



国家级职业教育规划教材
人力资源和社会保障部职业能力建设司推荐
全国中等职业技术学校烹饪专业教材

教学菜

(第四版)

川菜

JIAOXUECAI CHUANCAI

人力资源和社会保障部教材办公室组织编写

GUOJIA ZHIYE JIAOYU GUIHUA JIAOCAI
RENLI ZIYUAN HE SHEHUI BAOZHANGBU ZHIYE NENGLI JIANSHEJI TUIJIAN
QUANGUO ZHONGDENG ZHIYE JISHU XUEXIAO PENGREN ZHUANYE JIAOCAI



中国劳动社会保障出版社



国家级职业教育规划教材
人力资源和社会保障部职业能力建设司推荐
全国中等职业技术学校烹饪专业教材

教学菜

(第四版)

川菜

JIAOXUECAI CHUANCAI

赵品洁 主编



 中国劳动社会保障出版社

简介

本教材为全国中等职业技术学校烹饪专业国家级规划教材,由人力资源和社会保障部教材办公室组织编写。

本教材共分为六章,结合大量实例,分别介绍了拌、卤、熏、泡、蜜汁、炸收、糖粘、冻、腌腊、糟醉、炒、爆、熘、干煸、煎、贴、烘、炸、蒸、烧、烩、煨、焖、炖、氽、煮、烧烤、烫等烹调技法。各实例中设计有思考题,帮助学生加深对知识的理解,巩固所学内容。

本教材由赵品洁任主编,杨大义审稿。

图书在版编目(CIP)数据

教学菜.川菜/赵品洁主编.—4版.—北京:中国劳动社会保障出版社,2015

全国中等职业技术学校烹饪专业教材

ISBN 978-7-5167-1827-8

I. ①教… II. ①赵… III. ①川菜-菜谱-中等专业学校-教材 IV. ①TS972.182

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2015)第 141444 号

中国劳动社会保障出版社出版发行

(北京市惠新东街 1 号 邮政编码:100029)

*

中青印刷厂印刷装订 新华书店经销

787 毫米×1092 毫米 16 开本 14.75 印张 6 彩插页 332 千字

2015 年 6 月第 4 版 2015 年 6 月第 1 次印刷

定价:29.00 元

读者服务部电话:(010) 64929211/64921644/84643933

发行部电话:(010) 64961894

出版社网址:<http://www.class.com.cn>

版权专有 侵权必究

如有印装差错,请与本社联系调换:(010) 80497374

我社将与版权执法机关配合,大力打击盗印、销售和使用盗版图书活动,敬请广大读者协助举报,经查实将给予举报者奖励。

举报电话:(010) 64954652

前言

全国中等职业技术学校烹饪专业教材出版至今已有十五年，其间，根据行业的发展以及职业学校教学需求的变化，我们先后对教材进行了两次修订和增补，使得教材内容不断更新，体系逐步完善。

在新一轮教材修订工作中，我们收集了餐饮企业对技能型人才的具体要求及学校对教材使用的反馈意见，并组织一线骨干教师和行业专家进行充分研讨，确定重点做好以下几方面工作：

第一，更新教材内容。对上一版教材中的部分内容进行了调整、补充和更新，体现当今餐饮行业发展的新标准、新技术、新设备和新方法。为加强学生职业素质的培养，本版教材更加强调食品安全和卫生法律法规以及厨房安全操作规范，同时增加了饮食文化、食疗保健等内容。

第二，加大技能训练比重。技能课教材更新和增加了大量的操作案例，工艺过程讲解更加详细，方便教师开展一体化教学。

第三，改进教材的表现形式。增加了图、表的运用、彩色插页以及四色印刷教材的数量，使烹饪原料的识别、工艺过程的描述、设备工具的使用等更加直观生动。

第四，加强教材立体化资源建设。同步修订了配套习题册；补充开发了与教材配套的电子课件，可登录 www.class.com.cn 在相应的书目下载。

本套教材的修订工作得到了北京、江苏、浙江、山东、河南、广东、四川等省、市人力资源和社会保障厅（局）及有关学校的大力支持，教材的编审人员做了大量的工作，在此，我们表示诚挚的谢意！

目录

绪论	1
第一章 制作拌、卤、熏、泡、蜜汁类菜肴	3
第一节 拌	5
第二节 卤	34
第三节 熏	38
第四节 泡	42
第五节 蜜汁	47
第二章 制作炸收、糖粘、冻、腌腊、糟醉类菜肴	51
第一节 炸收	53
第二节 糖粘	61
第三节 冻	64
第四节 腌腊	68
第五节 糟醉	71
第三章 制作炒、爆、熘、干煸类菜肴	75
第一节 炒	77
第二节 爆	98
第三节 熘	106
第四节 干煸	117
第四章 制作煎、贴、烘、炸、蒸类菜肴	127
第一节 煎	129
第二节 贴	132
第三节 烘	136
第四节 炸	139
第五节 蒸	150

第五章 制作烧、烩、煨、焖、炖类菜肴	161
第一节 烧	163
第二节 烩	181
第三节 煨	186
第四节 焖	192
第五节 炖	195
第六章 制作氽、煮、烧烤、烫类菜肴	201
第一节 氽	203
第二节 煮	207
第三节 烧烤	217
第四节 烫	224

绪论

川菜是我国的主要菜系之一，发源于古代的蜀国和巴国，汉、晋时期就已初具规模，东晋的史学家常璩在所著的《华阳国志》中就指出巴蜀之人有“尚滋味”和“好辛香”的传统，至今已有2000多年，这一传统仍为川菜所保持并加以发扬，成为川菜具有的著名特色。隋、唐、五代，川菜有了较大的发展；两宋时期，川菜已跨越巴蜀旧疆，以其独有的特色先后进入当时的京都汴京和临安，为世人所瞩目；明代末叶，辣椒传入我国后，使川菜原已形成“尚滋味”“好辛香”的传统得到进一步的丰富和发展；到了晚清，川菜逐步形成了以清鲜醇浓并重、善用麻辣调味著称的独特风味。现在，川菜不仅在长江中下游及云南、贵州等地有相当的影响，川菜风味的餐馆也已遍布国内的很多城市。改革开放以来，川菜更是走出国门，扬名海内外。

川菜的形成与发展，主要有以下三个方面的原因：

一、得天独厚的地理条件

四川位于长江上游，属外流盆地，四周高山环绕，长江横贯其南部，岷江、沱江、嘉陵江等自北向南流入长江，乌江又由南向北汇入长江，江河纵横，丘陵起伏，地处温带，气候温和，雨量充沛，土地肥沃。公元前200多年修建的都江堰水利工程更使四川西部的成都平原极富灌溉之利，成为不忧旱涝、没有荒年、不知饥馑的富饶之地。其境内山林茂密，菌笋丰盛，有银耳、虫草、竹荪、贝母等山中珍品；河渠交错，鱼鲜肥美，又有江团、岩鲤、雅鱼等鱼类上品；还有猪、牛、羊，禽、蛋、野味，干鲜果蔬，四季不绝。所有这些，都为川菜烹调名家一显身手创造了丰厚的物质基础。

二、优越的人文条件

战国末年，秦灭六国后，曾把当地的豪侠大户迁到蜀郡，这些豪侠大户利用蜀郡富饶的土地和丰富的物产资源，成为“家有铜盐之利，户专山川之材”的人家，不仅过着“居给人足”的生活，像西汉时临邛的卓王孙这类人，甚至有家僮近千人。他们竞相追逐游宴，以相夸耀。这固然是他们奢侈作风的体现，但也可见当时的烹饪技术已达到了相当水平。司马相如与卓文君的惊世相恋，私奔成都，后来又回临邛，尽卖车骑，买酒舍，文君当垆，相如涤器于市中，这一故事早已成为千古佳话。蜀中文人雅士有志趣于烹调之术的代不乏人，苏东坡就能亲事烹调。他自述其在谪居黄州时

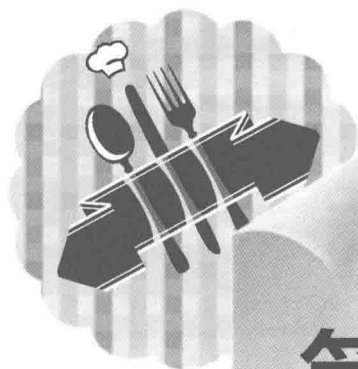
“常亲执枪匕煮鱼羹以设客，客未尝不称善”，并总结出“慢著火，少著水，火候足时它自美”的烧制猪肉十三字诀，至今尚为人们所遵循。由于四川自古以来就有崇尚滋味、讲求质量的饮食传统，这就大大促进了川菜烹饪技艺的普及与提高，并且造就了一批精于烹饪的专门人才，使川菜蜚声海内外。

三、兼收并蓄，博采众家之长，为我所用

川菜在其发展过程中，既保持传统的风味特色，又有广泛的适应性，广为大众喜爱，其根源就在于它能兼收并蓄、博采众家之长来不断丰富自己，以求发展，且这种“博采”并不是单纯摹仿，而是在结合自己传统特色的基础上，有所创新，为我所用。

川菜不仅注重选料、讲究刀工、分色配菜、主次分明，其最为突出的特点还在于：第一，继承并发扬历史传统，重视调味，故味的变化多样，味型丰富；第二，对民间流行的和其他省市的烹制技法都广采兼收，经提炼、变化后加以应用，故烹制技法也多。这“两多”遂成为形成川菜独特风格的两大技术支柱。川菜之所以享有“一菜一格，百菜百味”的美誉其原因即在于此。

综上所述，可以这样来概括川菜在调味和烹制技法方面的特点：调味是清鲜醇浓并重，而以清鲜见长；广集民间风味，而以善用麻辣著称；烹制技法多种多样，特别是以不过油、不换锅，急火短炒的小煎、小炒和不上浆、不勾芡的干烧、干煸而驰名于世。



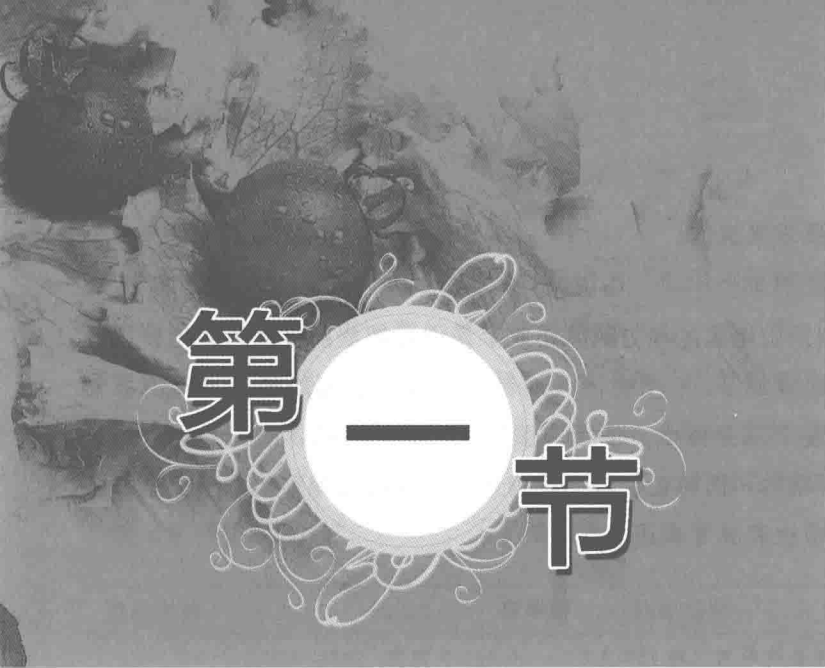
第一章

制作拌、卤、熏、 泡、蜜汁类菜肴

学习目标

1. 了解拌、卤、熏、泡、蜜汁类菜肴的制作工艺与特点
2. 熟练掌握拌、卤、泡等具有代表性菜肴的制作方法要领





第一节

拌

拌是凉菜的主要烹调方法之一，即是将生的或晾冷的熟制原料，切制成小型的丁、丝、块、片、条等形状后，加入各种调味品，然后搅拌均匀，使其上味成菜的凉菜制作方法。拌制菜肴具有用料广泛、制作简易、味道多变、菜式灵活、口味清爽的特点。

• 拌的工艺流程 •

原料初加工 → 刀工处理 → 调味成菜

拌制菜肴的特点：味型丰富，地方风味浓郁。

• 学习目标 •

掌握川菜中具有代表性的拌菜品种，重点掌握常用复合味型的调制以及具体菜肴的刀工处理和菜肴装盘。

• 关键工艺环节 •

调味。

• 关键工艺环节指导 •

川菜在调味上讲究“一菜一格，百菜百味”，每一款拌制类菜肴都应该在调味特点上有所突出，如“白油味”突出的是清鲜的本味，而“麻辣味”则要将浓烈的口味充分体现出来。所以，在拌制类菜肴的调味中，从调味品的选择到调味品的再加工，以

及用量比例都应严格按照要求来操作。

实例 1 棒棒鸡（彩图 1）

“棒棒鸡”是源于四川乐山地区的地方风味小吃。乐山在解放前曾称为嘉定，故此菜又称“嘉定棒棒鸡”，19 世纪 20 年代初传入成都。其传统的制法是，将鸡肉煮熟后，用一根特制的木棒将整个鸡身捶松，使之肉质松软、易于入味，改刀后拌以特制的佐料。“棒棒鸡”具有鲜明的川西特色，现已成为川菜凉菜的招牌菜式，不仅享誉全川，甚至全国其他许多城市也有其专卖店。

菜品名称	棒棒鸡	
制作原料	主料	仔公鸡半只（约 750 克）
	调辅料	大葱 200 克，冷鸡汤 200 克，酱油 15 克，花椒粉 10 克，辣椒油 100 克，芝麻油 10 克，姜 10 克，葱 50 克，花生碎 50 克，料酒 205 克，花椒 3 克，精盐 6 克
工艺流程	原料初加工→煮制→刀工处理→调味	
	1. 原料加工及装盘 光鸡洗净后入冷水锅内，加入姜、葱、料酒、花椒，大火烧开后，撇净浮沫，转用微火焖煮至断生，将鸡在原汤内浸泡约 20 分钟捞出晾凉。大葱切为葱节，装入凹盘内垫底；熟鸡用木棒轻轻捶打至肉质松软，连骨斩为约长 6 厘米、厚度为 1 厘米的条块，整齐装入盘内葱节上摆匀 关键点： 煮鸡的火候须采用旺火烧开、微火慢煮的方式，才能达到成菜后形整、质嫩的要求；此外，目前普遍还流行一种煮鸡的方式，即将鸡沸水下锅，煮后鸡皮脆嫩爽口，但由于表面骤然受热，不利于鸡内血污的排除，对于成菜后的鲜香味稍有影响	
	2. 调味成菜 将冷鸡汤、酱油、精盐、辣椒油、花椒粉、芝麻油盛入碗内调制均匀，淋在鸡块上面，撒上花生碎即成 关键点： 此菜的味型属于清香型麻辣味，虽然使用了较多具有浓烈口味的调味品，但呈味的总体要求是，各种单一味不能掩盖鸡自身的鲜香味，如何最大限度地突出鸡的鲜香味，是此菜调味的重点和难点所在	
成品特点	色泽红亮，鲜香麻辣，肉质细嫩	
举一反三	用此方法还可以拌制“棒棒鸡片”“笋子拌鸡”“麻辣土鸡脚”等菜肴	
思考题	1. 川菜凉拌菜式在鸡的使用上通常选择公鸡，为什么？ 2. 如何鉴别土鸡与肉鸡，它们各有什么特点？ 3. 麻辣味的总体特点是什么？	



实例2 怪味鸡丝（彩图2）

“怪味鸡丝”以菜品味道之“怪”而出名，但绝不能简单地理解为此菜的口味品尝起来奇怪、怪异，而更主要的是指该味口感丰富，咸、甜、麻、辣、酸、鲜、香，各味兼备。其实，“怪味”属于川菜复合味的一种，同其他复合味一样，也具有相对固定的调味品、用量比例、调味原则，是经过厨师长期的实践运用，在得到食客广泛认可的前提下，创制出的一种凉菜复合味型。所以，不能在调制过程中，随意添加调料，单纯追求味型的“怪”。

菜品名称	怪味鸡丝	
制作原料	主料	鸡脯肉 250 克
	调辅料	葱白 50 克，酱油 25 克，白糖 20 克，精盐 1 克，花椒粉 2 克，辣椒油 40 克，芝麻油 10 克，芝麻酱 15 克，熟芝麻 4 克，鸡粉 3 克，辣鲜露 10 克
工艺流程	原料初加工→煮制→刀工处理→调味	
	1. 原料加工及装盘 将干净的葱白切成粗丝，入清水中微泡片刻，起卷后捞出，控干水分后，取一半装入盘内垫底。鸡脯肉在汤内煮至断生后捞出，充分凉冷后切成约长 8 厘米、粗 0.4 厘米的丝，装入盘内葱丝上整齐排匀 关键点： 装盘要自然、蓬松，鸡肉切制要顺肌肉纹路运刀，才易成型而不散碎。此外，鸡丝还有一种成型方法就是用手撕，手撕鸡丝的优点是疏松而易于入味，但成菜效果稍显杂乱，具体采用何种成型方式，视菜肴需要突出的整体风格而定	
	2. 调味成菜 先将芝麻酱在调味碗内用辣椒油调散，再分别加入酱油、白糖、精盐、醋、花椒粉、芝麻油、鸡粉、辣鲜露，充分调制均匀，淋在鸡丝上面，周围撒上余下的一半葱丝，最后撒上熟芝麻即成 关键点： 芝麻酱必须先使用油脂类调味品充分稀释、解散后才能使用，如果先用水质类调味品去稀释，会产生一些小疙瘩，影响味汁的外观与口感	
成品特点	色泽红亮，口味丰富，肉质鲜嫩	
举一反三	用此方法还可以拌制“怪味鸡块”“怪味肚丝”“怪味鲜桃仁”等菜肴	
思考题	1. 怪味属于川菜特色凉菜味型，如何理解其“怪”的含义？在调制时应突出什么特色？ 2. 此菜如果要搭配辅料，应该选用哪些原料，能够最大限度地突出鸡肉的鲜嫩特点？	

实例3 藤椒鸡（彩图3）

藤椒即色泽青绿、还未完全成熟转红的花椒，它除了具有麻味外，还带有一股特殊的芳香味，俗称青花椒。虽然将花椒运用于冷菜调味之中在四川已经有上千年历史，但新鲜青花椒的普遍运用，却是近一二十年才逐渐开始的，究其原因主要是鲜青花椒不易储存，极易变色变味，再加上以前交通运输的不便，极大地限制了青花椒的广泛运用。随着真空包装技术的普遍运用，储存问题基本得到了解决，一年四季都能使用到鲜青花椒，从而大大地丰富了川菜麻味类菜肴的口味。

菜品名称	藤椒鸡	
制作原料	主料	带骨熟鸡腿 250 克
	调辅料	洋葱 100 克，藤椒 50 克，精盐 3 克，辣鲜露 10 克，白糖 5 克，鸡粉 2 克，冷鸡汤 50 克，红小米辣 10 克，香油 5 克，精炼油 40 克
工艺流程	刀工处理→调料制作→调味	
	1. 原料加工及装盘 将精炼油加热至四成热，倒入装藤椒的碗内，烫制为藤椒油；洋葱切成 5 厘米长的粗丝后码少许盐；小米辣切成长 0.5 厘米的节待用。洋葱腌渍入味后装入盘内垫底；带骨熟鸡腿斩为约 4 厘米长、1 厘米宽的条块，整齐摆放在洋葱上 关键点： 烫制藤椒油须用中低油温，既不破坏藤椒的清香，也能够通过加热使藤椒的本味得到充分的溢出，保持其翠绿的色泽；洋葱所起的作用除了丰富口感，也有辅助提辣味的作用	
	2. 调味成菜 将精盐、白糖、鸡粉放入碗中，加入辣鲜露、冷鸡汤调至融化，再放入藤椒油、香油、小米辣调匀成藤椒味汁，浇在鸡块上即成 关键点： 调制藤椒味时，藤椒所含特殊清香味的保持非常重要，其他所有调料的用量以不掩盖它为准	
成品特点	色泽清爽，咸鲜香麻，肉质鲜嫩	
举一反三	用此方法还可以拌制“藤椒鸡片”“藤椒脆肚”“藤椒青笋”等菜肴	
思考题	1. 藤椒油是如何制作的？如何保持藤椒的芳香与色泽？ 2. 比较鲜藤椒与干花椒的成味特色。	

实例4 脆笋桃仁（彩图4）

“脆笋桃仁”是近年来在传统菜肴“凉拌鲜桃仁”的基础上创制出的一道流行凉菜，其将青笋的清香与核桃仁的滋润口感相结合，运用到宴席凉菜当中。青笋维生素



含量丰富，核桃仁具有补脑之功效，所以，此菜算得上是一道“滋补冷菜”。

菜品名称	脆笋桃仁	
制作原料	主料	鲜桃仁 100 克
	调辅料	青笋头 150 克，精盐 3 克，鸡粉 2 克，芝麻油 3 克
工艺流程	原料初加工→焯水→调味→装盘	
	1. 原料加工及成型 将青笋去皮，切成 10 厘米长、0.4 厘米粗的丝，码入少许精盐待用。新鲜核桃仁撕去外皮，每个桃仁分为四瓣 关键点： 鲜桃仁应选择个大、肉质饱满、含油量高者为佳，撕皮时应注意保持其形态完整。须选择质地细嫩、口味清香的青皮青笋，保持青笋的翠绿色泽也很重要	
	2. 调味成菜 将精盐、鸡粉、芝麻油放入盛桃仁的碗内；青笋丝用清水冲洗后挤去表面水分也放入碗内，充分拌和均匀后装入盘内即成 关键点： 此菜味型为咸鲜味，调料用量以不压制青笋与核桃仁的香味为度；桃仁含油量丰富，所以芝麻油用量不宜过多	
成品特点	色泽淡雅，鲜香爽口，质地脆嫩	
举一反三	用此方法还可以拌制“韭香花仁”“葱油桃仁”“脆笋拌熏干”等菜肴	
思考题	1. 青笋与核桃仁配合，在哪些方面使菜肴的营养更加平衡？ 2. 如果没有新鲜核桃仁可供选择，可以使用干制桃仁吗？如果可以，干制桃仁应如何进行加工？	

实例 5 红油鸡块（彩图 5）

在四川，逢年过节，几乎家家户户都少不了的凉菜就是“红油拌鸡块”。农家饲养的土鸡配以自制的辣椒油（俗称熟油海椒、红油、油泼辣子）调味，既香又辣，很符合家常口味，拌入其中的葱白尤其受欢迎，待其入味后，是下饭的好菜。所以，辣椒油的优劣是此菜调味的关键，要制作好“红油鸡块”，必须首先学会如何炼制辣椒油，否则，用质量再好的鸡也制作不出正宗的“红油鸡块”。

菜品名称	红油鸡块	
制作原料	主料	带骨熟鸡半只（约 500 克）
	调辅料	葱白 100 克，精盐 3 克，酱油 10 克，白糖 5 克，味精 2 克，冷鸡汤 50 克，辣椒油 50 克，香油 5 克

续表

菜品名称	红油鸡块
工艺流程	原料加工→刀工处理→装盘→调味
	1. 原料加工及装盘 葱白洗净，切成长 2.5 厘米的葱节装入盘内垫底；带骨熟鸡肉斩成约 4 厘米长、2 厘米宽的条块，整齐地放在葱节上，摆成“三叠水”形 关键点： 斩鸡时，皮朝上，下刀要准，使鸡块大小均匀，皮、肉、骨相连，块形完整。严格遵守垫底、围边、盖面的装盘原则 炼制辣椒油：将 500 克用朝天椒磨制的辣椒粉与 500 克二荆条辣椒粉放入盆内，分别加入大葱 100 克、姜 50 克、五香料 50 克、清水 50 克；将 5 千克菜籽油在锅内烧至六成热，分三次将油掺入辣椒粉内，一边掺油，一边用勺搅动，待其均匀受热后静置 24 小时即可使用。
	2. 调味成菜 将精盐、白糖、味精放入碗中，加入酱油、冷鸡汤调化，再放入辣椒油、香油调匀成红油味汁，浇在鸡块上即成 关键点： 此菜肴原料为动物性原料，瘦肉所占的比例较大，而鸡肉的吸水性较强，所以在调制红油味时，可根据具体情况，加入适量鸡汤，以防止颜色过深，汁水过干
成品特点	色泽红亮，咸鲜香辣，鸡肉鲜嫩
举一反三	用此方法还可以拌制“红油鸡片”“红油虾仁”“红油三丝”等菜肴
思考题	1. 炼制辣椒油的技术要领是什么？辣椒油在使用过程中应该注意哪些问题，为什么？ 2. 红油味在调制时应根据所调原料的特点进行怎样的变化？ 3. 查阅资料，试比较陕西省的“油泼辣子”与四川省的“熟油辣椒”在选料、制作过程、总体特点方面有何不同之处。

实例 6 美极鸭唇（彩图 6）

卤鸭在四川凉菜中运用非常普遍，既可以直接成菜，也可以爆、炒、凉拌，而最受食客喜爱的部位并非是鸭腿、鸭脯等肉多的部位，而是鸭头、鸭脖、鸭翅等皮、骨、肉紧密相连的部位。贴近鸭骨的肉质柔软而劲道，越啃越香，在传统饮食行业中有“骨里香”一说，但久食难免生厌。受此启发，厨师将卤好的鸭头再重新拌味成菜，“美极鸭唇”即是近年来出现的一道创新菜肴，不过，为了使味型更有创意，特意降低了卤鸭原有的五香味，增加了适量的香辣味，闲食与佐酒均很惬意。



菜品名称	美极鸭唇	
制作原料	主料	鸭头 300 克
	调辅料	葱、姜各 30 克，精盐 5 克，五香料 30 克，白糖 5 克，鸡精 5 克，美极鲜酱油 30 克，香辣酱 100 克，青、红椒各 25 克，料酒 20 克，香油 10 克
工艺流程	原料初加工→焯水、煮制→调味→装盘	
	1. 原料初加工 将鸭头洗净，加葱、姜、料酒、盐码味约 30 分钟，在沸水锅内焯水后，放入略带五香味的汤汁内，用中小火煮至成熟入味后捞起，冷后沿鸭嘴唇缝隙斩为上下两半；青、红椒分别去籽，切成绿豆粒大小，葱切葱花待用 关键点： 鸭头的初加工一定要去净绒毛，挖净鼻腔、眼眶内的松香等异物。因为在大批量宰杀鸭子时，大多数加工作坊通常都会使用松香来粘去羽毛，这虽然比手工拔毛更快捷，但使用时必须去净鸭身残留的松香，否则不仅会有异味，更会对人体健康带来不利影响。此外，清淡型的五香汤汁可以重复使用	
	2. 调味成菜 此菜属香辣味型，调味时将鸭头放置盆内，分别加入精盐、白糖、鸡精、美极鲜酱油，待固体调料充分拌和融化后，放入香辣酱、青红椒粒拌匀，静置 2~3 小时入味、上色后装盘，撒上葱花即成 关键点： 香辣酱既可自制，也可使用罐装成品，如果选用成品，最好选择四川自贡市富顺县所产的香辣酱。鸭头拌制好后，静置的过程非常重要，通过一段时间的静置，不仅使鸭头更加入味，也能起到融合诸味的效果，如果大批量制作，静置的时间应该酌情加长	
成品特点	色泽红亮，鲜辣醇香，回味悠长	
举一反三	用此方法还可以拌制“美极鸭舌”“双椒鸭唇”“椒香鹅头”等菜肴	
思考题	1. 鸭头在初加工方面应该注意哪些问题，为什么？ 2. 此菜如果选择自制香辣酱，香辣酱应该怎样制作？	

实例 7 椒麻凤爪（彩图 7）

椒麻味是川菜独有的一种冷菜复合味型，其调味选用四川汉源清溪特产的“红袍花椒”（因早在唐朝元和年间就被选为贡品，故又称“贡椒”）调制而成，具有浓烈的麻香味，而整个味汁所呈现的色泽为碧绿，给人以清凉舒适之感。在创新川菜中，甚至有厨师将这一传统的凉菜味型运用到热菜调味之中，取得了不错的效果。