

· 食在广州丛书 ·

菜谱: 鸡280味

王 光 编



广东科技出版社

菜谱：鸡 280 味

王 光 编

广东科技出版社

菜谱：鸡 280 味

王 光 编

广东科技出版社出版

广东省新华书店发行

广东新华印刷厂印刷

787×1092毫米 32开本 7.375印张 1插页 150,000字

1985年10月第1版 1985年10月第1次印刷

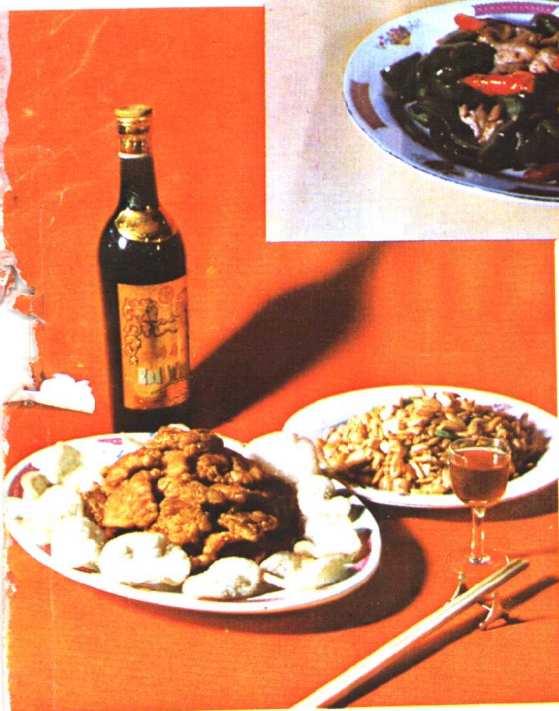
印数 1—38,000册

统一书号 17182·25 定价 1.20元



▲ 豉椒炒鸡球

◀ 榄仁炒鸡丁
隐汁煎鸡脯



葱油瓦罈鸡 ▶

孔雀开屏鸡 ▼





▲ 凤巢炒鸡丝

◀ 鲜笋炒鸡片
鸳鸯玉树鸡

▼ 五柳炸鸡块



内 容 提 要

本书共收录以鸡为主要原料的菜谱280款(味)。其中,中国菜261味,包括中国菜八大菜系(粤菜、鲁菜、川菜、苏菜、浙菜、皖菜、闽菜、湘菜)和北京菜、湖北菜中的主要菜谱,反映了中国菜的丰富多彩和各地不同流派的烹饪特点。西菜19味,是国外具有代表性的菜谱。

前 言

在中国菜中，以鸡为主要原料的菜肴，历来受到人们的重视，形成了种类繁多、烹调技术和风味各不相同的菜谱。在粤菜中，无论是高级宴会还是普通筵席、家庭小叙，鸡常常是主要的一道菜，高级的有孔雀开屏鸡，普通的有白切鸡、豉油鸡。在酒席上的众多美味佳肴中，鸡这一道菜常常起了画龙点睛的作用。

为了交流技术，同时为广大家庭提供烹调技术资料，我根据自己从事厨师和烹饪教学工作近四十年的实践体会，参考各地有关资料，编写了《菜谱：鸡280味》这本书。书中共收录以鸡为主要原料的各式菜谱280款（味），其中，中国菜261款，西菜19款。中国菜中包括八大菜系（广东菜、四川菜、浙江菜、江苏菜、山东菜、福建菜、安徽菜、湖南菜）及北京菜、湖北菜的主要菜谱，而以广东菜为主，共收录160款。西菜菜谱收录虽然不多，但注意选取烹调方法不同、具有不同地区风味的具有代表性的菜谱。

在编写中参考了广州市服务局烹调教研组编写的《粤菜烹饪》、许衡同志的《粤菜传真》以及《中国菜谱》中的有关卷册，此外，西菜方面，参考了梁汉枢、孙鸣山、刘亦明合编的《西厨教材》。对上述同志以及在编写本书过程中曾给予帮助的其他同志，谨致谢意。

编 者

目 录

广东菜	(1)	24. 蜜腊软鸡	(18)
1. 东江盐焗鸡	(1)	25. 白切鸡	(19)
2. 传统盐焗鸡	(2)	26. 猪油浸肥鸡	(20)
3. 荷香鸡	(3)	27. 茅台鸡	(20)
4. 豆酱焗鸡	(4)	28. 茅台牡丹鸡	(21)
5. 花雕肥鸡	(4)	29. 玉髓牡丹鸡	(23)
6. 竹园椰奶鸡	(5)	30. 园林香液鸡	(23)
7. 瓦罉葱油鸡	(6)	31. 荷叶花雕鸡	(24)
8. 口福鸡	(7)	32. 碧绿田七鸡	(25)
9. 碧绿香麻鸡	(7)	33. 江南百花鸡	(25)
10. 浙醋肥鸡	(8)	34. 鲜茄奶香鸡	(26)
11. 香油凤尾鸡	(9)	35. 莲花鸡	(27)
12. 蚝汁双拼鸡	(10)	36. 碧绿香液鸡	(28)
13. 葡萄香液鸡	(10)	37. 芝麻汾香鸡	(28)
14. 蚝油焗鸡	(11)	38. 冬菇子母鸡	(29)
15. 广州文昌鸡	(12)	39. 姜葱手撕鸡	(30)
16. 牡丹珠园鸡	(13)	40. 香糟肥鸡	(31)
17. 香麻手撕鸡	(14)	41. 牡丹酥鸡	(31)
18. 姜葱鸡	(14)	42. 脆皮炸子鸡	(33)
19. 金华玉树鸡	(15)	43. 脆皮糯米鸡	(34)
20. 玉树鸳鸯鸡	(15)	44. 孔雀开屏鸡	(35)
21. 芥菜胆上汤鸡	(16)	45. 东江扁米酥鸡	(36)
22. 翡翠凤髓鸡	(17)	46. 荔浦烧鸡	(37)
23. 夜香奶液鸡	(18)	47. 炸蓑衣鸡	(38)

48. 七彩片皮鸡……………(38)
49. 茶香鸡(原名太
爷鸡)……………(40)
50. 白云香茶鸡……………(40)
51. 美味烟香鸡……………(41)
52. 香汁油气鸡……………(42)
53. 插子油鸡……………(43)
54. 玫瑰凤尾鸡……………(43)
55. 冻金钟鸡……………(44)
56. 威化纸包鸡……………(45)
57. 玻璃纸包鸡……………(46)
58. 香酥鸡丝蛋皮卷……(46)
59. 西汁焗鸡件……………(47)
60. 秋菊红梅鸡……………(48)
61. 翡翠骨香鸡球……………(48)
62. 鲜荷叶包鸡球……………(49)
63. 鸳鸯鸡球……………(50)
64. 蒜心炒鸡球……………(50)
65. 香滑鸡球……………(51)
66. 蟹黄鸡脯……………(51)
67. 豉汁煎鸡脯……………(52)
68. 果汁煎软鸡……………(53)
69. 百花煎酿鸡脯……………(54)
70. 香麻煎鸡脯……………(54)
71. 煎虾脯拼铁扒鸡
……………(55)
72. 蚝油滑手撕鸡……………(56)
73. 韭黄炒鸡丝……………(56)
74. 木耳鸡丝……………(57)
75. 雪花鸡丝……………(58)
76. 凤巢炒鸡丝……………(58)
77. 鸡丝豆苗……………(59)
78. 鸡丝扒燕盏……………(60)
79. 鸡丝扒生菜胆……………(60)
80. 鸡丝扒芥胆……………(61)
81. 棉花滑鸡丝……………(62)
82. 鸡丝鱼卷……………(62)
83. 榄仁鸡卷……………(63)
84. 鱼卷炒鸡卷……………(64)
85. 翡翠生扣鸳鸯鸡
……………(65)
86. 云腿三夹鸡……………(66)
87. 合桃炒鸡丁……………(66)
88. 榄仁炒鸡丁……………(67)
89. 腰果炒鸡丁……………(68)
90. 榄仁鸡碌……………(68)
91. 桃蓉酥鸡……………(69)
92. 水晶云腿鸡……………(69)
93. 千层虾拼鸡片……………(70)
94. 蘑菇炒鸡片……………(71)
95. 姜芽炒鸡片……………(72)
96. 冬笋炒鸡片……………(72)
97. 凉瓜炒鸡片……………(73)
98. 蚝油滑鸡条……………(73)
99. 翡翠三鲜……………(74)
100. 柚皮炆鸡……………(75)
101. 蚝油炆鸡……………(75)
102. 红菱炆鸡……………(76)
103. 鲜菇炆鸡……………(76)
104. 生炸鸡翼……………(77)
105. 鲍鱼炆鸡……………(78)
106. 清蒸鸳鸯鸡……………(78)

107. 腊肠蒸鸡……………(79)
108. 清蒸滑鸡……………(79)
109. 炸拼三腿……………(80)
110. 碎炸子鸡……………(81)
111. 啫啫鸡……………(81)
112. 姜芽炆鸡……………(82)
113. 凤果炆鸡……………(82)
114. 咖喱炆鸡……………(83)
115. 蚝油炆鸡翼……………(84)
116. 炸穿鸡翼……………(84)
117. 火腿穿鸡翼……………(85)
118. 凤翅飞翔……………(85)
119. 肾球鸡翼球……………(86)
120. 豉汁鸡翼球……………(87)
121. 酥炸胗肝……………(87)
122. 蚝油胗肝……………(88)
123. 胗肝糊……………(88)
124. 油泡肾球……………(89)
125. 鲜笋炒肾片……………(90)
126. 榄仁炒肾丁……………(90)
127. 威化豉汁焗鸡肝……………(91)
128. 窝贴鸡肝……………(92)
129. 梅焗鸡腰……………(93)
130. 蚝油扒凤爪……………(93)
131. 香露炖鸡……………(94)
132. 虫杞炖鸡……………(95)
133. 椰奶炖鸡……………(96)
134. 栗子炖鸡……………(96)
135. 清炖鸡脚翼……………(97)
136. 冬菇煲鸡……………(98)
137. 夜香鸡羹……………(98)
138. 鲜莲鸡羹……………(99)
139. 鸡丝烩花胶……………(99)
140. 鸡粒烩冬茸……………(100)
141. 五柳炸鸡件……………(101)
142. 鸡丝烩鱼丝……………(101)
143. 茶腿香鸡札……………(102)
144. 竹笙川鸡片……………(103)
145. 鲜菇炒鸡球……………(104)
146. 梅菜鸡……………(104)
147. 麻辣手撕鸡……………(105)
148. 棉花鸡丝……………(106)
149. 雪花鸡……………(106)
150. 花菇香葱焗鸡……………(107)
151. 鲜荷叶包鸡……………(108)
152. 鸡丝蓑衣蛋……………(108)
153. 麻辣碎炸鸡……………(109)
154. 蜜梅焗肥鸡……………(110)
155. 夏令荷香鸡……………(110)
156. 香酥莲黄鸡……………(111)
157. 香麻煎鸡脯……………(112)
158. 酥炸子鸡……………(113)
159. 冬菇鸡粒煎蛋角……………(114)
160. 香麻五柳凉拌滑
鸡丝……………(114)
- 北京菜……………(116)
161. 两味灯笼鸡……………(116)
162. 香酥油鸡……………(117)
163. 酒香鸡……………(118)
164. 松子全鸡……………(119)
165. 炸鸡酥络……………(120)
166. 菜包鸡……………(121)

167. 醋熘鸡丁(121)
168. 熘鸡脯(122)
169. 香酥油鸡(123)
- 山东菜.....(125)
170. 酒香鸡(125)
171. 油烹雏鸡(126)
172. 柴把鸡(127)
173. 布袋鸡(128)
174. 扒雏鸡(129)
175. 黄焖鸡(130)
176. 鸡丝拉皮(131)
177. 福山烧子鸡(131)
178. 红烧鸡尾尖(132)
179. 奶汤鸡脯(133)
180. 爆鸡胗(135)
181. 炸面包鸡块(135)
182. 番茄鸡球(136)
- 四川菜.....(138)
183. 椒麻鸡(138)
184. 怪味鸡(138)
185. 棒棒鸡(139)
186. 番茄烩鸡腰(139)
187. 桃酥鸡糕(140)
188. 宫保鸡丁(141)
189. 辣子鸡丁(141)
190. 网油鸡卷(142)
191. 雪花鸡淖(143)
192. 生烧鸡翅(143)
- 江苏菜.....(145)
193. 黄泥煨鸡(145)
194. 荷叶焖鸡(146)
195. 金镶脆鸡(147)
196. 油泼仔鸡(148)
197. 鸡包鱼翅(149)
198. 清炖鸡(150)
199. 松子鸡卷(150)
200. 银苗鸡丝(151)
201. 黄焖鸡翅(152)
202. 花菇凤翼(153)
203. 圆盅鸡(153)
- 浙江菜.....(155)
204. 奶油莲香鸡(155)
205. 浓香嫩鸡(156)
206. 脆皮嫩鸡(157)
207. 糟鸡(157)
208. 熘黄蛋(158)
209. 栗子炒嫩鸡(159)
210. 白鲞扣鸡(160)
211. 黄焖鸡块(160)
212. 苹果鸡脯(161)
213. 酱鸡(162)
214. 新风鸡(162)
- 安徽菜.....(164)
215. 葫芦鸡(164)
216. 符离集烧鸡(165)
217. 茶叶熏鸡(166)
218. 蒜香鸡(167)
219. 石耳炖鸡(167)
220. 清炖鸡酥(168)
221. 雪淋鸡(169)
222. 核桃鸡(170)
223. 芙蓉鸡腰(171)

224.菊花鸡丝	(171)	252.五元全鸡	(195)
225.腐乳鸡	(172)	253.焦炸子鸡	(195)
226.油焖鸡	(173)	254.酥炸鸡扇	(196)
福建菜.....	(174)	255.银针拌鸡丝	(197)
227.坛烧肥鸡	(174)	256.君山鸡片	(198)
228.扒烧全鸡	(175)	257.酸辣鸡丁	(199)
229.八块鸡	(175)	258.东安鸡	(200)
230.炸熘樱桃鸡	(176)	259.醋焖(炆)鸡三件	(200)
231.椒盐烧鸡	(177)	260.龙穿凤翅	(201)
232.煨白汁鸡	(177)	261.清汤滑鸡球	(202)
233.芝麻酱焗鸡	(178)	西菜.....	(204)
234.油爆脆皮鸡	(179)	262.烧栗子火鸡	(204)
235.香糟炒鸡片	(180)	263.扒春鸡	(205)
236.醉糟鸡	(181)	264.原盅焗鸡	(205)
237.凤吞冬菇	(182)	265.花旗炸鸡腿	(206)
湖北菜.....	(183)	266.川标鸡肝	(207)
238.两色对子鸡	(183)	267.露笋烩鸡柳	(207)
239.八宝脆皮鸡	(184)	268.焗鸡马先尼	(208)
240.板栗烧子鸡	(185)	269.黄姜汤	(209)
241.去骨溜子鸡	(186)	270.鸡肉沙律	(209)
242.扣酥鸡	(187)	271.鸡肉碌结	(210)
243.清炖全鸡	(187)	272.比吉打鸡	(211)
244.多味鸡	(188)	273.红粉鸡球	(211)
245.油煎鸡	(189)	274.烩(浸)鸡	(212)
246.香酥麻果鸡	(190)	275.鸡皇饭	(213)
247.炸鸡球	(190)	276.比罗鸡	(213)
248.锅烧鸡	(191)	277.鸡茶	(214)
249.酱汁鸡	(192)	278.匈牙利烩鸡	(215)
250.瓦罐鸡汤	(192)	279.葡国鸡	(216)
251.清扣酥鸡	(193)	280.基辅鸡(又名黄 油鸡卷)	(216)
湖南菜.....	(195)		

图版

图版 I：孔雀开屏鸡 凤巢炒鸡丝 鲜笋炒鸡片 鸳鸯玉树鸡

图版 II：豉椒炒鸡球 噍汁煎鸡脯 榄仁炒鸡丁 五柳炸鸡块
葱油瓦罈鸡

附录

一、中国菜八大菜系简介

二、四季鸡宴菜单

三、几种半成品的配制方法

1. 虾胶
2. 白卤水、糖浆
3. 上汤、二汤、芡汤
4. 炸蛋丝
5. 凤眼润
6. 西汁
7. 大汤

广东菜

1. 东江盐焗鸡

原料

肥嫩鸡项*一只（约重二斤八两），姜片二钱，葱条二钱，芫荽（经过消毒）五钱，粗盐五斤，精盐二钱五分，味粉一钱六分，八角末五分，芝麻油二分，沙姜末五分，熟猪油二两四钱，花生油三钱，纱纸二张。

制法

（1）用文火烧镬，下精盐八分，烧热后，放入沙姜末拌匀取出，分盛三小碟，每碟加入猪油三钱，可供佐食用。另外，将猪油一两半、精盐一钱与麻油、味粉调成味汁备用；纱纸一张，刷上花生油待用。

（2）将鸡宰净，吊起晾干后，去掉趾尖和嘴上硬壳，在翼膊两边各划一刀，在颈骨上剝一刀（不要剝断）。然后，用精盐七分匀涂鸡腔内，加入姜、葱、八角末，先用未刷油的纱纸裹好，外面包上已刷油的纱纸。

（3）用武火烧镬，下粗盐炒至盐略呈红色时，取出四分之一放入砂锅内，把鸡放在盐上，然后将余下四分之三的

* 没有下过蛋的母鸡，有的地方称为鸡女。

盐覆在鸡上面，盖上锅盖，用文火焗(焖)约二十分钟至熟。把鸡取出，去掉纱纸，剥下鸡皮，将肉撕成块，骨拆散，加入味汁拌匀，放在碟上(骨在底，肉在中间，皮盖在上面)，砌回鸡形，香菜放在鸡的两边。食时佐以沙姜、油、盐。

2.传统盐焗鸡

原料

宰净光鸡一只(约重一斤五两)，葱条二条，姜片二件，西凤酒三钱，生盐七斤，味粉二钱，老抽三钱，纱纸三张，猪油二两，八角一粒，盐二钱。

制法

(1)将光鸡洗净，吊起晾干，然后在鸡身内外涂上精盐，把味粉、葱条、姜片、八角放入内膛，最后加入西凤酒，上笼蒸至七成熟后，取出涂上老抽。

(2)将纱纸三张铺平在桌面上(其中上面两张涂上猪油)，将已蒸过的鸡放在纸上包好。

(3)将生盐用旧镬炒至炽热(有烟起)，扒开中心，将包好的鸡侧放进去，把盐覆在鸡的上面再加上盖，把镬端离火位，利用生盐的热量将鸡焗熟；待盐冷却后取出鸡，将盐再炒至炽热，将鸡反转另一侧放入再焗，全鸡焗熟一般需要三十分钟，可视鸡的大小而增减时间。

(4)将熟鸡取出，拆去纱纸，斩件上碟，砌回鸡形。

盐焗子母鸡

原料

用料同上，只是多了几只鸡蛋。

制法

鸡的焗法与传统盐焗鸡同；但需将鸡蛋用水煮熟，在焗鸡的同时放进盐中焗香，鸡焗熟后鸡蛋同时取出，去壳，切开两边，摆在斩件的鸡肉周围。

3. 荷 香 鸡

原料

肥嫩光鸡一只（约重一斤五两），鲜荷叶三张，腐竹皮一张，猪网油一块（约三两），姜茸五钱，葱丝五钱，肉丝一两，发湿冬菇丝五钱，猪油一两，精盐四钱，味粉五分，西凤酒三钱，面粉一斤五两，湿生粉一钱。

制法

（1）鸡去肺，洗净，晾干，用精盐（二钱）、味粉涂匀鸡内腔。将肉丝用湿生粉拌匀，在开水中“飞过”，捞起后与姜茸、葱丝、冬菇丝、精盐一起拌匀，放入鸡的内腔，然后加入西凤酒。

（2）将猪网油拉开平铺在案板上，放入光鸡并包好，外面用腐竹皮包裹。另将鲜荷叶在开水中“飞过”（去涩味），铺开涂上猪油，将鸡放在上面包好，连包三层。

（3）面粉中加入精盐二钱、清水六两，搓匀，把面团开成方形，将鸡包裹好，平放在炕盘内（包皮接口向着盘底），放进炉温为200℃的烘炉中约炕（烤）二小时至熟取出。上席时，去掉外层的面粉壳和荷叶、腐竹皮，取出鸡腔内的肉丝、菇丝、姜茸、葱丝放在碟底，然后斩鸡件铺上，砌回鸡形便成。

4. 豆 酱 焗 鸡

原料

肥嫩鸡项一只（约重二斤五两），肥猪肉二两，豆酱八钱，香菜头（经过消毒）五钱，葱条二钱，姜片二钱，味粉一钱二分，白糖一钱，芝麻酱二钱，绍酒二钱，淡二汤四两。

制法

（1）将鸡宰净晾干，敲断颈骨，斩去膝以下的脚，脱出柱骨留用。把肥肉切成薄片后，轻划几刀。把豆酱渣捞出压烂，调成酱汁备用。

（2）将味粉、芝麻酱、绍酒和酱汁搅匀，涂匀鸡身内外，约腌十五分钟，再把姜、葱、香菜头放进鸡腔内。

（3）将砂锅洗净擦干，用竹笪垫底，把肥肉片铺上，放入鸡和鸡脚，把二汤从砂锅边淋入（勿淋掉鸡身上的酱料），加盖，用湿草纸密封锅盖四边，放在炭炉上先用武火烧沸，再转用文火焗约二十分钟至熟取出（要注意火候，中途不能加水，否则影响质量）。留下原汁三两待用。

（4）把鸡腔内的姜、葱、香菜头取出，剥下鸡的头颈、翼，然后起肉。把骨砍成段，放入碟中。鸡肉切块，放在骨头上，砌回鸡形，淋上原汁，碟边放上姜、葱、香菜头。

5. 花 雕 肥 鸡

原料

肥嫩鸡项一只、肥猪肉一两五钱、姜块（捶裂）七钱五分、葱条七钱五分、味粉一钱五分、蜜糖六钱、蚝油一两、