狗肉美味 30 种

生活百科
青苹果电子图书系列

内 容 提 要

本书是金盾版“家庭美食系列丛书”之一,专为家庭学做狗肉菜肴而编写。书中精选了能满足家庭需要,且适合家庭制作的狗肉美味 30 种,每菜一图,以简洁的文字对每款菜的用料配比、制作方法及成菜特点等均作了具体介绍,对主要制作过程还配有示范图片。本书图文并茂,科学实用,好懂易学,适宜于广大家庭阅读使用,也可供餐饮业人员参考。

家庭美食系列丛书

狗肉美味 30 种

主编 郭玉华

编著 吴 杰 吴昊然 万金明 王彦武

宋宝柱 江广涛 李永宏 王顺军

摄影 郭玉华 吴 杰 吴昊然

前 言

《狗肉美味 30 种》是金盾版“家庭美食系列丛书”之一。

以被誉为“大补”的狗肉为原料烹制的菜肴,在我国有悠久的历史。早在商周时期,用狗肉烹制的菜肴就已成为宫廷宴饮、祭祀大典上不可缺少的美味佳肴。狗肉不仅蛋白质含量高,而且还富含多种氨基酸和其他营养成分。祖国医学认为:狗肉味甘、咸、酸,性温和,具有安五脏、轻身益气、宜肾补胃、暖腰膝、壮筋骨、补五劳七伤、补血脉等功效。

本书精选了全国各地不同风味、不同做法并具有食疗保健作用的美味狗肉菜肴 30 种,其原料易取,烹制简便,按书习作,定会把狗肉菜肴做得有滋有味,同时也一定会给家庭生活带来快乐与温馨。

本书图文并茂,科学实用,不仅适合广大家庭学做试制,而且适合酒店、餐馆使用,还可供餐饮服务学校教学参考。

编 者

目 录

鱼香狗肉丝.....	(1)
干煸狗肉丝.....	(3)
狗肉烧薯条.....	(5)
葱烧狗肉.....	(7)
炸烹狗肉段.....	(9)
翠心狗肉	(11)
狗肉炖宽粉	(13)
葡萄狗肉丁	(15)
板栗狗肉	(17)
铁板煎狗肉	(19)
坛焖狗肉	(21)
香酥狗腿	(23)
孜然狗肉片	(25)
孜然狗肝	(27)
豆瓣狗肉	(29)
狗肉炖番茄	(31)
狗排炖芸豆	(33)
菠萝狗肉堡	(35)
狗肉堡	(37)
熏炒狗肉	(39)

狗排炖豆腐	(41)
青椒炒狗排	(43)
酱乳狗肉	(45)
双色芝麻狗肉	(47)
炒狗肉片	(49)
熏扒狗肉	(51)
菊花狗肉	(53)
炒沙茶狗肉	(55)
明炉狗肉菠萝枣	(57)
荔枝狗肉	(59)

鱼香狗肉丝

原料 狗肉 300 克,胡萝卜 20 克,水发木耳 20 克,冬笋 20 克,油菜 20 克,泡辣椒 20 克,葱丝、姜丝各 10 克,鸡蛋清 1 个,干淀粉 20 克,料酒 15 克,酱油 15 克,精盐 2 克,味精 3 克,白糖 20 克,醋 10 克,湿淀粉 10 克,鸡汤 50 克,油 200 克,鸡油 15 克,胡椒粉 1 克。

制法 ①先将胡萝卜、木耳、冬笋、油菜、泡辣椒均切成细丝。将狗肉提前用冷水浸泡数小时去掉土腥味(以下各菜均同),洗净沥去水,切成均匀的细丝。②将切好的狗肉丝用料酒 5 克、精盐 1 克、味精 1 克、胡椒粉腌渍入味,再用干淀粉、蛋清抓匀上浆。③将白糖、醋、酱油、鸡汤、湿淀粉和余下的料酒、精盐、味精放入碗内对成鱼香汁。锅内加油烧至五成热,

下入狗肉丝炒散滑透倒入漏勺。④锅内留油 40 克,放入葱丝、姜丝、泡辣椒丝炒香,再下入胡萝卜、冬笋、木耳、油菜丝炒匀,倒入滑炒好的狗肉丝,烹入对好的鱼香汁快速翻匀,淋入鸡油出锅装盘即成。

特点 肉丝滑嫩,色泽美观,鱼香味浓,甜、酸、咸、香、辣五味俱全,营养丰富。此菜是四川风味菜肴。

• 图示 1 肉丝内加配料上浆

• 图示 2 配料丝炒匀,下入滑透的狗肉丝

• 图示 3 烹入鱼香汁

干煸狗肉丝

原料 净狗肉 400 克,芹菜 30 克,郫县豆瓣酱 20 克,料酒 15 克,精盐 3 克,味精 3 克,白糖 3 克,五香粉 1 克,胡椒粉 2 克,葱末、姜末各 5 克,蒜末 10 克,油 50 克。

制法 ①将芹菜洗净切成 3 厘米长的段。豆瓣酱剁碎。狗肉切成均匀的细丝。②锅内加油烧至五成热时,下入狗肉丝煸炒。③水分干时,下入豆瓣酱略炒,再下入葱末、姜末、蒜末、料酒、精盐、白糖、五香粉、胡椒粉炒匀。④下入芹菜段,加味精炒熟,炒至干爽出锅装盘即成。

特点 色泽红润,干香爽口,鲜辣味美,营养丰富。此菜是四川风味名菜。

• 图示 1 狗肉丝入锅内煸炒

• 图示 2 炒干水分,下豆瓣酱

• 图示 3 下芹菜段

狗肉烧薯条

原料 净狗肉 300 克,红薯 300 克,茼蒿 40 克,面粉 30 克,料酒 20 克,酱油 10 克,精盐 3 克,胡椒粉 1 克,味精 2 克,白糖 4 克,鸡汤 500 克,油 800 克,猪油 40 克,鸡油 10 克,淀粉 10 克,姜末 10 克,蒜末 20 克。

制法 ①将红薯去皮洗净,切成 4.5 厘米长,宽、厚各 1 厘米的条。茼蒿洗净,切成 4 厘米长的段。狗肉切成 4.5 厘米长,宽、厚各 1 厘米的条。②狗肉条用料酒 10 克、胡椒粉拌匀,再沾匀面粉。锅内加油烧至五成热,下入狗肉条炸硬捞出。下入薯条炸黄倒入漏勺。③锅内加猪油烧热,下入姜末、蒜末炆锅,烹入余下的料酒,加酱油、鸡汤,下入狗肉条烧开,至八成熟时,下入薯条,加精盐、白糖烧透至熟烂。④下入茼蒿

段、味精略烧,用淀粉勾薄芡,淋入鸡油出锅装盘即成。

特点 色泽黄润油亮,味道醇香酥烂,营养丰富适口。

• 图示 1 沾面粉入油炸

• 图示 2 下入炸好的薯条

• 图示 3 下茼蒿段

葱烧狗肉

原料 净狗肉 300 克,大葱 100 克,面粉 30 克,料酒 20 克,精盐 3 克,味精 3 克,白糖 5 克,酱油 15 克,胡椒粉 1 克,五香粉 1 克,浓鸡汤 300 克,淀粉 10 克,猪油 50 克,花椒油 10 克,油 800 克。

制法 ①大葱切成段。狗肉切成条。 ②狗肉条用料酒 10 克、精盐 1 克、味精 1 克、胡椒粉、五香粉抓匀入味,再沾匀面粉。锅内加油烧至五成热,下入狗肉条炸呈金黄色倒入漏勺。 ③锅内加猪油烧热,下入葱段炸至变色,再下入炸好的狗肉条,烹入余下的料酒,加酱油、浓鸡汤、白糖及余下的精盐烧开,改用小火烧透。 ④加入余下的味精,用淀粉勾芡,淋入花椒油出锅装盘即成。

特点 色泽金黄,咸鲜微甜,葱香浓郁,酥软味美。此菜是济南家常风味菜肴。

• 图示 1 狗肉条入油炸

• 图示 2 下入狗肉条

• 图示 3 用淀粉勾芡

炸烹狗肉段

原料 净嫩狗肉 200 克,青椒 25 克,湿淀粉 75 克,料酒 20 克,酱油 5 克,精盐 1 克,味精 3 克,胡椒粉 1 克,五香粉 1 克,鸡汤 15 克,蒜末 10 克,油 800 克,白糖 20 克,醋 10 克。

制法 ①将青椒切成条片。狗肉切成 4 厘米长,宽、厚各 1 厘米的段。②狗肉段用料酒 10 克、精盐、味精、胡椒粉、五香粉腌渍入味。再放入湿淀粉挂匀。另用碗将白糖、醋、鸡汤、酱油和余下的料酒对成料汁。③锅内加油烧至五成热,将挂匀淀粉糊的狗肉段下入油中炸透,至酥脆倒入漏勺。④锅内留油 15 克,放入蒜末、青椒片炒几下,倒入狗肉段,烹入对好的料汁,用旺火快速翻匀,出锅装盘即成。

特点 色泽美观,焦香酥脆,甜酸适口,营养滋补。此菜是

吉林风味名菜。

• 图示 1 入味挂匀淀粉糊

• 图示 2 入油炸

• 图示 3 烹入料汁

翠心狗肉

原料 净狗肉 200 克,芸豆 100 克,鸡蛋清 1 个,淀粉 25 克,蒜苗 20 克,料酒 20 克,酱油 10 克,精盐 2 克,味精 3 克,胡椒粉 1.5 克,十三香粉 1 克,白糖 5 克,醋 1 克,油 800 克,猪油 30 克,香油 10 克,鸡汤 100 克。

制法 ①将芸豆洗净并掐去筋,切成 5 厘米长的段。蒜苗洗净切成 3 厘米长的段。狗肉切成大薄片。②狗肉片放在盘内,加料酒 10 克、精盐 1 克、味精 1 克、胡椒粉、十三香粉抓匀入味。然后放入蛋清、淀粉 20 克抓匀上浆。最后将每片肉上放一段芸豆,卷成卷。③锅内加油烧至五成热,逐个下入狗肉卷炸透后倒入漏勺。④锅内加猪油烧热,加入鸡汤、酱油、白糖、醋和余下的料酒、精盐、味精炒开,用余下的淀粉勾

芡,下入翠心狗肉颠翻至匀,淋入香油出锅装盘,撒上蒜苗段即成。

特点 色泽美观,狗肉软嫩,芸豆清香,营养丰富。

• 图示 1 卷芸豆

• 图示 2 逐个入油炸

• 图示 3 炒好芡汁后下主料

狗肉炖宽粉

原料 净狗肉 400 克,宽粉条 75 克,茼蒿 75 克,葱片 10 克,麦片 10 克,蒜末 15 克,料酒 15 克,精盐 4 克,酱油 8 克,味精 3 克,白糖 3 克,胡椒粉 3 克,猪油 40 克,鲜汤 800 克,香油 10 克。

制法 ①宽粉条用温水泡软。茼蒿洗净切成段。狗肉切成薄片。②锅内加猪油烧热,放入葱片、姜片炆锅,烹入料酒,加鲜汤、酱油,下入狗肉片烧开,撇去浮沫。③下入粉条,加精盐、白糖、蒜末烧开,倒入明炉锅内用小火炖至熟烂。④下入茼蒿段,加味精,撒入胡椒粉,淋入香油即成。

特点 肉片软烂,粉条滑糯,茼蒿清香,鲜辣爽口,营养味美。此菜是延边朝鲜族家常风味菜。

• 图示 1 炆锅,加汤,下肉片

• 图示 2 下入粉条

• 图示 3 下入茼蒿

葡萄狗肉丁

原料 净狗肉 300 克,葡萄干 50 克,面粉 30 克,红糖 10 克,白糖 10 克,蜂蜜 10 克,精盐 1 克,胡椒粉 1 克,十三香粉 1 克,鸡汤 75 克,油 800 克,香油 10 克,料酒 10 克,葱姜汁 10 克。

制法 ①将葡萄干用温水洗净,沥去水。狗肉切成细条,再切成小丁。 ②将狗肉丁用料酒、葱姜汁、精盐、胡椒粉、十三香粉抓匀入味。再用面粉抓匀抖散。锅内加油烧至六成热,下入狗肉丁炸透,至酥脆捞出。 ③锅内留油 20 克,放入鸡汤、红糖、白糖、蜂蜜炒开,熬浓,下入狗肉丁炒匀。 ④放入葡萄干炒匀,淋入香油出锅装盘即成。

特点 色泽深红,酥脆甜香,补肾益气,暖腰壮力,补血补

胃。此菜是吉林名菜。

• 图示 1 入油炸

• 图示 2 炒好糖汁后下肉丁

• 图示 3 放入葡萄干

板栗狗肉

原料 净狗肉 500 克,板栗罐头 200 克,葱段 20 克,姜片 15 克,料酒 20 克,酱油 20 克,精盐 3 克,味精 2 克,白糖 5 克,鸡汤 600 克,猪油 40 克,鸡精 3 克,香油 10 克,花椒油 10 克,淀粉 10 克。

制法 ①狗肉切成小块。②锅内加水烧开,下入狗肉块焯透捞出。③锅内加猪油烧热,放入葱段、姜片炝锅,烹入料酒,加酱油、鸡汤,下入狗肉块、精盐、白糖、鸡精烧开。④下入板栗用小火焖透入味,至汤浓时加味精,用淀粉勾薄芡,淋入香油、花椒油出锅装盘即成。

特点 色泽红亮,软烂味醇,咸鲜微甜,清香可口。此菜是广西名菜。

• 图示 1 狗肉入沸水焯

• 图示 2 炆锅,下狗肉

• 图示 3 放入板栗

铁板煎狗肉

原料 净狗肉 300 克,洋葱 75 克,鸡蛋 2 个,面粉 50 克,料酒 20 克,酱油 10 克,精盐 3 克,味精 3 克,白糖 3 克,胡椒粉 1 克,五香粉 1 克,肉汤 75 克,葱姜汁 10 克,鸡精 3 克,花生油 100 克,泡打粉 1 克,淀粉 10 克,香油 10 克。

制法 ①将狗肉切成 4 厘米长、2 厘米宽、1 厘米厚的片。洋葱切成丝。②将铁板放在火上烧热。狗肉片用料酒 10 克、精盐 1 克、味精 1 克、胡椒粉、五香粉、葱姜汁、泡打粉抓匀入味。再将肉片沾匀面粉。③锅内加花生油烧热,鸡蛋搅匀,将沾匀面粉的肉片挂上鸡蛋液放入油中,用小火慢慢煎至熟透出锅。④将洋葱丝铺在烧热的铁板上,摆上煎好的狗肉片。同时另将锅内加肉汤、酱油、白糖、鸡精及余下的料酒、精

盐、味精炒开,用淀粉勾芡,香油浇在煎好的狗肉上即成。

特点 金黄明亮,酥嫩鲜香,营养可口。此菜是海南三亚地区风味菜肴。

• 图示 1 入味,沾面粉

• 图示 2 挂蛋液入油炸

• 图示 3 浇芡汁

坛焖狗肉

原料 净狗肉 600 克,川椒 20 克,葱花 15 克,姜片 10 克,香叶 3 克,郫县豆瓣酱 15 克,料酒 20 克,酱油 15 克,鸡汤 300 克,精盐 2 克,白糖 5 克,猪油 40 克,八角 5 克。

制法 ①将狗肉切成块。豆瓣酱剁碎。②锅内加水烧开,下入狗肉块焯透捞出。分别装入两个坛内。③锅内加猪油烧热,放入豆瓣酱、葱花、姜片、川椒炸香,烹入料酒,加酱油、鸡汤、香叶、八角、精盐、白糖烧开,分别盛入两个肉坛内,将坛放火上,用小火焖至酥烂即成。

特点 肉质酥烂,味道香醇,祛风壮阳,营养滋补,鲜辣可口。此菜是重庆风味菜肴。

• 图示 1 将狗肉切成块

• 图示 2 狗肉块入水焯,装坛

• 图示 3 炒好的汤汁倒入坛内

香酥狗腿

原料 狗大腿 1 条,葱段 15 克,姜片 10 克,花椒 4 克,八角 4 克,香叶 2 克,陈皮 10 克,料酒 20 克,酱油 12 克,精盐 3 克,味精 2 克,白糖 3 克,胡椒粉 1 克,湿淀粉 125 克,花椒盐 15 克,鸡汤 50 克,油 1000 克。

制法 ①将狗大腿里侧肉厚处竖划两刀。锅内加水烧开,放入狗大腿焯透捞出。 ②将狗腿放在盘内,洒上料酒,加入酱油、精盐、味精、白糖、胡椒粉,放上葱段、姜片、花椒、八角、香叶、陈皮、鸡汤上屉蒸至熟烂取出。 ③锅内加油烧至五成热,将狗腿挂匀湿淀粉糊,下入油中炸至酥脆捞出。 ④将炸好的狗腿片下肉后切成条,再按原形摆入盘内,配花椒盐上桌即成。

特点 整齐美观,干香味美,皮酥里嫩。此菜是东北风味大菜。

• 图示 1 上屉蒸熟烂

• 图示 2 挂糊入油炸

• 图示 3 片下肉

孜然狗肉片

原料 净狗肉 400 克,川椒 15 克,孜然粉 20 克,辣椒面 15 克,蒜泥 20 克,精盐 3 克,味精 2 克,胡椒粉 2 克,油 40 克。

制法 ①将狗肉切成薄片。川椒切段。②锅内加油烧热,下入狗肉片、川椒煸炒至色白。③放入精盐、辣椒面、孜然粉炒匀,再放入蒜泥、味精、胡椒粉炒至干爽时出锅装盘即成。

特点 肉片酥嫩,干香鲜辣,口味独特,孜然味浓。此菜是东北特色风味菜。

• 图示 1 将狗肉切成薄片

• 图示 2 放入狗肉片煸炒

• 图示 3 下入调料

孜然狗肝

原料 狗肝 400 克,青椒 25 克,孜然粉 20 克,辣椒粉 10 克,精盐 3 克,味精 3 克,胡椒粉 2 克,五香粉 1 克,鸡蛋清 1 个,淀粉 20 克,油 50 克。

制法 ①将狗肝洗净沥去水,切成条。青椒切粗丝。②狗肝条用精盐 1 克、味精 1 克、胡椒粉、五香粉、孜然粉 5 克抓匀入味。再用淀粉、蛋清抓匀上浆。③锅内加油烧热,下入狗肝条煸炒。④炒至水分干时,加青椒丝和余下的精盐、味精炒匀,再放入辣椒粉和余下的孜然粉炒香,出锅装盘即成。

特点 色红油润,干香味美,咸鲜微辣,孜然味浓。

• 图示 1 入味上浆

• 图示 2 下锅煸炒

• 图示 3 下青椒丝

豆瓣狗肉

原料 净狗肉 500 克,水发木耳 25 克,青椒 25 克,郫县豆瓣酱 25 克,料酒 20 克,酱油 15 克,精盐 1 克,白糖 5 克,味精 3 克,鲜汤 1000 克,葱末、姜末、蒜末各 10 克,湿淀粉 5 克,油 40 克,香油 10 克,胡椒粉 2 克。

制法 ①将水发木耳洗净后撕成小片。青椒洗净切片。豆瓣酱剁碎。狗肉切成块。 ②锅内加水烧开,下入狗肉焯透捞出。 ③锅内加油烧至五成热,下入葱末、姜末、蒜末炝锅,然后下入豆瓣酱炒香,烹入料酒、酱油,加鲜汤、狗肉烧开。再放入精盐、白糖、木耳,改用小火炖至熟烂。 ④放入青椒片、味精、胡椒粉收浓汤汁,用湿淀粉勾薄芡,淋入香油出锅装汤盘即成。

特点 色泽美观,肉质软烂,香辣味醇。此菜是四川风味名菜。

• 图示 1 狗肉入水焯透

• 图示 2 加入木耳

• 图示 3 放入青椒片

狗肉炖番茄

原料 净狗肉 400 克,番茄 200 克,葱段 15 克,姜片 10 克,料酒 15 克,酱油 10 克,精盐 3 克,味精 2 克,白糖 5 克,鸡汤 800 克,猪油 30 克,鸡油 15 克,胡椒粉 2 克。

制法 ①将番茄洗净切成滚刀块。狗肉切成块。②锅内加水烧开,下入狗肉焯透捞出。③锅内加猪油烧热,放入葱段、姜片炆锅,烹入料酒,加酱油、鸡汤、精盐、白糖,下入狗肉块烧开,改用小火慢炖。④待狗肉熟烂后,下入番茄块,加味精、胡椒粉烧开,淋入鸡油盛入汤碗内即成。

特点 肉质软烂,汤鲜味醇,咸鲜甜酸,清香爽口。此菜是河南家常风味菜肴。

• 图示 1 狗肉块焯透捞出

• 图示 2 下入狗肉块

• 图示 3 下入番茄块

狗排炖芸豆

原料 净狗排骨 500 克,芸豆 200 克,料酒 15 克,酱油 10 克,葱段 10 克,姜片 10 克,蒜片 15 克,鸡汤 800 克,陈皮 6 克,八角 5 克,精盐 4 克,味精 2 克,胡椒粉 1 克,五香粉 1 克,猪油 50 克,香油 10 克。

制法 ①将芸豆掐去筋洗净,切成 5 厘米长的段。狗排骨剁成 4 厘米见方的块。②将狗排骨块下入锅内炒干水分。③烹入料酒,加酱油、猪油、葱段、姜片、蒜片、八角略炒,加入鸡汤、陈皮、精盐烧开。④改用小火炖至八成熟时,下入芸豆,加胡椒粉、五香粉炖至熟烂,加味精,淋入香油出锅盛入汤碗内即成。

特点 肉烂脱骨,汤鲜菜美,清香味醇,营养丰富。此菜是

山东家常风味菜。

• 图示 1 下狗排煸炒

• 图示 2 加调料后烧开

• 图示 3 下入芸豆

菠萝狗肉煲

原料 净狗肉 500 克,菠萝 150 克,胡萝卜 50 克,料酒 20 克,精盐 3 克,番茄酱 15 克,菠萝汁 20 克,葱段、蒜片各 10 克,白糖 5 克,鲜汤 750 克,味精 2 克,胡椒粉 1 克,油 30 克。

制法 ①将狗肉切成块。菠萝、胡萝卜均切成滚刀块。
②锅内加水烧开,下入狗肉焯透捞出。 ③锅内加油烧热,放入葱段、蒜片炆锅,烹入料酒,加鲜汤、精盐、白糖,下入狗肉块。 ④将狗肉烧至七成熟时,下入胡萝卜块、菠萝块、菠萝汁、番茄酱、胡椒粉,然后倒入沙锅内,炖至熟烂,加味精即成。

特点 色泽美观,甜咸微酸,软烂味美,营养丰富。此菜是广东家常风味菜。

• 图示 1 狗肉块入沸水焯

• 图示 2 下入狗肉

• 图示 3 下入胡萝卜块、菠萝块

狗 肉 煲

原料 净带骨狗肉 1000 克,茼蒿 150 克,生菜 150 克,姜块 125 克,蒜苗 50 克,腐乳 25 克,辣椒丝 25 克,蒜泥 50 克,豆酱 50 克,芝麻酱 20 克,红糖 30 克,料酒 30 克,酱油 20 克,陈皮 15 克,熟花生油 200 克,老汤 1500 克,柠檬丝 10 克,精盐 5 克,味精 3 克。

制法 ①将狗肉连骨剁成块。蒜苗切成段。②将狗肉块下入锅内炒出水分后倒入盘内。③锅内加 75 克熟花生油烧热,放入蒜泥、豆酱、芝麻酱、腐乳、姜块炒香,下入狗肉块边炒边加熟花生油 50 克,炒约 5 分钟,加入料酒、老汤、精盐、红糖、酱油、陈皮烧开。④倒入沙锅内,改小火焖至熟烂,下入蒜苗段、茼蒿、生菜、味精,上桌时配辣椒丝、柠檬丝并淋入余

下的熟花生油。

特点 肉质软烂,异香极浓,具有安五脏,轻身益气,宜肾补胃,暖腰膝、壮气力,补五劳七伤,补血脉等功效。此菜是广东传统名菜。

• 图示 1 带骨狗肉入锅炒出水分

• 图示 2 倒入汤

• 图示 3 下蒜苗段、茼蒿、生菜

熏炒狗肉

原料 净狗肉 500 克,油菜 25 克,葱段 15 克,姜块 15 克,陈皮 10 克,桂皮 10 克,香叶 2 克,八角 5 克,葱花 10 克,姜片 10 克,蒜末 10 克,料酒 30 克,酱油 10 克,白糖 25 克,精盐 6 克,味精 2 克,鸡汤 30 克,鸡油 10 克,香油 10 克,淀粉 5 克,猪油 40 克。

制法 ①将狗肉放入锅内,加足水,放入葱段、姜块、陈皮、桂皮、香叶、八角、料酒 20 克、白糖 15 克、精盐 4 克烧开,卤煮至熟烂,捞出控干水分。 ②熏锅内撒上余下的白糖,放上卤好的狗肉,盖严盖置火上烧至冒出黄烟时,离火闷 3 分钟取出,抹上香油。 ③将油菜洗净切成小段。熏好的肉切成长方形片。锅内加猪油烧热,下入葱花、姜片、蒜末炒香,加酱油、

鸡汤和余下的料酒、精盐,再下入狗肉片煸炒。④下入油菜炒匀,加味精炒熟,用淀粉勾薄芡,淋入鸡油出锅装盘即成。

特点 色泽微红,咸鲜适口,熏香味浓,风味独特。

• 图示 1 放入熏锅熏制

• 图示 2 下狗肉片煸炒

• 图示 3 下油菜

狗排炖豆腐

原料 净狗排骨 600 克,豆腐 300 克,红干椒丝 15 克,葱片 15 克,姜片 10 克,料酒 15 克,酱油 10 克,甜面酱 15 克,精盐 3 克,白糖 5 克,味精 3 克,鲜汤 1000 克,猪油 40 克,花椒油 10 克,十三香粉 1 克,胡椒粉 1 克,油菜段 20 克。

制法 ①将狗排骨剁成方块。豆腐切成方块。②锅内加猪油烧热,放入葱片、姜片、红干椒丝炸香,烹入料酒,加酱油,下入狗排骨块炒变色。③加入甜面酱、精盐、十三香粉、白糖炒开,加入鲜汤烧开略炖。下入豆腐块用小火炖至熟烂入味。④加味精、胡椒粉,下入油菜段,淋入花椒油盛入汤碗内即成。

特点 狗排酥烂,豆腐味醇,汤鲜菜美,营养丰富。此菜是

吉林朝鲜族风味名菜。

• 图示 1 炆锅炒狗排骨块

• 图示 2 下入豆腐块

• 图示 3 下入油菜

青椒炒狗排

原料 净狗排骨 500 克,青椒 30 克,料酒 15 克,酱油 10 克,葱末、姜末各 10 克,蒜末 15 克,精盐 3 克,白糖 5 克,味精 3 克,鸡汤 50 克,淀粉 10 克,油 40 克,香油 10 克。

制法 ①将狗排骨放在开水锅内煮至熟烂,捞出切成块。②将青椒洗净切片。③锅内加油烧热,放入葱末、姜末、蒜末炆锅,烹入料酒,加酱油、鸡汤,下入狗排骨煸炒,加入精盐、白糖炒透。④下入青椒片、味精炒匀至熟,用淀粉勾薄芡,淋入香油出锅装盘即成。

特点 色泽美观,咸鲜微甜,软烂适口,浓香味美。此菜是吉林朝鲜族传统名菜。

• 图示 1 将煮熟的狗排骨切成块

• 图示 2 下狗排骨煸炒

• 图示 3 下入青椒片

酱乳狗肉

原料 净狗肉 400 克,青蒜 25 克,面粉 30 克,腐乳汤 25 克,甜面酱 20 克,料酒 15 克,酱油 3 克,胡椒粉 1 克,精盐 1 克,味精 2 克,白糖 4 克,鸡汤 75 克,油 800 克,鸡油 15 克,淀粉 5 克,葱末、姜末、蒜末各 10 克。

制法 ①将青蒜洗净,斜切成厚片。狗肉切成片。②狗肉片用料酒 5 克、胡椒粉、腐乳汤抓匀入味。再沾匀面粉。③锅内加油烧至五成热,下入沾匀面粉的狗肉片炸透至酥脆捞出。④锅内留油 30 克,放入葱末、姜末、蒜末炝锅,烹入余下的料酒,加酱油、鸡汤、甜面酱、白糖、精盐、味精炒开,下入青蒜片,用淀粉勾芡。再下入肉片,颠翻均匀,淋入鸡油出锅装盘即成。

特点 色泽酱红,酥香味美,咸鲜微甜,酱香浓郁,风味独特。

• 图示 1 入味用腐乳汤抓匀

• 图示 2 入油炸透至酥脆

• 图示 3 下入青蒜片、狗肉片

双色芝麻狗肉

原料 净狗肉 300 克,黑芝麻 50 克,白芝麻 50 克,鸡蛋 1 个,面粉 20 克,料酒 15 克,葱段 25 克,姜片 20 克,精盐 4 克,味精 3 克,胡椒粉 1 克,花椒粉 1 克,香油 10 克,花生油 800 克。

制法 ①将狗肉切成 1.5 厘米厚的大片,用刀背在两面排斩一遍,再切成 1 厘米宽、5 厘米长的段。②将葱段、姜片拍碎放在狗肉段内,加料酒、精盐、味精、胡椒粉、花椒粉、香油拌匀入味。再将面粉、鸡蛋调成糊。③将入味的狗肉段挂匀蛋粉糊,一半肉段沾匀白芝麻,另一半沾匀黑芝麻。④锅内加花生油烧至五成熟时,先下入白芝麻肉段炸熟捞出。再下入黑芝麻肉段炸熟捞出,分别摆入盘内即成。

特点 色彩分明,整齐美观,外酥里嫩,香浓适口。此菜是吉林创新名菜。

• 图示 1 面粉、鸡蛋调成糊

• 图示 2 肉段沾匀芝麻

• 图示 3 炸芝麻肉段

炒狗肉片

原料 净狗肉 400 克,冬笋 30 克,葱花 15 克,鸡蛋清 1 个,淀粉 30 克,料酒 15 克,精盐 4 克,味精 3 克,白糖 5 克,葱姜汁 10 克,胡椒粉 1 克,姜末 5 克,蒜末 10 克,猪油 300 克,香油 10 克,狗肉汤 75 克。

制法 ①将冬笋、狗肉均切成片。 ②狗肉片用料酒 5 克、精盐 1 克、味精 1 克、胡椒粉、葱姜汁腌渍入味,再用淀粉 20 克、鸡蛋清抓匀上浆。锅内加猪油烧至四成热,下入狗肉片滑炒至散,倒入漏勺。 ③锅内留油 40 克,放入葱花、姜末、蒜末炒香,放入冬笋片略炒,加入余下的料酒、精盐、味精,加狗肉汤、白糖炒开,用余下的淀粉勾芡,下入狗肉片翻炒至匀,淋入香油出锅装盘即成。

特点 滑嫩爽口,咸鲜香浓,性热补益。此菜是陕西风味菜。

• 图示 1 将狗肉切成片

• 图示 2 上浆的狗肉片入油滑炒

• 图示 3 下入滑炒好的狗肉片

熏扒狗肉

原料 净狗肉 600 克,香菜叶 15 克,葱段 30 克,姜块 10 克,香叶 2 克,陈皮 5 克,八角 5 克,料酒 30 克,酱油 12 克,精盐 5 克,味精 2 克,白糖 30 克,姜片 10 克,鸡汤 50 克,鸡油 10 克,香油 20 克,淀粉 5 克。

制法 ①将狗肉放入锅内,加足水,放入姜块、香叶、陈皮、八角、葱段 15 克、料酒 20 克、精盐 3 克、白糖 20 克烧开,改小火煮至熟烂取出。②熏锅内撒上余下的白糖,放上煮好的肉,盖严盖,置火上烧至冒黄烟,离火闷 3 分钟,取出抹上些香油。将熏好的狗肉切成长方形大片,整齐地摆入盘内。③在狗肉片上放上姜片、酱油、鸡汤、鸡油和余下的葱段、精盐、料酒上屉蒸至软烂取出。④将汤汁倒入锅内烧开,加味精,

用淀粉勾薄芡,淋入余下的香油炒匀,浇在盘内狗肉上,放上香菜叶即成。

特点 色泽红润,整齐美观,软烂香浓,风味独特。

• 图示 1 放在熏锅内熏制

• 图示 2 摆盘加调料蒸

• 图示 3 用淀粉勾芡

菊花狗肉

原料 净狗肉 400 克,玉米淀粉 150 克,料酒 20 克,葱姜汁 20 克,精盐 3 克,味精 3 克,胡椒粉 1 克,泡打粉 1 克,花椒粉 1 克,五香粉 1 克,番茄酱 20 克,油 800 克。

制法 ①将狗肉切成 6 厘米见方的块,再顶刀切成片,不切断,深至 5/6,切至 4~5 片再切断,为一组,再横过来切成条,不切透,呈菊花状。②将切好的狗肉用料酒、葱姜汁、精盐、味精、胡椒粉、泡打粉、花椒粉、五香粉抓匀入味。再放上玉米淀粉沾匀抖散。③锅内加油烧至六成热时,下入狗肉炸透呈菊花状,待金黄色时捞出,摆入盘内,将番茄酱点在每朵菊花狗肉的中心即成。

特点 形如菊花,干香酥脆,咸鲜甜酸。此菜是辽宁创新

风味菜。

• 图示 1 将狗肉切成菊花状

• 图示 2 入味沾匀淀粉

• 图示 3 抖散后入油炸

炒沙茶狗肉

原料 净鲜嫩狗肉 300 克,青椒 25 克,沙茶辣酱 50 克,鸡蛋清 1 个,湿淀粉 40 克,料酒 20 克,白酱油 20 克,白糖 5 克,味精 2 克,猪骨汤 150 克,胡椒粉 1 克,蒜末 10 克,姜末 8 克,香油 10 克,花生油 500 克。

制法 ①将狗肉切成薄片。青椒切成片。②将狗肉片用料酒 10 克、胡椒粉、白酱油 15 克、味精 1 克、湿淀粉 25 克、蛋清抓匀上浆。③锅内加花生油烧至七成热时,下入狗肉片快速拨散,炸约 1 分钟倒入漏勺。④锅内留油 50 克,放入姜末、蒜末炒香,下入青椒片略炒几下,再放入猪骨汤、沙茶辣酱、白糖和余下的料酒、白酱油、味精炒匀,用余下的湿淀粉勾芡。炒开后下入狗肉片颠翻均匀,装入盘内,淋上香油即成。

特点 色泽美观,软嫩香醇,沙茶浓稠辣爽,鲜、香、甜、辣俱全。此菜是福建风味菜。

• 图示 1 入味上浆

• 图示 2 狗肉片入油炸

• 图示 3 下入炸好的狗肉片

明炉狗肉菠萝枣

原料 净狗肉 500 克,菠萝 75 克,大枣 50 克,料酒 15 克,葱片、姜片各 8 克,蒜末 10 克,鲜汤 800 克,白糖 10 克,精盐 3 克,番茄酱 10 克,味精 2 克,鸡油 30 克。

制法 ①将菠萝、狗肉均切成块。大枣洗净。②锅内加水烧开,下入狗肉块焯透捞出。③锅内加鲜汤、葱片、姜片、精盐、料酒,下入狗肉块烧开。④下入大枣、菠萝、蒜末、白糖、番茄酱,鸡油烧开,倒入明炉锅内,用小火炖至熟烂,加味精即成。

特点 肉质酥烂,汤汁黄润,咸甜适口,菠萝味浓,营养滋补。此菜是江苏创新名菜。

• 图示 1 把狗肉入锅焯透

• 图示 2 下狗肉

• 图示 3 下入菠萝块、大枣

荔枝狗肉

原料 净狗肉 500 克, 荸荠 20 克, 淀粉 35 克, 葱段 15 克, 蒜末 10 克, 料酒 10 克, 酱油 15 克, 红曲粉 5 克, 白糖 20 克, 香醋 25 克, 猪骨汤 75 克, 猪油 600 克, 香油 15 克。

制法 ①将荸荠切片。狗肉切成 10 厘米长、1.3 厘米厚的片。在每片肉上剞上 0.3 厘米宽、1 厘米深的斜十字花刀。再切成 2.6 厘米长、1.8 厘米宽的斜形块。②将狗肉用红曲粉 2 克、淀粉 25 克抓匀。③锅内加猪油烧至七成热时, 下入狗肉片、荸荠片炸 2 分钟, 待狗肉片卷呈荔枝形状, 倒入漏勺。

④锅内留油 25 克, 放入蒜末、葱段炒香, 加入猪骨汤、酱油、香醋、白糖、料酒和余下的红曲粉炒开, 用余下的淀粉勾芡, 下入荔枝狗肉、荸荠片炒匀, 淋入香油出锅装盘即成。

特点 色泽美观,形如荔枝,酸甜味美。此菜是台湾风味菜。

• 图示 1 将狗肉沾匀淀粉

• 图示 2 狗肉入油炸

• 图示 3 狗肉入调料锅内炒匀