

大众经典菜谱

好味道

# 经典 川味菜谱

JINGDIAN CHUANWEI CAIPU

主 编 / 赵良齐

五味俱全 · 麻辣可口

Best  
绝对超值

中国人口出版社

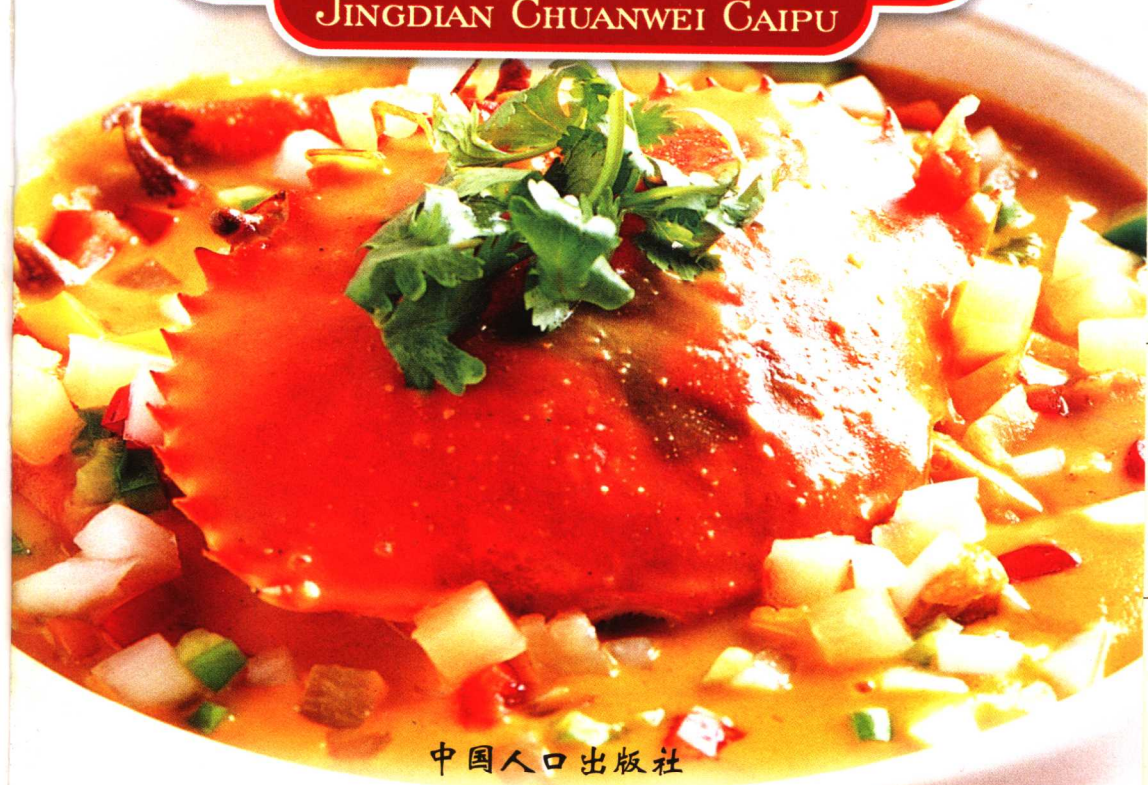
大众经典菜谱

主 编 / 赵良齐

# 经典

# 川味菜谱

JINGDIAN CHUANWEI CAIPU



中国人口出版社

**图书在版编目(CIP)数据**

经典川味菜谱/赵良齐主编. - 北京:中国人口出版社,2006. 10  
ISBN 7-80202-377-7

I. 经… II. 赵… III. 菜谱-四川省 IV. TS972.182.71

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 113358 号

**经典川味菜谱**

赵良齐 主编

---

出版发行 中国人口出版社  
印 刷 北京市金马印刷厂  
开 本 920×1300 1/32  
印 张 12.875 插 页 4  
字 数 350 千字  
版 次 2006 年 10 月第 1 版  
印 次 2006 年 10 月第 1 次印刷  
书 号 ISBN 7-80202-377-7/R·547  
定 价 18.00 元

---

社 长 陶庆军  
电子信箱 chinaphouse@163.net  
电 话 (010) 83519390  
传 真 (010) 83519401  
地 址 北京市宣武区广安门南街 80 号中加大厦  
邮 编 100054

---

版权所有 侵权必究 质量问题 随时退换



# New ideas 广告新思路

每年1600万新生儿的出生，每年近亿个婴幼儿家庭的孕婴产品及服务的庞大市场需求……


中国人口出版社孕育生活类图书每年几千万元的产值，年发行量几百万册的广告商机，对企业意味着什么……


我们是桥梁……

中国人口出版社

## 广告招商

我社出版的孕育生活类图书以几百万册的年发行量，位居全国前茅。并以其内容权威、设计新颖、装帧精美等特点，深受读者青睐。我们至诚欢迎独具慧眼的商界同仁，来电来函洽谈合作。

 咨询电话：010-64787160转855/812  
010-83519392

 传 真：010-64787078  
010-83519400

 电子邮件：[renkousheguanggao@163.com](mailto:renkousheguanggao@163.com)

# 大众经典菜谱



《经典大众菜谱》  
定价:18.00元



《经典家常菜谱》  
定价:18.00元



《经典四季养生菜谱》  
定价:18.00元

策划编辑：李鸿涛  
责任编辑：周炳然  
装帧设计：金明·海彬

## 第一章 川式蔬菜特色菜

<b>第一节 白菜</b> ..... 3	泡萝卜 ..... 11
家常大白菜 ..... 3	干煸萝卜皮 ..... 12
糖醋白菜 ..... 3	油辣白萝卜 ..... 12
香辣白菜 ..... 3	五味萝卜条 ..... 13
椒盐腌白菜 ..... 4	油焖萝卜 ..... 13
板栗烧白菜 ..... 4	<b>第四节 笋</b> ..... 14
红油白菜心 ..... 5	干拌鲜笋 ..... 14
芋头烧白菜 ..... 5	葱油双笋 ..... 14
大酱白菜 ..... 5	奶油芦笋 ..... 15
<b>第二节 茄子</b> ..... 6	翡翠笋条 ..... 15
红烧茄子 ..... 6	翠绿笋花 ..... 15
鱼香茄子 ..... 6	金钩苦笋 ..... 15
清烧茄泥 ..... 7	酱茭白 ..... 16
油酥茄饼 ..... 7	素炒茭笋 ..... 16
蛋黄茄条 ..... 7	素炒茭白 ..... 17
生拌茄子 ..... 8	凉拌茭笋 ..... 17
干煸茄把 ..... 8	干煸冬笋 ..... 17
辣味茄丝 ..... 8	椒麻芦笋 ..... 18
旱蒸茄子 ..... 9	糖醋玉笋 ..... 18
多味茄泥 ..... 9	<b>第五节 瓜</b> ..... 19
<b>第三节 萝卜</b> ..... 10	家常冬瓜 ..... 19
拌萝卜丝 ..... 10	黄瓜炒鸡蛋 ..... 19
麻辣萝卜干 ..... 10	酱香瓜条 ..... 19
干煸胡萝卜 ..... 10	冷炆瓜条 ..... 20
糖醋萝卜丝 ..... 11	生拌苦瓜 ..... 20
酸辣萝卜条 ..... 11	家常南瓜丝 ..... 20
	粉蒸南瓜 ..... 21

芦荟南瓜 .....	21	烧青椒拌厚皮菜 .....	32
川椒瓜条 .....	21	素炒青椒 .....	32
麻辣南瓜 .....	22	<b>第八节 芹 菜</b> .....	33
冬瓜干 .....	22	芹菜炒香菇 .....	33
苦瓜干 .....	23	虾皮拌西芹 .....	33
青椒丝瓜 .....	23	酸辣芹菜 .....	33
<b>第六节 豆</b> .....	24	花生仁拌芹菜 .....	34
盐水青豆 .....	24	香辣芹菜豆干丝 .....	34
姜汁豇豆 .....	24	<b>第九节 藕</b> .....	35
干煸四季豆 .....	24	南乳藕片 .....	35
干煸豇豆 .....	25	粉蒸藕 .....	35
椿芽蚕豆 .....	25	啤酒炸藕 .....	36
家常四季豆 .....	25	芝麻藕片 .....	36
土豆泥 .....	26	<b>第十节 其 他</b> .....	37
泡菜烩蚕豆 .....	26	咸大头菜 .....	37
香辣脆皮豆花 .....	27	五香腌菜 .....	37
辣酱豆筋 .....	27	冰糖芋泥 .....	38
麻辣豆丝 .....	28	兰花干 .....	38
怪味芸豆角 .....	28	麻辣三丝 .....	38
<b>第七节 椒</b> .....	29	拌马齿苋 .....	39
葱油甜椒 .....	29	绣球芋头 .....	39
青椒皮蛋 .....	29	五香花生米 .....	39
椒麻桃仁 .....	29	香辣凤尾 .....	40
山椒烧魔芋 .....	30	川味沙拉 .....	40
镶甜椒 .....	30	孜然芋头 .....	41
尖椒拌番茄 .....	31	腊味菜羹 .....	41
尖椒炒番茄 .....	31	板栗黄秧白 .....	41
山椒木耳 .....	31		
醋煎青椒 .....	31		

## 第二章 川式家常肉类地道菜

<b>第一节 烧 炒</b> .....	45	<b>第三节 爆 煸</b> .....	57
泡萝卜炒肉丝 .....	45	生爆盐煎肉 .....	57
野菌红烧肉 .....	45	酱爆肉 .....	57
红烧什锦 .....	46	火爆腰花 .....	58
苦瓜烧肥肠 .....	46	干煸肥肠 .....	58
凉粉烧排骨 .....	47	尖椒爆肚条 .....	59
鱼香肉丝 .....	47	盐菜爆排骨 .....	59
咸烧白 .....	48	爆炒鲜肺 .....	60
罐烧肘子 .....	48	豆苗爆腌肉 .....	60
枸杞叶炒心片 .....	49	<b>第四节 炖 煮</b> .....	61
香葱腰片 .....	49	玉米炖排骨 .....	61
黄瓜干烧肉 .....	49	水煮肉片 .....	61
红烧肉 .....	50	大头菜炖肘子 .....	62
泡椒肚尖 .....	50	火腿炖萝卜 .....	62
苦瓜炒肉 .....	51	蘑菇炖排骨 .....	63
青椒肉丝 .....	51	南瓜炖排骨 .....	63
宫保肉花 .....	51	<b>第五节 蒸 熏</b> .....	64
炒三丁 .....	52	粉蒸肥肠 .....	64
炒杂拌 .....	52	粉蒸金瓜肉 .....	64
葱烧蹄筋 .....	53	粉蒸肉 .....	65
辣烧蹄子 .....	53	粉蒸排骨 .....	65
冬瓜烧肉 .....	53	元宝蒸肉 .....	65
黄花炒肉片 .....	54	香炸蒸肉 .....	66
<b>第二节 焖 炆</b> .....	55	<b>第六节 熘 滑</b> .....	67
红焖蹄子 .....	55	鲜熘肉片 .....	67
豌豆焖肉 .....	55	韭黄熘里脊 .....	67
肉焖青豆 .....	56	焦熘肥肠 .....	68
肉末炆泡菜 .....	56		



第七节 凉菜 ..... 69

金银肝片 .....	69
叉烧肉 .....	69
五香心舌 .....	70
冻桂花肉 .....	70
腌酱肉 .....	71
麻酱肉皮 .....	71

第八节 其他 ..... 72

香辣回锅肉 .....	72
酸菜狮子头 .....	72
鱼香肘子 .....	73
东坡肘子 .....	73
坛子肉 .....	74
酸菜蹄花 .....	75
盐煎肉 .....	75
蒜香骨 .....	76
合川肉片 .....	76

樱桃肉 .....	77
肉丝玉竹片 .....	77
地瓜肉丁 .....	77
扣肉 .....	78
糯沙排骨 .....	78
巴掌耳片 .....	79
锅巴肉片 .....	79
四川腊肉 .....	80
洗沙肉 .....	80
颗颗香肉干 .....	81
糖醋丸子 .....	81
肉松 .....	82
鲊肠 .....	82
肠旺粉 .....	83
川味香肠 .....	83
凤眼肝片 .....	84
白切肉 .....	84
木须肉 .....	84
美味肉泥 .....	85

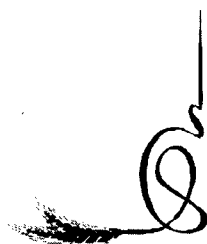
### 第三章 牛羊肉类川味菜

第一节 烧炒 ..... 89

青椒牛肉丝 .....	89
白灼牛柳 .....	89
串烧牛肉 .....	90
烧烤牛柳 .....	90
泡椒炒羊肝 .....	91
红烧牛肉 .....	91
土豆烧牛肉 .....	92
萝卜烧牛肉 .....	92
凉粉烧牛肉 .....	93

瓦块牛肉 .....	93
酸辣牛肝 .....	94
牛肉豆花 .....	94
一品羊肉 .....	95
野山椒炒羊肉末 .....	95
醋椒牛肚 .....	95
干煸牛肉丝 .....	96
麻辣牛肉 .....	96
野鸡红牛肉丝 .....	96
子姜炒羊肉丝 .....	97
红烧羊肉 .....	97
香菜牛肚丝 .....	98

酸萝卜烧羊肉 .....	98	沙锅炖牛肉 .....	110
红烧羊蹄 .....	98	清炖牦牛蹄 .....	110
炒羊肝 .....	99	<b>第五节 其 他</b> .....	111
西兰花炒牛肉 .....	99	蚝油牛肉 .....	111
葱烧牛鞭花 .....	100	咖喱牛肉 .....	111
<b>第二节 焖 爆</b> .....	101	白菜牛肉包 .....	112
蒜爆羊肉 .....	101	川式牛排 .....	112
番茄焖牛肉 .....	101	酥炸牛奶 .....	113
栗子焖羊肉 .....	102	牙签羊肉 .....	113
葱爆羊肉 .....	102	五更牛腩 .....	114
酒焖牛掌 .....	102	红油牛腱 .....	114
<b>第三节 蒸 煲</b> .....	104	陈皮牛肉 .....	115
清蒸羊肉 .....	104	香油牛肉 .....	115
瓦罐煲羊肉 .....	104	火鞭牛肉 .....	115
羊杂煲 .....	105	酥牛肉 .....	116
粉蒸牛肉 .....	105	五香烤牛肉 .....	116
香蒸牛脊髓 .....	105	果汁牛肉 .....	117
血旺牛柳煲 .....	106	香蒸羊肉 .....	117
清蒸牛蹄花 .....	106	汤锅羊肉 .....	118
<b>第四节 炖 煮</b> .....	107	枯藤煎牛柳 .....	118
风味白煮羊 .....	107	孜然羊肉 .....	118
水煮牛肉 .....	107	青蒜羊肉 .....	119
鲫鱼炖羊肉 .....	108	葱拌羊肉 .....	119
清炖羊肉 .....	108	牙签牛肉 .....	120
菜头萝卜炖牛肉 .....	109	竹筒牛肉 .....	120
枸杞炖牛鞭 .....	109	家常蹄筋 .....	120
		笋子烧牛鞭 .....	121
		紫菜牛肉卷 .....	121



## 第四章 禽蛋类正宗川味菜

### 第一节 鸡

棒棒鸡	125
椒麻鸡片	125
红油鸡块	126
花椒鸡丁	126
宫保鸡丁	127
番茄鸡丁	127
醋熘鸡	128
炒什件	128
家常热味鸡	129
白果烧鸡	129
生烧鸡翅	130
雪花鸡淖	130
百花鸡脯	131
香炸鸡丝卷	131
田园风味鸡	132
葱油鸡块	132
玻璃鸡片	132
泡凤爪	133
油淋仔鸡	133
鸡丝海蜇	134
盐水鸡片	134
盐水腌花	135
春笋三黄鸡	135
鲜熘鸡片	136
火爆双脆	136
鸡皮笋衣	137
青椒熘鸡丝	137
银芽鸡丝	138

鸡丝豆腐	138
五彩鸡丝	139
雪茸银丝	139
泡苦瓜煨鸡丝	140
板栗烧鸡	140
粉丝炖鸡	141
太白鸡	141
芋头烧鸡	142
雪魔芋烧鸡翅	142
醋熘八块鸡	143
香辣鸡块	144
麻辣翅尖	144
翡翠鸡米饼	144

### 第二节 鸭

家常卤鸭	146
鲜熘鸭脯	146
农家板鸭	147
鲜熘鸭肫	147
红烧鸭翅	147
火爆鸭肠	148
蕨粉鸭肠	148
椒麻鸭掌	148
葫芦鸭子	149
茶鸭肉饼	149
泡姜煨土鸭	150
沙锅虫草鸭	150
香酥鸭子	150
香菇焖鸭掌	151
盐水鸭片	151
王鸭子	151

竹筒鸭 .....	152	银耳烧乳鸽 .....	165
豆瓣拌鸭肠 .....	152	五香仔鸽 .....	166
姜爆鸭丝 .....	153	白果烧乳鸽 .....	166
青豆烧鸭 .....	153	莲子炖乳鸽 .....	167
虫草鸭子 .....	154	炖肉鸽 .....	167
太白鸭子 .....	154	鱼香嫩鸽片 .....	167
海带丝炖鸭 .....	155	麻酥鸽片 .....	168
水晶鸭 .....	155		
油烫鸭 .....	156	<b>第六节 蛋</b> .....	169
鸭肠凉粉 .....	156	葱油鸡蛋 .....	169
<b>第三节 鹅</b> .....	157	清蒸鸡蛋 .....	169
黄豆烧鹅 .....	157	侧耳根炒鸡蛋 .....	170
泡椒鹅肠 .....	157	珍珠菜炒鸡蛋 .....	170
凉粉拌鹅肠 .....	158	番茄炒蛋 .....	170
酥玉米爆鹅肠 .....	158	椿芽炒蛋 .....	171
豆瓣拌鹅肠 .....	158	薑麻煎蛋 .....	171
清炖酥鹅 .....	159	青椒皮蛋 .....	171
香炸花仁鹅脯 .....	159	臊子蒸蛋 .....	171
酱烧仔鹅 .....	160	鸡蛋里脊 .....	172
麻辣鹅翅 .....	160	鱼片蒸蛋 .....	172
		芙蓉鹌蛋 .....	173
<b>第四节 鹌 鹑</b> .....	161	糟蛋 .....	173
香酥鹌鹑 .....	161	蛋松 .....	174
参芪蒸鹌鹑 .....	161	五香咸蛋 .....	174
五香鹌鹑 .....	161	溻心醉蛋 .....	174
烤鹌鹑 .....	162	五香松花蛋 .....	175
红油鹌鹑 .....	162	茶叶蛋 .....	175
油焖鹌鹑 .....	163	盐蛋 .....	175
酱烧鹌鹑 .....	163	青椒蛋饼 .....	176
红袍鹌鹑 .....	164	韭菜炒鸡蛋 .....	176
		平菇炒鸡蛋 .....	176
<b>第五节 鸽</b> .....	165	苦瓜炒鸡蛋 .....	177
子姜爆乳鸽 .....	165	鸳鸯鹌鹑蛋 .....	177
羊肚菌炖乳鸽 .....	165	三椒炒鸡蛋 .....	178

## 第五章 其他肉类川式特色菜

### 第一节 兔····· 181

二姐兔丁·····	181
怪味兔丝·····	181
凉拌兔丁·····	181
带皮家乡兔·····	182
醋椒兔花·····	182
小米椒爆仔兔·····	183
醋熘兔块·····	183
泡椒兔块·····	184
山椒嫩滑兔·····	184
川椒霸王兔·····	185
茄汁菠萝兔丁·····	185
宫保兔丁·····	186
五味香兔·····	186
天回镇黄焖兔·····	187
红烧兔·····	188
糖熘兔块·····	188
青椒酱香兔·····	189
跳水兔·····	189
大盘兔·····	189
萝卜干拌兔肉·····	190
酥皮兔腿·····	190
缠丝兔·····	191
西芹香辣兔·····	191

麻辣兔丁·····	192
五香兔肉·····	192
家常兔肉·····	192
凉拌兔丝·····	193
卤兔肉·····	193

### 第二节 狗····· 194

红烧狗肉·····	194
原汤狗肉·····	194
香辣狗肉·····	195
脆皮狗肉·····	195
豆瓣烧狗肉·····	195
麻辣狗肉片·····	196

### 第三节 其他····· 197

香煎鸵鸟肉·····	197
香辣鸵鸟肉·····	197
鸵鸟肉丁脆腰果·····	198
干烧鸵鸟肉·····	198
水煮香辣鹿肉·····	198
干烧鹿肉·····	199
干豉豆烧鹿肉·····	199
萝卜干烧驴肉·····	200
五味驼掌·····	200



## 第六章 川式豆制品地道菜

<b>第一节 凉 菜</b> ..... 203	金钱豆腐..... 211
小葱拌豆腐..... 203	老豆腐烧脆膳..... 211
车前拌腐丝..... 203	雪衣豆腐..... 212
豆腐乳..... 203	大蒜烧豆腐..... 212
菜叶辣豆腐乳..... 204	红烧豆腐..... 213
五香豆腐干..... 205	什锦豆腐..... 213
韭菜花拌豆腐..... 205	锅贴豆腐..... 214
香椿拌豆腐..... 205	麻婆豆腐..... 215
洋葱拌豆腐..... 206	生焖豆腐..... 215
松花蛋拌豆腐..... 206	脆皮豆腐..... 216
番茄拌豆腐..... 206	麻辣豆腐..... 216
鲜果豆腐冻..... 206	鲜花豆腐..... 217
香菜拌豆腐..... 207	蟹黄豆腐饼..... 217
虾仁拌豆腐..... 207	红烧豆腐..... 217
杏仁豆腐..... 207	宫保豆腐..... 218
芹菜拌豆干..... 208	口袋豆腐..... 218
芹菜拌熏干..... 208	宝石豆腐..... 219
拌五彩干丝..... 208	三鲜豆腐包..... 219
木耳腐竹拌芹菜..... 209	虎皮豆腐..... 219
<b>第二节 热 菜</b> ..... 210	肉丁豆腐..... 220
血豆腐..... 210	玉珠豆腐..... 220
熊掌豆腐..... 210	菠萝豆腐夹..... 221
青果豆腐..... 211	冻豆腐炖排骨..... 221
	冻豆腐炖牛肉..... 221
	乐山豆腐脑..... 222

## 第七章 川式正宗菌类菜

### 第一节 菇····· 225

大蒜烧香菇·····	225
慈姑炒鸡丁·····	225
香菇烧鸡翅·····	226
慈姑烧鸡·····	226
香菇腐乳烧肚条·····	227
慈菇肉片·····	227
平菇肉片·····	227
香菇烧鸡·····	228
红烧平菇·····	228
香菇焖鸡·····	228
慈菇虾仁·····	229
鸡汁花菇·····	229
香炸神仙菇·····	230
香菇四宝·····	230
茶菇煮嫩鳝·····	230
香菇西兰花·····	231

香菇豆角·····	231
三色蘑菇·····	231
蘑菇菜心·····	232
蒜椒金针菇·····	232

### 第二节 银耳····· 233

银耳炖雪梨·····	233
蜜汁银杏南瓜泥·····	233
银耳南瓜羹·····	233
银耳冬笋·····	234
三鲜银耳汤·····	234

### 第三节 其他····· 235

锦绣光头菌·····	235
三菌炖鸡·····	235
干烧青头菌·····	236
爆炒牛肝菌·····	236

## 第八章 水产海鲜类川味菜

### 第一节 鱼····· 239

珍珠鱼卷·····	239
糖醋脆皮鱼·····	239
清蒸石斑鱼·····	240
回锅鲫鱼·····	240

碧绿椒麻桂鱼·····	241
叉烧鱼·····	241
肥肠鱼头·····	242
鱼香鲜贝·····	242
竹筒青鳝·····	243
三丝鱿鱼·····	243
豆筋烧鳝鱼·····	243

红椒旱蒸银鳕鱼 .....	244	口袋虾仁 .....	261
菊花鱼 .....	244	菠萝虾球 .....	262
酥炸鱿鱼 .....	244	竹韵龙虾 .....	262
糊辣青鳝 .....	245	金沙脆皮虾 .....	262
河谷烤鱼仔 .....	245	盐水鲜虾 .....	263
粉丝鳝鱼 .....	245	辣炒鲜虾 .....	263
水煮鱼 .....	246	生爆虾仁 .....	264
蹄花鲢鱼 .....	246	鲜熘虾仁 .....	264
鲫鱼煮凉粉 .....	247	番茄熘虾仁 .....	264
火爆鲜鱿 .....	248	茄汁虾球 .....	265
葱酥带鱼 .....	248	龙凤呈祥 .....	265
竹香武昌鱼 .....	248	川式龙虾 .....	266
麻辣酥鱼 .....	249	锅巴虾仁 .....	267
碎米鱼丁 .....	249	芥末虾卷 .....	267
五彩鱼丁 .....	250		
香花鱼丝 .....	250	<b>第三节 蟹</b> .....	268
脆皮鱼条 .....	251	洋葱肉蟹 .....	268
五香风鱼 .....	252	香辣炒蟹 .....	268
豆腐鲫鱼 .....	252	清蒸膏蟹 .....	269
炆锅鱼 .....	253	山椒爆肉蟹 .....	269
沙锅鱼头 .....	253	风味黄金蟹 .....	270
家常瓦块鱼 .....	254	麻婆豆花蟹 .....	270
家乡香炸鱼 .....	254	泡豇豆煨肉蟹 .....	271
金鲨鱼柳 .....	255	老豆腐烧蟹 .....	271
球溪鲢鱼 .....	255	香辣蟹 .....	272
干煸鳝鱼 .....	256	鲜笋肉蟹盅 .....	272
		蟹肉烩玉米 .....	272
<b>第二节 虾</b> .....	257	蟹黄鱼翅 .....	273
鱼香虾仁 .....	257	极品神仙蟹 .....	273
椒盐虾饼 .....	257	鸿运吉祥蟹 .....	273
椒盐基围虾 .....	258	椒香豆豉蟹 .....	274
白灼基围虾 .....	259	醉蟹 .....	274
水晶虾仁 .....	259	川式霸王蟹 .....	274
干烧大虾 .....	260	清蒸肉蟹 .....	275
怪味凤尾虾 .....	260		
红梅桂花虾 .....	261	<b>第四节 泥 鳅</b> .....	276
官保龙虾 .....	261	麻辣泥鳅 .....	276

酸菜炖泥鳅 .....	276	三鲜海参 .....	284
干煸泥鳅 .....	277	家常海参 .....	284
蒜烧泥鳅 .....	277	五色海参 .....	285
面疙瘩泥鳅 .....	278	红焖海参 .....	285
农家炆泥鳅 .....	278	酸辣海参 .....	286
老豆腐烧泥鳅 .....	279	麻酱拌海参 .....	286
花椒泥鳅 .....	279		
<b>第五节 甲 鱼</b> .....	<b>280</b>	<b>第七节 牛 蛙</b> .....	<b>287</b>
辣子炒甲鱼 .....	280	泡菜烧牛蛙 .....	287
红烧甲鱼 .....	280	辣子牛蛙 .....	287
酱爆甲鱼 .....	281	铁板家常牛蛙 .....	288
竹荪清炖甲鱼 .....	281	双椒爆牛蛙 .....	288
原盅炖甲鱼 .....	282	家常牛蛙 .....	289
清炖龟肉 .....	282	花椒牛蛙 .....	289
<b>第六节 海 参</b> .....	<b>283</b>	藿香白玉牛蛙 .....	289
凉粉烧海参 .....	283	鲜花椒烹牛蛙 .....	290
家常臊子海参 .....	283	丝瓜烩牛蛙 .....	290
石灶泡椒鲜海参 .....	284	锡纸牛蛙 .....	291
		豆花牛蛙 .....	291
		鲜果牛蛙 .....	292

## 第九章 川式特味汤菜

<b>第一节 素菜类</b> .....	<b>295</b>	嫩玉米汤 .....	298
酸辣营养汤 .....	295	大白菜粉丝汤 .....	298
三鲜素汤 .....	295	玉笋三菇汤 .....	298
丝瓜汤 .....	296	雪菜冬瓜汤 .....	299
蒲公英绿豆汤 .....	296	南瓜浆汤 .....	299
皮蛋黄瓜汤 .....	296	绿豆冬瓜汤 .....	299
绿笋红椒汤 .....	296	<b>第二节 畜肉类</b> .....	<b>300</b>
竹荪蘑菇汤 .....	297	圆子汤 .....	300
黄瓜汤 .....	297	酥肉汤 .....	300
		肥肠豆酥汤 .....	301