

贵妃荔枝与贵妃鸡翅 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/42/2021\\_2022\\_\\_E8\\_B4\\_B5\\_E5\\_A6\\_83\\_E8\\_8D\\_94\\_E6\\_c34\\_42602.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/42/2021_2022__E8_B4_B5_E5_A6_83_E8_8D_94_E6_c34_42602.htm) 我国古代自且政称始皇帝起，以后历朝历代皇帝的正妻称皇后。而皇帝众多侧室的称号档次繁多，而且不同朝代有不同叫法。贵妃实际上就是皇帝侧室的一种称号，但是这种称号并不是与皇帝这种称号同步产生的。据考，贵妃这种称号，南朝宋武帝刘裕时始置，位仅次于皇后，自此至清多沿置。对于刘裕当年封的第一个贵妃，恐怕没有几个人会再去理会她，可现在一提起贵妃二字，恐怕人们第一个想到的便是唐玄宗年间封的杨贵妃。毋庸置疑，杨贵妃是我国古代贵妃中最著名的一位，甚至可以说贵妃现在已成为她的代称，大家说到贵妃，只要不带姓氏，决不会有人误认为张贵妃李贵妃或三贵妃，而都知道指的是杨贵妃。据说杨贵妃是一个绝代美人，她丰满性感，充分体现了唐朝推崇的那种雍容之美。新、旧唐书有关史料记载，她是清州永乐（今山西永济）人，小字玉环，始为唐玄宗子寿王李瑁的妃子，因容貌美，晓音律。善舞蹈，迎人意，为唐玄宗看中，于是授意她出家作女道士，号太真，并为寿王另娶妃子。不久，玄宗将其召入宫中，异常宠幸，正如白居易长恨歌中所说：“承欢侍宴无闲暇，春从春游夜专夜，后宫佳丽三千人，三千宠爱在一身。”公元745年，她被封为贵妃，姊妹皆显贵，堂兄杨国忠亦因此得到重用，操纵朝政，政事败坏。但是，她也一度失宠，对此后人专门编有一出戏，名为《贵妃醉酒》，在杨国忠和吉温的帮助下，她再度得到玄宗宠幸，且“礼遇如初”。最后，安禄山以“

讨国忠”为名，“范阳起兵”，“濫阳窗外鼓动地来”，玄宗不得已逃出京城长安，行至马克坡，“六军不发无奈何”，大将‘陈玄礼等以天下计殊国旷，继而又以“祸水”的罪名要求处死杨贵妃。这样，一代美人便“宛转峨眉马前死了”，时年三十八岁。相传，杨贵妃平生最喜食两样东西。这第一种即荔枝。对此，有唐朝诗人“一骑红尘妃子笑，无人知是荔枝来”的诗句为证。在我国，荔枝一般生于岭南，据白居易《荔枝日序》所言，这种水果“离本校，一日而色变二日而香变，三日而味变，四五日外，则香味尽去久”岭南距杨贵妃居住的京城长安有千里之遥，当时又没有发明飞机，无法空运，为了能让杨贵妃吃上色香味俱全的鲜荔枝，只得派人将刚摘下的荔枝，一个驿梦一个驿站地换快马于当日送到京城，因此杨贵妃看到快马荡起的尘埃，知道是有人送她爱吃的荔枝来了，故喜形于色。宫中厨师根据这一典故，特创制“贵妃荔枝”一菜

**贵妃荔枝的制作方法**

原料：荔枝罐头一瓶；鸡蛋清4个，干淀粉50克。番茄油50克，精盐3克，蜂蜜巧克，猪油1000克

制法：回将荔枝用沸水轻水一下。沥净水分，鸡蛋清打成泡沫状，加入干淀粉20克轻轻搅匀，制成高丽糊；净炒锅置中火，添猪油，烧四成热，将荔枝拍上适量干淀物30克，逐个在糊中拖过，投入油中炸至外皮发硬时捞出，流去余油原炒锅加入番茄油烧热，倒入蜂蜜飞开，然后放人体好的荔枝，收浪翻裹均匀盛盘即成。杨贵妃最爱吃的第二种东西是鸡翅。前面提到，杨玉环被封为贵妃后，曾一度失宠，京剧艺术家据此演义则《贵妃醉酒》这出戏、该剧主要是表现杨玉环在宫内备受宠幸，偶尔尼疏，在百花亭独饮。不觉沉醉而哀怨自伤、后来，有四师受到这些事情的启

发，创制了“贵妃鸡翅”一菜。此案是用葡萄酒切鸡翅团呈玫瑰色，具有贵妃醉酒之色韵，巨翅善飞，飞与妃音喻，故得名。贵妃鸡翅的制作方法；原料肥仔母鸡翅助个体发冬菇30克葡萄酒100克，酱油流克，精盐25克，白糖10克，味精卫克，葱段100克，姜5克，鸡清汤750克，花生油500克，熟猪油50克。制法：用刀在鸡翅骨处切断，分成大、小翅、新去翅尖洗净，沥干又将锅置旺火上，舀火花生油，烧至八成热时，放火鸡翅炸至金黄色，倒入混勺沥去油火原锅仍置旺火，放火鸡翅，加酱油、白糖、精盐、葱段10克和姜，烧至鸡翅上色，起锅倒入大沙锅中，再舀入鸡清汤，置旺火上饶沸，撤去浮沫，盖上锅，移微火至酥烂，离火撤出鸡翅取一小沙锅，将小翅排放火锅内垫底，以大翅沿锅边整齐排放似菊花形，倒入原汤，加葡萄酒、味精；色将锅置旺火上，舀太熟猪油，烧至六成热时，放入葱段90克炸香，再放入冬菇翻炸几下，而漏勺捞起，倒入沙锅内，盖上砂锅盖，置做人烟约一刻钟即成。种原料烧烩入味后勾荣，淋上熟猪油起锡装盘即成。 100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 [www.100test.com](http://www.100test.com)