



餐厅菜肴家常做系列



餐厅秘制熏卤菜

☒ 餐厅美味让人垂涎欲滴
☒ 本书联手知名大厨教你
 在家也能轻松烹制餐厅美食

家常做



CANTING MIZHI XUNLUCAI JIACHANGZUO

董国成◎主编



中国纺织出版社

餐厅菜肴家常做系列

餐厅秘制熏卤菜

家常做



主 编：董国成

参编人员：张美花 黄玉女 唐荣臻 王德朋 魏洪勇 宦艳丽

董国营 朱 岗 厉运宝 齐俊利 刘少华 周凤派

刘彦红 刘红林 张海元 谷秀娟 刘国军 董国涛

朱喜博 党正同 李彦荣 宋朋朋 肖善亮 赵贵海

于亚翠 孔祥涛 （排名不分先后）

菜例总监：肖善亮 朱 岗

摄影总监制：董国成 黄玉女

协助拍摄：FS月光海派厨艺文化工作室

鼎力支持：FS星月摄影基地



中国纺织出版社

图书在版编目(CIP)数据

餐厅秘制熏卤菜家常做 / 董国成主编. —北京:
中国纺织出版社, 2013.6

(餐厅菜肴家常做系列)

ISBN 978-7-5064-9718-3

I. ①餐… II. ①董… III. ①家常菜肴—菜谱 IV.
①TS972.12

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第089779号

责任编辑: 郭沫	责任印制: 储志伟
封面设计: 任珊珊	版式设计: 水长流文化

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京朝阳区百子湾东里A407号楼 邮政编码: 100124

邮购电话: 010-67004461 传真: 010-87155801

<http://www.c-textilep.com>

E-mail: faxing@c-textilep.com

北京佳信达欣艺术印刷有限公司 各地新华书店经销

2013年6月第1版第1次印刷

开本: 787×1092 1/16 印张: 8

字数: 185千字 定价: 32.80元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换



内容介绍

在中华大地这片肥沃而神秘的土地上孕育着千变万化的饮食文化，而这些享誉海内外、家喻户晓的经典菜肴，经过厨师们的不断创新与实践，可谓是日新月异，不但使喜欢美食的朋友们大饱眼福，更满足了他们对美味的享受。

市面上各种版本的美食菜谱指导书籍，可谓是琳琅满目，无论哪个版本都爱不释手，但真的想选一本适合自己的，却又是一件很头疼的事情。突然回味起餐厅大厨烹制的佳肴，于是就在心里默默地想，假如自己也能烹制出这样美味的菜肴该多好啊！

今天，我们根据读者朋友们的需求和建议，精心整理编写了这部最近餐厅较为流行的菜肴供大家学习，让我们一起去寻找大厨菜肴的滋味。

为感谢读者朋友们多年来对我们的关注和支持，我们专门为大家编写了“餐厅菜肴家常做系列”之《餐厅秘制熏卤菜家常做》以表达我们的谢意。本书对每道菜例进行了讲解，图文并茂。在匆忙的编写中，不足之处在所难免，还请广大厨师及读者朋友们批评指正，我们万分感谢！

丛书特点

本系列图书主要从餐厅菜肴入手，联手知名大厨编写制作，打破传统餐厅菜肴不能在自己的厨房烹制的难题。让我们再次开始美食之旅，尽情地享受菜肴的美味吧！书中专门介绍了一些必备的基础知识，以促进读者朋友们更好地提高厨艺。

目录

CONTENTS



● 基础知识

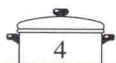
熏的种类	10
卤常用的香辛料及酱料的种类	10
常用卤水的分类及基本调制方法	10
熏卤水的保存与使用	12

PART I

畜肉类

酱香大排	14
酱香棒子骨	15
烟熏大排	16
盐水猪肋骨	16
卤水荷叶排	17
香熏肋排	17
酱卤肋骨	18
香卤猪脊骨	18
酱香脊骨	18
茶香粽叶猪脊骨	19
辣卤猪脆骨	19
熏茶香脆骨	19
卤猪头肉	20
香熏猪头肉	20
酱香猪蹄	21
盐水猪蹄	21
香熏猪蹄	22
酱口条	22
香熏口条	23

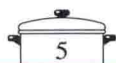
酱猪耳	23
卤水干层耳	24
酱香猪尾	24
烟熏猪尾	25
飘香肘子	25
卤水肘子	26
酱香肘子	26
香熏肘子	26
酱香大肚	27
卤水罗汉肚	27
茶香猪苦肠	28
卤水猪苦肠	28
烟熏苦肠	28
盐水苦肠	29
家常香卤大肠	29
酱香套肠	29
熏大肠	30
大肠灌肉	30
香酱猪心	30
卤水猪心	31
辣酱猪心	31
盐水猪心	31
酱香猪肾	32
辣卤猪肾	32
五香卤猪肾	32
香卤猪肝	33
熏猪肝	33
凤眼猪肝	33





盐水猪肝	34
酱五花肉	34
特色卤水五花肉	34
香熏五花肉	35
酱香牙签肉	35
麻辣卤水牙签肉	35
荷叶卤水牙签肉	36
盐水里脊肉	36
卤水里脊肉	36
香卤腱子肉	37
茶香腱子肉	37
盐水腱子肉	37
卤水肉皮卷	38
双味卤皮冻	38
香熏猪皮	38
盐水层层香	39
盐水猪血	39
辣卤血豆腐	39
酱牛肉	40
卤牛排	40
香熏牛排	41
卤水牛腩	41
卤牛心	42
盐水牛心	42
香卤牛蹄筋	42
酱卤牛蹄筋	43
卤水金钱肚	43
盐水牛肚	43
香卤牛鞭	44

辣卤牛鞭	44
卤水羊肉	45
香卤羊腿肉	45
茶香羊肉	46
红卤羊排	46
盐水羊排	46
卤水手把肉	47
麻辣卤手把肉	47
熏茶香手把肉	47
辣卤羊心	48
盐水羊心	48
卤水羊肚	48
香熏羊肚	48
麻辣卤羊肚	49
盐水羊肝	49
五香卤羊肝	49
茶香羊肝	49
卤水驴宝	50
香熏驴宝	50
酱香驴宝	50
五香驴宝	50
酱香野兔	51
香熏野兔	51
甜酱兔腿	51
烟熏兔腿	51
卤兔腿	52
盐水卤兔腿	52
香熏兔肉	52





PART 2

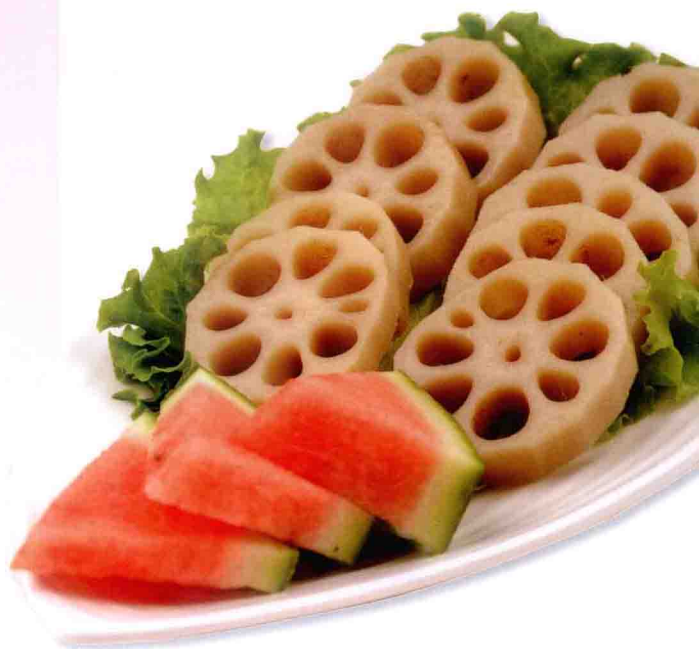
家禽类



酱香仔鸡	54	辣卤鸡头	62
茶熏仔鸡	54	麻辣酱鸡头	62
烟熏三黄鸡	54	盐水鸡头	62
盐水鸡	55	酱香鸡大腿	63
卤水鸡	55	酱松花鸡腿	63
酱香酥鸡	55	烟熏鸡腿	63
香卤鸡柳	56	酱香鸡脖	63
辣汤卤鸡柳	56	五香卤鸡脖	64
茶香熏鸡柳	56	麻辣卤水鸡脖	64
盐水鸡大胸	57	茶香熏鸡脖	64
熏茶香鸡大胸	57	香酱鸡肫	64
麻辣卤鸡大胸	57	卤水鸡肫	65
酱香鸡胸肉	58	香卤鸡心	65
烟熏鸡架	58	烟熏鸡心	65
卤水鸡架	58	卤水翅尖	65
香卤鸡叉骨	59	五香卤翅尖	66
辣熏鸡叉骨	59	麻辣卤翅尖	66
五香鸡叉骨	59	茶熏鸡翅尖	66
麻辣酱叉骨	60	盐水鸡翅中	67
酱香鸡爪	60	麻辣卤翅中	67
卤水鸡爪	60	香卤鸡翅中	67
川卤掌中宝	61	烟熏鸡全翅	68
武汉卤掌中宝	61	酱香鸡全翅	68
烟熏掌中宝	61	辣卤鸡翅	68
香酱鸡头	62	荷叶卤翅	69

香酱翅根	69
茶香翅根	69
香熏鸭子	70
白卤老鸭	70
茶香熏酱鸭	70
卤五香鸭	71
香酥脆皮鸭	71
荷叶卤水鸭	71
卤鸭排	72
熏鸭排	72
卤水鸭翅	72
香熏鸭翅	72
卤水鸭头	73
麻辣卤鸭头	73
烟熏鸭头	73
辣汤酱鸭头	73
卤水鸭脖	74
茶香鸭脖	74
辣卤猪鸭肠	74
酱香灌肠	75
武汉卤鸭肝	75
香熏鸭肝	75
卤水鸭肠	76
红汤卤鸭肠	76
酱香鸭肫	76
卤水鸭肫	76
酱香鸭血	77
武汉卤鸭血	77

盐水鸽子	77
海鲜酱卤鸽子	77
麻辣酱鸽子	78
五香鸽子	78
卤水脆皮鸽	78
香卤鸽子	79
酱香卤鸽子	79
烟熏鸽子	79
盐水鹌鹑	80
香熏鹌鹑	80
荷叶卤鹌鹑	81
麻辣卤水鹌鹑	81
酱香卤鹌鹑	82
叉烧酱卤鹌鹑	82





PART 3

水产品类



茉莉熏鲑鱼	84	香卤鲢鱼尾	96
烟熏鲑鱼	84	酱香鲢鱼腰	97
辣卤银鳕鱼	85	熏带鱼	97
香熏银鳕鱼	85	香卤带鱼	98
卤水草鱼	86	五香章鱼	99
茶熏草鱼	86	盐水章鱼	100
红卤鲫鱼	87	卤水章鱼	100
麻辣卤鲫鱼	87	香熏比管鱼	100
辣卤鲤鱼	88	白卤比管鱼	101
酱香卤鲤鱼	88	香卤比管鱼酿肉	101
茶香熏鲤鱼	88	麻辣卤鲜虾	101
精卤黄花鱼	89	茶香鲜虾	102
海鲜酱卤黄花鱼	89	卤水琵琶虾	102
烟熏黄花鱼	89	烟熏琵琶虾	102
香卤沙丁鱼	90	香熏毛蟹	103
麻辣酱香沙丁鱼	90	麻辣卤毛蟹	104
茶香香熏沙丁鱼	91	盐水海螺	104
家常卤小干鱼	91	辣汤卤海螺	104
麻辣熏小干鱼	92	酱香塔螺	105
盐水一品鱿鱼	92	盐水塔螺	105
豉汁茶熏鱿鱼	93	香熏塔螺	105
香辣卤鲶鱼	93	盐水牛蛙	106
五香酱鲶鱼	94	酱香卤牛蛙	106
烟熏鲢鱼	95	麻辣红汤卤牛蛙	106
卤水鲢鱼头	96		



PART 4

豆制品、坚果、蔬菜、蛋类

卤水海带卷	108
酱香海带扣	108
辣卤豆腐	109
香熏卤水豆腐	109
鸡汤卤豆腐	110
特色卤豆腐	110
麻辣酱金豆腐片	110
卤水素鸡	111
熏素鸡	111
麻辣卤素鸡	111
卤豆腐干	112
五香卤豆腐干	112
香熏豆腐干	112
卤水豆腐卷	113
辣汤卤干豆腐	113
香卤豆腐结	113
烟熏豆腐扣	114
五香卤豌豆	114
盐水毛豆	114
茶香熏豌豆	115
酱香卤四季豆	115
香熏四季豆	115
香卤黄豆	116
卤水花生米	117
五香卤花生	118

盐水卤蚕豆	118
麻辣卤水蚕豆	118
五香卤蚕豆	119
酱香蚕豆	119
精卤玉米棒	119
香熏玉米棒	119
酱香玉米	120
辣卤莲藕	120
酱香卤莲藕	120
醪卤冬瓜条	121
香卤冬瓜	121
茶熏冬瓜	121
盐水冬笋	122
红汤卤冬笋	122
烟熏冬笋	122
卤水芋头	123
茶熏芋头	123
红汤卤萝卜	123
醪香萝卜	124
酱香卤萝卜	124
卤水菜花	124
麻辣卤菜花	125
酱香菜花	125
白汤卤鹌鹑蛋	125
五香卤鹌鹑蛋	125
麻辣酱香鹌鹑蛋	126
香熏鹌鹑蛋	126
茶香卤鸡蛋	127
烟熏鸡蛋	127
香卤豆筋	128



餐厅秘制熏卤菜



家常做

主 编：董国成

参编人员：张美花 黄玉女 唐荣臻 王德朋 魏洪勇 宦艳丽

董国营 朱 岗 厉运宝 齐俊利 刘少华 周凤派

刘彦红 刘红林 张海元 谷秀娟 刘国军 董国涛

朱喜博 党正同 李彦荣 宋朋朋 肖善亮 赵贵海

于亚翠 孔祥涛 (排名不分先后)

菜例总监：肖善亮 朱 岗

摄影总监制：董国成 黄玉女

协助拍摄：FS月光海派厨艺文化工作室

鼎力支持：FS星月摄影基地

 中国纺织出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

餐厅秘制熏卤菜家常做 / 董国成主编. —北京:
中国纺织出版社, 2013.6
(餐厅菜肴家常做系列)
ISBN 978-7-5064-9718-3

I. ①餐… II. ①董… III. ①家常菜肴—菜谱 IV.
①TS972.12
中国版本图书馆CIP数据核字 (2013) 第089779号

责任编辑: 郭沫	责任印制: 储志伟
封面设计: 任珊珊	版式设计: 水长流文化

中国纺织出版社出版发行
地址: 北京朝阳区百子湾东里A407号楼 邮政编码: 100124
邮购电话: 010-67004461 传真: 010-87155801
<http://www.c-textilep.com>
E-mail: faxing@c-textilep.com
北京佳信达欣艺术印刷有限公司 各地新华书店经销
2013年6月第1版第1次印刷
开本: 787×1092 1/16 印张: 8
字数: 185千字 定价: 32.80元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换



内容介绍

在中华大地这片肥沃而神秘的土地上孕育着千变万化的饮食文化，而这些享誉海内外、家喻户晓的经典菜肴，经过厨师们的不断创新与实践，可谓是日新月异，不但使喜欢美食的朋友们大饱眼福，更满足了他们对美味的享受。

市面上各种版本的美食菜谱指导书籍，可谓是琳琅满目，无论哪个版本都爱不释手，但真的想选一本适合自己的，却又是一件很头疼的事情。突然回味起餐厅大厨烹制的佳肴，于是就在心里默默地想，假如自己也能烹制出这样美味的菜肴该多好啊！

今天，我们根据读者朋友们的需求和建议，精心整理编写了这部最近餐厅较为流行的菜肴供大家学习，让我们一起去寻找大厨菜肴的滋味。

为感谢读者朋友们多年来对我们的关注和支持，我们专门为大家编写了“餐厅菜肴家常做系列”之《餐厅秘制熏卤菜家常做》以表达我们的谢意。本书对每道菜例进行了讲解，图文并茂。在匆忙的编写中，不足之处在所难免，还请广大厨师及读者朋友们批评指正，我们万分感谢！

丛书特点

本系列图书主要从餐厅菜肴入手，联手知名大厨编写制作，打破传统餐厅菜肴不能在自己的厨房烹制的难题。让我们再次开始美食之旅，尽情地享受菜肴的美味吧！书中专门介绍了一些必备的基础知识，以促进读者朋友们更好地提高厨艺。

目录

CONTENTS



● 基础知识

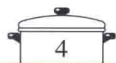
熏的种类	10
卤常用的香辛料及酱料的种类	10
常用卤水的分类及基本调制方法	10
熏卤水的保存与使用	12

PART I

畜肉类

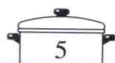
酱香大排	14
酱香棒子骨	15
烟熏大排	16
盐水猪肋骨	16
卤水荷叶排	17
香熏肋排	17
酱卤肋骨	18
香卤猪脊骨	18
酱香脊骨	18
茶香粽叶猪脊骨	19
辣卤猪脆骨	19
熏茶香脆骨	19
卤猪头肉	20
香熏猪头肉	20
酱香猪蹄	21
盐水猪蹄	21
香熏猪蹄	22
酱口条	22
香熏口条	23

酱猪耳	23
卤水干层耳	24
酱香猪尾	24
烟熏猪尾	25
飘香肘子	25
卤水肘子	26
酱香肘子	26
香熏肘子	26
酱香大肚	27
卤水罗汉肚	27
茶香猪苦肠	28
卤水猪苦肠	28
烟熏苦肠	28
盐水苦肠	29
家常香卤大肠	29
酱香套肠	29
熏大肠	30
大肠灌肉	30
香酱猪心	30
卤水猪心	31
辣酱猪心	31
盐水猪心	31
酱香猪肾	32
辣卤猪肾	32
五香卤猪肾	32
香卤猪肝	33
熏猪肝	33
凤眼猪肝	33





盐水猪肝	34	辣卤牛鞭	44
酱五花肉	34	卤水羊肉	45
特色卤水五花肉	34	香卤羊腿肉	45
香熏五花肉	35	茶香羊肉	46
酱香牙签肉	35	红卤羊排	46
麻辣卤水牙签肉	35	盐水羊排	46
荷叶卤水牙签肉	36	卤水手把肉	47
盐水里脊肉	36	麻辣卤手把肉	47
卤水里脊肉	36	熏茶香手把肉	47
香卤腱子肉	37	辣卤羊心	48
茶香腱子肉	37	盐水羊心	48
盐水腱子肉	37	卤水羊肚	48
卤水肉皮卷	38	香熏羊肚	48
双味卤皮冻	38	麻辣卤羊肚	49
香熏猪皮	38	盐水羊肝	49
盐水层层香	39	五香卤羊肝	49
盐水猪血	39	茶香羊肝	49
辣卤血豆腐	39	卤水驴宝	50
酱牛肉	40	香熏驴宝	50
卤牛排	40	酱香驴宝	50
香熏牛排	41	五香驴宝	50
卤水牛腩	41	酱香野兔	51
卤牛心	42	香熏野兔	51
盐水牛心	42	甜酱兔腿	51
香卤牛蹄筋	42	烟熏兔腿	51
酱卤牛蹄筋	43	卤兔腿	52
卤水金钱肚	43	盐水卤兔腿	52
盐水牛肚	43	香熏兔肉	52
香卤牛鞭	44		





PART 2

家禽类



酱香仔鸡	54	辣卤鸡头	62
茶熏仔鸡	54	麻辣酱鸡头	62
烟熏三黄鸡	54	盐水鸡头	62
盐水鸡	55	酱香鸡大腿	63
卤水鸡	55	酱松花鸡腿	63
酱香酥鸡	55	烟熏鸡腿	63
香卤鸡柳	56	酱香鸡脖	63
辣汤卤鸡柳	56	五香卤鸡脖	64
茶香熏鸡柳	56	麻辣卤水鸡脖	64
盐水鸡大胸	57	茶香熏鸡脖	64
熏茶香鸡大胸	57	香酱鸡肫	64
麻辣卤鸡大胸	57	卤水鸡肫	65
酱香鸡胸肉	58	香卤鸡心	65
烟熏鸡架	58	烟熏鸡心	65
卤水鸡架	58	卤水翅尖	65
香卤鸡叉骨	59	五香卤翅尖	66
辣熏鸡叉骨	59	麻辣卤翅尖	66
五香鸡叉骨	59	茶熏鸡翅尖	66
麻辣酱叉骨	60	盐水鸡翅中	67
酱香鸡爪	60	麻辣卤翅中	67
卤水鸡爪	60	香卤鸡翅中	67
川卤掌中宝	61	烟熏鸡全翅	68
武汉卤掌中宝	61	酱香鸡全翅	68
烟熏掌中宝	61	辣卤鸡翅	68
香酱鸡头	62	荷叶卤翅	69

香酱翅根	69
茶香翅根	69
香熏鸭子	70
白卤老鸭	70
茶香熏酱鸭	70
卤五香鸭	71
香酥脆皮鸭	71
荷叶卤水鸭	71
卤鸭排	72
熏鸭排	72
卤水鸭翅	72
香熏鸭翅	72
卤水鸭头	73
麻辣卤鸭头	73
烟熏鸭头	73
辣汤酱鸭头	73
卤水鸭脖	74
茶香鸭脖	74
辣卤猪鸭肠	74
酱香灌肠	75
武汉卤鸭肝	75
香熏鸭肝	75
卤水鸭肠	76
红汤卤鸭肠	76
酱香鸭肫	76
卤水鸭肫	76
酱香鸭血	77
武汉卤鸭血	77

盐水鸽子	77
海鲜酱卤鸽子	77
麻辣酱鸽子	78
五香鸽子	78
卤水脆皮鸽	78
香卤鸽子	79
酱香卤鸽子	79
烟熏鸽子	79
盐水鹌鹑	80
香熏鹌鹑	80
荷叶卤鹌鹑	81
麻辣卤水鹌鹑	81
酱香卤鹌鹑	82
叉烧酱卤鹌鹑	82

