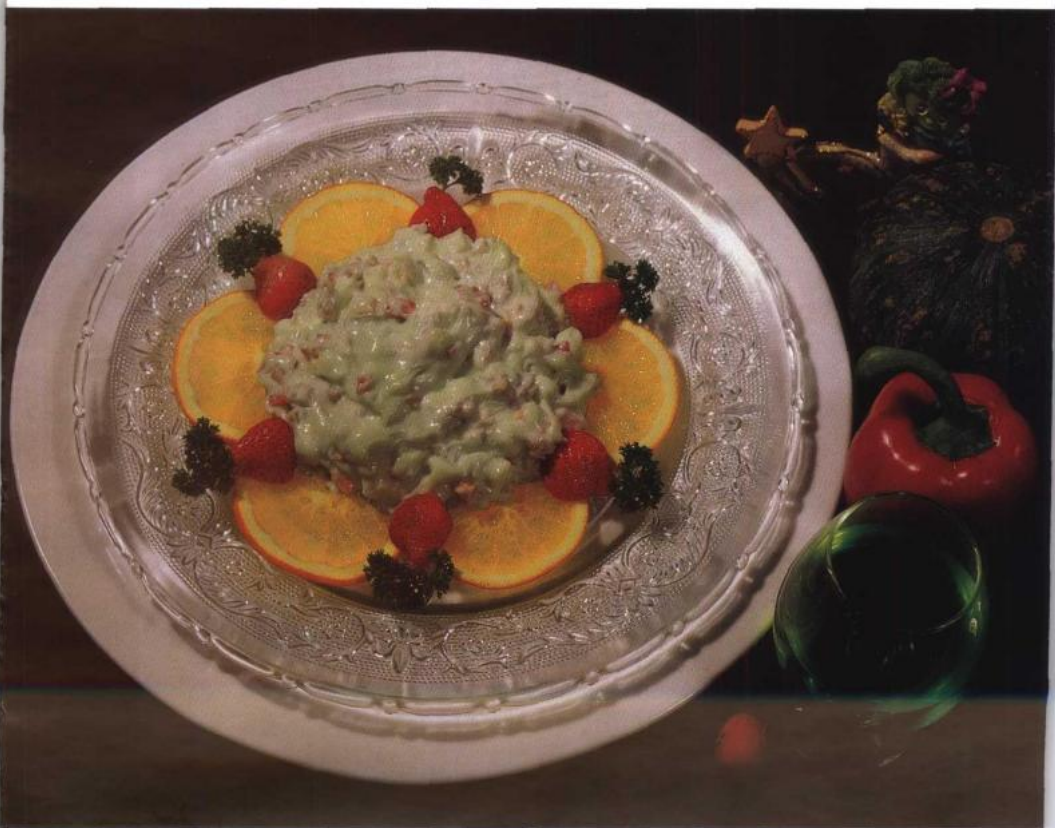


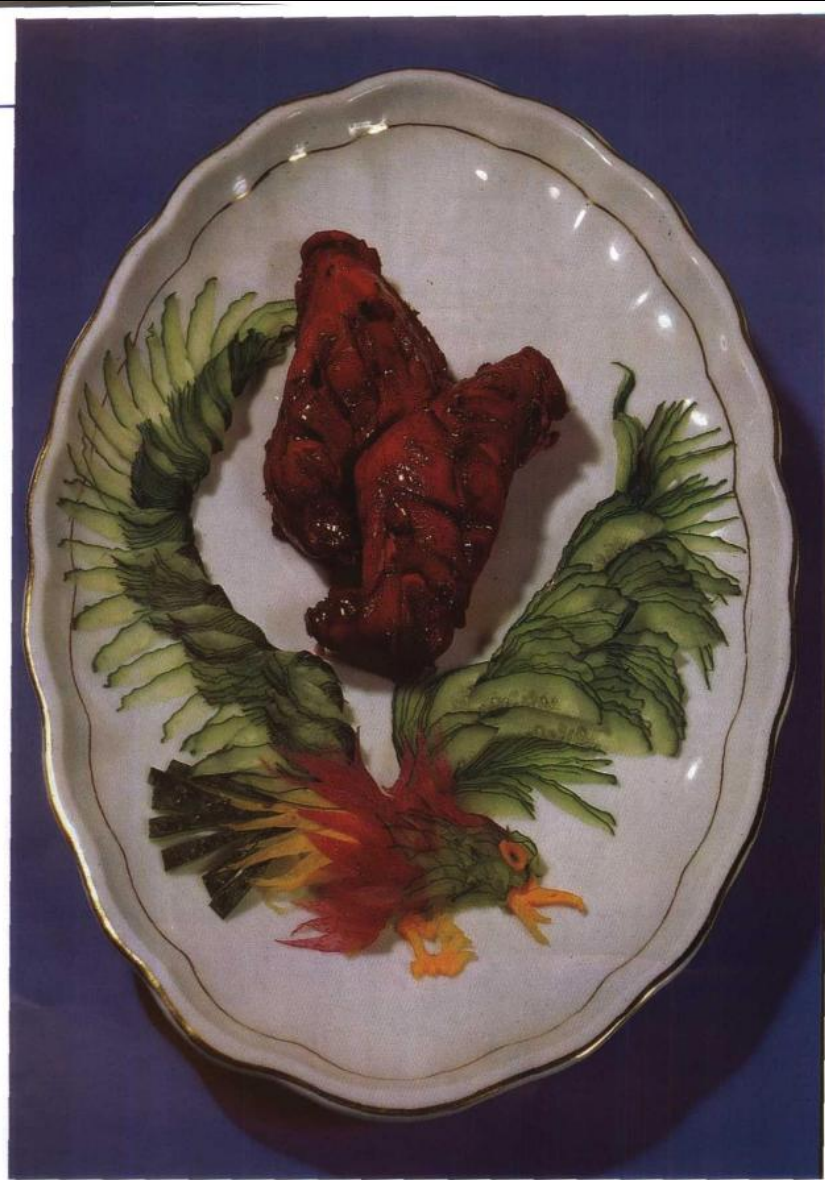
色拉鹿肉

用料 熟鹿肉300克, 红椒丁、雪梨丁、胡萝卜丁、色拉酱、蒜泥、芥末酱、味精、精盐、红油、熟芝麻、草莓各适量。

制法 鹿肉切丁同红椒丁、雪梨丁、胡萝卜丁一起放入容器内, 调入盐、色拉酱、蒜泥、芥末酱、味精, 淋入红油, 撒入熟芝麻, 拌匀装盘, 然后将草莓一切二, 点缀在盘边即成。

特点 质地细嫩, 酸甜咸辣兼备。





香 烤 鹿 腿

用料 鹿腿 600 克，盐、味精、花雕酒、香烤粉、香菜、香叶、大料、硝水各适量。

制法 鹿腿放盐、味精、花雕酒、香菜、香叶、大料、硝水，腌至入味，包上黄泥上烤炉烤至成熟，撒上香烤粉即成。

特点 香味扑鼻，营养丰富。



香炸佛手鹿肉

用料 鹿肉、咖喱、盐、味精、葱姜末、面粉各适量。

制法

1. 鹿肉剁成末，加入咖喱、盐、味精、葱姜末制成馅。面粉发好成面团待用。
2. 面粉包入鹿肉馅卷成长条，切成佛手形。
3. 锅上炉，下油烧至五成热，下入佛手炸至成熟即成。

特点 形如佛手，咖喱味美。

