

零基础

学习地道川菜

正宗绝色 川菜

无极文化 编著 郭刚 摄影

188道吃了忘不了的正宗川菜

200张绝色诱人美食图片

80条川菜烹调秘籍

100种川菜烹饪基本知识

重庆出版集团 重庆出版社

·地道·正宗·过瘾·麻辣
·凉菜·热菜·汤菜·小吃

零基础

学习地道川菜

正宗绝色 川菜

无极文化 / 编著 郭刚 / 摄影

188道吃了忘不了的正宗川菜

200张绝色诱人美食图片

80条川菜烹调秘籍

100种川菜烹饪基本知识

重庆出版集团  重庆出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

正宗绝色川菜 / 无级文化编著. — 重庆: 重庆出版社,

2012.6

ISBN 978-7-229-05358-1

I. ①正… II. ①无… III. ①川菜—食谱 IV.

① TS972.182.71

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2012) 第 129551 号

正宗绝色川菜

ZHENGZONG JUESE CHUANCAI

责任编辑: 王 梅 刘思余

策划编辑: 刘秀华

特约编辑: 陈晓乐 颜笔乐

责任校对: 朱彦谚


参编人员: 郭 刚 冉隆江 董大成

王 健 向 军 张志国

摄 影: 郭 刚

美术编辑: 刘 玲

封面设计: 蒋忠智

 重庆出版集团 出版
重庆出版社

重庆长江二路 205 号 邮政编码: 400016 <http://www.cqph.com>

深圳市新视线印务有限公司印刷

重庆出版集团图书发行有限公司发行

E-mail: fxchu@cqph.com 邮购电话: 023-68809452

全国新华书店经销

开本: 720mm × 1 000mm 1/16 印张: 11

2012年6月第1版 2012年9月第2次印刷

ISBN 978-7-229-05358-1

定价: 26.80 元

如有印装质量问题, 请向本集团图书发行有限公司调换: 023-68706683

版权所有 侵权必究

前言

川菜是一个历史悠久的菜系，它的发源地是古代的巴国和蜀国。历代典籍和各个朝代的文人墨客的诗词文章里有不少对于川菜的记载。川菜历经两千多年的凝练，吸收南北名家烹饪之长，逐渐形成了一套成熟而独特的烹饪技术，尤以“一菜一格，百菜百味”最为叫绝。麻辣酸甜香各得其所，根据不同菜肴的特点各有侧重。比如，酸辣粉是酸和辣二味并重；酸菜鱼要以酸鲜为主，辣味其次；麻婆豆腐是以麻味为先；而水煮鱼则是麻辣香三味并举……川菜麻辣的复合型口味最能激起人们的味觉兴趣，刺激人们的胃口。所以川菜是中国八大菜系中最受欢迎的一个菜系，吃过川菜的人会有一种共同的体会，它的麻辣香浓，叫人拿起筷子生畏，放下筷子还想——“吃了忘不了”是川菜独特的魅力。

本书详尽介绍了川菜的特点、调味品、味型等川菜的基本知识，还讲解川菜中最具代表的菜例，并细说其来历和一些民间传说。让您在享用美食的时候，进一步了解川菜文化。

全书介绍了一百多道凉菜、热菜、小吃等经典家常川菜，对其原料、调料、制法、特色、操作提示等方面知识作了详细的解说，是一本非常实用的、适合家庭学习制作川菜的精美菜谱书。可让您足不出户，尽享地道的川菜美味。

目 录

· 第一章 · 浅谈川菜

川菜的历史和发展	6
川菜的派系	7
川菜的特点	8
川菜怎样吃更加健康营养	9
川菜菜肴的命名来历	10
川菜的诱惑在哪里	11
川菜的味型	12
正宗川菜的调味品	14
食用川味火锅有讲究	16
川菜辣味知多少	18

· 第二章 · 经典川菜

宫保鸡丁	20
麻婆豆腐	21
鱼香肉丝	22
回锅肉	23
蒜泥白肉	24
东坡肘子	25
夫妻肺片	26
开水白菜	27
毛血旺	28
酸菜鱼	29
川北凉粉	30

· 第三章 · 凉 菜

四川泡菜	32
菜根香	33
凉拌三丝	34
拌折耳根	35
西芹黑木耳	36
香菜萝卜丝	37
麻酱时蔬	38
美味蕨菜	39
蜜桂山药	40
炆拌南瓜苗	41
清香茄条	42
爽口脆笋	43
红油肚丝	44
泡菜牛百叶	45
麻辣牛肚	46
口水鸡	47
葱椒鸡	48
手撕鸡	49
烧椒鸡杂	50
泡椒凤爪	51
凉拌鸭肾	52
青椒皮蛋	53
蜀南手剥笋	54
功夫耳片	55
农家牛肉	56

醋椒蜇头	57
四川冲菜	58
珊瑚脆笋	59
千层萝卜	60
香拌十八鲜	61

· 第四章 · 热 菜

栗子白菜	63
养生青菜钵	64
宫保豆腐	65
家常豆腐	66
菜豆花	67
红油笋尖	68
成都素烩	69
炝炒藕丁	70
干煸四季豆	71
金沙玉米	72
蜂窝玉米	73
过瘾肉片	74
荷叶粉蒸肉	75
金牌宝塔肉	76
甜烧白	77
外婆坛子肉	78
干豆角红烧	79
酸豆角肉末	80
鱼香藕丸	81

粉蒸排骨	82
椒盐排骨	83
香辣美容蹄	84
小炒猪脚肉	85
风味腰花	86
米椒爽口腰花	87
宫保鸡丁	87
口水腰花	88
蒜苗老腊肉	89
巴蜀肥肠丝	90
肥肠烧鸭血	91
大蒜烧肚条	92
川辣猪脸	93
水煮脑花	94
豆花牛柳	95
干煸牛肉丝	96
麻香嫩牛肉	97
米豆腐烧牛腩	98
飘香牛肉	99
藤椒肥牛	100
蒜香牛肉	101
香辣牛肉	102
重庆辣子鸡	103
锅巴辣子鸡	104
芋儿烧鸡	105
葱香芝麻鸡	106
脆香鸡	107
香脆掌中宝	108
孜然脆骨	109
飘香鸭	110
川酱爆鸭丁	111
泡椒鲜鸭掌	112
红油鹅肠	113
泡椒鹅肠	114



风味兔丁	115
皮蛋豆腐	116
飘香沸腾鱼	117
万州烤鱼	118
鲜椒鱼	119
飘香钵钵鱼	120
老干妈鲫鱼	121
干烧鲫鱼	122
泡椒鳝鱼	123
耙泥鳅	124
麻辣泥鳅	125
荷叶蒸牛蛙	126
泡椒牛蛙	127
小炒牛蛙	128
子姜牛蛙	129
香辣八爪鱼	130
臊子烧海参	131
酸辣爆海参	132
风味小龙虾	133
水煮蝴蝶虾	134
香辣串串虾	135
元宝虾	136
川椒霸王蟹	137
干锅野菌一锅香	138
干锅莴笋腊肉	139
干锅带皮黄牛肉	140
干锅肥肠	141
锅锅香辣鸡	142
干锅鸡脆骨	143
铁锅鱿鱼虾	144
铁板牛肉	145
雪豆蹄花	146
成都圆子汤	147
豆汤肥肠	148

香辣排骨	149
咸烧白	150
香辣脆皮豆腐	151
锦绣黄喉	152
精品油焖虾	153
山椒乌鱼片	154
蜀仙水煮鱼	155
葱油芋头	156
虎皮尖椒	157

· 第五章 · 小吃

宜宾燃面	159
四川凉面	160
川味牛肉面	161
酸辣粉	162
糍粑	163
鸡汁锅贴	164
酱香蒸饺	165
醪糟小汤圆	166
龙抄手	167
南瓜饼	168
三丝春卷	169
八宝饭	170
四川冻粑	171
乐山豆腐脑	172
四川麻辣烫	173
成都担担面	174



前言

川菜是一个历史悠久的菜系，它的发源地是古代的巴国和蜀国。历代典籍和各个朝代的文人墨客的诗词文章里有不少对于川菜的记载。川菜历经两千多年的凝练，吸收南北名家烹饪之长，逐渐形成了一套成熟而独特的烹饪技术，尤以“一菜一格，百菜百味”最为叫绝。麻辣酸甜香各得其所，根据不同菜肴的特点各有侧重。比如，酸辣粉是酸和辣二味并重；酸菜鱼要以酸鲜为主，辣味其次；麻婆豆腐是以麻味为先；而水煮鱼则是麻辣香三味并举……川菜麻辣的复合型口味最能激起人们的味觉兴趣，刺激人们的胃口。所以川菜是中国八大菜系中最受欢迎的一个菜系，吃过川菜的人会有一种共同的体会，它的麻辣香浓，叫人拿起筷子生畏，放下筷子还想——“吃了忘不了”是川菜独特的魅力。

本书详尽介绍了川菜的特点、调味品、味型等川菜的基本知识，还讲解川菜中最具代表的菜例，并细说其来历和一些民间传说。让您在享用美食的时候，进一步了解川菜文化。

全书介绍了一百多道凉菜、热菜、小吃等经典家常川菜，对其原料、调料、制法、特色、操作提示等方面知识作了详细的解说，是一本非常实用的、适合家庭学习制作川菜的精美菜谱书。可让您足不出户，尽享地道的川菜美味。

目 录

· 第一章 · 浅谈川菜

川菜的历史和发展	6
川菜的派系	7
川菜的特点	8
川菜怎样吃更加健康营养	9
川菜菜肴的命名来历	10
川菜的诱惑在哪里	11
川菜的味型	12
正宗川菜的调味品	14
食用川味火锅有讲究	16
川菜辣味知多少	18

· 第二章 · 经典川菜

宫保鸡丁	20
麻婆豆腐	21
鱼香肉丝	22
回锅肉	23
蒜泥白肉	24
东坡肘子	25
夫妻肺片	26
开水白菜	27
毛血旺	28
酸菜鱼	29
川北凉粉	30

· 第三章 · 凉 菜

四川泡菜	32
菜根香	33
凉拌三丝	34
拌折耳根	35
西芹黑木耳	36
香菜萝卜丝	37
麻酱时蔬	38
美味蕨菜	39
蜜桂山药	40
炆拌南瓜苗	41
清香茄条	42
爽口脆笋	43
红油肚丝	44
泡菜牛百叶	45
麻辣牛肚	46
口水鸡	47
葱椒鸡	48
手撕鸡	49
烧椒鸡杂	50
泡椒凤爪	51
凉拌鸭肾	52
青椒皮蛋	53
蜀南手剥笋	54
功夫耳片	55
农家牛肉	56

醋椒蜆头	57
四川冲菜	58
珊瑚脆笋	59
千层萝卜	60
香拌十八鲜	61

· 第四章 · 热 菜

栗子白菜	63
养生青菜钵	64
宫保豆腐	65
家常豆腐	66
菜豆花	67
红油笋尖	68
成都素烩	69
炝炒藕丁	70
干煸四季豆	71
金沙玉米	72
蜂窝玉米	73
过瘾肉片	74
荷叶粉蒸肉	75
金牌宝塔肉	76
甜烧白	77
外婆坛子肉	78
干豆角红烧	79
酸豆角肉末	80
鱼香藕丸	81



粉蒸排骨	82
椒盐排骨	83
香辣美容蹄	84
小炒猪脚肉	85
风味腰花	86
米椒爽口腰花	87
宫保鸡丁	87
口水腰花	88
蒜苗老腊肉	89
巴蜀肥肠丝	90
肥肠烧鸭血	91
大蒜烧肚条	92
川辣猪脸	93
水煮脑花	94
豆花牛柳	95
干煸牛肉丝	96
麻香嫩牛肉	97
米豆腐烧牛腩	98
飘香牛肉	99
藤椒肥牛	100
蒜香牛肉	101
香辣牛肉	102
重庆辣子鸡	103
锅巴辣子鸡	104
芋儿烧鸡	105
葱香芝麻鸡	106
脆香鸡	107
香脆掌中宝	108
孜然脆骨	109
飘香鸭	110
川酱爆鸭丁	111
泡椒鲜鸭掌	112
红油鹅肠	113
泡椒鹅肠	114

风味兔丁	115
皮蛋豆腐	116
飘香沸腾鱼	117
万州烤鱼	118
鲜椒鱼	119
飘香钵钵鱼	120
老干妈鲫鱼	121
干烧鲫鱼	122
泡椒鳝鱼	123
耙泥鳅	124
麻辣泥鳅	125
荷叶蒸牛蛙	126
泡椒牛蛙	127
小炒牛蛙	128
子姜牛蛙	129
香辣八爪鱼	130
臊子烧海参	131
酸辣爆海参	132
风味小龙虾	133
水煮蝴蝶虾	134
香辣串串虾	135
元宝虾	136
川椒霸王蟹	137
干锅野菌一锅香	138
干锅莴笋腊肉	139
干锅带皮黄牛肉	140
干锅肥肠	141
锅锅香辣鸡	142
干锅鸡脆骨	143
铁锅鱿鱼虾	144
铁板牛肉	145
雪豆蹄花	146
成都圆子汤	147
豆汤肥肠	148

香辣排骨	149
咸烧白	150
香辣脆皮豆腐	151
锦绣黄喉	152
精品油焖虾	153
山椒乌鱼片	154
蜀仙水煮鱼	155
葱油芋头	156
虎皮尖椒	157

· 第五章 · 小吃

宜宾燃面	159
四川凉面	160
川味牛肉面	161
酸辣粉	162
糍粑	163
鸡汁锅贴	164
酱香蒸饺	165
醪糟小汤圆	166
龙抄手	167
南瓜饼	168
三丝春卷	169
八宝饭	170
四川冻粑	171
乐山豆腐脑	172
四川麻辣烫	173
成都担担面	174



· 第一章 ·

浅谈川菜

川菜作为中国八大菜系之一，在烹饪史上占有极其重要的地位。它取材广泛，调味多变，菜式多样，口味清鲜醇浓并重，以善用麻辣著称，并以其别具一格的烹调方法和浓郁的地方风味享誉中外，成为中华民族饮食文化中一颗璀璨的明珠。

川菜的历史和发展



川菜是中国八大菜系之一，起源于四川、重庆，以麻、辣、鲜、香为特色。川菜以“味”闻名，风格朴实而又清新，做工精细且色彩丰富。有人说，川菜吃了会上瘾。火红的辣、撩人的麻，辣得千娇百媚、麻得神清气爽，在麻辣的刺激之下忘掉现实中一切烦恼与窘境，不辣到嘴唇红肿、麻到舌头抽筋决不罢休……

一、川菜的历史

概括地说，川菜发源于古代的巴国和蜀国，它是在巴蜀文化背景下形成的。

按中国历史演变序号——朝代来说，川菜历经了春秋至秦的启蒙时期后，到两汉两晋之时，就已呈现了初期的轮廓。隋唐五代，川菜有较大的发展。两宋时，川菜已跨越了巴蜀疆界，进入北宋东京、南宋临安两都，为川外人所知。明末清初，川菜运用引进种植的辣椒调味，对继承巴蜀早就形成的“尚滋味”“好辛香”的调味传统，进一步有所发展。晚清以后，逐步形成为一个地方风味极其浓郁的体系，与黄河流域的鲁菜、岭南地区的粤菜、长江下游的淮扬菜同列。

二、川菜的发展

川菜的发展，不仅依靠其丰富的自然条件和传统习俗，而且还得益于广泛吸收外来经验。

川菜无论对宫廷、官府、民族、民间菜肴，还是对教派寺庙的菜肴，都一概吸收消化，取其精华、充实自己。秦灭巴蜀，“輶徒”入川的显贵富豪，带进了中原的饮食习俗。其后历朝治蜀的外地人，也都把他们的饮食习惯与名饌佳肴带入四川。特别是在清朝，外籍入川的人更多，以湖广为首，陕西、河南、山东、云南、贵州、安徽、江苏、浙江等省，也都有入籍的。这些自外地入川的人，既带进了他们原有的饮食习惯，同时又逐渐被四川的传统饮食习俗所同化。在这种情况下，川菜加速吸收各地之长，实行“南菜川味”“北菜川烹”，继承发扬传统，不断改进提高，形成风味独特、具有广泛群众基础的四川菜系。

川菜的派系

川菜分为三大派系，分别为：上河帮菜系 下河帮菜系 小河帮菜系

上河帮（蓉派，以成都和乐山菜为主）：其特点是小吃，亲民为主，比较清淡，传统菜品较多。蓉派川菜讲求用料精细准确，严格以传统经典菜谱为准，其味温和、绵香悠长，通常颇具典故。其著名菜品有麻婆豆腐、回锅肉、宫保鸡丁、盐烧白、粉蒸肉、夫妻肺片、蚂蚁上树、灯影牛肉、蒜泥白肉、樟茶鸭子、白油豆腐、鱼香肉丝、泉水豆花、盐煎肉、干煸鳝片、东坡墨鱼、清蒸江团等。

下河帮（渝派，以重庆和达州菜为主）：其特点是家常菜，亲民，比较麻辣，多创新。渝派川菜大方粗犷，以花样翻新迅速、用料大胆、不拘泥于材料著称，俗称江湖菜。大多起源于市民家庭厨房或路边小店，并逐渐在市民中流传。渝派川菜近几年来在全国范围内大受欢迎，不少的川菜馆主要菜品均为渝派川菜。其代表作有酸菜鱼、毛血旺、口水鸡、干菜炖烧系列（多以干豇豆为主），水煮肉片和水煮鱼为代表的水煮系列，辣子鸡、辣子田螺和辣子肥肠为代表的辣子系列，泉水鸡、烧鸡公、芋儿鸡和啤酒鸭为代表的干烧系列，泡椒鸡杂、泡椒鱿鱼和泡椒兔为代表的泡椒系列，干锅排骨和香辣虾为代表的干锅系列等。风靡海内外的麻辣火锅（或称毛肚火锅）发源于重庆，因为其内涵已超出川菜的范围，通常被认为是一个独立的膳食体系而不被视做川菜的组成部分。

小河帮（盐帮菜，以自贡和内江菜为主）：其特点是大气、怪异、高端（其原因是盐商）。自贡盐帮菜又分为盐商菜、盐工菜、会馆菜三大支系，以麻辣味、辛辣味、甜酸味为三大类别。盐帮菜以味厚、味重、味丰为其鲜明的特色，最为注重和讲究调味。除具备川菜“百菜百味，烹调技法多样”的传统之外，更具有“味厚香浓、辣鲜刺激”的特点。盐帮菜善用椒姜，料广量重、选材精到，煎、煸、烧、炒，自成一格；煮、炖、炸、熘，各有章法。尤擅水煮与活渡，形成了区别于其他菜系的鲜明风味和品位。在盐帮菜的演变中，积淀了一大批知名菜品，其中一些菜品更不胫而走，纳入了川菜大系，摆上了异地餐桌，清末盐商李琼圃撰著了《琼圃菜谱》，便记载了各色盐帮菜的烹饪要诀，可惜已失传。盐帮菜的代表性菜品不下百种。这里仅列举其中部分：水煮牛肉、火鞭子牛肉、冷吃兔、富顺豆花、火爆黄喉、牛佛烘肘、粉蒸牛肉（或名牛肉蒸笼）、风萝卜蹄花汤、芙蓉乌鱼片、无汁葱烧鲤鱼（又名“合浦还珠”）、火爆毛肚、谢家黄凉粉、郑抄手、酸辣冲菜、李家湾退鳅鱼等。

川菜的特点



川菜讲究烹饪技术、制作工艺精细，操作要求严格。川菜烹调有以下四个特点：

一、选料认真

川菜，要求对原料进行严格选择，做到量材使用、物尽其材，既要保证质量，又要注意节约。原料力求鲜活，并要讲究时令。选料除菜肴原料的选择外，同时还包括调料的选用。许多川菜对辣椒的选择是很注重的，如麻辣、家常味型菜肴，必须用四川的郫县豆瓣酱；制作鱼香味型菜肴，必须用川味泡辣椒等。

二、刀工精细

刀工是川菜制作的一个很重要的环节。它要求制作者认真细致、讲究规格，根据菜肴烹调的需要，将原料切配成型，使之大小一致、长短相等、粗细一样、厚薄均匀。这不仅能够使菜肴便于调味，整齐美观，而且能够避免成菜生熟不齐、老嫩不一。如水煮牛肉和干煽牛肉丝，它们的特点分别是细嫩和酥香化渣，如果所切肉丝肉片长短、粗细、厚薄不一致，烹制时就会火候难辨、生熟难分。

三、合理搭配

川菜烹饪，要求对原料进行合理搭配，以突出其风味特色。川菜原料分独用、配用，讲究浓淡、荤素适当搭配。味浓者宜独用，不搭配；淡者配淡，浓者配浓，或浓淡结合，但均不夺味；荤素搭配得当，不能混淆。这就要求，除选好主要原料外，还要搞好辅料的搭配，做到菜肴滋味丰富多彩，原料配合主次分明，质地组合相辅相成，色调和谐美观鲜明，使菜肴不仅色香味俱佳，具有食用价值，而且富于营养价值和艺术欣赏价值。

四、精心烹调

川菜的烹调方法很多，火候运用极为讲究。众多的川味菜式，是用多种烹调方法烹制出来的。川菜烹调方法多达几十种，常见的如炒、熘、炸、爆、蒸、烧、煨、煮、煸、炖、焯、卷、煎、炆、烩、腌、卤、熏、拌、参、蒙、贴、酿等。

川菜怎样吃更加健康营养

提起川菜，许多人首先想到的就是麻辣，其实，这是老百姓观念中的一种误解。辣菜只是川菜中的一部分，之所以给大家留下这种印象，是因为它是靠麻辣走出来、以麻辣取胜的。其实，在川菜中，清汤菜、甜菜等各种口味都有，像开水白菜、樟茶鸭等都是有名的川菜，不麻不辣，营养也比较丰富。

很多人吃川菜都是奔着其“麻辣”而去的，那么，如何在满足食欲的同时，还能吃得健康呢？

一、降低麻辣度

在保持烹饪方式、调味原则的基础上，将麻辣程度降低；菜品在烹饪过程中要少用猛火爆炒、高温油炸等方法；菜品的搭配做到营养均衡。

二、合理搭配膳食

像辣子鸡、毛血旺等辣椒较多的川菜，不妨搭配吃一些白萝卜，因为萝卜属于凉性，既能解辣，还能顺气；如果吃水煮鱼等含油较多的川菜时，最好搭配一盘凉拌豆腐或凉拌黑木耳，清火又刮油。“苦”味食物更是油腻、麻辣的天敌，其中首推苦瓜，不管是凉拌、素炒

还是煲汤，都能达到去油清火的目的；吃完麻辣的川菜后，不妨来一碗面或粥，通过摄入粗粮来增加粗纤维，可以促进消化；在川菜火锅中，肠子、毛肚等内脏类食物比较常见，但它们往往胆固醇很高，应尽量少摄取。另外，在吃火锅时，不妨在油碟里加一点醋，就不会觉得太辣了。

三、选择合适饮品

在饮品上，冰冻的酸梅汤和乌龙茶是吃川菜时的最佳搭档。酸梅汤的酸味有中和作用，可降低食物的辛辣味。乌龙茶对消除油腻很有帮助，也可以促进消化。吃川菜可能会上火，所以，餐后不妨配合菊花茶化解一下。

四、餐后要补充维生素

对不善吃辣的北方人来说，吃辣应该适量，而且，餐后要多补充草莓、猕猴桃等富含维生素C的水果，以淡化辛味食物对身体的不利影响。



毛血旺

川菜菜肴的命名来历

川菜素有“食在中国，味在四川”“一菜一格，百菜百味”之美誉。南宋诗人陆游曾写下“新津韭黄天下无，色如鹅黄三天余。东门豨肉更奇绝，肥美不减胡羊酥”的诗句赞美川菜物美、味鲜。

川菜菜肴在命名上也是多姿多彩，大致可分为以下几种：

以烹调方法命名

清乾隆年间，四川罗江（今德阳）出身的顺天府北路同知李化楠在他的《醒园录》中就总结了川菜的烹调方法有炒、蒸、煮、炆、煊、熘、滑、烧、焖、煨、炖、酱、烩、爆、酿、糟、煎、腌、熏、卤等30余种。因而以烹调方法为菜肴命名的川菜较为多见，易于为人们理解和接受。如“干煸鳝丝”“炆莲白”“黄焖白鸡”“粉蒸肉”“酱烧冬笋”等。

按调味命名

川菜以调味见称，通常是用两种以上的调味品调制复合味，口味多样、变化多端，可增进人们的食欲，增强消化吸收功能。以调味特点给菜肴命名，易于食客根据各自喜爱的味道选择，如“鱼香肉丝”“糖醋排骨”“白油肝片”“陈皮兔丁”“椒麻鸡块”等。

按菜肴的主料和辅料命名

菜肴有主料和辅料之分，主料是菜中占主导地位的食材，辅料是对主料起配合、辅助、衬托作用。以此为菜肴命名，使人们对菜肴的构成有一个较为直接的了解。如：“青笋烧鸡”“魔豆腐鲫鱼”等。

按菜肴的色、香、味、形的特色命名

川菜在菜肴的色、香、味、形上特别考究。历代厨师在总结自己经验的基础上，吸收南北菜肴的烹调技艺以及官、商、家宴菜品的优点，取长补短，形成了川菜独有的风格。取其味命名的如“麻辣笋丝”等；取其色的，如“三色鱼丸汤”“翡翠虾仁”“红油鸡块”等；取其形的，如“金钱鸡塔”“灯影牛肉”“龙眼烧白”“酿烧菱角豆腐”等。