

新派川菜

陈清华 陈清友 编写



重庆出版社

新派川菜

陈清华 陈清友 编写

江苏工业学院图书馆
藏书章

重庆出版社

(川)新登字 010 号

责任编辑:张镇海

封面设计:卢 军

技术设计:聂丹英

陈清华 陈清友 编写

新 派 川 菜

重庆出版社出版、发行(重庆长江二路 205 号)

新华书店经销 新都华兴 印务有限公司印刷

开本 787×1092 1/32 印张 7.125 插页 8 字数 147 千

1995 年 10 月第一版 1995 年 10 月第一版第一次印刷

印数:1—20040

ISBN7-5366-3239-8/TS·41

定价:8.30 元

内 容 提 要

本书汇集 300 余款新派川菜。这些菜肴是南下广东的川厨们创作的,在实践中受到广泛好评。本书收集的新派川菜,是在原料、调料、技法等方面吸纳了兄弟菜系或西餐的精华,并结合传统川菜的技艺创作的,菜品发扬了川菜特色,拓宽了川菜的路子,以崭新的面貌呈献给读者。

本书适合广大烹饪工作者及爱好者阅读。

前 言

随着我国改革开放形势的发展、国内国际交往的频繁,川菜已从封闭的巴蜀盆地走向全国,走向海外。时代的进步,消费层次的提高,人们口味的变化,向川菜提出更高的要求,川菜只有在开拓、发展中求生存,已为广大烹饪同仁和有识之士所共识。而经济的迅速发展和国内外的交流又为川菜的发展提供了优越的客观环境。新派川菜在这种环境中应运而生了。

所谓新派川菜是指在继承传统川菜精华的基础上,引进国内各菜系和西餐技艺,以及丰富多彩的原料和调料,经改革、发展、创新而制作的川式菜肴。在原料方面,与传统川菜相比,有了大大的拓宽发展。川厨所到之处,发挥川菜调味方面的优势,巧妙地与当地原料相结合创制既有川味特色,又有广泛适应性的菜肴。如川菜步入广州、深圳、珠海等地,与沿海优质的海鲜料相结合,创新制作的鸳鸯龙虾、蒜泥鲜贝、四味白灼虾、红油鲍贝等海鲜佳肴,树立“川味海鲜”风味体系。在调料方面,大胆运用、移植、改良其它菜系和西餐的调料,中西兼容,开拓创新制作出川味化菜肴。如蚝油、鸡精、豉汁、咖喱、奶油、果酱、味极鲜酱油、西柠汁等调料已在新派川菜中运用自如。在调味方面,继承川菜调味方面的优势,吸收其它菜系和

西餐调味技术的特点,为川菜所用。保持川菜清淡、醇浓并重的特色,拓宽味感层次,适应不同层次的口味要求。新派川菜注重荤素搭配,保健养生。例如大量水果入馐,辅料多选用菌、菇、笋等原料,具有食疗保健的红枸、竹荪、银耳、核桃仁、哈士蟆、百合等原料经巧妙配合,增加了新派川菜的品种。新派川菜在质色、香、味、形等方面都上了新的台阶。

本书收集整理了300余款新派川菜。这些菜肴是南下广东献艺的川厨们殚精竭虑的创新硕果,在沿海餐饮业中挂牌亮相,大多得到食者认同,有的还成为川厨立足于当地的看家菜,有的受到行家里手的击节赞叹。经过多年实践,这些新派川菜,有其强感的生命力。随着时代的前进,川厨们将有更多的创新川菜面世,川菜之花将在传统的基础上开出奇异之葩,川菜将永葆其美妙青春活跃在国内外食坛。

本书承蒙川菜特级大师李跃华的指导,得到《四川烹饪》杂志编辑部主任王旭东同志热情支持,在此深表感谢。此书中收集整理的新派川菜菜肴或许是挂一漏万;且书中难免有不当之处,诚望广大读者指正。

本书若能对川菜的开拓、发展起到抛砖引玉的作用;俾使人们的餐桌更加丰盛,带给人们时尚的美食,也便实现了我们编著此书的初衷。

目 录

海鲜海味类

火爆海蜇	(2)
绣球海蜇	(2)
蒜泥鱼肚	(3)
五香海参	(4)
蒜薹鲜鱿	(4)
什锦海鲜	(5)
蒜泥鲜贝	(5)
红油鲍贝	(6)
青元鱼肚	(7)
荷兰豆炒鲜贝	(7)
兰花虾仁	(8)
醋熘虾球	(8)
锅巴蟹柳	(9)
鱼香蟹丁	(10)
豉椒炒蟹	(10)
四味海蟹	(11)
白果鲜贝	(12)
四味白灼虾	(12)
鸳鸯龙虾	(13)

翡翠鲜贝卷	(14)
时蔬蟹肉串	(15)
麻酱鲍鱼	(16)
萝卜鲍鱼汤	(16)
酸菜鲜鱿	(17)
小煎鲜鱿	(18)
春蚕鲜鱿	(18)
芥末虾球	(19)
芝麻章鱼	(19)
葵仁虾排	(20)
麻酱鱼肚	(21)
水煮鱼唇	(21)
富贵海鲜锅	(22)
酱烧麻鲍	(23)
粉蒸海参	(23)
茄汁对虾	(24)
葡熘鲜贝	(25)
宫保肉蟹	(25)
蒜烧鲎鱼	(26)
酸菜鲎鱼	(27)
鸡参海参	(27)

椰奶鲍翅.....	(28)	豉汁凤鳝.....	(45)
香油蟹柳.....	(28)	荷叶粉蒸白鳝.....	(46)
海鲜野鸡红.....	(29)	鱼香旱蒸白鳝.....	(47)
凤翅鱼肚.....	(30)	泡菜火锅鱼.....	(47)
砂锅海参.....	(30)	荸荠鱼丸汤.....	(48)
鱼香海参.....	(31)	腐乳全鱼.....	(49)
凤饺海参.....	(32)	香辣鱼豆花.....	(50)

河鲜塘鱼类

龙井江团.....	(34)	皇后鱼丸汤.....	(53)
珊瑚鱼花.....	(35)	葱油鱼皮.....	(53)
桔汁菊花鱼.....	(35)	火爆鱼皮.....	(54)
酸菜生鱼片汤.....	(36)	草莓鱼.....	(55)
鲫鱼美容汤.....	(37)	家常牛蛙.....	(56)
酸菜鱼.....	(37)	姜汁鱼方.....	(56)
菠萝鱼.....	(38)	啤酒鲤鱼.....	(57)
腰果鱼排.....	(39)	干烧富贵鱼.....	(58)
蚝油鱼条.....	(40)	铁板鳝段.....	(59)
红油沙丁鱼.....	(40)	酱爆鱼丁.....	(59)
水煮沙丁鱼.....	(41)	鲜奶炖鲤鱼.....	(60)
橙汁瓦块鱼.....	(42)	旱蒸八宝桂鱼.....	(60)
鱼香脆鳝.....	(42)	生食鱼片.....	(61)
水煮泥鳅.....	(43)	金针炒鳝丝.....	(62)
干烧泥鳅.....	(44)	熘鱼松.....	(62)
沙嗲凤鳝.....	(45)	鲢鱼冻.....	(63)

火爆田螺片.....	(64)	菊花鸭舌.....	(81)
榨菜鱼丝.....	(64)	家常鸭肠.....	(81)
酸辣田螺.....	(65)	辣子鸡.....	(82)
泡椒鳝片.....	(66)	鱼香凤爪.....	(83)
辣豉泥鳅.....	(66)	家常天梯.....	(83)
菠汁鱼条.....	(67)	酸菜鸡.....	(84)
蒜椒鱼片.....	(68)	五香凤爪.....	(85)
醋熘银鱼.....	(69)	金针鸡丝.....	(86)
半汤鳝鱼.....	(69)	榨菜鸡丝.....	(86)
双味桂鱼.....	(70)	腰果鸡丁.....	(87)
魔芋烧鱼.....	(71)	花旗参炖乌鸡.....	(87)
韭黄鱼丝.....	(72)	火爆双脆.....	(88)

鸡鸭鹅类

酥炸凤翅.....	(74)	川式脆皮鸡.....	(89)
干烧凤翅.....	(74)	鱼香铁板鸡串.....	(90)
金鱼鸭掌.....	(75)	咖喱仔鸡.....	(91)
锅贴鸭掌.....	(76)	板栗烧鸡.....	(92)
苹果鸡丁.....	(76)	蒜香仔鸡.....	(92)
桔汁凤翅.....	(77)	游龙凤翅汤.....	(93)
口香仔鸡.....	(78)	西芹炒鸡丝.....	(94)
怪味凤爪.....	(78)	椰汁奶油鸡.....	(94)
椒油凤爪.....	(79)	牛油凤翅.....	(95)
熘烩鸭腰.....	(79)	砂锅啤酒鸭.....	(96)
双味鸭掌.....	(80)	锅巴鸭舌.....	(96)
		宫保鸭舌.....	(97)
		火爆鸭肠.....	(98)
		芋茸樟茶鸭.....	(99)

五彩龙凤羹.....	(99)	金沙排骨	(117)
苦味仔鸡	(100)	东坡扣肉煲	(118)
香酥鸡串	(101)	青豆蹄花羹	(119)
雪魔芋烧鸭	(102)	五香猪手	(119)
海马汽锅鸭	(102)	花仁炖猪尾	(120)
竹筒鸭	(103)	鱼香蕨菜肉丝	(121)
西瓜蒸鸡	(104)	韭黄炒腊肉丝	(121)
文君鸡	(104)	香炸腊肠	(122)
桂花酒蒸鸭	(105)	夹宝肉	(123)
侧耳根炒鸡丝	(106)	麒麟烧白	(123)
酒醉鸡腰	(106)	荸荠肉丁	(124)
豆腐烧鸭	(107)	川式牛腩煲	(125)
凤戏灵芝	(107)	水煮肥牛肉	(126)

猪牛羊肉类

水煮环喉	(110)	官保牛百叶	(127)
火爆环喉	(111)	火爆毛肚	(128)
水煮脑花	(111)	芽菜烧牛肚	(128)
粉蒸大肠	(112)	蒜仔牛肚	(129)
蒜仔大肠	(113)	香菜牛肉丝	(130)
玉米笋炒爽肚	(114)	酸菜牛肚	(130)
豉椒炒爽肚	(114)	冬菜脑花汤	(131)
炆腰片	(115)	鸡蒙百叶羹	(132)
水煮腰片	(116)	豆腐狮子头	(133)
果酱排骨	(116)	脆炸肉片	(133)
		陈皮羊肉	(134)
		花仁牛排	(135)

咸鱼肉饼汤	(136)	蜜桂冬瓜	(152)
咖喱羊肉串	(136)	麻酱苦瓜	(152)
麦穗皮花	(137)	葱油银耳	(153)
四味牛百叶	(138)	玉兔萝卜	(153)
兔豆花	(139)	红油酸菜	(154)
粉蒸仔兔	(139)	辣油腐竹	(154)
鱼香兔糕	(140)	红油贡菜	(155)
寿桃兔糕	(141)	山楂马蹄	(156)
金针腰卷	(141)	莲中三元	(156)
姜汁爽肚	(142)	炆炒腐乳生菜	(157)
蒜油牛百叶	(143)	蚝油南瓜	(158)
蒜泥环喉	(143)	富贵南瓜盅	(158)
腰果耳丁	(144)	干煸南瓜	(159)
菠萝肉丁	(144)	软炸平菇	(160)
红油牛筋	(145)	水煮豆花	(160)
咖喱天梯	(146)	糖醋腐竹	(161)
丁香肉片	(146)	鱼香锅巴	(162)
芭蕉叶蒸肉	(147)	菠汁玉米羹	(163)
冬笋腰丝	(147)	榨菜炒蛋	(163)
鸡糝蹄筋	(148)	土茯苓蒸鸡蛋	(164)

素 食 类

生酱凉粉	(150)	泡花生仁	(164)
盐水猴头菇	(150)	奶油白菜	(165)
鱼香花菜	(151)	鱼香玉米笋	(166)
		奶油玉米笋	(166)
		炆炒西兰花	(167)
		炆西芹丝	(167)

生炒芋丝	(168)	番茄肉冻	(184)
鱼香茄子煲	(169)	竹荪三鲜	(185)
开水一品锅	(169)	可可板栗	(185)
东坡豆腐煲	(170)	香辣板栗	(186)
青豆泥	(171)	糖粘锅巴	(186)
八宝果羹	(171)	果味地瓜	(187)
拔丝荔枝	(172)	豆腐鸡淖	(188)
瓢荔枝	(173)	椒盐土豆条	(189)
红萝蜜桔	(173)	茄汁土豆丸	(189)
雪衣橙饼	(174)	鸡糝鸽蛋	(190)
拔丝冬瓜	(174)	银耳鸽蛋糊	(190)
蟹黄冬瓜	(175)	花仁豆腐	(191)
八宝香芋泥	(176)	兰花芙蓉鸡片	(192)
双芋连锅汤	(176)	兰花火锅	(192)
莲藕泥	(177)	玉扇兰花	(193)
寿桃葫芦	(177)	咸鱼豆腐	(194)
榨菜凉粉	(178)	脆皮豆腐	(194)
韭汁凉粉	(179)	蜜汁藕圆	(195)
怪味腰果	(179)	八宝藕粉	(196)
渝州炒饭	(180)	豆豉青椒	(196)
脆浆茄饼	(180)	雪山果味泥	(197)
贡菜双脆	(181)	蟹黄烘蛋	(197)
情果甜黄	(182)	莲藕双脆	(198)
珍果甜黄	(182)	白果红枣	(199)
金钩瓜衣	(183)		
芥菜西红柿	(183)		

野 味 类

五香金龙	(202)	粉蒸甲鱼	(208)
五彩龙凤丝	(203)	五香裙边	(208)
脆皮乳鸽	(203)	双味象皮冻	(209)
锅贴蝎子	(204)	茶香乳鸽	(210)
过桥蝎子	(205)	雪哈燕窝	(210)
酥禾花雀	(205)	家常蛇皮	(211)
虫草鹌鹑	(206)	田七蒸乳鸽	(212)
炸鹌排	(207)	龙眼牛尾	(212)
红珠雪哈羹	(207)	冰汁牛尾	(213)
		黄焖牛鼻	(213)
		一品狗肉锅	(214)

海 鲜 海 味 羹

火爆海蜇

海蜇是海底的腔肠动物，质滑脆而无味，富含水分，过去多为冷菜和清汤菜肴。而今川厨用之火爆，急火短炒成菜，色如紫玉，质地爽脆，咸鲜适口。

原料

水发海蜇皮 250 克 姜蒜片共 10 克 料酒 5 克 盐、胡椒面、水豆粉、花生油各适量 马耳葱 10 克

制作

①水发海蜇皮冲洗尽泥沙，切成 5 厘米长、1.5 厘米宽的粗丝；盐、味精、胡椒面、水豆粉、料酒兑成咸鲜味汁。

②炒锅置火上，下花生油适量，下姜蒜片爆香，蜇丝入沸水中氽一水后入炒锅，炒转，速烹入咸鲜味汁，下马耳葱簸转起锅装盘即可。

绣球海蜇

此菜是比较考究的筵席汤菜。以海蜇丝卷火腿、冬菇、发菜丝卷曲成绣球形。成菜汤清澈，鲜香醇厚，海蜇脆爽。

原料

水发海蜇皮 250 克 发菜 15 克 火腿 25 克 熟冬菇 20 克 冬笋 25 克 鱼籽 100 克 盐、味精、清汤各适量。

制作

①将海蜇皮洗去泥沙，剥去血皮，切成5厘米的细丝。将火腿、冬笋切成长4厘米的火柴棍样细丝；发菜水泡后，洗去泥沙，再入沸水烫过，用凉水过凉；熟冬菇切细丝。

②将发菜分成12份铺案板上，把海蜇分成12份横放在发菜段上。然后，把火腿丝、冬笋丝、冬菇丝分成12份分别顺铺在海蜇丝上，鱼籽挤12份于海蜇中间，然后卷裹成小把。

③将海蜇把入沸水中一烫，迅速捞入温水中泡15分钟至鱼籽断生，捞出入汤盆内，灌入烧沸的清汤即成。

蒜泥鱼肚

鱼肚制作冷菜，是川厨大胆的创新，成菜粑糯，蒜香浓郁，微辣回甜，是新派川味筵席冷碟。

原料

油发鱼肚 200克 红油 20克 白糖 2克 盐、味精、香油、姜片、葱段各适量。

制作

①鱼肚入水中胀发后，氽去油腻，灌入清汤上笼蒸半小时取出待冷。

②鱼肚改适当大小的片，调入红油、盐、味精、白糖、香油拌匀装盘。

说明

鱼肚务必去尽其油污，否则影响成菜的口感。

五 香 海 参

海参制作冷菜，寥寥无几。此款海参冷碟，川厨大胆创新，用五香卤水浸渍入味。成菜五香浓郁，耙糯柔软，是适应性极广的新派冷碟。

原料

水发海参 250 克 红卤水 2 千克 香油、盐、味精、姜片、葱段各适量

制作

①水发海参片成 5 厘米长的斧轮薄片，氽一水，入红卤水中用小火卤半小时，离火浸渍半小时，捞出待冷。

②冷后的海参片调入适量盐、味精、香油拌匀装盘。

说明

①制作此菜的海参要选择质好无异味者。

②达到成菜要求关键是浸渍使之入味。

蒜 薹 鲜 鱿

这款冷碟是用春季时令佳蔬蒜薹与鲜鱿同拌成咸鲜味型而成，荤素结合，色泽美观。

原料

鲜鱿 150 克 蒜薹 100 克 红油 25 克 盐、味精、香油、姜片、葱段各适量

制作