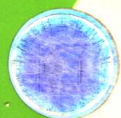




大厨师系列丛书



风味家禽菜肴

吴杰 郭玉华 编著

中国建材工业出版社

fengwei jiaqin caiyao

图书在版编目(CIP)数据

风味家禽菜肴 / 吴杰, 郭玉华编著, —北京: 中国建材工业出版社, 2003.1
(大厨师系列丛书)

ISBN 7-80159-364-2

I. 风... II. ①吴... ②郭... III. 荤菜—菜谱 IV. TS972.125

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2002) 第 095914 号

风味家禽菜肴

吴杰 郭玉华 编著

*

中国建材工业出版社出版

(北京海淀区三里河路 11 号 邮编: 100831)

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

北京胜蓝彩色印刷有限公司印刷

*

开本: 889mm × 1194mm 1/32 印张: 5.5 字数: 146 千字

2003 年 1 月第 1 版 2003 年 1 月第 1 次印刷

印数: 1-5000 册 定价: 21.00 元

ISBN 7-80159-364-2/TS·038

风味家禽菜肴



主 编: 吴 杰
 副 主 编: 吴 曼 郭玉华 夏 玲
 编 委: 王 吉 申 丹 刘 捷 刘 起
 李 永 李 松 李 博 李 磊
 吴学斌 吴昊然 郑 丽 张春娟
 赵 朋 赵越超 贺 斌 夏洪军
 菜例制作: 刘 捷 吴 杰 李 博 吴昊然
 郭玉华 夏 玲 夏洪军
 摄 影: 吴 杰 吴昊天 吴昊然 赵越超

(按姓氏笔画排序)

中国建材工业出版社

前 言 PREFACE

禽类菜肴在人类的日常生活中占有重要地位。它不仅是高档宴席中的特色菜，而且还是家庭餐桌必不可少的美味佳肴。为了使广大烹饪工作者及家庭主妇更好地掌握禽类菜肴的烹饪技术，笔者汇同各地名师，撰写了此书。

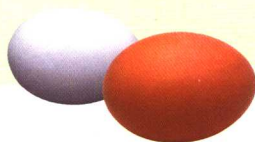
本书将集中向读者介绍全国各地实用性较强的禽类风味名菜的制作工艺及特色。既面向餐饮业及家庭，又可供烹饪学校参考使用。本书在编写过程中得到了中华烹饪技术学校、吉利堂美食府的大力支持与帮助，在此深表谢意！书中菜例均由中华烹饪艺术学校讲师、吉利堂美食府名师们共同制作提供。

郭玉华

二〇〇二年八月于北京

目 录 CONTENTS

1. 熟扯鸡	(4)	21. 酸辣鸡丁	(44)
2. 生炒山鸡块	(6)	22. 红焖鸡块	(46)
3. 兰花鸡	(8)	23. 宫保鸡丁	(48)
4. 抓炒鸡片	(10)	24. 兰花鸡腿	(50)
5. 白蘑炖鸡块	(12)	25. 香辣鸽条	(52)
6. 香菇炖野鸡	(14)	26. 辣子鹌鹑	(54)
7. 红烧山鸡块	(16)	27. 翡翠凤翅	(56)
8. 豉油山药焖鸡	(18)	28. 鸡烧土豆球	(58)
9. 酱凤爪	(20)	29. 常熟鸡	(60)
10. 明炉鸡块	(22)	30. 生酱鸡	(62)
11. 清炖鸡块	(24)	31. 双花鸡球	(64)
12. 酱烧兔	(26)	32. 山珍鸡心	(66)
13. 蘑菇炖山鸡	(28)	33. 木耳黄花炒鸡丝	(68)
14. 鸡丝炒蜇皮	(30)	34. 梅花猴片	(70)
15. 莲子鸡丁	(32)	35. 山鲜龙凤会	(72)
16. 虾仁鸡丁	(34)	36. 西芹炒龙凤	(74)
17. 东安子鸡	(36)	37. 翡翠肉鸽炖宽粉	(76)
18. 熟炒山鸡条	(38)	38. 西芹拌鸭掌	(78)
19. 炒鸡米	(40)	39. 五香熏鸭	(80)
20. 熘鸡段	(42)	40. 贵妃翅手	(82)



熟扯鸡



材料

- 主料** 当年公鸡 1 只约 1200 克。
- 配料** 葱段 25 克，姜片 25 克，红辣椒丝 15 克，香菜段 20 克。
- 调料** 料酒 20 克，酱油 20 克，精盐 5 克，花椒水 20 克，白糖 15 克，味精 3 克，米醋 3 克，花椒 5 克，八角 5 克，葱丝 15 克，姜丝 15 克，香油 15 克，鸡汤 500 克，油 1500 克。



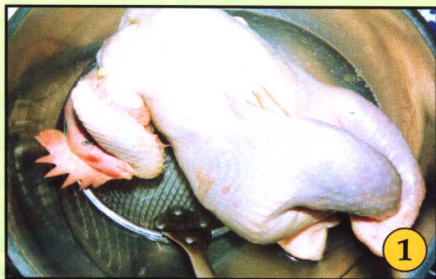
作法

- 1 将鸡宰杀洗净，剁去嘴尖，爪尖，剪断胸骨，砸断腿骨，用手掰开脊背骨（不能弄破表皮），整形后放入清水中浸泡 2 小时。
- 2 锅内加清水烧开，放入泡好的鸡煮至断生捞出，放入小盆中，加入鸡汤、料酒、精盐 4 克、葱段、姜片、花椒、八角上屉蒸至熟烂取出，沥净汤汁。
- 3 勺内加油烧六成熟，下入鸡炸呈金黄色捞出。
- 4 勺内留油 40 克，放入葱、姜丝、蒜片炝锅，将鸡腹部朝下放入勺内，略烙片刻，烹入米醋、花椒水，放入酱油、精盐、白糖、味精，淋入香油，撒上红辣椒丝，翻个出勺装盘，围上香菜段即成。

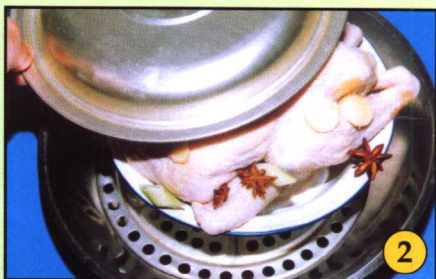


特点

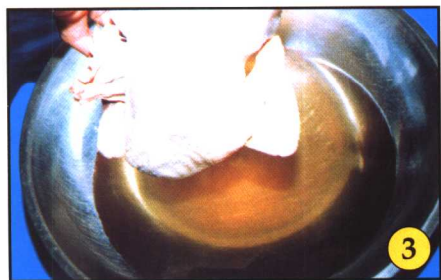
色泽金黄明亮，质地酥烂香浓，是吉林名菜，因鸡熟肉烂一扯脱骨而得名。



鸡下水焯



上屉蒸熟



下油炸



成品菜

生炒山鸡块



材料

- 主料** 净山鸡（人工饲养）500 克。
- 配料** 青椒 25 克，胡萝卜 25 克，淀粉 10 克。
- 调料** 料酒 15 克，精盐 3 克，白糖 2 克，味精 2 克，葱、姜、蒜末各 10 克，鲜汤 200 克，油 40 克，香油 10 克。



作法

- 1 将净山鸡剁成块。青椒、胡萝卜切象眼片。
- 2 勺内加水烧开，下入山鸡块焯透捞出。
- 3 勺内加油烧热，放入葱、姜、蒜末炆锅，烹入料酒，下入鸡块煸炒，加精盐、白糖、鲜汤炒至熟透，下入胡萝卜片、青椒略炒，加味精，用淀粉勾薄芡，淋入香油出勺装盘即成。



特点

色淡味鲜，肉质细嫩，咸鲜软烂，清香爽口，营养丰富。



鸡剁块



鸡块焯后捞出



下入鸡块



下入胡萝卜、青椒

兰花鸡



材料

- 主料** 净鸡肉（带骨）500 克。
配料 西兰花 200 克，西红柿片 25 克。
调料 料酒 10 克，花椒水 10 克，精盐 4 克，味精 2 克，葱段、姜块各 15 克，八角 5 克，鲜汤 30 克，鸡油 10 克。



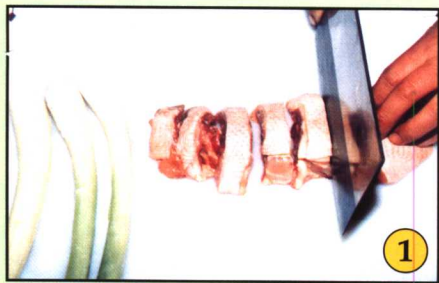
作法

- 1 将净鸡肉洗净，剁成 1.5 厘米宽的条，用料酒腌渍入味。
- 2 皮面朝下码入碗内，放入料酒、花椒水、精盐、味精、葱段、姜块、八角、鲜汤上屉蒸 2 小时，取出，沥去汤汁，扣入盘中。
- 3 将西兰花入加盐的沸水中焯一下，捞出摆在鸡块一圈。
- 4 鸡块上放 5 片西红柿片点缀。将沥出的汤汁烧开，淋入鸡油，浇在鸡块上即成。



特点

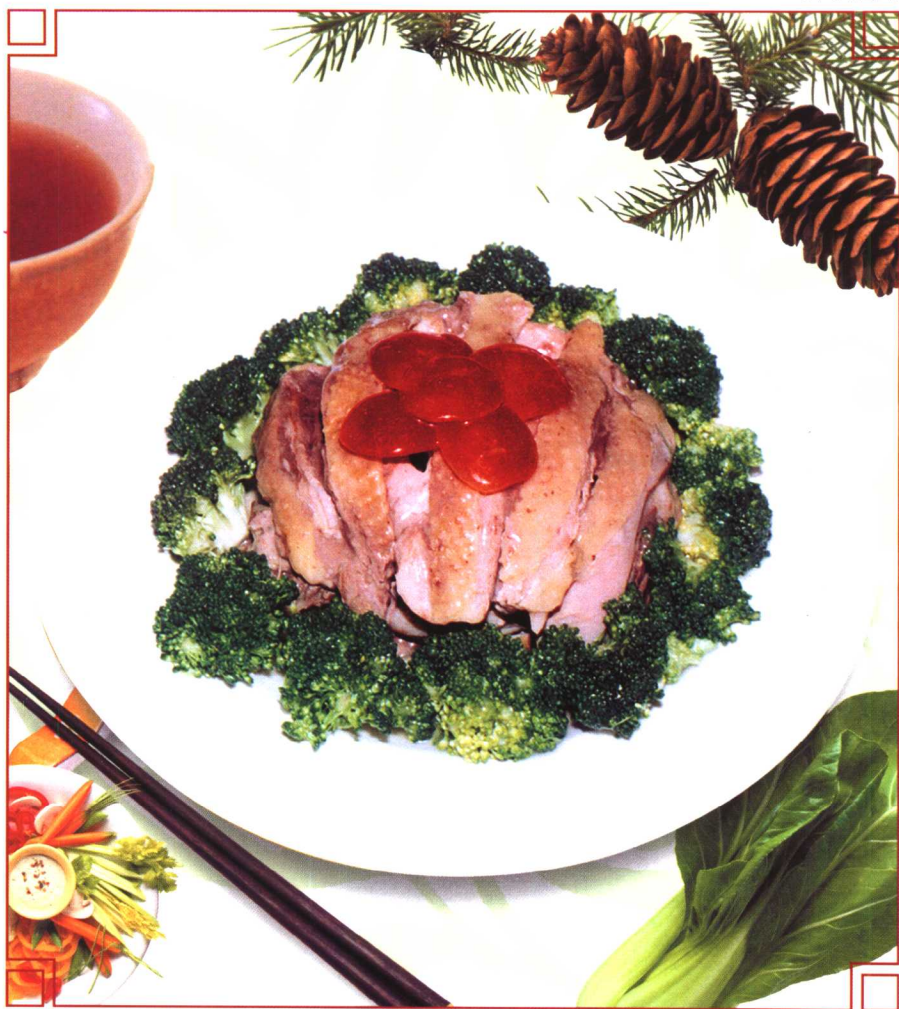
造型美观，肉烂味鲜，清香适口。



将鸡剁成条



用料酒入味



鸡块摆入碗内



西兰花下水焯

抓炒鸡片



材料

- 主料** 鸡脯肉 250 克。
- 配料** 湿淀粉 75 克，鸡蛋 1 个，绍酒 10 克，番茄酱 15 克。
- 调料** 白糖 20 克，醋 10 克，葱、姜汁 15 克，酱油 3 克，精盐 1 克，味精 2 克，高汤 60 克，油 1000 克。



作法

- 1 将鸡脯肉切成 4 厘米长，0.3 厘米厚的片。
- 2 将切好的鸡片用葱、姜汁 5 克、精盐入味。放入用鸡蛋、淀粉调成的糊内抓匀。
- 3 勺内加油烧五成热，下入挂匀糊的鸡片炸透捞出，等油温升高后，再下入鸡片炸呈金色，至脆硬时捞出。
- 4 勺内留油 20 克，放入番茄酱、高汤、绍酒、葱、姜汁、酱油、味精、白糖、醋炒开，用湿淀粉勾芡，倒入炸好的鸡片，快速颠翻均匀，淋入明油，出勺装盘即成。

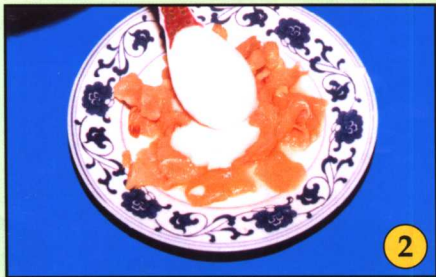


特点

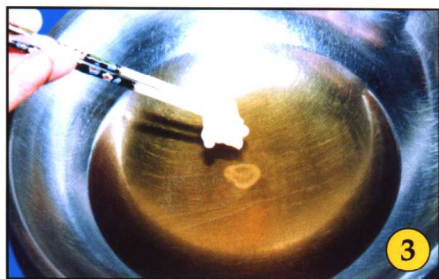
色泽美观，甜酸爽口。



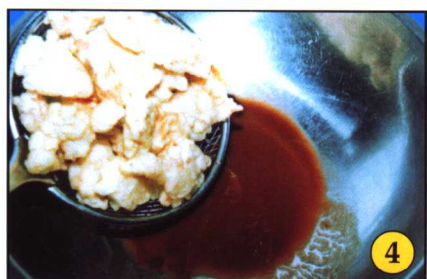
抹刀切鸡片



加入淀粉糊



鸡片下油炸



下入炸好的鸡片

白蘑烧鸡块



材料

- 主料** 净母鸡半只 600 克。
- 配料** 水发白蘑 100 克，淀粉 10 克。
- 调料** 啤酒 20 克，酱油 10 克，糖色 15 克，精盐 3 克，味精 2 克，白糖 5 克，十三香粉 2 克，鲜汤 400 克，葱花 15 克，蒜片 10 克，姜片 10 克，八角 5 克，油 30 克，料油 10 克。



作法

- 1 将净母鸡剁成块。
- 2 入沸水中焯透捞出。
- 3 勺内加油烧热，放入葱、姜、蒜炆锅，烹入啤酒、酱油，下入鸡块、糖色炒上色、加鲜汤、精盐、白糖、十三香粉、八角烧开。
- 4 下入白蘑，用小火烧透入味，至汤浓时加味精，用淀粉勾薄芡，淋入料油出勺装盘即成。

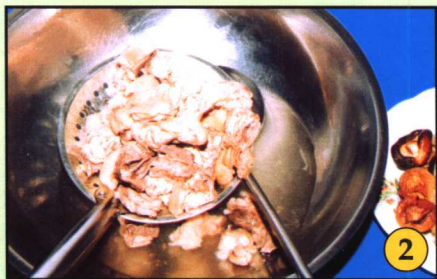


特点

色泽红亮，软烂浓香，口味醇厚，咸香微甜，白蘑味浓。



将鸡剁成块



鸡块焯后捞出



下入焯好的鸡块



下入白蘑

香菇炖野鸡



材料

主料 野鸡1只(重650克)。

配料 香菇200克。

调料 料酒15克, 酱油5克, 精盐5克, 味精3克, 葱段、姜块各10克, 大料、桂皮各3克, 鲜汤750克, 猪油25克, 芝麻油10克。



作法

- 1 将野鸡宰杀洗净, 剁成3厘米见方的块。
- 2 入沸水锅中焯一下捞出。香菇去蒂用冷水洗去泥沙, 再用温水泡至回软, 大块的一切两半。
- 3 勺内放底油置火上, 下入拍松的葱段、姜块炸香, 烹入料酒、酱油及鲜汤, 再下入鸡块、香菇、大料、桂皮、精盐, 旺火烧开后改小火炖至熟烂。
- 4 拣去大料、桂皮、葱段、姜块, 加入味精、淋入芝麻油, 出勺装盘即成。

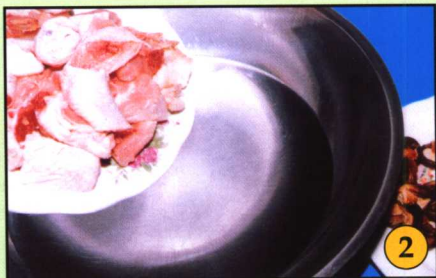


特点

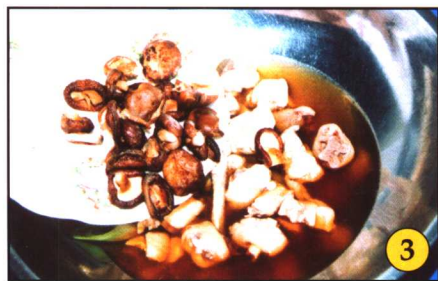
鸡肉细嫩, 香菇味醇,
汤鲜菜美, 营养丰富。



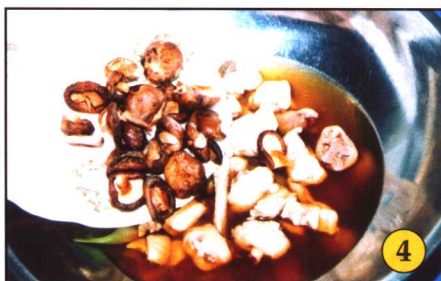
野鸡剁块



野鸡块入水焯



鸡块下汤锅内



下入香菇