



经典家常菜全图解

200道美味佳肴 款款经典
详细的步骤分解
不会让你错过任何一道美食

经典川菜

分步图解

JINGDIAN CHUANCAI FENBU TUJIE

董国成◎主编



中国纺织出版社

经典川菜


分步图解

JINGDIAN CHUANCAI FENBU TUJIE

董国成◎主编



主 编：董国成
参 编 人 员：张美花 黄玉女 唐荣臻 王德朋 魏洪勇
宦艳丽 董国营 朱 岗 厉运宝 齐俊利
刘少华 周凤派 刘彦红 刘红林 张海元
谷秀娟 刘国军 董国涛 朱喜博 党正同
李彦荣 宋朋朋 肖善亮 赵贵海 于亚翠
孔祥涛 (排名不分先后)
菜 例 制 作：王德朋 朱 岗
摄影总监制：董国成 黄玉女
协 助 拍 摄：FS月光海派厨艺文化工作室
鼎 力 支 持：FS星月摄影基地

 中国纺织出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

经典川菜分步图解 / 董国成主编. —北京: 中国
纺织出版社, 2013.11

(经典家常菜全图解系列)

ISBN 978-7-5180-0011-1

I. ①经… I. ①董… III. ①川菜—菜谱 IV.
①TS972.182.71

中国版本图书馆CIP数据核字 (2013) 第217928号

责任编辑: 郭沫 责任印制: 何艳
封面设计: 任珊珊 版式设计: 水长流文化

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京市朝阳区百子湾东里A407号楼 邮政编码: 100124

邮购电话: 010-67004461 传真: 010-87155801

<http://www.c-textilep.com>

E-mail: faxing@c-textilep.com

天津市光明印务有限公司印刷 各地新华书店经销

2013年11月第1版第1次印刷

开本: 710×1000 1/16 印张: 14

字数: 86千字 定价: 39.80元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换

川菜基本味汁的调制	8
川菜常见的食材及调味料	11
如何做好川菜	12



PART

1 凉菜篇

001 酸辣蕨根粉	14	018 椒麻鸡	31
002 烧椒皮蛋	15	019 泡椒凤爪	32
003 椒麻核桃仁	16	020 麻辣鸡肫	33
004 麻酱凤尾	17	021 山椒泡鸡肫	34
005 四川泡菜	18	022 芥末鸭翅	35
006 干碟白菜	19	023 豆瓣鹅肠	36
007 椒麻油菜	20	024 怪味腰片	37
008 红油冬笋	21	025 酸辣腰花	38
009 鱼香辣子泼瓜条	22	026 红油耳片	39
010 夫妻肺片	23	027 麻辣肚丝	40
011 蒜泥白肉	24	028 红油肚片	41
012 烟熏排骨	25	029 麻辣牛蹄筋	42
013 川味香肠	26	030 怪味牛肉	43
014 棒棒鸡丝	27	031 灯影牛肉	45
015 怪味鸡	28	032 梅菜笋丝拌牛肚	46
016 白斩鸡	29	033 麻辣牛肚	47
017 口水鸡	30	034 陈皮兔肉丁	48



- | | | | |
|-----------------|----|------------------|-----|
| 035 鱼香茄子..... | 50 | 062 甜烧白..... | 77 |
| 036 青菜钵..... | 51 | 063 粉蒸肉..... | 78 |
| 037 辣炒豆芽..... | 52 | 064 小炒风干肠..... | 79 |
| 038 酱爆茼蒿杆..... | 53 | 065 风干肠烧酸豆角..... | 80 |
| 039 腊肉炒茼蒿..... | 54 | 066 水煮肉片..... | 81 |
| 040 清汤白菜..... | 55 | 067 姜丝炒肉..... | 82 |
| 041 干碟娃娃菜..... | 56 | 068 干煸里脊肉..... | 83 |
| 042 西芹炒腊肉..... | 57 | 069 苦瓜煸肉片..... | 84 |
| 043 回锅腊肉..... | 58 | 070 苦瓜煎蛋..... | 85 |
| 044 老干妈炒苦瓜..... | 59 | 071 五香回锅猪蹄..... | 87 |
| 045 干煸竹笋..... | 60 | 072 麻辣猪手..... | 88 |
| 046 干煸豆角..... | 61 | 073 花椒排骨..... | 89 |
| 047 麻婆豆腐..... | 62 | 074 孜然排骨..... | 90 |
| 048 鱼香豆腐..... | 63 | 075 糖醋排骨..... | 91 |
| 049 家常豆腐..... | 64 | 076 川味排骨..... | 92 |
| 050 酸菜豆花..... | 65 | 077 干锅肘子..... | 93 |
| 051 辣炒豆腐皮..... | 66 | 078 东坡肘子..... | 95 |
| 052 鸡汤豆腐皮..... | 67 | 079 烧肥肠..... | 96 |
| 053 蚂蚁上树..... | 68 | 080 麻辣肥肠..... | 97 |
| 054 干锅茶树菇..... | 69 | 081 干煸大肠..... | 98 |
| 055 回锅肉..... | 70 | 082 泡椒回锅大肠..... | 99 |
| 056 麻辣肉丁..... | 71 | 083 小米椒爆猪腰..... | 100 |
| 057 锅巴肉片..... | 72 | 084 炆炒腰片..... | 101 |
| 058 肉片烧烤麸..... | 73 | 085 香辣腰花..... | 102 |
| 059 麻椒烧肉丁..... | 74 | 086 火爆双脆..... | 103 |
| 060 盐煎肉..... | 75 | 087 芋头烧鸡..... | 104 |
| 061 东坡肉..... | 76 | 088 豆豉鸡..... | 105 |





089 鸡米芽菜.....	106	117 爆炒鸭肝.....	134
090 宫保鸡丁.....	107	118 麻辣鸭杂.....	135
091 辣子鸡.....	108	119 竹笋烧鸭杂.....	136
092 醋熘鸡块.....	109	120 野山椒爆鸭肠.....	137
093 重庆仔鸡.....	110	121 麻辣鸭肠.....	138
094 麻辣鸡杂.....	111	122 笋香鸭肠.....	139
095 回锅鸡块.....	112	123 土豆烧牛肉.....	140
096 板栗烧鸡.....	113	124 麻辣牛肉.....	141
097 泡椒煨鸡片.....	114	125 干锅牛肉.....	142
098 豆瓣鸡.....	115	126 藤椒牛肉.....	143
099 姜汁热窝鸡.....	116	127 水煮牛肉.....	145
100 鸡丁炒杂菜.....	117	128 川式牛柳.....	146
101 花椒鸡.....	118	129 毛血旺.....	147
102 香辣掌中宝.....	119	130 麻辣黄喉.....	148
103 椒麻掌中宝.....	120	131 油泼黄喉.....	149
104 豆瓣酱鸭.....	121	132 渝北蹄花.....	150
105 干锅鸭.....	122	133 巴蜀蹄筋.....	151
106 魔芋烧鸭.....	123	134 酸辣蹄筋.....	152
107 麻辣鸭块.....	124	135 干锅牛肚.....	153
108 回锅鸭.....	125	136 豆豉爆牛肚.....	154
109 酱爆鸭丝.....	126	137 泡椒爆牛肚.....	155
110 麻辣鸭脖.....	127	138 油浸兔肉.....	156
111 干锅鸭脖.....	128	139 麻辣兔肉.....	157
112 鱼香鸭脖.....	129	140 泡椒烧兔肉.....	158
113 辣烧鸭翅.....	130	141 辣炒鸽肉.....	159
114 豆瓣鸭翅.....	131	142 花椒回锅鸽肉.....	160
115 香辣鸭肫.....	132	143 辣味鸽肉.....	161
116 鸭肫爆香芹.....	133	144 天麻乳鸽.....	163



145 豆瓣鲫鱼.....	164	157 麻辣鳝片.....	177
146 泡椒鲫鱼.....	165	158 水煮黄鳝.....	178
147 辣烧风干鱼.....	166	159 麻辣鲜虾.....	179
148 豆瓣带鱼.....	167	160 三椒煮虾.....	180
149 豆豉带鱼.....	168	161 虾仁豆花.....	181
150 胡辣带鱼.....	169	162 麻辣鱿鱼.....	182
151 水煮鱼.....	170	163 干椒爆炒鱿鱼花.....	183
152 灌汤鱼片.....	171	164 辣烧鲶鱼.....	184
153 酸菜鱼.....	172	165 干烧鲶鱼.....	185
154 花椒葱香鱼片.....	173	166 泡椒烧牛蛙.....	186
155 剁椒鱼头.....	175	167 麻辣牛蛙.....	187
156 干烧鱼头.....	176	168 水煮牛蛙.....	188



PART 3 火锅、汤煲篇

169 冬笋肉丝汤.....	190	181 鲜虾火锅.....	202
170 连锅汤.....	191	182 鱼头火锅.....	203
171 三羊开泰煲.....	192	183 草鱼火锅.....	204
172 菌菇香辣煲.....	193	184 麻辣串锅.....	205
173 腊肉青菜汤.....	194	185 滋补火锅.....	207
174 排骨萝卜汤.....	195	186 鸳鸯火锅.....	208
175 麻辣排骨锅.....	196	187 麻辣火锅.....	209
176 菌菇鸽子煲.....	197	188 清汤火锅.....	211
177 红汤鸽子锅.....	198	189 毛肚火锅.....	212
178 鱼头萝卜汤.....	199	190 香辣红汤火锅.....	213
179 花椒鲜鱼煲.....	200	191 家鸡火锅.....	214
180 红汤豆腐鱼头锅.....	201		

PART 4 小吃篇

192 南瓜饼.....	216
193 川北凉粉.....	217
194 酸辣粉.....	218
195 川味凉面.....	219
196 鸡丝凉面.....	220
197 担担面.....	221
198 红油龙抄手.....	222
199 钟水饺.....	223
200 鸡汁锅贴.....	224



经典川菜


分步图解

JINGDIAN CHUANCAI FENBU TUJIE

董国成◎主编



主 编：董国成
参 编 人 员：张美花 黄玉女 唐荣臻 王德朋 魏洪勇
宦艳丽 董国营 朱 岗 厉运宝 齐俊利
刘少华 周凤派 刘彦红 刘红林 张海元
谷秀娟 刘国军 董国涛 朱喜博 党正同
李彦荣 宋朋朋 肖善亮 赵贵海 于亚翠
孔祥涛 (排名不分先后)
菜 例 制 作：王德朋 朱 岗
摄影总监制：董国成 黄玉女
协 助 拍 摄：FS月光海派厨艺文化工作室
鼎 力 支 持：FS星月摄影基地

 中国纺织出版社

图书在版编目(CIP)数据

经典川菜分步图解 / 董国成主编. — 北京: 中国
纺织出版社, 2013.11

(经典家常菜全图解系列)

ISBN 978-7-5180-0011-1

I. ①经… I. ①董… III. ①川菜—菜谱 IV.
①TS972.182.71

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第217928号

责任编辑: 郭沫 责任印制: 何艳
封面设计: 任珊珊 版式设计: 水长流文化

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京市朝阳区百子湾东里A407号楼 邮政编码: 100124

邮购电话: 010-67004461 传真: 010-87155801

<http://www.c-textilep.com>

E-mail: faxing@c-textilep.com

天津市光明印务有限公司印刷 各地新华书店经销

2013年11月第1版第1次印刷

开本: 710×1000 1/16 印张: 14

字数: 86千字 定价: 39.80元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换

前言 PREFACE



热爱生活令越来越多的人喜欢亲自下厨烹制菜肴，但对于新手来说可能不是一件容易的事。市面上各种各样的美食书籍让读者朋友们眼花缭乱，难以选择。其实抓住两点即可轻而易举地选到适合自己的菜谱书：一是要讲解细致、菜例分类清楚且菜品范围广；二是操作流程图清晰直观、菜品图片食材清晰可见。因此我们精心编写了经典家常菜全图解系列丛书，共分为四册：《经典家常菜分步图解》、《经典家常小炒分步图解》、《经典川菜分步图解》、《精选家常主食分步图解》，共计800道日常餐桌上较为常见的菜例，配以详细的分步图解，以便于读者朋友较快掌握，烹饪美味菜肴。参照本系列丛书，即使您是第一次下厨，也能轻而易举地烹制出美味的菜肴，尽情享受美味带来的乐趣。

在紧张的编写、制作和拍摄过程中，可能存在不足，还请广大读者朋友及下厨高手多多批评指正，多提宝贵建议，我们将感激不尽。

最后感谢参编人员的艰辛付出，感谢出版社领导及编辑的指点与帮助，我们衷心地道一声：“一路走来，感谢您的信任与支持，在未来的日子里我们会努力做得更好。”

主编 董国成



川菜基本味汁的调制	8
川菜常见的食材及调味料	11
如何做好川菜	12



PART 1 凉菜篇

001 酸辣蕨根粉	14	018 椒麻鸡	31
002 烧椒皮蛋	15	019 泡椒凤爪	32
003 椒麻核桃仁	16	020 麻辣鸡肫	33
004 麻酱凤尾	17	021 山椒泡鸡肫	34
005 四川泡菜	18	022 芥末鸭翅	35
006 干碟白菜	19	023 豆瓣鹅肠	36
007 椒麻油菜	20	024 怪味腰片	37
008 红油冬笋	21	025 酸辣腰花	38
009 鱼香辣子泼瓜条	22	026 红油耳片	39
010 夫妻肺片	23	027 麻辣肚丝	40
011 蒜泥白肉	24	028 红油肚片	41
012 烟熏排骨	25	029 麻辣牛蹄筋	42
013 川味香肠	26	030 怪味牛肉	43
014 棒棒鸡丝	27	031 灯影牛肉	45
015 怪味鸡	28	032 梅菜笋丝拌牛肚	46
016 白斩鸡	29	033 麻辣牛肚	47
017 口水鸡	30	034 陈皮兔肉丁	48



- | | | | |
|-----------------|----|------------------|-----|
| 035 鱼香茄子..... | 50 | 062 甜烧白..... | 77 |
| 036 青菜钵..... | 51 | 063 粉蒸肉..... | 78 |
| 037 辣炒豆芽..... | 52 | 064 小炒风干肠..... | 79 |
| 038 酱爆茼蒿杆..... | 53 | 065 风干肠烧酸豆角..... | 80 |
| 039 腊肉炒茼蒿..... | 54 | 066 水煮肉片..... | 81 |
| 040 清汤白菜..... | 55 | 067 姜丝炒肉..... | 82 |
| 041 干碟娃娃菜..... | 56 | 068 干煸里脊肉..... | 83 |
| 042 西芹炒腊肉..... | 57 | 069 苦瓜煨肉片..... | 84 |
| 043 回锅腊肉..... | 58 | 070 苦瓜煎蛋..... | 85 |
| 044 老干妈炒苦瓜..... | 59 | 071 五香回锅猪蹄..... | 87 |
| 045 干煸竹笋..... | 60 | 072 麻辣猪手..... | 88 |
| 046 干煸豆角..... | 61 | 073 花椒排骨..... | 89 |
| 047 麻婆豆腐..... | 62 | 074 孜然排骨..... | 90 |
| 048 鱼香豆腐..... | 63 | 075 糖醋排骨..... | 91 |
| 049 家常豆腐..... | 64 | 076 川味排骨..... | 92 |
| 050 酸菜豆花..... | 65 | 077 干锅肘子..... | 93 |
| 051 辣炒豆腐皮..... | 66 | 078 东坡肘子..... | 95 |
| 052 鸡汤豆腐皮..... | 67 | 079 烧肥肠..... | 96 |
| 053 蚂蚁上树..... | 68 | 080 麻辣肥肠..... | 97 |
| 054 干锅茶树菇..... | 69 | 081 干煸大肠..... | 98 |
| 055 回锅肉..... | 70 | 082 泡椒回锅大肠..... | 99 |
| 056 麻辣肉丁..... | 71 | 083 小米椒爆猪腰..... | 100 |
| 057 锅巴肉片..... | 72 | 084 炆炒腰片..... | 101 |
| 058 肉片烧烤麸..... | 73 | 085 香辣腰花..... | 102 |
| 059 麻椒烧肉丁..... | 74 | 086 火爆双脆..... | 103 |
| 060 盐煎肉..... | 75 | 087 芋头烧鸡..... | 104 |
| 061 东坡肉..... | 76 | 088 豆豉鸡..... | 105 |





089 鸡米芽菜.....	106	117 爆炒鸭肝.....	134
090 宫保鸡丁.....	107	118 麻辣鸭杂.....	135
091 辣子鸡.....	108	119 竹笋烧鸭杂.....	136
092 醋熘鸡块.....	109	120 野山椒爆鸭肠.....	137
093 重庆仔鸡.....	110	121 麻辣鸭肠.....	138
094 麻辣鸡杂.....	111	122 笋香鸭肠.....	139
095 回锅鸡块.....	112	123 土豆烧牛肉.....	140
096 板栗烧鸡.....	113	124 麻辣牛肉.....	141
097 泡椒煨鸡片.....	114	125 干锅牛肉.....	142
098 豆瓣鸡.....	115	126 藤椒牛肉.....	143
099 姜汁热窝鸡.....	116	127 水煮牛肉.....	145
100 鸡丁炒杂菜.....	117	128 川式牛柳.....	146
101 花椒鸡.....	118	129 毛血旺.....	147
102 香辣掌中宝.....	119	130 麻辣黄喉.....	148
103 椒麻掌中宝.....	120	131 油泼黄喉.....	149
104 豆瓣酱鸭.....	121	132 渝北蹄花.....	150
105 干锅鸭.....	122	133 巴蜀蹄筋.....	151
106 魔芋烧鸭.....	123	134 酸辣蹄筋.....	152
107 麻辣鸭块.....	124	135 干锅牛肚.....	153
108 回锅鸭.....	125	136 豆豉爆牛肚.....	154
109 酱爆鸭丝.....	126	137 泡椒爆牛肚.....	155
110 麻辣鸭脖.....	127	138 油浸兔肉.....	156
111 干锅鸭脖.....	128	139 麻辣兔肉.....	157
112 鱼香鸭脖.....	129	140 泡椒烧兔肉.....	158
113 辣烧鸭翅.....	130	141 辣炒鸽肉.....	159
114 豆瓣鸭翅.....	131	142 花椒回锅鸽肉.....	160
115 香辣鸭肫.....	132	143 辣味鸽肉.....	161
116 鸭肫爆香芹.....	133	144 天麻乳鸽.....	163



145 豆瓣鲫鱼.....	164	157 麻辣鳊片.....	177
146 泡椒鲫鱼.....	165	158 水煮黄鳝.....	178
147 辣烧风干鱼.....	166	159 麻辣鲜虾.....	179
148 豆瓣带鱼.....	167	160 三椒煮虾.....	180
149 豆豉带鱼.....	168	161 虾仁豆花.....	181
150 胡辣带鱼.....	169	162 麻辣鱿鱼.....	182
151 水煮鱼.....	170	163 干椒爆炒鱿鱼花.....	183
152 灌汤鱼片.....	171	164 辣烧鲶鱼.....	184
153 酸菜鱼.....	172	165 干烧鲶鱼.....	185
154 花椒葱香鱼片.....	173	166 泡椒烧牛蛙.....	186
155 剁椒鱼头.....	175	167 麻辣牛蛙.....	187
156 干烧鱼头.....	176	168 水煮牛蛙.....	188



PART 3 火锅、汤煲篇

169 冬笋肉丝汤.....	190	181 鲜虾火锅.....	202
170 连锅汤.....	191	182 鱼头火锅.....	203
171 三羊开泰煲.....	192	183 草鱼火锅.....	204
172 菌菇香辣煲.....	193	184 麻辣串锅.....	205
173 腊肉青菜汤.....	194	185 滋补火锅.....	207
174 排骨萝卜汤.....	195	186 鸳鸯火锅.....	208
175 麻辣排骨锅.....	196	187 麻辣火锅.....	209
176 菌菇鸽子煲.....	197	188 清汤火锅.....	211
177 红汤鸽子锅.....	198	189 毛肚火锅.....	212
178 鱼头萝卜汤.....	199	190 香辣红汤火锅.....	213
179 花椒鲜鱼煲.....	200	191 家鸡火锅.....	214
180 红汤豆腐鱼头锅.....	201		

PART 4 小吃篇

192 南瓜饼.....	216
193 川北凉粉.....	217
194 酸辣粉.....	218
195 川味凉面.....	219
196 鸡丝凉面.....	220
197 担担面.....	221
198 红油龙抄手.....	222
199 钟水饺.....	223
200 鸡汁锅贴.....	224



川菜基本味汁的 调制



麻辣味汁

用料：色拉油、麻椒粒、郫县豆瓣酱、白糖、香油、葱、姜各适量。

调制过程：

1. 把麻椒粒、葱、姜放在冷油锅内由小火慢慢加热使其香味四溢时过滤掉残渣。
2. 调入郫县豆瓣酱稍微炒一下，再调入白糖、香油搅匀盛在碗内待用即可。

主要用途：适合烹制麻辣味型的菜肴，如麻辣肉片、麻辣笋丁、麻辣豆腐等，是烹制热菜比较常见的味汁。

香辣味汁

用料：猪油、辣椒酱、泡椒、胡椒粉、豆豉、姜汁、白糖各适量，香醋少许。

调制过程：

1. 将泡椒洗净去蒂，豆豉剁碎。
2. 把猪油放在热锅内溶解，调入辣椒酱、泡椒、豆豉煸炒至出红油，锅离火，调入胡椒粉、姜汁、白糖、香醋调制均匀，盛在碗内待用即可。

主要用途：香辣味汁可以用来进行凉拌、热炒、煲汤、火锅等，如香辣鸭片、香辣腰花、香辣青笋等。

麻味味汁

用料：菜籽油、麻椒粒、香葱、鲜味酱油、香油、白糖、鸡精各适量。

调制过程：

1. 将麻椒粒用温水淘洗干净控干水分。
2. 热锅上火倒入菜籽油烧热，放入麻椒粒炸至出香，捞起麻椒粒，盛在碗内，调入鲜味酱油、香油、白糖、鸡精搅匀，撒入香葱均可。

主要用途：麻味味汁比较适合凉拌菜时使用，如麻味凤爪、麻香蚕豆等，热炒菜肴也可以使用，但要在菜肴下锅前烹入，才能保证味菜肴味道比较好。

鱼香味汁

用料：郫县豆瓣酱、泡椒、菜籽油、绍酒、香醋、鸡精、白糖、葱、姜、蒜、高汤各适量。

调制过程：

1. 将郫县豆瓣酱、泡椒均剁碎。
2. 热锅上火倒入菜籽油烧热，郫县豆瓣酱、泡椒煸炒出红油，撒入葱、姜、蒜，倒入高汤烧开，调入绍酒、香醋、白糖熬2分钟，盛在碗内待用。

主要用途：鱼香味汁主要用于热炒菜肴，如经典川菜中的鱼香茄子、鱼香肉丝、鱼香鸡丁等，但随着川菜的发展与创新，此汁也广泛运用到凉拌菜的制作中。

怪味味汁

用料：花生酱、矿泉水、胡椒粉、香醋、辣椒油、香油、白糖、花椒油、黄豆碎、香葱各适量。

调制过程：

1. 将香葱洗净切碎。
2. 花生酱用矿泉水先调一下，再调入胡椒粉、香醋、辣椒油、香油、白糖、花椒油搅拌均匀，盛在碗内，撒入黄豆碎、香葱待用即可。

主要用途：怪味汁是川菜中凉拌菜的常见味汁，如怪味鸡、怪味牛肉、怪味三件等。

鲜味味汁

用料：大蒜、鲜味酱油、米醋、香油、醪糟汁、鸡汤各适量。

调制过程：

1. 把大蒜去皮洗净用刀拍松，切成蒜米。
2. 蒜米放在碗内，用鲜味酱油、米醋、香油、醪糟汁、鸡汤调匀待用。

主要用途：鲜味味汁也同样适合凉拌菜的制作，如鲜味鸡丝、鲜味鱼丸等。若用于热炒中也是可以的，但要在菜肴出锅前烹入，这样才能保证菜肴的美味。

家常味汁

用料：大蒜、青红辣椒、花椒粉、鲜味酱油、香油、鲜汤各适量。

调制过程：

1. 将大蒜去皮洗净捣成泥，青红辣椒洗净去蒂籽切成粒。
2. 把大蒜泥用鲜汤、鲜味酱油、花椒粉、香油调匀，撒入香葱、青红辣椒盛在碗内待用即可。

主要用途：家常味汁是川味火锅中比较常见的一种蘸料，适合于麻辣火锅、鸡肉火锅等，不太适合中餐的烹制。

特色味汁

用料：香葱、青红辣椒、老干妈风味豆豉、白糖、鸡精、香油、鲜汤各适量。

调制过程：

- 1.将香葱、青红辣椒洗净均切碎。
- 2.鲜汤内调入老干妈风味豆豉、白糖、鸡精、香油调匀，撒入香葱、青红辣椒盛在碗内待用即可。

主要用途：特色味汁适用于火锅的蘸食小料，如麻味火锅、清汤火锅等，要调制后及时食用，不宜久放。

麻汁味汁

用料：芝麻酱、花椒粉、白糖、凉开水、鸡精、胡椒粉、辣椒油各适量。

调制过程：

- 1.将芝麻酱先用凉白开水稍微调匀。
- 2.再调入花椒粉、白糖、鸡精、胡椒粉、辣椒油续调至均匀，盛在碗内待用即可。

主要用途：麻汁味汁也同样是火锅比较常用的蘸食小料之一，如香辣火锅、麻辣火锅等。可以运用到凉拌菜肴中，另外可以根据个人口味控制浓稠度。

酸辣味汁

用料：辣椒酱、山椒水、香醋、白糖、米酒、香油、蒜米各适量。

调制过程：

- 1.将辣椒酱用山椒水、香醋、米酒先调匀。
- 2.再加入白糖、香油、蒜米调匀，盛在碗内待用即可。

主要用途：酸辣味汁广泛运用到凉拌菜、热炒、汤煲、火锅等，比例可以根据个人口味灵活加减。

