

时尚新厨房

松全学会！

美味的深井烧鹅、香酥脆皮鸭、挂炉烤鸭、蜜汁叉烧、吊烧陈皮鸽，餐馆不败招牌美味，根据本书，轻松学会！

20多年从业经验的烧腊大师，悉心传授100余种地道广式烧腊，工具、技法、诀窍全收录，彩色步骤详解，成为烧腊大师必备宝典！

王鼎◎编著

酱卤 烧烤 腊味

大全



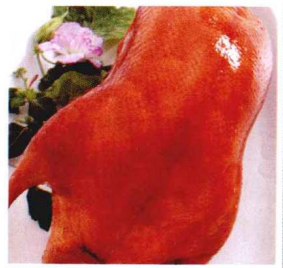
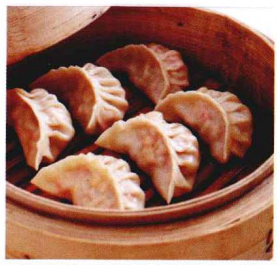
化学工业出版社

时尚新厨房

酱卤 烧烤 腊味

王鼎◎编著

大全



化学工业出版社

·北京·

本书是由名师根据20多年的厨艺编写而成。内容以酱卤、烧烤和小吃为主，不但介绍了烹饪的材料、用具及刀工，蘸料的制作等基础知识，而且每一款成品均以色、香、味、形俱全为制作标准。菜式丰富，兼收各家之长；图文并茂，通俗易懂，又不失专业性，以猪类、鹅类、鸭类等细分，方便读者的查询，是烹饪爱好者的首选佳作。

图书在版编目（CIP）数据

酱卤烧烤腊味大全 / 王鼎编著. —北京：化学工业出版社，2013.6
ISBN 978-7-122-17126-9

I. ①酱… II. ①王… III. ①菜谱—中国 IV. ①TS972.182

中国版本图书馆CIP数据核字（2013）第082876号

责任编辑：李娜 马冰初
责任校对：王素芹

装帧设计：水长流文化

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

710mm×1000mm 1/16 印张14½ 字数274千字 2013年8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：48.00元

版权所有 违者必究

Preface 前言



“民以食为先”，无论是有钱人或是穷人，天天都离不开吃。现在人们的经济水平提高了，对餐饮的要求也越来越讲究。一直从事餐饮行业的师傅都会发现时代的变化。现在做餐饮的，在操作与调味味上都出现了很大的变化，厨师们在各方面都花尽心思，不停地跟着消费者的要求作调整。

常做菜的家庭煮手或餐饮业师傅也认识到现在菜市场的五花八门，各式各样的蔬菜、禽类等相比以前都多了很多；在调味料市场或超市也可看到很多调味料不断地上市，各种不同味型的复合型调味料简直让购买者眼花缭乱。而另一方面，消费者的饮食习惯也在不断地变化着，在以前的餐饮消费行业里，本地人对大部分的外来菜都有一种排外的心理，口感与味道都不易被接受。随着与各国家、各地区人们的交流日益频繁，让整个餐饮行业充满勃勃生机，勾勒出前所未有的行业景象。笔者为南方人，在从事餐饮行业初期对省外的大咸大辣菜式颇为忌讳，但长期从事餐饮工作，慢慢地发觉自己的口味习惯发生了很大的变化。除此之外，也同时发觉各个地方都开始流行地方特色菜，形成了从排外到尝试、接受、欣赏，甚至钟爱的转变。很多地方的特色餐饮食品都呈现“物贱离乡贵”的情形，一些地方常有的普通菜式，只要换一个地方或经厨手的妙手包装，推销到消费者的口中，反响都十分强烈。本人所编写的《酱卤烧烤腊味大全》都



以粤港地方特色为主线，在味型与技术方面凭历年来的餐饮经验做出了一些创新与变化，既保留了地方传统的特色，也融合了一些大众化元素在里面。在此希望能得以与不同地方的同行或喜好烹饪的家庭厨手相互借鉴及交流。

国内的餐饮行业近些年一直在高速发展，无论投资多寡、规模大小，都能进入此行业。我们不难看到餐饮店遍布大街小巷，真所谓“千米一大店，百米一小店，食街处处皆是”。此情况的出现也造成了行业的激烈竞争，老板必须经营有道，能掌握当地消费者的餐饮喜好，懂得跟市场沟通，结合过硬的厨房手艺，才能顺应现在时势的发展。特别需要提到的是，因为竞争激烈，部分商家一味追求利润、节约成本，出现“地沟油”“染色馒头”等恶劣行为，这样只会让其在行业内部彻底自我毁灭。因为消费者的眼睛是雪亮的，消费意识不断地在提高，产品好坏是在这行能否长期生存发展的因素。本人书里面的操作技术适合家庭及生意经营者使用，里面有大量的行内技术，可供家庭厨手做出以往在家里做不到的味道，还可令经营者找到适合经营生意的厨房操作技术以及粤、港的特色风味。

本人的家庭几代主要成员都从事餐饮行业，本人也有多年的烹饪培训经验，对餐饮行业有深刻的体会。热衷于餐饮厨艺学习的朋友需有正确的学习态度。你做出一个菜来很简单，但要做好一个菜必须结合很多技术元素，比如会涉及原料选购、操作技巧、所要达到的口感、味道或其他特色上的要求。所以本书里面的内容会比一般做菜技巧所涉及的内容丰富，望读者可以体会。同时也希望读者对错漏或不当之处能给予指教，做到相互交流学习，共同进步，为中国餐饮行业的发展尽一份绵薄之力。

Contents 目录



鸡 CHAPTER 3

- 40 咸香手撕鸡
- 40 水浸咸香仔鸡
- 41 白切肾片
- 42 水晶鸡脚
- 43 白切鸡翼
- 44 白切鸡
- 46 咸香鸡翼
- 47 白切鸡杂
- 48 虎皮凤爪
- 49 咸香鸡
- 50 咸香鸡爪
- 52 豉油皇浸蛋
- 53 咸香辣鸡爪
- 54 咸香辣翼尖
- 55 香辣鸡爪
- 56 咸香辣鸡腿
- 57 卤水鸡大腿
- 57 香辣卤鸡腿
- 58 咸香辣鸡翼
- 59 香辣卤水鸡小腿
- 59 卤水鸡蛋
- 60 香辣鸡翼
- 60 卤水鸡翼
- 61 卤水鸡
- 62 豉油鸡
- 63 麻辣鸡
- 64 湛江白切鸡
- 66 道口烧鸡
- 68 靓汤浸鸡
- 69 筒子油鸡

上篇 熏卤篇

制作熏卤美食的 技巧及工具

CHAPTER 1

猪 CHAPTER 2

- 23 卤水猪头脸
- 24 白云猪脚
- 25 白切花肉
- 26 白切猪大肠
- 27 白切猪尾
- 28 白切猪肚
- 29 白切猪舌头
- 30 白切猪粉肠
- 32 白切猪脚
- 34 辣卤猪尾巴
- 34 潮卤猪肠头
- 35 卤猪大肠
- 35 卤叉烧
- 36 卤水五花肉
- 36 卤水猪耳
- 37 卤水猪舌头
- 37 卤水猪肚
- 38 辣卤大肠头
- 38 卤花肉
- 39 卤猪腰
- 39 卤猪肠

鸭 CHAPTER 4

- 70 卤水鸭头
- 71 咸香辣鸭脚
- 72 香辣卤鸭仔
- 72 香辣卤鸭脖子
- 73 白切鸭杂
- 74 白切脆鸭肠
- 75 白切鸭肾
- 76 咸香鸭爪
- 77 咸香鸭翼
- 78 咸香辣鸭头
- 79 咸香鸭头
- 80 辣卤烧鸭
- 80 烤卤鸭
- 81 香辣卤鸭头
- 81 香辣卤鸭腿
- 82 香辣卤鸭杂
- 83 香辣鸭脖
- 84 酱板鸭
- 86 卤鸭腿
- 86 卤水鸭下巴
- 87 香辣鸭掌
- 87 卤水鸭肠
- 88 卤水鸭
- 89 湛江白切鸭
- 90 卤鸭舌头
- 91 卤水鸭掌
- 92 卤烧鸭

鸽 CHAPTER 5

- 93 白切鸽子
- 94 香辣卤鸽
- 95 豉油皇脆皮鸽
- 96 麻辣鸽
- 97 葱香鸽子
- 98 酱香卤鸽
- 99 潮卤鸽子
- 100 广卤鸽仔

鹅 CHAPTER 6

- 101 白切鹅杂
- 102 白切鹅
- 103 潮州卤水鹅
- 104 卤水鹅翼

其他 CHAPTER 7

- 104 广味烧卤拼
- 105 卤花生
- 105 卤莲藕
- 106 卤水金钱肚
- 106 卤水鱿鱼
- 107 卤豆卜
- 107 卤水豆皮卷



下篇 烧腊篇

制作烧味美食的技巧

CHAPTER 8

鹅 CHAPTER 9

- 117 香辣烤鹅
- 118 烧鹅斩件
- 119 手叉烧鹅
- 120 客家烤鹅
- 122 挂炉烧鹅
- 124 酸梅烧鹅
- 126 酸菜烤鹅
- 127 香烧脆皮鹅
- 128 深井烧鹅

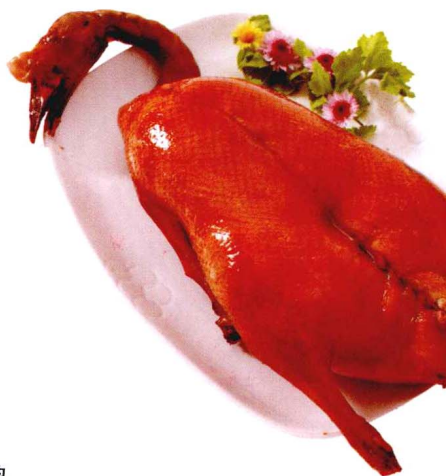
鸭 CHAPTER 10

- 130 香烧脆皮鸭
- 131 香酥脆皮鸭
- 132 BB鸭
- 133 二食片皮鸭
- 134 云南烧乳鸭
- 135 手叉烧鸭
- 136 川式琵琶鸭
- 138 广式片皮鸭
- 139 南乳烤大鸭
- 140 北京烤鸭

- 142 挂炉烤鸭
- 144 香辣烤鸭
- 145 烤水鸭
- 146 琵琶鸭
- 148 新法烤鸭
- 150 麻辣火鸭
- 151 诸葛烤鸭
- 152 正宗广式烤鸭
- 154 烧琵琶鸭仔
- 155 酱香烤鸭
- 156 香烧鸭仔

鸡 CHAPTER 11

- | | |
|-----------|-----------|
| 157 片皮鸡 | 173 蒜香吊烧鸡 |
| 158 沙律片皮鸡 | 174 蜜汁烧鸡翼 |
| 158 沙嗲吊烧鸡 | 175 葱香吊烧鸡 |
| 159 咖喱吊烧鸡 | 176 酱板鸡 |
| 160 南乳烧鸡 | 178 正宗盐焗鸡 |
| 161 烤鸡全翼 | 179 酱香吊烧鸡 |
| 162 烤鸡翼尖 | |
| 163 香辣烤鸡 | |
| 164 烤鸡腿 | |
| 165 香辣脆皮鸡 | |
| 166 香辣烤板鸡 | |
| 167 烤鸡脚 | |
| 168 脆皮吊烧鸡 | |
| 170 脆皮鸡 | |
| 171 农夫烧鸡 | |
| 172 黑椒烤鸡 | |





猪 CHAPTER 12

- 180 蚝皇烧肥叉
- 181 脆炸烧肉
- 182 挂炉金猪
- 184 蚝皇叉烧
- 186 挂炉脆皮猪
- 188 蜜汁叉烧
- 190 蜜汁烧肥叉
- 192 蜜汁烧肋排
- 194 烧腩肉
- 195 烧龙骨
- 196 传统烧肉
- 198 澳门烧肉

- 210 香辣烤鱼
- 211 炭烤罗非鲫
- 212 烤多味鱼

腊制品 CHAPTER 15

- 213 腊鸭腿
- 213 广式腊肠
- 214 广式腊肉
- 215 广式腊鸭

鸽 CHAPTER 13

- 200 红烧鸽子
- 201 吊烧陈皮鸽
- 202 乳香脆皮鸽
- 203 烤鸽子
- 204 琵琶吊烧鸽
- 205 蒜香脆皮鸽

风味小吃 CHAPTER 16

- 216 炭烤土豆
- 216 炭烧双肉丸
- 217 烤四季豆
- 217 烤玉米
- 218 烤白豆腐
- 219 烤兔肉
- 220 烤芝士香肠
- 220 炭烤金针菇
- 221 烤娃娃菜
- 221 烤青辣椒
- 222 烤青瓜
- 222 烤韭菜
- 223 烤虾
- 223 烤馒头
- 224 烤骨肉相连

鱼 CHAPTER 14

- 206 炭烧大眼鸡
- 207 炭烧泥猛
- 208 炭烧秋刀鱼
- 208 炭烧白鲳鱼
- 209 炭烧红衫鱼

怎样打理卤水

大家都知道在正常条件下卤水使用的时间越久，味道越好，那我们平时要怎样去打理卤水来延长它的使用时间呢？

我一直都把卤水当成一个生命来看待，一个有活力的生命除了吸收足够的营养外，必须经常运动才能生机勃勃。所以不要误认为“卤水放得越久味道越好”。卤水像人一样需要运动，需要不断地新陈代谢，不断地更新才有好的品质。不是你把它冻在冰箱里过一段时间它就会味道好，也不是你一大锅卤水三天两头卤一点东西，它就会味道好。所以大家要知道卤水的重点，它需要长时间不断卤制东西，经常更新。不难发现，生意特别好的那段时间卤水是比较难坏的，生意不好的那段时间卤水特别容易坏。

以下是日常打理卤水的一些流程，供大家学习参考。

1. 制作卤水的汤桶要用加厚型不锈钢桶，做生意的用沙煲有点不切实际，购买一个厚一点的不锈钢桶即可，不要铝的，也不要太薄的。

2. 新卤水制作出来后都不能盖盖，如果个别产品需要盖盖的，可分至大沙煲来处理。

3. 卤水存放的位置要求通风透气，旁边不能有火炉，也不能放在忽冷忽热

的环境。

4. 放置时需用支架或砖头将其架起，保持卤水桶底部空气流通。

5. 每次卤完东西后趁热把卤水滤一次渣，撇走过多的浮油及浮沫，再次把卤水烧开即可熄火。

6. 存放时不能接触生水或油，也不能搅动，开盖静放即可。

7. 第二天用卤水时，首先用炒壳顺一个方向慢慢搅动卤水，然后将其烧至刚开即调到最小火，不能让其大滚。

8. 待卤水烧开之后轻翻动一下卤水，取一点试味，然后缺什么补什么。这里要说一下卤水的构成。卤水是由四个材料架构组成的：①清水；②药材包；③调味料；④料头（即姜、葱、蒜这类）。所以我们在补料的时候向着这四个方向是没错的了。简单地说，缺水补水，缺盐补盐，药材香气没了，就换药材包。只要慢慢练习不难掌握。

9. 当补完材料之后，我们就可以进行下一次卤制了。

10. 卤水在一段时间内不使用时，有两个方法处理卤水：时间短的，最好还是坚持每天烧开一次，刚开即可；如果是时间超一个星期的，那需放进冰箱保存了。

11. 当你有一天发觉，怎么今天的卤水特别美味，那你要懂得给卤水备份。把卤水烧至刚开，过滤一遍，然后

放至跟常温差不多时，可用两个可乐瓶（不占用地方）装好放在急冻室里。这就成为你的“老卤”了。如果卤水突然坏了，调一个新卤水后加入“老卤”，味道很快就出来了。

卤水料头的处理

卤水一般由四个架构组成：清水、药材包、调味料、料头（即姜、葱、蒜这类）。

卤水是需要保存下来，并不断更新、使用才能有一个好的质量，所以我们必须了解哪些东西会导致卤水变坏。

药材包我们不用质疑，它们大部分都是一个抗氧化材料，本身就具有防腐的功能。而调味料我们也尽量排除一些易于变质的材料，如酱料之类。除此之外就是料头。

料头在制作卤水的过程中是必须要放的，就如我们炒菜一样，姜、葱、蒜会提升香气。但料头处理不好很容易引起卤水变坏。

我们常用的料头有：姜、葱、蒜、芹菜、洋葱、大葱、芫荽（香菜）、独子蒜、红干葱等，其中芹菜与芫荽最易另卤水变坏。所以我们在处理上要注意以下几点。

1. 料头清洗干净处理好，切段或压

扁后需用独立的一个汤包袋将其装好。

2. 用油把其稍炸，除增香也令其排走一部分水分。

3. 带有叶子的尽量去掉，只留梗部。

4. 最主要不能停留在卤水中太长时间，一般出味后立即从卤锅里拿走。

卤味的市场

在街市里面不难发觉做卤味的档口特别多，原因如下。

1. 制作卤制品时的操作简单，基本上调好一锅卤水就可以卤很多种不同的产品。

2. 生产效率高，即使一个人也能完成相对大的工作量。

3. 大部分经过合格卤制的产品可存放时间相对较长，如果今天卖不完，明天也可以继续卖，而且质量方面完全可以保证。

4. 真正的卤水如果正确使用，时间越长，味道就越好，经过一定的时间，卤水里所融合出来的味道是其他食物里找不到的。

5. 卤味从生意角度来说，它投资成本小。就因为这个，做卤味生意的人才多，市场也就慢慢发展得越来越大。

6. 南北口味差异大，但卤味在大众化味道上变化空间很大，只要搭配不

同的药材包和不同的调料即有很多不同的味道。所以卤味比很多菜式都要走得远。

7. 卤味既可以成为小吃类，又能成为主菜类。街头小吃，如香辣鸡爪、麻辣鸭脖、咸卤凤爪等都是年轻人所喜欢的休闲小吃。又如在菜市场里购买的卤猪脚、卤花肉、潮州卤鹅等。

所谓任何事情都有其正反两面，好的有，那不好的如何呢？

1. 正因为做卤味的人多，市场竞争就大起来。现在的原材料不断地涨价，

竞争又这么大，一出现价格战就会有劣质产品的出现。原因是做生意的都想赚钱，你卖得便宜了，那进货也得便宜。偷工减料、原材料不新鲜等将导致消费者对此类产品失去热情。

2. 添加剂滥用现象频频曝光，着色剂、漂白剂、保水剂、防腐剂等引致食客为此惧怕。

所以我们要正确认识这些，自己身在行业其中，应该有正确的心态，一个好的东西要发展得更好，必须有一个健康的成长环境。



1 各种卤水配方及操作过程

● 白切卤水 ●

清水5千克

药材包：沙姜10克 八角5克 桂皮5克 香叶2克 草果1粒 陈皮1小块 甘草2克
白胡椒粒1克

调 料：盐100克 味精10克 鸡精5克 鸡油50克 麦芽酚5克 肉宝王1克
老母鸡香料适量

料 头：姜2片 葱白10克



操作过程 / Production Process

- ① 把白胡椒粒打成碎和其他药材稍过水清洗，用汤包袋包扎起来。
- ② 鸡油炸香隔去油渣，放入姜和葱白，爆香备用。
- ③ 不锈钢桶注入清水，放入药材包，大火烧开后再用小火烧20分钟。
- ④ 放入其他调料，搅拌均匀（麦芽酚与肉宝王最后放入）。
- ⑤ 放入过料头的鸡油即成。



● 豉油卤水 ●

【适合卤制产品】豉油鸡、豉油鸭、豉油鸽。

药材包：八角10克 桂皮8克 草果1粒 丁香5克 沙姜5克 甘草5克 罗汉果半个 陈皮少许

调 料：生抽王6000克 老抽50克 冰糖500克 绍酒1瓶 大地鱼4个 鸡油200克 花生油适量 清水3000克

料 头：姜、葱适量

操作过程 / Production Process

- ① 鸡油清洗干净，放在锅里炸出油。
- ② 去掉油渣，放入花生油及姜、葱。
- ③ 大地鱼干炒至香，用汤布袋包扎好。
- ④ 不锈钢桶注入清水，放入药材包及大地鱼，盖盖大火烧开后再用小火烧20分钟。
- ⑤ 放入所有调料稍煮即可。



● 道口烧鸡水 ●

清水10千克

药材包：白芷10克 良姜、干姜、八角各8克 肉蔻、花椒、肉桂、桂皮、沙姜各5克 小茴香4克 辛夷、草蔻、白蔻、陈皮、草果、甘草各2克 荜茇、丁香、砂仁、香叶、木香各1克

调 料：猪油500克 鸡油250克 盐350克 鸡精100克 生抽150克 肉味王100克 料酒200克

料 头：蒜50克 姜100克

操作过程 / Production Process

- ① 把药材稍过清水洗净，再用药材包包扎起来。
- ② 猪油、鸡油放入窝里榨至出油，隔去油渣并放入料头炸香。
- ③ 调料用另一汤布袋包扎起来。
- ④ 不锈钢桶注放清水放入调料包、药材包，大火烧开后再用小火烧60分钟。
- ⑤ 由于水分的蒸发，加入清水至锅里，让卤水回到原来的水位线上。
- ⑥ 再次大火烧开，转小火，放入其他所剩的所有调料，搅拌均匀即可。

● 新派潮州卤水 ●

药材包：甘草、八角、桂皮、沙姜各10克 公丁香、草果、香果、香叶、肉蔻、白蔻、陈皮各5克 花椒、小茴香各3克 白芷2克 罗汉果1个

调料：盐500克 味精、绍酒、鸡精各150克 鱼露、玫瑰露酒40克 生抽250克 冰糖100克 片糖100克 糖色200克

料头：南姜150克 大葱切段200克 姜50克 蒜50克 瑶柱25克 大地鱼50克 蛤蚧1对 花生油100克 鸡油100克 猪板油100克

操作过程 / Production Process

- ① 把花生油、鸡油、猪板油烧开，放入大葱、姜、蒜、瑶柱，小火炸香。
- ② 用汤布袋将姜、葱、蒜、瑶柱包起备用。
- ③ 蛤蚧、大地鱼干炒焙香备用。
- ④ 清水12.5千克，放入药材包大火烧开，转小火60分钟。
- ⑤ 把炸过材料的油及②、③步骤所备材料一起放进卤水里。
- ⑥ 小火60分钟。
- ⑦ 开盖隔去浮沫、渣。
- ⑧ 放入调料搅拌溶化，调上糖色即成。

注

★草果去籽，药材用清水洗过干净入包。 ★糖色调制方法详见第9页。

行内话：很多人认为做卤水时加入猪骨、老鸡等肉料与卤水同煲效果会很好，但本人认为此乃“画蛇添足”。这样用来调过卤水的大骨及鸡只是不能再利用的，只会增加成本。试想我们在调好卤水后会将大量的肉制品进行卤制，只要合理配搭，卤水里的“肉鲜味”是不会缺的。好的卤水除有一个好的配方外，最重要的是每天的打理，能让卤水得以长期保存并使用下去，时间久了，卤水自然呈现出一种独特的风味，这个是你放什么调料都无法代替的。很多学生会问我制完新卤以后有没有一个准确的卤水斤两，目前是没有的，因为卤水每次在卤完东西后，都会流失不定量的材料，如水、调味料或药材等，所以每天在卤制东西前你都要进行添加补充，才能进行下一次卤制。



八角



丁香



小茴香

● 广卤 ●

药材包：八角10克 桂皮、甘草、草果各5克 肉蔻、草蔻、丁香、良姜、沙姜各3克 小茴香、香叶各3克 白芷1克 白胡椒、山楂各2克 罗汉果3克 陈皮1小片



白胡椒

配料：清水6000克 姜10克 蒜50克 葱100克 花生油100克 猪板油100克 鸡油100克



肉蔻

调味料：盐100克 生抽500克 鸡精100克 肉味王50克 味精10克 花雕酒500克 冰糖100克 糖色200克



沙姜



良姜



香叶



桂皮



草果



草蔻



陈皮



罗汉果

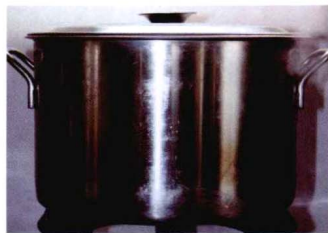
制作方法 / Production Process



① 把药材清洗干净用汤布袋装扎起，注入清水。



② 大火烧开。



③ 转小火60分钟。



④ 将花生油、鸡油、猪板油烧开。



⑤ 放入姜、葱、蒜小火炸香。



⑥ 用另一汤布袋装扎起姜、葱、蒜，放入卤水里，继续小火40分钟。



⑦ 开盖，倒入刚炸过姜、葱、蒜的油。



⑧ 放入调味料，慢慢搅拌均匀至溶化。



⑨ 加入糖色即可。

注 ★此卤水有别于精卤的大甜大咸。精卤的口味局限性较大，而广式卤水则鲜咸带甜，回味甘口，口味很大众化。