

大众美食厨房丛书

家庭主妇的好参谋

一 日 一 菜

主编 刘傲阳

鸡 鸭

美食伴您每一天

天津科技翻译出版公司



大众美食厨房丛书

一日一菜

鸡

鸭

天津科技翻译出版公司

.....
图书在版编目 (CIP) 数据

一日一菜·鸡鸭 / 刘傲阳主编. - 天津: 天津科技翻译出版公司, 2000.3
(大众美食厨房丛书)
ISBN 7-5433-1199-2

I. 一… II. 刘… III. ①鸡-烹饪-方法 ②鸭-烹饪-方法 IV. TS972.125

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2000)第 04427 号
.....

出 版: 天津科技翻译出版公司
出 版 人: 边金城
地 址: 天津市南开区白堤路 244 号
邮 政 编 码: 300192
电 话: 022-23693561
传 真: 022-23369476
E - m a i l: tstbc@public.tpt.tj.cn
印 刷: 廊坊人民印刷厂
发 行: 全国新华书店
版本记录: 850×1168 32 开本 11.875 印张 183 千字
2000 年 3 月 第 1 版 2000 年 3 月第 1 次印刷
印数: 1-5000 册
定价: 12.00 元

(如发现印有印装问题,可与出版社调换)

主 编:刘傲阳
副 主 编:孟 建 宋世成 李建民
编写人员:杨大昭 于 敏 朱 东
傅广仁 周乃彬 刘二代
刘淑新 姜星生 张兆丽

目 录

● 名家鸡菜 ●

童子油鸡····· (1)	西瓜整鸡····· (13)
脱骨扒鸡····· (2)	糖烤鸡····· (14)
三鲜馅鸡····· (3)	罐钵原味鸡····· (15)
德州五香脱骨扒鸡····· (4)	桂花仔鸡····· (16)
止阳楼酱鸡····· (5)	常熟酱鸡····· (17)
卤鸡····· (6)	红糟鸡····· (18)
金毛凤鸡····· (7)	关东煮鸡····· (19)
腊鸡····· (8)	蛋包鸡肝····· (20)
生酱鸡····· (9)	葵花鸡····· (21)
盐焗鸡····· (10)	宫保鸡丁····· (22)
醉鸡····· (11)	炉焙鸡····· (23)
冻鸡····· (12)	三杯鸡····· (24)

● 风味鸡菜 ●

人参鸡····· (25)	当归炖鸡····· (28)
红松鸡····· (26)	椿芽拌鸡丝····· (29)
白松鸡····· (27)	冬菇蒸滑鸡····· (30)



- | | | | |
|-------------|------|-------------|------|
| 香酥鸡 | (31) | 灯笼鸡腿 | (55) |
| 香菇煨鸡 | (32) | 清蒸鸡 | (56) |
| 白玉鸡脯 | (33) | 锅塌鸡 | (57) |
| 油淋香酥鸡 | (34) | 熘鸡卷 | (58) |
| 红油鸡丝 | (35) | 炒番茄鸡片 | (59) |
| 棒棒鸡 | (36) | 鸡泥馅饺子 | (60) |
| 红焖鸡块 | (37) | 油淋笋鸡 | (61) |
| 凤梨鸡丝 | (38) | 辣子鸡 | (62) |
| 鸡丝炆掐菜 | (39) | 番茄鸡饼 | (63) |
| 鸡粥鲍鱼 | (40) | 栗子鸡 | (64) |
| 鸡粥豌豆 | (41) | 鸡茸菜花 | (65) |
| 白油嫩鸡 | (42) | 炒子鸡 | (66) |
| 荸荠炒子鸡 | (43) | 红焖鸡块 | (67) |
| 清烹鸡条 | (44) | 炸脆肝 | (68) |
| 汽锅鸡 | (45) | 爆鸡丁 | (69) |
| 扒鸡腿 | (46) | 煎鸡饼 | (70) |
| 煮鸡肉芋头 | (47) | 酸笋鸡皮汤 | (71) |
| 炸切鸡 | (48) | 三丝鸡卷 | (72) |
| 软炸鸡 | (49) | 麻辣鸡 | (73) |
| 软炸鸡肝 | (50) | 蚝油鸡 | (74) |
| 香油拉鸡 | (51) | 酒爆鸡球 | (75) |
| 五味脆皮鸡 | (52) | 虾丸鸡皮汤 | (76) |
| 炸子鸡 | (53) | 怪味鸡 | (77) |
| 炸八块鸡 | (54) | 白鸡 | (78) |



- | | | | |
|-------------|------|-------------|-------|
| 酥鸡肝 | (79) | 葱油鸡 | (90) |
| 清汤整鸡 | (80) | 油泼鸡 | (91) |
| 鸡腿扒猴头 | (81) | 五味鸡 | (92) |
| 红油鸡丁 | (82) | 花椒鸡丁 | (93) |
| 拌三鲜 | (83) | 栗子百宝鸡 | (94) |
| 油辣子鸡 | (84) | 炆鸡丁豌豆 | (95) |
| 焗鸡血 | (85) | 鸡花拌青豆 | (96) |
| 黄焖鸡腰 | (86) | 鸡丝洋粉 | (97) |
| 沙锅鸡块 | (87) | 酱爆鸡丁 | (98) |
| 火腿炖鸡 | (88) | 鸡扒豆腐 | (99) |
| 粉丝烩鸡 | (89) | 锅塌鸡片 | (100) |

● 特色鸡菜 ●

- | | | | |
|-------------|-------|--------------|-------|
| 冬瓜炖鸡 | (101) | 粤味白斩鸡 | (111) |
| 烩鸡丝酸菜 | (102) | 鸡血糊 | (112) |
| 葱烧整鸡 | (103) | 鸡茸菜心 | (113) |
| 鲜奶菜胆鸡 | (104) | 五香乌骨鸡 | (114) |
| 酒蒸鸡 | (105) | 四味鸡丝 | (115) |
| 鸡蒙竹笋汤 | (106) | 醉鸡 | (116) |
| 鲜奶炖鸡 | (107) | 香荔滑鸡珠 | (117) |
| 水晶五香鸡 | (108) | 青椒鸡米 | (118) |
| 清汤鸡丸 | (109) | 焦熘番茄鸡条 | (119) |
| 三脆羹 | (110) | 珍珠鸡球 | (120) |



三鲜鸡汤·····	(121)	番茄汁鸡·····	(141)
虾油鸡·····	(122)	酱油鸡·····	(142)
松仁鸡米·····	(123)	姜汁鸡·····	(143)
卤肫仁·····	(124)	豆苗鸡·····	(144)
香菇鸡丁·····	(125)	香肠鸡·····	(145)
三鲜冬瓜帽·····	(126)	葱烧鸡·····	(146)
鸡茸珍珠米·····	(127)	扣鸡·····	(147)
翡翠鸡粥·····	(128)	炒鸡瓜·····	(148)
醋熘鸡丁·····	(129)	炒鸡冠·····	(149)
烩鸡肠·····	(130)	醋熘鸡·····	(150)
鸡肠烧豆腐·····	(131)	小煎鸡·····	(151)
麻酱鸡杂·····	(132)	咖喱鸡·····	(152)
糖醋鸡肠·····	(133)	桂圆鸡·····	(153)
酱鸡头鸡爪·····	(134)	熨鸡·····	(154)
红烧鸡肫·····	(135)	辣扒鸡·····	(155)
金串绿珠·····	(136)	茶鸡·····	(156)
爆炒鸡杂·····	(137)	炙子鸡·····	(157)
口蘑蒸鸡·····	(138)	毛峰鸡·····	(158)
蒜烧鸡·····	(139)	干贝水晶鸡·····	(159)
盐水鸡·····	(140)		

● 家常鸡菜 ●

芥末鸡·····	(160)	油豆腐鸡·····	(161)
----------	-------	-----------	-------



- | | |
|--------------------|-------------------|
| 青椒鸡丁····· (162) | 雪花鸡片····· (178) |
| 芹菜炒鸡丝····· (163) | 三丝鸡茸蛋····· (179) |
| 腐乳蒸鸡····· (164) | 芙蓉鸡腰····· (180) |
| 青瓜炒鸡杂····· (165) | 鸡茸鸽蛋····· (181) |
| 冬瓜烩鸡····· (166) | 广筒香蕉鸡····· (182) |
| 番茄烩鸡丝····· (167) | 鸡茸烩鹌鹑蛋····· (183) |
| 韭菜花炒鸡丝····· (168) | 脆笋鸡丝····· (184) |
| 金针银耳蒸鸡翼····· (169) | 五香熏鸡····· (185) |
| 腊肠蒸鸡····· (170) | 凤肝卷····· (186) |
| 洋葱烩鸡翼····· (171) | 鸡丝琼脂····· (187) |
| 生煎蒜茸鸡····· (172) | 百花鸡····· (188) |
| 鲜藕三丁····· (173) | 醋焖鸡三件····· (189) |
| 白雪二丝····· (174) | 梅花火锅····· (190) |
| 番茄三丁····· (175) | 五香鸡爪····· (191) |
| 凤凰腿····· (176) | 葱焗童鸡····· (192) |
| 鸡茸蚕豆····· (177) | 沙锅人参鸡····· (193) |

● 名家鸭菜 ●

- | | |
|-----------------|------------------|
| 香炸鸭条····· (194) | 太和鸭子····· (199) |
| 柴耙鸭汤····· (195) | 香芋扣肥鸭····· (200) |
| 蒜泥鸭片····· (196) | 香炸菊花鸭····· (201) |
| 蚝油鸭子····· (197) | 糟鸭舌····· (202) |
| 滑熘双条····· (198) | 脆掌粉····· (203) |



料烧鸭	(204)	果汁软煎鸭	(211)
烧焖板鸭	(205)	五元清炖鸭	(212)
全味鸭	(206)	子姜爆鸭块	(213)
酱爆鸭片	(207)	腊酱鸭	(214)
葱爆鸭片	(208)	七品蒸鸭	(215)
鸭骨汤	(209)	荔荷炖鸭	(216)
桃仁酥炸鸭	(210)	子姜鸭片	(217)

● 风味鸭菜 ●

柑桔鸭	(218)	菠萝凉拌鸭	(232)
糯米盖鸭	(219)	蘑菇鸭腰	(233)
酒醉鸭肝	(220)	淡盐嫩鸭	(234)
栗子鸭脯	(221)	烩鸭四宝	(235)
拌鸭掌	(222)	酱汁鸭肝	(236)
鸭什锦	(223)	盐水肫	(237)
葱辣鸭肝	(224)	拌鸭肠	(238)
炸脆肝	(225)	栗子焖鸭	(239)
番茄汁鸭脯	(226)	山药炉鸭	(240)
炒鸭肝	(227)	白扒鸭条	(241)
烧鸭	(228)	火腿炖鸭	(242)
莲子鸭羹	(229)	沙锅鸭	(243)
清炖文武鸭	(230)	双鸭豆腐	(244)
三鲜全鸭	(231)	鸭丁豆腐皮	(245)



银耳炖鸭…………… (246) |

● 家常鸭菜 ●

- | | |
|-------------------|--------------------|
| 糟熘三白…………… (247) | 青椒花生炒鸭杂…………… (258) |
| 柱候大鸭…………… (248) | 炒醋血鸭…………… (259) |
| 鸭掌鹌鹑…………… (249) | 鸭泥豆腐…………… (260) |
| 咖喱鸭掌…………… (250) | 鸭肝蛋卷…………… (261) |
| 子姜炆鸭…………… (251) | 葱蒸酱鸭…………… (262) |
| 官保鸭心…………… (252) | 乌参蒸全鸭…………… (263) |
| 辣子鸭丁…………… (253) | 清炖鸭掌…………… (264) |
| 油爆鸭丁…………… (254) | 腊鸭肫…………… (265) |
| 酱爆鸭丁…………… (255) | 南安腊鸭…………… (266) |
| 葱爆鸭心…………… (256) | 鸭杂火锅…………… (267) |
| 芥菜滚烧鸭汤…………… (257) | |

● 山鸡 ●

- | | |
|-----------------|-----------------|
| 豆苗山鸡…………… (268) | 清蒸野鸡…………… (274) |
| 川蘑野鸡…………… (269) | 网油野鸡…………… (275) |
| 炒野鸡…………… (270) | 清煮野鸡…………… (276) |
| 豆苗野鸡…………… (271) | 炸野鸡…………… (277) |
| 麻辣野鸡…………… (272) | 猴头野鸡…………… (278) |
| 煎鸡串…………… (273) | 焗野鸡…………… (279) |



● 斑鸠 ●

- | | | | |
|-----------|-------|-----------|-------|
| 油爆斑鸠····· | (280) | 焖斑鸠····· | (283) |
| 炒斑鸠····· | (281) | 杏仁斑鸠····· | (284) |
| 辣斑鸠····· | (282) | 香菇斑鸠····· | (285) |

● 鹌鹑 ●

- | | | | |
|-----------|-------|-----------|-------|
| 酥香鹌鹑····· | (286) | 鲍鱼鹌鹑····· | (293) |
| 炸鹌鹑····· | (287) | 油爆鹌鹑····· | (294) |
| 炸鹌排····· | (288) | 蟹肉鹌鹑····· | (295) |
| 番茄鹌鹑····· | (289) | 烤鹌鹑····· | (296) |
| 香酥鹌鹑····· | (290) | 焗鹌鹑····· | (297) |
| 肉炒鹌鹑····· | (291) | 蜜炙鸽子····· | (298) |
| 熘鹌鹑····· | (292) | 松仁鹌鹑····· | (299) |

● 麻雀 ●

- | | | | |
|------------|-------|-----------|-------|
| 炸麻雀丸子····· | (300) | 酸甜麻雀····· | (305) |
| 红烧麻雀····· | (301) | 煮麻雀····· | (306) |
| 红焖麻雀····· | (302) | 酥麻雀····· | (307) |
| 酱铁雀····· | (303) | 辣味雀丁····· | (308) |
| 软炸麻雀····· | (304) | 焗麻雀····· | (309) |



- | | |
|------------------|------------------|
| 五香麻雀····· (310) | 蚝油禾花雀····· (313) |
| 炒麻雀····· (311) | 油菜禾花雀····· (314) |
| 五香炸花雀····· (312) | 菠萝禾花雀····· (315) |

● 鸽子 ●

- | | |
|-----------------|------------------|
| 香菇炖鸽····· (316) | 雏鸽汤····· (319) |
| 蚝油焗鸽····· (317) | 烧鸽····· (320) |
| 火腿鸽子····· (318) | 冬笋炒鸽片····· (321) |

● 野鸭 ●

- | | |
|------------------|----------------|
| 五香野鸭····· (322) | 烩野鸭····· (324) |
| 猪肉焖野鸭····· (323) | |

● 西式鸡菜 ●

- | | |
|--------------------|------------------|
| 鸡肉苹果沙拉····· (325) | 红酒烩鸡····· (332) |
| 黄油焖鸡····· (326) | 鸡色拉····· (333) |
| 淡咖喱鸡····· (327) | 蚝汁鸡····· (334) |
| 火鸡沙拉····· (328) | 奶油鸡····· (335) |
| 烤火鸡红果少司····· (329) | 椰汁焗鸡····· (336) |
| 火鸡辣椒少司····· (330) | 梅酱拌鸡片····· (337) |
| 鸡肉沙拉子····· (331) | 葱头鸡饭····· (338) |



九 九 九 九 九 九 九 九

烩鸡杂·····	(339)	葱头鲜蘑烩鸡·····	(353)
墨西哥烤鸡·····	(340)	烤火鸡·····	(354)
烤咖喱笋鸡·····	(341)	火鸡肉土豆杯·····	(355)
石榴烤鸡·····	(342)	盖浇鸡·····	(356)
烤面条鸡·····	(343)	德式怪味鸡片·····	(357)
烤笋鸡·····	(344)	鸡肝酱·····	(358)
香酥烤鸡·····	(345)	橙子鸡块·····	(359)
烤苹果鸡·····	(346)	辣味鸡块·····	(360)
红焖鸡·····	(347)	威士忌鸡块·····	(361)
印度焗鸡·····	(348)	子鸡色拉·····	(362)
鸡尾鸡块·····	(349)	烤鸡胸脯肉·····	(363)
柠檬鸡块·····	(350)	奶汁鸡丝·····	(364)
鸡丝炒蛋·····	(351)	面包炸鸡·····	(365)
鸡肉蘑菇泥·····	(352)		

名家鸡菜

童子油鸡

〔主料〕

子鸡 1 只。

〔调料〕

食盐 50 克，料酒、花椒、大料、桂皮、肉桂、葱、姜、蒜、鸡油各适量。

〔制法〕

1. 选用子鸡，宰杀，褪毛后，从臀部开口，取出内脏，洗净后腌制。

2. 锅中加水，放入调料，上火熬成汤汁，晾凉后，放入鸡坯，腌制 2~3 小时。

3. 将鸡取出，控干，再去除鸡爪及翅膀尖，把两腿交叉别于胸骨，上笼蒸，蒸锅内用腌好的汤汁作蒸锅水，约蒸 1 小时，出笼。

4. 出笼后，用精炼的鸡油涂抹鸡身即可。

〔特点〕

清香鲜嫩。



脱骨扒鸡

[主料]

鸡 1 只。

[调料]

甜酱、酱油、白糖、食盐、料酒、花椒、大料、茴香、丁香、白芷、桂皮、肉桂、山奈、砂仁、豆蔻、葱、姜、蒜各适量。

[制法]

1. 将鸡宰杀，焯毛后，由臀部开口取出内脏，叉腿别好，晾干表皮，用稀糖色涂抹鸡身。

2. 入锅，用植物油炸一下，炸至金黄色时，捞出，沥油，再行煮制。

3. 锅中下入调料，调料须装袋入锅。将鸡放入，要焖至肉烂离骨方可出锅。煮焖时间：1 年龄鸡，需用 5 小时，鸡龄每增 1 年，焖煮加 1 小时。下锅时，锅内要放铁算，出锅时要提算取鸡，晾凉即成。

[特点]

骨酥肉烂，味美醇香。



三鲜馅鸡

[主料]

1~2年的公鸡1只。

[调料]

食盐50克,料酒、花椒、大料、桂皮、肉桂、葱、姜、蒜、生羊肉丁、虾米、炒熟鸡蛋、味精各适量。

[制法]

1.先将公鸡宰杀,褪毛后,从腋下开--3厘米多长的口,取出内脏(但保留臀部黄油)。

2.将洗净的白条鸡放在调料中腌一下,再填馅料。

3.馅料是用生羊肉丁、炒熟的鸡蛋、虾米调以味精、香油、酱油等调料制成馅,馅料要从鸡腋下的开口塞入鸡腹内,然后上笼蒸熟。

4.蒸制时间:1年鸡蒸2小时,2年鸡蒸3小时。鸡蒸熟后,取出晾干,涂上糖色,入热油锅内,炸一下即可食用。

[特点]

味道鲜美,风味别致。