

家庭烹饪丛书

五禽菜谱

WUQINCAIPU

李景文 李建伟

编 著



中原农民出版社

前 言

随着城乡人民生活水平的日益提高,在肉类中,对含蛋白质高、含胆固醇低的禽类菜肴的需要越来越显得迫切。因为这类菜肴不仅突出一个“鲜”字,而且较其它肉品鲜香味美,营养价值高,对身体有一定的滋补保健作用。老年人、病后和产后身体虚弱的人,都需要禽肉补养。同时,在各种宴席上,不仅是多品种、多花色而且又是量大的上乘菜肴。

“五禽”,系指饲鸡、饲鸭、饲鹅、鸽子、鹌鹑等。其鸡、鸭、鹅是人们常用的肉类原料之一,至于鸽子、鹌鹑在过去虽不常用。但是随着人民生活水平的提高,无论在家庭餐桌上,还是宾馆、招待所、营业食堂等宴席上,也是常见不鲜的菜品。因此,我们从实际出发,通过社会调查,为满足城乡人民生活日益提高的需要,以经济实惠为指导思想,收编与创新《五禽菜谱》一书。本书主要特点:(1)以豫菜“鲜香清淡,四季分明,色形型雅,质味适中”的特点为基础,集各地特色于一席,治众家精华于一炉,所写菜肴在“色、质、味、形”上,不仅适合于中原人民,而且亦适于各地之口味。(2)本书详细而具体地介绍了“五禽”的基本知识和初步加工的各种技术及具体操作方法;以便做出理想和适口的美味佳肴来。(3)在本书中,还介绍了一定数量的药膳菜肴,对防病治病,滋补健身均有较好的作用。(4)适应面广。本书所编菜肴品种多,繁简均具,兼有不少

的花色品种,所以,不仅适用于城乡家庭,而且也适用于各级饮食服务行业参考。(5)在写法上,作到了语言通顺,层次分明,技法具体。使读者一看就懂,一学就会,一做即成,成菜理想,食者满意。

本书在编写过程中,承蒙中共长垣县委、县政府、县人大、县政协和县计委等有关领导及长垣烹饪界众多名厨的鼓励和支持,在此一并表示衷心感谢。

由于我们父女水平有限,经验不足,书中的错误和不当之处,诚望广大读者批评指正。

1995年4月1日

目 录

五禽基本知识 (1)

一、鸡..... (2)

(一)鸡的部位与用途
..... (2)

(二)鸡的鉴别方法
..... (3)

(三)鸡的宰杀与加工
..... (5)

(四)鸡的剔骨方法
..... (8)

(五)整鸡出骨方法
..... (9)

(六)鸡的刀工技术
..... (11)

(七)煮鸡方法 (13)

二、鸭、鹅、鸽、鹌 (16)

(一)饲鸭 (16)

(二)饲鹅 (17)

(三)鸽子 (17)

(四)鹌鹑 (18)

五禽菜肴 (19)

一、饲鸡菜肴..... (19)

(一)整鸡菜肴 (19)

百鸟朝凤 (19)

凤凰宿窠 (20)

凤罩龙袍 (21)

八宝葫芦鸡 (22)

原汁炖全鸡 (23)

炸芦花鸡 (24)

红扒雏鸡 (24)

五圆全鸡 (25)

酿鸳鸯鸡 (26)

焦熘全鸡 (27)

炸脆皮鸡 (28)

酿八宝鸡 (29)

清炖全鸡 (30)

松子酿鸡 (31)

淡菜蒸鸡 (32)

葱黄扒鸡 (33)

地黄甜鸡 (34)

母子烩 (35)

叫化鸡 (35)

套四宝 (37)

泥煨鸡	(37)	樱桃鸡	(57)
料子鸡	(38)	西瓜鸡	(58)
紫酥鸡	(39)	汽锅鸡	(59)
蒸白鸡	(40)	香菇鸡	(60)
鸡抱蛋	(41)	炸熘鸡	(61)
蒜香鸡	(41)	清炖鸡	(61)
扒窝鸡	(42)	白沾鸡	(62)
彩色灯笼鸡	(43)	栗子鸡	(63)
莲蓬荷花鸡	(44)	腐乳鸡	(63)
清蒸玉竹鸡	(45)	元盅鸡	(64)
砂锅人参鸡	(46)	三杯鸡	(65)
桂圆童子鸡	(47)	熬炒鸡	(65)
桃仁酥炸鸡	(47)	虎头鸡	(66)
清炖人参鸡	(49)	盐水鸡	(67)
山药枸杞蒸鸡	(49)	棒棒鸡	(67)
全鸡清汤	(50)	烧鸡棒	(68)
油鸡	(50)	怪味鸡	(69)
(二)鸡块菜肴	(51)	咖喱鸡	(70)
锅烧鸡	(51)	酒醉鸡	(70)
软炸鸡	(52)	炸八块	(71)
辣子鸡	(53)	烧鸡块	(72)
黄焖鸡	(54)	炒鸡仁	(73)
干炸鸡	(54)	炸鸡腿	(73)
香酥鸡	(55)	炸鸡纤	(74)
荣华鸡	(56)	炸鸡排	(75)
贵妃鸡	(57)	清炸仔鸡	(76)

荷叶包鸡	(77)	桃仁鸡花	(97)
糟鸡	(77)	油抱鸡球	(98)
糖醋小鸡	(78)	高丽鸡参	(99)
油淋仔鸡	(79)	荷叶鸡肉排	(99)
茄汁煨鸡	(80)	鸡仁熘黄菜	(100)
冬果蒸鸡	(80)	清蒸鸡条	(101)
松子仁鸡	(81)	鸡杂鸡块汤	(102)
口蘑蒸鸡	(82)	冬瓜鸡块汤	(102)
白果烧鸡	(83)	(三)鸡茸菜肴	(103)
平菇煨鸡	(84)	一品鸡	(103)
茴香蒸鸡	(84)	白酥鸡	(104)
冬菇蒸鸡	(85)	青果鸡	(105)
雪花浮游鸡	(86)	荷包鸡	(106)
原油煸炒鸡	(87)	炸金钱鸡	(106)
盐水煸炒鸡	(88)	白花酥鸡	(107)
清汤玉带鸡	(88)	锅煽金钱鸡	(108)
多味煸炒鸡	(89)	清汤莲蓬鸡	(109)
炸龙凤腿	(90)	网油芝麻鸡	(110)
炸芝麻鸡块	(91)	彩船出海	(111)
西红柿鸡块	(91)	金平凤腿	(112)
虫草焖鸡块	(92)	鸡蓉吐丝	(113)
栗子炖鸡块	(93)	炸鸡塔	(113)
软炸鸡块	(94)	玫瑰鸡塔	(114)
蚂蚱鸡块	(95)	炸面包桃	(115)
酒焖鸡块	(95)	煎鸡饼	(116)
香酥鸡腿	(96)	鸡茸油菜	(117)

鸡茸豆腐·····	(118)	余凤肝豆苗·····	(138)
菊花熘鸡脯·····	(118)	芥末鸡·····	(139)
炒鸡茸银耳·····	(119)	龙井鸡片汤·····	(139)
清汤余鸡丸·····	(120)	余鸡片汤·····	(140)
鸳鸯蛋糕汤·····	(121)	余生鸡片汤·····	(141)
鸡茸燕菜汤·····	(121)	黄瓜鸡片汤·····	(141)
鸡蒙竹荪汤·····	(122)	(五)鸡丝菜肴·····	(142)
三鲜鸡糕汤·····	(123)	爆鸡丝·····	(142)
(四)鸡片菜肴·····	(124)	菊花爆鸡丝·····	(143)
炸鸡片·····	(124)	柿椒爆鸡丝·····	(144)
粉鸡片·····	(125)	榨菜余鸡丝·····	(144)
雪花鸡片·····	(125)	凉拌二丝·····	(145)
锅贴鸡片·····	(126)	炒鸡丝掐菜·····	(145)
番茄鸡片·····	(127)	鸡丝辣皮·····	(146)
锅煽鸡片·····	(128)	水爆鸡脯·····	(147)
芙蓉鸡片·····	(129)	熏鸡烩腐皮·····	(147)
银耳余鸡片·····	(130)	芦花脆骨鸡·····	(148)
南槽爆鸡片·····	(131)	鸡丝桃仁羹·····	(149)
番茄爆三白·····	(131)	(六)鸡丁菜肴·····	(150)
余荔枝鸡·····	(132)	爆鸡丁·····	(150)
葱扒鸡·····	(133)	酱炙鸡丁·····	(150)
荷花鸡柳·····	(134)	官保鸡丁·····	(151)
桃仁鸡卷·····	(134)	番茄鸡丁·····	(152)
桃杞鸡卷·····	(136)	鸡米炖腰丁·····	(153)
炸各包鸡·····	(137)	葱椒炆鸡丁·····	(153)
炸核桃鸡·····	(138)	枸杞爆鸡丁·····	(154)

鸡仁带底·····	(155)	八宝全鸭·····	(172)
(七)鸡杂菜肴·····	(156)	北京烤鸭·····	(173)
香菇鸡翅·····	(156)	大葱扒鸭·····	(174)
龙穿凤翅·····	(157)	七彩扒鸭·····	(175)
桃仁鸡翅·····	(158)	八宝脆皮鸭·····	(176)
彩色飞虎鸡·····	(159)	五香酱鸭·····	(177)
余荔枝鸡肫·····	(160)	酱炙全鸭·····	(178)
炸绣球鸡肫·····	(160)	百仁全鸭·····	(179)
金针菇扒鸡肫 ·····	(161)	玉参焖鸭·····	(180)
兰花鸡腰·····	(162)	清炖全鸭·····	(180)
炸高丽鸡腰·····	(163)	生鲜蒸鸭·····	(181)
盐水肫肝·····	(163)	银杏蒸鸭·····	(182)
炒鸡胗肝·····	(164)	三样炖鸭·····	(183)
面包肫肝·····	(165)	虫草焖鸭·····	(184)
掸炆鸡肝·····	(166)	黄酒扒鸭·····	(185)
盐水鸡四件·····	(166)	黄精扒鸭·····	(186)
炒鸡杂·····	(167)	荷香鸭子·····	(186)
花菇酿凤足·····	(167)	绣球鸭子·····	(187)
清汤凤足·····	(168)	虎皮鸭子·····	(188)
龙穿凤翼汤·····	(169)	鸭包鱼翅·····	(189)
凤翅菊花汤·····	(170)	银丝鸭脯·····	(190)
发菜鸡杂汤·····	(170)	鸭游荷花池·····	(191)
炖鸡杂汤·····	(171)	清蒸整面鸭·····	(192)
二、词鸭菜肴 ·····	(172)	黄焖三球鸭·····	(193)
(一)整鸭菜肴·····	(172)	神仙鸭·····	(194)
		香酥鸭·····	(194)

荷花鸭·····	(195)	盐水鸭·····	(217)
丁香鸭·····	(196)	清蒸鸭·····	(218)
米熏鸭·····	(197)	清炖鸭·····	(218)
烧蒸鸭·····	(198)	口蘑鸭球汤·····	(219)
料子鸭·····	(198)	鸭血豆腐汤·····	(220)
(二)鸭块菜肴·····	(199)	(三)鸭片丝菜肴	
清蒸鸭块·····	(199)	·····	(220)
黄酱焖鸭块·····	(200)	炒鸭片·····	(220)
鱼香鸭块·····	(200)	金钱鸭·····	(221)
松仁鸭块·····	(201)	蛋黄鸭卷·····	(222)
栗子鸭块·····	(202)	烧鸭卷·····	(223)
桃仁鸭块·····	(203)	酥炸鸭脯·····	(223)
葱白焖鸭块·····	(204)	烩鸭丝·····	(224)
母油鸭块·····	(205)	掐菜爆鸭丝·····	(225)
御府鸭块·····	(206)	烤鸭拌三鲜·····	(226)
丁香鸭块·····	(206)	(四)鸭条丁菜肴	
香酥鸭块·····	(207)	·····	(226)
淡菜炖鸭·····	(208)	五花鸭条·····	(226)
参芪焖鸭·····	(209)	清蒸鸭条·····	(227)
荷叶包鸭·····	(210)	清汁扒鸭条·····	(228)
香桃鸭方·····	(211)	陈皮烧鸭条·····	(229)
桃仁香酥鸭·····	(212)	芹黄鸭条·····	(230)
雪菜锅烧鸭·····	(213)	柴把鸭·····	(230)
红焖鸭卷·····	(214)	米粉鸭·····	(231)
锅烧鸭·····	(215)	水晶鸭子·····	(232)
葵花鸭·····	(216)	盐水鸭子·····	(233)

番茄鸭丁·····	(234)	鸭舌汤·····	(251)
油爆鸭丁·····	(234)	菊红鸭肫·····	(252)
鸭泥腐皮·····	(235)	盐水鸭肫·····	(253)
烩鸭羹·····	(236)	糟煨鸭腰·····	(253)
鸭泥面包汤·····	(236)	水晶鸭膀·····	(254)
余鸭羹汤·····	(237)	余鸭心花·····	(255)
(五)鸭杂菜肴·····	(238)	鸭架汤·····	(255)
掌上明珠·····	(238)	三、伺鹅菜肴 ·····	(257)
烧酿鸭掌·····	(239)	砂锅煨鹅·····	(257)
水晶鸭掌·····	(239)	红烧仔鹅·····	(258)
芥末鸭掌·····	(240)	五香酱鹅·····	(258)
鸡皮烧鸭掌·····	(241)	黄焖仔鹅·····	(259)
咖喱鸭掌·····	(241)	樱桃仔鹅·····	(260)
烧鸭掌·····	(242)	锅煽金钱鹅·····	(261)
烩鸭掌·····	(243)	余荔枝鹅·····	(262)
拌鸭掌·····	(244)	冬菇蒸鹅·····	(262)
面包鸭肝·····	(244)	锅烧鹅·····	(263)
酒醉鸭肝·····	(245)	荷花鹅·····	(264)
凉拌肫肝·····	(246)	葵花鹅·····	(265)
熘鸭肝·····	(246)	香酥鹅·····	(266)
掸炆鸭肝·····	(247)	白酥鹅·····	(267)
鸭肝吐丝·····	(248)	紫把鹅·····	(268)
冬菜鸭肝汤·····	(248)	辣子鹅·····	(268)
烩鸭舌·····	(249)	怪味鹅·····	(269)
水晶鸭舌·····	(250)	红烧鹅块·····	(270)
凉拌鸭舌·····	(251)	清炖鹅块·····	(270)

炸芝麻鹅块····· (271)	荷叶包鸽····· (291)
酱炙鹅块····· (272)	生炸乳鸽····· (291)
料子鹅块····· (272)	黄芪蒸鸽····· (292)
清蒸鹅条····· (273)	紫桂焖鸽····· (293)
五花鹅条····· (274)	余荔枝鸽····· (294)
爆鹅片····· (275)	锅煽金钱鸽····· (295)
粉鹅片····· (275)	清蒸虫草鸽····· (295)
韭黄爆鹅丝····· (276)	清汤莲蓬鸽····· (296)
鹅丝拌粉皮····· (277)	熬炒鸽子····· (297)
官保鹅丁····· (278)	软炸鸽子····· (298)
番茄鹅丁····· (279)	黄焖鸽子····· (298)
煎鹅脯饼····· (279)	清蒸鸽子····· (299)
掸炆鹅脯····· (280)	清炖鸽子····· (300)
炸鹅纤····· (281)	腐乳鸽子····· (300)
烧酿鹅掌····· (282)	芙蓉鸽片····· (301)
水晶鹅掌····· (282)	雪花鸽片····· (302)
咖喱鹅掌····· (283)	糖醋熘鸽片····· (303)
拌鹅掌····· (284)	掸炆鸽脯片····· (303)
溜鹅肝····· (284)	辣子鸽····· (304)
面包鹅肝····· (285)	料子鸽····· (305)
卤煮鹅腰····· (286)	怪味鸽····· (305)
烩鹅舌····· (286)	官保鸽丁····· (306)
四、鸽子菜肴····· (288)	酱炙鸽丁····· (307)
红扒雏鸽····· (288)	爆鸽丁····· (307)
八宝鸽子····· (289)	清蒸鸽条····· (308)
五香熏鸽····· (290)	鸽丝辣皮····· (309)

鸽茸油菜····· (309)	莴鹌····· (324)
炸芝麻鸽球····· (310)	炸鹌鹑····· (325)
清汤余鸽丸····· (311)	卤鹌鹑····· (326)
火腿鸽子汤····· (312)	红花焖鹌鹑····· (326)
枸杞雏鸽汤····· (312)	果汁焗鹌鹑····· (327)
酸辣鸽丝汤····· (313)	口蘑炖鹌鹑····· (328)
五、鹌鹑菜肴 ····· (314)	酱油煸炒鹌鹑 ····· (329)
黄焖鹌鹑····· (314)	炒鹌鹑丁····· (329)
葱扒鹌鹑····· (314)	爆鹌鹑丁····· (330)
红扒鹌鹑····· (315)	番茄鹌鹑丁····· (331)
脆皮鹌鹑····· (316)	松仁鹌鹑脯····· (332)
干炸鹌鹑····· (317)	走油鹌鹑脯····· (332)
八宝鹌鹑····· (317)	五香鹌鹑脯····· (333)
红焖鹌鹑····· (318)	荷叶鹌鹑片····· (334)
芙蓉鹌鹑····· (319)	雪玉鹌鹑片····· (334)
清炖鹌鹑····· (320)	鹌蓉吐丝····· (335)
樱桃鹌鹑····· (320)	炸芝麻鹌鹑块 ····· ····· (336)
香酥鹌鹑····· (321)	炸鹌排····· (337)
料子鹌鹑····· (322)	箸头春····· (337)
麻辣鹌鹑····· (322)	
盐水鹌鹑····· (323)	
熘鹌鹑····· (324)	

五禽基本知识

五禽，系指饲鸡、饲鸭、饲鹅、鸽子、鹌鹑等。禽为营养丰富的食品，也是烹调主要原料之一。我国训养禽类的历史悠久，尤其是对训养和繁殖鸡、鸭、鹅、鸽、鹌的事业更加兴盛。由于禽类的肉质鲜美，营养丰富。因此，成为人类最理想的保健食品。在烹调菜肴中，它不仅是主要原料，而且也是重要的调味原料。如某些少滋无味的山珍海味，在烹调中都少不了用禽类的肉和汤作为辅助原料和调味原料。

一、鸡

(一)鸡的部位与用途

1. **鸡头**:可做卤、酱等冷菜或煮汤;鸡冠可做炒菜或凉拌;鸡脑宜做白烧和汤菜等菜肴品种。

2. **鸡脖**:又名鸡颈,皮多骨碎肉少。宜做烧、炖、焖等鸡块热衬辅料或制清汤用。

3. **鸡翅**:又名翅膀、鸡膀、凤翼、凤翅、大转弯等。有皮有肉、骨较少。宜做烧、炖、卤等菜肴。名菜贵妃鸡、龙穿凤翅、红煨凤翼等。

4. **鸡胸**:皮肉较少,骨较多。宜做烧、炖、焖等鸡块的辅料,不宜作主料。

5. **鸡脊**:又名脊背、外脊、票子肉等。位于背部腰间,肉质很嫩,但数量很少。宜做鸡丁用。

6. **鸡脯**:又名胸脯、肚膛,肉厚质嫩,用途很广。宜做片、丁、丝、条、茸等形状。适用于炸、熘、爆、炒、汆和其它烹调方法等花色象形菜肴。

7. **里脊**:又名鸡签子、鸡牙肉、荔枝肉等。位于鸡前侧紧贴胸骨,形似象牙,中夹长筋1条,肌纤维短而斜,质最嫩。宜做片、丁、茸,不宜切丝。

8. 大腿:又名扇面肉。宜做丁、球、条、块等形,不宜作片、丝。适用于炸、炒、熘、烧等菜肴。

9. 小腿:又名鸡腿(不包括大腿)。筋多肉老,宜做丁、块、条或整个用。可做炸、炖、烧等菜肴。名菜有香酥鸡腿、干炸鸡腿、百宝凤腿、枇杷鸡腿等。

10. 鸡尾:又名凤尾。是佐酒佳肴三尖(爪、翅、尾)之一。剖除尾脂(鸡臊子),宜做炸、炒、烧、炖等冷热菜肴。

11. 鸡爪:又名凤爪、鸡脚。宜酱、炖、烧、卤或煮汤等冷热菜肴。名菜有花菇凤爪,其味(特点)在脚掌(蹠)。

(二)鸡的鉴别方法

鸡有老嫩、肥瘦、公母、大小、健康与否之别。这种情况皆由饲养时间的长短、饲料的精粗、育肥的方法等决定的。鉴别鸡的质量,是决定菜肴质量的一项关键工作。质老的鸡肉,其肌肉纤维粗硬,不仅烧不烂,而且吃起来如嚼木柴,满口是渣。肥与瘦也是决定菜肴质味的关键,不仅如此,它还影响成本核算和经营利润的盈损。为了保证菜肴质量、掌握成本,避免损耗,必须掌握鉴别鸡的老嫩、大小、公母和健康与否的情况,才能量材施艺,物尽其用,降低成本,提高质量。常用的鉴别方法,有以下几种:

1. 老鸡:眼看脚距,距越小,鸡越嫩,距越长,鸡越老。俗话说“鸡吃谷头”,就是指鸡脚后距的大小和长短。如果脚后距长而勾弯者,一般不宜吃了。俗话说“三年老陈鸡有毒”。同时,用指按胸骨,胸骨尖,坚硬而顶痛者,证明是老年鸡。

2. 嫩鸡:又名雏鸡、小鸡、仔鸡、新鸡、童子鸡等。按时令

分：春季的嫩鸡约 500 克，称“春鸡”。春笋上市，毛鸡约 150 克的嫩鸡，称“笋鸡”；秋季芦花开时的嫩毛鸡约 250 克称“芦花鸡”等。嫩鸡鉴别的方法是：眼看脚距，距越小（以谷粒大小或小豆大小），鸡越嫩，距稍大（大似黄豆或玉米），鸡较嫩。同时，用拇指按捺鸡胸骨，胸骨尖端骨软是嫩鸡，骨越软，鸡越嫩。净光鸡（白条鸡）的软骨是：白色脆嫩长（5 厘米许），鸡越嫩，可带骨爆、炒、炸。白色脆骨似玉米大，鸡尚嫩，可炒而不可炸了。

3. 肥鸡：手握鸡小腿，肉质坚实，甚至捏不到腿骨；拨开羽毛，皮色白里泛黄；手摸鸡胸，肌肉丰满坚实，摸不到胸骨是肥鸡，反之则是瘦鸡。

4. 瘦鸡：手握鸡腿，肉质松软，直触腿骨；胸骨突起，皮宽肉薄；拨开羽毛，皮色发红，或带青者是瘦鸡。

5. 公鸡：冠高髯长，羽尖毛长，毛色鲜丽多彩，脚后生距（老母鸡也有）是公鸡。但来亨鸡和乌骨鸡等，毛色不分公母的不在其列。

6. 母鸡：冠低髯短，羽圆毛短，毛色一样（芦花鸡和生产白、乌骨鸡例外），脚后距小是母鸡。

7. 健康鸡：头仰尾翘，两眼有神，冠色鲜红，羽毛晶亮，两翅平翘，紧夹尾毛。手抓双翅，矫健倔强，嘎嘎乱叫。

8. 病鸡：低头缩脖，闭目无神，冠灰白或色紫，口流沾液，羽毛蓬松，不思饮食，卧地不起，抓时不动，拍打无声，拉稀，尾毛沾粘。除此之外，还有腹生肿瘤，卵散结块，嗦囊积水等瘟疫病症。

9. 光鸡：又名白条鸡。在选购光鸡时，应注意如下几点：

第一，皮色白净，白里泛黄，表面干燥，臊气正常，鸡眼晶亮而突出，无异气者为新鲜鸡。

第二，腹腔无污秽杂质，皮上无毛污，两大腿间无水泡等质量较好。

第三，鸡体圆整，骨不突出，皮间油黄，肌肉坚实，富有弹性者多是肥鸡。

于上相反的、是不新鲜、不卫生和瘦鸡或病鸡。

(三)鸡的宰杀与加工

1. 宰杀方法：在杀鸡之前，先准备刀 1 把，碗 1 个，盆 1 个，锅中烧水。碗中放些冷水及盐。一般每公斤活鸡用清水 60 克，盐 6 克。而后左手抓住鸡的双翅，小指钩住左小腿骹，拇指和食指捏紧鸡头后脖骨，绷紧颈皮，不使气、食管在刀割时移动。右手拇指，食指迅速拔去喉毛，随即执刀，刀刃对准咽喉无毛处，一推一拉，刀深直抵脖骨，割断气、食、血 3 管，再迅速放下刀，立即抓住鸡头，拉直鸡脖，左手拇指，食指放开鸡脖，刀口对准碗中盐水放血。待血流尽，将血搅匀，静止凝结，煮熟食用。

杀鸡的要求：①必须割断气、食、血 3 管，刀刃抵颈骨时立即放开颈皮，以便放血。刀口不宜过浅，否则鸡不死也会跑，烫鸡时会在水中扑蹬，鸡血污积鸡颈脖。刀口过大，会皮断头掉。②鸡血必须放尽，也不要双翅夹鸡脖，以免余血污积鸡肉，至使皮肉发红，影响质量。③放血时鸡尾必须远离碗口，抓紧头、脖、翅、脚，不可使鸡在临死之前倔强乱蹬，以免鸡毛和鸡屎落入血中，有碍卫生。④放血后，用筷子将血迅速搅匀，不可使血过老或过嫩，甚至凝结成碎块。血中如有毛，必须拣干净。

2. 烫煺方法：烫煺就是用热水烫鸡毛和煺鸡毛。这一工作