

鵝肉料理

資料來源：台灣省養鵝協會



咖哩鵝

【材 料】 鵝肉

【調味料】

酒、咖哩粉、蒜末、糖、醬油、鹽、味精、蛋黃、太白粉

【作 法】

- (1)鵝肉切薄塊，加入所有的調味料，醃半小時備用。
- (2)油 3 大匙燒熱，把鵝塊放入鍋內，用小火慢煎，煎至兩面呈金黃色即可。

雙冬鵝肉湯



【材 料】 鵝肉、冬筍、冬菇

【調味料】

鹽、味精、酒

【作 法】

- (1)鵝肉切塊以滾水川燙撈出，冬筍、冬菇切小塊備用。
- (2)取一深鍋，將水燒開，放入鵝肉和冬筍、冬菇以小火煮約 1 小時，最後放入調味料煮約 5 分鐘，即可上桌。

酸梅子蒸鵝



【材 料】

鵝半隻

【調味料】

(A)蔥、薑、蒜末、醬油、酒、豆瓣醬、漬酸梅 20 粒去籽、糖少許

(B)太白粉、水

【作 法】

(1)鵝肉剝塊排在蒸盤上，蒸 1 小時至鵝肉熟透。

(2)將調味料(A)全部調勻淋在鵝肉上，蒸 1 小時至鵝肉熟透。

(3)餘汁以太白粉水芡芡淋在鵝肉上即成。

鵝肉粉絲



【材 料】

鵝肉、冬粉、薑絲

【調味料】

鹽、味精、酒、麻油

【作 法】

- (1)鵝肉半隻先川燙，再放入滾水中煮熟，冬粉以熱水泡軟備用。
- (2)鵝湯煮開，加入調味料、薑絲，再放入泡軟的粉絲和切成小片的鵝肉，即可食用。

鵝肉蓋飯



【材 料】

鵝肉、火腿、香菇、青豆、馬鈴薯

【調味料】

(A)鹽、味精、酒、麻油、太白粉

(B)鹽、糖少許、麻油、醬油、太白粉、水

【作 法】

- (1)鵝肉切大丁，以調味料(A)醃 20 分鐘，再以溫油泡約 3 分鐘，撈出備用。
- (2)馬鈴薯切丁燙熟，火腿、香菇切丁備用，油二匙燒熱，炒香火腿、香菇，再入馬鈴薯和泡熟的鵝肉加水略煮。
- (3)最後放入青豆，以調味料(B)芡芡，食用時淋在白飯上即可。

涼拌鵝腸



【材 料】鵝肉

【調味料】

酒、咖哩粉、蒜末、糖、醬油、鹽、味精、蛋黃、太白粉

【作法】

(1)鵝肉切薄塊，加入所有的調味料，醃半小時備用。

(2)油3大匙燒熱，把鵝塊放入鍋內，用小火慢煎，煎至兩面呈金黃色即可。

五味鵝



【材料】

鵝肫、鳳梨、青椒、蔥、紅辣椒、薑

【調味料】

糖、水、蕃茄醬、醋、鹽、麻油、太白粉

【作法】

(1)鵝肫去筋劃花紋，放入開水內，酌量加入蔥、薑、酒，燙熟。

(2)油燒熱炒香蔥，紅辣椒，再放入鳳梨和調味料略炒，最後放入鵝肫及青椒以太白粉芡芡即可。

鵝肉酥湯



【材 料】 鵝肝

【調味料】 (A)酒、鹽

(B)番茄醬、醬油、醋、糖、水、麻油

【作 法】

(1)在鵝肝表面輕輕劃刀加(A)料拌醃。

(2)炸油燒熟，鵝肝下鍋炸 5 分鐘至金黃色撈出。

(3)麻油 1 大匙燒熟，放入炸過的鵝肝和調味料(b)，中火燜約 5 分鐘，至湯汁收乾即成。