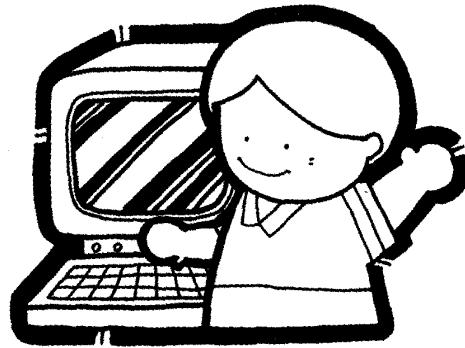


# 烹饪课堂

## 问答(86)



问：请问黄喉是猪的气管吗？除了用于火锅烫食外，它还能用于做哪些菜？

北京市石景山区读者 王鹏

答：黄喉是一种常见的烹饪原料，在不同的地方有着不同的称呼。比如河南人一般称之为黄香管，天津人称之为管挺，山东人称之为黄管，四川和广东等地的人一般称之为黄喉，也有称黄桑管的。

黄喉不是猪的气管，而是猪的食管。黄喉肌层发达，主要由粘膜层、肌层和外膜组成。肌层常由环形肌层（内层）和纵形肌层（外层）组成，富含弹性肌纤维，质柔韧，但加热烹制后质地变得脆嫩，吃口很有特色。猪的主动脉管与食管的肌肉纹理类似，也是位于猪喉部，烹制后同样具有质地脆嫩的特点，故也称之为黄喉。

黄喉除了用于火锅烫食外，还可以用于爆炒、凉拌等。如四川流行菜“泡椒黄喉”，即是把黄喉切成梳子花刀后，与泡辣椒、泡姜、西芹段等同炒而成，又如拌双脆，即用黄喉与青笋干同拌而成。当然，除了爆炒、凉拌外，还可用卤、汆等方法烹制成为菜，如河南的“卤煮黄香管”、天津的“汆管挺”等。

为什么人们会把黄喉误认为是猪的气管呢？这是有原因的。猪的气管在行业中叫环喉，是由若干“U”状软管和肌肉、韧带连接组成的管状体。环喉质地较硬，略带脆爽口感，可用烧、卤、酱

制等方法成菜。由于环喉与黄喉发音相近，因此两者很容易混淆。

（由子）

问：请问鲍鱼原汁是如何制成的？各种配料的比例是怎样的？

厦门市后江埭路读者 张清亮

答：鲍鱼原汁是在涨发干鲍后得到的汤汁，成品油润深褐、香鲜浓郁，常用于烹制各种鲍汁菜肴。发制干鲍的过程即是制取鲍鱼原汁的过程，下面，我们就来看看它的配料及制作过程。

原料：干鲍鱼1200克 老鸡块1000克 金华火腿块400克 猪瘦肉块1000克 老鸭块800克 猪脊骨1300克 猪蹄800克 凤爪350克 干葱头200克 老姜120克 香葱120克 蚝油、花雕酒、老抽、冰糖、饴糖、鸡粉各适量 鲜汤12.5千克 食粉少许

制法：

1. 干鲍鱼先用清水浸泡两天，再用温热水洗净，放砂煲中，掺入鲜汤2.5千克，放少许食粉，煲约2小时拿出来；干葱头和老姜拍破，与香葱同入油锅炸至干香后，捞出来夹入竹网笆中；老鸡、火腿、老鸭、猪瘦肉、猪脊骨、猪蹄（剖成两半）和凤爪，一并入沸水锅中“飞水”后，洗净。

2. 取大砂煲1个，先用竹筷垫底，放入夹有干葱头、老姜、香葱的竹网笆，再下入老鸡、火腿、老鸭、猪瘦肉、猪脊骨、猪蹄、凤爪和鲍鱼，注入10千克鲜汤，待大火烧沸后，调入蚝油、花

雕酒、冰糖、老抽、饴糖及鸡粉，盖上盖，改小火煲10小时左右，至鲍鱼发透时，捞出来另外存放。滗出锅中汤汁，用纱布过滤后，即得鲍汁。

制好的鲍鱼原汁盛容器内，晾凉后需放冷柜中保存。

（由子）

问：我最近由酒楼的“砧板”调到了“上杂”工作，所以对很多技术不清楚。这里向老师请教一个问题：如何制作和使用“蒜茸汁”？

广东增城东山东路六巷 洪辉

答：“蒜茸汁”是粤菜厨师制作蒸菜时经常用到的一种调味汁。要调好“蒜茸汁”，首先得炸制蒜茸和蒜油，方法为：净锅上火，注入色拉油烧至三四成熟，下入蒜茸，以中小火慢慢浸炸，待炸干水分且色呈浅黄时，捞出蒜茸，即得蒜油。与此同时，将蒜茸在吸油纸上摊开晾冷，即得炸蒜茸。

炸蒜茸是制作“蒜茸汁”的关键步骤。首先，炸制的油温不能高，只能以小火低油温慢慢浸炸，这样才能在蒜茸不变糊的情况下将水分炸干。其次，炸制时需要用手勺不停地搅动，以防止锅边和锅中间的蒜茸颜色不均。最后，因为油炸蒜茸有个后熟过程，所以炸至蒜茸比所需色泽稍浅时，就应离火捞出沥油，同时还要在吸油纸上摊开晾冷，否则蒜茸会发苦发黑。

等到炸蒜茸和蒜油晾冷以后，即可用于调制蒜茸汁：将炸蒜茸500克和



●丁晓朴

## 吊烧乳鸽新制法

吊烧乳鸽是粤菜里的名菜。这道菜是选用生长期约28天的乳鸽，经过宰杀、卤制、挂水、风干、油炸而成。成菜具有皮酥肉嫩、鲜香味浓特点。经过长时间的摸索和实践，我用腌渍和清水煮去代替卤制这一程序；同时，在脆皮水的配方上也做了一些改进，成菜效果更胜一筹。下面，我就把自己创新的制法介绍给大家。

**原料：**乳鸽10只 蒜米1000克 干葱粒1000克 姜米10克 香菜末250克 香葱末500克 洋葱粒400克 玫瑰露酒250克 白酒200克 精盐140克 五香粉80克 沙姜粉30克 盐焗鸡料100克 鸡粉30克 乙基麦芽酚2克 脆皮水<sup>[注]</sup>、色拉油各适量 椒盐味碟、酸梅酱味碟各1个

### 制法：

1. 乳鸽溺死，投入60~70℃的热水

生蒜茸300克放入盆中，再加适量的精盐、鸡粉、味精、美极鲜、香油、蒜油等搅拌均匀，即成。

用“蒜茸汁”制作蒸菜，方法有两种，其一是将它和原料拌和均匀，再

里面，浸约2分钟，捞出煺毛，除去嘴壳和脚趾上的老皮，从腹部开口，掏出内脏，清洗干净，最后用洁净毛巾搌干水分。蒜米、干葱粒、姜米、香菜末、香葱末、洋葱粒、玫瑰露酒和白酒一并入盆中，用手搓匀制成腌料。

2. 净锅上小火烧热，入精盐、五香粉、沙姜粉、盐焗鸡料、鸡粉和乙基麦芽酚炒香，再倒入腌料盆里和匀，将乳鸽放盆中拌匀，最后连盆放入冷藏柜里，腌约24小时。

3. 将腌入味的乳鸽取出来，用清水冲去表面的腌料渣，再放入清水锅里，大火烧开，转小火煮5分钟，马上关火，焖约15分钟，然后取出洗净表面的油污，用毛巾搌干水分后，逐只挂匀脆皮水，挂在通风处晾干。

4. 出菜时，根据客人点菜的分量，取乳鸽入四成热的油锅里，用小火浸

炸3分钟，再升高油温翻炸至表皮色呈金黄且酥脆时，捞出沥油，改刀装盘，随椒盐味碟和酸梅酱味碟一起上桌。

### 制作关键：

1. 鸽子只能选生长期为27~30天的乳鸽，并且不能太肥。

2. 乳鸽初加工时，须去净茸毛，但切忌将皮弄破。

3. 在挂脆皮水之前，一定要用毛巾将乳鸽表面的水分搌干，否则难以挂匀脆皮水。乳鸽挂匀脆皮水以后，还需要将表面水分晾干。

4. 炸乳鸽时，一定要先低油温浸炸，再升高油温翻炸，这样才能达到表面色泽金黄和口感酥脆的成菜效果。

**[注]：**脆皮水的配制：将麦芽糖70克、白醋1000克、清水400克和少许吉利粉放容器内，以小火加热至麦芽糖融化时（切忌烧开），即成。

将原料摆入盘中，入笼蒸制。这种方法主要用于形状较小的原料或切配成丝、丁、条等形状的原料，如“蒜茸蒸开边虾”、“蒜茸蒸白菜粉丝”等；其二是先用小勺将“蒜茸汁”逐一舀在

加工好的原料上，然后再入笼蒸制。这种方法主要用于形状完整的原料，如“蒜茸蒸扇贝”、“蒜茸蒸青口”、“蒜茸蒸鳕鱼”等。

（潇霆）