

(八大菜系家宴系列)

新编大众 川菜 家宴精华

主编 赵铭



天津科技翻译出版公司

(八大菜系家宴系列)

新编大众川菜 家宴精华

主编 赵铭

天津科技翻译出版公司

丛书主编 孟建 段红 赵铭

本书主编 赵铭

编写人员 孟建 段红 孙建忠 周秀文 李广钧
董树芬

新编大众川菜家宴精华

(八大菜系家宴系列)

※※※※※※※※※※

天津科技翻译出版公司

(邮政编码:300192)

全国新华书店经销

河北省霸州市印刷厂印刷

※※※※※※※※※※

开本 32 印张 9.5 字数 209 千

1996 年 7 月第 1 版 1997 年 2 月第 2 次印刷

印数:5001—10000 册

ISBN7—5433—0789—8

N·72 定价:9.50 元

目 录

四菜一汤

菜	回锅肉	(1)
	干烧岩鲤	(1)
	金钱鸡塔	(2)
	冬菜肉末	(3)
汤	酸辣牛肉汤	(4)
菜	酱爆肉	(4)
	清蒸江团	(5)
	桃酥鸡糕	(6)
	麦穗里脊	(6)
汤	榨菜鱼尾豆腐汤	(7)
菜	生爆盐煎肉	(8)
	清蒸青鳉	(8)
	鸡豆花	(9)
	菜苔腊肉	(10)
汤	川汤鱼圆	(10)
菜	脆肉	(11)
	芹黄鱼丝	(12)
	叉烧全鸡	(12)
	蒜泥白肉	(13)
汤	虾干皮肚汤	(14)
菜	糟肉	(15)
	干煸鳝丝	(15)

	鸡蒙葵菜	(16)
	甜烧白	(17)
汤	油豆腐细粉汤	(17)
菜	东坡肉	(18)
	罐焖牛肉	(19)
	白汁鸡糕	(19)
	东坡豆腐	(20)
汤	榨菜豆腐汤	(20)
菜	荷叶肉	(21)
	豆瓣鲫鱼	(22)
	姜爆鸭丝	(22)
	蚂蚁上树	(23)
汤	酒蒸全鸡汤	(23)
菜	炸肉	(24)
	糖醋脆皮鱼	(24)
	红烧鸭卷	(25)
	叉烧宣腿	(26)
汤	火腿冬瓜汤	(27)
菜	辣椒肉	(28)
	葱酥鱼	(28)
	富贵鸭子	(29)
	蜜汁火方	(30)
汤	清汤鸡块	(30)

菜	醋熘鸡	(31)
	毛肚火锅	(31)
	芙蓉鸡片	(32)
	黄焖鸡	(33)

汤	醋椒三片汤	(33)
---	-------	------

菜	三菌炖鸡	(34)
	滚龙丝瓜	(35)
	鸡茸苕菜	(35)
	水煮牛肉	(36)

汤	酸辣泡菜蚕豆汤	(36)
---	---------	------

六菜一汤

菜	豆瓣全肘	(38)
	雪里蕻辣味烧豆腐	(38)
	豆瓣焖羊肉	(39)
	虎皮鸽蛋	(39)
	鱼香猪肝	(40)
	豉椒腰花	(41)

汤	成都蛋汤	(41)
---	------	------

菜	辣子肉丁	(42)
	火爆肚头	(42)
	花椒鸡丁	(43)
	泡甜椒	(43)
	荷花冬菇	(44)
	绍子海参	(45)

汤	榨菜里脊片汤	(45)
---	--------	------

菜	白菜肉卷	(46)
	陈皮烧排骨	(47)
	红炒牛肉丝	(47)

淡菜炖野鸭	(48)
-------	------

麻辣猪肝	(48)
------	------

麻辣豆腐	(49)
------	------

汤	腰片豆腐汤	(49)
---	-------	------

菜	陈皮肉丁	(50)
---	------	------

麻辣青菜头	(51)
-------	------

泡菜烧魔芋	(51)
-------	------

泡椒山鸡片	(52)
-------	------

焖蚝豉	(52)
-----	------

宫保肉花	(53)
------	------

汤	肝片汤	(53)
---	-----	------

菜	肉豆花	(54)
---	-----	------

椒麻扁豆	(55)
------	------

五香乳鸽	(55)
------	------

豉汁蒸排骨	(56)
-------	------

糟炒虾仁	(57)
------	------

泡茄子	(57)
-----	------

汤	胡辣汤	(58)
---	-----	------

菜	软炸蹄膀	(58)
---	------	------

豆豉烧平鱼	(59)
-------	------

蒜泥鸽片	(59)
------	------

川味肉片	(60)
------	------

豆豉肉丝	(61)
------	------

泡香瓜	(61)
-----	------

汤	肥肠豆沙汤	(62)
---	-------	------

菜	软炸酥方	(63)
---	------	------

口蘑炖鸽	(63)
------	------

蜀余鸡	(64)
-----	------

夫妻肺片·····	(65)	斑指苦瓜·····	(83)
炒兔丝·····	(65)	葡酒鹌鹑·····	(84)
炸春卷·····	(66)	小煎肚仁·····	(85)
汤 清汤腰方·····	(67)	汤 鸡丝榨菜汤·····	(85)
菜 炸桃腰·····	(67)	菜 菜心肉·····	(86)
红油全鸽·····	(68)	醉鲜虾·····	(87)
五味脆皮鸡·····	(69)	八宝酿鸭·····	(87)
毛牛肉·····	(69)	鱼香茄子·····	(88)
泡莴笋·····	(70)	青椒鲋鱼·····	(88)
罗汉菜心·····	(70)	麻酱腰片·····	(89)
汤 冬菜腰片汤·····	(71)	汤 鸡茸豆花汤·····	(89)
菜 网油腰卷·····	(72)	菜 鱼香肉·····	(90)
椒麻鸡·····	(73)	翡翠虾仁·····	(91)
鸳鸯白菜·····	(73)	椿芽烘蛋·····	(91)
火鞭牛肉·····	(74)	三下锅·····	(92)
鱼香牛肝·····	(74)	五柳草鱼·····	(92)
碎米鸡丁·····	(75)	陈皮牛肉·····	(93)
汤 竹笋肝膏汤·····	(75)	汤 余鸡茸虾球·····	(94)
菜 玉兰肉·····	(76)	菜 干煸肉·····	(95)
红烧甲鱼·····	(77)	干煸鱿鱼丝·····	(95)
红烧鸭舌掌·····	(78)	绍子嫩蛋·····	(96)
莼芽禾花雀·····	(78)	姜汁黄瓜·····	(96)
干煸苦瓜·····	(79)	琥珀黄鱼·····	(97)
鱼香猪肝·····	(79)	家常牛肉·····	(98)
汤 鸡片余汤·····	(80)	汤 豆腐鸭架汤·····	(98)
菜 锅巴肉·····	(81)	菜 龙眼肉·····	(99)
软炸虾包·····	(82)	绣球干贝·····	(100)
芥末鸭掌·····	(82)	酿鸽蛋·····	(101)

	酸辣鸡丝粉皮	(101)
	东坡鱼段	(102)
	京葱羊肉丝	(103)
汤	余银耳鸭舌	(103)
菜	姜汁肉	(104)
	家常海参	(105)
	砂锅雅鱼	(106)
	糖醋茄饼	(106)
	干烧鲫鱼	(107)
	鸡汁牛筋	(108)
汤	余鸭羹汤	(108)
菜	豆瓣肉	(109)
	棒棒鸡	(110)
	干烧绍子鲫鱼	(110)
	四川泡菜	(111)
	豆豉鲮鱼	(111)
	葱爆牛舌	(112)
汤	冬菜鸭肝汤	(112)
菜	锅烧肉	(113)
	怪味鸡块	(113)
	干煸鳝丝	(114)
	满星素烩	(114)
	豆瓣桂鱼	(115)
	毛肚火锅	(116)
汤	枸杞雏鸡汤	(117)
菜	炸肉卷	(118)
	宫保鸡丁	(119)
	豆瓣鲫鱼	(119)

	干煸黄豆芽	(120)
	干椒鳝片	(120)
	子姜焖狗肉	(121)
汤	蛋花汤	(121)
菜	灯影牛肉	(122)
	辣子鸡丁	(123)
	泡菜鱼	(123)
	麻婆豆腐	(124)
	炒金耳环	(125)
	麻辣兔片	(125)
汤	葱花蛋汤	(126)
菜	卤煮牛肉	(127)
	熘鸡丝	(128)
	糖醋脆皮鱼	(128)
	崩山豆腐	(129)
	玻璃鱿鱼	(129)
	银杏鸡花	(130)
汤	煎泡蛋汤	(130)
菜	干煸牛肉	(131)
	小煎鸡	(132)
	炆锅鱼	(132)
	蛋白香蕉	(133)
	酸辣鱿鱼锅巴	(133)
	扒兔肉	(134)
汤	豆腐生汤	(135)
菜	鱼香牛肉	(135)
	旱蒸全鸡	(136)
	松子鱼	(136)

	拔丝白果	(137)
	活鲫鱼火锅	(138)
	怪味鸡片	(138)
汤	冬瓜蛋花汤	(139)
菜	粉蒸牛肉	(140)
	格呢子鸡	(140)
	葱酥鱼	(141)
	椒麻鸡条	(142)
	干烧虾仁	(142)
	粉蒸鸡片	(143)
汤	银丝鲫鱼汤	(143)

八菜一汤

菜	酥牛肉	(145)
	椒盐八宝鸡	(146)
	三色鱼丸	(146)
	干椒鸡丁	(147)
	热拌鸡丝	(148)
	鱼香蛭仁	(148)
	辣味笋片	(149)
	泡椒鲑鱼卷	(149)
汤	漂浮鱼片汤	(150)
菜	子姜肉丝	(151)
	锅贴鸡片	(151)
	清蒸肥头	(152)
	麻辣鸡翅	(153)
	油淋笋鸡	(154)
	面包虾仁	(154)
	红辣白菜	(155)

	洗澡泡菜	(155)
汤	清汤酸菜鱼卷	(156)
菜	红烧肉	(157)
	摩芋烧鸭	(157)
	金串珠	(158)
	香酥鸭	(159)
	熘炸仔鸡	(159)
	荸荠明虾	(160)
	辣萝卜条	(160)
	椒油豆芽菜	(161)
汤	海米冬瓜鸡蛋汤	(161)
菜	爆腰花	(162)
	网油鸡卷	(163)
	香干鲫鱼	(163)
	五香兔脯	(164)
	黄焖全鸡	(165)
	熘青蟹	(165)
	辣白菜	(166)
	肉末炆泡菜	(166)
汤	荸荠牛肉汤	(167)
菜	蚕丝肚	(167)
	豆瓣平鱼	(168)
	虫草鸭子	(169)
	锅贴鱼片	(169)
	麻辣野鸡	(170)
	芝麻酥鸡	(171)
	烩海参鲜蘑	(171)
	辣油瓜皮	(172)

汤	肉皮猪蹄蛋汤	(173)
菜	兰花肚丝	(173)
	枕头鸭子	(174)
	荸荠炒牛肉	(175)
	酸辣禾花雀	(175)
	纸包鸡	(176)
	余海参玉兰	(177)
	炆辣黄瓜条	(177)
	肉末粉丝	(178)
汤	鸡丝鹌鹑蛋汤	(178)
菜	合川肉片	(179)
	太白鸭子	(180)
	包烧鱼	(180)
	花椒凤腿	(181)
	坛子鸡	(182)
	响铃海参	(183)
	辣油目鱼	(184)
	辣味粉皮	(184)
汤	柴把鸽蛋汤	(185)
菜	麻辣肉片	(185)
	樟茶鸭子	(186)
	酱糟酥鱼	(187)
	糟煎牛肚片	(187)
	红油拌鸡丁	(188)
	家常鱼肚	(189)
	辣鱼糊	(189)
	鱼香虾仁	(190)
汤	醋椒甩果汤	(190)

菜	鱼香肉丝	(191)
	香酥肥鸭	(192)
	金钱海参	(192)
	椒盐花生仁	(193)
	鸡肉粉皮	(193)
	奶汤广肚	(194)
	香辣龙凤丝	(194)
	辣味烧牛肉	(195)
汤	冬菜鸡蛋汤	(196)
菜	火爆双脆	(196)
	宫保野鸡	(197)
	三鲜海参	(197)
	椒盐排骨	(198)
	白卤鸡翼	(199)
	春白蛤蜊	(199)
	油辣子鸡	(200)
	凉拌海蜇	(200)
汤	酸辣海参汤	(201)
菜	板栗烧肉	(202)
	冬笋熘野鸡丝	(202)
	干煸鱿鱼丝	(203)
	花椒牛肉	(204)
	香酥鸡膀	(204)
	百合蛤什蟆	(205)
	辣元白菜卷	(205)
	麻辣羊肚丝	(206)
汤	芥茶咸蛋汤	(206)
菜	苔菜狮子头	(207)

黄焖野兔	(208)
家常鱿鱼	(208)
椒盐鱼条	(209)
荷花鸡翅	(210)
家常田鸡	(211)
辣子鸡丁	(211)
干烧带鱼	(212)
汤 牛肉鸡蛋汤	(213)

十菜一汤

菜 龙腿咸烧肉	(214)
干椒仔鸡	(215)
粉蒸排骨	(215)
鲜熘兔丝	(216)
干贝玉兔	(216)
椒盐茄饼	(217)
椒麻什件	(217)
炒樱桃	(218)
辣扒鸡	(218)
青椒墨鱼	(219)
汤 鸡蒙竹荪汤	(219)
菜 纸包糯米鸡	(220)
椒麻肘子	(221)
麻辣凤尾	(222)
冰糖银耳	(222)
红烧鱼唇	(223)
花椒泥鳅	(223)
子姜爆鸭块	(224)
四味素烩	(224)

陈皮烧排骨	(225)
蒜苔家常肉丝	(226)
汤 黄瓜肉片汤	(226)
菜 姜汁肘子	(227)
椒麻鸡	(228)
青椒鸡丝	(228)
雪花核桃泥	(229)
鸡皮鱼肚	(229)
椒麻肚丝	(230)
麻辣鸭块	(231)
辣子鱼块	(232)
家常兔肉	(232)
鱼香八块鸡	(233)
汤 韭菜肉片汤	(233)
菜 香炸蒸肉	(234)
麻辣鸡	(235)
青椒酱肉	(235)
雪桃脯	(236)
鸡淖鱼翅	(236)
麻辣牛肉干	(237)
烩羊肚菌	(237)
辣椒鳝鱼条	(238)
椒盐酥肉	(239)
炒芹黄	(239)
汤 丝瓜肉片汤	(239)
菜 烟熏排骨	(240)
青椒豆豉	(241)
糊辣姜汁鱼	(241)

芙蓉肉糕	(242)	豆豉青蒜炒腊肉	(258)
怪味鹿肉	(242)	汤 榨菜清汤面	(258)
麻辣耳丝	(243)	菜 米粉蒸肉	(259)
三鲜鸡松菌	(243)	豆豉白鱼	(260)
辣味青螺	(244)	炆空心菜	(260)
软炸茄饼	(245)	麻辣豆腐	(261)
红油口条	(245)	灯影苕片	(261)
汤 酸辣虾羹汤	(246)	麻辣猴头	(262)
菜 鱼香茄饼	(246)	干烧茭白	(262)
豆豉辣椒蒸腌鱼	(247)	鱼香鸡什件	(263)
蒜泥扁豆	(248)	红油拌苦瓜	(263)
麻酱凤尾	(248)	辣味雀丁	(264)
广汉缠丝兔	(248)	汤 开水白菜汤	(264)
花椒陈皮鸡	(249)	菜 椒盐里脊	(265)
烩三冬	(250)	太白鸡	(265)
鱼香茄花	(250)	陈皮麻辣牛肉	(266)
肉末糊辣炆芥丝	(251)	冬菜鸭子	(266)
辣味香蛋	(251)	软炸口蘑	(267)
汤 清汤抄手	(252)	麻辣蜇皮	(268)
菜 鹅黄肉	(253)	辣白菜卷	(268)
豆豉鱼冻	(253)	川冬菜烧鲤鱼	(269)
红油肺片	(254)	宫保田鸡腿	(269)
炆白菜卷	(254)	辣味玉香蛋	(270)
花红兔丁	(255)	汤 酸辣海参肺片汤	(271)
椒麻什件	(256)	菜 鱼香蛋饺	(271)
如意冬笋	(256)	干煸牛肉丝	(272)
烧蹄筋	(257)	白油猪肝	(273)
油辣茭白	(257)	锅烧鸭子	(273)

家常牛尾笋	(274)	芥末鸭掌	(282)
麻辣南豆腐	(274)	软炸板指	(283)
辣子笋鸡	(275)	汤 菠饺银肺汤	(284)
川冬菜炒苦瓜	(276)	菜 麻辣牛肉干	(285)
花椒牛肉	(276)	糟蛋烧湖鸭	(285)
烧肫肝	(277)	鱼香盖菜	(286)
汤 口蘑鸭球汤	(277)	肉末芙蓉蛋	(286)
菜 芝麻肉丝	(278)	家常鸡块	(287)
鱼香菜苔	(279)	花椒油炒芹菜	(288)
宫保腰花	(279)	盐煎肉	(288)
粉蒸鸭卷	(280)	熘鸭肝	(288)
鱼香油菜	(280)	四上玻肚	(289)
胡椒海参	(281)	青椒豆豉	(290)
鱼香大虾	(281)	汤 川冬菜肝腰汤	(290)
川冬菜炒辣椒	(282)		

四菜一汤

菜 回锅肉 干烧岩鲤 金钱鸡塔 冬菜肉末
汤 酸辣牛肉汤

回锅肉

一、主料 猪腿肉 300 克。

二、配料 青蒜苗段 50 克。

三、调料 甜面酱、精盐、红酱油、熟猪油各适量，郫县豆瓣 13 克。

四、制法

1. 将肥瘦相连的猪腿肉洗干净，放入汤锅内煮至肉熟皮软为度（不要煮过烂），捞出稍晾后，切成长约 5 厘米、宽 4 厘米、厚 0.3 厘米的片。豆瓣剁碎。

2. 炒锅置中火上，放入油烧至五成热，下肉片略炒，再加精盐炒至出油，下豆瓣，炒上色，加入甜面酱炒出香味，放入红酱油炒匀，再加入青蒜苗段炒几下即成。

五、特点 红绿相衬，咸中带甜，微辣醇鲜，味浓而香，是四川传统菜肴。

干烧岩鲤

一、主料 岩鲤 1 条（约重 1000 克）。

二、配料 猪肥瘦肉 50 克。

三、调料 蒜末、葱粒、郫县豆瓣、醋、精盐、糟汁、味精、白糖、姜末、肉清汤、熟菜油各适量。

四、制法

1. 鱼去鳞、鳃、内脏，洗净，在鱼身两面各剖五、六刀（刀距约3厘米，刀深约0.3厘米），用精盐抹遍鱼身，腌渍入味。猪肥瘦肉切成绿豆大的粒。

2. 炒锅放在旺火上，下油烧至八成熟，放入鱼炸至皮稍现皱纹，捞起。

3. 锅内留油，放入肉粒炒至酥香，盛入盘内。锅内再下油，下豆瓣炒至油呈红色，加入肉清汤烧沸出味，捞去豆瓣渣，放入鱼和炒酥的猪肉、精盐、姜、蒜、糟汁、白糖，移至小火上煨至汁稠鱼熟（适时将鱼翻面），加入味精、葱、醋，把锅提起，轻轻转动，同时不断将锅内汤汁舀起，淋在鱼身上，至亮油不见汁即可。

五、特点 此菜色金红，肉细嫩味鲜，微带香辣。

金钱鸡塔

一、主料 母鸡脯肉125克，熟猪肥膘肉1方块（500克），生猪肥膘肉75克。

二、配料 韭菜50克，鸡蛋清2个，熟火腿10克。

三、调料 蛋清糊、精盐、醋、白糖、味精、胡椒、香油各适量。

四、制法

1. 将鸡脯肉去筋，和生猪肥膘肉捶成茸。将鸡茸盛入盘内，加清水解散，同鸡蛋清和清水、盐、味精、胡椒，搅匀成鸡糝。韭菜洗净切碎，漂入清水中，火腿切成0.7厘米见方的片。

熟猪肥膘肉切成 0.5 厘米厚、直径 4 厘米的圆形片共 24 片。

2. 将肥膘肉片铺在大平盘内，搥去油，逐个抹上蛋清糊，将鸡糝做成直径 2 厘米的肉丸，分别放在每一个肥膘片上（要抹得圆滑），丸上再放入火腿 1 片（粘牢），成“鸡塔”半成品。

3. 将炒锅置小火上，用猪油滑锅，放入“鸡塔”，肥膘向下贴在锅中，煎至肥膘呈金黄色，淋入香油起锅，摆在大条盘中。将韭菜捞出，沥去水，放入碗内，加盐、白糖、醋、香油拌匀，盛入条盘的两端即成。

五、特点 此菜红、黄白相间，脆嫩香醇。

冬菜肉末

一、主料 肥瘦猪肉 350 克。

二、配料 川冬菜 100 克，冬笋肉 75 克。

三、调料 猪油、料酒、盐、酱油、白糖、味精、胡椒面、姜末、葱花、蒜泥、麻油各适量。

四、制法

1. 肥瘦肉切成碎米粒；川冬菜洗净杂质，和冬笋分别斩成末。

2. 锅烧热，放入猪油烧热，先将姜末、肉末下锅煸干水分，再烹入料酒，加入蒜泥、盐、酱油、糖、味精、胡椒面，炒匀后下入川冬菜末、冬笋末，炒匀，烹入料酒，待水分将干时，加入葱花炒匀，加入麻油，盛起装盘即成。

五、特点 褐红色，香鲜可口。

酸辣牛肉汤

一、主料 嫩牛肉 150 克。

二、配料 干细粉丝 25 克，胡萝卜 100 克，香菜末 10 克。

三、调料 精盐、料酒、味精、辣油、醋、水淀粉、花生油各适量。

四、制法

1. 将牛肉洗净，切成丝，放入大碗中加精盐、料酒、水淀粉、花生油各适量拌匀。胡萝卜切去头尾，洗净切成细丝。干粉丝用开水泡软待用。

2. 将汤锅置火上，放入花生油烧热，加入胡萝卜丝煸炒片刻，放入牛肉汤烧开，然后放入细粉丝、牛肉丝和余下的精盐、料酒、味精，待汤再开时，放入醋，起锅盛入碗中，淋入辣油，撒上海菜末即可。

五、特点 汤味醇香，牛肉鲜嫩，酸辣适口。

菜 酱爆肉 清蒸江团 桃酥鸡糕 麦穗里脊

汤 榨菜鱼尾豆腐汤

酱爆肉

一、主料 猪腿肉 250 克。

二、配料 青蒜苗段 50 克。

三、调料 甜面酱、白糖、酱油、熟猪油各适量。

四、制法

1. 将肥瘦相连的猪腿肉刮洗干净，放入汤锅内煮到皮变

软，断生时，捞出稍晾，切成长约 7 厘米、宽 3 厘米、厚 0.2 厘米的片。

2. 炒锅放旺火上，下油烧至六成热，放入肉片爆炒至出油，待肉片变形时，即加入甜面酱炒出香味，再加入白糖、酱油炒匀后，放入青蒜苗段炒出香味即成。

五、特点 味美醇香，微甜，油而不腻。

清蒸江团

一、主料 子江团鱼 1 条(约重 1000 克)。

二、配料 水发香菌 5 个，火腿 10 片，水发虾米 1 克，网油 1 张。

三、调料 葱段、姜、精盐、胡椒粉、绍酒、味精、肉清汤、姜汁各适量。

四、制法

1. 鱼去鳞、鳃、内脏，在鱼身两侧斜剖六、七刀(刀深 0.6—0.9 厘米)，用精盐、绍酒腌渍入味。香菌片成薄片。火腿切成 2 厘米长的菱形片，待用。

2. 将腌渍好的鱼滗去血水，放在蒸盘内，再将火腿、香菌片逐一插入鱼身剖刀处，加精盐、绍酒、姜、葱、肉清汤，盖上网油，入笼用旺火蒸 30 分钟，取出。去网油、姜、葱不用，将鱼轻轻地滑入鱼盘内。

3. 炒锅放在旺火上，放入肉清汤，再将蒸盘内的原汁滗入锅内，烧沸，加味精、胡椒粉，浇入盘内即成。食时，与姜汁味碟一齐上桌。

五、特点 菜形美观，肉质细嫩，汤清味鲜，营养丰富。