

春季篇

海味盐香鸡

用料：

宰好光鸡 1 只重约 750 克，珧柱 50 克，安虾 50 克，火腿 25 克，姜 1 件，葱 2 条，香料袋（内装花椒、桂皮、八角、丁香、香叶、草果各适量） 1 个，味盐适量，茼蒿叶数片。

制法：

1. 把光鸡治净，用味盐腌制 40 分钟。将安虾用清水浸发，取起，放入镬中爆香，候用。

2. 在香料袋中加入珧柱、安虾、火腿。把香料袋浸入清水中，煎成汤底，调味。把腌好的鸡放入汤底中，加入姜片、葱条，用慢火加热，浸 15 分钟。取起鸡，沥干水分，斩成件，上碟，拼成鸡形，放上茼蒿叶装饰便成。

特点：

味鲜馥郁，香浓可口。

说明：

此菜糅合了盐香鸡与卤水鸡的特点：先把鸡腌透，使之蕴含盐香，然后卤熟，使鸡散发出多种香料的复合香气。值得一提的是，粤厨还创造性地在卤水中引进了珧柱、安虾等高档海味的峻鲜味，使成菜在鲜、香、嫩、滑方面均属一流。

滴液熏香鸡

用料：

治净光鸡 1 只重约 750 克，由多种中药提炼而成的香料汁液、姜米、葱米、蒜茸、露酒、生抽、花生油、调味料各适量，茼蒿叶数片。

制法：

1. 将姜米、葱米、蒜茸、露酒、生抽、调味料拌匀，成为腌料。
2. 把腌料均匀地涂在鸡身内外，腌至入味。用洁净毛巾把腌料抹去，将鸡放入大热水中拖烫过，取起晾干。
3. 用木架将鸡垫起，放入镬中，在镬里加入花生油，盖上镬盖（盖上留有一个小孔）。用中火加热，将镬中花生油烧沸，再将香料汁液通过滴定小胶管一滴一滴地滴入滚油中，用产生的灼热气体将鸡熏熟。取出鸡，斩成件，上碟，拼成鸡形，放上茼蒿叶装饰便成。

特点：

皮脆肉滑，香醇馥郁。

说明：

此菜由顺德市厨师李佑枝师傅创制。李师傅从打吊针输液受到启发，将备好的香料汁液通过小胶管均匀地滴入滚油中，产生灼热的香气把鸡熏香。这种烹法的好处是定量化、程序化、规范化，避免了手工浇油不均匀的缺陷。此法曾在 2000 年全国厨师节上演示过，受到好评。

啤酒浸黑皮鸡

用料：

宰好黑皮鸡 1 只，姜葱茸 2 小碟，啤酒、花生油、调味料各适量，茼蒿叶数片。

制法：

1. 把黑皮鸡放入沸水中烫过，取起，去清绒毛、黄衣，去清内脏（另作处理），洗净。

2. 把一半啤酒（另一半啤酒放入冰箱内冷藏待用）注入沙锅里，用慢火加热至微滚，把黑皮鸡放入热啤酒中，随即把鸡提起，倒出腹内酒液，再放入沙锅内，全浸没在啤酒中，约浸 15 分钟至鸡刚熟，取起鸡，转而放入盛有冷啤酒的盆中冷却。然后取起，沥干啤酒，在鸡皮上抹上花生油，把鸡斩成件，上碟，拼成鸡形，放上茼蒿叶装饰。

3. 将姜葱茸调味，用滚花生油溅香，随鸡同上佐食。

特点：

皮爽肉滑，味道鲜美。

说明：

浸鸡，通常是用水浸或汤浸。今把皮黑肉白、肉质紧密细嫩的黑皮鸡置于微沸的啤酒中浸至刚熟，而后又在冷啤酒中浸冷。一热一冷，冷热相激，可使黑皮鸡皮更爽口，肉更滑嫩，鸡味更加纯正，有啤酒的清香。

葱 油 淋 鸡

用料：

浸好白切鸡 1 只，姜茸 15 克，葱茸 50 克，花生油、调味料各适量。

制法：

1. 将白切鸡斩成件，拼成鸡形。
2. 将葱茸铺放于鸡面上。姜茸用花生油爆香，调味，趁热淋于鸡肉、葱茸之上便成。

特点：

爽滑鲜美，葱香馥郁。

说明：

白切鸡的传统制法是把浸熟的鸡只斩件后，将姜茸、葱茸调味，用滚油溅香，与鸡同上佐吃，姜、葱之香游离于鸡肉之外。今移用清蒸海鲜之法，把用姜茸爆香的有味滚油淋于葱茸铺面的白切鸡上，借着滚油的渗透，把姜、葱的香气带进鸡肉内，可谓清香透肉彻骨。

淮杞竹筒炖鸡

用料：

光鸡 1 只重约 750 克，淮山 25 克，杞子 15 克，桂圆肉

10 克，糯米酒 50 克，上汤 1 250 克，姜 2 片，葱 2 条，调味料各适量，大鲜竹筒 1 个。

制法：

1. 把大鲜竹筒锯出节作盖，洗净，飞水。把光鸡治净，飞水，斩成件。将淮山、杞子、桂圆肉洗净。

2. 将鸡件、淮山、杞子、桂圆肉放入鲜竹筒内，加入姜片、葱条，烧滚上汤，调味，注入鲜竹筒内，加入糯米酒，盖上竹筒盖，封以纱纸。将鲜竹筒放入炖盅里，固定好，入笼先用武火后用文火炖 3 小时以上便成。

特点：

鲜甜嫩滑，有健脾安神的功效。

说明：

炖鸡常用瓷炖盅，近来有用紫砂炖盅者。而此菜改用碗口大的鲜竹筒炖鸡，加入中药材同炖至鸡皮肉分离，吃起来但觉竹香、鸡香、药材香不绝于“鼻”，实非一般器皿炖鸡可比。

五香烧春鸡

用料：

重约 500 克的毛春鸡 2 只，五香粉 15 克，绍酒 50 克，姜葱茸、老抽、花生油、调味料各适量。

制法：

1. 把毛鸡宰好，去清绒毛，洗净，用沸水烫一烫，取起，晾干。

2. 在五香粉中，加入绍酒、姜葱茸、调味料，和匀，均匀地涂在鸡身上，腌半小时后，用洁净布抹干鸡身表面，晾干，再将老抽均匀地抹在鸡身表面，再晾干。

3. 用猛火烧镬下花生油，烧至六成滚，把鸡放入热油里，炸至呈大红色，炸至香脆，捞起滤油，斩成件，拼成鸡形，上席，跟隐汁佐食。

特点：

焦香浓郁，肉滑鲜美。

说明：

广东人吃鸽崇尚乳鸽（孵化出壳后 25 天 ~ 30 天的肉鸽），近年更是青睐于妙龄鸽（出生约 13 天的雏鸽），取其细嫩腴滑。此菜受“红烧乳鸽”的启发，专挑毛重约 500 克的春鸡（比一般鸡项还嫩的雌鸡），用五香粉腌至入味而后生炸，成菜有烧乳鸽的骨脆肉滑而更有肉质感和鲜美感。

南乳吊烧鸡

用料：

宰好光鸡 1 只重约 750 克，南乳 1 小件，曲酒 25 克，五香粉、脆皮糖浆、花生油、调味料各适量。

制法：

1. 把光鸡治净，抹干。在曲酒中，加入南乳件、五香粉、调味料，拌匀，成为味汁。

2. 把鸡用味汁拌匀，腌渍 5 小时，然后用水冲洗鸡表面，再把沸水淋到鸡身上，抹干鸡表面，用铁钩把鸡挂起，

风干，在鸡身涂上脆皮糖浆，再晾干。

3. 烧热镬下花生油，烧至五成滚，把鸡放入热油里，用中火加热把鸡炸浸至呈金黄色。取起，斩成件，上碟，拼成鸡形便成。

特点：

皮脆肉嫩，浓郁味美。

说明：

烹制吊烧鸡，通常先把鸡卤熟然后油炸，而此菜先用南乳、曲酒和五香粉把鸡腌至完全入味，然后加以生炸，成菜香气浓郁，滋味更为甘美醇厚。

青芥辣炒鸡球

用料：

鸡肉 400 克，青椒件、红椒件各 100 克，葱段 25 克，青芥辣 20 克，上汤 15 克，绍酒 10 克，姜花、蛋清、胡椒粉、湿生粉、花生油、调味料各适量。

制法：

1. 把鸡肉片成厚片，剞上花纹，切成件，拌上蛋清，上湿生粉。
2. 在上汤中，加入青芥辣、胡椒粉、调味料，调成味汁。
3. 烧热镬下花生油，烧至五成滚，把鸡球拉油，捞起，滤油。将镬去油，在镬中下姜花爆香，加入鸡球、青椒件、红椒件、葱段，溅入绍酒，翻炒，调入味汁，炒匀，用湿生

粉勾芡，上碟。

特点：

辛辣味鲜，嫩滑可口。

说明：

广东人吃鸡，有蘸芥辣的习惯，因为芥辣辛香味突出，有健脾开胃的功效。此菜打破常规，把芥辣直接放入镬中与鸡球同炒，取其入味均匀。青（绿）芥辣系用青芥子菜的种子磨制、调味而成，味特辣，杀菌暖胃功效卓著。配鸡球同炒，成菜不仅能刺激食欲，而且独具风味。

翠玉炒鸡球

用料：

翠玉瓜 400 克，鸡肉 300 克，青椒件、红椒件各 25 克，葱段、姜花、绍酒、蛋清、胡椒粉、湿生粉、花生油、调味料各适量。

制法：

1. 把翠玉瓜刨去皮，纵向剖开 4 条，片去瓜瓢后切成厚片。鸡肉也片成厚片，剞上花纹，切成件，拌上蛋清，上湿生粉。

2. 烧热镬下花生油，烧至五成滚，把鸡球拉油，捞起。将镬去油，在镬中下姜花爆香，放入翠玉瓜片、鸡球、青椒件、红椒件，溅入绍酒，翻炒，调味，撒上胡椒粉，用湿生粉勾芡，加入葱段、包尾油，炒匀，上碟。

特点：

清脆爽甜，鲜香嫩滑。

说明：

翠玉瓜是从云南省引进培植的一种反季节的新瓜种，它于瓜类阑珊的冬、春季节上市，显得珍贵。翠玉瓜清甜爽脆，色似翠玉，富含维生素 A，用以配搭鲜嫩的鸡球炒制，令人有口味一新的感觉。

咕 噜 鸡 球

用料：

鸡肉 400 克，鲜竹笋件 100 克，酸子姜件 100 克，青椒件、红椒件各 50 克，糖醋 200 克，蒜茸、葱段、蛋清、绍酒、湿生粉、花生油、调味料各适量。

制法：

1. 把鸡肉片成厚片，剞上花纹，切成件，拌上蛋清和湿生粉。鲜竹笋件放入加盐的沸水中滚过，取起。

2. 烧热镬下花生油，烧至五成滚，把鸡球拉油至熟，捞起片刻，稍冻再放回热油里返炸至酥，倒入放在油盆上的笊篱中。把镬放回炉上，在镬中放入蒜茸爆香，加入青椒件、红椒件、酸子姜件、鲜竹笋件，溅入绍酒，翻炒，放入糖醋，待糖醋微滚，用湿生粉勾芡，加入鸡球、葱段、包尾油，炒匀，上碟。

特点：

酸甜微辣，香酥可口。

说明：

广东名菜“咕嚕肉”，以其略带酸甜、酥而不膩，博得老外和小朋友的欢心。随着人们对油腻的厌恶感渐增，“咕嚕”的范围逐渐扩大。今把“咕嚕肉”的制法移用于鸡球的烹制，遂成新菜。

咖 啡 鸡 翼

用料：

鸡翼 500 克，咖啡粉 25 克，姜汁酒 25 克，红糖、调味料各适量，芫荽叶数片。

制法：

- 1 把鸡翼去清幼毛，洗净，飞水，用姜汁酒腌过。
2. 在沙锅中注入适量清水，烧滚，放入咖啡粉，加入红糖，调味，烧沸，放入鸡翼，用慢火加热，把鸡翼浸熟，浸入味。捞起鸡翼，斩成件，上碟，淋上适量咖啡汁，上席，放上芫荽叶装饰。

特点：

嫩滑鲜美，风味独特。

说明：

茶香鸡见过，而咖啡鸡就绝少见。咖啡色泽枣红，香气扑鼻，口味浓郁，有提神醒脑之效。今用滚咖啡汁把鸡翼慢慢浸入味，成菜散发出咖啡的芳醇香气。但注意咖啡不要煮得过浓，煮时要放些红糖以去咖啡的苦涩味。浸好的鸡翼要趁热吃，才能品出咖啡的美味。

XO 酱爆鸡脆骨

用料：

熟鸡脆骨 400 克，西兰花 300 克，青红椒件 50 克，葱段 10 克，XO 酱 20 克，绍酒 5 克，上汤 50 克，姜米、蒜茸、胡椒粉、湿生粉、麻油、花生油、调味料各适量。

制法：

1. 把西兰花切成小朵，备用。在上汤中，加入胡椒粉、调味料、绍酒、湿生粉，调成芡汁。
2. 烧热镬下花生油，烧至五成滚，把熟鸡脆骨拉油，捞起。将镬去油留底油，重新置于火上，在镬中放入姜米、蒜茸爆香，加入 XO 酱、鸡脆骨、青红椒件，倒入芡汁，加入葱段、麻油，颠抛几下，迅速上碟。
3. 把西兰花用沸水加油、盐焯熟，分伴于爆鸡脆骨四周便成。

特点：

爽脆香醇，十分惹味。

说明：

鸡脆骨是鸡腿关节处一块如入指甲大小的骨，略带一点肉，质地爽脆。在粤菜中，常用炸、炒、烧、炖、烩诸法烹制。如今为了迎合喜欢“香口”的食客的口味，动用了北方同胞惯用的“爆”，而用粤港调味品 XO 酱赋鲜增香，制法可谓南北结合。

四杯酸梅鸭

用料：

鸭 1 只重约 1 250 克，酸梅 2 粒，靛生抽 1 杯，白糖 1 杯，花生油 1 杯，玫瑰露酒 1 杯，姜 1 片，葱 1 条，胡椒粉、湿生粉、鸡精各适量，茼蒿叶数片。

制法：

1. 把鸭宰好，治净，去尾核，用刀背捶断各骨，飞水，滤干。把酸梅去衣去核，搯烂。

2. 烧热镬下花生油，在镬中下姜片、葱条爆香，放入光鸭，用慢火煎透，煎至油光发亮、有香气发出时，加入生抽、白糖、玫瑰露酒、酸梅，然后注入 1 杯清水，用勺子舀些味汁浇入鸭腹腔内，加盖，用慢火把鸭炆约 30 分钟至炆，加鸡精和匀。取起鸭（顺带去掉姜、葱），斩成件，放到碟上，拼成鸭形（在家庭可免此步骤）。

3. 在镬里原汁中，撒上胡椒粉，待汁液微滚，用湿生粉勾芡，淋于鸭件上，放上茼蒿叶装饰便成。

特点：

鲜香微酸，炆滑可口。

说明：

此家常菜的创制者为一家庭妇女。此菜融合了“四杯鸡”和“酸梅鹅”的制法用于一鸭，把两种菜式的味料用于一菜。成菜的“美味之处就是吃起来鸭肉带有一点酸味，和味开胃”（创制者语）。此菜烹制之鸭越大越好，隔餐吃味道更佳。

姜葱翡翠鹅肝

用料：

鹅肝 500 克，子姜片 100 克，葱段 50 克，菠菜汁 30 克，姜汁酒 25 克，上汤 15 克，蛋清、绍酒、胡椒粉、湿生粉、花生油、麻油、调味料各适量。

制法：

1. 把鹅肝片成厚片，用姜汁酒腌过，然后飞水，滤干，拌上蛋清，上湿生粉。
2. 在上汤中，加入菠菜汁、胡椒粉、调味料，调成味汁。
3. 烧热镬下花生油，烧至五成滚，把鹅肝片泡油至八成熟，捞起。将镬去油，在镬中放入子姜片、葱段、鹅肝片，溅入绍酒，放入味汁，翻匀，用湿生粉勾芡，加麻油炒匀，上碟。

特点：

甘香鲜美，翠绿艳丽。

说明：

经育肥的鹅肝一个重达 350 克 ~ 500 克，质地细嫩，营养丰富，味道鲜美，鲜品呈姜黄色，熟后转咖啡色，为国际市场上的珍品。今为油泡鹅肝片勾上一个生意盎然的菠菜汁芡，使之以翠绿色示人，颇有创意。

卤水鹅颈头

用料：

鹅头 2 个，鹅颈 2 条，麻油 10 克，清水 500 克，茺葵叶数片，卤水汁 125 毫升（半杯），炒香白芝麻适量。

制法：

1. 把鹅颈、鹅头飞水，治净。
2. 在干净沙锅中，放入卤水汁、麻油和清水，加热煮沸，加入鹅头、鹅颈，让卤水把鹅颈、鹅头淹没，用慢火煮 1.5 小时至软身，取起。
3. 将鹅头斩成件，放在碟中心，拼成原形，把鹅颈出骨后也切成件，给鹅头伴边，淋上少量卤汁，撒上炒香白芝麻，放上茺葵叶装饰便成。

特点：

甘香味鲜，有补脑功效。

说明：

鹅的头和颈肉少骨多，不为食家所看重。然而，鹅颈肉爽脆堪嚼，鹅脑甘香腴美，用卤水汁（内含八角、肉桂、小茴香、花椒等香辛料）卤熟后别有风味，辛香诱人，特别适宜经考试后伤透脑筋的莘莘学子补脑之用。

XO 酱啫焗乳鸽

用料：

宰好乳鸽 1 只，洋葱件 50 克，红椒件 25 克，玫瑰露酒 25 克，绍酒 10 克，XO 酱、姜花、胡椒粉、干生粉、花生油、调味料各适量。

制法：

1. 把乳鸽治净，抹干，斩成件，加入绍酒、调味料，拌匀，再拌上干生粉，腌片刻。

2. 用武火烧红沙锅，改用中火加热下花生油，在沙锅中放入姜花、洋葱件爆香，加入乳鸽件，两面爆至呈金黄色，然后加入花生油（以免爆焦），放入 XO 酱、玫瑰露酒，翻匀，加盖焗至锅内有声，揭盖，加入红椒件，再翻匀，撒上胡椒粉，加盖再焗至有声，原沙锅上席。到席时用手摇动沙锅几下，使凝结在锅盖上的水珠下坠，以加大声响。

特点：

焦香肉滑，冶味浓郁。

说明：

“养血动物”乳鸽入馔，多用红烧、炒片、炖、蒸、炸、煎等法。今借鉴“啫啫鸡”的啫焗方法烹制，用海鲜香味极浓、天然鲜味无比的 XO 酱为乳鸽调味，用芳香扑鼻的玫瑰露酒为乳鸽添香，成菜“带着喧嚣和油烟‘闪亮登场’”，“被烈火‘逼’出来的那种馥郁、醇厚而原始的甘甜，非文字所能形容”（《写食主义》）。

酥炸香槟骨

用料：

猪肉排 400 克，法国香槟酒 40 克，鸡蛋 1 只，湿生粉、干生粉各 50 克，鸡粉、糖、盐、花生油各适量。

制法：

1. 把鸡蛋去壳，放入碗里打成蛋液，待用。
2. 把猪肉排洗净，抹干，斩成件，用香槟酒、鸡粉、糖、盐腌渍约 30 分钟，加入湿生粉拌匀，再用蛋液和匀，拍上干生粉。
3. 用猛火烧镬下花生油，烧至六成滚，把肉排件放入热油里，改用慢火炸浸至八成熟，取起片刻，待稍凉，把镬放回炉上，待油温回升，放下肉排件返炸至酥。捞起上碟，跟隐汁佐食。

特点：

酥香甘齿，酒味香醇。

说明：

酥炸排骨是寻常菜式，但加入了世界名酒香槟烹调，便令菜肴品位飙升（堪称“一品”）。香槟酒（le champagne）是产于法国香槟省的一种含有二氧化碳的起泡的葡萄酒，酒质澄明清亮，清香浓郁，柔和有力。肉排经酒腌后变得味纯正带清香，得湿、干生粉两层保护，虽经酥炸酒香犹存。