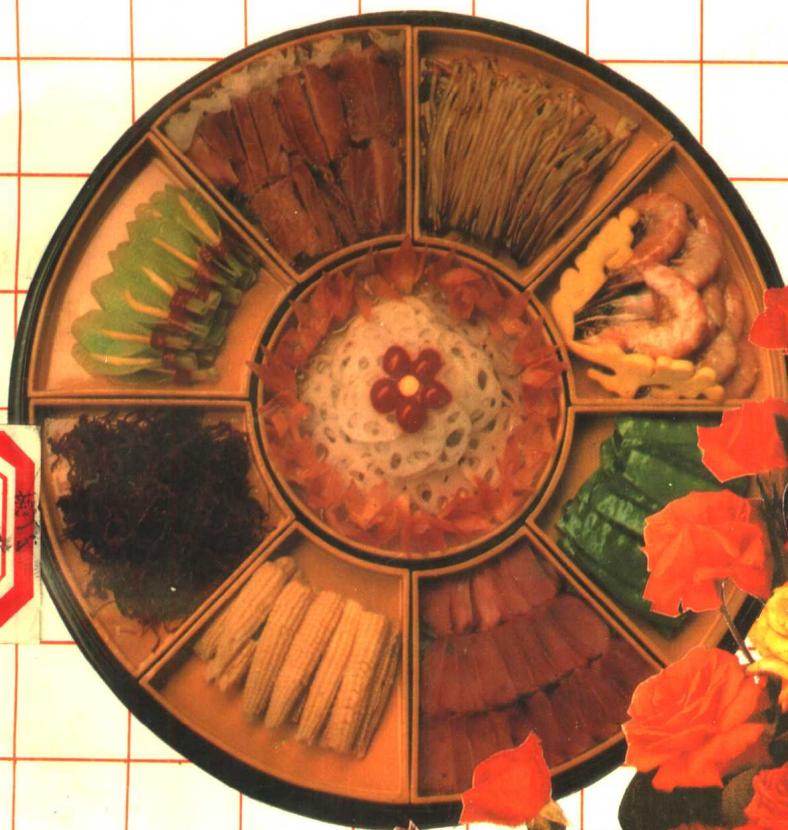


新编家庭川菜

吕茂国 龙青蓉 编著



四川人民出版社

新编家庭川菜

吕茂国 龙青蓉 编著

四川人民出版社

内容简介

本书用通俗易学的文字语言讲解了川菜烹饪的重要技法、川菜的代表菜、川菜筵席的格局的节奏，以及川菜的工艺菜等有关问题，从书中，您不但能掌握各种菜品的制作方法，还能获知家宴的有关组配知识，以及烹制菜肴前的有些重要准备工作和干制原材料的涨发技艺，让您在厨房中得心应手。

本书内容丰富、新颖，共有菜名 200 多种，其中水产菜例 80 余种，家畜、家禽类菜例 60 余种，蔬菜类菜例 70 余种，菜品包括冒菜、火锅鸡、啤酒鸭、酸菜火锅鱼等现时四川流行的特殊菜品，是一本难得的好书。既可作为家庭及喜爱川菜烹饪者自学之用，也可供各级专业厨师参考。

技术顾问：罗松柏

作者：吕懋国 龙青蓉

◀ 清汤白玉丝



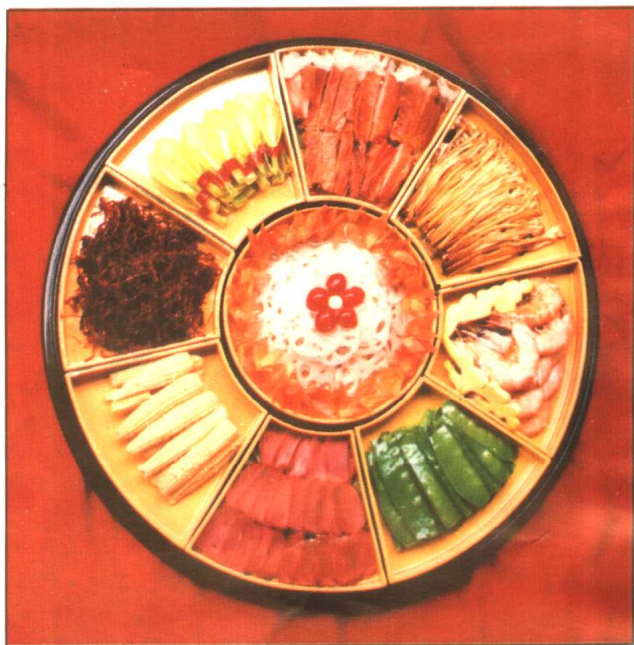
凤翅羊肚菌 ▶



瓢瓜园 ▶



► 九色拼盘



◀ 香花焗虾仁



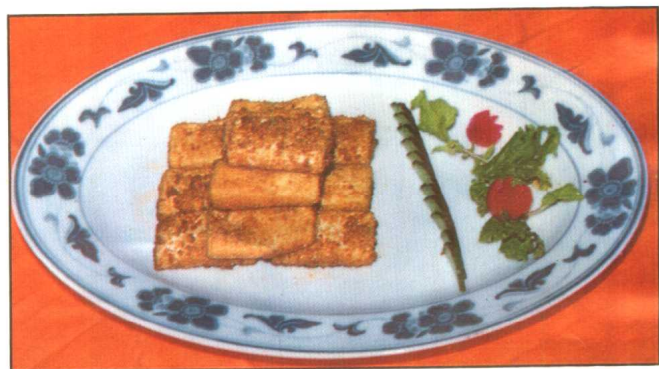
▲小笼鱼平皮



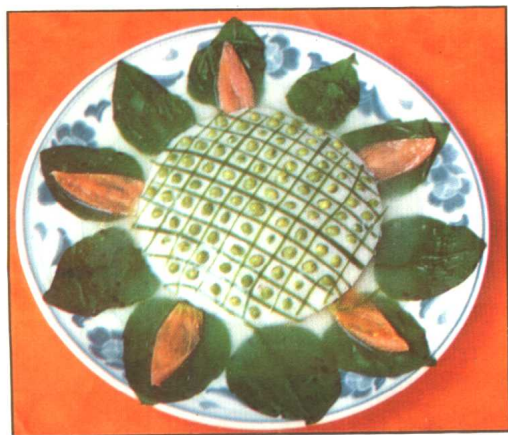
椒麻毛肚▶



◀ 群鸟争巢



▲ 玫瑰碗豆糕



◀ 蔡花豆腐

目 录

一、水产类菜品

家常龙虾	(1)
茉莉虾仁羹	(2)
双仁果味虾	(3)
香花熘虾仁	(5)
锅巴虾仁	(6)
糟醉螃蟹	(7)
蒜椒蟹柳	(9)
粉蒸海参	(11)
蒜椒海参	(11)
香花鲜鱿丝	(12)
椒麻鱿鱼片	(14)
炆锅鱿鱼	(15)
芹黄炒海蜇	(16)
酸辣海蜇	(18)
菜心鱼肚	(19)
香菱燕菜羹	(20)
砂锅鱼唇	(21)
双笋烧鱼皮	(23)

鲍鱼拌冬笋	(24)
菊花鲍鱼	(25)
香桂鲍片汤	(26)
蒜香海螺	(27)
麻辣田螺	(28)
炆炒竹蛭	(30)
水煮竹蛭	(31)
陈皮带鱼	(32)
香酥带鱼	(33)
酸菜火锅鱼	(35)
火锅全鱼	(36)
扣肉烧鱼条	(38)
鱼肉合烧	(39)
烧麻辣鱼条	(40)
芹黄拌鱼丝	(41)
醋熘果仁鱼	(42)
浇汁烤鱼丝	(44)
油淋烤鱼	(45)
雪魔鱼条	(46)
肉末豆豉鱼	(47)
家常雪鱼	(49)
鱼丝酸菜汤	(50)
荷叶粉蒸鱼	(51)
竹筒鱼	(52)
酸菜黄辣丁 (一)	(54)
酸菜黄辣丁 (二)	(55)

麻辣鳅鱼.....	(56)
泡菜鳅鱼.....	(57)
泥鳅烧豆腐.....	(58)
大蒜黄辣丁.....	(60)
家常石爬鱼.....	(61)
酥炸蒸鱼条.....	(62)
粉蒸青鳉.....	(64)
白汁青鳉片.....	(65)
菜心汤鱼.....	(66)
粉蒸鳉鱼.....	(67)
麻辣酥鳉.....	(69)
鲜笋焖牛蛙.....	(70)
青椒煸牛蛙.....	(71)

二、家畜、家禽类菜品

炒回锅粉蒸肉.....	(73)
香辣锅衣里脊.....	(74)
鸡纵菌熘肉丝.....	(75)
扣肉白菜心.....	(77)
凤梨里脊.....	(78)
乡村盐煎肉.....	(79)
香酥肉丝.....	(80)
香辣回锅肉.....	(81)
香酥蒸肉.....	(82)

冬瓜白肉汤	(83)
苦瓜烧肉	(85)
酸辣粉	(86)
木耳肉片	(87)
蒜泥白肉丝	(88)
金菇肉丝汤	(90)
板栗烧肉	(91)
慈菇炖排骨	(92)
家制糖醋排骨	(93)
蹄花长生果	(95)
砂锅肘子	(96)
蜀味兔	(97)
宫保兔丁	(98)
干煸兔块	(100)
鱼香兔条	(101)
芫荽炒牛肉	(102)
芹黄片肉丝	(104)
仔姜牛肉丝	(105)
小笼蒸羊肉	(106)
蜀味牛排	(107)
麻辣凉串	(109)
香荳毛肚汤	(110)
蒜泥肚页	(111)
蒜椒红油毛肚	(112)
青椒毛肚	(113)
糊辣毛肚	(115)

水煮毛肚·····	(116)
仔姜毛肚·····	(117)
魔芋毛肚·····	(118)
水煮黄喉·····	(120)
铁板黄喉·····	(121)
火爆黄喉·····	(123)
青笋烧肚条·····	(124)
红油肚丝·····	(125)
肥肠粉·····	(126)
豌豆肥肠汤·····	(127)
干烧仔蹄筋·····	(129)
蒜泥腰花·····	(130)
系列冒菜·····	(131)
火锅鸡·····	(132)
香酥凤翅·····	(134)
鱼香凤爪·····	(135)
枸杞汽锅鸡·····	(136)
银耳熘鸡片·····	(137)
姜汁鸡条·····	(138)
慈菇烧鸡·····	(140)
冬笋穿凤翅·····	(141)
凤翅羊肚菌·····	(142)
翡翠鸡米·····	(144)
白果炖鸡·····	(145)
油炸鹌鹑·····	(146)
火锅啤酒鸭·····	(148)

卤香烧鸭.....	(149)
姜汁鸭条.....	(150)
青椒拌松花蛋.....	(151)
松花蛋汤.....	(152)

三、蔬菜类菜品

椒麻冬菇.....	(154)
葱油鸡纵菌.....	(155)
鸡皮着肚菌.....	(156)
玉笋三菌.....	(157)
蒜泥黄瓜.....	(158)
炆瓜条.....	(159)
黄瓜粉丝汤.....	(160)
凉拌苦瓜.....	(161)
干煸苦瓜.....	(162)
葱油苦瓜.....	(163)
炒拌苦瓜.....	(164)
粉蒸南瓜.....	(165)
三鲜冬瓜.....	(166)
瓢瓜圆球.....	(167)
开洋冬瓜.....	(169)
琼脂瓜燕.....	(170)
凉拌琼脂.....	(172)
糖醋石花.....	(173)

凉拌海口菜·····	(174)
红油苔菜·····	(175)
香油西兰花·····	(176)
素炒木耳菜·····	(177)
鱼香紫菜·····	(178)
炆油菜尖·····	(179)
姜汁菠菜·····	(180)
清蒸白菜卷·····	(181)
凉拌盐白菜·····	(181)
拌藁头·····	(182)
渍黄豆·····	(183)
蒜香荷兰豆·····	(184)
肉末酥青豆·····	(187)
蒜泥蚕豆·····	(188)
香椿蚕豆·····	(189)
密炆豌豆·····	(190)
玫瑰碗豆糕·····	(191)
鱼番茄条·····	(193)
家常脆皮茄鱼·····	(194)
素炒茭白·····	(196)
龙眼土豆·····	(197)
糖渍山药·····	(198)
山药羹汤·····	(199)
密汁山药·····	(201)
麻辣菜头·····	(202)
果味仔姜·····	(203)

香油仔姜·····	(204)
麻辣笋丝·····	(205)
珧蚌鲜笋·····	(206)
拌茼蒿·····	(207)
鸡油玉笋·····	(208)
桂花玉黍羹·····	(209)
烧拌青椒·····	(210)
虎皮青椒·····	(211)
香油甜椒·····	(212)
炒青椒玉米·····	(213)
青椒炒蕃茄·····	(214)
鲜贝豆腐·····	(215)
家常魔芋豆腐·····	(216)
葵花豆腐·····	(217)
清汤白玉丝·····	(219)
香菇油豆腐·····	(220)
酱烧豆腐·····	(221)
过江白玉豆腐·····	(223)
酸辣白玉羹·····	(224)
甜羹豆腐·····	(225)
葱烧腐竹·····	(226)
茼蒿拌腐干·····	(227)
芹菜炒腐干·····	(228)
鱼香素排骨·····	(230)
陈皮腐干·····	(231)
麻辣腐丝·····	(233)

花仁腐干.....	(234)
三鲜腐丝.....	(235)
烧豆筋.....	(236)
热拌米凉粉.....	(238)

四、烹制前的有关准备

炙锅.....	(239)
熬油.....	(240)
炼油.....	(241)
炼辣椒油.....	(241)
椒麻糊(又名葱椒糊).....	(242)
双椒末(又名糊辣末).....	(242)
油酥花仁.....	(243)
盐炒杏仁.....	(243)
制莲籽.....	(244)
制浆.....	(245)
掸蛋泡.....	(245)
煮连壳蛋.....	(246)
煮荷包鸽蛋.....	(246)
炒芝麻.....	(245)
制糖色(又名焦糖素糖汁).....	(247)
涨发干鱿鱼.....	(248)
油发猪蹄筋.....	(249)
水发猪蹄筋.....	(249)

涨发海参.....	(250)
涨发鱼皮.....	(251)
涨发蛭蛙.....	(252)
泡金钩.....	(252)
水发玉兰片.....	(253)
泡粉条.....	(253)
泡豆筋.....	(254)
水发竹荪.....	(254)
涨发银耳.....	(255)
泡石花.....	(255)
涨发琼脂.....	(255)
泡蜆头.....	(256)
黄花加工.....	(256)

五、家宴的组配

家宴组配的方法.....	(257)
席单实例.....	(259)