




中国名菜 (淮扬风味) 及制作

陈苏华 教授



第四章 禽蛋类名菜案例

教学要求

通过本章教学,使学生能够掌握以鸡、鸭、鹅和鸽等为主料的典型名菜的工艺制作,并增强其衍生设计创新的能力。

(一) 母油八宝船鸭

- ❖ 烹调方法：红焖
主题味型：咸甜
- ❖ 原 料：光母鸭1只2000g，糯米75g，净莲仁15g，净银杏仁50g，栗仁50g，南芡实仁10g，猪瘦肉丁50g，鸭肫丁30g，熟冬笋丁25g，熟冬笋片25g，水发冬菇丁25g，青菜心3棵，带皮猪肥膘500g，猪骨头500g，绍酒50g，蜂蜜10g，精盐10g，母油[注]175g，绵白糖60g，葱结25g，葱白段50g，芝麻油15g，精炼油750g（耗50g）

❖ 工艺流程:

整鸭出骨→填馅→扎口→预炸→焖制→上席
八宝制馅↑ 抹色↑

(一) 母油八宝船鸭

工艺要点:

- (1) 出骨
- (2) 填馅
- (3) 焖制
- (4) 成菜



❖ 风味特色：

肥鸭完好酥烂而无骨，八宝馅料鲜香可口。
粘、脆、烂、软、滑、触觉丰富而美妙。

❖ 思考题：

- 1、填馅的量最佳是指多少程度？
- 2、为什么要蜂蜜抹面浇炸？
- 3、为什么要将骨架、猪骨与肥膘与鸭一同焖制？

(二) 三杯鸡

- ❖ 烹调方法：焖
主题味型：咸鲜
- ❖ 原 料：光三黄童鸡1只750g，葱白40g，生姜25g，熟猪油1杯60g，甜米酒1杯60g，生抽酱油1杯60g，芝麻油25g

❖ 工艺流程:

光鸡斩件→腌拌→焖熟→浇麻油→上席

(二) 三杯鸡

工艺要点:

- (1) 斩件腌拌
- (2) 焖熟



❖ 风味特色：

鸡肉香烂，原汁原味，色泽黄亮。

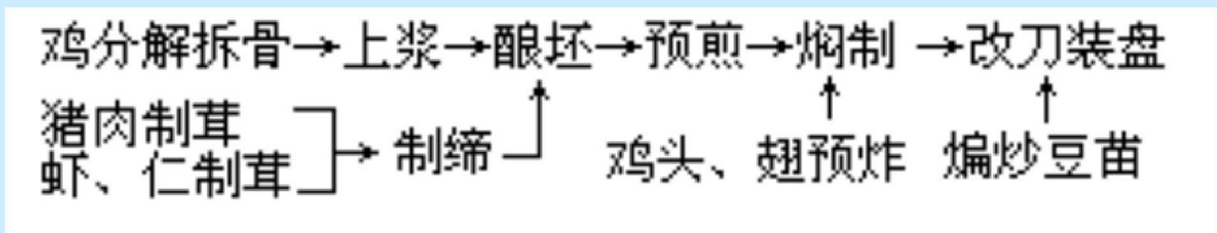
❖ 思考题：

- 1、三杯鸡不加汤水的意义是什么？
- 2、三杯鸡在短时间内受热酥烂，入味均匀是怎样做到的？

(三) 松子红酥鸡

- ❖ 烹调方法：红焖
主题味型：咸甜有松子香
- ❖ 原 料：嫩光鸡1000g（整只），五花猪肉300g，松子仁60g，鲜虾仁50g，鸡蛋3只，南乳15g，绍酒200g，黄豆抽20g，白糖20g，葱、姜末10g，干淀粉20g，精盐5g，植物油125g，芝麻油25g，豆苗250g

❖ 工艺流程:



(三) 松子红酥鸡

工艺要点：

- ❖ (1) 分档去骨
- ❖ (2) 制缔
- ❖ (3) 抹浆
- ❖ (4) 制坯
- ❖ (5) 预煎
- ❖ (6) 焖制
- ❖ (7) 装盘



❖ 风味特色:

色泽金红，鸡香松酥烂，咸甜适中，松香悠然。

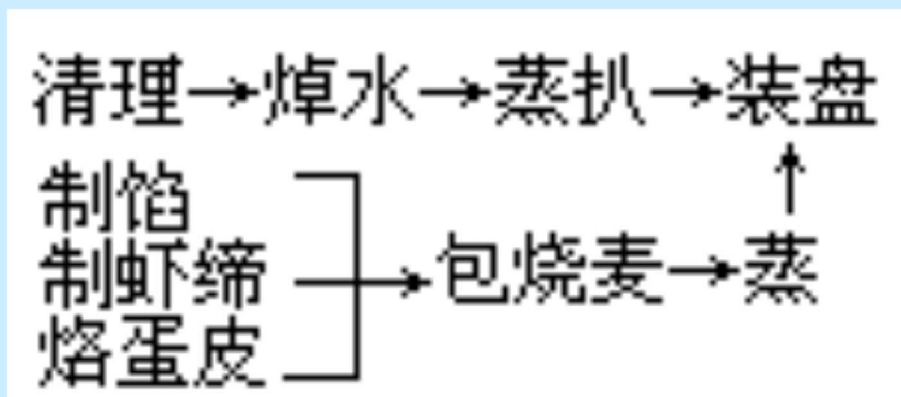
❖ 思考题:

- 1、简述鸡分档去骨的步骤。
- 2、为什么要在鸡肉上排刀。
- 3、请了解白酥鸡与鸭方的制作方法。

(四) 蛋美鸡

- ❖ 烹调方法：蒸扒
主题味型：咸鲜本味
- ❖ 原 料：光母鸡1300g，鸡蛋清6只，干贝25g，鲜虾仁250g，水发香菇50g，熟火腿100g，嫩笋100g，熟鸡脯20g，青菜心10根，绍酒50g，酱油5g，精盐5g，绵白糖5g，虾籽2g，姜、葱各15g，湿淀粉15g，干淀粉5g，熟鸡油20g

❖ 工艺流程:



(四) 蛋美鸡

工艺要点:

- (1) 清理
- (2) 蒸扒
- (3) 制蛋烧麦
- (4) 装盘



❖ 风味特色：

鸡黄蛋白，菜香，咸鲜醇厚香纯，形式美观，色彩雅丽。

❖ 思考题：

- 1、本蛋美鸡的做法对传统蛋美鸡的做法，有些什么改动。
- 2、本菜在观赏性与食用性的统一方面有什么特点？

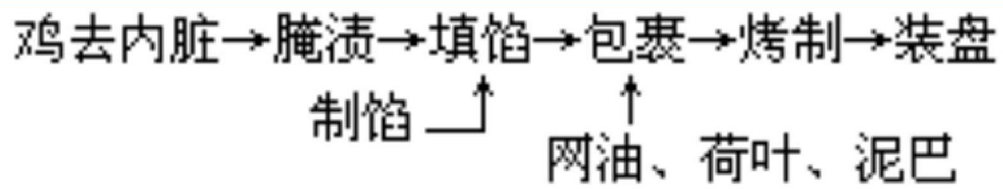
(五) 叫花鸡

❖ 烹调方法：泥烤
咸鲜香

主题味型：

- ❖ 原 料：三黄鸡母鸡1只1500g，虾仁50g，鸡肫丁100g，瘦猪肉丁100g，熟火腿丁25g，水发香菇丁25g，大虾米15g，猪网油200g，绍酒50g，精盐5g，酱油500g（耗100g），葱段25g，姜末10g，丁香6颗，八角2颗，玉果末0.5g，山奈末1.5g，芝麻油50g，熟猪油50g
- ❖ 特殊用料：鲜荷叶4张，玻璃纸1张，包装纸1张，酒坛泥3公斤，小麻绳2公尺

❖ 工艺流程:



(五) 叫花鸡

工艺要点:

- (1) 鸡处理
- (2) 制馅
- (3) 包鸡
- (4) 烤鸡
- (5) 装盘



❖ 风味特色:

干香酥烂，原汁原味，鸡皮金黄肥润，内馅香鲜异常。

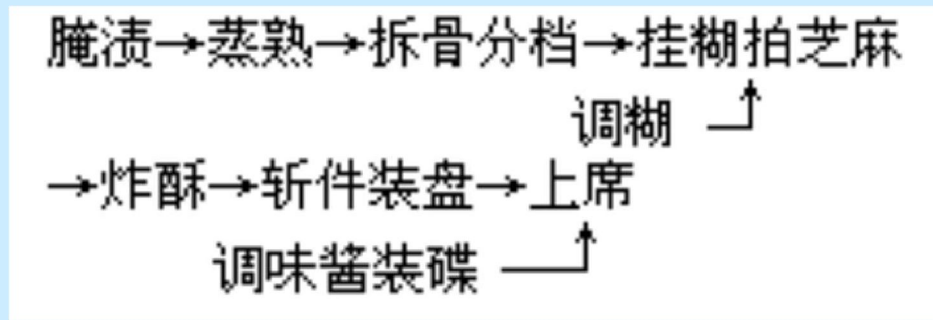
❖ 思考题:

- 1、烤时在泥包上为什么要戳1小孔，后再封上？
- 2、烤鸡时不同的温度段各具有什么作用？
- 3、为什么要用酒坛泥包鸡？
- 4、用湿布涂泥包鸡，用玻璃纸包裹的作用是什么？

(六) 芝麻酥鸡

- ❖ 烹调方法：酥炸
主题味型：麻香咸鲜
- ❖ 原 料：净童子鸡1只750g，脱壳芝麻200g，鸡蛋液40g，面粉100g，黄油10g，精盐5g，味精2g，姜、葱各5g，绍酒5g，麻子酱25g，花生酱20g，红椒油10g，炼乳15g，精炼油700g（耗40g），香菜50g

❖ 工艺流程:



(六) 芝麻酥鸡

工艺要点:

- (1) 腌渍预蒸
- (2) 初炸定型
- (3) 复炸成熟



❖ 风味特色：

香以麻酱为主，香型复杂，鸡肉外脆里酥，风味另致。

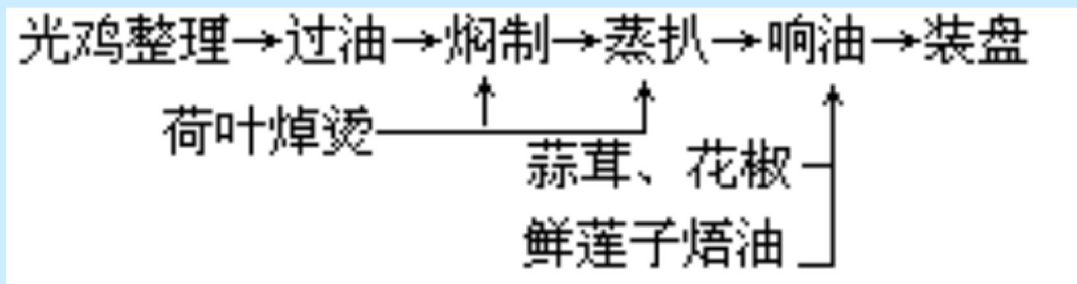
❖ 思考题：

- 1、在糊中加黄油的作用是什么？在蘸酱中加炼乳的作用是什么？
- 2、若不用面粉调糊而改用淀粉，则芝麻是否能粘附结实？为什么？

(七) 莲荷焗鸡

- ❖ 烹调方法：扒
主题味型：茄汁咸甜微酸
- ❖ 原 料：光嫩母鸡1只1500g，净鲜莲籽150g，鲜荷叶3张，鸡汤250g，绍酒25g，精盐10g，酱油25g，绵白糖25g，蕃茄酱125g，葱白段30g，姜末15g，蒜茸15g，花椒1g，大茴6颗，白胡椒粉1g，芝麻油50g，熟猪油100g，精炼豆油1000g（耗25g）


❖ 工艺流程:





(七) 莲荷焗鸡

工艺要点：

- (1) 光鸡整理
 - (2) 焖制
 - (3) 蒸扒
- 

❖ 风味特色:

莲荷清香，鸡色红润，茄酱酸甜，肉质酥烂脱骨。

❖ 思考题:

- 1、简述本菜应季制作的审美意义。
- 2、为什么将鸡焖后要再蒸2分钟？



谢谢！