

川菜闯江湖

■ 陈清友 编写



重庆出版社



■ CHUANCAI CHUANG JIANGHU

■ 川菜闯江湖

■ CHUANCAI CHUANG JIANGHU

ISBN 7-5366-5643-2



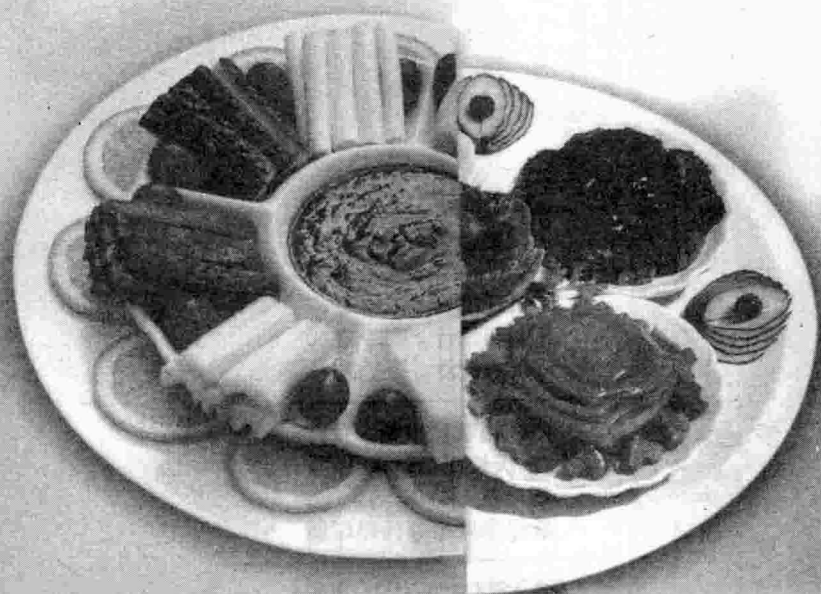
9 787536 656437 >

ISBN 7-5366-5643-2/TS · 57

定价: 11.00 元

川菜闯江湖

■ 陈清友 编写



▲ 重庆出版

图书在版编目 (CIP) 数据

川菜闯江湖/陈清友编写. —重庆: 重庆出版社, 2002

ISBN 7-5366-5643-2

I. 川... II. 陈... III. 菜谱—四川省

IV. TS972.182.71

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2002) 第 004816 号

▲ 川 菜 闯 江 湖

陈清友 编写

责任编辑 张镇海

封面设计 张玲琅

技术设计 张 进

重庆出版社出版、发行

(重庆长江二路 205 号)

新华书店经销

新都华兴印务公司印刷

开本 850×1168 1/32 印张 5

字数 111 千 插页 5

2002 年 3 月第 1 版

2003 年 1 月第 1 版第 2 次印刷

印数 10001 ~ 20000

ISBN 7-5366-5643-2 / TS · 57

定价: 11.00 元

内 容 提 要

川菜厨师北上南下，西出东进，闯荡江湖，传播川菜技艺。由于市场的需要，川厨运用当地原辅材料或借鉴当地烹调技艺，与川菜相融合，创造出一款款新颖菜肴，形成新的消费热点。正由于这些创新川菜的出现，壮大了川菜母体，使川菜在市场竞争中充满活力，使川菜在闯荡江湖中长盛不衰。本书汇集 160 余款历经江湖洗礼的创新菜肴，详述其原料、制作与特色，可启迪烹饪工作者和爱好者的思维，以推出受市场欢迎的新菜品。

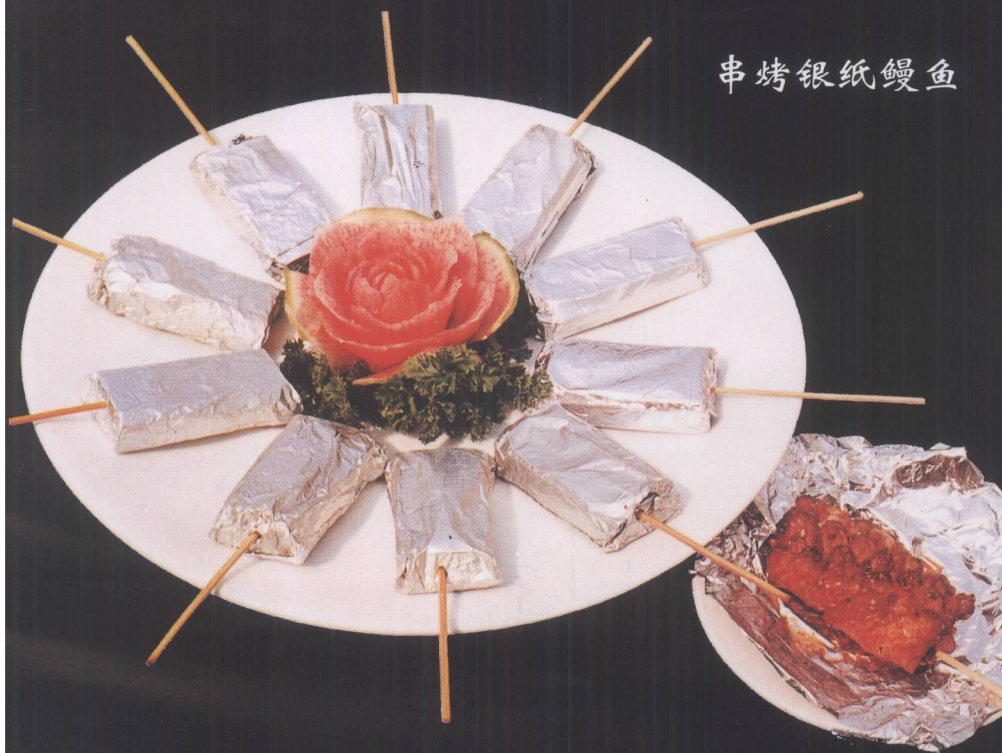


四喜螺肉

五彩刺身拼盘



串烤银纸鳗鱼





豆腐甲鱼

乳韭鵝腸



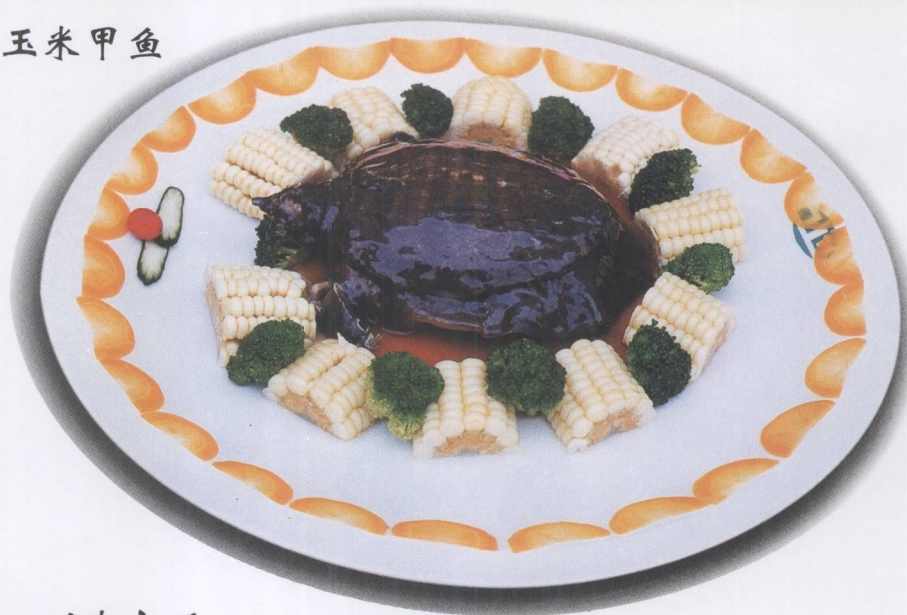
串烹鲫鱼



平锅香辣猪手



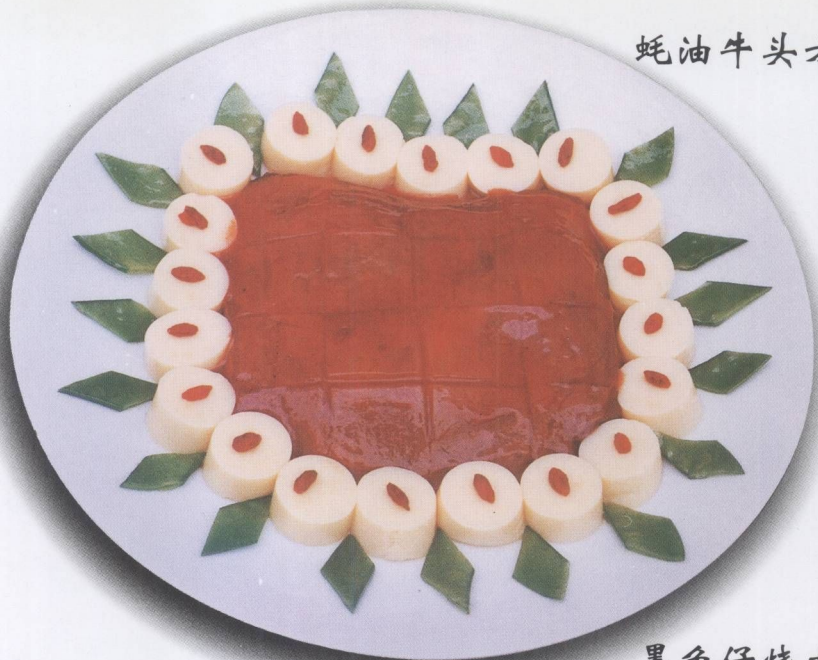
玉米甲鱼



四川农家乐



蚝油牛头方



墨鱼仔烧肉





川式蘸醬時蔬



历史可曾记得，谁是第一位让川菜의麻辣浓香飘到那神秘的雪域高原？谁又是第一位让东海之滨的闽浙渔家品尝到醇厚味浓的川菜？谁又是第一位把回锅肉의浓郁酱香呈现给南海之滨的那片热土？谁又是第一位在蒙古大草原上烹制出那口味独特的鱼香味菜肴？这些都无从考证，或许这些都不再重要，但历史不会忘记。20世纪八九十年代，川厨踩着改革开放的鼓点南下北上，东进西出，四面出击，八方进驻，将川菜技艺传遍神州大地，乃至飘洋过海，闯荡异域，五湖四海无不飘扬川菜旗幡。

川菜闯江湖，确切地说，应该是川厨闯江湖。川厨挟川菜这块金字招牌，布道传艺，给各地食客带来风味迥异的菜肴。所到之处，各地食客无不趋之若鹜，击节赞叹。在激烈的市场竞争中，川厨们为了扎根当地，永葆盛况，必须锐意改革创新。他们发挥了川菜调味技艺的优势，巧妙地与当地原料相结合，创制既有川味特色，又有广泛适应性的新菜肴；或者大胆运用其他菜系和西餐调料，创制出新菜肴；或者继承川菜调味方式的优势，吸取所到之处菜系的调味技术的特点，进行改革，为川菜所用；……他们摒弃了各菜系之间的门户之见，打破狭隘的地域观念，取长补短，以知识创新、技术创新为切入点进行变革，加快了川菜整体水平的提高。

前

言





闯荡江湖的川厨究竟创制了多少新川菜,这是难以统计的,况且新品与日俱增,日新月异。本书所收编的菜肴只是九牛一毛。这些菜肴,一部分是略加改进的,读者似曾相识;很大部分读者素不相识。这些素不相识的菜肴,今天看来是“丑小鸭”,或许明天会成为“白天鹅”,成为川菜家族的席上珍品。君不见,当今川菜中的煲仔菜肴、干锅菜肴,以前大家都未见过,还不是闯荡异乡的川厨发现后,采取拿来主义,为我所用,成为川菜家族的新成员,丰富了川菜的内涵与形式。

笔者在本书中罗列了一些川厨在异乡创制的新肴,如能给广大川菜同仁们扩大一些视野,得到一些启迪,在川菜发展的长河中,溅出几朵小浪花,是非常令人高兴的。同时希望闯荡在外的川厨开拓创新,不懈努力,用心浇灌川菜这朵饮食大观园中的奇葩让它更加娇艳。祝愿闯荡在外的川厨一路走好!

在本书编写过程中,得到了陈清华、邹渝、李志福、陈维源、郭恩洪、鄢泽全、谢春洪、陈嘉礼、刘启军、陈维奇等同仁的帮助,在此一并表示感谢!

作者

2002.1



• 海鲜类 •

- 咖喱豆瓣龙虾 (1)
野山椒爆龙虾 (2)
咖喱豆瓣灰刺参 (3)
过桥活海参 (3)
山椒基围虾 (4)
两吃基围虾 (5)
蛋黄虾卷 (6)
红汤肉蟹 (7)
椰奶青蟹锅 (7)
三椒海蟹 (8)
椿芽炒海蟹 (9)
干煸海蟹 (10)
川式金沙海蟹 (10)
泡椒阿拉斯加鱼头 (11)
酸菜阿拉斯加鱼头 (12)
芽菜蒸鳕鱼 (13)
剁椒早蒸鳕鱼 (13)
香炸银鱼 (14)
红油海肠 (15)
泡豇豆炒蛭子 (15)
- 辣豉炒蛭子 (16)
椒茸北极贝 (17)
榨菜文蛤汤 (17)
香炸牡蛎 (18)
怪味脆皮多春鱼 (19)
五彩刺身拼盘 (19)
八宝酿鱿鱼 (20)
啤酒花螺锅 (21)
双味火焰花螺 (22)
豉汁夏威夷贝 (22)
串烤啤酒针鱼 (23)
跳水蜆头 (24)
平锅豆腐平鱼 (24)

• 河鲜类 •

- 麻辣甲鱼 (26)
珍珠甲鱼 (27)
菌菇甲鱼锅仔 (27)
玉米甲鱼 (29)
豆腐甲鱼 (30)
干锅甲鱼 (31)
凉粉鳊鱼 (32)

目

录





酸汤堂灼鲈鱼	(33)
双味牡丹鳗鱼片	(34)
吉利酥鳗鱼	(35)
串烤银纸鳗鱼	(35)
咖喱鱼头	(36)
野山椒蒸鱼头	(37)
乳汁豆瓣鱼头	(37)
鲜椒蒸鱼头	(38)
豆瓣大马哈鱼	(39)
银锅鱼杂泡馍	(40)
飘香辣子火焙鱼	(40)
水豆豉烧鱼	(41)
泡椒鲢鱼	(42)
怪味鱼鳞	(42)
苦藟鲢鱼汤	(53)
川式鳝糊	(44)
三椒泥鳅	(45)
孜然水煮鳝鱼	(46)
孜然煸鳝鱼	(47)
山椒鳝鱼汤	(47)
麻辣盘龙仔鳝	(48)
糟椒黄腊丁	(49)
串烹鲫鱼	(49)
杂面豆瓣鲫鱼	(50)
沙滩鲫鱼	(51)
蘸水鱼	(52)
新派水煮鱼	(53)

• 畜肉类 •

炆炒百合腰花	(55)
豆花腰片	(56)

夹饼烧白	(57)
麻辣跳水兔	(58)
椒茸兔耳	(59)
辣豉兔	(59)
辣豉蹄花	(60)
平锅香辣猪手	(61)
逍遥猪尾	(62)
臭豆腐干回锅肉	(62)
带饼回锅肉	(63)
地龙虾回锅肉	(64)
水豆豉炒回锅肉	(65)
怪味大肠头	(65)
酸汤肥肠锅	(66)
四喜螺丝肉	(67)
沙茶豆瓣烤肉串	(68)
脆炸粉蒸排骨	(68)
蕨菜扣肉	(69)
墨鱼仔烧肉	(70)
豉椒香菇扣肉	(71)
西式蒜泥白肉	(72)
蒜香拆骨肉	(73)
龙眼大肠	(73)
风沙排骨	(74)
孜然寸骨	(75)
芥末水煮百叶	(75)
咖喱水煮牛肉	(76)
豆花嫩牛肉	(77)
咖喱牛头方	(78)
蚝油牛鼻	(79)
牛头烧白	(80)
川锅牛头肉	(81)
牛头丝夹饼	(82)