

在淡淡的乡愁里，美食托载我们的理想国……

小吃

川味儿

双福 朱太治 ◎ 等编著

超详细10步图解

我们追捧舌尖上的美食，是渴求美味还是思乡心切？
我们喜欢品中国好味道，是味蕾刺激还是不甘平庸？



全国百佳图书出版单位



化学工业出版社



全图解

川味儿小吃

双福 朱太治 等编著

百佳图书出版单位



化学工业出版社

·北京·

川菜是我国八大菜系之一，其取材广泛，百菜百味，以善用麻辣著称，是最受大众青睐的美味。

本书精心挑选100道创新的川味小吃、汤，并进行分类，结构清晰，方便大众根据需要查找。

每道小吃配有精美大图，以及原料、做法、妙招等文字、图片，超详细的步骤图片、通俗实用的制作文字，一看就会的妙招，将川味儿小吃的制作技巧呈现在你面前。

本书详尽介绍了川味儿小吃特点、技巧等知识，还对每道川味儿小吃的制作时间、味型、制作难度做出标注，方便读者找到自己喜欢的川味儿小吃，是一本家庭必备的美食指导书。

图书在版编目（CIP）数据

川味儿 小吃 / 双福，朱太治等编著. — 北京：化学工业出版社，2014.3

ISBN 978-7-122-19609-5

I. ①川… II. ①双… ②朱… III. ①风味小吃—介绍—四川省 IV. ①TS972.142.71

中国版本图书馆CIP数据核字（2014）第016463号



责任编辑：李娜 马冰初

全案统筹：双福 SF 文化·出品
摄影：www.shuangfu.cn

责任校对：陈静

装帧设计：咖啡豆

出版发行：化学工业出版社（北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码 100011）

印装：北京画中画印刷有限公司

787mm×1092mm 1/16 印张11³/₄ 字数175千字

2014年5月北京第1版第1次印刷

购书咨询：010-64518888（传真：010-64519686）

售后服务：010-64518899

网址：<http://www.cip.com.cn>

凡购买本书，如有缺损质量问题，本社销售中心负责调换。

定 价：36.00元

版权所有 违者必究



细数川味小吃 / 008

PART
01

小吃·主食

四川凉面 / 013

什锦汤面 / 015

奶汤羊肉面 / 017

清汤豆芽面 / 019

宜宾燃面 / 020

牛肉麻绳面 / 021

担担面 / 023

芹菜牛肉面 / 025

口蘑红汤面 / 027

成都豆花面 / 029

三丝凉面 / 031

宋嫂面 / 033

家常鳝鱼面 / 034

三鲜撕耳面 / 035

鸡丝软炒面 / 037

榨菜肉丝米线 / 039

菠菜面 / 041

三鲜河粉 / 043

麻辣米线 / 045

辣炒河粉 / 047

抄手虾仁 / 049

麻辣小面 / 050

蒸饺 / 051

清汤抄手 / 053

虾仁小笼包 / 055

龙抄手 / 056

牛肉小包 / 057

蘑菇小包 / 059

金钩包子 / 061

酱肉包 / 063

韩包子 / 065

蛋黄鱼饺 / 067

红油水饺 / 069

八宝甜粽 / 071

千层馒头 / 073

海棠花卷 / 074

凉蛋糕 / 075

椒盐花卷 / 077

如意花卷 / 079

猪油发糕 / 081

豆花饭 / 083

蔬菜炒饭 / 085

八宝粥 / 086

南瓜饼 / 087

尖椒腊肉盖饭 / 089

川汁辣茄饼 / 091

回锅肉炒饼 / 093

八宝炒年糕 / 095

珍珠圆子 / 097

四川炸汤圆 / 099

醪糟汤圆 / 100

赖汤圆 / 101

醪糟小汤圆 / 102

PART
02

小吃·其他

- | | | |
|-------------|--------------|--------------|
| 甜脆花生米 / 105 | 金钱肥肠 / 119 | 芝麻鳝段干 / 131 |
| 土豆泥 / 107 | 葱油鸡 / 120 | 肥肠粉 / 133 |
| 五香茶花生 / 109 | 油酥香辣牛肉 / 121 | 顺庆羊肉粉 / 135 |
| 糖黏花生仁 / 110 | 怪味花生仁 / 123 | 炆炒豆苗 / 136 |
| 黄醪糟 / 111 | 五香花生仁 / 125 | 砂锅酸辣肠粉 / 137 |
| 金沙玉米 / 113 | 小笼粉蒸鸡 / 127 | 酸辣粉 / 138 |
| 灌汤粉丝 / 115 | 麻辣腐皮丝 / 128 | |
| 芝麻团 / 117 | 甜蒜 / 129 | |

PART
03

川味汤

- | | | |
|--------------|-------------|--------------|
| 黄瓜皮蛋汤 / 141 | 酸辣豆腐汤 / 155 | 竹笋双菇汤 / 169 |
| 紫菜豆花羹 / 142 | 火腿蛋花汤 / 157 | 牛肉鸡蛋汤 / 171 |
| 米汤南瓜 / 143 | 酸菜青元汤 / 158 | 酸辣牛肉汤 / 173 |
| 黑豆苗肉卷汤 / 145 | 绿豆冬瓜汤 / 159 | 榨菜里脊片汤 / 175 |
| 杏仁银肺汤 / 147 | 八宝豆腐汤 / 161 | 香菇炖鸡汤 / 177 |
| 枸杞银耳汤 / 148 | 冬菜豆芽汤 / 163 | 酸辣汤 / 179 |
| 银耳果羹 / 149 | 银耳鳊鱼汤 / 165 | 鸡丝榨菜汤 / 180 |
| 宜宾肥肠汤 / 151 | 酸菜豆花汤 / 166 | |
| 酸菜鸡丝汤 / 153 | 冬菜鸡蛋汤 / 167 | |

小吃







全图解

川味儿小吃

双福 朱太治 等编著

百佳图书出版单位



化学工业出版社

·北京·

川菜是我国八大菜系之一，其取材广泛，百菜百味，以善用麻辣著称，是最受大众青睐的美味。

本书精心挑选100道创新的川味小吃、汤，并进行分类，结构清晰，方便大众根据需要查找。

每道小吃配有精美大图，以及原料、做法、妙招等文字、图片，超详细的步骤图片、通俗实用的制作文字，一看就会的妙招，将川味儿小吃的制作技巧呈现在你面前。

本书详尽介绍了川味儿小吃特点、技巧等知识，还对每道川味儿小吃的制作时间、味型、制作难度做出标注，方便读者找到自己喜欢的川味儿小吃，是一本家庭必备的美食指导书。

图书在版编目（CIP）数据

川味儿 小吃 / 双福，朱太治等编著. — 北京：化学工业出版社，2014.3

ISBN 978-7-122-19609-5

I. ①川… II. ①双… ②朱… III. ①风味小吃—介绍—四川省 IV. ①TS972.142.71

中国版本图书馆CIP数据核字（2014）第016463号



责任编辑：李娜 马冰初

全案统筹：

双福

SF 文化·出品
www.shuangfu.cn

摄影：

责任校对：陈静

装帧设计：咖啡豆

出版发行：化学工业出版社（北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码 100011）

印装：北京画中画印刷有限公司

787mm×1092mm 1/16 印张11³/₄ 字数175千字

2014年5月北京第1版第1次印刷

购书咨询：010-64518888（传真：010-64519686）

售后服务：010-64518899

网 址：<http://www.cip.com.cn>

凡购买本书，如有缺损质量问题，本社销售中心负责调换。

定 价：36.00元

版权所有 违者必究



细数川味小吃 / 008

PART
01

小吃·主食

四川凉面 / 013

什锦汤面 / 015

奶汤羊肉面 / 017

清汤豆芽面 / 019

宜宾燃面 / 020

牛肉麻绳面 / 021

担担面 / 023

芹菜牛肉面 / 025

口蘑红汤面 / 027

成都豆花面 / 029

三丝凉面 / 031

宋嫂面 / 033

家常鳝鱼面 / 034

三鲜撕耳面 / 035

鸡丝软炒面 / 037

榨菜肉丝米线 / 039

菠菜面 / 041

三鲜河粉 / 043

麻辣米线 / 045

辣炒河粉 / 047

抄手虾仁 / 049

麻辣小面 / 050

蒸饺 / 051

清汤抄手 / 053

虾仁小笼包 / 055

龙抄手 / 056

牛肉小包 / 057

蘑菇小包 / 059

金钩包子 / 061

酱肉包 / 063

韩包子 / 065

蛋黄鱼饺 / 067

红油水饺 / 069

八宝甜粽 / 071

千层馒头 / 073

海棠花卷 / 074

凉蛋糕 / 075

椒盐花卷 / 077

如意花卷 / 079

猪油发糕 / 081

豆花饭 / 083

蔬菜炒饭 / 085

八宝粥 / 086

南瓜饼 / 087

尖椒腊肉盖饭 / 089

川汁辣茄饼 / 091

回锅肉炒饼 / 093

八宝炒年糕 / 095

珍珠圆子 / 097

四川炸汤圆 / 099

醪糟汤圆 / 100

赖汤圆 / 101

醪糟小汤圆 / 102

PART
02

小吃·其他

甜脆花生米 / 105

土豆泥 / 107

五香茶花生 / 109

糖黏花生仁 / 110

黄醪糟 / 111

金沙玉米 / 113

灌汤粉丝 / 115

芝麻团 / 117

金钱肥肠 / 119

葱油鸡 / 120

油酥香辣牛肉 / 121

怪味花生仁 / 123

五香花生仁 / 125

小笼粉蒸鸡 / 127

麻辣腐皮丝 / 128

甜蒜 / 129

芝麻鳝段干 / 131

肥肠粉 / 133

顺庆羊肉粉 / 135

炆炒豆苗 / 136

砂锅酸辣肠粉 / 137

酸辣粉 / 138

PART
03

川味汤

黄瓜皮蛋汤 / 141

紫菜豆花羹 / 142

米汤南瓜 / 143

黑豆苗肉卷汤 / 145

杏仁银肺汤 / 147

枸杞银耳汤 / 148

银耳果羹 / 149

宜宾肥肠汤 / 151

酸菜鸡丝汤 / 153

酸辣豆腐汤 / 155

火腿蛋花汤 / 157

酸菜青元汤 / 158

绿豆冬瓜汤 / 159

八宝豆腐汤 / 161

冬菜豆芽汤 / 163

银耳鳊鱼汤 / 165

酸菜豆花汤 / 166

冬菜鸡蛋汤 / 167

竹笋双菇汤 / 169

牛肉鸡蛋汤 / 171

酸辣牛肉汤 / 173

榨菜里脊片汤 / 175

香菇炖鸡汤 / 177

酸辣汤 / 179

鸡丝榨菜汤 / 180



APPENDIX
附录

川味儿小吃基础

川味小吃的特点 / 181

川味小吃常用原料介绍 / 182

做出更好吃的小吃 / 184

川味小吃趣闻 / 187



● 豆花面

面食。特点：豆花白嫩，配料酥香，麻辣味浓，面条滑爽。烹制法：煮。石膏豆花先在锅内煨煮，加红苕豆粉使成糊状待用。面碗内装酱油、红油、花椒面、冬菜末、麻油、大头菜、麻酱、酥黄豆、酥花生仁、葱以及连汤舀入的豆花，最后盛入煮熟的韭菜叶面条即成。操作要领：冲石膏豆花时要先下芡；煮面条要软硬适度。此为成都名小吃店“谭豆花”的代表品种。

● 鸡丝凉面

面食。特点：麻辣甜酸，鲜香爽口。烹制法：煮。特粉细面条下锅汆熟捞出，下麻油抖散制成凉面。绿豆芽择根洗净焯熟，放入碗底。凉面置于碗内，下作料成怪味，放上熟鸡丝即成。操作要领：汆凉面不宜过硬；调好怪味汁。

● 崇庆荞面

面食。特点：色泽黄绿，营养丰富，味麻辣、酸辣均可，臊子用牛肉、猪肉、水笋均可，各有特色。烹制法：煮。荞麦面加净水、石灰净水、鸡蛋、豆粉充分和匀揉熟，揉成条形，放入特制的压面机压孔内，挤压杠压榨，荞面面条即从小孔中压出，截断入锅煮熟，捞入放有白酱油、味精、鲜汤、熟油辣椒、花椒粉、芽菜粒、葱花的碗中即成。操作要领：荞面加水、石灰水要适量。此品属成都市所属崇州市的著名小吃，崇州市原为崇庆县，故名。

● 铜井巷素面

面食。特点：色泽红亮，作料鲜香，软硬适度，入口滑爽。烹制法：煮。韭菜叶面条在面锅煮熟捞起，盛于装有用熟油辣椒、芝麻酱、香油、花椒粉、葱末、红酱油、德阳酱油、味精、蒜泥、醋等对成作料的面碗中即成。操作要领：面条刚煮过心，面锅中加适量的冷水，再开一次，捞面时要甩干水分。此为成都名小吃，因50多年前创始于铜井巷，故名。

● 龙抄手

面食。特点：形如菱角，皮薄馅饱，入口爽滑，细嫩鲜香。烹制法：煮。鲜猪腿肉用净瘦肉，去筋剁成茸，装盆内，先加盐、鸡蛋等搅散，并下姜汁、香油、胡椒粉和清水用力搅拌成馅。用手工擀制的抄手皮（7.5 厘米见方），包馅心，在开水锅中煮熟，舀入装有酸辣味汁碗中即成。操作要领：拌馅时掌握好水的用量，拌至水肉融成一体为佳；煮抄手时，火宜大，但不能过猛。其他抄手尚有红油、清汤、海味、炖鸡、原汤等味。此是成都名小吃之一，始创于 1941 年。

● 牛肉抄手

面食。特点：细嫩化渣，鲜香可口。烹制法：煮。用牛背柳肉剁茸，加剁细的荸荠、金钩、老姜和料酒、酱油、味精、鸡蛋、葱水、茶汁等拌和成馅。再用牛肋骨、黄豆芽、老姜、花椒、葱等熬汤。以面皮包馅成抄手，煮熟装碗，放酱油、香油、芝麻酱、醋、蒜泥、红油辣椒、花椒面、冬菜、白糖等调料即成。操作要领：馅必须顺一个方向用力搅拌，至嫩如豆花，稀而不流；炼油酥辣椒时放入核桃，炼好后再去掉。此品为万州的名小吃。

● 过桥抄手

面食。特点：麻辣鲜香。细嫩爽口。烹制法：煮。面粉加水、鸡蛋揉匀，擀成皮。猪后腿肉用刀背捶茸，令呈糍糊状，加切细的金钩、花仁和香油、盐、味精及水（分两次加水）搅拌，至水分完全被肉茸吸收成馅。面皮包馅捏成“应水牛”形，入开水煮熟，装碗，随配味碟上桌，味碟用红油辣椒、小磨香油、酱油、胡椒粉、芝麻面、白糖、葱花、姜汁、蒜水等调成。此品是重庆麻辣风味小吃之一。因须将碗内抄手夹入味碟内，蘸上味料而食，犹如过桥，故名。

● 韩包子

面食。特点：花纹清晰，色白碱正，皮薄馅饱，松软细嫩。烹制法：蒸。用发面团扯成每个重约 40 克的剂子，再逐个包上 45 克馅心（用净猪腿肉按肥四瘦六的比例，剁成小颗粒，加剁茸的虾仁、酱油、花椒面和鸡汁拌成），捏花，露馅，上笼用大火蒸至皱皮、有弹力时即成。操作要领：发面团里酌加白糖和化猪油揉匀，使之细软松泡；装笼时要摆正，以免汁水外溢。此为成都名小吃之一，始创者韩文华，故名。

● 九园包子

面食。特点：皮薄多馅，松泡如棉，爽口化渣，味道鲜美。烹制法：蒸。特级面粉加牛奶、饴糖、老面发酵，再加白糖、苏打揉匀擀成面皮。以无皮五花肉颗、冬笋颗、干贝、金钩、口蘑、熟火腿、姜米、葱花、胡椒粉、香油、味精、猪化油等，炒成咸馅。以猪板油、冰糖、玫瑰糖、橘饼、蜜瓜条、蜜枣、蜜樱桃、核桃仁等料制成甜馅。

两种馅料分别包入面皮内，并捏成底厚、皮薄、花瓣均匀的包子，用旺火蒸熟后取出，每盘装甜、咸包子各一个。操作要领：发面要多揉，令其质软如棉；制馅料时忌久拌；捏包子大花时动作要迅速。此品为重庆“九园食店”的著名风味小吃，故名。

● 叉烧包子

面食。特点：色白皮薄，甜咸爽口。烹制法：蒸。猪肉洗净切成片，入锅焯干水汽，放盐、甜酱略炒，再放白糖炒断生上味，出锅剁成肉粒。锅内炒好糖汁，再放入肉粒炒匀成馅，待冷却使用。用上等面粉的发面，放入少许白糖和化猪油揉匀，扯成节子，按扁包入馅心，捏成二粗花放入笼内，用旺火蒸 15 分钟即成。操作要领：馅的放糖量不宜多，以咸鲜略甜为度；蒸时用旺火且不能闪火。此品馅料用肉，似简单叉烧肉的制法，故名。

● 钟水饺

面食。特点：形如月牙，色白馅饱，皮薄馅嫩，配料浓香。烹制法：煮。用鲜猪腿肉去皮、骨、筋，剁极细，加盐、花椒水、胡椒粉拌成馅，再用手工擀制的水饺皮（直径 4.5 厘米的圆形薄皮）包成半月形，入开水锅中煮熟，舀入盛有调料的碗内。操作要领：制馅时应掌握气候、原料的不同；加水拌和，应使肉、水融为一体；煮饺时要水宽水滚，投量合适，以煮至皮皱为度。此系红油水饺，食时配酥皮椒盐锅盔，其味尤佳。若用清汤，即为清汤水饺。为成都名小吃，始创者姓钟，故名。因店曾设荔枝巷，所以又称“荔枝巷水饺”。

● 玻璃烧卖

面食。特点：细嫩化渣，皮透明发亮似玻璃，鲜香可口。烹制法：蒸。肥肉煮熟切成细粒，瘦肉宰细、下调料拌和，小白菜汆熟剁细，混合拌制成馅。特粉、清水、蛋清揉匀，擀成烧卖皮，加馅包成小白菜形，上笼蒸熟即成。操作要领：擀皮应起荷叶边状；蒸到中途须适量洒水。

● 鸡汁锅贴

面食。特点：饺皮香脆，馅肉细嫩，味道鲜美，形状美观。烹制法：烙。特级面粉制烫面。冷却后扯小节。擀成圆形饺皮。半肥瘦猪肉剁茸，先加盐搅散，再分 3 次加进鸡汤原汁、姜葱汁，加一次搅拌一次，最后加进胡椒粉、料酒、白糖、味精、香油等制作馅心。饺皮捏成豌豆角形包入馅心，在平锅内用中火焖烙，视馅熟饺底呈金黄色时起锅，装入小圆盘即成。操作要领：烙饺时，要淋上化猪油，并注入冷水，盖上锅盖焖；锅要随时转动，使受热均匀；听到锅中发出炸声才揭开盖子，再淋一次化猪油，再焖 2 分钟。起锅须先铲出中央的饺子。此品为重庆“丘二”馆供应的名小吃。因用鸡汁制馅，故名。

PART 01



小吃·主食

面条、米粉、包子、饺子、馄饨、粽子、米饭、饼、糕……是不是琳琅满目得让你难以选择？不妨从头一一做来品尝，在感受美食的同时，遍览川地的独特魅力。



制作时间: 45 分钟

味型: 麻辣味

制作难度: 

完整PDF请访问: www.ertongbook.com