

烧鸡美味

30种

SHAOJI MEIWEI 30 ZHONG

吴杰 主编



125



金盾出版社

JINSHEN CHUBANSHE

责任编辑：侯文启

封面设计：侯少民

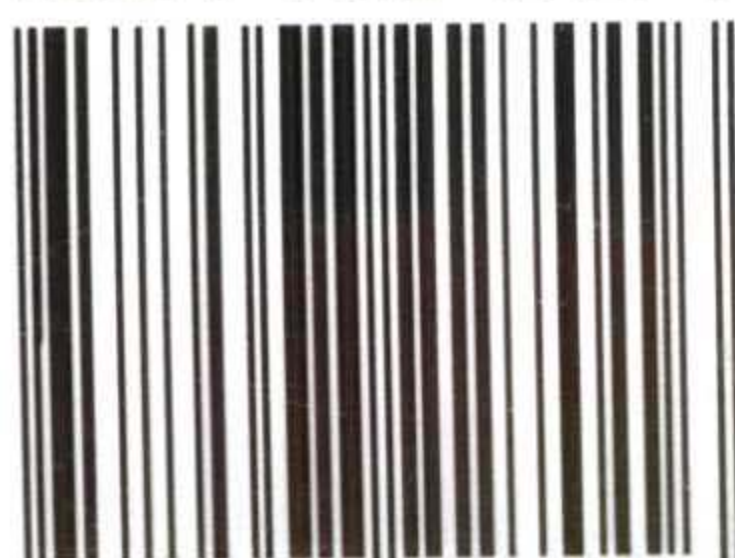


烧鸡美味30种



SHAOJI MEIWEI 30 ZHONG

ISBN 7-5082-2701-8



9 787508 227016 >



ISBN 7-5082-2701

TS · 368 定价:10

TS97



美食系列丛书

烧鸡美味 30 种

主 编 吴 杰

编 著 郭玉华 刘 捷 李 松 吴昊然

夏 玲 宋宝柱 陆春江

摄 影 吴 杰 赵越超

金 盾 出 版 社

前 言

《烧鸡美味30种》是金盾版“家庭美食系列丛书”之一。

鸡，亘古以来就是人类喜食的肉类食物之一，不仅是高档宴席上必不可少的一款美馐，更是家庭餐桌上极具魅力的一道佳肴。烧鸡制作方法独特多样，形态完整，造型美观，味道鲜美，以脂肪含量低，且富含人体所需蛋白质、维生素、无机盐等多种营养元素而倍受广大群众青睐。烧鸡在烹制过程中还添加了许多中草药，在增进其味厚醇浓的同时，更增强了滋补食疗作用。

本书精选了全国各地不同风味、不同烹烧方法的烧鸡美味30种。其原料易取，烹制简便，按书习做，一定能烧制出鲜嫩味美、诱人食欲的各式烧鸡菜肴，从而促进家人的健康，给家庭生活带来欢乐与温馨。本书不仅适合广大家庭学习制作，而且适合宾馆、酒店使用，还可供餐饮培训学校教学参考。

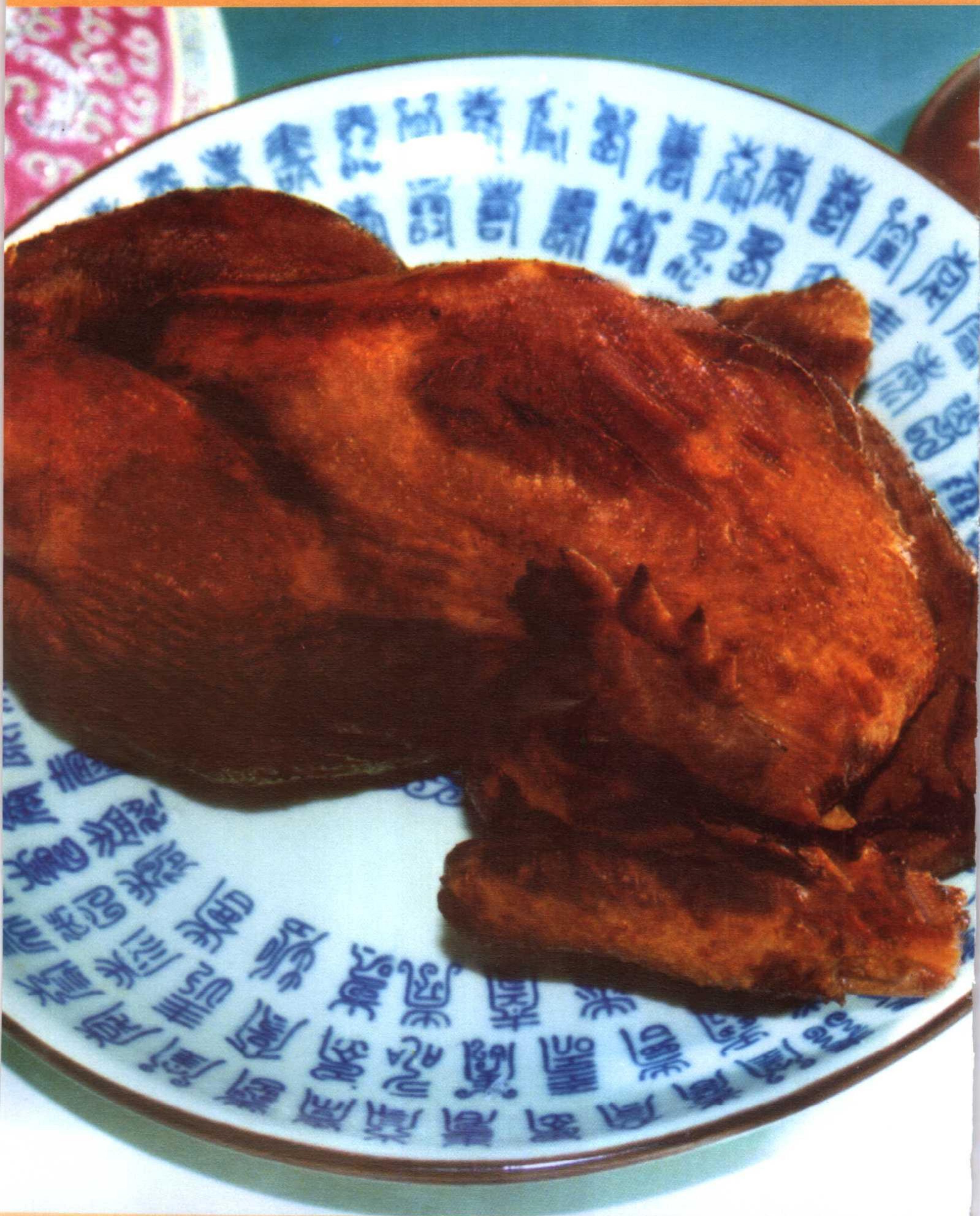
本书在编写过程中得到了中华烹饪艺术学校、吉利堂美食府总部的大力支持与帮助，在此一并致谢。本书菜例均由吉利堂美食府名厨制作。

编 者

目 录

符离集烧鸡····· (4)	申记人参脱骨烤
常熟烧鸡····· (6)	鸡 ····· (34)
石家庄扒鸡····· (8)	老申头烧鸡 ····· (36)
德州脱骨扒鸡 ··· (10)	玉记扒鸡 ····· (38)
济南肴鸡 ····· (12)	太爷鸡 ····· (40)
沟帮子熏鸡 ····· (14)	“王傻子”烧鸡 ··· (42)
道口烧鸡 ····· (16)	卓氏熏鸡 ····· (44)
福山烧鸡 ····· (18)	谢氏烧鸡 ····· (46)
吉利堂贵妃烧鸡 ··· (20)	白果烧鸡 ····· (48)
吉利堂人参滋补	熟扯鸡 ····· (50)
鸡 ····· (22)	右玉熏鸡 ····· (52)
吉利堂荷叶鸡 ··· (24)	静宁烧鸡 ····· (54)
正阳楼酱鸡 ····· (26)	百乐熏鸡 ····· (56)
吴记子母鸡 ····· (28)	盛永熏鸡 ····· (58)
吴记烧鸡 ····· (30)	丁香熏鸡 ····· (60)
申记扒鸡 ····· (32)	童子油鸡 ····· (62)

符离集烧鸡



4

特点

肉烂脱骨，鲜嫩香郁。



原 料

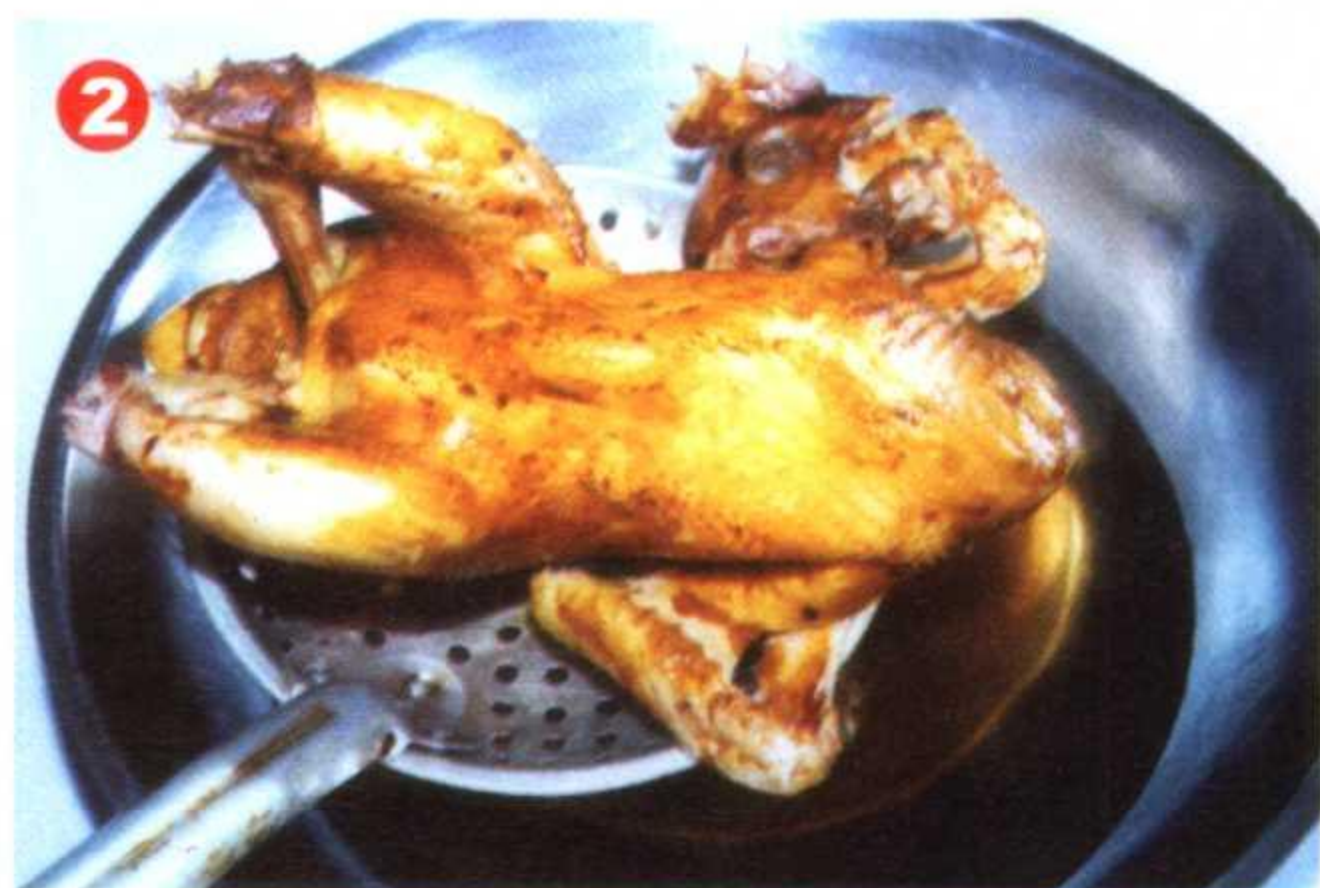
净嫩公鸡1只(重约1250克), 饴糖20克, 精盐5克, 白糖8克, 调料包〔内装八角8克, 山奈、小茴香各5克, 砂仁、肉豆蔻各3克, 姜块15克, 花椒、桂皮、陈皮各4克, 白芷、豆蔻(草果)各2克, 辛夷1克〕1个, 老汤2000克, 油1500克。

制作步骤



敲断鸡腿骨, 两腿交叉从开膛处别入腹内。将右翅从颈部宰杀刀口处穿入, 翅尖从嘴内穿出, 鸡头弯曲别在右翅下面, 左翅向内别在背上与右翅成一直线。

锅内加老汤、精盐、白糖、调料包, 下入鸡用大火烧开, 撇净浮沫, 改小火焖煮至熟烂出锅即成。



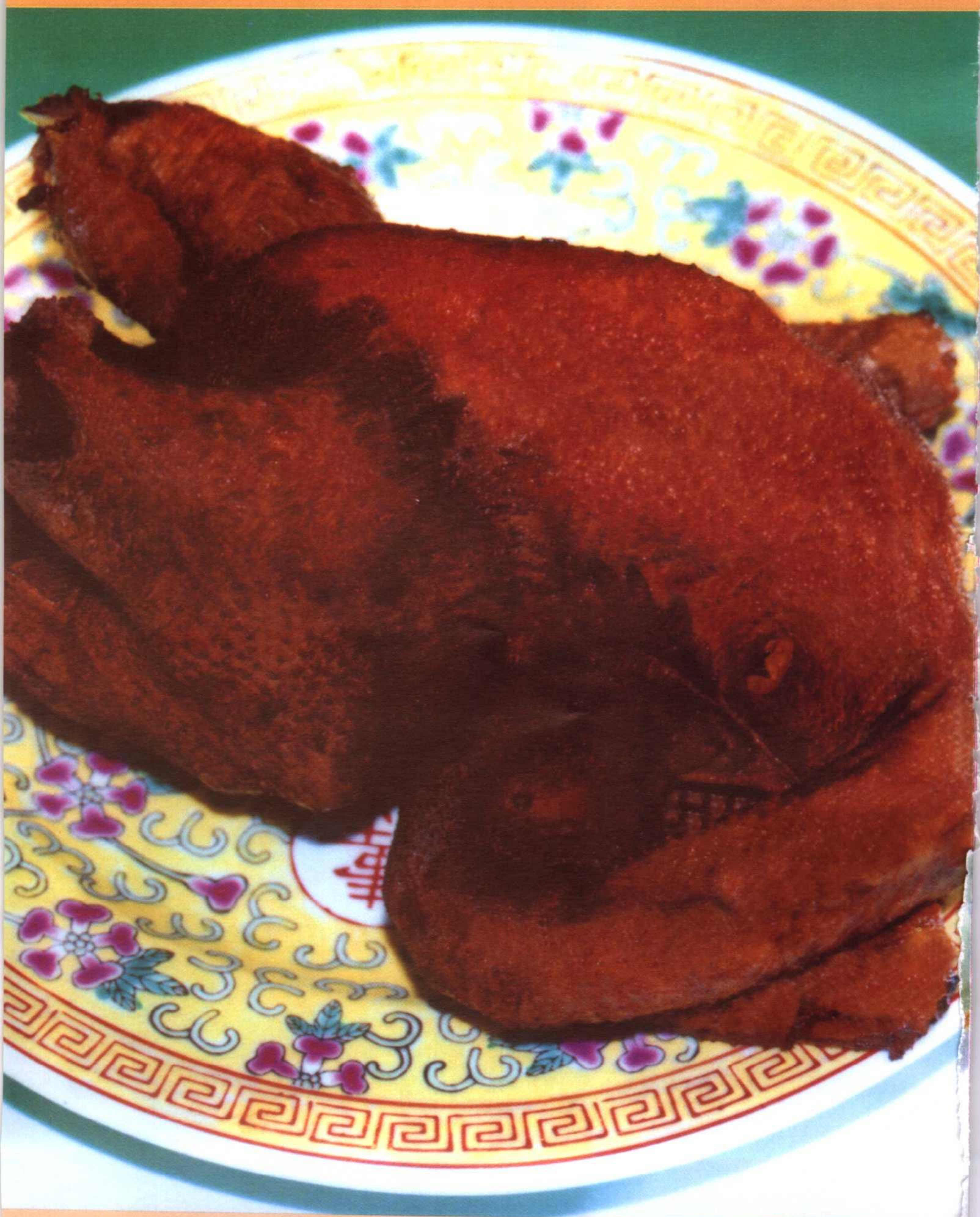
鸡放阴凉处晾干, 刷上一层饴糖。锅内加油烧至七成热, 下入鸡炸至呈金黄色捞出。



操作提示

要选用两年内的公鸡。炸制时油温始终保持七成热。

常熟烧鸡



6

特点

鲜嫩清香，风味独特。



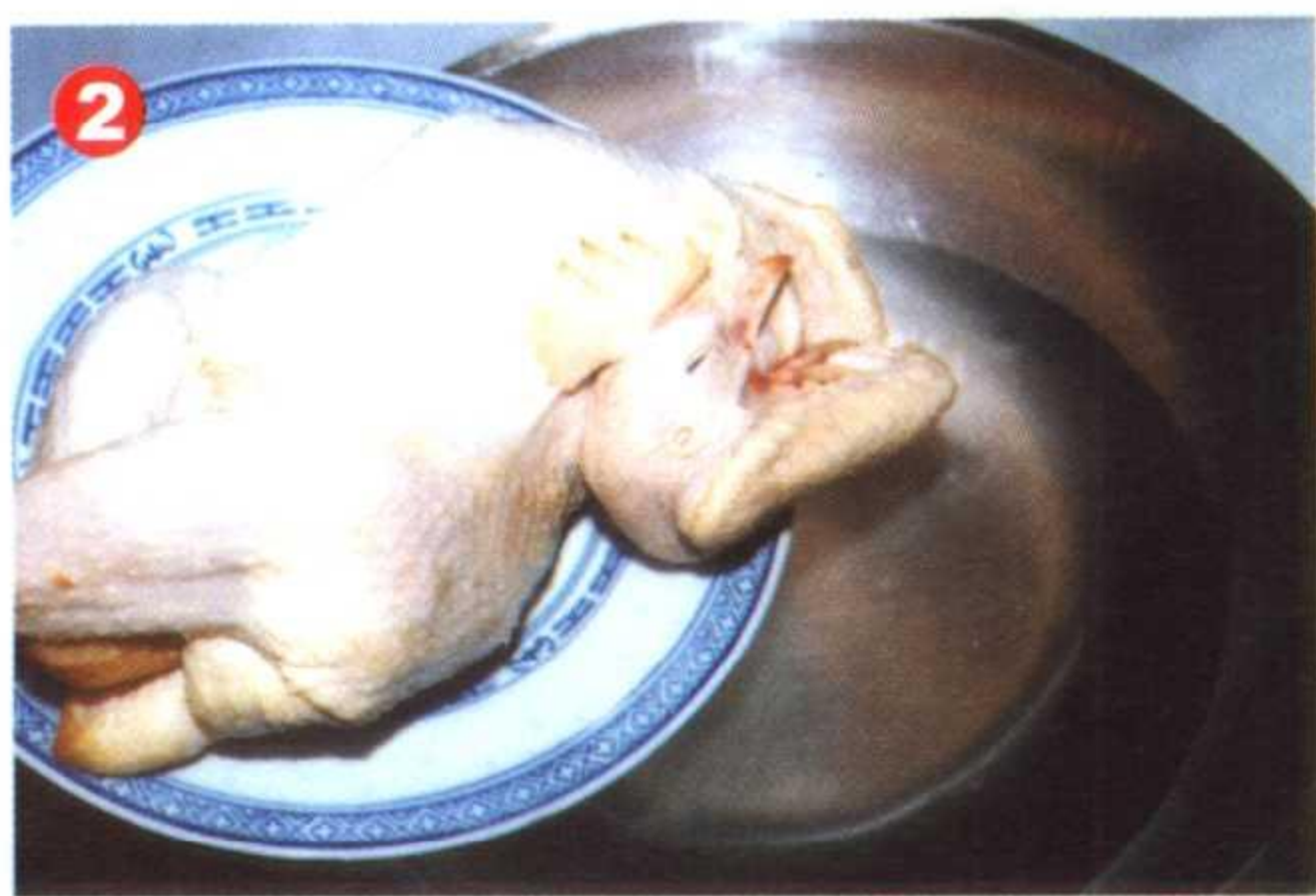
原 料

净肥鸡1只(重约1250克), 绍酒30克, 酱油25克, 精盐6克, 白糖15克, 调料包(内装八角、桂皮、陈皮各5克, 丁香1克, 砂仁3克)1个, 葱段20克, 姜片25克, 老汤1600克。

制作步骤



1 净肥鸡用精盐涂匀鸡身, 放容器内腌渍入味(夏季12小时, 冬季24小时)。



2 锅内加水烧开, 下入鸡煮5分钟捞出。

锅内加老汤、绍酒、酱油、白糖、葱段、姜片、调料包, 放入鸡用大火煮15分钟, 改用小火焖煮至熟烂即成。



操作提示

鸡入味要匀。

石家庄扒鸡



8

特点

肉嫩酥软，味道醇厚，脱骨不腻。



原 料

两年内净肥鸡1只(重约1500克), 饴糖20克, 精盐8克, 鲜姜50克, 调料包〔内装陈皮10克, 豆蔻(草果)、丁香、荜茇各1克, 桂皮、花椒、小茴香、良姜、白芷、山奈、八角各3克, 砂仁5克〕1个, 煮鸡老汤1800克, 油1000克。

制作步骤



鸡腿别在鸡腹内, 双翅交叉插于嘴内, 使造型对称。晾干表皮, 用饴糖抹匀。



锅内加油烧至六成热, 下入鸡炸约3分钟, 呈金黄色捞出。

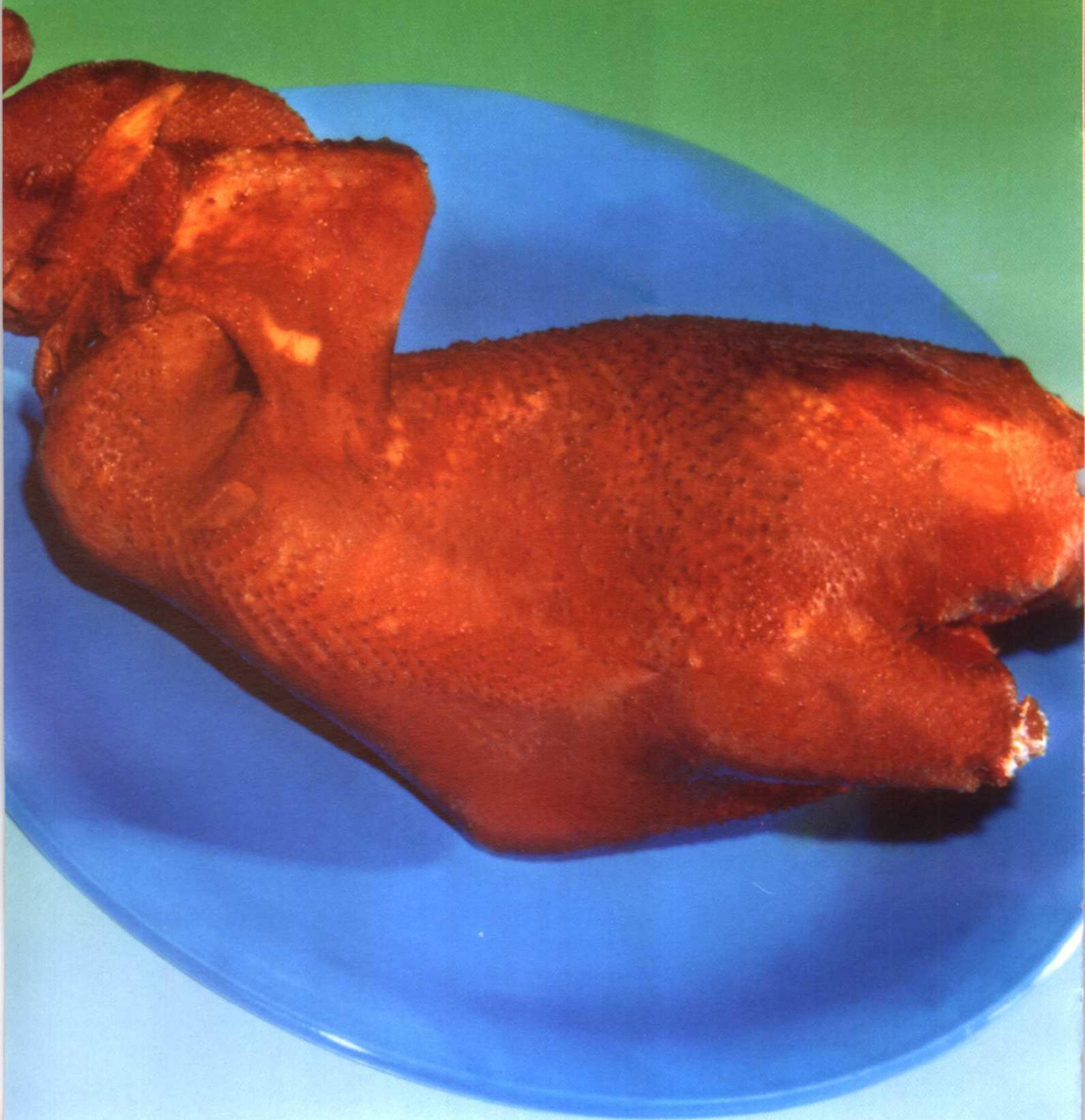


鸡放入锅内, 加入老汤, 放入精盐及调料包、鲜姜, 用大火烧开, 改用中火煮约1小时, 再用小火焖煮至熟烂, 出锅即成。

操作提示

炸制时油温、火候要准确。煮的时间长些为好。

德州脱骨扒鸡



10

特点

软烂酥嫩，鲜香味美。



原 料

净仔鸡1只(重约1250克), 酱油25克, 精盐6克, 糖色(用白糖色)10克, 调料包〔内装小茴香、肉豆蔻、豆蔻(草果)、陈皮、花椒各3克, 砂仁2克, 丁香0.5克, 白芷、八角、山奈、桂皮各5克〕1个, 姜片20克, 老汤1500克, 油1000克。

制作步骤

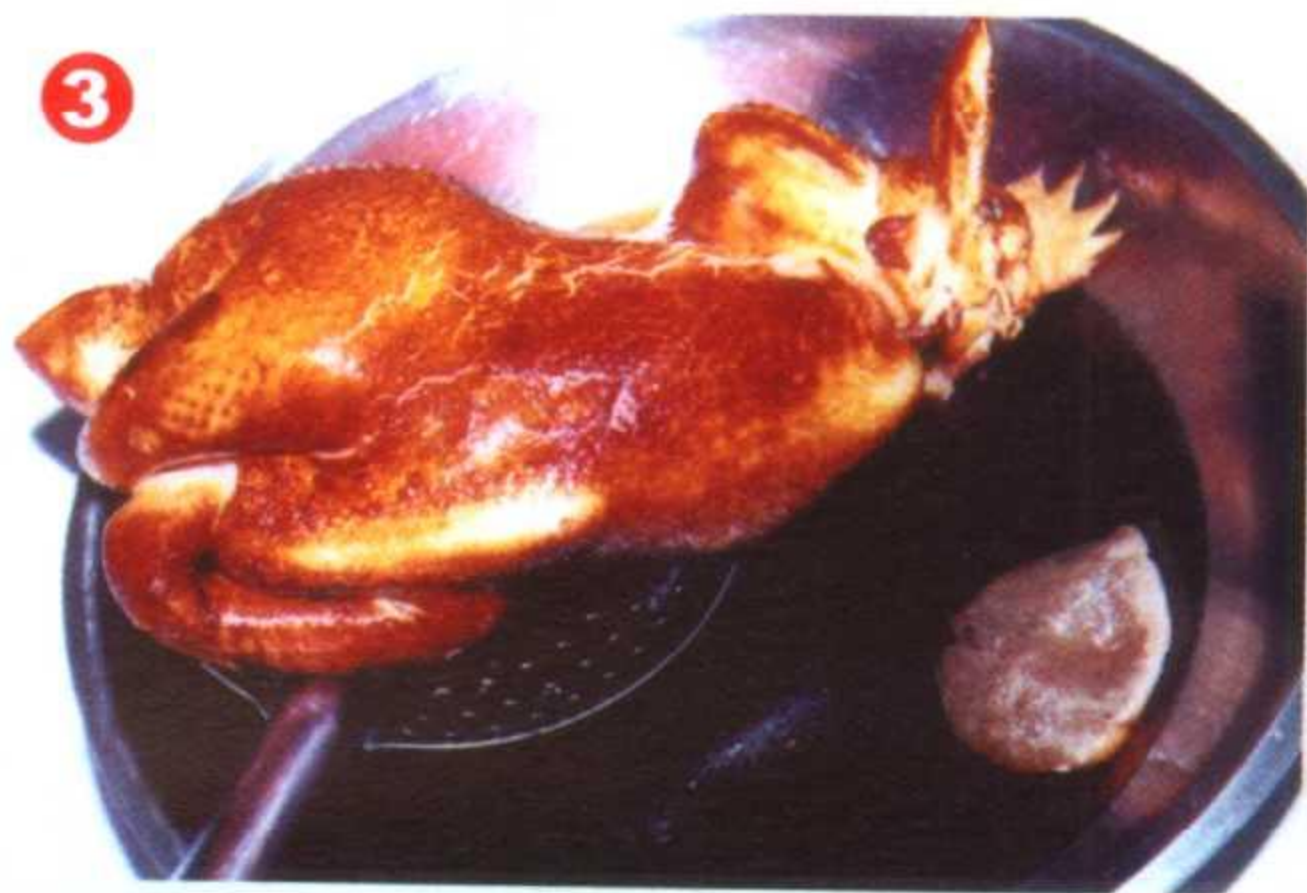


鸡腿从开口处别入腹内。两翅从嘴内交叉穿出, 晾干水分。



鸡身用糖色涂匀, 下入七成热的油中炸成金黄色捞出。

锅内加老汤、调料包、精盐、酱油、姜片, 放入鸡用大火烧开, 煮1小时左右, 改小火焖煮至熟烂出锅即成。



操作提示

扒鸡焖煮时间较长, 容易弄破, 出锅时要特别小心, 以保持鸡形完整。

济南肴鸡



12

特点

肉质细嫩，香浓不腻。



原 料

净雏公鸡1只(重约1250克), 精盐8克, 红曲10克, 花椒粒5克, 调料包〔内装花椒、八角、小茴香、丁香、桂皮、良姜、白芷、豆蔻(草果)各2克〕1个, 葱段、姜片各25克。

制作步骤



鸡腿交叉别入腹中。鸡翅交叉别在背上。鸡头弯曲别于翅下。



鸡放入精盐水中腌渍24小时, 捞出洗净。葱段、姜片与花椒粒一同填入鸡腹内。

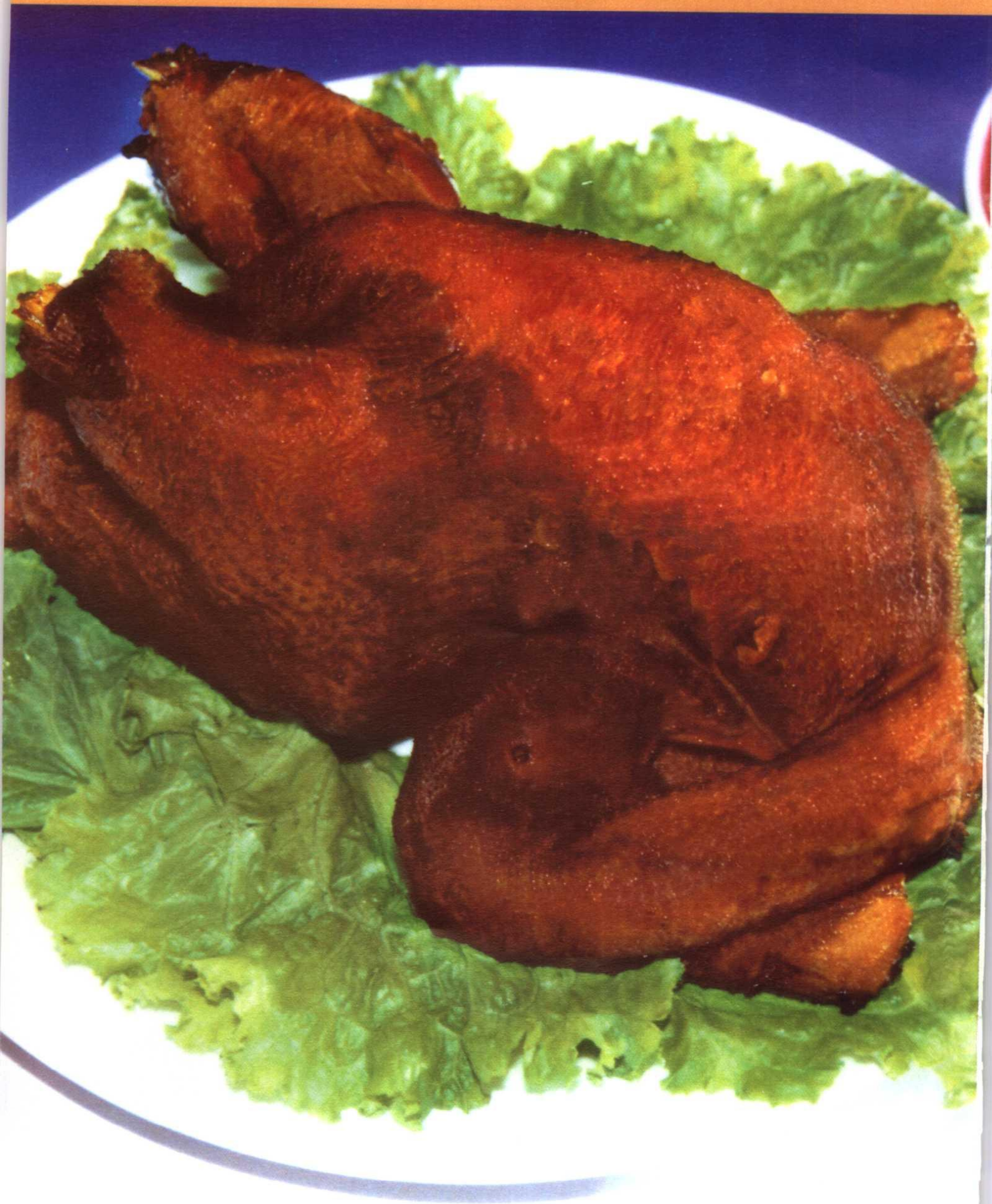
鸡放入锅内, 加清水、调料包, 用大火烧沸后, 改用小火焖煮至熟烂出锅, 趁热涂上一层红曲即成。



操作提示

鸡要入透味。

沟帮子熏鸡





原 料

当年净公鸡1只(重约1250克), 精盐5克, 白糖15克, 调料包〔内装鲜姜片50克, 八角、花椒、桂皮各3克, 陈皮、豆蔻(草果)各4克, 砂仁、山奈各2克, 白芷、丁香各1克, 香辣粉、五香粉、胡椒粉各0.5克〕1个, 老汤1500克, 香油10克。

制作步骤

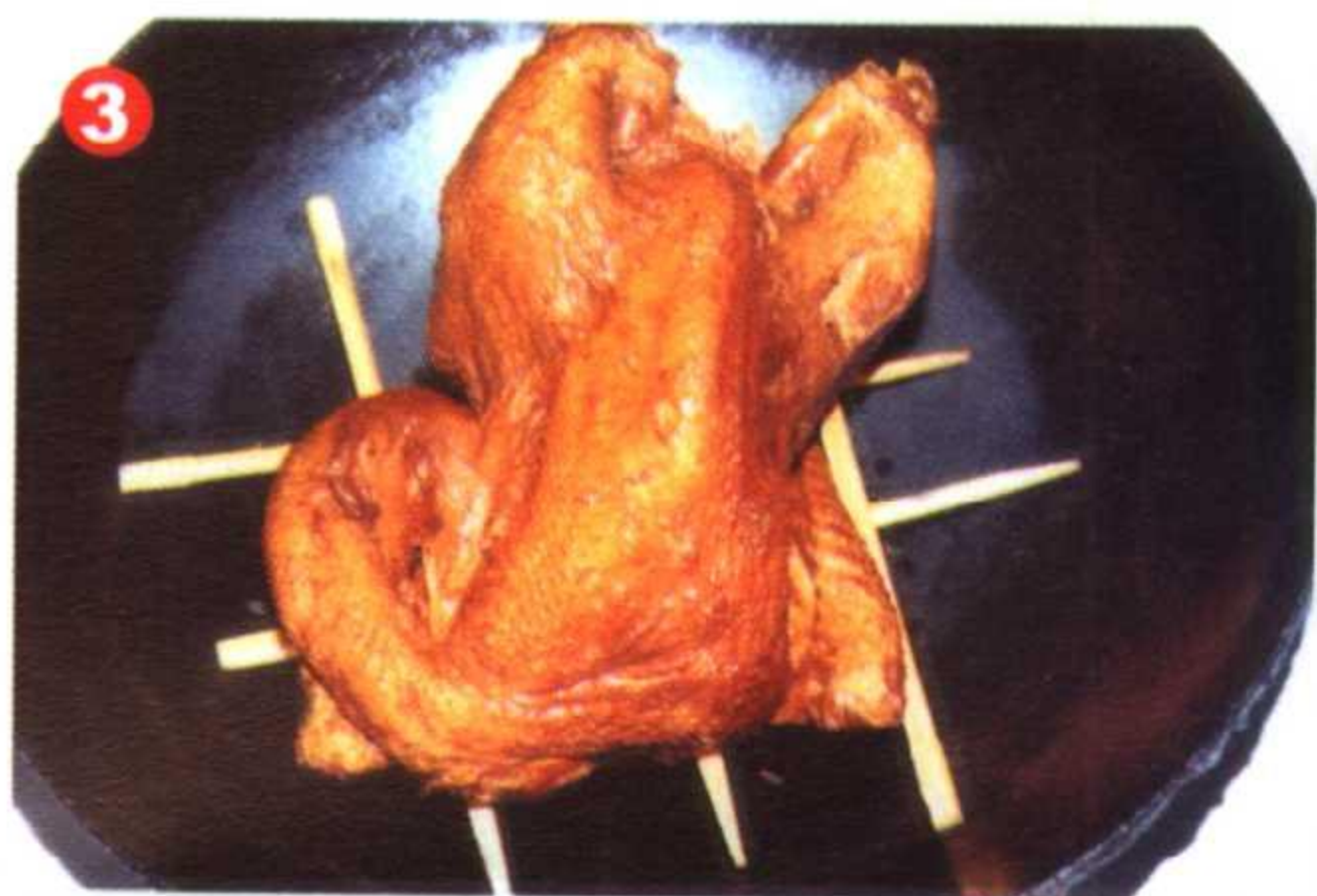


敲断鸡腿骨, 两腿交叉插入鸡腹内。右翅从颈部宰杀口处插入, 从嘴内穿出, 再弯到脖子底下, 左翅别在背部, 用马莲草将两小腿及尾部捆在一起。

熏锅内放入白糖, 将鸡放在竹笪上, 盖严盖, 烧至冒黄烟, 离火闷2分钟, 取出刷一层香油即成。



调料包放入老汤锅内熬至香味浓时捞出, 撇净浮沫, 下入鸡用大火烧开, 加精盐用小火焖煮至熟烂捞出, 刷上一层香油。



操作提示

汤内不能加酱油、红糖, 以免影响成品风味。准确掌握火候。