

吃在广东  
小丛书

许衡 编著

# 鹅鸭100味

蒋惠瑜 许浩琨 整理

清纯的岭南风味  
浓郁的珠江气息  
精湛的广东厨艺  
美味的粤菜佳肴



广东科技出版社

吃在广东小丛书



院图书馆  
章

# 鸭100味

许衡 编著

蒋惠瑜 许浩琨 整理

广东科技出版社

· 广州 ·

## 图书在版编目 (CIP) 数据

鹅鸭100味/许衡编著. —广州: 广东科技出版社, 2004.1

(吃在广东小丛书)

ISBN 7-5359-3277-0

I. 鹅… II. 许… III. ① 荤菜, 鹅肉-菜谱-广东省 ② 鸭肉-菜谱-广东省 IV. TS972.125

中国版本图书馆CIP数据核字 (2003) 第013887号

出版发行: 广东科技出版社

(广州市环市东路水荫路11号 邮码: 510075)

E-mail: gdkjzbb@21cn.com

http: //www.gdstp.com.cn

经 销: 广东新华发行集团

印 刷: 广东省肇庆市科建印刷有限公司

(广东省肇庆市星湖大道 邮码: 526060)

规 格: 850mm×1168mm 1/64 印张2.5 字数50千

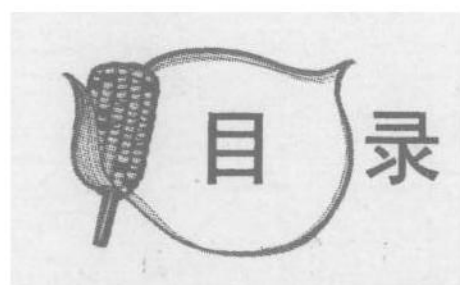
版 次: 2004年1月第1版

2004年1月第1次印刷

印 数: 1~8 000册

定 价: 4.00元

如发现因印装质量问题影响阅读, 请与承印厂联系调换。



## 一、汤、羹类

|                       |    |
|-----------------------|----|
| 花胶烩火鹅丝 .....          | 1  |
| 火鹅烩三丝 .....           | 2  |
| 鲜菇川鸭掌 .....           | 3  |
| 陈皮川鸭掌 .....           | 4  |
| 陈皮炖鸭 .....            | 5  |
| 炖神仙鸭 (夏令炖<br>品) ..... | 6  |
| 火鸭芥菜 .....            | 7  |
| 桂花耳川鸭脰 .....          | 7  |
| 鲜莲鸭羹 .....            | 8  |
| 红菱火鸭羹 .....           | 9  |
| 夜香鸭羹 .....            | 10 |
| 花胶烩红鸭丝 .....          | 11 |
| 菊花拆烩红鸭丝<br>.....      | 12 |

## 二、炒类

|              |    |
|--------------|----|
| 生炒鸭片 .....   | 14 |
| 核桃鸭片 .....   | 15 |
| 夜合鸭片 .....   | 16 |
| 凉瓜鸭片 .....   | 17 |
| 菜蔬鸭片 .....   | 18 |
| 核桃鸡肝鸭片 ..... | 19 |
| 油泡鸭片 .....   | 20 |
| 葵花鸭片 .....   | 21 |
| 绿茵鸭片 .....   | 22 |
| 烧鸡肝拼鸭片 ..... | 23 |
| 碧绿滑鸭条 .....  | 25 |
| 五彩鹅丝 .....   | 27 |
| 豉汁鹅肠 .....   | 28 |
| 豉椒鹅肠 .....   | 28 |
| 酸菜鹅肠 .....   | 29 |

|              |    |
|--------------|----|
| 豉椒鹅片 .....   | 30 |
| 笋炒鹅片 .....   | 31 |
| 薄脆鹅片 .....   | 32 |
| 骨香鹅片 .....   | 33 |
| 菜蔬鸡肝鹅片 ..... | 34 |
| 凤肠笋鸭片 .....  | 35 |
| 茄汁笋鸭片 .....  | 36 |

### 三、煎、炸类

|             |    |
|-------------|----|
| 芝麻鹅脯 .....  | 38 |
| 酥炸鹅肠 .....  | 39 |
| 果汁煎鹅脯 ..... | 39 |
| 咖喱煎鹅脯 ..... | 40 |
| 柠汁煎软鸭 ..... | 41 |
| 家乡煎鸭 .....  | 42 |
| 蜜梅煎软鸭 ..... | 43 |
| 芝麻鸭脯 .....  | 45 |

|             |    |
|-------------|----|
| 果汁煎软鸭 ..... | 45 |
| 咖喱煎软鸭 ..... | 47 |
| 云腿煎软鸭 ..... | 48 |
| 奶油煎软鸭 ..... | 49 |
| 杏脯大鸭 .....  | 50 |
| 珊瑚窝烧鸭 ..... | 52 |
| 栗茸大鸭 .....  | 53 |
| 喼汁焗烧鸭 ..... | 55 |

|             |    |
|-------------|----|
| 百花窝烧鸭 ..... | 56 |
|-------------|----|

### 四、拼、片类

|              |    |
|--------------|----|
| 彭公火鹅 .....   | 58 |
| 砂锅片皮鹅 .....  | 59 |
| 柱侯片皮鹅 .....  | 60 |
| 烧云腿拼鹅片 ..... | 60 |
| 军机大鸭 .....   | 61 |
| 百花争妍鸭 .....  | 62 |

金凤蟠龙鸭 .....64

扬州八珍鸭 .....65

### 五、扒、焗类

家乡扒大鸭 .....67

菜胆扒大鸭 .....68

霸王大鸭 .....70

袈裟素子鸭 .....71

郊菜扒大鸭 .....73

山东群子鸭 .....74

婆参扒大鸭 .....75

绍菜扒大鸭 .....76

蜆皮扒大鸭 .....77

芋饼扒鸭 .....78

莲子大鸭 .....79

珠圆大鸭 .....81

罗汉斋扒鸭 .....82

四宝扒鸭 .....83

肘子扒鸭 .....84

北菇火腩焗鸭 .....85

金针焗鸭 .....87

东江盐焗鸭 .....88

### 六、炆类

冬笋炆鹅 .....89

凉瓜炆鹅脚翼 .....90

大芥菜炆鸭 .....91

蚝油炆鸭 .....92

菜远炆鸭 .....93

豉姜鸭 (狗仔鸭) ...94

咖喱炆脚翼 .....95

### 七、蒸、甑类

梅子蒸鸭 .....96

辣椒蒸鸭 .....97

姜葱淋子鸭 .....97

梅子甑鹅 .....98

柱侯甑鹅 .....99

碧绿麻酥鹅 .....101

蜜梅甑鹅 .....102

麻酥肥鹅 .....103

### 八、凉办类

荔枝办火鹅 .....105

凉办鸭条 .....106

### 九、煲、炖类

冬瓜鲜荷叶煲鸭 ...107

珍珠碎扣鸭 .....108

香池赛艳鸭 .....109

荔荷大鸭 .....111

婆参炖鸭 .....112

棉花炖鸭 .....113

双脚炖鸭 .....114

八宝炖全鸭 .....115

### 附录

一、半成品制法 ...117

二、本书常用物料

分类释名 .....148

三、重量单位简表

.....153

## 一、汤、羹类

### 花胶烩火鹅丝

#### 用料：

火鹅肉 200 克（四两），发好花胶 200 克（四两），湿冬菇 50 克（一两），笋丝 100 克（二两），上汤 1 500 克（三斤），绍酒 10 克（二钱），精盐 3 克（六分），味精 5 克（一钱），深色酱油 7.5 克（一钱半），油 30 克（六钱），湿淀粉 25 克（五钱），胡椒粉 0.05 克（一厘）。

#### 制法：

1. 将火鹅肉、花胶、冬菇等切为丝。
2. 将花胶、笋丝滚煨过。
3. 用油 15 克（三钱）起镬，溅入绍酒，注入上汤，把冬菇丝、笋丝、火鹅丝放在镬中，用精盐、味精调味，用深色酱油调色，随用湿

淀粉打芡，加入花胶丝、胡椒粉、包尾油 15 克（三钱）推匀倒入汤窝里便成。

## 火鹅烩三丝

### 用料：

火鹅丝 150 克（三两），冬菇丝 50 克（一两），笋丝 100 克（二两），肉丝 100 克（二两），韭黄 100 克（二两），绍酒 15 克（三钱），上汤 1500 克（三斤），精盐 3 克（六分），味精 5 克（一钱），深色酱油 5 克（一钱），湿淀粉 15 克（五钱），胡椒粉 0.05 克（一厘），油 500 克（一斤）。

### 制法：

1. 烧镬放油 500 克（一斤），将拌匀的肉丝放入拉油至熟，倾在笊篱里。

2. 利用镬中余油，溅入绍酒，注入上汤，将上述各种丝状料放入镬中，用精盐、味精调味，深色酱油调色，用湿淀粉打芡。

3. 加入韭黄、胡椒粉、包尾油 10 克（二

3  
钱)推匀,倾在汤窝里便成。

## 鲜菇川鸭掌

### 用料:

鸭掌6对,鲜菇75克(一两半),笋花40克(八钱),菜苳25克(五钱),上汤750克(一斤半),精盐1克(二分),味精2.5克(五分)。

### 制法:

1. 将上述各用料滚煨过,放在汤窝里。
2. 把镬洗干净,在镬中注入上汤,用精盐、味精调味,待微滚,倾入汤窝中便成。

### 说明:

凤眼果、草菇、黄耳、榆耳、竹荪等川鸭掌制法相同。

## 陈皮川鸭掌

### 用料：

鸭掌6对，笋花40克（八钱），草菇40克（八钱），菜蔬40克（八钱），陈皮丝5克（一钱），上汤400克（八两），红鸭汤400克（八两），精盐0.75克（一分半），味精2克（四分），深色酱油10克（二钱），胡椒粉0.1克（二厘）。

### 制法：

1. 将鸭掌、笋花、草菇、菜蔬等滚煨过，放在汤窝里，加入陈皮丝。
2. 把镬洗干净，注入上汤、红鸭汤，用精盐、味精调味，用深色酱油调为大红色泽，待滚。
3. 撇去汤面油，撒入胡椒粉，倾在汤窝里便成。

## 陈皮炖鸭

### 用料：

红鸭 1 只约 750 克（一斤半），陈皮丝 7.5 克（一钱半），郊菜 1 条，上汤 750 克（一斤半），红鸭汤 750 克（一斤半），精盐 1.5 克（三分），味精 4 克（八分），深色酱油 12.5 克（二钱半），胡椒粉 0.1 克（二厘）。

### 制法：

1. 将开背的已炖焮或煲焮的红鸭，放在汤窝里（鸭肚朝天）。

2. 将上汤、红鸭汤烧滚，用精盐、味精调味，用深色酱油调为大红色泽，倾入汤窝中，放入陈皮丝，随放入笼内蒸约 15 分钟。

3. 取起撇去汤面油，撒上胡椒粉。

4. 把郊菜焮熟，放在鸭上便成。

## 炖神仙鸭（夏令炖品）

### 用料：

光鸭 1 只约 750 克（一斤半），扇形笋花 1 件，郊菜 1 条，上汤 1 750 克（三斤半），精盐 2 克（四分），味精 5 克（一钱），胡椒粉 0.05 克（一厘），绍酒 15 克（三钱），姜件 1 件。

### 制法：

1. 将光鸭开背，敲折膊骨和小腿骨，飞水 10 分钟，取起洗干净，放在汤窝里（鸭肚朝天）。

2. 在镬中注入上汤，用精盐、味精调味，加入绍酒 15 克（三钱）、姜件 1 件，即放入笼内炖至炆，取起弃掉姜件，撇去汤面油。

3. 把笋花、郊菜焯熟捞起，将笋花用手捏成折扇形后，放在鸭的旁边，郊菜放在鸭肚上，撒上胡椒粉便成。

### 说明：

清炖鸭制法相同，不放笋花便可。

## 火鸭芥菜

### 用料：

火鸭肉 100 克（二两），烩好芥菜胆 250 克（五两），上汤 750 克（一斤半），精盐 1 克（二分），味精 1.5 克（三分）。

### 制法：

1. 将火鸭肉斜切为件，排砌在碗的一边。
2. 将芥菜胆滚煨过，整齐后放在碗的另一边，随放入笼里蒸 10 分钟取起，覆在汤窝里。
3. 将镬洗干净，注入上汤，用精盐、味精调味，待滚，倾入窝内便成。

---

## 桂花耳川鸭脰

### 用料：

鸭脰 24 条，干桂花耳 20 克（四钱），笋花 40 克（八钱），菜苣 25 克（五钱），料菇 25 克（五钱），上汤 750 克（一斤半），精盐 1 克（二

分)，味精 1.5 克（三分），胡椒粉 0.05 克（一厘）。

### 制法：

1. 先将鸭胗焯熟，取起用冷水冲漂后，把骨褪出，用剪刀将鸭胗（近喉处）剪整齐。
2. 将桂花耳用冷水浸发透，剪好。
3. 将鸭胗、桂花耳、料菇、笋花、菜苕等滚煨过，放在汤窝里。
4. 将镬洗干净，注入上汤，用精盐、味精调味，待微滚，倾在汤窝中，撇去汤面油，撒上胡椒粉便成。

## 鲜莲鸭羹

### 用料：

鸭肉 125 克（二两半），净鲜莲子 75 克（一两半），鲜菇 40 克（八钱），净丝瓜 25 克（五钱），上汤 750 克（一斤半），干淀粉 10 克（二钱），精盐 1.5 克（三分），味精 1 克（二分），胡椒粉 0.05 克（一厘），绍酒 10 克（二

钱)，开水 150 克（三两），姜件 1 件。

### 制法：

1. 将鲜菇、丝瓜均切丁。

2. 将鸭肉切（剁）丁，放入干淀粉拌匀，随放在沸水里飞熟，取起用冷水洗过，捞起用瓦钵盛着，加入绍酒、精盐 1 克（二分）、开水、姜件，随放入笼内炖至煨，取起弃掉姜件。

3. 将鲜莲子、鲜菇滚煨过。

4. 将镬洗干净，注入上汤，加入炖煨的鸭肉连原汤、鲜莲子、鲜菇，用精盐 0.5 克（一分）、味精调味，待滚，把丝瓜丁放入，撇去汤面油，撒入胡椒粉，上窝便成。

### 说明：

鲜菇、凤眼果、青豆等鸭羹制法相同。

## 红菱火鸭羹

### 用料：

火鸭肉 100 克（二两），烩熟菱角 75 克（一两半），鲜菇 40 克（八钱），净丝瓜 25 克

(五钱)，上汤 750 克（一斤半），精盐 0.5 克（一分），味精 1 克（二分），胡椒粉 0.05 克（一厘）。

### 制法：

1. 将火鸭肉、熟菱角、鲜菇、净丝瓜均切（剁）丁。

2. 把菱角、鲜菇滚煨过，将火鸭肉用沸水淋过。

3. 将镬洗干净，注入上汤，把菱角、鲜菇放在镬中，用精盐、味精调味，待滚，加入火鸭丁、丝瓜丁，撇去汤面油，撒入胡椒粉，上窝便成。

### 说明：

鲜莲火鸭羹制法相同，只将菱角改为鲜莲子便可。

## 夜香鸭羹

### 用料：

炖炆鸭丁 100 克（二两），鲜菇 75 克（一