

开店
居家
实用宝典

川菜

Chuancai mingdian mingcai

把名店大厨带回家

- 品够川菜的味
- 品足川菜的文化
- 品味川人的生活

名店名菜

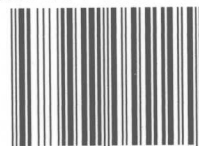
张大模 张翼楠◎编著
成都时代出版社



川菜 *Chuancai mingdian mingcai* 名店名菜

老四川酒楼 大蓉和 红杏酒楼 菜香源 成都公馆菜 菜根香 成都私房菜 顺风123酒楼 成都法楼 蜀府宴语 王府菜 诚信食府

ISBN 978-7-80705-510-5



9 787807 055105 >

定价:29.80元



川菜

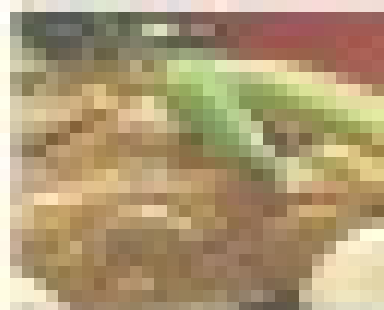
Chuancai (Sichuanese Cuisine)

名店名菜

四川名菜

- 1. 宫保鸡丁
- 2. 麻辣豆腐
- 3. 水煮牛肉
- 4. 担担面

四川名菜
四川名菜
四川名菜



川菜 名店名菜

张大模 张翼楠◎编著



成都时代出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

川菜名店名菜 / 张大模, 张翼楠编著. —成都: 成都时代出版社, 2008. 9

ISBN 978-7-80705-510-5

I. 川… II. ①张…②张… III. 菜谱—四川省
IV. TS972.182.71

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2008) 第 113778 号

川菜名店名菜

CHUANCAI MINGDIAN MINGCAI

张大模 张翼楠 编著

出品人 秦 明
责任编辑 蒋雪梅
责任校对 龚爱萍
责任印制 莫晓涛

出版发行 成都传媒集团·成都时代出版社

电 话 (028) 86619530 (编辑部)

(028) 86615250 (发行部)

网 址 www.chengdusd.com

印 刷 四川省印刷制版中心有限公司

规 格 165 mm×235 mm 1/16

印 张 14

字 数 190 千

版 次 2008 年 9 月第 1 版

印 次 2008 年 9 月第 1 次印刷

书 号 ISBN 978-7-80705-510-5

定 价 29.80 元

著作权所有·违者必究。举报电话: (028) 86697083

本书若出现印装质量问题, 请与工厂联系。电话: (028) 83048191

品 味

——川菜系列书代序

酸甜苦咸辣，人生有五味，这是人的一种身与心的感受。它既存在于广袤的自然界和社会生活之中，又出自于食物制作者之手与每个人的生活体验。其根本则是一种社会文化的定义，而产生于人的口舌与心理。有道是“酸苦甘，及辛咸，此五味，口所含”；“百味人生，五彩缤纷”。

食之味，指物质所具有的能使人的舌头得到某种味觉或鼻子得到某种嗅觉的特性。说的是自然界中种种物质的味道，如酸甜苦辣咸辣等本味，以及食物经过烹调加工后的各种称谓，如酸甜味、苦涩味、咸辛味、麻辣味、五香味、家常味等合成的复合味。做得有味，吃得有味，久而久之就形成了一方一地的饮食文化味，从而有了美食美味、香味野味、山珍海味、民间风味、津津有味、淡而无味，以及口味、品味、体味、滋味、意味、韵味、趣味，当然也少不了会有些怪味、异味或臭味之意。茫茫大千世界，物生物灭，五味相配，而能生出成百上千种味道来，天下只有“川菜美食”了。难怪川菜是“百菜百味”，而有“食在中国，味在四川”的说法。

孟子曰：“口之于味，有同嗜也，易牙先得我口之所嗜者也”；“至于味，天下期于易牙，是天下之口相似也。”说的是味之于口，易牙先天下而行，而天下众口皆也同味，随之便有了“口味”的说法。所谓口味，即是人们对食物各种滋味的一种鉴赏、品味与接受的能力。于是乎，张起均在《烹调原理》中称“口味是烹调之母”。这是说口味对烹调的重要和影响。其实，

人的口味，不容分辩，只是与人们的饮食习惯有很大的关系，可以说在每个人的心里都认为家乡的口味是最好最美的吧？谁不说家乡好呢！

汪曾祺曾说过：“中国人口味之杂也，敢说堪为世界之冠。”这是很有道理的。如果你到过中国的四面八方，且品尝过天南海北的地方特色风味，就知道山西的酸、东南方的甜、东北方的咸、北方苦蕒和南方苦瓜的苦，以及福建的淡、广东的鲜。可以肯定地说，四川的麻辣与厚重味，才使你的味觉大受刺激，吃之难忘，从而产生一种终身留恋的川味情结。

烹调之味，主要取决于调料，如油盐酱醋、葱蒜姜椒、糖酒芡鲜等。清代美食家李渔说，“葱、蒜、韭三物，菜味之至重得也”，是“食中之爽味也”。《中庸》曰：“人莫不饮食也，鲜能知味也。”不难看出，要是离开了调料，任何烹饪高手也难以做出鲜美可口的食物来。中国烹调中的味，除了与调料有很大的关系外，也与当地物产和饮食习惯密切相关，比如中国几大菜系的形成与发展，就在于各自有各自比较独特的物产特点。另外，“味”也与季节气候相关，《礼记·内则》认为人们烹饪中调味的总原则应是“凡和，春多酸，夏多苦，秋多辛，冬多咸，调以滑甘”。川味则最具中国味而呈现于春夏秋冬，不失为一种绝佳的妙味！

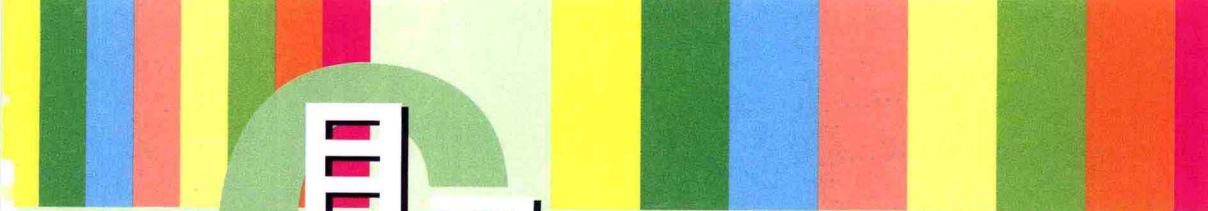
美食与生活重在“品味”，即尝试滋味。这不单是指人的口舌所接触到的梅醋之酸、蔗糖之甜、胆药之苦、盐卤之咸和姜椒之辣，也指心灵深处的感受，如心理的酸楚、爱恋的甜蜜、生活的艰辛、死亡的苦涩、情感的咸淡和人际的麻辣等。虽然这两种品味的直接感受不一样，但都源于生活中的酸、甜、苦、咸、辣……解读与品尝川菜，则有助于体验和挑战生活之“全味”！

乏味，不利身心健康；多味，人生才丰富多彩；而品味，则是人一生的需要！



2006年4月撰写

2008年2月重修



目录

Contents

品味——川菜系列书代序..... 1

老四川大酒楼真“牛”

——川菜名店“老四川酒楼”及名菜 1

“大蓉和现象”的背后

——川菜名店“大蓉和”及名菜 18

用心“书写”川菜宝典

——川菜名店“龙厨食府”及名菜..... 36

“红杏”出墙的秘诀

——川菜名店“红杏酒楼”及名菜..... 52

闻之口生津 菜香源头寻

——川菜名店“菜香源”及名菜 70

两代“菜根人”的餐饮梦

——川菜名店“菜根香”及名菜 86

蜀都有名的“私房菜”

——川菜名店“成都公馆菜”及名菜 102

快意人生好滋味

——川菜名店“顺风123酒楼”及名菜 120

品尝“家”的味道

——川菜名店“成都私房菜”及名菜 136

品味高档时尚的“空间”

——川菜名店“领地酒楼”及名菜 154

“蜀府”里的民众情结

——川菜名店“蜀府宴语”及名菜 170

将川菜馆再次推向高端

——川菜名店“诚信食府”及名菜 186

家族遗风“兴”大众菜肴

——川菜名店“王府菜”及名菜 202

后记 218

老四川大酒楼真“牛”

——川菜名店“老四川酒楼”及名菜

老四川大酒楼，重庆当地人自然是无人不知、无人不晓；而经常行走于山城的人们也常常津津乐道重庆解放碑“老四川”那“三汤三肉”。当重庆被中央直辖后，“老四川”还是“老四川”，因为它的经营者深知“老四川”这已经是一块经过70年岁月打磨成的金字招牌，改了就会失去原有品牌的文化底蕴和品牌效应。

说起“老四川”还真“牛”。多年来，“老四川”已成为中国西部的一张美食名片，先后迎接过众多的政府首脑、社会名流、外国友人和无数的美食家光临惠顾。当他们在“老四川”品尝其美味佳肴后，无不交口称赞。那么，重庆“老四川”究竟是一家什么样的餐饮企业？有什么样的特色？就让我们一起走进重庆，走进解放碑，走进“老四川”，去了解它，去认识它，去品尝它那鲜美无比的“三汤”和“三肉”吧。

重庆老四川 重生六改名

沿着“老四川大酒楼”的发展足迹，远可追溯到1931年由钟易凤、严文治夫妇在现重庆市八一路创办的小食摊——“严记牛

肉馆”——“老四川”开业。

这对来自四川自贡“盐都”的夫妇，早期生活在素有千口盐井、满街都是拉车拖盐的黄牛的地方，每年，大量的牛“退役”后被宰食，使得自贡人对制作牛肉有着得天独厚的优势，因而钟易凤学得一手熬制牛汤和烹制牛肉的绝技。1931年，他们来到重庆市，在现八一路上开了一家小食摊——“严记牛肉馆”，以经营“灯影牛肉”为特色，专卖牛肉系列菜品，生意很是兴隆。30年代末的一天，有位《新民晚报》的记者在吃了严氏夫妇的灯影牛肉后，文思大发，赞不绝口，称其菜品“香浓味醇、利口醒胃，最能代表川味神韵”，并建议钟易凤以“老四川”为招牌，严氏夫妇觉得此名有广度有深意，且朗朗上口，便弃摊建店，取名“老四川”。

“老四川”正式诞生于抗日战争时期。重庆市成为“陪都”后，餐饮业空前繁荣，前来“老四川”吃“灯影牛肉”的食客不断，人来人往，生意非常火爆，从此“老四川”声名远扬，逐渐成为重庆市家喻户晓的餐饮名店。后来，“老四川”在其发展过程中又与另一家餐饮老字号“粤香村”结下了不解之缘。

那是“七七事变”后，三个逃难的上海人在重庆市区白龙池开了家无名小饭店，两年后转给长江船主骆云亭，由当时名厨陈青云主厨，使“清炖牛肉汤”等招牌菜声名远播，食客慕名而来，生意十分兴隆。因店主骆云亭祖籍广东，1944年末，陈青云将小饭店正式取名“粤香村”。1947年新店主王云甫接手，陈青云在“清炖牛肉汤”的基础上又拓展出“牛鞭汤”和“牛尾汤”，人称“陈氏三汤”，享誉山城内外。1952年，粤香村成为重庆市第一家公私合营餐厅，1964年，将钟易凤的“老四川”招牌牛肉并入粤香村，并改名为“渝香村”，成为老四川酒楼的前身，但不被消费者所接受，后来又改回叫“粤香村”。“文化大革命”破“四旧”期间，粤香村招牌被砸烂，改名为“红岩餐厅”，1970年再次叫回“粤香村”。1982年中日合编《中日名菜集锦》，粤香村有九款牛肉入选，考虑到“粤香村”之名不能突出重庆的地方特色，才又恢复了钟易

凤的老字招牌“老四川”之名。

老四川大酒楼经历了70多年的历史沉淀，是目前重庆市仅有的两家由国家命名的“中华老字号”餐饮企业之一，但它并未就此满足而停止前进的步伐，而是正朝着宏伟目标——连锁化、规模化、集团化方向蓬勃发展。

三汤有五绝 三肉多考究

到“老四川”定要品尝的是那称道叫绝的压店极品招牌菜——“三汤三肉”。所谓“三汤”是指清炖牛肉汤，清炖牛尾汤和枸杞牛鞭汤；而“三肉”则指灯影牛肉、精毛牛肉和烟熏牛肉。

“三汤”是由老四川大酒楼陈青云大厨师经过数十年岁月锤炼独创而成。千万别小看这“三汤”，其中有五绝之妙：一是选料绝，炖汤用胸肋，牛尾取中段，牛鞭则去皮除腥，真是精选牛身宝，派用各司职；二是做工绝，每汤前后需要解骨、浸漂、煨炖、看火、掠沫、滤渣等数道工序，真是日前黄昏火，翌后黎明成；三是调味绝，用姜、葱、椒、酒、盐等调味，其鲜香、鲜辣、鲜润、鲜爽能在口腔内回荡，真是口感层次分，味道鲜辣爽；四是色香绝，一汤在手，可见油面金黄，汤汁澄澈，红白相间，闻来香气扑鼻，顿生食欲，真是色入眼生喜，香扑鼻增欲；五是功效绝，牛肉性温，且富含人体所需的氨基酸，加之萝卜、冬瓜、枸杞等配料，真是消食利尿饮，补气养血功。

“三肉”则是“老四川”创始人钟易凤夫妇联手研制而成，其构思奇巧，选料讲究，做工精细，制作多有考究：“灯影牛肉”经过腌、烤、蒸、炸数道工序后，加特制香料调味，成品红亮泛彩，香气袭人，遇齿立散，诸味泉涌，味无穷尽；“精毛牛肉”选纤维细嫩、纹理齐整的黄牛后腿精瘦肉，去膜剔筋，改块煮熟，切成小字条，加植物油、调料、上等香料，以小火烹煮，待油汁渗入肉条中到表面起毛时，再不停翻炒，直到锅中爆发出

炸油的响声，成品松软喷香，落齿化渣，举筷入口，味嚼不竭；“烟熏牛肉”（又名火鞭牛肉）选用黄牛筒筒肉或荷包肉，顺纹路切成大块，再切成一端相连像一串鞭炮的肉条，经码味、腌渍、晾干、烘烤、蒸烂，吃时刷上麻油，爽牙利口，令人玩味。

美味留青史 美誉满中外

“老四川”是一家正宗的川菜馆，深谙川菜之“味”的创办人、主厨大师以及后来的川菜厨师团队，以配料讲究、制作精细、行色协调、色鲜味美等风格特点将“牛”做到了极致，因而味留青史，享誉中外。

上世纪的30年代，“灯影牛肉”曾在成都青羊宫花会上展销时获得银质奖，遂闻名遐迩，行销中外。记得《红岩》小说里还有这样的描述：“出了咖啡店，夜风一吹，甫志高的头脑清醒了些。不远处亮着一盏红纸的小灯笼，那是有名的地方风味‘老四川’牛肉摊。那种麻辣牛肉，她最爱吃。在这临别的晚上，应该给她带点回去。甫志高买了一大包牛肉和肚条，转身向回家方向走去……”

“老四川”是重庆精美牛肉的代名词，也是重庆餐饮界一张靓丽的名片。它从上世纪50年代起，由于不断扩大经营规模，其菜品精益求精，曾接待过朱德、陈毅、邓小平、西哈努克、谢晋等中外政要和社会名流。1960年中央在重庆市召开技术革新现场会，朱德、陈毅等中央领导同志亲临重庆，当地政府特地在“老四川”用灯影牛肉、棒棒鸡丝、麻辣豆干、香酥鸭子、干烧岩鲤、清炖牛肉汤等四川风味菜肴设宴以表敬意。朱德品尝后赞不绝口：“普通的原料做出了不普通的味道，厨艺了不起！”1965年，西哈努克亲王到“老四川”，吃过牛肉佳肴后赞叹：“牛肉能做出如此美妙的菜肴，简直无法想象，太神奇了。”而著名电影导演谢晋，据说每到“老四川”就餐，都要亲自开列“三汤三肉”菜单。

改革开放以后，香港朋友尝了“老四川”的牛肉菜肴后，无

不拍案称绝，叹为极品，说是“此味只应天上有”。而在外多年回乡的川籍台胞再次品尝到30年代就风靡四川的灯影牛肉时，更是赞不绝口，众口一词：“风味没变。”1990年，中国西部省市电视台曾联合拍摄了一部反映西部风味菜的专题片，对“老四川”的“三汤三肉”等系列牛肉菜肴进行了全面介绍，并称赞说：在“老四川”，一头牛到了厨师手里，可以从头到尾、从里到外，悉数入菜，能烹出百般美味来。

牛味真十足 牛气好冲天

“老四川”是一家“牛味十足”和“牛气冲天”的餐饮名店。

“老四川”的拿手好戏就在于烹牛，它可将一头牛从头到尾、由里到外，甚至牛的每一个部位都能烹出一道名菜来。因而，“老四川”以牛为原料，以“三汤三肉”为特色，以科学规范的管理而闻名华夏。菜品“灯影牛肉”获中商部“金鼎奖”；“灯影牛肉”和“精毛牛肉”获“中华名小吃”称号；

“三汤”、“灯影牛肉”、“精毛牛肉”、“香煎牛仔骨”分别获“中国名菜”称号；“全牛宴”获“中国名宴”金鼎奖和设计奖。企业也先后获得“四川省先进企业”、“中华老字号”、“国际餐饮名店”、“全国绿色餐饮企业”、“全国行业质量示范企业”、“全国质量服务诚信示范企业”、“中国诚信服务满意明星餐饮企业”和“重庆市民最喜爱的十大商务酒楼”等荣誉。1995年“老四川”在国家工商总局商标局正式注册。

“老四川”一路走来步步成功，还在于它形成的很“牛”的文化氛围和经营理念。一是注重“牛”文化建设。它从装修造型、餐具用品、服装饰品及包房名称等，均表现出一股浓烈的“牛”文化：大门卧牛雕塑憨态可掬；大堂天棚用犁的变形图案点缀；店堂房内各种字画装饰艺术都与牛有缘；包房称谓、餐椅造型、餐具标志、服装饰物，也无不与牛有关。这使食客一来到“老四川”，便立刻会被“牛”文化氛围所感染。二是注重

“牛”形象宣传。“老四川”建店70年来，曾通过小说、报纸、杂志、电影、电台、电视、菜谱、地方志等形式加以报道和介绍，并频繁参加全国美食节、餐博会和烹饪大赛，以此不断提升社会的认知度和美誉度。“老四川”企业文化中始终贯穿着“牛”的精神和气度。从企业标识、装饰风格、菜品标准到经营理念、管理制度、服务规范都呈现出“牛”态；从企业以人为本和建立员工正常晋升、绩效奖励、文体活动等制度中，也能看出企业凝聚力和战斗力的一直处于“牛”势。

红尘生豪杰 红岩出名师

“老四川”从一个小食摊开始，在不断改名、分合兼并和改革发展几十年的岁月红尘中，的确涌现出了不少志士仁人，在红岩这块土地上经几代人的勤奋努力，也造就和培养出了一代又一代餐饮业界的知名管理精英和川菜烹饪名师。正是拥有了这些得天独厚的人才优势，才使“老四川”得以不断发展壮大。几十年来，“老四川”真是人才辈出，名师荟萃。

“老四川”经过几代人的辛勤耕耘，如今已发展成为拥有重庆解放碑、渝北加州、杨家坪等4个直营店和黔江等6个加盟连锁店，外加一个牛肉食品加工厂和一个配送中心，营业总面积近2万平方米，年营业额达8000多万元，并以牛肉“三汤三肉”为特色，融会川、粤菜为一体的综合性大酒楼，有员工近2000人，有特级厨师、服务技师和一、二级厨师120余人，有一支高素质的经营管理团队，其中王静泉、钟易凤、陈青云、徐劲、张启红、魏金禄等就是这支队伍中的杰出代表。

“老四川”总经理王静泉，对饮食文化和餐饮管理颇有研究，上任后即对公司再次进行了改制，并制定了“老四川”连锁经营的发展战略，在短短的三年时间里，就在重庆主要城区开起了“老四川”店，生意十分红火，效益也很可观，使“老四川”走上了快速发展的健康之路。他认为“老四川”既是一个餐饮服务行业，也是一个“牛”文化演绎传播行业，只有注重细节，讲

究格调，提高品位，才能为消费者制造快乐，为社会创造和谐。

“老四川”创始人、特级名厨钟易凤所烹制的牛肉风味独特，由她主厨的招牌菜如灯影牛肉、精毛牛肉、火鞭牛肉等也曾多次获奖。她本人曾被四川省人民政府授予“从事科技工作五十年”荣誉证书。

陈青云是“老四川”的特级厨师，十一岁时就到重庆川北羊肉馆当学徒，后到重庆顺庆羊肉馆、上海宵夜馆等处帮工。1944年入重庆粤香村拜简海廷为师，专攻清真菜的烹制，事厨六十余年，精通牛肉炖制绝技，使炖制牛肉的技艺达到炉火纯青的境地，其代表菜有清炖牛肉汤、清炖牛尾汤、枸杞牛鞭汤等，曾在北京“四川饭店”烹制牛肉席，深受欢迎。他也曾被四川省人民政府授予“从事科技工作五十年”荣誉证书。

“老四川”现任行政总厨徐劲，为高级烹调技师、国家级评委和中国烹饪大师，事厨30年，技艺精湛，由他继承与创新的“老四川”传统招牌菜广为食客推崇，并运用“五常法”对厨政进行着有效的管理。他曾多次荣获重庆市烹调能手、青年技术标兵、劳动模范、新长征突击手和十大技术能手等称号。

目前“老四川”的“三汤”传人张启红和“三肉”传人魏金禄已分别担当重任……



灯影牛肉

- **特色：**色泽红亮，麻辣鲜香，爽口化渣，回味悠长。
- **味型：**麻辣味。
- **做法：**配料——黄牛后腿肉1000克；花椒4克，生姜25克，葱白25克，麻油25克，郫县豆瓣50克，料酒50克，盐10克。
过程——基本过程有切片、腌渍、晾干、烘炒，蒸熟、油炸、炒味等七道工序。先将牛肉切成开放型大片，码味后晾干；接着用焖炭火烘炒后改用旺火蒸半小时取出，趁热改为4×3厘米小片后上笼蒸1小时出笼晾冷；再下油锅炸透，并用少量油加醪糟、辣椒粉、花椒粉、白糖、味精等小火炒上味，起锅晾冷；最后在食时加少许香油增香成菜。
- **提示：**要将牛肉浮皮、污处修尽，忌用水洗；肉片片得越大越薄越好，且要厚薄一致；烘肉忌用明火，要保持无烟无尘；炸片时，要先把油炼熟，移至小火待降低油温后才下肉，下肉后再移至旺火上炸透；炒时要将锅移至小火上快速炒上味。