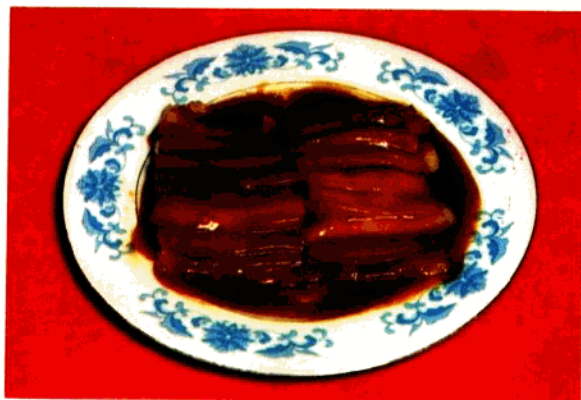
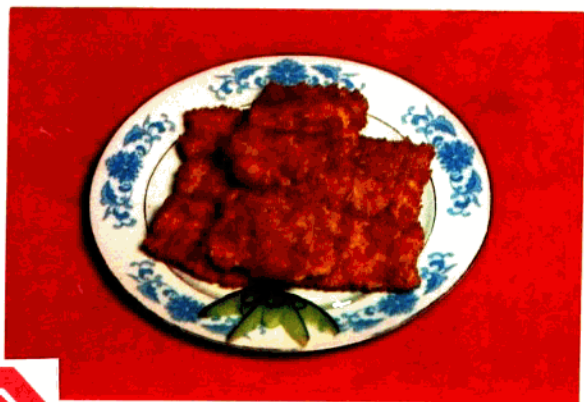


XIQINGJIACHANGCAIQIAOZUO

喜庆



家常菜巧作



2.1

韩玉明 主编

辽宁科学技术出版社

目 录

一、鸡类菜肴烹制方法

兰花香鸡.....	1	干炸鸡块	10
荷花芙蓉鸡.....	1	奶油鸡卷	10
雪白鸡块.....	1	麻油鸡块	10
三鲜鸡排.....	2	松炸鸡头	11
嫩香鸡块.....	2	白扒鸡饼	11
铁花小鸡.....	2	粉蒸鸡块	11
香酥鸡腿.....	3	鱼香鸡条	11
锅贴鸡.....	3	龙井鸡片	12
油泼鸡.....	3	芝麻鸡片	12
黄脯香鸡.....	4	炸酥鸡方	12
枸子鸡.....	4	桃仁鸡丁	13
滑鸡球.....	4	炒鸡骨酱	13
粉江鸡卷.....	5	爆脯菊红	13
白扒酥鸡.....	5	珊瑚鸡塔	14
菊花鸡丝.....	5	鸡绒菜花	14
翡翠鸡片.....	5	芙蓉鸡片	15
五花鸡.....	6	鸡里爆	15
葱烧鸡.....	6	三鲜鸡排	15
山东鸡.....	6	五花蛋清	16
姜芽鸡片.....	7	金银鸡	16
咖喱鸡块.....	7	葱烧鸡	16
水晶鸡饺.....	7	大展宏图	16
焦熘鸡段.....	8	牡丹瓜条	17
滑炒鸡丝.....	8	爆竹鸡卷	17
红油鸡丁.....	8	笔杆鸡卷	17
锅烧鸡.....	9	葱香鸡	17
番茄鸡饼.....	9	生炸子鸡	18
黄焖鸡块.....	9		

二、肉类菜肴烹制方法

锅包肉	18	京烧肉	29
金枣靠肉	18	炒合菜	29
油泼香肉	19	反手戴玉镯	30
红油肉片	19	牡丹里脊	30
京酱肉丝	19	怀胎香肉	30
干煸肉丝	19	麒麟丸子	30
油爆肉条	20	丸子靠肉	31
盐煎肉	20	焦熘丸子	31
油爆肉片	20	茺里爆	31
水爆肉片	21	海里爆	32
刺猬粘肉	21	爆籽里脊	32
焦溜丸子	21	锅爆香肉	32
煎肉扒	22	葱烧里脊	32
靠肉段	22	炒春白老	33
回锅肉	22	丝罗里脊	33
焦熘肉段	23	开阳里脊	33
烧金月肉	23	清爆里脊	34
酸辣腰卷	23	合川里脊	34
油爆肚仁	24	荷花里脊	34
珊瑚里脊	24	麻花里脊	35
扒肉方	24	梅花里脊	35
扒四喜肉	25	枇杷里脊	35
冰糖扒肘子	25	花果里脊	35
扒肉条	25	玉环里脊	36
香糟扒猪头	26	酥雪里脊	36
清炖肉	26	樱桃肉	37
清炖肘子	26	姜丝肉	37
滑爆肉丁	27	金皮肉片	37
盐爆里脊条	27	红梅肉团	38
油爆里脊花	27	梅花火肉	38
鹰爪肉	28	葵花肉饼	38
抓炒里脊	28	焦炒肉片	39
虎皮肚丝	28	山东酥肉	39
清炒肉片	28	山东蒸丸子	39
葱包三样	29	雪根菜扒肉	39
京烧肉片	29	净油肉	40

松子肉方	40
菊花大肉	40
莲蓬肉	41
葱扒肘子	41
锅烧肘子	41
水晶肘子	42
金银肘子	42
金边香肉	42
荷叶蒸肉	42
九块肉	43
虎眼大肉	43
松子肉	43
酥松肉	44
菜包肉	44
脆皮肉	44
松炸肉条	44
葱油肉	45

辣爆肉丁	45
清烹肉段	45
干炸肉段	46
清炸肉段	46
煎炒肉丝	46
炸槟榔肉	46
煎炒猪心	46
网油猪心	47
金钱里脊	47
六味里脊	47
滑熘里脊	48
醋熘肉片	48
回勺肉片	48
双喜扣肉	48
马牙肝	49
云片肝	49
松枝肉丝	49

三、水产类菜肴烹制方法

葱姜鲤鱼	49
清蒸草鱼	50
油浸鱼	50
滑熘鱼片	50
干炸鱼块	51
红烧鱼	51
怀香鱼	51
浇汁鱼	52
京烧鲤鱼	52
酸沙鲫鱼	52
金钩鱼	53
干蒸黄鱼	53
一品鲤鱼	53
鱼米香鲈	53
龙凤髻	54
烹虾段	54
干炸明虾	54
铁排明虾	54
烹烧虾仁	55

一品虾仁	55
玲珑虾仁	55
玉带虾仁	55
番茄虾仁	56
酥炸虾丸	56
梅花虾饼	57
红烧海参	57
雪里跑珠	57
菊花干贝	57
干贝卜球	58
烩干贝	58
凤凰戏牡丹	58
水晶虾饺	58
鸡茸鱼卷	59
扒龙须菜	59
金玉满堂	59
辣烧元鱼	60
烧元鱼黄	60

四、蔬菜类菜肴烹制方法

肉丝炒酸菜	60	海米烧菜花	68
炒生熟	61	炒三片	68
烩酸菜	61	锅爆西红柿	68
清蒸酸菜卷	61	木樨柿子	69
菊花白菜	61	海米烧芹菜	69
荷花白菜	62	青椒肉丝	69
佛手白菜	62	辣炒三丝	69
蜜汁山药	62	锅贴豆腐	70
荷花山药	62	红烧豆腐	70
熘地鲜	62	砂锅豆腐	70
熘二青	63	金钱豆腐	71
糖熘白蜜	63	什锦豆腐	71
四喜山药	63	煎酿豆腐	71
蜈蚣茄子	63	熘豆腐	72
芝麻茄条	64	锅爆豆腐	72
炸茄盒	64	肉丸豆腐	72
爆茄盒	64	麻婆豆腐	73
白蛇传	64	番茄牛肉汤	73
三羊开泰	65	酸辣汤	74
海米烧白菜	65	酸辣鸡蛋汤	74
蜜汁金银球	65	菊花锅	74
鬼面鸽蛋	65	什锦砂锅	74
云遮月	66	清汤火锅	75
素炒鸡丝	66	酸菜火锅	75
满旗肉丝	66	什锦火锅	75
红烧双冬	66	毛肚火锅	76
芹菜炒鱿鱼	67	砂锅白肉酸菜粉	76
炒素什锦	67	砂锅狮子头	76
酱焖茄条	67	砂锅丸子	77
煎酿茄子	68		

五、喜庆宴席的设计及菜肴烹制方法

喜庆宴席菜单之一	77
喜庆宴席菜单之二	82
喜庆宴席菜单之三	85

一、鸡类菜肴烹制方法

兰花香鸡

主料：嫩母鸡 1 只（约 500 克），生猪肉 100 克，蛋清 100 克。

配料：火腿 5 克，发菜 5 克，青葱绿心 10 克。

调料：精盐 10 克，酱油 10 克，绍酒 15 克，味素 20 克，葱、姜、淀粉、白面各少许。

制作：1. 去毛开膛后的小鸡取其胸脯面用刀拍一下（使其骨肉松弛平整），放在大碗内加酱油、绍酒、味素、葱姜段腌制 30 分钟备用。

2. 肉切成筷头丁，用蛋清、淀粉浆一下，下温油内滑开，加调味品炒好备用。

3. 蛋清打成雪衣糊，加少许淀粉、味素和盐搅拌均匀，用汤匙先盛一半雪衣糊，再将炒好的肉丁分成 10 份，取 1 份放在汤匙内的雪衣糊上，再用一汤匙盛雪衣糊将肉丁抹平（鸭蛋圆形）后再将青葱心切成细丝做兰花叶，发菜做根，火腿切小粒做花，整齐摆在雪衣糊上，以此类推做成 10 个，上屉蒸 3 分钟即可取出，摆在盘的周围。

4. 大勺放在火上，加油 750 克，油烧到八成热时将腌好的鸡下勺冲炸三四分钟把鸡捞出，待油十层热时将鸡再冲炸一遍，至鸡呈金黄色酥脆即可捞出，改刀放在盘的中间即可上桌。

荷花芙蓉鸡

主料：熟鸡脯肉 200 克，火腿 100 克，蛋清 150 克。

配料：绿菜叶 6 片（适令青菜均可）。

调料：精盐 15 克，绍酒 20 克，味素 15 克。

制作：1. 将熟鸡脯肉抹刀片成半圆形的荷花叶片，火腿蒸熟后也片成荷叶形状，用一只汤碗将鸡片码在碗内成荷花瓣状，火腿片插摆在空隙处，连摆三层后即成荷花形。

2. 蛋清加清水、盐、味素和绍酒拌均匀，倒在盛荷花的碗里（蛋清要浸过荷叶）上屉蒸 3 分钟左右（熟透即可取出，不要蒸老），取出换在另一汤碗里（花面朝上）。

3. 勺放在火上，加吊好的鸡汤，烧开后加绍酒、盐、味素和青菜叶，倒在荷花碗里上桌即可。

雪白鸡块

主料：嫩母鸡 1 只（400—500 克），江米 50 克，蛋清 50 克。

调料：精盐 10 克，绍酒 10 克，味素 15 克，葱、姜各 1 块，花椒 6 粒，面粉少许。

制作：1. 将去毛开膛的鸡取其脯（代骨），用刀拍一下（使其骨肉松弛），再改成长 4 厘米、宽 1 厘米的长方块，用精盐、味素、绍酒、花椒腌 2 小时，江米洗净放在清水里

泡1小时备用。

2. 腌好的鸡块滚上一层面粉，放在蛋清碗里抓一抓，江米捞出沥干水分，将鸡块滚上层江米（滚的要均匀），然后放在盘子里，加些盐、味素和绍酒蘸一蘸，上屉蒸至酥烂取出，整齐地摆在盘子里，将剩余的汤汁浇在鸡块上即可上桌。

三鲜鸡排

主料：生鸡脯肉200克，水发海参50克，鲜虾50克，猪肥瘦肉100克。

配料：面包100克（馒头也可代替），鸡蛋50克。

调料：精盐15克，绍酒10克，味素15克，大油100克，面粉、葱姜少许。

制作：1. 鸡脯肉片长3.3厘米、宽0.8厘米的薄片（8片），用绍酒、盐和味素腌制一下备用。

2. 海参、虾和肥瘦肉切成米粒丁，用葱姜末、味素、盐和绍酒拌好备用。

3. 腌制好的鸡片平放在菜墩上，再抹一层蛋糊（用白面、鸡蛋制成），将拌好的三鲜馅取出四分之一放在鸡片上，整理好后上面盖一片鸡片，以此类推制成4份，馅夹好后滚一层白面，拖蛋液，滚上面包渣，用刀压一压，再放平整地方用刀修饰一下，使得棱角整齐。

4. 勺内放750克大油，油温热后把鸡排放入，炸至呈金黄色外酥里嫩时捞出，用刀改成长条（横切也可），原样码在盘里即可上桌食用。

嫩香鸡块

主料：嫩鸡1只（约500克左右）。

配料：冬笋15克，香菇10克，火腿15克。

调料：精盐15克，番茄50克，味素15克，白糖15克，香醋10克，大油100克，淀粉、葱姜少许。

制作：1. 鸡去毛开膛后除去下水，洗净在锅内煮烂取出后晾凉，除去骨翅，将肉撕成小块，再用盐、味素、绍酒腌制一下，然后挂一层湿淀粉，冬笋、香菇和火腿切成小丁。

2. 勺内加油1000克，烧至八成熟时，将鸡块迅速下油炸至三四分钟捞出，待油继续烧至十层热时把鸡块重新放入，炸呈金黄色酥脆时捞出，放在盘里摆整齐。

3. 勺中油倒出，少留底油，用葱姜炸一下锅，下冬笋、香菇和火腿翻炒一下，添番茄用勺搅一下，再依次放点汤、精盐、绍酒、味素、糖、醋，汤开后勾米汤汁，加明油浇在鸡块上即可。

铁花小鸡

主料：小嫩鸡1只（500克左右），肥瘦肉200克。

配料：雪里蕻叶子10片。

调料：精盐15克，绍酒10克，味素15克，鸡蛋50克，大油100克，葱姜各1块，大料、桂皮少许，香油25克，淀粉适量。

制作：1. 鸡用水冲洗两遍，将头和腿盘起埋在膀子下，用开水煮一下捞出，放在碗内，再加上盐、绍酒、味素、葱、姜、大料、桂皮和少许鲜汤，上屉蒸至酥烂后取出放在盘中。将碗内鸡汤倒在勺里，加少许汤、盐、味素、绍酒，勺开后勾米汤汁，加明油和香油后浇在鸡身上。

2. 猪肉剁成细泥，加蛋清、盐、绍酒、味素、葱姜末和淀粉搅拌均匀，挤成 10 个丸子，雪里蕻叶上抹一层鸡蛋糊，丸子倒雪里蕻叶上。

3. 勺内加油 1000 克，放在旺火上烧热，用手捏着叶子四边下勺，炸熟后捞出码在小鸡的周围即可上桌。

香酥鸡腿

主料：生鸡腿 300 克。

配料：面包 100 克，兰片 10 克，油菜 15 克。

调料：精盐 15 克，绍酒 15 克，味素 15 克，番茄 50 克，鸡蛋 50 克，大油 100 克，香油 25 克，葱姜、白面、淀粉各少许。

制作：1. 鸡腿剔去骨棒，里边穿上花刀，用盐、绍酒、味素腌制 1 小时后，粘上一层白面，再在盛鸡蛋的勺内拖一下，放在面包渣上滚一滚，用手压一压，取出放在菜墩上用刀拍平修整一下。

2. 大勺加油 1000 克，油至七成熟将鸡腿推下勺内炸三四分钟，再将鸡腿捞出，待油十成熟时再炸一遍，呈金黄色时捞出，放在菜墩上横切一下原样摆在盘中。

3. 勺内少放底油，加葱姜末炸一下锅，添些番茄和糖炒一下，再依次放盐、味素、兰片和油菜丁，炒好后拢些汁，加点香油，浇在鸡排上即可上桌。

锅贴鸡

主料：生鸡脯肉 200 克，肥膘肉 100 克。

配料：菠菜叶（雪里蕻叶最佳）10 片，蛋清 50 克。

调料：精盐 10 克，味素 15 克，绍酒 10 克，大油 75 克，淀粉适量。

制作：1. 将鸡脯肉剁成细泥，加蛋清、绍酒、味素、葱姜末、淀粉搅拌均匀。猪肥膘肉切成 4 厘米长、1 厘米宽的薄片，将鸡泥分别均匀地抹在上面（抹的要均匀、大方），上面再贴上菠菜叶（或雪里蕻叶），放入蛋清和淀粉调和的糊中浆好。

2. 大勺放在火上，加油 150 克，油温热后，将做好的鸡贴下勺煎（肥肉片朝下），如果火旺可加些凉白油（但不要弄成炸鸡贴），煎时要用热油不断往鸡贴上浇淋，底面煎呈金黄色时倒在漏勺里，改刀摆在盘内代些辣酱食用。

油泼鸡

主料：熟鸡 1 只（约 500 克）。

配料：葱、姜、香菜适量。

调料：酱油 15 克，绍酒 15 克，味素 15 克，大油 100 克，香油 25 克，糖少许。

制作：1. 将煮熟的鸡除去头尾、鸡爪，改成 6 块，挂一层干浆糊（淀粉），葱、姜

切丝，香菜切段。

2. 勺内加油 1000 克，放在旺火上，油烧至七成热后将鸡块下里炸三四分钟捞出，待油继续加热至十成热时再炸一遍，呈金黄色时捞出。

3. 勺内少留底油，油热后将葱姜丝、香菜下勺炸一下，再把鸡放入翻两个，然后将事先用酱油、绍酒、味素、糖对好的清汁泼下去翻两个，加些香油出勺倒在碗里，送到菜墩上将鸡切成横刀长块，按原形摆在盘里，将碗内的油汁浇在鸡身上即可。

黄脯香鸡

主料：酱鸡腿 200 克，鸡蛋 200 克。

调料：味素 15 克，精盐 10 克，葱花少许。

制作：1. 鸡蛋里加盐、味素和葱花搅拌均匀，酱鸡腿去棒骨片成抹刀片，摆整齐放在盘子里。

2. 勺内加少量底油，把鸡蛋倒一半在盘子里，然后把片好的鸡片推到鸡蛋上，再把剩余的一半鸡蛋倒在鸡片上，将鸡片包起来，推下勺去煎摊，见两面煎成金黄色时即好，倒在盘内即可上桌。

松子鸡

主料：嫩鸡 1 只（约 500 克），猪肥瘦肉 150 克，鸡蛋 50 克。

配料：松子仁 25 克，豌豆 15 克，笋丁 15 克。

调料：精盐 10 克，酱油 15 克，味素 15 克，绍酒 15 克，白糖 5 克，大油 10 克，香油 15 克，葱姜、淀粉适量。

制作：1. 将收拾好洗净的光鸡取鸡脯两块去大骨，鸡腿两个去骨棒，分别从里边穿上花刀，鸡蛋和淀粉调成稀糊抹在鸡脯和鸡腿的花刀上面。

2. 肉切成细丁，松子捣碎，加盐、味素、绍酒、葱姜末、鸡蛋清和淀粉在一起搅拌均匀成泥子，抹在鸡肉上（抹得要均匀、平整）。

3. 勺内放油 1000 克，油热后将鸡下去炸至金黄色时捞出，鸡皮朝上摆在碗里，加些鲜汤、酱油、绍酒、白糖、味素、葱姜等上屉蒸 1 小时 30 分左右至酥烂时取出，把汤汁倒在勺内，将鸡扣在盘里。

4. 将豌豆、笋丁放在勺内原汁里，加些调料，勾米汤汁放些鸡油浇在鸡身上即可。

滑鸡球

主料：生鸡脯肉 300 克，蛋清 100 克。

配料：豌豆 10 克，兰片 15 克，冬菇 10 克，火腿 10 克。

调料：精盐 15 克，味素 15 克，绍酒 15 克，大油 100 克，鸡油 25 克，葱姜、淀粉少许。

制作：1. 鸡脯肉穿成花刀，改成 1 厘米见方的块，加精盐、味素、绍酒腌制一下，再挂上用蛋清、淀粉制成的白乳糊备用。

2. 兰片、冬菇、火腿均切丁，再用一小碗放些盐、味素、鲜汤和淀粉制成白色汁备

用。

3. 勺内放猪油 250 克，油温后将浆好的鸡块推下勺内，用筷子轻轻滑开滑透即成球状。随后连油倒在漏勺里，勺内少放底油，下葱姜末、兰片、冬菇、火腿、豌豆稍炒一下，再放入滑好的鸡球翻两个，用绍酒烹一下，然后把制好的白汁均匀地泼入，一边泼一边翻勺，加些明油出勺装盘即可。

粉江鸡卷

主料：生鸡脯肉 200 克，江米 50 克。

调料：精盐 15 克，绍酒 15 克，味素 15 克。

制作：1. 鸡脯肉片成大片，用盐、味素、绍酒、葱姜腌制一下。

2. 江米用勺炒熟，压碎沾在切制好的鸡片上，再一个一个卷成卷，码在碗里上屉蒸烂为止，取出扣在盘子里即可上桌。

白扒酥鸡

主料：小嫩鸡 1 只（净重 250 克左右），鲜虾 150 克，猪肥膘 150 克，鱼肉 75 克。

调料：精盐 15 克，味素 15 克，绍酒 15 克，鸡蛋清 75 克，猪油 50 克，鸡油 25 克，淀粉、葱姜适量。

制作：1. 鸡去毛开膛除去下水（由背部开膛），洗净放入汤锅煮烂捞出，把鸡骨架拿出，其余不动放在盘里鸡皮朝下备用。

2. 鱼、虾、肥肉膘剁成细泥掺在一起加些蛋清、盐、味素、葱姜末、淀粉搅拌均匀，然后抹在鸡肉上面，上屉蒸 10 分钟左右取出装在盘里（鸡胸朝上）。

3. 勺放在火上加一手勺汤，放入绍酒、盐、味素，汤勺烧开后用淀粉勾成米汤汁，加些鸡油、明油浇在鸡身上即可。

菊花鸡丝

主料：生鸡脯肉 200 克，蛋清 50 克，鲜菊花两束。

调料：精盐 15 克，味素 15 克，绍酒 15 克，猪油 100 克，葱姜、淀粉、豌豆少许。

制作：1. 将鸡肉片成大片摆成梯形，顺刀切丝，放在碗里用蛋清、盐、绍酒、味素、淀粉搅拌均匀，菊花两束用手扯开放在开水内氽一下，用冷水浸凉。

2. 小碗放入盐、味素、鲜汤和淀粉制成白汁。

3. 勺内放大油 250 克，油温后将鸡丝推入勺内，用筷子轻轻滑开滑透，倒在漏勺里。勺内少留底油，加葱姜末炸一下捞出不要，再将菊花、豌豆和鸡丝放入翻两个，用绍酒烹一下，再将制好的白汁淋下去，一边淋一边翻勺，加些鸡油、明油出勺即可。

翡翠鸡片

主料：鸡脯肉 150 克，蛋清 150 克。

配料：火腿 10 克，兰片 10 克，油菜 15 克，豌豆 25 克。

调料：精盐 15 克，绍酒 15 克，味素 15 克，葱姜、淀粉少许。

- 制作：1. 将鸡肉剁成细泥，加蛋清、盐、绍酒、味素、鲜汤和淀粉搅成糊状备用。
2. 用8个小瓷碟，里面抹上大油，将拌好的泥子取一半分别抹在8个瓷碟里，上屉蒸一两分钟取出放在凉水里投凉。
3. 剩余的一半泥子掺入制好的豌豆泥（豌豆制泥时应去掉皮），搅拌均匀使其染成绿色，再用8个小瓷碟盛上，蒸一两分钟取出，倒在凉水里投凉。
4. 火腿、兰片切成片，将蒸好的绿色和白色鸡泥，每碟鸡泥片成四片，葱姜切末。
5. 勺中加底油放在火上，油热后下葱姜炸一下捞出不要，放入配料稍炒一下，用绍酒烹锅，加一手勺汤，再下盐、味素，汤开后将片好的鸡泥片放入煨一下即可拢汁，加些明油出勺。

五花鸡

主料：鸡脯肉 150 克，蛋清 150 克。

配料：火腿 10 克，木耳 15 克，油菜 15 克，冬菇 10 克。

调料：精盐 15 克，绍酒 15 克，味素 15 克，大油 100 克，淀粉、葱姜适量。

- 制作：1. 将鸡脯剁成细泥，将火腿、木耳、油菜、冬菇切成末，和鸡泥掺在一起，用蛋清、绍酒、盐、味素、鲜汤和淀粉搅成糊状备用。
2. 取8个小瓷碟里面抹上大油，将鸡泥分别盛在8个瓷碟里（抹得要均匀），上屉蒸一二分钟取出放在冷水里，浸冷后拿出，每碟片成四片。
3. 剩余的火腿、油菜、冬菇切成片。
4. 勺放在火上加底油，油热后下葱姜炸一下，把配料下勺稍炒一下，用绍酒烹锅，添一手勺汤，再加盐、味素，勺开后将鸡泥片放入煨一下即可拢汁，加明油出勺。

葱烧鸡

主料：鸡 750 克（毛重）。

配料：葱白 50 克。

调料：酱油 25 克，味素 15 克，绍酒 15 克，大油 100 克，香油 15 克，大料、葱姜、淀粉少许。

- 制作：1. 鸡去毛由背部开膛除去内脏，用水冲洗干净，加酱油、绍酒、味素、葱姜丝、大料腌制 2 小时，葱白切段。
2. 勺内加油 1000 克，油热后将腌好的鸡冲炸一下，炸至深黄色捞出，放在碗内加酱油、绍酒、味素、糖、大料和少许鲜汤，上屉蒸 2 小时至酥烂为止，扣在盘里（皮朝上）。
3. 勺内加油放在火上，油热后下葱段稍炒，待炒出葱香味，将鸡剩余的汤汁倒在里面，调好滋味，汤勺烧开后拢汁勾芡，加些明油、香油浇在鸡身上即可食用。

山东鸡

主料：熟鸡肉 300 克，熟猪肉 100 克。

调料：精盐 15 克，绍酒 15 克，味素 15 克，香醋 50 克，香油 15 克，胡椒面 15 克，

香菜、葱姜少许。

制作：1. 煮熟的鸡去骨，切抹刀片，熟肉切片。

2. 肉片码在汤碗底下，鸡片码在肉上面，上屉蒸酥烂取出，盛在一汤碗里。

3. 勺中加汤、盐、味素、绍酒、胡椒面，汤勺烧开后下醋、葱姜丝、香菜和香油调味，然后将汁倒在鸡片和肉片的汤碗里即可。

姜芽鸡片

主料：净鸡脯肉 175 克。

配料：鲜姜 50 克。

调料：花生油 75 克，鸡蛋清 50 克，淀粉 15 克，绍酒 10 克，味素 10 克，精盐少许。

制作：1. 将鸡脯去皮剔净筋膜，片成羽毛片，收在小盆里，加少许小苏打抓拌，再加凉水略泡 10 分钟，再用宽凉水洗净苏打味，控净水分，再用干布挤一下，用蛋清、淀粉调成乳汁糊，先把鸡片加少许盐、绍酒略喂制一下，加入糊抓拌浆好备用。

2. 把姜洗净刮净皮，切成薄片。

3. 大勺放火上烧热，加 500 克白花生油，烧热到四成时将鸡片和姜片同时下勺滑开滑透连油倒漏勺里，提前用一小碗对好汁卤（用酒、盐、味素、少许汤、淀粉），再把熟鸡片倒勺内，随即将汁卤泼流下勺颠几个，加明油出勺装盘即成。

咖喱鸡块

主料：嫩肥鸡 500 克。

配料：鲜口蘑 25 克，青豌豆 15 克，元葱 15 克。

调料：咖喱粉 25 克，五香面 15 克，绍酒 25 克，精盐 15 克，味素 15 克，蒜末少许，花生油 50 克。

制作：1. 将鸡整理干净，斩成长方块（按量斩 10 块）下开水锅里烫透，在开水锅内洗涮干净捞出，控净水分。大勺放火上加少许底油，把元葱切丝下入勺内，同时放入蒜泥稍炒出香味下鸡块继续炒，将鸡块炒透加汤或水（没过鸡块）烧开后小火，盖严盖慢炖烂。

2. 大勺坐火上加少许油，下咖喱粉用小火慢炒出咖喱香味，将鸡块放入，同时也把配料下入，调好咸淡（不放酱油），加味素，用香粉面拢芡，加明油出勺装盘即成。

水晶鸡饺

主料：净鸡脯肉 125 克，净鱼肉 125 克。

配料：火腿 10 克，干贝 10 克，海参 10 克，熟鸡肉 15 克，水发口蘑 10 克，香菜叶少许，鸡蛋清 75 克。

调料：白油 60 克，绍酒 15 克，味素 10 克，精盐 10 克，葱末、姜末各少许。

制作：1. 将鸡脯肉剔净筋膜斩成细茸，鱼肉去皮，剔净刺筋，剁成细泥，收小盆里，加少许盐、酒搅开，再加适量汤或水搅成稠糊状。

2. 火腿切细末分两次用。干贝、海参、熟鸡肉、口蘑全切成细末，加盐、味素、葱

姜末调成馅，分成 20 份，香菜摘小嫩叶，另掐 20 个小油菜叶用开水氽一下，再用凉水投凉备用。

3. 将鸡蛋泥分成 20 份，分摊在油菜叶上，放在中间将菜叶折起使鸡泥成饺子形，再把油菜叶揭开半拉按上少许火腿末和一只小香菜叶，然后平稳地码在平盘中，上屉略一蒸取出，剥去油菜叶就成了美丽的水晶鸡饺了。

4. 大勺擦净放火上，加一手勺半好鸡汤，将鸡饺下勺用小火烧透拢少许粉芡，先加白油，后加香油即成。

焦熘鸡段

主料：嫩鸡净肉 250 克。

配料：冬笋 25 克，青豌豆 15 克。

调料：花生油 90 克，香油 10 克，淀粉 80 克，酱油 40 克，白糖 15 克，醋 30 克，味素 15 克，精盐、绍酒、葱姜少许。

制作：1. 选择嫩雏鸡、宰杀褪毛开膛去净内脏，洗净剔去棒骨，切成长 2 厘米、宽 1 厘米的段，放小盆中加少许精盐、绍酒拌匀，加湿淀粉抓拌浆好备用。冬笋切片，葱切丁，蒜切片，姜切末。

2. 用小碗放入酱油、白糖、精盐、绍酒、醋、味素、少许淀粉，加小半勺汤对成汁。

3. 大勺加宽油放在火上，烧至六成热将鸡段下勺，炸至表面略硬用漏勺捞起，有沾连的撕开。待油回复七成热将鸡段下油中再炸，炸至焦脆色呈淡桔红色即好，连油倒在漏勺内。勺中少留油放在火上，下葱姜蒜和配料，随即将鸡段倒在勺内，将汁卤顺大勺边泼溜而下，用快速度颠翻几个个，加明油出勺装盘即成。

滑炒鸡丝

主料：鸡脯肉 200 克。

配料：瘦熟火腿 15 克，嫩豌豆苗 25 克。

调料：猪油 70 克，鸡油 15 克，蛋清 50 克，淀粉 15 克，绍酒 25 克，味素 10 克，精盐、葱姜丝适量。

制作：1. 将鸡脯肉选好剔去筋皮，切成火柴杆粗细丝。小盆中加少许苏打和冷水放入鸡肉丝浸泡一会儿，再用宽水洗净控去水，用干布挤干水分，加少许盐和绍酒拌匀，再用蛋清和淀粉调制乳汁糊，把鸡丝放糊中浆好备用。

2. 火腿顺着肉纹切丝，豌豆苗洗净。

3. 大勺放在火上，待油热至四成时，下鸡丝滑开滑透连油倒入漏勺中。大勺少留底油下葱姜丝、豌豆苗炒两个，再下鸡丝，用绍酒烹一下，加盐、味素、汤少许，再加黄鸡油出勺装盘。

红油鸡丁

主料：净嫩鸡肉 250 克。

配料：水发香菇 20 克，青豌豆 15 克。

调料：白油 80 克，红辣椒油 15 克，鸡蛋 50 克，淀粉 20 克，绍酒 30 克，味素 10 克，精盐适量，葱姜少许。

制作：1. 选择当年或隔年肥嫩鸡，宰杀褪毛开膛掏出内脏，洗净剔去筋骨，用刀背将鸡肉轻轻砸松，切成 1 厘米见方的丁，收小盆里加少许精盐和绍酒腌制一会儿，用鸡蛋、淀粉调糊，把鸡丁放入浆好。香菇切略小于鸡丁的丁，葱切丁，姜切末。

2. 用小碗加酱油、白糖、绍酒、味素、盐、少许淀粉和汤对成汁卤。

3. 大勺放在火上，加宽白油烧到四成热时下鸡丁划开，划透连油倒在漏勺里。勺内少留底油，放葱姜、蒜、配料随即下鸡丁颠翻几个加红油出勺即成。

锅烧鸡

主料：熟鸡肉 300 克，熟肥肉膘 75 克。

调料：花生油 110 克，鸡蛋 100 克，干淀粉 50 克，白面 25 克，味素 10 克，花椒面、精盐、绍酒适量，葱姜各一块。

制作：1. 将鸡整理干净，放汤锅中煮烂捞出拆去骨棒，将鸡肉撕碎，平铺在盘里，再把肥肉膘切成片盖在鸡肉上，撒上精盐、花椒面、味素、绍酒，放上葱姜块上屉蒸透，取出滗去汤汁，拣去葱姜块，抹一层薄薄的白面，把鸡蛋和淀粉调制成糊状，抹在鸡肉上（要抹得均匀）。

2. 大勺加宽油放在火上，烧至五成热，把鸡肉推下勺去用小武火慢慢炸透，待表面呈老桔红色，捞起控净油，放在案上改刀后按原形码在盘子中，此菜如配饼吃可代面酱、葱丝，不配饼代椒盐即可。

番茄鸡饼

主料：鸡脯肉 125 克，净鱼肉 75 克，生肥肉 50 克。

配料：冬笋 25 克，青豌豆 15 克。

调料：猪油 100 克，蛋清 75 克，淀粉 40 克，番茄酱 75 克，白糖 40 克，味素 10 克，绍酒 25 克，精盐适量。

制作：1. 将鸡、鱼、肥肉都先切成小薄片，而后剁成细茸，放小盆中，加绍酒、精盐、蛋清、粉面搅和成干糊状，冬菇切片。

2. 大勺放在火上，加一手勺油，均匀地晃满勺面倒出，把鸡茸挤成蛋黄大小的丸子，向勺里轻轻一摔即成鸡饼，用慢火煎成两面发硬时，再加两勺温油（用先煎后炸方法）煎炸透连油倒在漏勺里。大勺少留底油，放番茄酱，加糖、绍酒、盐、味素炒出清香味，加少许汤，拢少许汁，下配料和鸡饼颠几个，加明油出勺即成。

黄焖鸡块

主料：隔年肥母鸡 500 克。

配料：冬菇、冬笋各 25 克。

调料：白油 75 克，绍酒 50 克，酱油 50 克，白糖 15 克，味素 10 克，精盐、淀粉、肉桂、姜黄、葱段、姜块、香油各适量。

制作：1. 将鸡整理干净剥成块，放在开水中煮烫透捞出，用宽水洗净，控净水分。冬笋切厚片，冬菇去柄一片两片。

2. 大勺放在火上烧热，加底油，下葱姜、肉桂略炸一下，放入鸡块稍炒透，加绍酒、酱油、白糖、姜黄，再继续炒上色，加盐添汤改换砂锅放小火上慢焖烂，再倒大勺里收汤，加味素，拢少许粉芡成稠米汤汁，加香油出勺即成。

干炸鸡块

主料：嫩母鸡 250 克。

调料：花生油 80 克，淀粉 75 克，味素、绍酒、精盐、花椒面各适量。

制作：1. 将白条鸡整理干净，剔去骨棒切成 1 厘米宽、2 厘米长的段放小盆中，加绍酒、盐、味素、花椒面、香油抓拌均匀，再加入淀粉浆好备用。

2. 大勺加宽油放在火上，烧至六成热时，下鸡块炸到皮略硬，用漏勺捞起，有粘连的撕开。待油回复七成热时下鸡块冲炸到酥脆即好，用漏勺捞出控净油装盘上桌。

奶油鸡卷

主料：鸡脯肉 200 克，净鱼肉 100 克，肥猪膘 75 克，面包渣 100 克。

调料：花生油 100 克，味素 10 克，绍酒 50 克，鸡蛋 150 克，精盐 10 克，淀粉 50 克，面粉 15 克，胡椒面适量。

制作：1. 将鸡、鱼、肥肉放在一起剁成细茸，收在小碗里，加入盐、酒、胡椒面、淀粉、鸡蛋、味素拌成粘糊状，分成 10 份。把奶油切成 10 条，用鸡泥子将奶油包起，包成大枣形。全部包好后，放白面上滚一层薄粉，再把鸡蛋打在碗里搅开，把鸡卷放入拖一层蛋糊，再滚一层面包渣，用手轻轻修整好。

2. 大勺加宽油，放在火上烧至六成热下鸡卷炸，炸时要不断将大勺端离火口，反复几次慢慢炸透，捞出控净油码在盘里。上桌时代椒盐、辣酱。

麻油鸡块

主料：当年肥母鸡代骨 500 克。

配料：冬笋 25 克，油菜苔 50 克。

调料：花生油 50 克，麻油 25 克，酱油 25 克，白糖 30 克，味素 10 克，鸡蛋 75 克，干淀粉 25 克，肉桂、葱、姜、盐各适量。

制作：1. 将选好的光鸡整理干净，剥成五块，放在开水中烫透晾凉，再用开水洗净浮沫。

2. 大勺放在火上加底油，先放葱、姜块炸一下，随后放入鸡块稍炒透，再放入肉桂，加入酱油、绍酒、白糖炒上色，加汤换砂锅迁至小火上盖严盖，慢焖酥烂起出鸡块，控净汤汁撒上一层薄干淀粉，再把鸡蛋打开搅散，将鸡块放入蛋糊中挂均匀。

3. 大勺加宽油，烧至六成热下鸡块（下鸡块时蛋糊要挂均匀），炸至鸡块皮略硬，捞出放入原砂锅中，加味素、香油焖 5 分钟起出装盘，把原汁倒在勺里拢少许汁芡浇在鸡块上，把冬笋片、菜苔炒好，围在鸡块一边即成。

松炸鸡头

主料：生鸡脯肉 150 克，熟火腿 75 克。

调料：白油 80 克，蛋清 125 克，干淀粉 40 克，白面 20 克，味素 10 克，葱椒泥、盐、香油、绍酒各适量。

制作：1. 先将鸡脯肉剔净筋皮，片成羽毛片，火腿切小薄片，先用绍酒、精盐、味素抓拌均匀，用蛋清一个与淀粉调糊，把鸡片放入浆好，再加入葱椒泥、香油搅均匀。然后取两个鸡片夹一片火腿做成盒，再放白面上拍一层薄粉备用。

2. 将蛋清打起泡沫，加少许面、干淀粉和盐、味素调和成泡沫糊。

3. 大勺擦净加宽白油，放火上烧至四成热把鸡盒拖蛋泡糊下勺，先不要翻个，在每个蛋泡上摆放一片小香菜叶，用小火慢炸透捞起控净油码在盘内代椒盐上桌。

白扒鸡饼

主料：生鸡脯肉 150 克，净鱼肉 100 克，肥肉 75 克。

配料：瘦火腿 15 克，青豌豆 15 克。

调料：白油 100 克，蛋清 75 克，绍酒 25 克，干淀粉 20 克，味素 10 克，盐、姜、鸡油各适量，好鸡汤一手勺。

制作：1. 将鸡、鱼、肥肉放在一起剁成细茸，收小盆里，加姜汁、绍酒、鸡蛋抽打泡沫倒入鸡茸里，再加少许盐、味素，调和成糊状，加适量凉鸡汤，使劲搅呈稠糊状即好（最好提前 2 小时准备好，放在冰箱内镇后使用）。

2. 大勺放在火上擦净烧热，加一手勺白油晃满勺面倒出，把大勺端离开火口，把鸡茸挤成元宵大小的丸子，顺序放入勺内，全部挤完后将大勺上火，用小火慢煎，见底部略微发硬将鸡丸翻个，用手勺略按压鸡丸成饼形，还是用小火慢煎（保持色泽洁白），煎至表皮发硬而内部熟透倒出。勺内不留底油，加一手勺鸡汤，将配料和鸡饼同时下勺，调好口味，烧透拢少许芡，翻勺加黄鸡油出勺装盘上桌。

粉蒸鸡块

主料：当年小鸡 500 克。

调料：炒米粉 10 克，绍酒 50 克。甜面酱 30 克，红方半块，味素 10 克，香油 25 克，肉桂、大料、葱、姜块、精盐各适量。

制作：1. 将鸡收拾干净剥成八块，放小盆里加绍酒、面酱、红方（捣碎）、香油、味素、盐、葱姜块抓拌腌制一会儿。

2. 大米淘洗干净晾干水分，放锅内加肉桂、大料一同炒至酥香，倒案上用瓶子滚压成粗粉。把鸡块放到炒米粉上拌均匀，按鸡的原形扣码在大碗里，用鸡头、膀、翅垫底，淋上白油上屉蒸至酥烂取出扣在大平盘里上桌。

鱼香鸡条

主料：当年小鸡 750 克。

配料：泡酸黄瓜、青红泡椒各 50 克。

调料：白油 50 克，香油 40 克，甜面酱 25 克，辣豆瓣酱 15 克，味素 10 克，白糖 15 克，绍酒 25 克，酱油、花椒面、葱姜丝、淀粉各适量。

制作：1. 先将鸡整理干净，剔净骨切成 0.5 厘米宽、2 厘米长的条，泡酸黄瓜、青红泡椒切得略窄于鸡条。把鸡条收在小盆里，用少许绍酒、面酱喂一下，葱切条，姜切丝，蒜整瓣拍松。

2. 大勺放在火上烧热，加 50 克白油，下鸡条炒出香味时加入葱条、姜丝、蒜瓣稍炒几个，加豆瓣酱、绍酒、白糖炒出味，加大半勺汤，再加酱油放小火上略靠二三分钟，上小火收汁，加味素、花椒面，拢少许粉芡，加香油再继续炒几个，加配料再继续炒几个即可出勺装盘。

龙井鸡片

主料：鸡脯肉 250 克。

调料：猪油 60 克，黄鸡油 25 克。绍酒 15 克，蛋清 50 克，淀粉 15 克，味素 15 克，上等龙井茶水 10 滴，精盐适量。

制作：1. 选好鸡脯肉剔净筋膜，片成羽毛片，收小盆里加适量的小苏打和凉水拌均匀，略泡制一会儿再用宽凉水投洗净苏打味，用干净布挤净水分，放到小盆里加少许盐、绍酒拌均匀，再用蛋清和淀粉调制成乳汁糊，把鸡片放糊内抓拌浆好备用。

2. 把龙井茶先用温水洗净，再用少许开水冲开，盖严碗盖上屉略蒸一会儿，取出滗出 10 滴茶水，对一匙鸡汤，加盐、味素对好汁。

3. 大勺放在火上擦净烧热，加宽白油烧至四成热下鸡片滑开滑透，连油倒在漏勺里，勺内不加底油，随即大勺放在火上，下鸡片加绍酒 5 克，将汁卤顺勺泼溜下去，颠几个，加鸡油出勺装盘。

芝麻鸡片

主料：嫩母鸡脯 200 克，芝麻 75 克。

调料：花生 60 克，鸡蛋 75 克，味素 10 克，盐、白面、花椒面各适量。

制作：1. 把鸡脯肉剔净筋膜片成大羽毛片，收小盆里加入绍酒、精盐、花椒面、味素拌均匀，再把鸡片打开放白面粉上拍一层面粉，把鸡蛋打在碗里搅开，提前把芝麻淘洗干净去掉皮，把鸡片拖蛋糊粘满芝麻再用刀轻轻拍平。

2. 大勺放火上加宽油，烧至六成热时，将鸡片下去用小火慢炸，略透即可捞起控净油装盘即成。

炸酥鸡方

主料：当年小鸡 500 克，面包渣 100 克。

调料：花生油 80 克，鸡蛋 75 克，白面 25 克，绍酒 50 克，白糖 10 克，酱油 50 克，味素 10 克，香油、肉桂、冬虫、夏草、甘草、川贝母各适量。

制作：1. 将光鸡洗净，控净水分剁成四块，放入小盆里，加绍酒、酱油、葱姜块、