

川味小吃

郑绍武 编著
王涤寰 摄影

Chuanweizhi Xiaochi

图书在版编目 (CIP) 数据

川味小吃 / 郑绍武编著, 王涤寰摄. —北京: 农村
读物出版社, 2001.12
ISBN 7-5048-3524-2

I.川... II.①郑... ②王... III.食谱—四川省
IV.TS972.142.71

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2001) 第 073406 号

出版人 沈镇昭
责任编辑 赵勤 李娜
装帧设计 陈英
出版 农村读物出版社 (北京市朝阳区农展馆北路 2 号 100026)
发行 新华书店北京发行所
印刷 中国农业出版社印刷厂
开本 889mm × 1194mm 1/24
印张 3
字数 20 千字
版次 2002 年 1 月第 1 版 2002 年 1 月北京第 1 次印刷
印数 1~10 000 册
定价 15.00 元

(凡本版图书出现印刷、装订错误, 请向出版社发行部调换)

Chuanwei Xiaochi

川味小吃

郑绍武 编著 王涤寰 摄影



农村读物出版社

川菜 含香辣百味 不惑之年情更浓

1959年在周恩来总理亲切关怀下成立的四川饭店闻名中外,是北京城内一家最大的专营川菜的特级饭庄。

四十多年来,四川饭店以精湛的技艺、别致的风味和优良的服务接待了无数中外嘉宾。周恩来、朱德、邓小平、陈毅、贺龙等都曾在此宴请客人;英国前首相希思、美国前国务卿万斯、柬埔寨西哈努克亲王等也曾到此就餐,他们无不对四川饭店的佳肴美味表示赞赏。邓小平同志由衷地赞叹“这里的家乡味太好了!”

四川饭店技术力量雄厚,拥有多名高级技师、高级厨师、高级服务师。在历年参加的国内各种烹饪技术大赛中多次取得金牌。饭店经营的川菜在继承传统川菜的基础上,经过四十余年的挖掘创新,硕果累累,继承和发扬了独具特色、“一菜一格,百菜百味”的川菜风格。其中代表菜有红烧牛头方、樟茶鸭、豆瓣鲜鱼、开水白菜、宫保鸡花、干煸牛肉丝、麻婆豆腐、怪味鸡丝、陈皮牛肉、椒麻鸭掌、夫妻肺片、担担面、红油水饺、牛肉焦饼、四川汤圆等,它们不仅营养丰富,还充分体现了川菜味多、味厚、味广、细腻、多样的特点。

现任四川饭店技术顾问、曾被誉为“国宝级”川菜大师陈松如的高徒郑绍武在书中为读者介绍了传统与创新川菜的烹饪方法与技巧,以及一些川菜的历史典故或趣闻,让人们不仅品味川菜,也了解悠久灿烂的川菜文化。

编者

2001年7月





作者简介

郑绍武 高级烹调技师，现任北京市四川饭店行政副总厨。其烹调技法娴熟，擅长烹制四川风味代表菜肴。1984年被评为国家高级技师；1987年荣获北京市烹饪协会颁发的“北京优秀厨师”荣誉证书；1993年在第三届全国烹饪技术比赛个人热菜赛中荣获金牌；1994年获得北京市劳动局颁发的中餐烹调川菜任教资格证书和北京市劳动局职业技能鉴定的高级评委。曾在1995年北京地区川菜烹饪技术大赛中担任评委工作，并获得北京市旅游局和北京联合大学旅游学院颁发的“国家旅游局星级饭店厨师长”上岗资格证书。曾多次为中、高级厨师培训、授课。他烹制的代表菜肴“鱼香大虾”、“黄焖鱼翅”、“辣味牛头”、“干煸牛肉丝”、“豆渣鸭脯”、“大蒜鳝鱼”、“宫保鸡丁”、“水煮牛肉”等颇具特色，深受中外宾客的欢迎。

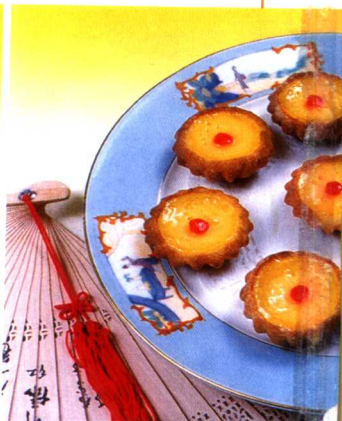




目 录

红油水饺 8
 四川凉面 9
 担担面 10
 冬菜包子 11
 牛肉焦饼 12

薯蓉果 13
 烘蛋角 14
 麻团 15
 臊子豆花 16
 冬菜烧饼 17



珍珠圆子 18
 波丝花篮 19
 藕粉糕 20
 红苕饼 21
 椰丝软糍 22
 小窝头 23

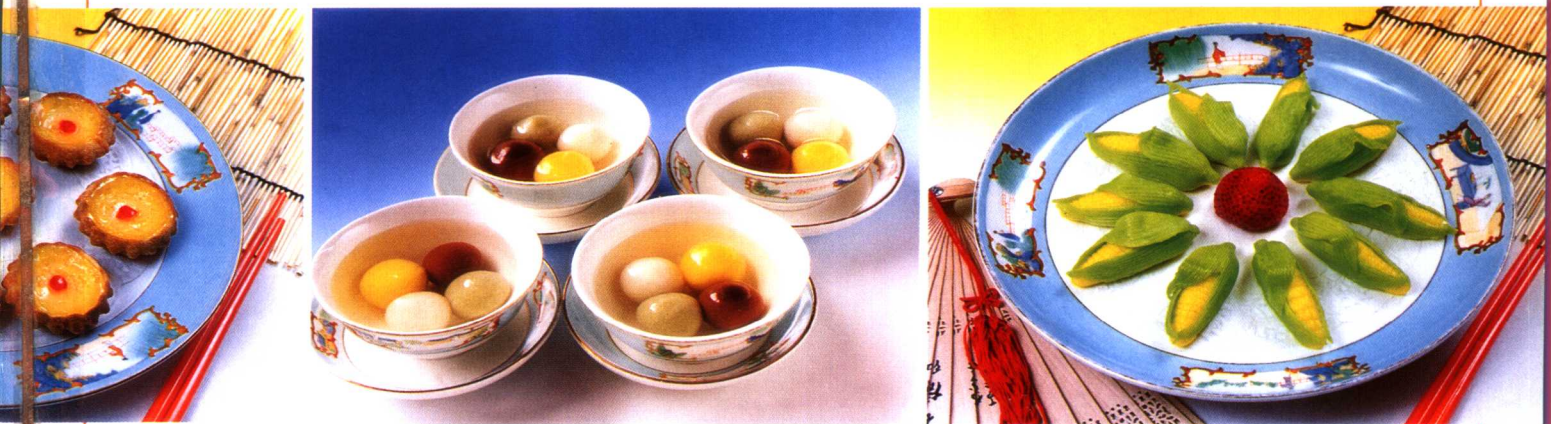
贝壳酥 24
 豆沙南荠 25
 雪山蛋泡盏 26
 风车酥 27
 薯蓉雪梨 28
 水果糖花篮 29

冰花士干圈 30
 花式绣球酥 31
 椰香花卷 32
 双色马蹄糕 33
 八宝粽子 34
 花式酥 35

四川汤圆 37
富油包 38
叶儿耙 39
像生海棠果 40
水晶虾饺 41
水晶像生蛋 42

鲜奶挞 43
虾胶瓦楞卷 44
莲蓉木瓜 45
鸡茸瓦楞卷 46
水晶南瓜包 47
翠绿玉米 48

椰蓉挞 49
虾肉粉果 50
桂花山药桃 51
蛋黄汤包 52
维罗豆沙柿 53
巧克力蛋泡盏 .. 54



鲜奶油盏 55
果珍水果球 56
黄金饼 57
花式船点 58
香草蛋挞 59
五彩水晶球 60

吉士条 61
南乳排叉 62
川北凉粉 63
香煎韭菜盒 64
豆沙豌豆黄 65



用料

面粉500克,瘦猪肉350克,盐10克,花椒3克,花椒粉2克,葱白50克,姜15克,酱油150克,蒜泥50克,白糖75克,香油3克,红油辣椒150克,味精适量。

特点

制作精细,体轻个小,皮薄馅嫩,味辣香甜。

红油水饺

制作

(1)面粉中加入225克水,和成面团搓成圆条,揪100个剂子,擀成直径5厘米的薄皮。(2)猪肉去筋,剁成肉茸。姜剁茸(加水)挤汁。花椒用开水泡后挤汁,然后将猪肉茸、味精、盐、花椒粉、葱末、姜汁、花椒汁混合搅匀成馅。(3)将馅包入皮内,对折捏成半月牙形的饺子。(4)锅中加水烧开下水饺,用汤勺轻轻沿锅边推搅,煮6~7分钟,饺子浮起,皮起皱即熟。每碗5个,加入酱油、蒜泥、白糖、香油、红油辣椒、味精。

制作关键 掌握好馅味、调料味。

制作

(1)面粉加碱，用水和匀，擀成面片，再切成细面条。(2)面条用开水煮熟，捞出，用香油拌匀晾凉，分别装入碗中。(3)绿豆芽去两头，用开水焯熟，用少许香油拌匀，晾凉，分别放在面条上。(4)将酱油、白糖、醋、芝麻酱、熟芝麻、蒜泥、花椒粉、葱花、红油辣椒调成汁浇在凉面上。

特点

面光滑筋
韧，味香辣爽口。
为夏令佳肴。

四川凉面

用料

富强粉 500 克，
绿豆芽 150 克，酱油
125 克，白糖 75 克，
醋 75 克，芝麻酱 75
克，熟芝麻 100 克，
蒜泥 50 克，花椒粉 5
克，葱花 75 克，香油
52 克，红油辣椒 100
克，食用碱适量。



制法

(1)将鸡蛋打入面粉内，加碱、清水和匀，擀成面片，切成细面条。冬菜洗净，切末。(2)将酱油、醋、冬菜末、花椒粉、葱花、蒜泥、香油、猪油、红油辣椒、芝麻酱分装在10只碗里，加少量热汤，待面条煮熟后，均匀地捞入碗中即成。

制作关键

制作此面，除了调味必须准确外，掌握好煮面的火候是关键，面条软硬要适度。

担担面



担担面是四川民间极为普遍且颇具特殊风味的著名小吃。最初因常由小贩挑担叫卖，由此得名。以后，登上了高级筵席的大雅之堂。陈毅元帅经常到四川饭店吃担担面。此面色泽红亮，冬菜、麻酱味浓香，麻辣酸味突出，鲜而不腻，辣而不燥，堪称川味面食中的佼佼者。

用料

富强粉500克，鸡蛋3个，酱油125克，醋25克，冬菜100克，葱花50克，蒜泥50克，花椒粉25克，香油2克，猪油50克，红油辣椒100克，芝麻酱75克，汤、食用碱各适量。

变化菜

按此做法，可加入各种臊子，如猪肉、鱼肉、扇贝、大虾、鸡肉、鸭肉等，加入何种臊子就叫何种臊子担担面。

用料

冬菜250克,猪肉馅500克,葱、姜末少许,盐、味精、糖、料酒、胡椒粉、酱油、猪油少许,面粉500克,水275克,泡打粉7.5克,酵母7.5克。

特点

包子色白形美,馅味咸鲜回甜,冬菜味浓。



冬菜包子



制作

(1)把肉馅焯熟,加入调味品,再加入焯熟的冬菜炒匀后,加入少许香油即可出锅放凉待用。(2)面粉内加入泡打粉拌匀,用水把酵母化开,加入面中和成面团即可。(3)把面团做成大小适当的剂子,用手按成圆片,包入冬菜馅放在笼屉上醒10分钟,上火蒸10分钟即可。



用料

面粉 500 克，精牛肉 350 克，冬菜 25 克，郫县豆瓣酱 25 克，牛油 50 克，油 250 克，精盐 5 克，酱油 25 克，花椒粉 1 克，料酒 30 克，姜 10 克，大蒜 6 克，葱 100 克，豆豉 10 克，食用碱适量。

制作关键

牛肉馅调成咸辣味适度；煎饼用微火慢煎，可使外皮酥脆。

牛肉焦饼

制作

(1)将碱加入面粉中，用开水搅拌，烫成熟面放在案板上。牛油熬化，加 30 克油，放冰箱中冷却后抹在烫面上，揉匀。(2)牛肉洗净、剁碎装盘，加油 40 克，同时加入盐、酱油、花椒粉、料酒、豆瓣末、豆豉末、冬菜末、姜末、葱花搅拌成馅。(3)将起酥的烫面揉成条，揪 20 个剂子，做成皮包入牛肉馅，封好口，擀成饼。(4)平锅加油烧至三成热，将饼入锅，用慢火煎，火先微后旺，使饼两面煎至金黄色。

特点

外皮酥脆、肉馅咸辣适度。著名的四川民间传统小吃，也常作为筵席小吃。

制作

(1)土豆洗净,从中间切开,上火蒸熟。(2)澄面内加水烫熟,放凉待用。(3)把蒸熟的土豆过罗成土豆蓉后,在土豆蓉中加入100克的熟澄面和匀。(4)把和好的土豆蓉面团揪成大小适当的剂子,包入1份豆馅蘸上一层干淀粉后,再蘸上蛋液和馒头丁,揉成球即成为半成品。(5)把油烧至5~6成热,下入半成品,炸至金黄色成熟。

特点

色泽金黄,外酥里嫩,香甜味美。

薯 蓉 果

用料

土豆500克,澄面150克,馒头2个,鸡蛋3个,干淀粉、豆沙馅适量。

澄面:一种高级麦淀粉。



制作

(1)把核桃仁、花生仁、腰果用烤箱烤熟压碎，芝麻炒熟放凉待用。(2)把压碎的核桃仁、花生仁、腰果和炒好的芝麻拌匀加入白糖即成馅。(3)把面粉、鸡蛋、水、泡打粉、油混合一起打成面浆待用。(4)将做烘蛋糕专用的饼铛内刷上一层薄油，加热一会儿，倒入面浆；待面浆基本定形后，在中间加入馅，对折成半月形，待两面金黄成熟即可。

烘 蛋 角



用料

面粉500克，鸡蛋6个，泡打粉7.5克，油25克，白糖500克，猪油150克，核桃仁100克，花生仁100克，腰果50克，芝麻50克。

特点

松软可口，色泽金黄。

用料

豆沙馅、芝麻各适量，糯米粉500克，小苏打7.5克，白糖150克，熟浆50克，猪油7.5克。

熟浆：用汤圆粉加水而成面团煮熟。



特点

外脆里糯，
甜美适口。

麻 团

制作

- (1)把糯米粉、小苏打拌匀后加入白糖、熟浆、猪油、水和匀成面团。
- (2)把和好的面做成大小一样的剂子，包入豆沙馅后蘸上一层芝麻即成半成品。
- (3)把油加热至2~3成热后，下入麻团，炸至浮起后即可。

