

中國名菜譜

第七輯

中国名菜谱

第七辑

轻工业出版社

1960年·北京



內 容 介 紹

川菜的烹飪藝術，在中國菜中有很高的聲譽，它素以麻、辣、味厚著稱，川菜中又以成都風味為最有名，有“川味正宗”之稱。近年來重慶市飲食業亦較發達，它繼承並發揚了省內各地的烹調經驗。本輯為川菜專輯，介紹了川味名菜一百一十七種，名小吃三十二種，都是成都、重慶兩地特別著名的菜肴和小吃，其中包括人所熟知的烤酥方、豆渣豬頭、清湯白菜等名菜，以及紅油水餃、夫妻肺片、燈影牛肉等名小吃。此外，為了繼承四川省廣大農村宴會酒席的技藝，和適應今後人民公社逢年過節聚餐的需要，還介紹了該省傳統的“土八碗”“九大碗”（又稱三蒸九扣）中的菜肴十三種。

本輯是商業部飲食服務局在四川省商業廳、成都市第二商業局和重慶市商業局的大力支持下，組織當地名廚師編寫而成的，並經過各名廚師的集體審查。對原料用量和制作方法，都根據實際經驗詳盡而準確地作了介紹，可供全國各地飲食業從業人員、廚師和廚師訓練班師生，以及公共食堂工作人員學習和參考。

中國名菜譜

第七輯

商業部飲食服務局編

輕工業出版社出版

（北京市廣安門內白廣路）

北京市書刊出版業營業許可證出字第107號

北京市印刷一廠印刷

新華書店科技發行所發行

各地新華書店經銷

786×1092毫米 $\frac{1}{32}$ 英寸 $\frac{12}{32}$ 印張、149,000字

1960年1月 第1版

1960年1月北京第1次印刷

印數：1—8,000 定價：(10) 0.12元

統一書號：15042·844



目 录

川 味 名 菜

- 一、烤酥方……………7
- 二、饅子肉……………11
- 三、紅燒雪豬……………14
- 四、豆渣猪头……………16
- 五、干燒魚翅……………17
- 六、紅燒鹿筋……………18
- 七、紅燒熊掌……………19
- 八、清炖鹿冲……………21
- 九、紅燒鴨卷……………22
- 十、金錢鷄塔……………23
- 十一、軟炸子盖……………25
- 十二、軟炸腰卷……………26
- 十三、軟炸蝦包……………27
- 十四、清蒸青鱈……………28
- 十五、鷄皮魚肚……………30
- 十六、三菌炖鷄……………31
- 十七、口袋豆腐……………31
- 十八、五福魚丸……………33
- 十九、竹蓀肝膏湯……………34
- 二〇、玻璃魷魚……………35
- 二一、清湯白菜……………36
- 二二、酸辣蝦羹湯……………37
- 二三、翡翠蝦仁……………38
- 二四、干燒魷魚筍絲……………39
- 二五、干燒鱈魚……………40
- 二六、陈皮鷄……………41
- 二七、熘鴨肝……………42
- 二八、蟹黃銀杏……………43
- 二九、冰糖銀耳……………44
- 三〇、八宝全鴨……………44
- 三一、樟茶肥鴨……………46
- 三二、家常田鷄……………48
- 三三、豆腐鯽魚……………48
- 三四、生燒大轉弯……………50
- 三五、炸班指……………51
- 三六、肥腸豆沙湯……………53
- 三七、鷄蒙葵菜……………54
- 三八、鍋貼鷄片……………55
- 三九、水煮肉片……………57
- 四〇、虫草鴨子……………58
- 四一、八宝糯米鷄……………59
- 四二、子母会……………61

- 四三、鍋貼豆腐……62
- 四四、鹽白菜冬筍……64
- 四五、黃燜大鱧魚頭……65
- 四六、辣子鷄丁……66
- 四七、玫瑰鍋炸……67
- 四八、鍋巴肉片……68
- 四九、粘糖羊尾……70
- 五〇、菠餃銀肺……71
- 五一、芙蓉肉片……72
- 五二、葱末肝片……74
- 五三、金鈎玉筍……75
- 五四、芹黃魚絲……76
- 五五、涼拌麩肉……77
- 五六、南滿醉蝦……78
- 五七、怪味鷄塊……78
- 五八、叉燒宣腿……79
- 五九、鷄淖脊髓……80
- 六〇、生燒筋尾舌……81
- 六一、糖醋脆皮魚……82
- 六二、熱窩姜汁鷄……83
- 六三、奶湯大雜燴……84
- 六四、酥扁豆泥……87
- 六五、松子肉……87
- 六六、回鍋肉……89
- 六七、包燒魚……90
- 六八、夾沙肉……91
- 六九、軟炸肚頭……92
- 七〇、鷄皮慈筍……93
- 七一、鷄豆花……93
- 七二、菊花魚羹鍋……94
- 七三、一品海參……96
- 七四、蝴蝶海參……98
- 七五、干煸鮮筍尖……99
- 七六、粉蒸肉……100
- 七七、咸燒白……101
- 七八、紅燒舌掌……102
- 七九、荷葉蒸肉……103
- 八〇、釀冬菇……104
- 八一、軟炸口蘑……106
- 八二、清湯魚卷……107
- 八三、紅燒甲魚……109
- 八四、烘椿芽蛋……111
- 八五、茉芋燒鴨……111
- 八六、魚香茄餅……113
- 八七、蘿卜連鍋……114
- 八八、渾漿豆花……116
- 八九、燒牛頭方……118
- 九〇、烟燻排骨……119
- 九一、宮保腰塊……120
- 九二、姜爆鴨絲……121
- 九三、犀埔鱧魚……122
- 九四、干貝燒冬莧
菜……123
- 九五、清蒸肥頭魚……123

- | | | | |
|-----------|-----|-----------|-----|
| 九六、冬菜肉餅湯… | 124 | 一〇九、干燒冬筍… | 135 |
| 九七、碎米鷄丁…… | 125 | 一一〇、干燒牛肉 | |
| 九八、干燒岩鯉…… | 125 | 絲…………… | 136 |
| 九九、叉燒全鷄…… | 126 | 一一一、清炖牛肉 | |
| 一〇〇、醋熘鷄…… | 128 | 湯…………… | 137 |
| 一〇一、家常鷄…… | 129 | 一一二、牛尾湯…… | 138 |
| 一〇二、格呢子鷄… | 129 | 一一三、枸杞牛鞭 | |
| 一〇三、半湯魚…… | 130 | 湯…………… | 139 |
| 一〇四、菜魚湯…… | 131 | 一一四、小煎鷄…… | 140 |
| 一〇五、香酥鴨子… | 132 | 一一五、豆瓣鱧魚… | 141 |
| 一〇六、豆渣鴨子… | 133 | 一一六、魚香肝片… | 141 |
| 一〇七、軟炸蹄膀… | 134 | 一一七、魚香肉絲… | 142 |
| 一〇八、水煮牛肉… | 134 | | |

四川“三蒸九扣”中的名菜

- | | | | |
|------------|-----|-----------|-----|
| 一一八、清蒸雜烩… | 144 | 一二五、稀收鮓…… | 150 |
| 一一九、紅糟肉…… | 144 | 一二六、姜汁熱肘 | |
| 一二〇、原湯酥肉… | 145 | 子…………… | 151 |
| 一二一、扣鷄…… | 147 | 一二七、坨子肉…… | 152 |
| 一二二、粉蒸鯽魚… | 147 | 一二八、扣肉…… | 153 |
| 一二三、餛飩子千張… | 148 | 一二九、骨頭酥…… | 153 |
| 一二四、蛋皮蒸肉 | | 一三〇、芝麻丸子… | 154 |
| 糕…………… | 149 | | |

名 小 吃

- | | | | |
|----------|-----|-----------|-----|
| 一三一、陳麻婆豆 | | 一三二、三洞橋軟燒 | |
| 腐…………… | 156 | 大蒜鱧魚… | 157 |

- 一三三、八宝鍋珍… 159
- 一三四、龙抄手…… 160
- 一三五、賴湯元…… 162
- 一三六、鍾水餃(紅
油水餃) … 165
- 一三七、珍珠元子… 166
- 一三八、宋嫂面…… 168
- 一三九、夫妻肺片… 169
- 一四〇、銅井巷素
面…… 172
- 一四一、金玉軒撈
糟…… 173
- 一四二、粉蒸牛肉… 174
- 一四三、灯影牛肉… 176
- 一四四、麻辣牛肉
絲…… 178
- 一四五、烟熏牛肉… 179
- 一四六、滷牛肉…… 180
- 一四七、毛牛肉…… 181
- 一四八、九园包子… 182
- 一四九、頤之吋棗
糕…… 185
- 一五〇、丘三炖鷄
汁…… 186
- 一五一、經濟凉面… 187
- 一五二、正东担担
面…… 188
- 一五三、云龙园毛肚
火鍋…… 189
- 一五四、順庆羊肉
粉…… 192
- 一五五、竹林蒜泥
白肉…… 193
- 一五六、星临軒凉
拌牛肉…… 194
- 一五七、江北提絲
發糕…… 195
- 一五八、川北凉粉
(黃凉粉)… 196
- 一五九、丘二鍋貼
餃…… 197
- 一六〇、牛骨髓酥
油茶…… 199
- 一六一、魯抄手棒
棒鷄…… 201
- 一六二、潔园猪油鷄
蛋熨斗糕… 202

川 味 名 菜

一、烤 酥 方

(从一至三二共三二种菜，根据成都市成都餐厅^①制作经验整理)

(一) 原 料

生猪肉	一方(約十五斤)	香油	五錢
甜醬	四兩	葱	一斤
蒜	四兩		

(二) 制作方法

1. 选料及处理 选厚膘連皮帶肋骨肉一方，橫、長一尺，寬九寸，重十五斤左右，肉皮須平整沒有凹凸者。先摘淨茸毛，刮洗干淨。然后肉皮向下、排骨向上放于案板上，用直徑二分粗的尖头竹签，在排骨縫中瘦肉上刺上若干气眼。刺的深度，以接近肉皮为合适，但不要把肉皮刺破（圖1）。然

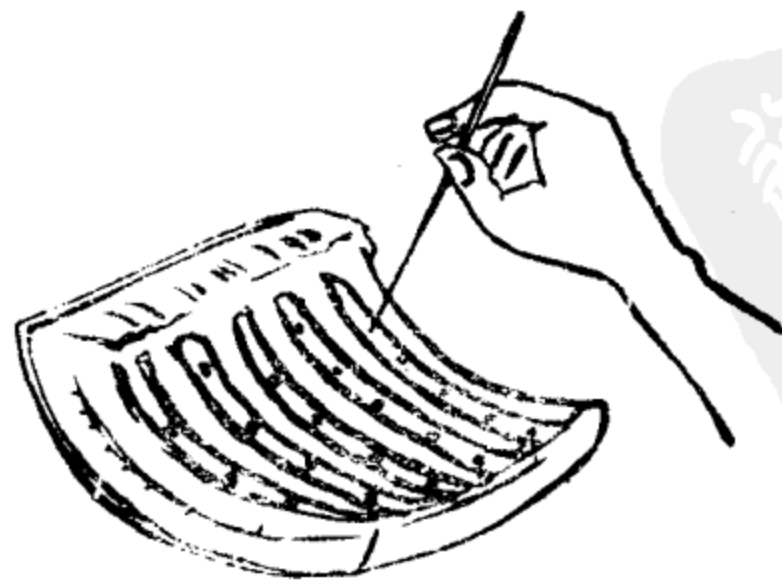


圖 1 刺气眼

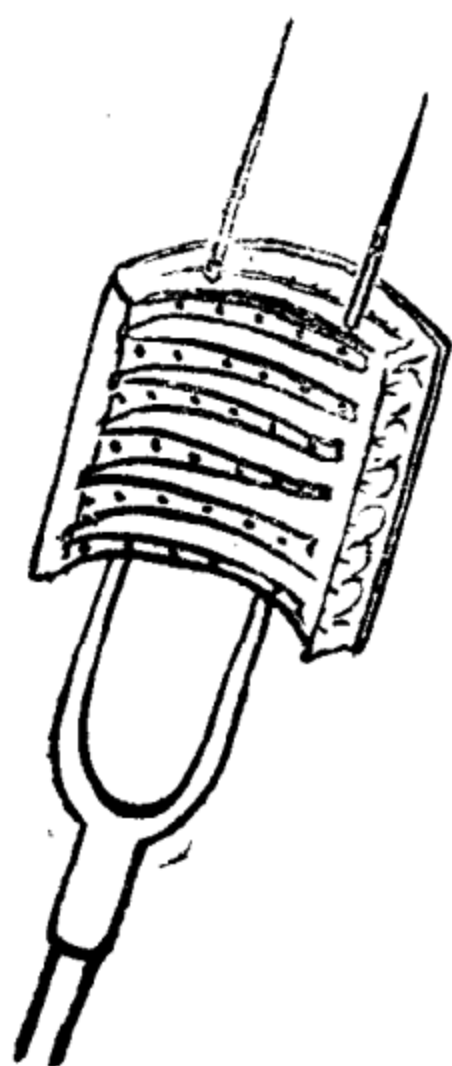


圖 2 叉肉

后將它晾干水，用鐵質二股烤叉一把，由排骨之下，肥肉之上的瘦肉中叉进去(圖 2)，叉尖伸出肉方外約一尺左右。

2. 出坯 取干柴十斤，先用二斤放爐內燒燃，爐中火苗燎出爐口一尺至二尺(須經常保持这种火苗，火苗不均匀时加柴)，随，即手拿叉柄，將肉方的皮向着火苗，排骨向上(勿着火)在火苗上燎。一面調剂火候，一面手拿叉柄左右擰动。擰动的角度是：先把肉方擰至肉皮与地平成八十五度后，再擰过去成同样的角度。这样反复来回擰动。擰动的速度是：中間稍稍快，兩端稍

停。着重燎肉方的四周和四角，燎至肉皮上的毛眼中好像在沸騰，同时猪皮上比較粗老的皮被烤成一層很薄的黑痂，自行整張地脫落于爐火中(若有的地方沒有落，就說明那里的火候还不够)。然后將肉方挪开爐火，用淨布擦淨叉尖，取下放入溫水中，用布帕洗淨。通过出坯，肉皮比原肉皮薄，保留的肉皮約半分厚，皮上微微現出蜂窩形狀的花紋，帶牙黃色，本道工序即成。待本菜上席前二十分鐘，再进行烤酥的工序。

3. 烤酥 用青磚二十四塊，在平坦的地坪上嵌一烤池。用細煤渣灰五斤平鋪在烤池底，將槓炭八斤燒紅，平放(不要立放，立放便要伸出火苗，烤酥时严忌火苗)在烤池之中。再將肉方由原叉眼中叉好，放于烤池上，肉皮向火，排骨向上(圖 3)，同样手拿叉柄左右擰动。擰动的角度与出坯相同，但

速度稍快。烤至肉方出油時，將烤池內的紅槓炭檢于烤池四周，前後兩端多放一些，去淨池心的火星，以免肉方的油滴于火上，引起火苗），繼續擰動着烤。此時肉方皮上的油很多，為了使它在肉皮上流來流去，把皮燙酥，而不掉下來，故擰動速度宜再快些。烤至肉皮成金黃色時，可以用刀尖試驗一下是否酥泡，方法是：用手指捏着刀葉，只留一分長的刀尖在外，將肉方拿離烤池，用刀尖在肉皮上連錐几下，如發出酥泡的響聲為合格。然後將香油三錢刷于酥皮之上，用淨布擦淨叉尖，取下酥方，酥皮向上放于大圓盤中。

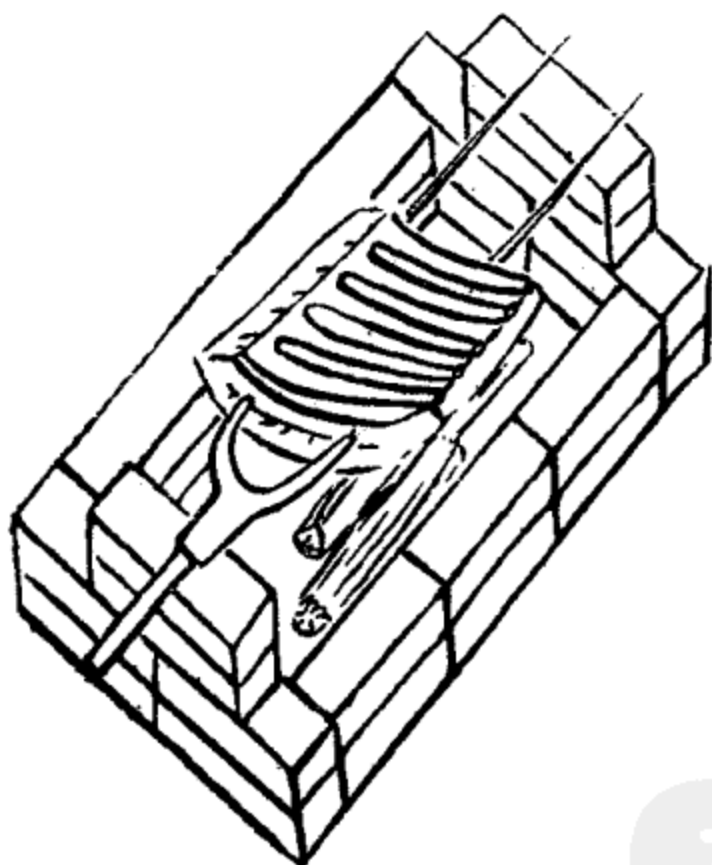


圖3 烤酥

4. 鑊皮上席 用刀尖在酥皮上鏢一十字，所鏢下的酥皮切成一寸半長、七分寬的條方片，照原樣擺于肉方之上。另外，給每位顧客配湯盃一個，內盛加味特級清湯^②二兩；三寸手碟一個，內盛蒜片、甜醬（甜醬中加香油二錢攪勻）、蔥白段（一寸半長）三段；再配五寸平盤一個，內盛點心兩塊，連同酥方一同上席。

5. **吃法** 一般只吃酥方皮，不吃肉。肉可用來做回鍋肉，別有風味。

(三) 注意事項

烤方需要一定技術，操作中稍不注意，就會發生質量事故。易于發生的質量事故及其補救方法如下：

1. **方皮鼓泡** 鼓泡在“出坯”和“烤酥”中都會發生。其原因是汽眼刺得不好，或擰動角度太大。補救方法是：把肉方拿離烤池，用尖頭竹簽在鼓泡的附近由瘦肉中刺眼放汽。若鼓泡太大，可用刀將鼓泡的皮割去，抹上蛋清團粉，稍抹厚點，再繼續烤。

2. **硬皮** 發生硬皮的原因是“出坯”時火候不勻，或烤酥時擰動角度太小。補救方法是：將肉方拿離烤池，在池中撿紅槓炭一塊（炭的大小與硬皮相等），逼近硬皮處烤至微焦；再用小刀將烤焦處之皮刮去一層，繼續上烤池烤。

3. **爛皮** 發生爛皮的原因是出坯時擰動速度太慢，以致肉皮被燒爛。補救方法：用蛋清團粉抹爛皮處，厚厚地抹一層，再繼續上烤池烤。

4. **漏油** 在選料或刺汽眼沒有注意，皮上有眼就會漏油。在烤酥時，可用蛋清團粉抹嚴，再繼續烤。

(四) 特點

此菜一般是高貴筵席的配菜，色彩金黃，美觀大方，吃時酥香，脂肪特多。而爽口不膩。

① 成都餐廳于1958年開設于成都市西大街，規模較大，設備齊全，為成都市高級宴會場所。該餐廳有原成都著名的正興園、榮樂園（均已歇業）的名廚師謝海泉、張守勛、孔道生、張松榮、曾國華、賴世華、毛齊成等十餘人，他們不但繼承了川味烹調技術，並且還有所發揚，深受顧客贊美。

② 特級清湯

(一) 原 料

老母鷄	一只(三斤)	老肥鴨	一只(三斤)
火腿蹄子	一只	火腿棒子骨	一斤
排骨	二斤	鷄脯肉	三个
豬生瘦肉	五斤	清水	三十斤

(二) 制作方法

1. 將鷄、鴨宰杀，去毛，去內臟。蹄子、棒子骨刮洗干淨。生瘦肉、雞脯肉都分別用刀背捶成茸。

2. 湯鍋放爐上，將棒子骨、排骨、蹄子、雞、鴨依次放入湯鍋中，倒入清水二十五斤，用旺火燒開，去淨泡沫，炖一小時。而后撈出，漂于溫熱水中。用豬肉茸一斤，加清水一斤兌勻調散，倒入湯鍋中；待瘦肉和泡沫浮起時，用漏勺打淨。將雞、鴨、蹄、骨等用熱水洗淨，放于湯鍋中，用微火燒半小時，將雞、鴨撈出另作別用，再將各骨撈出漂溫水中。然后將豬肉茸四斤，加清水三斤調散倒于湯鍋中；待肉茸浮起時，用漏勺把它擠成四至五個肉餅。再將湯面浮油吹淨，將各骨用溫水洗淨，輕輕放入湯鍋中；隨后將肉餅放于各骨之上，用小微火燒。此時湯已變色，很象料酒顏色。雞茸內加清水一斤調散，待使用清湯時，再將雞茸倒入湯中，待泡沫和肉茸浮起后，將泡沫和肉茸打去，即成清湯。

二、罐子肉

(一) 原 料

豬肘子	一个(五斤)	肥母雞	一只(四斤)
肥鴨	一只(四斤)	肥瘦火腿	一斤
冬筍	三斤	口蘑	二兩半
海參	半斤	魚翅	半斤
墨魚	半斤	蠔柱	二兩半
大金鈎	二兩半	雞蛋	十个
干團粉	二兩半	豬骨	二斤
料酒	四斤	開水	十二斤
醬油	半斤	深色醬油	三兩八錢
冰糖汁①	二兩半	精鹽	一錢九分
大姜	二兩	大蔥	四兩
胡椒	三十顆	豬油	二斤(耗三兩)

(二) 制作方法

1. 海參用溫水泡十六小時，洗淨泥砂，挖去腸臟，切成長一寸、寬六分的條方塊；用二湯杓二次，用清水漂冷心，再用淨布一方包好。魚翅用溫水泡十分鐘，洗淨上面的膠水，去淨子骨和雜質，放入大碗中，加清水一斤半，上籠蒸一小時，出籠泌去水；再用二湯杓一次，用清水漂冷心，用稀眼淨布一方包好。蟾柱用溫水泡十分鐘，洗淨后用稀眼淨布包好。口蘑用溫水泡五分鐘，洗淨泥砂，去淨根和雜質，用稀眼淨布包好。大金鈎洗淨。墨魚用溫水泡半小時，去淨骨和雜質，將每條撕成兩半。豬骨洗淨。豬肘子肉去淨茸毛，刮洗干淨，切成四大塊。肥母雞宰殺，去毛，去腸臟，切成兩半，每半再切成兩塊。肥鴨宰殺，去毛，去腸臟，洗淨后切成兩半，每半再切成兩塊。肥瘦火腿刮洗干淨，切成一寸二分長、六分寬的條塊。冬筍去壳，去老根，取用嫩尖部分，切成一寸二分長，六分寬的條塊。

2. 鍋中倒入清水十斤，放入雞蛋，用旺火燒開；再將豬骨、豬肘子、雞肉、鴨肉等放入鍋中煮五分鐘。随后全部撈出，放入清水中漂冷心，洗淨肉上泡沫，將豬骨、豬肘子、雞肉、鴨肉盛入碗中待用。煮熟的雞蛋去壳，漂入清水中；再把鍋中水倒去，放入豬油燒紅，將去壳雞蛋由水中撈起，瀝去水分，放入干團粉中裹滿團粉，放入油中炸成深黃色，撈出待用。

3. 大姜洗淨拍松。大蔥去鬚洗淨。用稀眼淨布一方將大姜、大蔥、胡椒等包好待用。

4. 準備干鏽末二十斤。在平整干燥的地坪上，安上鐵質三腳架(高五寸)。架內倒上鏽末五斤，架底處的鏽末留一空窩，內放燒紅的杠炭三段(每段長約五寸)，再把大口料酒罐

(內外有釉子、無裂罅(音問)者)一個安于三腳架上。然後將豬骨墊于壇底和壇內四周，再將開水、料酒、大姜、蔥布包、精鹽、深色淺色醬油、火腿、豬肘子肉、雞肉、鴨肉、冬筍、口蘑布包、墨魚、蟻柱、大金鈎、冰糖汁等依次放入壇中。用紙封固壇口，再把鋸末十五斤堆于壇外四周(圖4)，煨四、五小時(在煨的過程中，要有專人負責看火，不能用旺火，也不能斷火)後，撕去壇口草紙，將魚翅布包、海參布包、炸好的雞蛋放入壇中，再煨半小時即成。



圖4 燒壇子肉

5. 此菜吃法有兩種：一種是將各種肉分開，分別裝盤上席；另一種是將各種肉分小，鑲盤上席。此菜一般適于冬季制作，一次吃不完，可以分幾次吃。上述配料可供二十人吃一餐。

(三) 特 點

此菜在成都著名已久，由于用料複雜，水分較少，加之封固壇口微火煨燻而成，保持了各種材料的原汁和原氣。因此，菜呈金紅色，鮮艷美觀，肉極爛^②鮮美而濃香，可家常自

吃，又可用于筵席。

① 冰糖汁

(一) 原料

冰糖 四兩 猪油 二兩 开水 四兩

(二) 制作方法

鍋放爐上，用旺火燒紅，倒入猪油燒開。再將冰糖放入油中，炒成老黃紅色，倒入开水燒開即成。

② “炆”音“怕”，陰平聲，系四川土語。意思是肉爛了，但仍保持体态的完整。

三、紅燒雪猪

(一) 原 料

鮮雪猪肉①	一方(三斤)	雞肉	二斤
肥瘦火腿	二兩半	香菇	一兩
冬笋	半斤	特級清湯	二斤
八角	一錢	草果	一錢
大姜	一兩	大葱	二兩
料酒	三兩	榜糟	一兩三錢
花椒	十六顆	胡椒	十顆
深色醬油	一兩三錢	淺色醬油	六錢三分
精鹽	六分	冰糖汁	六錢
味之素	三分		

(二) 制作方法

1. 香菇用溫水泡十分鐘，刮淨泥砂，淘洗干淨，切成三分大、五分長的条塊，冬笋去壳、去老根，只用嫩尖，橫切成三分厚，五分長的条塊。火腿刮洗干淨，切成三分厚、一寸六分長的条塊。猪肉和雞肉先摘淨茸毛，刮洗干淨，切成二寸見方的塊。大姜拍松和大葱洗淨，連同花椒、胡椒、

草果、八角等用稀眼布包好待用。

2. 鐵鍋放爐上，放入清水四斤，將雪豬肉、雞塊一起放入鍋中，煮二、三分鐘，去淨血水泡沫，然後撈出，在清涼水中漂冷心，清洗干淨待用。

3. 沙鍋放爐上，放入特級清湯二斤，再將料酒、枋糟、大姜、蔥布包、深色淺色醬油、精鹽等全部放入燒開。然後將切好的雞塊、香菇、冬筍、火腿、雪豬肉等放入，用旺火燒開，再用草紙封固鍋口。隨後改用微火煨二小時。這時各種原料都已爛，撕去鍋口草紙，取出蔥、姜布包不用；用鐵漏勺將菜舀入大圓盤中，雪豬蓋在面上。再將砂鍋中的原汁加味之素，用旺火熬釀，淋于菜上即成。

(三) 特 點

此菜色紅發亮，肉爛味濃，脂肪特多。

① 雪豬：俗名土撥鼠（如圖5）。產于四川高原和西藏地區。肉白嫩，脂肪多，故當地居民稱為雪豬。



圖 5 雪豬

四、豆渣猪头

(一) 原 料

整猪头	一个(九斤)	生細豆渣	一斤半
猪油	一斤一兩	特級清湯	三斤
料酒	半斤	枋糟	二兩半
冰糖汁	一兩	精鹽	六分
深色醬油	一兩三錢	淺色醬油	一兩九錢
八角	二錢	草果	二錢
大姜	六錢八分	大蔥	一兩八錢
花椒	二十顆	胡椒	十六顆
味之素	三分		

(二) 制作方法

1. 猪头一个(不要猪耳),連骨毛重九斤,先用鉄皮夾子摘淨猪毛,凹縫中的毛可用鉄釘燒紅烙去,注意所有毛必須去淨。随后再用小刀刮洗,剔去骨头,去淨肉中一切骨渣。再用清水刮洗一次,將猪骨用刀拍散,用清水洗淨。然后將大鍋放火爐上,倒入清水十斤,將猪头肉和猪头骨一起放入,用旺火煮五分鐘后撈出,再用清水全部刮洗干淨待用。

2. 豆渣放蒸碗中,上蒸籠蒸二十分鐘,出籠晾冷,用淨布包着挤干水。鉄鍋放爐上燒紅,倒入猪油(五兩)燒开,再放入豆渣,用微火炒五分鐘,炒时注意常用鉄勺撥刮鍋心,以免豆渣巴鍋。炒至油和豆渣合为一体时,再加猪油(四兩),繼續用微火炒五分鐘,然后加猪油(二兩)、深色醬油(二錢半)、淺色醬油(二錢半)繼續用微火炒,要炒酥炒香,炒至豆渣不吸收油并且吐油时泌去余油,起鍋待用。

3. 姜、葱洗淨,用刀把大蔥拍松。用稀眼淨布把大姜、