

经典美食丛书

精致 烤箱菜 365 款

【德】NGV出版社·编著 刘晓·译



中国纺织出版社

经典美食丛书

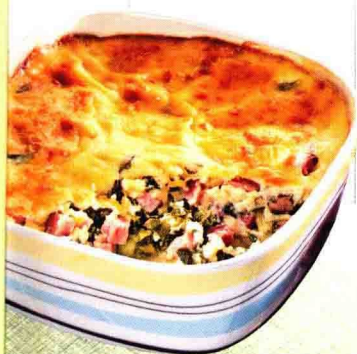
精致烤箱菜



[德] NGV出版社·编著

刘晓·译

其他译者 许星华 张萍 刘春清
张艳 刘春杰 刘华秋



中国纺织出版社

图书在版编目(CIP)数据

精致烤箱菜 / 德国NGV出版公司编著; 刘晓译. —
北京: 中国纺织出版社, 2015.3
(经典美食丛书)
ISBN 978-7-5064-9904-0

I. ①精… II. ①德… ②刘… III. ①电烤箱—菜谱
IV. ①TS972.129.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第168557号

Published in its Original Edition with the title

365 Aufläufe und andere Ofengerichte

By Naumann und Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Copyright © Naumann und Göbel Verlagsgesellschaft mbH

This edition arranged by Himmer Winco

© for the Chinese edition: China Textile & Apparel Press

本书中文简体字版由北京  文化传媒有限公司
独家授权, 全书文、图局部或全部, 未经同意不得转载
或翻印。

著作权合同登记号: 图字: 01-2011-6447

责任编辑: 卢志林 责任印制: 王艳丽
装帧设计: 水长流文化

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京市朝阳区百子湾东里A407号楼 邮政编码: 100124

销售电话: 010-67004422 传真: 010-87155801

http://www.c-textilep.com

E-mail: faxing@c-textilep.com

中国纺织出版社天猫旗舰店

官方微博 http://weibo.com/2119887771

北京利丰雅高长城印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2015年3月第1版第1次印刷

开本: 710×1000 1/16 印张: 16

字数: 195千字 定价: 68.00元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换

经典美食丛书

精致烤箱菜

[德] NGV出版社·编著

刘晓·译

其他译者 许星华 张萍 刘春清
张艳 刘春杰 刘华秋



中国纺织出版社

图书在版编目(CIP)数据

精致烤箱菜 / 德国NGV出版公司编著; 刘晓译. —
北京: 中国纺织出版社, 2015.3
(经典美食丛书)
ISBN 978-7-5064-9904-0

I.①精… II.①德… ②刘… III.①电烤箱—菜谱
IV.①TS972.129.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第168557号

Published in its Original Edition with the title

365 Aufläufe und andere Ofengerichte

By Naumann und Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Copyright © Naumann und Göbel Verlagsgesellschaft mbH

This edition arranged by Himmer Winco

© for the Chinese edition: China Textile & Apparel Press

本书中文简体字版由北京  文化传媒有限公司
独家授权, 全书文、图局部或全部, 未经同意不得转载
或翻印。

著作权合同登记号: 图字: 01-2011-6447

责任编辑: 卢志林 责任印制: 王艳丽
装帧设计: 水长流文化

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京市朝阳区百子湾东里A407号楼 邮政编码: 100124

销售电话: 010-67004422 传真: 010-87155801

http://www.c-textilep.com

E-mail: faxing@c-textilep.com

中国纺织出版社天猫旗舰店

官方微博 http://weibo.com/2119887771

北京利丰雅高长城印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2015年3月第1版第1次印刷

开本: 710×1000 1/16 印张: 16

字数: 195千字 定价: 68.00元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换

目录 CONTENTS

白肉焗烤

/11

- | | | | |
|----|---------|----|------------|
| 12 | 烤箱烤鸡 | 22 | 咖喱火鸡 |
| 12 | 熏肉药草烤鸡 | 23 | 焖烤鹌鹑 |
| 13 | 奶酪酥壳焗鸡腿 | 23 | 羊肚菌熏肉酱烤珍珠鸡 |
| 13 | 迷迭香烤鸡 | 24 | 杏仁烤鸭 |
| 14 | 酒焖仔鸡 | 25 | 橄榄烤鸡腿 |
| 15 | 番茄烤鸡胸 | 26 | 药草烤鹅胸 |
| 16 | 香菜烧烤鸡 | 27 | 苹果烤鸡腿 |
| 16 | 辣酱烤鸡肉 | 28 | 夹馅鸡腿 |
| 17 | 普罗旺斯蒜烤鸡 | 29 | 橙酱烤鸭 |
| 17 | 番茄蒸小鸡胸 | 30 | 法式炖菜烤鸭腿 |
| 18 | 红酒蒜香烤鸭腿 | 30 | 意式烤鸡 |
| 19 | 烤全鹅 | 30 | 烤火鸡腿 |
| 20 | 烤火鸡腿肉 | 30 | 板栗烤鸭 |
| 20 | 柠檬鸡 | 31 | 腌烤鸡腿 |
| 21 | 药草柠檬鸡 | 31 | 烤鹅腿 |
| 21 | 火鸡卷 | 31 | 芦笋烤鸡胸 |
| 22 | 炖菜煨鸡胸 | 31 | 蜂蜜烤鸡 |



海鲜焗烤

/33

- | | | | | | |
|----|----------|----|----------|----|----------|
| 34 | 东方烤鱼饼 | 38 | 药草蒜壳烤鲑鱼 | 42 | 蔬菜酥壳烤鳕鱼 |
| 34 | 菠菜烤鱼排 | 39 | 烤箱煎鱼 | 43 | 茴香酒烤乌颊鱼 |
| 35 | 鲑鱼芦笋派 | 39 | 药草奶酪酱烤鲑鱼 | 44 | 锡纸鳕鱼 |
| 35 | 茴香烤夹馅乌颊鱼 | 40 | 蘑菇酥壳烤鲑鱼 | 44 | 鳕鱼蛋奶酥 |
| 36 | 烤鳕鱼 | 40 | 法香酱烤海狼鱼 | 45 | 盐酥梭鲈鱼 |
| 37 | 鱼肉馅饼 | 41 | 蒜酱烤虾 | 46 | 烤扇贝 |
| 38 | 烤金枪鱼 | 41 | 烤虾 | 47 | 牛肝菌番茄石斑袋 |

- | | | |
|------------|-----------|---------|
| 48 夹馅鲑鳟鱼 | 49 药草壳烤鲈鱼 | 51 烤鲈鱼 |
| 49 面包酥壳鳕鱼圈 | 50 夹心墨鱼袋 | 51 蟹肉鳕鱼 |
| 49 奶油蛤蜊汤 | 51 双鱼盖碗 | |

红肉焗烤

153

- | | | |
|------------|------------|------------|
| 54 酸奶羊肉咖喱 | 62 青柠牛肩 | 69 牛肉卷 |
| 54 红酒药草烤牛肉 | 63 咖喱猪排 | 70 栗肉牛肉粒 |
| 56 蘑菇烤碎肉 | 63 菠菜肉排 | 70 肉丁乱炖 |
| 56 油煎肉饼 | 63 菠菜牛肉卷 | 71 意式烩牛腱 |
| 57 水果馅烤猪胸 | 64 烤兔腿 | 71 托斯卡纳烤猪排 |
| 57 香烤牛肉 | 65 五香肉丁 | 72 蘑菇烤牛腿 |
| 58 洋葱烤羊肉 | 66 白酒酱芥末兔肉 | 73 地中海兔肉丁 |
| 58 碎肉春卷 | 66 蔬菜野味排 | 74 红酒烩牛尾 |
| 59 肉馅卷 | 67 蓝奶酪烤肉排 | 75 蘑菇馅猪肉卷 |
| 59 夹馅烤苹果 | 67 甜椒蔬菜牛肉卷 | 75 焖烤牛腿 |
| 60 红酒炖牛肉 | 67 绿酱烤牛排 | 75 苹果猪排 |
| 61 大虾牛肉圈 | 68 南瓜煎牛肉 | |



焗烤与酥皮类

177

- | | | |
|--------------|-----------|-----------|
| 78 果仁酥壳焗土豆 | 83 酥皮芦笋 | 87 蔬菜焗羊肉 |
| 79 迷迭香干酪酥皮土豆 | 84 甜菜焗火腿 | 87 碎肉焗甜椒 |
| 80 孢子甘蓝酥皮鸡蛋面 | 85 甜椒酥皮肠 | 88 黄芥末烤菜 |
| 81 鸡肉干酪西蓝花焗面 | 86 胡萝卜焗肉糜 | 89 地中海焗馅饼 |
| 82 烟熏肉焗面 | 86 焗烤红甜菜 | 90 奶酪焗菠菜 |

- | | | |
|---------------|-----------------|----------------|
| 91 金枪鱼焗蔬菜 | 107 酸菜焗腌肉 | 123 番茄焗烤碎茄肉 |
| 92 亚式酥皮鱼 | 108 甘蓝焗鸭肉 | 124 果仁焗蔬菜 |
| 93 牡蛎焗意面 | 109 皱叶卷心菜焗熏肉 | 124 希腊式羊奶酪庄园焗烤 |
| 94 多菲诺烤菜酥皮土豆 | 110 肉酱焗茄子 | 125 地中海焗豆 |
| 94 蘑菇焗土豆 | 111 药草番茄焗角瓜 | 125 熏肉焗梨 |
| 95 火腿焗面 | 112 羊肉末酥皮玉米饼 | 126 海鲜焗意面 |
| 95 三文鱼焗宽面 | 113 托斯卡茄片酥皮番茄 | 126 海鲜烤菜 |
| 96 开胃烤烤鱼 | 114 印度鸡肉焗米饭 | 127 葱烤宽面 |
| 97 开胃土豆焗玉米 | 115 鱼肉胡萝卜焗苜蓝 | 127 火腿酥皮烤雅葱 |
| 98 焗烤卷心菜 | 116 肉肠焗意面 | 128 米肉焗酸菜 |
| 98 萨拉米甜菜焗意面 | 116 西葫芦焗鲈鱼 | 129 土豆泥肉饼焗蔬菜 |
| 99 果菜焗鸡肉 | 117 肉酱焗土豆 | 130 鲜虾酥皮粉 |
| 99 焗烤土豆球 | 117 意面酥皮芦笋 | 130 火腿酥皮葱 |
| 100 绿色焗面 | 118 烤意面窝 | 131 土豆酥皮松露 |
| 101 蔬菜焗宽面 | 119 面包酥壳花椰菜 | 131 酥皮猪排 |
| 102 西班牙式焗土豆 | 119 芝麻酥烤牛皮菜 | 132 酥皮茴香 |
| 103 红薯焗苜蓝 | 120 酥皮扇贝 | 133 甜椒焗意面 |
| 104 东方烤鱼排 | 120 番茄酥皮无骨鱼 | 133 奶酪焗西蓝花 |
| 104 药草酥壳土豆焗鳕鱼 | 121 辣肠土豆焗豌豆 | 133 烤紫甘蓝 |
| 105 黄米酥皮菠菜 | 121 鸡油菌火鸡肉焗孢子甘蓝 | 133 蔬菜焗鸡油菌 |
| 105 中东米焗鸡胸 | | |
| 106 瑞典焗牛排 | 122 西班牙酥皮鳕鱼 | |

烤箱炖汤

/135

- | | |
|-------------|-----------|
| 136 酥皮蘑菇汤 | 139 意式浓菜汤 |
| 136 普罗旺斯锅烩汤 | 139 蔬菜杂烩汤 |
| 137 爱尔兰炖锅 | 140 辣味牛肉汤 |
| 137 塞尔维亚米肉汤 | 141 非洲肉锅 |
| 138 酸菜汤 | 141 焗烤豌豆锅 |
| 138 焗烤洋葱汤 | 141 红酒烩肉 |



零食与餐前小吃

143

- | | |
|--------------|--------------|
| 144 奶酪胡萝卜蛋奶酥 | 156 蔬菜角 |
| 145 烤夹心可丽饼 | 157 青酱南瓜角 |
| 146 橄榄奶酪玉米饼 | 157 脆烤面包片 |
| 146 奶酪洋葱切片 | 158 鲜虾意面蛋奶酥 |
| 147 蘑菇盅 | 159 鱼肉面卷 |
| 147 杏仁土豆酱 | 160 山羊奶酪面口袋 |
| 148 奶酪酱蒜香面包 | 160 金枪鱼面口袋 |
| 148 蒜末烤面包 | 161 烤红甜菜 |
| 149 烤馅饼 | 161 金枪鱼吐司 |
| 149 烤饺子 | 162 羊肚菌馅饼 |
| 150 瓜子仁奶酪玛芬 | 163 烤玉米饼 |
| 151 开胃墨西哥玛芬 | 163 蒜香虾 |
| 152 起司蛋奶酥 | 163 面包片比萨 |
| 152 土豆蛋奶酥 | 164 吐司肉排 |
| 153 烤笋尖 | 165 三文鱼芦笋蛋奶酥 |
| 153 烤牡蛎 | 165 夹心面卷 |
| 154 肝酱苹果蛋奶酥 | 165 红薯脆片蘸辣酱 |
| 155 洋蓟盅 | 165 墨西哥烤土豆 |
| 156 奶酪角 | |



蔬菜焗烤

167

- | | |
|---------------|-------------|
| 168 夹馅土豆圈 | 173 药草凝乳烤土豆 |
| 169 南瓜烤宽面 | 174 微烤茴香 |
| 170 蘑菇盖碗 | 175 烤夹馅甜椒 |
| 170 番茄西葫芦蜗牛卷 | 176 脆烤蔬菜面包片 |
| 171 焖烤蔬菜 | 177 菠菜鸡蛋糕 |
| 171 山羊奶酪意式烤蔬菜 | 178 迷迭香烤土豆 |
| 172 菜肉馅煎蛋饼 | 178 烤夹馅西葫芦 |
| 172 番茄酱芦笋菜蛋饼 | 179 烤西葫芦 |
| 173 蔬菜土豆塔 | 179 奶酪烤罗勒苜蓝 |



180 甜椒酱烤夹馅黄瓜
181 酥烤土豆盖碗
182 鼠尾草烤蘑菇面
183 烤夹馅番茄
184 绵羊奶酪蔬菜锅
184 地中海蔬菜蛋奶酥
185 微烤南瓜
185 鲜奶酪烤茄卷

186 开胃烤土豆
186 烤茄子
186 宽面蔬菜饼
186 山羊奶酪烤芦笋
187 牛肝菌烤土豆
187 烤夹馅苤蓝
187 芦笋汤饺子
187 蛋糖酱烤芦笋



比萨、蛋饼及其他

/189

190 软干酪洋葱熏肉糕
191 儿童比萨
192 艾尔萨斯烧糕
192 洛林奶酪蛋糕
193 蘑菇洋葱饼
193 西蓝花熏肉乳蛋饼
194 茄子橄榄小比萨
194 蔬菜比萨
195 蟹肉西葫芦饼
195 番茄羊奶酪塔
196 金枪鱼比萨
196 西西里亚比萨

197 芝麻菜火腿比萨
197 火腿蔬菜比萨盒子
198 梨子羊奶酪塔
199 糖豆荚蘑菇派
200 菠菜绵羊奶酪塔
200 三文鱼茴香塔
201 碎肉蔬菜派
201 香肠奶酪药草饼
202 海鲜比萨
202 菠菜贻贝比萨
203 瑞士奶酪蛋糕
203 洋葱饼

204 辣魔鬼比萨
204 坚果孢子甘蓝饼
205 鸡肉南瓜饼
206 牛肝菌乳蛋饼
207 芦笋火腿塔
207 牛肝菌土豆饼
207 巴登烧糕
208 大葱火腿塔
209 碎肉饼
209 酸菜碎肉饼
209 比萨蜗牛卷
209 奶酪葱饼

- | | | |
|---------------|----------------|--------------|
| 212 皱叶卷心菜烤牛小排 | 218 香壳烤牛排 | 225 白葡萄酒烤兔肉 |
| 212 腌烤牛排 | 219 夹馅猪排 | 225 夹馅小牛胸 |
| 213 焖烤牛肉 | 219 药草壳烤猪肉 | 226 茄肉月桂烤猪排 |
| 213 焖烤鹿腿 | 220 葡萄干酱烤牛肉 | 227 茴香酒番茄烤羊排 |
| 214 鲱鱼烤兔肉 | 221 波特酒酥壳烤肉 | 228 豌豆泥烤酥肉 |
| 215 夹馅羊胸 | 222 蒜泥烤羊腿 | 229 蜂蜜菠萝排 |
| 216 腌烤野猪肉 | 222 芥末壳烤羊腿 | 229 巴登烤肉 |
| 216 煎鹿肉 | 223 迷迭香红酒烤肉 | 229 勃艮第烤肉 |
| 217 蒜壳烤熏肉 | 223 圣酒烤牛肉 | 230 烤羊腿 |
| 217 蛋黄酱烤牛排 | 224 雪利酱奶酪酥壳烤牛排 | 231 苹果酒烤猪肉 |
| 218 姜壳煎肋排 | 225 酸味烤牛肉 | |



- | | | |
|-------------|--------------|------------|
| 234 甜橙舒芙蕾 | 242 凝乳杏肉烤饼 | 251 苹果焗坚果 |
| 235 玉米烤饼 | 242 烤香蕉 | 252 巧克力焗苹果 |
| 236 烤菠萝盅 | 243 香烤木瓜 | 253 凝乳烤麦饼 |
| 237 松仁塔 | 244 面堆 | 253 李子全麦碎粒 |
| 238 焦皮野莓 | 245 香草酱坚果烤宽面 | 253 樱桃米歇尔 |
| 239 樱桃凝乳烤米饼 | 246 桃肉烤碎粒 | 253 煎苹果 |
| 240 凝乳玉米烤饼 | 247 焙烤苹果煎饼 | 254 苹果馅饼 |
| 241 橙果馅饼 | 248 草莓果冻 | 255 凝乳焗梨丁 |
| 241 烤米饼 | 249 百香果酱烤芦笋塔 | 256 肉桂烤芒果 |
| 241 莓果面包布丁 | 250 大黄焗杏仁 | |

本书使用说明

1. 书中若无特殊说明，所有食谱原料均为4人份。
2. 实际操作中所需的烹调时间可能与书中标明的有些出入，这是由不同的烹调方法、工作效率以及炉灶种类造成的。在烹制、冷却、烘烤等过程中可能发生的额外耗时，在书中没有单独标明。
3. 应在放入耐烤容器前10分钟就将烤箱温度调至书中所标明的烘烤温度预热。如使用的是对流烤箱，应仔细阅读生产厂家对烤箱时间与温度的说明。
4. 如在烹制过程中需要用到柠檬类水果皮时，请务必使用未经任何处理的新鲜水果。
5. 如无特殊说明，选用的鸡蛋及蔬菜都以中等个头大小为宜。
6. 如烹制过程中需要用到胡椒粉，请尽量选用现磨黑胡椒。
7. 如无特殊说明，选用的均为全脂奶制品，即牛奶3.5%，凝乳40%，酸奶3.5%等。
8. 需要用到药草时，均应事先洗净并沥干水分。
9. 如无特殊说明，所用的洋葱和蒜瓣均需在烹制前剥皮。
10. 给番茄去皮：在番茄表皮上划十字刀，然后去蒂，接着放入滚水中浸泡至刀口处果皮开始卷曲，将水倒掉，沿卷起处将果皮撕掉。
11. 所有烹制过程中用到的蔬菜均应事先用水洗净。
12. 所有烹制过程中用到的肉、鱼及海鲜均应事先洗净并沥干多余水分。
13. 在烹制面类与米类食物时，请注意其包装袋上的烹饪说明。比如面条，其基本步骤为先将水在足够大的容器中煮沸，加入一小撮盐，放入面条煮至适宜咀嚼的软硬度后，捞出，过凉水后充分沥干。
14. 辣椒去皮：将辣椒剖半，掏去辣椒籽。擦干净后切面朝下放在烤箱锡纸上，放入烤箱轻微烘烤，直至表皮开始变黑并出现小泡，取出后放入干净食品袋中冷却，便可轻松将辣椒皮剥掉。



白肉焗烤



烤箱烤鸡

- 原料
- 收拾好的整鸡 1只
- 盐 少许
- 胡椒粉 少许
- 甜椒粉 少许
- 烟熏肉丁 150克
- 小个儿新土豆 500克
- 冬葱 8根
- 鸡汤 200毫升

做法

1. 将整鸡内外都用盐、胡椒粉、甜椒粉涂抹均匀，鸡腿和鸡翅用可食棉线绑好固定。
2. 将整鸡放入烤盘中，将烟熏肉丁铺撒在上面。放入烤箱以200℃的温度烤制约20分钟。
3. 将土豆和冬葱对半切开，码放在整鸡四周，淋入100毫升鸡汤，放入烤箱继续烘烤40分钟，烘烤过程中分次补淋剩余100毫升鸡汤。



熏肉药草烤鸡

- 原料
- 收拾好的整鸡 1只
- 百里香叶 2汤匙
- 迷迭香 1汤匙
- 冬葱碎末 2汤匙
- 盐 少许
- 胡椒粉 少许
- 烟熏肉 6片
- 土豆 500克
- 苹果 2个
- 鸡汤 200毫升

做法

1. 将整鸡对半切开，皮去掉。
2. 将百里香叶和迷迭香切碎，跟冬葱碎末一起涂抹在鸡皮上。盐和胡椒粉涂抹在鸡肉上，放入烤盘中。
3. 烤盘中码放入切片的烟熏肉、削皮切半的土豆和切碎的苹果丁，淋上鸡汤。放入烤箱以225℃的温度烤制约35分钟。



奶酪酥壳焗鸡腿



原料

- 米粉 300克
- 鸡腿 4只
- 盐 少许
- 胡椒粉 少许
- 咖喱粉 1茶匙
- 茼蒿末 1茶匙
- 食用油 2汤匙
- 绿甜椒 2个
- 小葱 3根
- 番茄 2个
- 酸奶油 200克
- 罐头玉米粒 100克
- 艾门塔勒奶酪200克

做法

1. 将米粉在热水中泡软。将盐、胡椒粉、咖喱粉和茼蒿末涂抹在鸡腿上，然后入2汤匙热油多面煎熟。
2. 将鸡肉从锅中取出后，用锅中余油将去籽甜椒丁和切成小圈的小葱煸熟。
3. 锅中放入切碎的番茄丁和捞出沥干的米粉，混合均匀后放入刷过底油的模具中。
4. 将鸡腿摆放在上面。将酸奶油、打成泥的玉米粒和奶酪屑在一起拌匀，加盐和胡椒粉调味后撒在鸡肉上。放入烤箱以200℃的温度烤制约45分钟。

迷迭香烤鸡



原料

- 收拾好的整鸡 1只
- 迷迭香枝 5根
- 盐 少许
- 胡椒粉 少许
- 柠檬 1个 (榨汁)
- 小个儿西芹 1根
- 西葫芦 1根
- 茴香块 1个
- 柠檬 1个
- 烟熏肉 150克
- 鸡汤 200毫升
- 茴香蜂蜜 少许

做法

1. 将整鸡对半切开，撕下鸡皮，将迷迭香枝切成小块塞入鸡中。用盐和胡椒粉涂抹鸡肉，然后将鸡肉浸在柠檬汁中放置约20分钟。
2. 将西芹和西葫芦切成片，茴香块切丁，放入烤盘中，柠檬切成8等份也放入其中，然后放入鸡肉，烟熏肉切成条铺在上面。
3. 淋上鸡汤，烤盘密封放入烤箱以220℃的温度烤制约30分钟，敞盖接着焖烤30分钟。
4. 将鸡肉从烤盘中取出，盘中的酱汁加盐、胡椒粉和蜂蜜调味后搭配食用。

酒焖仔鸡

原料

- 收拾好的整鸡 1只
(约1.2千克)
- 冬葱 3根
- 胡萝卜 3根
- 西芹根 50克
(Knollensellerie)

- 小个儿大葱 1根
- 月桂叶 1片
- 胡椒粒 10颗
- 百里香枝 1根
- 蒜 1瓣
- 红酒 500毫升
- 油 3汤匙

- 番茄浓酱 1汤匙
- 玉米淀粉 2汤匙
- 盐 少许
- 胡椒粉 少许

做法

1. 将整鸡切成4~8份。将冬葱、胡萝卜、西芹去皮切丁，大葱切成小圈。
2. 将鸡肉块、蔬菜丁、月桂叶、胡椒粒、百里香枝和蒜瓣一同放入容器中，淋上红酒，隔夜放凉。然后将鸡肉从腌汁中取出，用厨房纸擦干。
3. 将油在烤盘中加热后放入鸡块，煎熟后放入从腌汁中捞出的蔬菜和番茄浓酱，快速翻炒后倒入少许腌汁。
4. 煮至开锅后，撒入玉米淀粉，倒入剩余全部腌汁。加盖放入烤箱以200℃的温度烤制约15分钟。
5. 将鸡块从锅中取出，汤汁煮开。取出月桂叶、百里香和蒜瓣。加盐和胡椒粉调味。将鸡肉去骨后放入酱汁中。

