

川菜选料广泛·切配精细

以鲜味·麻辣见长

味型多样

善于变化

讲究火候

烹法多样

制作精细·形色协调

麻辣诱惑

川味小吃



美生活工作室 组织编写 典尚文化工作室 编著



青岛出版社
QINGDAO PUBLISHING HOUSE

国家一级出版社
全国百佳图书出版单位

麻辣诱惑

川味小吃

典尚文化工作室 编著

川菜是我国著名的菜系之一，它历史悠久，起源于古代的巴国和蜀国，成型于秦晋。明末清初，辣椒传入四川，给川菜带来了划时代的变化。至清末民初，川菜已形成了一个以麻辣为代表兼及其他味型，地方风味极其浓郁的菜系。麻辣张扬的味型给人们留下了深刻的印象，从而构成了川菜最迷人的辣韵风情。



青岛出版社
QINGDAO
PUBLISHING HOUSE

国家一级出版社
全国百佳图书出版单位

图书在版编目(CIP)数据

麻辣诱惑·川味小吃 / 典尚文化工作室编著. - 青岛: 青岛出版社, 2011.9

ISBN 978-7-5436-7434-9

I. ①麻… II. ①典… III. ①风味小吃—食谱 IV. ①TS972.182.71


中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第164864号

川味小吃
Chuanwei
Xiaochi



书 名 麻辣诱惑·川味小吃

编 著 典尚文化工作室

组织编写  工作室 (<http://www.meishilife.com>)

出版发行 青岛出版社

社 址 青岛市海尔路182号(266061)

本社网址 <http://www.qdpub.com>

邮购电话 13335059110 0532-85814750 (传真) 0532-80998664

策划组稿 张化新

责任编辑 王 宁

装帧设计 殷雪娇

制 版 青岛艺鑫制版印刷有限公司

印 刷 青岛新华印刷有限公司

出版日期 2011年9月第1版 2011年9月第1次印刷

开 本 16开(710毫米×1010毫米)

印 张 10

书 号 ISBN 978-7-5436-7434-9

定 价 19.80 元

编校质量、盗版监督免费服务电话 8009186216

(青岛版图书售出后如发现印装质量问题,请寄回青岛出版社印刷物资处调换。

电话:0532-68068629)

本书建议陈列类别:美食类 生活类

前言

PREFACE

川菜是我国著名的四大菜系之一，历史悠久。它起源于古代的巴国和蜀国，成型于秦晋。秦代李冰筑都江堰使川西平原物产丰富，开发自贡盐井大量生产井盐，为川菜发展提供了原料和调味的条件。

明末清初，辣椒传入四川，给川味菜肴带来了划时代的变化。至清末民初，川菜已形成了一个以麻辣为代表兼及其他味型，地方风味极其浓郁的菜系。其中具有代表性的名菜有宫保肉丁、麻婆豆腐、夫妻肺片等，它们大多都洋溢着“辣”元素的气息。熟悉川菜的人都知道，川菜调味的特点是以清新见长，以麻辣著称。尽管川菜味型多，但麻辣这种张扬的味型却给人们印象最为深刻，从而构成了川菜最迷人的辣韵风情。

川人为何喜食麻辣菜？据研究，原因主要有两点：其一是跟四川的气候有关。四川古称巴蜀，位于长江上游，气候温和，雨量充足，物产富饶，有“天府之国”的美誉。成都平原是高山盆地，江河汇集，沃野千里，四周重山环抱，盆地内雾气很重，常年气候潮湿。而辣椒和花椒有驱寒、祛湿的功效，将之融入菜肴中，既可调味又可祛病，相得益彰。其二是与川菜调味有关。民谚：食在中国，味在四川。由此可以知道，川菜对菜肴的调味是非常重视，也很讲究的。在川菜烹调中，家畜类、家禽类及水产类原料使用比重大，它们往往腥膻味重，以辣椒、花椒等辛味调料来调制，可以很好地去除腥膻味，体现出原料本身固有的鲜美之味。因此，辣椒、花椒在川菜中广泛运用，并大行其道，给川菜烙下鲜明的印记。

川菜经过上百年的发展，或麻辣、或麻或辣的菜品可谓数不胜数，其沾麻带辣的味型亦多。其中常用的有红油味、椒麻味、家常味、鱼香味、陈皮味、怪味、香辣味、糊辣味、鲜辣味、糟辣味等。它们广泛地应用于冷、热菜式中。为满足不同菜式风味的不同需要，可酌加白糖、醪糟汁、豆豉、五香粉、香油等。总之，调制时均须做到辣而不死，辣而不燥，麻中带鲜，醇香宜人，风味突出。

如今，无论是川式的菜肴，还是川式的小吃或烧烤等，麻辣味均占有一席之地，尤其是四川火锅则更是将川菜的麻辣发挥得淋漓尽致，遍及中国的大江南北，经久不衰，让无数人痴迷不已！

《川味小吃》一书，收录了近200款小吃，并将其分为传统精品小吃、现代风味小吃两个部分，便于读者学习和了解。书中针对四川传统精品小吃的典故，还较为详细地交代了它们的来龙去脉，增添了图书的知识性和趣味性。囿于编者水平所限，错讹之处难免，还望业内专家和广大读者不吝指正。

传统
精品小吃

CHUANTONG

现代
风味小吃

XIANDAI

- | | | | |
|----|----------|----|--------|
| 8 | 夫妻肺片 | 44 | 香脆回锅肉 |
| 9 | 灯影牛肉 | 44 | 脆皮粉蒸肉 |
| 10 | 钵钵鸡 | 45 | 香辣兔头 |
| 11 | 竹林白肉 | 45 | 风味烤兔腿 |
| 12 | 乐山棒棒鸡 | 46 | 荞面鸡丝 |
| 13 | 天主堂鸡片 | 46 | 豆花鸡 |
| 14 | 治德号小笼蒸牛肉 | 47 | 冒菜樟茶鸭 |
| 15 | 二姐兔丁 | 47 | 锅煎土豆球 |
| 16 | 三大炮 | 48 | 糯米人参肚 |
| 17 | 叶儿粑 | 48 | 吉列炸香肉 |
| 18 | 赖汤圆 | 49 | 煎虾米南瓜块 |
| 19 | 郭汤圆 | 49 | 芝麻酥鱼脯 |
| 20 | 珍珠圆子 | 50 | 火腿烘蛋 |
| 21 | 粉子醪糟 | 50 | 毛豆煎蛋 |
| 22 | 崇庆冻糕 | 51 | 醉豆腐 |
| 23 | 糖油果子 | 51 | 串烤豆腐 |
| 24 | 八宝粥 | 52 | 灯影豆皮 |
| 25 | 三合泥 | 52 | 小笼豆腐丸子 |
| 26 | 担担面 | 53 | 珍珠南瓜饼 |
| 27 | 查渣面 | 53 | 土豆薄饼 |
| 28 | 宋嫂面 | 54 | 野菜香煎饼 |
| 29 | 甜水面 | 54 | 香酥玉米饼 |
| 30 | 龙抄手 | 55 | 腐乳煎饼 |
| 31 | 钟水饺 | 56 | 陶然脆锅饼 |
| 32 | 鸡汁锅贴 | 56 | 肉松饼 |
| 33 | 痣胡子龙眼包子 | 57 | 茶鸭饼 |
| 34 | 韩包子 | 58 | 酥皮南瓜饼 |
| 35 | 牛肉焦饼 | 58 | 生烙玉米饼 |
| 36 | 军屯锅盔 | 59 | 青豆饼 |
| 37 | 卤肉夹锅盔 | 60 | 神仙饼 |
| 38 | 川北凉粉 | 60 | 萝卜丝酥饼 |
| 39 | 洞子口张凉粉 | 61 | 酒凉饼 |
| 40 | 白家肥肠粉 | 61 | 韭菜煎饼 |
| 41 | 青石桥肥肠粉 | 62 | 淮药酥饼 |
| 42 | 谭豆花 | 62 | 火葱锅饼 |

- | | | | |
|----|--------|-----|---------|
| 63 | 葱油饼 | 88 | 香芋酥 |
| 63 | 黄金大饼 | 89 | 艾蒿酥角 |
| 64 | 香麻翡翠饼 | 90 | 香甜糯糍粑 |
| 64 | 玉米煎饼 | 90 | 乡村野菜粑 |
| 65 | 海鲜山药饼 | 91 | 凉糍粑 |
| 65 | 菠菜糯米饼 | 91 | 酥油包谷粑 |
| 66 | 荷兰豆煎藕饼 | 92 | 苦荞粑粑蘸蜂蜜 |
| 67 | 红薯饼 | 92 | 三丝春卷 |
| 67 | 坚果南瓜饼 | 93 | 艾叶糯米粑 |
| 68 | 肉香土豆饼 | 93 | 芽菜春卷 |
| 68 | 猪肉萝卜丝饼 | 94 | 雪媚娘拼绿茶卷 |
| 69 | 田园南瓜饼 | 94 | 鲜肉香麻卷 |
| 69 | 萝卜饼 | 95 | 豆芽油皮卷 |
| 70 | 煎芹菜叶饼 | 95 | 香菇春卷 |
| 71 | 太阳肉饼 | 96 | 虾仁糯米蛋卷 |
| 71 | 苹果煎蛋饼 | 96 | 水晶花卷 |
| 72 | 香蕉薄饼 | 97 | 飘香椰黄卷 |
| 73 | 巴谷南瓜饼 | 97 | 翡翠蛋卷 |
| 73 | 香蕉春饼 | 98 | 豌豆泥蛋卷 |
| 74 | 云豆糕 | 99 | 笋丝蛋卷 |
| 74 | 玉米金糕 | 99 | 芝麻肉蛋卷 |
| 75 | 黄金馒头片 | 100 | 豆沙包 |
| 75 | 雪花马蹄糕 | 101 | 香菇素菜包 |
| 76 | 椰蓉玉米糕 | 101 | 灌汤小笼包 |
| 77 | 青豆糕 | 102 | 刺猬包 |
| 77 | 藕丝珍珠糕 | 103 | 糯米煎包 |
| 78 | 饭豆糕 | 103 | 京葱煎包 |
| 78 | 开味山楂糕 | 104 | 吉庆寿桃 |
| 79 | 黄金糕 | 104 | 鱼蓉鸡冠饺 |
| 79 | 红枣千层糕 | 105 | 葱油茼蒿饺 |
| 80 | 多彩白蜂糕 | 106 | 酸菜汤饺 |
| 81 | 玉米糕 | 106 | 水晶饺 |
| 81 | 甜面糕 | 107 | 水晶虾饺 |
| 82 | 豆乳米糕 | 107 | 四喜饺 |
| 82 | 玉米酥 | 108 | 艾叶饺子 |
| 83 | 八宝南瓜糕 | 108 | 荠菜饺子 |
| 83 | 萝卜丝酥 | 109 | 四鲜素饺 |
| 84 | 空心玉米酥 | 109 | 烙味四饺 |
| 84 | 龙眼酥 | 110 | 冬菇鱼香饺 |
| 85 | 菊花酥 | 111 | 茯苓饺子 |
| 86 | 韭菜酥盒 | 111 | 鸡肉水饺 |
| 86 | 桂花黄林酥 | 112 | 鲜虾鸡肉饺 |
| 87 | 餐包拼酥 | 112 | 猪腿肉蒸饺 |
| 87 | 冰橘荷花酥 | 113 | 八鲜蒸饺 |





- | | | | |
|-----|--------|-----|---------|
| 113 | 梅花蒸饺 | 142 | 香菇烧卖 |
| 114 | 牛肉蒸饺 | 143 | 酥梨雪耳 |
| 115 | 虾仁馄饨 | 143 | 什锦蜜饯酿苹果 |
| 116 | 风味意大利面 | 144 | 拔丝大红枣 |
| 116 | 鸡肉火腿面 | 144 | 拔丝香蕉 |
| 117 | 开胃面 | 145 | 美味奶酪 |
| 118 | 野菌鳅面 | 146 | 香蕉豆沙奶 |
| 119 | 竹荪金丝面 | 146 | 什锦水果沙拉 |
| 119 | 牛肉达达面 | 147 | 草莓果冻 |
| 120 | 清波担担面 | 147 | 夹心荸荠 |
| 120 | 排骨面 | 148 | 水晶豌豆黄 |
| 121 | 鸡汤面 | 149 | 双味果 |
| 121 | 回锅肉炒拉面 | 150 | 卤味生菜夹 |
| 122 | 鲜虾鸡肉面 | 150 | 酱酥桃仁 |
| 123 | 香油蛋包面线 | 151 | 黄金玉米条 |
| 124 | 方笋牛肉面 | 151 | 家乡窝窝头 |
| 124 | 肥肠面 | 152 | 淋汁豆花 |
| 125 | 拌荞面 | 152 | 翡翠豆花 |
| 125 | 鱼片荞面 | 153 | 醉豆花 |
| 126 | 倒拐香大刀面 | 153 | 枸杞芝麻糊 |
| 126 | 寿面 | 154 | 鸽蛋冰糖炖燕窝 |
| 127 | 双色米椰球 | 154 | 香拌凉皮 |
| 128 | 什果水晶球 | 155 | 五彩猪血羹 |
| 129 | 奶黄三角球 | 155 | 肝泥蛋羹 |
| 129 | 翡翠锅贴 | 156 | 珊瑚西瓜羹 |
| 130 | 银杏锅贴 | 156 | 玫瑰蜜露羹 |
| 130 | 香葱锅摊 | 157 | 雪花玉米羹 |
| 131 | 雷沙汤圆 | 157 | 枸杞豆腐羹 |
| 131 | 淮药野菜锅摊 | 158 | 蛋卷蔬菜饭 |
| 132 | 雨花石汤圆 | 159 | 多彩豆饭团 |
| 132 | 四喜汤圆 | 160 | 特色宝塔饭 |
| 133 | 双仁肉麻圆 | 160 | 豆汤饭 |
| 134 | 油醪糟 | | |
| 134 | 椰团 | | |
| 135 | 北极之光 | | |
| 135 | 八宝珍珠圆子 | | |
| 136 | 绿沙海棠果 | | |
| 137 | 风味黄米角 | | |
| 137 | 橙汁角 | | |
| 138 | 酥炸糯米角 | | |
| 139 | 玉米香油茶 | | |
| 140 | 雪蛤香芋挞 | | |
| 140 | 香酥雪梨果 | | |
| 141 | 香麻夹 | | |



麻辣诱惑

川味小吃

典尚文化工作室 编著

川菜是我国著名的菜系之一，它历史悠久，起源于古代的巴国和蜀国，成型于秦晋。明末清初，辣椒传入四川，给川菜带来了划时代的变化。至清末民初，川菜已形成了一个以麻辣为代表兼及其他味型，地方风味极其浓郁的菜系。麻辣张扬的味型给人们留下了深刻的印象，从而构成了川菜最迷人的辣韵风情。



青岛出版社
QINGDAO
PUBLISHING HOUSE

国家一级出版社
全国百佳图书出版单位

图书在版编目(CIP)数据

麻辣诱惑·川味小吃/典尚文化工作室编著. - 青岛: 青岛出版社, 2011.9

ISBN 978-7-5436-7434-9

I. ①麻… II. ①典… III. ①风味小吃—食谱 IV. ①TS972.182.71


中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第164864号

川味小吃
Chuanwei
Xiaochi



书 名 麻辣诱惑·川味小吃

编 著 典尚文化工作室

组织编写  工作室 (<http://www.meishilife.com>)

出版发行 青岛出版社

社 址 青岛市海尔路182号(266061)

本社网址 <http://www.qdpub.com>

邮购电话 13335059110 0532-85814750 (传真) 0532-80998664

策划组稿 张化新

责任编辑 王 宁

装帧设计 殷雪娇

制 版 青岛艺鑫制版印刷有限公司

印 刷 青岛新华印刷有限公司

出版日期 2011年9月第1版 2011年9月第1次印刷

开 本 16开(710毫米×1010毫米)

印 张 10

书 号 ISBN 978-7-5436-7434-9

定 价 19.80 元

编校质量、盗版监督免费服务电话 8009186216

(青岛版图书售出后如发现印装质量问题,请寄回青岛出版社印刷物资处调换。

电话:0532-68068629)

本书建议陈列类别:美食类 生活类

前言

PREFACE

川菜是我国著名的四大菜系之一，历史悠久。它起源于古代的巴国和蜀国，成型于秦晋。秦代李冰筑都江堰使川西平原物产丰富，开发自贡盐井大量生产井盐，为川菜发展提供了原料和调味的条件。

明末清初，辣椒传入四川，给川味菜肴带来了划时代的变化。至清末民初，川菜已形成了一个以麻辣为代表兼及其他味型，地方风味极其浓郁的菜系。其中具有代表性的名菜有宫保肉丁、麻婆豆腐、夫妻肺片等，它们大多都洋溢着“辣”元素的气息。熟悉川菜的人都知道，川菜调味的特点是以清新见长，以麻辣著称。尽管川菜味型多，但麻辣这种张扬的味型却给人们印象最为深刻，从而构成了川菜最迷人的辣韵风情。

川人为何喜食麻辣菜？据研究，原因主要有两点：其一是跟四川的气候有关。四川古称巴蜀，位于长江上游，气候温和，雨量充足，物产富饶，有“天府之国”的美誉。成都平原是高山盆地，江河汇集，沃野千里，四周重山环抱，盆地内雾气很重，常年气候潮湿。而辣椒和花椒有驱寒、祛湿的功效，将之融入菜肴中，既可调味又可祛病，相得益彰。其二是与川菜调味有关。民谚：食在中国，味在四川。由此可以知道，川菜对菜肴的调味是非常重视，也很讲究的。在川菜烹调中，家畜类、家禽类及水产类原料使用比重大，它们往往腥膻味重，以辣椒、花椒等辛味调料来调制，可以很好地去除腥膻味，体现出原料本身固有的鲜美之味。因此，辣椒、花椒在川菜中广泛运用，并大行其道，给川菜烙下鲜明的印记。

川菜经过上百年的发展，或麻辣、或麻或辣的菜品可谓数不胜数，其沾麻带辣的味型亦多。其中常用的有红油味、椒麻味、家常味、鱼香味、陈皮味、怪味、香辣味、糊辣味、鲜辣味、糟辣味等。它们广泛地应用于冷、热菜式中。为满足不同菜式风味的不同需要，可酌加白糖、醪糟汁、豆豉、五香粉、香油等。总之，调制时均须做到辣而不死，辣而不燥，麻中带鲜，醇香宜人，风味突出。

如今，无论是川式的菜肴，还是川式的小吃或烧烤等，麻辣味均占有一席之地，尤其是四川火锅则更是将川菜的麻辣发挥得淋漓尽致，遍及中国的大江南北，经久不衰，让无数人痴迷不已！

《川味小吃》一书，收录了近200款小吃，并将其分为传统精品小吃、现代风味小吃两个部分，便于读者学习和了解。书中针对四川传统精品小吃的典故，还较为详细地交代了它们的来龙去脉，增添了图书的知识性和趣味性。囿于编者水平所限，错讹之处难免，还望业内专家和广大读者不吝指正。

传统
精品小吃

CHUANTONG

现代
风味小吃

XIANDAI

- | | |
|-------------|-----------|
| 8 夫妻肺片 | 44 香脆回锅肉 |
| 9 灯影牛肉 | 44 脆皮粉蒸肉 |
| 10 钵钵鸡 | 45 香辣兔头 |
| 11 竹林白肉 | 45 风味烤兔腿 |
| 12 乐山棒棒鸡 | 46 荞面鸡丝 |
| 13 天主堂鸡片 | 46 豆花鸡 |
| 14 治德号小笼蒸牛肉 | 47 冒菜樟茶鸭 |
| 15 二姐兔丁 | 47 锅煎土豆球 |
| 16 三大炮 | 48 糯米人参肚 |
| 17 叶儿粑 | 48 吉列炸香肉 |
| 18 赖汤圆 | 49 煎虾米南瓜块 |
| 19 郭汤圆 | 49 芝麻酥鱼脯 |
| 20 珍珠圆子 | 50 火腿烘蛋 |
| 21 粉子醪糟 | 50 毛豆煎蛋 |
| 22 崇庆冻糕 | 51 醉豆腐 |
| 23 糖油果子 | 51 串烤豆腐 |
| 24 八宝粥 | 52 灯影豆皮 |
| 25 三合泥 | 52 小笼豆腐丸子 |
| 26 担担面 | 53 珍珠南瓜饼 |
| 27 查渣面 | 53 土豆薄饼 |
| 28 宋嫂面 | 54 野菜香煎饼 |
| 29 甜水面 | 54 香酥玉米饼 |
| 30 龙抄手 | 55 腐乳煎饼 |
| 31 钟水饺 | 56 陶然脆锅饼 |
| 32 鸡汁锅贴 | 56 肉松饼 |
| 33 痣胡子龙眼包子 | 57 茶鸭饼 |
| 34 韩包子 | 58 酥皮南瓜饼 |
| 35 牛肉焦饼 | 58 生烙玉米饼 |
| 36 军屯锅盔 | 59 青豆饼 |
| 37 卤肉夹锅盔 | 60 神仙饼 |
| 38 川北凉粉 | 60 萝卜丝酥饼 |
| 39 洞子口张凉粉 | 61 酒凉饼 |
| 40 白家肥肠粉 | 61 韭菜煎饼 |
| 41 青石桥肥肠粉 | 62 淮药酥饼 |
| 42 谭豆花 | 62 火葱锅饼 |

- | | | | |
|----|--------|-----|---------|
| 63 | 葱油饼 | 88 | 香芋酥 |
| 63 | 黄金大饼 | 89 | 艾蒿酥角 |
| 64 | 香麻翡翠饼 | 90 | 香甜糯糍粑 |
| 64 | 玉米煎饼 | 90 | 乡村野菜粑 |
| 65 | 海鲜山药饼 | 91 | 凉糍粑 |
| 65 | 菠菜糯米饼 | 91 | 酥油包谷粑 |
| 66 | 荷兰豆煎藕饼 | 92 | 苦荞粑粑蘸蜂蜜 |
| 67 | 红薯饼 | 92 | 三丝春卷 |
| 67 | 坚果南瓜饼 | 93 | 艾叶糯米粑 |
| 68 | 肉香土豆饼 | 93 | 芽菜春卷 |
| 68 | 猪肉萝卜丝饼 | 94 | 雪媚娘拼绿茶卷 |
| 69 | 田园南瓜饼 | 94 | 鲜肉香麻卷 |
| 69 | 萝卜饼 | 95 | 豆芽油皮卷 |
| 70 | 煎芹菜叶饼 | 95 | 香菇春卷 |
| 71 | 太阳肉饼 | 96 | 虾仁糯米蛋卷 |
| 71 | 苹果煎蛋饼 | 96 | 水晶花卷 |
| 72 | 香蕉薄饼 | 97 | 飘香椰黄卷 |
| 73 | 巴谷南瓜饼 | 97 | 翡翠蛋卷 |
| 73 | 香蕉春饼 | 98 | 豌豆泥蛋卷 |
| 74 | 云豆糕 | 99 | 笋丝蛋卷 |
| 74 | 玉米金糕 | 99 | 芝麻肉蛋卷 |
| 75 | 黄金馒头片 | 100 | 豆沙包 |
| 75 | 雪花马蹄糕 | 101 | 香菇素菜包 |
| 76 | 椰蓉玉米糕 | 101 | 灌汤小笼包 |
| 77 | 青豆糕 | 102 | 刺猬包 |
| 77 | 藕丝珍珠糕 | 103 | 糯米煎包 |
| 78 | 饭豆糕 | 103 | 京葱煎包 |
| 78 | 开味山楂糕 | 104 | 吉庆寿桃 |
| 79 | 黄金糕 | 104 | 鱼蓉鸡冠饺 |
| 79 | 红枣千层糕 | 105 | 葱油茼蒿饺 |
| 80 | 多彩白蜂糕 | 106 | 酸菜汤饺 |
| 81 | 玉米糕 | 106 | 水晶饺 |
| 81 | 甜面糕 | 107 | 水晶虾饺 |
| 82 | 豆乳米糕 | 107 | 四喜饺 |
| 82 | 玉米酥 | 108 | 艾叶饺子 |
| 83 | 八宝南瓜糕 | 108 | 荠菜饺子 |
| 83 | 萝卜丝酥 | 109 | 四鲜素饺 |
| 84 | 空心玉米酥 | 109 | 烙味四饺 |
| 84 | 龙眼酥 | 110 | 冬菇鱼香饺 |
| 85 | 菊花酥 | 111 | 茯苓饺子 |
| 86 | 韭菜酥盒 | 111 | 鸡肉水饺 |
| 86 | 桂花黄林酥 | 112 | 鲜虾鸡肉饺 |
| 87 | 餐包拼酥 | 112 | 猪腿肉蒸饺 |
| 87 | 冰橘荷花酥 | 113 | 八鲜蒸饺 |





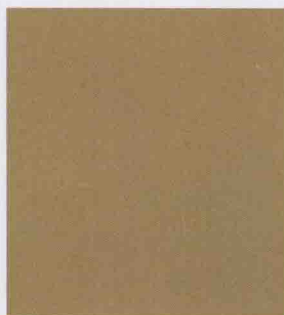
- | | | | |
|-----|--------|-----|---------|
| 113 | 梅花蒸饺 | 142 | 香菇烧卖 |
| 114 | 牛肉蒸饺 | 143 | 酥梨雪耳 |
| 115 | 虾仁馄饨 | 143 | 什锦蜜饯酿苹果 |
| 116 | 风味意大利面 | 144 | 拔丝大红枣 |
| 116 | 鸡肉火腿面 | 144 | 拔丝香蕉 |
| 117 | 开胃面 | 145 | 美味奶酪 |
| 118 | 野菌鳅面 | 146 | 香蕉豆沙奶 |
| 119 | 竹荪金丝面 | 146 | 什锦水果沙拉 |
| 119 | 牛肉达达面 | 147 | 草莓果冻 |
| 120 | 清波担担面 | 147 | 夹心荸荠 |
| 120 | 排骨面 | 148 | 水晶豌豆黄 |
| 121 | 鸡汤面 | 149 | 双味果 |
| 121 | 回锅肉炒拉面 | 150 | 卤味生菜夹 |
| 122 | 鲜虾鸡肉面 | 150 | 酱酥桃仁 |
| 123 | 香油蛋包面线 | 151 | 黄金玉米条 |
| 124 | 方笋牛肉面 | 151 | 家乡窝窝头 |
| 124 | 肥肠面 | 152 | 淋汁豆花 |
| 125 | 拌荞面 | 152 | 翡翠豆花 |
| 125 | 鱼片荞面 | 153 | 醉豆花 |
| 126 | 倒拐香大刀面 | 153 | 枸杞芝麻糊 |
| 126 | 寿面 | 154 | 鸽蛋冰糖炖燕窝 |
| 127 | 双色米椰球 | 154 | 香拌凉皮 |
| 128 | 什果水晶球 | 155 | 五彩猪血羹 |
| 129 | 奶黄三角球 | 155 | 肝泥蛋羹 |
| 129 | 翡翠锅贴 | 156 | 珊瑚西瓜羹 |
| 130 | 银杏锅贴 | 156 | 玫瑰蜜露羹 |
| 130 | 香葱锅摊 | 157 | 雪花玉米羹 |
| 131 | 雷沙汤圆 | 157 | 枸杞豆腐羹 |
| 131 | 淮药野菜锅摊 | 158 | 蛋卷蔬菜饭 |
| 132 | 雨花石汤圆 | 159 | 多彩豆饭团 |
| 132 | 四喜汤圆 | 160 | 特色宝塔饭 |
| 133 | 双仁肉麻圆 | 160 | 豆汤饭 |
| 134 | 油醪糟 | | |
| 134 | 椰团 | | |
| 135 | 北极之光 | | |
| 135 | 八宝珍珠圆子 | | |
| 136 | 绿沙海棠果 | | |
| 137 | 风味黄米角 | | |
| 137 | 橙汁角 | | |
| 138 | 酥炸糯米角 | | |
| 139 | 玉米香油茶 | | |
| 140 | 雪蛤香芋挞 | | |
| 140 | 香酥雪梨果 | | |
| 141 | 香麻夹 | | |



传统精品小吃

Chuan Tong Jing Pin Xiao Chi

007 ➔



川味传统小吃品种，一般都是由小商小贩在长期的经营实践中创制出来的，因而各具特色，异彩纷呈。它们中有以色鲜味美取胜的，有以形状独特吸引人的，也有以高超的绝技展示川味小吃独特魅力的。比如钟水饺有红油、清汤两种，红油水饺以甜酱油作调料，有甜咸鲜味和红油蒜泥的香味；清汤水饺则以清鲜味美、细嫩可口为主味。龙抄手，就是北方常说的馄饨，在川味小吃里却有这样一个好听的名字，它馅嫩、皮薄，汤味鲜浓。再如麻辣味小吃中的天主堂鸡片，其调料有红油、花椒粉、窝油、麻酱、香油、白糖等十多种，吃起来香味浓烈、味中有味。而被称为“三大炮”的食品，更是扯眼。制作师傅从掌盘内扯下三个糍粑打在案板上，“叭叭叭”连响三声后准确地滚落到案板前装有豆粉的大簸箕内，让人不由感叹川味小吃的高超技艺和独特魅力。



夫妻肺片

●**原料** 牛心、牛舌、金钱肚

●**调料** 香菜、卤水、鸡精、味精、白糖、辣椒油、花椒油各适量

●**制作方法**

1.牛心、牛舌、金钱肚余水，用卤水卤熟，切成片，整齐地摆于盘中。

2.用卤水、鸡精、味精、白糖、辣椒油、花椒油调成味汁，淋于盘上，撒上香菜即可。

●**操作要领**

牛心、牛舌、金钱肚要洗净，切片要大，而且要薄。



说典道故

清朝末年，四川街头巷尾便有许多挑担、提篮叫卖“盆盆肉”的小贩。由于“盆盆肉”采用的原料都是牛的内脏，多是被不食动物内脏的回民丢弃的，所以才有了“废片”之称。

20世纪30年代，四川有一对摆小摊的夫妇，男的叫郭朝华，女的叫张田政，他们制作的“废片”很讲究，成品牛肚白嫩如纸，牛舌淡红如桦，牛头皮透明微黄，再加上精心搭配的红油、花椒、芝麻、香油、味精、上等的酱油和鲜嫩的芹菜等调料，凉拌出来的“废片”具有颜色红亮、软糯入味、麻辣鲜香、细嫩化渣的特点，成为当时最具特色、最受欢迎的。因“废片”二字有些不雅，遂改名为“肺片”。为区别于他人，大家便以“夫妻肺片”称之。

后来，郭氏夫妻有了积蓄，便在半边桥街开了一家店铺，其店名也继续沿用“夫妻肺片”牌号。几经变迁，该店移至闹市区的提督街，扩大了经营规模，也增添了不少新品种。1995年，被国内贸易部授予“中华老字号”荣誉称号，其经营的“夫妻肺片”亦被评为“中华名小吃”。



说典道故

灯影牛肉是四川达县的传统名食，已有百余年历史。据传，清光绪年间，四川梁平县一刘姓艺人来达县以做腌卤牛肉谋生。为招揽顾客，他特在食摊前挂一张又大又薄的牛肉片，后面点一盏油灯，映得牛肉片又红又亮，灯影依稀可见，十分吸引过路行人，人们称之为“灯影牛肉”。后来，他在达县城关大西街上开了酒店。“灯影牛肉”经其后人进一步发展，选料和制作更为考究。一头牛只取牛腿腱肉、里脊肉等十几块肉，用长片刀切成十分薄的肉片，配上丁香、草果等十多种香料，拌匀后将肉片曝晒去水分，烘烤熟后装入用油纸衬里的竹筒或纸罐里，掺满纯正香油，撒上少许花椒粉，密封起来。

1935年，这家酒店用竹筒封装的“灯影牛肉”，作为地方特产送到四川青羊花会展出，被评为甲等食品，从此更加名声大震。在成都，以韩记灯影牛肉最为出名，被授予“成都名小吃”称号。

灯影牛肉

- **原料** 精黄牛肉
- **调料** 盐、白糖、花椒面、辣椒粉、五香粉、料酒、味精、姜块、精炼油、香油各适量

● 制作方法

1. 选牛后腿腱子肉，去浮皮、边角，片成均匀大片，逐片撒上盐，卷成筒，晾约14小时。待牛肉呈鲜红色时，散开钢丝架上的肉片，入炉烘干，再上笼蒸约30分钟，取出切片，再次上笼蒸1小时。
2. 锅烧精炼油至七成热，投入姜块炸香，捞去姜块。待油温降至三成热时，上小火，入牛肉片慢炸熟透，滗去余油，烹入料酒、辣椒粉、五香粉、花椒面、白糖、味精和香油，颠匀晾凉即成。

● 操作要领

牛肉忌用水洗，以片成4厘米长、3厘米宽的薄片为宜。

说典道故

钵钵鸡，一闻其名，就觉得很新奇。“钵钵”其实就是瓦罐，内盛以麻辣口味为主的作料，菜品在特殊加工后用竹签穿制，晾凉后浸于各种口味的作料中，自取自食，除味道悠长外更增添几分情趣。

钵钵鸡来源于四川农村，已有上百年历史，它的制作非常考究。鸡要选“跑跑鸡”，即每天敞放于乡下山间的一种土鸡。调味料选择本土所产的藤椒，将其盛于陶钵，用热菜油浸淋制成藤椒油，晶莹剔透，麻而不腻，清香沁人，甚至能香透一条街。鸡肉要煮熟，晾凉后切成片，用竹签按类穿成串，再放入藤椒油汤里浸泡入味。盛装鸡肉的钵钵以青花钵为上，黑陶钵次之。

钵钵鸡发展到今天，融入了更多饮食元素，荤素皆可，麻辣清淡皆有，于1990年荣获“成都市小吃优质奖”；于1991年被成都市人民政府评为“优质名小吃”。

钵钵鸡

● **原料** 健壮仔公鸡、猪棒骨、藕片、花菜、油菜心

● **调料** 红油辣椒、花椒粉、盐、白糖、味精各适量

● 制作方法

1. 公鸡宰杀后去毛、内脏，洗净，煮至断生，将鸡捞出，晾凉。鸡汤内继续加猪棒骨熬制。
2. 鸡肉去骨，切成片，用竹签穿成串；藕片、花

菜、油菜心等分别穿成串。将各串放入盆内，加入盐、红油辣椒、花椒粉、白糖、味精拌和均匀，装入陶罐上桌即可。

● 操作要领

1. 调味时不要放酱油，以免影响鸡肉色泽。
2. 红油辣椒炼好后，可放置一两天再用，能使油脂红亮、成品更好看。

