



星级酒店

姜涛 | 主编
常学军

美味烧烤



Star Hotels
Delicious barbecue



化学工业出版社



星级酒店 美味烧烤

姜 涛 常学军 主编



化学工业出版社

· 北京 ·

内容提要

本书作者为星级酒店专业大厨，所在酒店的烧烤菜肴以其独特口味深受食客追捧。此次奉献的招牌烧烤菜，以通俗文字和细致步骤图解呈现给读者，是酒店大厨和烧烤爱好者首选读物。

图书在版编目（CIP）数据

星级酒店美味烧烤 / 姜涛，常学军主编. —北京：化学工业出版社，2011.6
（大厨必备系列）

ISBN 978-7-122-11065-7

I.星… II.①姜… ②常… III.烧烤—菜谱 IV.TS972.129.2

中国版本图书馆CIP数据核字（2011）第068819号

责任编辑：李娜

文字编辑：周侗

责任校对：宋玮

装帧设计：北京水长流文化发展有限公司

出版发行：化学工业出版社（北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码100011）

印装：北京画中画印刷有限公司

787mm×1092mm 1/16 印张7½ 字数243千字 2011年7月北京第1版第1次印刷

购书咨询：010-64518888（传真：010-64519686） 售后服务：010-64518899

网 址：<http://www.cip.com.cn>

凡购买本书，如有缺损质量问题，本社销售中心负责调换。

定 价：39.80元

版权所有 违者必究

烧烤常用原料 / 1
烧烤常用调料 / 2

烧烤必备工具 / 2
烧烤的技巧 / 3

牛肉类

炭烤牛肩峰 / 4
香嫩牛腹肉 / 5
里约三角肉 / 6
葱椒牛臀 / 7
蒜香烤牛排 / 8
炭烤黑椒肥牛 / 9
BBQ牛仔骨 / 10
炭烤巴西牛舌 / 11
烤牛心 / 12
烤原条牛柳 / 13
黑椒烤眼肉 / 15
辣烤牛小排 / 16
圣保罗牛肉串 / 17
烤培根牛肉卷 / 18
金针牛肉卷 / 19
香菇牛肉串 / 20
烤沙爹牛肉串 / 21
烤牛板筋 / 22

猪肉类

巴西烤肠 / 23
培根金针卷 / 25
烤法兰克福肠 / 26
柠檬蒜香猪梅肉 / 27
酒香猪梅肉 / 28

海盐烤猪排 / 29
蜜汁烤猪排 / 30
和味烤猪腰 / 31
蜜汁叉烧 / 32
串烤泡椒里脊 / 33
葱椒猪肉串 / 35
照烧五花肉 / 36
串烧香葱里脊卷 / 37
烤沙爹里脊串 / 38
圣保罗芝麻肉 / 39
酱香烤猪蹄 / 40
美式烤猪扒 / 41
炭烤香草猪扒 / 42
炭烤海鲜肉串 / 43
岩烤背脊排 / 44

羊肉类

海盐烤羊排 / 45
南美烤羊腿 / 46
沙爹羊肉串 / 47
岩烤新西兰羊扒 / 48
秘制香辣羊肋排 / 49
烤羊颈排 / 50
烤迷迭香羊肉串 / 51
孜然羊肉串 / 52



禽类

炭烤啤酒翅 / 53
 奥尔良烤翅 / 54
 烤泰式咖喱翅 / 55
 烤香辣鸡肉串 / 56
 炭烧原味鸡心 / 57
 香烤鸡脖 / 58
 炭烤翅根 / 59
 葡式鸡胸肉 / 60
 串烧翅尖 / 61
 烤凤爪 / 62
 烤香草鸡腿 / 63
 日式烤鸡排 / 64
 蜜汁烤骨肉相连 / 65
 法式烤春鸡 / 66
 烤原味鸭胸 / 67
 炭烤鸭胗 / 68
 烤麻辣鸭颈 / 69
 烤香辣乳鸽 / 70
 烤鹌鹑 / 71
 烤鸭舌 / 72
 烤香草兔腿 / 73
 辣烤鸡肾 / 74
 蜜汁烤鹅翅 / 75

水产类

意式奶酪焗龙虾 / 76
 秘制辣酱鲜鱿鱼 / 77
 蒜香烤生蚝 / 78
 奶油芝士焗生蚝 / 79
 烟肉焗青口 / 81
 豉油汁烤扇贝 / 82
 炭烤原味虾 / 83
 香辣墨鱼丸 / 84

烤秋刀鱼 / 85
 辣烤晶鱼 / 86
 烤多春鱼 / 87
 烤马面鱼 / 88
 烤辣味虾 / 89
 照烧鳗鱼 / 90
 海盐黄花鱼 / 91
 烤香辣明太鱼 / 92
 豉汁烤蚬子 / 93
 蒜烤带子 / 94
 海盐烤三文鱼头 / 95
 葱香三文鱼烤串 / 97
 蒜香烤海螺 / 98

蔬菜及其它类

炭烤香辣玉米 / 99
 原味烤地瓜 / 100
 烤蒜香面包 / 101
 南美烤香蕉 / 102
 炭烤菠萝 / 103
 烤虎皮尖椒 / 104
 烤什蔬串 / 105
 烤香菇 / 106
 蜜汁烤香梨 / 107
 照烧富士果 / 108
 锡纸烤土豆 / 109
 烤蒜 / 110
 烤鲜蘑 / 111
 照烧鲍鱼菇 / 112
 烤蒜香茄子 / 113
 海盐烤蒜薹 / 114
 烤原味蚕蛹 / 115
 串烧韭菜 / 116





1 肉食类

鸡肉类/鸡翅中、鸡胸肉、鸡肉丸子（这些可以按照喜好提前腌渍，现场刷酱也够味）。鸡翅膀有个讲究就是在中间划一刀，这样容易入味。此外鸡心、鸡胗也能烤。烤鸡蛋也是一种风味。

牛羊肉类/一般超市都有串好的羊肉串卖，自己买肉切片或者串来烤也很有风味。

牛肉除了牛柳外，可选牛肋排，鲜嫩而有韧性；牛肩肉是最利于烤熟的嫩肉。

猪肉类/五花肉（仿韩国人在锡纸上烧烤，烤五花肉蘸酱裹生菜叶吃），希波肉串（据口味挑选），排骨。

海鲜类/鱿鱼、鲜虾等；各种鱼；各种鱼丸子、海鲜丸子。

传说中的极品是“扇贝+大虾”。大虾洗干净，烤的时候连头一起串起来，两面烤红就可以了，吃起来有种海鲜特别的甜甜的味道，建议不要蘸调料。扇贝买那种冻起来一板一板的，烤的时候仔细分开，在里面刷上油和调料，直接放在架子上烤。烤熟后会有汤汁出来，特别鲜！拿的时候小心烫，别把汤汁浪费了。

香肠、火腿类/各种类型的午餐肉、火腿肠、香肠、腊肉等，烤来吃都非常有风味，又特别容易熟。

2 水果蔬菜类

按照烧烤的常见和美味习惯推荐：土豆、莲藕、玉米（煮过的）、洋葱（很提味）、香菇、青椒、红椒、茄子、红薯、苹果、芦笋。

玉米：选中等个头的甜玉米，烧烤的时候要整个刷上油，放在火力相对弱的地方，要烤很久才能好，同时要记得不断翻面！

大蒜：特别推荐。大蒜烤出来吃不仅口味独特，并且大蒜本身具有杀菌作用，很适合野外食用。

蔬菜：可以和肉类组合成美式BBQ，好吃又解腻，一定要配点。所有的蔬菜要提前洗干净、去皮、切片（块）。

水果类：广柑、苹果等水果烤了吃更有风味，很适合带去烧烤。



烧烤常用调料

按照重要性排列。同时你带的调料越多，能保证你烤的东西越好吃！

蜂蜜：是烤鸡翅膀和其他肉类好吃的不二法宝，一定要带，非常提味道！使用时可以倒在盘子或者碗里，用小毛刷往食品上涂抹。

食用调和油：调和油是烧烤中不可缺少的，刷油才能使食品更容易烧熟、口感鲜嫩，烤肉很费油，要多带！最好自己拿小瓶子多装点。油也是倒出来用刷子刷。

各种调料：

盐、椒盐、味精（鸡精）、辣椒粉、孜然粉、黑胡椒粉。

各种酱：

甜面酱、蒜蓉辣酱、番茄酱、专用烧烤酱等。

烧烤必备工具

1 烧烤炉

烧烤的工具根据方法的不同有很多种，明火烤、炭火烤、炉烤、泥烧、竹烤、铁板烧、石板烧、石子饭都算是烧烤的范畴。影视剧中常能见到一个木棍穿着一只鸡或兔子在篝火上烤来烤去的场景，就是属于明火烤。一些野外生存书上常会讲到这种烤法，实际上这种烤法是不值得推荐的，对一般人来说明火烧烤不宜掌握火候，而且明火烧烤更易产生对人体有害的物质。同时在野外生篝火对环境危害更大，很不安全，建议不要尝试明火烧烤。几种烧烤方式比较起来只有炭火烧烤操作方便，便于控制，对环境的伤害最小，可烤的食品种类最丰富，建议大家野外烧烤都用炭火。炭火烧烤所用的工具有：烧烤炉、炭、签子、刀、鱼夹、牙签等。

2 炭

市面上常见的炭有：易燃炭、木炭、机制炭三种。易燃炭在户外用品店有售，有方形和饼形两种。易燃炭的表面有一层易燃层，比起普通木炭要容易引燃。缺点是较贵。普通木炭优点是便宜，缺点是大小不一，烧烤时火力不均，燃烧时间短，烤的过程中须加炭。机制炭其实是由炭和煤混合而成，压制成中空的多棱形，从炭灰上就看得出来含有煤的成分。这种炭大小均匀，燃烧时间长，火力均匀，无烟，价格不贵。很



多专业烧烤店选择的都是这种炭。缺点是不宜引燃。若只是两三人烧烤用这种炭的话，人吃饱了炭还没用完，不免觉得有些浪费了。

3 刷子

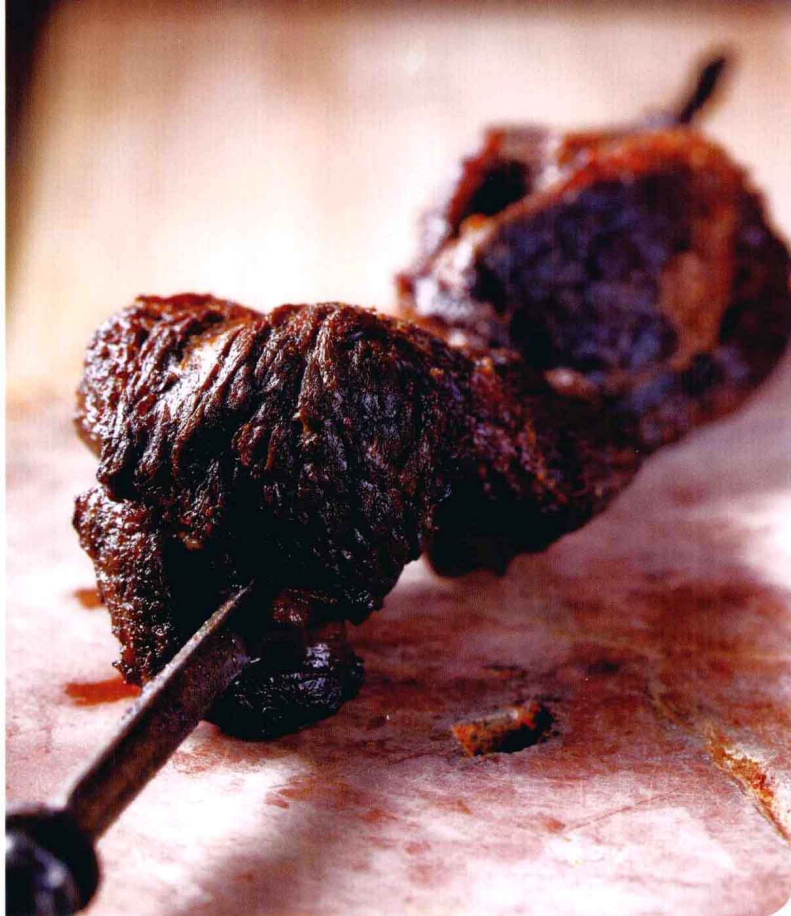
就是小刷子，讲究点就买好一点的，为了方便油和蜂蜜，起码要1个炉子配2把刷子。

4 其他烧烤用具

锡箔纸：烧烤有个小窍门是可以买上锡纸带着，因为烤到后面铁网会很脏，可以铺上锡纸烤，不仅干净而且容易整体加热。

竹签（铁签子当然更好）、鱼夹：是吃烤肉串和鱼必需的用品。

1. 食物应提前洗干净并腌渍好，用干净的食品袋或者饭盒装好。
2. 速冻食品等可以用保温冰袋装好，不要接近烧烤区。
3. 开始时炭火较大，最好先烤容易熟的食品。按照容易熟的顺序分别是：火腿肠、骨肉相连、肉串、肉片、鸡翅、排骨。蔬菜当然比肉容易熟，馒头片则随时都可以烤吃。
4. 炭火的控制很重要。准备一次性筷子和水，火大时浇些水或把炭拨开，不要让火焰过大。一定要勤于翻动，这样就不会烤焦。
5. 要充分利用各种调料，不断刷酱、撒调料和翻动。
6. 炭是最难点燃的，所以这个是烧烤最困难的第一步。先将炭放到炉子里的网丝上淋上引火剂或酒精，在网下放置报纸、火绒等容易点燃的材料，然后点燃木炭和网下的材料，上下合攻，这样炭很快就点燃了。如果觉得这样容易弄脏炉子，也可以用煮饺子时候的那种一圈一圈的钢丝箅篱代替，反正炭点燃后放进炉子，后面的工作就容易了！



材料 Materials

牛肩峰	2千克
海盐	200克
大葱段	150克
蒜蓉	200克
牛肉粉	150克
黑胡椒碎	100克
香叶	5片
色拉油	适量
甘蔗酒	少许
干红	少许
清水	适量
牛肥膘	适量
锡纸	适量

炭烤牛肩峰

做法 Practice



1 首先用清水将海盐充分化开。



2 然后将大葱段、蒜蓉、牛肉粉、黑胡椒碎、香叶、甘蔗酒、干红、色拉油倒入水中制成味水。



3 将牛肩峰放入味水中腌渍24小时，使其充分入味。



4 将腌渍好的牛肩峰用铁签子穿好。



5 裹上牛肥膘，用锡纸包好，放在炭火炉子上烘烤2~4小时。

特色

香嫩可口，瘦而不柴



材料 Materials

牛腹肉 1块
海盐 少许
色拉油 少许
锡纸 若干



香嫩牛腹肉

做法 Practice



1 将牛腹肉去掉多余的肥膘。



2 用铁签子穿好。



3 抹上色拉油。



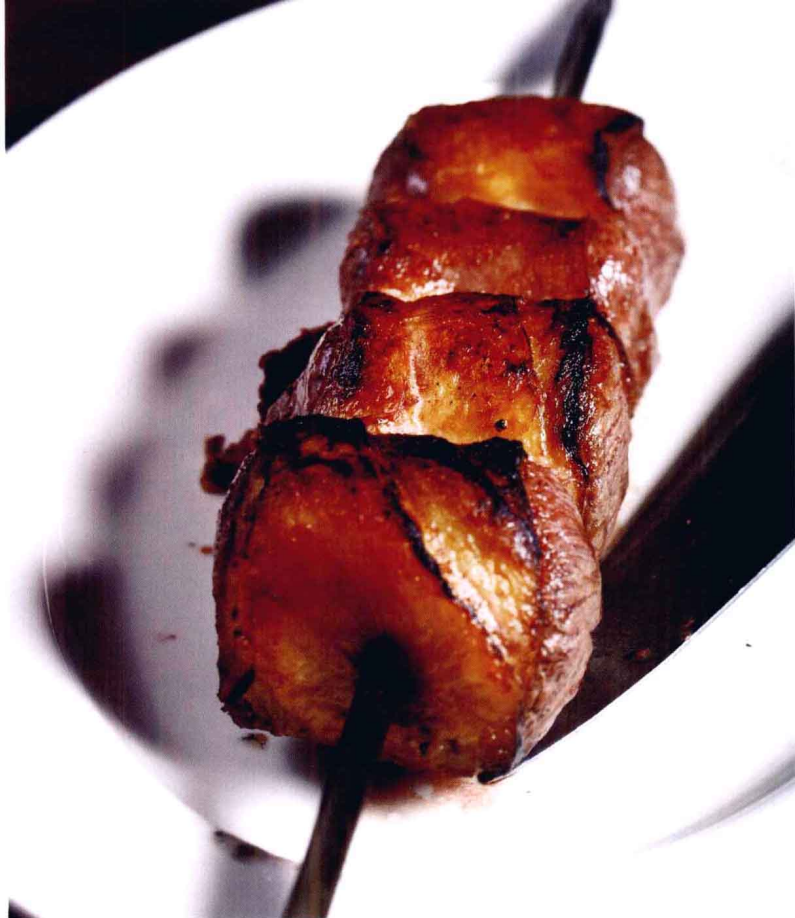
4 撒上海盐。



5 用锡纸包好，放在炭火炉子上进行烘烤，烘烤时间2~4小时，烤熟后，拆掉锡纸，按客人需求进行切配即可。

特色

肥而不腻，香嫩绵软



材料 Materials

三角肉……………2块
海盐……………少许
色拉油……………少许

里约三角肉

做法 Practice



1 将每块三角肉切成宽10厘米、长15厘米的块。



2 切成块状的三角肉用铁签子依次穿好。



3 穿好的三角肉放在炭火炉子上。



4 刷上色拉油。



5 撒上海盐，表面烤熟后取下，刷掉多余的海盐，上到客人面前将表层片下供客人食用。





材料 Materials

牛臀肉	500克
葱段	100克
蒜蓉	100克
法香碎	50克
圆葱块	200克
青椒	200克
香叶	少许
黑胡椒碎	适量
色拉油	少许
生抽	100克
牛肉粉	100克



葱椒牛臀

做法

Practice



1 将牛臀肉切成5厘米见方的块，放入容器内。



2 将葱段、蒜蓉、法香碎、香叶、黑胡椒碎、生抽、牛肉粉、色拉油倒入容器内。



3 与牛臀肉搅拌均匀，腌渍24小时充分入味。



4 腌好的牛臀肉与圆葱块、青椒间隔穿在签子上。



5 放到预热好的烤炉上烤熟即可。



外焦里嫩，鲜香适口



材料 Materials

三角肉	200克
蒜蓉	50克
精盐	20克
色拉油	少许

蒜香烤牛排

做法 Practice



1 首先将三角肉切成0.5厘米的片，制成牛排。



2 用签子将切好的牛排依次穿好。



3 将穿好的牛排放在工作台上，均匀撒上精盐。



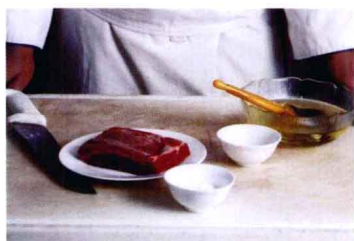
4 色拉油与蒜蓉混合拌匀，涂抹在牛排表面上。



5 放在预热好的炭火烤炉上烤熟即可。

特色

蒜香浓郁，软嫩适中



材料 Materials

三角肥牛 200克
黑胡椒碎 30克
精盐 20克
色拉油 少许



炭烤黑椒肥牛

做法

Practice



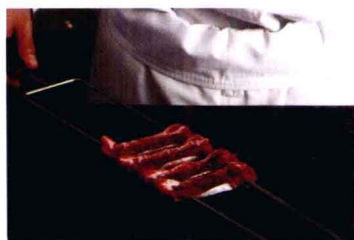
1 首先将三角肥牛切成0.5厘米的片，制成牛排。



2 用签子将切好的牛排依次穿好。



3 将穿好的牛排放在工作台上，刷上色拉油。再均匀撒上精盐、黑胡椒碎。



4 放在预热好的炭火烤炉上烤熟即可。

特色

椒香浓郁，软嫩适中



材料 Materials

带骨牛仔骨	300克
A1汁	20克
HP汁	20克
红酒	少许
蒜碎	20克
精盐	适量
白胡椒粉	少许
黑胡椒碎	少许
白糖	适量
色拉油	适量
番茄沙司	20克
橙汁	少许

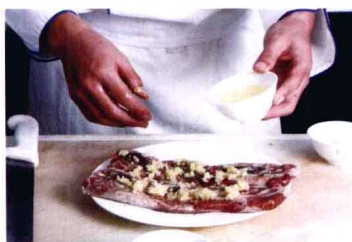
BBQ汁的制作：煎锅加热，倒入色拉油烧热，放入蒜碎、黑胡椒碎炒香，加入番茄沙司、A1汁、橙汁、精盐、白糖煮开，制成BBQ汁。

做法

Practice



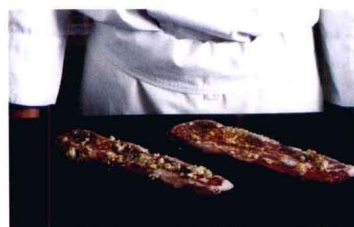
1 带骨牛仔骨撒上精盐、白胡椒粉，腌渍10分钟，使其入味。



2 抹上蒜碎、黑胡椒碎、色拉油。



3 最后用A1汁、HP汁、红酒腌渍备用。



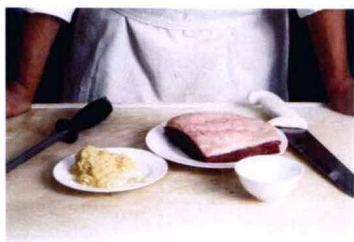
4 将腌好的带骨牛仔骨放在烧热的烧烤炉上烤制。



5 在烤制的同时要刷上BBQ汁，并不断翻面，使其受热均匀。

特色

酸甜适口，焦香浓郁



材料 Materials

熟牛舌	500克
海盐	50克
鸡精	20克
黑胡椒碎	30克
色拉油	少许



炭烤巴西牛舌

做法 Practice



1 将熟牛舌去皮整形。



2 然后将熟牛舌用签子穿好。



3 撒上海盐、鸡精、黑胡椒碎、色拉油，腌渍10分钟，使其入味。



4 最后放在炭火上烤制。



5 烤熟后，根据客人需求切配即可。

特色

口味清香，肉质细嫩、鲜美



特色

口味清香，肉质
脆、鲜美

烤牛心



材料 Materials

牛心	1个
圆葱碎	20克
法香碎	15克
胡萝卜碎	20克
蒜蓉	20克
白兰地	20克
香叶	少许
黑胡椒碎	适量
精盐	适量
色拉油	少许
生抽	100克
牛肉粉	100克

做法 Practice



1 将牛心一开二洗净，冲去
血水。



2 抹刀切片。



3 加入上述其它材料。



4 拌匀，腌渍24小时，使其
入味。



5 将腌好的牛心用签子穿好。



6 放在炭火上烤熟即可。