



布衣餐饮丛书  
家庭巧手系列

BAGUOBUYI

巴國布衣

# 筵席菜

精選

YANXI CAI

■ 美好生活自厨房开始  
■ 与川菜名店分享川菜美味



主 编 \ 王胜武  
制作总监 \ 刘明友 曹明亮  
成都时代出版社

巴国布衣

筵席菜精选

总策划：何农

主编：王胜武

制作总监：刘明友 曹明亮

成都时代出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

巴国布衣筵席菜精选/王胜武主编.-成都: 成都时代出版社, 2003

ISBN 7-80548-847-9

I.巴… II.王… III.菜谱-四川省 IV.TS972.182.71

中国版本图书馆CIP数据核字 (2003) 第015672号

### 巴国布衣筵席菜精选

---

- 主 编 王胜武  
责任编辑 龚爱平  
封面设计 韩健勇  
责任校对 李 航  
出版发行 成都时代出版社  
(成都市庆云南街19号 邮编: 610017)  
经 销 新华书店  
开 本 850mm×1168mm 1/32  
印张 8.65 字数 228千  
印 刷 成都市墨池教育印刷总厂  
版 次 2003年3月成都第一版  
印 次 2003年3月成都第一次印刷  
印 数 1-10000册  
定 价 15.00元  
ISBN 7-80548-847-9/TS.14
- 

■ 版权所有·翻印必究 ■

---

## 巴国布衣简介

巴国布衣是一个以川菜产业化为核心,融川菜经营、教学科研、食品开发为一体的新型川菜企业。

1996年,巴国布衣以其全新的企业形象、独特的文化个性、自成体系的风味菜品而一炮走红,并由此引发了在本土已呈滑坡态势的川菜业新一轮的发展浪潮;巴国布衣也因“一个企业救活一个行业”而成为川菜业发展史上的又一个里程碑。

巴国布衣为川菜业的发展创造了全新的理念。她突破传统川菜业小生产经营和只注重菜品本身的局限,从一开始就全面运用现代企业制度、CIS企业形象战略、市场营销学、连锁经营等现代经营的最新思想和技术成果打造自身。在短短5年中,除在全国许多城市开有分店外,巴国布衣烹饪研究所的科研成果已为同行业广泛接受,巴国布衣烹饪技术学院培养的大量学生已成为川菜企业的生力军,并由此产生了可持续发展的强劲动力。

在菜品上,巴国布衣的川菜菜品是当今川菜发展的典型代表之一。她在重新梳理传统川菜精华的基础上,从巴山蜀水的寻常巷陌、江畔桥头、田野深山提炼出一种完全不同于传统都市川菜的新境界。其中以四川和重庆地区的四面山、金佛山、大巴山等地的山菌、干豇豆、萝卜干、酸萝卜、时令野菜等原料为主的风味菜品最具特色。这些民间家常菜清新自然、鲜美可口,适应和满足了都市顾客追求自然天成、注重绿色健康的美食之道。

1999年在全国第四届烹饪大赛上,巴国布衣以其独特的大众风格和精湛的烹饪技艺,荣获大众宴席最高奖。2000年2月,在国内贸易部主办的中国名菜名点评选中,巴国布衣又因六菜入选而居川菜同行业之首。

2000年,巴国布衣先后被评为“成都市餐饮名店”和“四川省餐饮名店”,2001年又被成都市政府授予“成都市十佳餐饮企业”称号。其注册商标被评为“成都市著名商标”和“四川省著名商标”。2001年,被中国商业联合会、中国烹饪协会授予“中华餐饮名店”称号。

---

取民间百姓家山野鲜美之味  
圆现代都市人回归自然之梦

---

## || 布衣餐饮丛书编委会 ||

---

顾 问：魏明伦 史正良

主 任：何 农

副主任：胡志强 何 学 苏一祥

编 委：（按姓氏笔画为序）

尹华林 王胜武 王 峰

刘明友 刘志伟 张 刚

陈天应 陈 伟 陈 海

陈 曦 杨雪梅 杨强莎

郭安峰 曹明亮 黄 槟

葛林红 韩 峰 蓝文其

---



布衣家宴



答谢筵



牛肉筵



螺筵





冷拼与中盘



白汁鲍鱼筵



全鸭筵



花式拼盘



## 编者的话

一般来说，筵席就是酒席，也是人们在社交活动中，为了一定目的而以美酒佳肴款待宾客的聚餐方式，它通常由一定规格、质量的凉菜、热菜、饭菜、小吃等组合而成。随着生活水平的提高，人们对筵席已不再陌生，它已经成为人们生活中不可或缺的内容。譬如好友聚会、家人团圆、为长辈祝寿等活动都要聚餐设筵。古人曰：“饮食，所以合欢也。”是说亲朋好友欢聚一席，杯鸣盘响、欢声笑语，达到亲情融洽、人伦和乐的境界。又譬如在现代商业活动、政治活动中，设筵饮食，举杯祝贺亦很普遍，很多难于洽谈的问题，在觥筹交错、谈笑风生和欢笑和谐的气氛中得以解决。因此，从某种意义上讲，筵席常与人的社会情感交织在一起，它在为人们提供美食美味时，其意义已大大超出了菜肴所带给人的生理快感。

川菜筵席是川菜的重要组成部分，也是社会发展的产物。它起源于商代祭祀之礼，迄今已有几千年的历史。在如此漫长的岁月里，历经了不同朝代的发展，到了清代，传统筵席格局可谓登峰造极，一桌满汉全席菜肴可达108款之多。至民国初年，川筵才由繁变简，组合紧凑，注重经济实惠，从而也形成了现代筵席的基本框架。到了20世纪90年代，伴随着大批诸如巴国布衣等风味酒楼的崛起，赋予川筵新的特点：它一方面继承和发展了传统筵席中精华部分，去掉了一些不合时宜的内容；另一方面又将现代



营养学的观点和平衡膳食原理引入到菜点的组合上，逐渐形成了一套更科学、更合理的体系，具备了鲜明的特征。

一、待客注重礼仪。筵席礼俗，源远流长。大至国际外交，小到亲朋往来，筵席都作为一种待客的形式。数千年来，随着人类社会的发展和文化的嬗变，在不同民族历史文化背景和不同社会制度下，筵席千姿百态，异彩纷呈。虽白云苍狗，沧海桑田，但筵席重礼仪这一点，丝毫未曾动摇，时至今日，各类筵席上的致祝词、奏乐、送宾等仪式，莫不流露出华夏文明中“礼”的内涵。筵席中“莫拘礼”“别客气”等劝食话语，实质上也是一种情发于中的礼仪外化。

二、浓厚的艺术氛围。筵席历史悠久，饮誉四海。它不仅反映了民族饮食文化的发展和饮食习惯，而且向世人展示出烹饪独特的艺术魅力。现代科学表明，人的食欲除与饥饿感有关外，还与视觉、味觉、嗅觉等的刺激而产生的精神因素有关。因此可以说，筵席在具备“色”“香”“味”“形”“滋”“养”的同时，一系列配套设施也必须符合民族的艺术审美情趣，否则难以给人带来物质和精神上的享受。

三、菜肴注重营养。川筵既需要精湛的烹饪技艺，又注重菜肴养生保健的科学内涵，近年来已得到营养学界的肯定。现代人们已认识到传统筵席单一地强调荤菜的运用、菜点的造型和调味，而忽略了蔬菜及筵席原料整体的营养组合等弊端。因此，现代川筵克服了传统筵席的诸多问题，不仅其味美为世人所推崇，而且其切合养生保健之道亦为学者们称道，难怪西方一些学者发出了“为了健康，请拿起筷子”的呼吁。

四、筵席组合规范化。由于食俗、文化背景的不同，全国各地筵席的风格、筵席席语的组合也各不相同，尽管



如此，但仍有一定的规范。现代川筵的规范主要表现在几个方面：1. 筵席菜谱配套完整。席上有酒、菜、饭、小吃、水果、饮料；菜品有冷、热、咸、甜、荤、素。2. 上菜讲究顺序。往往先咸后甜，先酒后饭，先冷后热等。3. 接待宾客有一套规矩。主要是先在门外候宾，待客人到来，引入雅间休息，奉烟献茶；等客人到齐时，按客人身份依次就座；客人落座后便进行一系列筵席仪式，比如奏乐、主人致祝酒词、主人向客人敬酒等；筵席结束，主人陪客人饮茶稍息，然后到门外送客人离去。

筵席格式是形式，配菜是内容，格式是为配菜服务的。现代川筵充分运用了营养学的平衡膳食原理，巧妙地将两者结合起来，形成了整套具有科学性、艺术性、灵活性的筵席格式，格式中的有些内容是可以灵活掌握的。目前行业中正菜主要有四种基本格式。

格式一：第一道头菜，第二道炸或烤类菜，第三道二汤，第四道至第六道灵活安排菜，第七道素菜，第八道甜菜，第九道座汤。

格式二：第一道头菜，第二道干炸或烧烤类菜，第三道二汤，第四道素菜，第五道炒熘爆类菜，第六道烧烩类菜，第七道鱼菜，第八道甜菜，第九道座汤。

格式三：第一道头菜，第二道爆炒熘类菜，第三道干炸或烧烤类菜，第四道中汤，第五道素菜，第六道烧烩类菜，第七道鱼类菜，第八道甜菜，第九道座汤。

格式四：第一道头菜，第二道素菜，第三道干炸或烧烤类菜，第四道中汤，第五道炒熘爆菜，第六道烧烩类菜，第七道鱼菜，第八道甜菜，第九道座汤。

筵席组合有原则、有技术，并非几个菜点的简单拼凑。讲究筵席整体的风味；讲究经济实惠，膳食营养；讲究因人配菜，因时配菜；讲究酒水的运用等。一张名宴席



谱，便是厨师创作的艺术品，故历史上很多名宴席谱都载入了野史。例如南宋周密所撰《武林旧事》载有张俊进奉宋朝皇帝筵席席谱；清代李斗所撰《扬州画舫录》载有满汉全席席谱，都具有历史、学术价值。

筵席经过长期的发展，有着深刻的历史、文化等背景，因而在种类名称的划分上也比较复杂，无法将其用一种科学方法加以规范。目前川筵的种类、名称均是从不同角度来划分的。如按宴会的性质，可分为国宴、公宴、便宴、家宴；按筵席原料构成，可分为海味席、山珍席、全席、素席、风味小吃席、田席；按筵席的档次高低，可分为高级筵席、中级筵席、一般筵席。而本书则从筵席在实际生活中运用的目的和角度出发，收集了巴国布衣创始以来所推出的精品菜点，依据现代筵席的基本格式及原理，编写出 200 张席谱，分为迎宾、祝寿、贺喜、庆婚、庆功、贺节、答谢、饯行八个篇目，每篇由四个不同格式、二十五张席谱组成。各篇席谱特点各具，比如祝寿筵席谱多以清淡菜肴为主，尽量炖软，以利老年人食用，筵席整体注重营养滋补等；迎宾筵席谱注重仪式，造型美观，筵席菜肴丰盛，风味突出等。

编写此书的目的有二：一是总结筵席的宝贵经验，二是以巴国布衣筵席菜展示现代筵席的卓越风姿。我们希望此书对推动四川烹饪文化的发展和研究有所裨益，同时也推荐给餐饮从业人员、烹饪爱好者阅读和借鉴。

由于编者水平有限，错误在所难免，望行业专家、朋友不吝指正。

编者

2003年3月于成都



# 目 录

## 迎宾筵

### 格式一

1. 红烧海参席 ……………(3)
2. 一品海参席 ……………(4)
3. 芦笋鲍鱼席 ……………(5)
4. 春笋烩鱿鱼席 ……………(6)
5. 干烧海豹肉席 ……(7)
6. 蒜烧鱼皮席 ……………(8)
7. 冬笋烧野猪席 ……………(9)

### 格式二

1. 菊花鱼肚席 ……………(10)
2. 干烧鱼翅席 ……………(11)
3. 红烧裙边席 ……………(12)
4. 什锦驼掌席 ……………(13)

5. 双菌烧鹿肉席 ……(14)
6. 萝卜干烧果子狸席…(15)

### 格式三

1. 白汁鲍鱼席 ………(16)
2. 琵琶海参席 ………(17)
3. 红烧鱼肚席 ………(18)
4. 葱烧鱼皮席 ………(19)
5. 一品熊掌席[注] …(20)
6. 双菌烧鹿肉席 ……(21)

### 格式四

1. 鱼卷熊掌席 ………(22)
2. 三鲜鱿鱼席 ………(23)
3. 野菌烧裙边席 ……(24)
4. 蕨菜烧拱猪席 ……(25)
5. 三菌烩蛇段席 ……(26)
6. 竹荪烧竹鼬席 ……(27)



## 祝寿筵

### 格式一

1. 干烧鱼翅席 …… (31)
2. 百花鱼肚席 …… (32)
3. 鸡烧裙边席 …… (33)
4. 一品驼掌席 …… (34)
5. 三菌烩蛇段席 …… (35)
6. 三鲜鹿掌席 …… (36)
7. 鲑鱼杂烩席 …… (37)

### 格式二

1. 蘑菇鲍鱼席 …… (38)
2. 葱烧鱼唇席 …… (39)
3. 家常鱼唇席 …… (40)
4. 红烧鱼肚席 …… (41)
5. 什锦海参席 …… (42)
6. 兰花驼掌席 …… (43)

### 格式三

1. 竹荪烩鲍鱼席 …… (44)
2. 鸽蛋海参席 …… (45)
3. 菠饺鱼肚席 …… (46)
4. 三鲜鲑鱼席 …… (47)
5. 萝卜干烧海豹肉席…(48)

6. 干烧鸵鸟肉席 …… (49)

### 格式四

1. 蹄花海参席 …… (50)
2. 红烧鱼翅席 …… (51)
3. 白汁凤尾席 …… (52)
4. 芋儿烧甲鱼席 …… (53)
5. 萝卜干烧果子狸席…(54)
6. 竹荪烩鲍鱼席 …… (55)

## 贺喜筵

### 格式一

1. 干烧海豹肉席 …… (59)
2. 蛋饺海参席 …… (60)
3. 荷包鱼肚席 …… (61)
4. 酸菜鲑鱼席 …… (62)
5. 清蒸裙边席 …… (63)
6. 葱烧鹿肉席 …… (64)
7. 红烧鹿筋席 …… (65)

### 格式二

1. 蟹黄鱼皮席 …… (66)
2. 凤尾鱼翅席 …… (67)
3. 荷花鱼翅席 …… (68)
4. 葱烧鱼唇席 …… (69)





- |                  |                   |
|------------------|-------------------|
| 5. 葱烧鹿筋席 …… (70) | 5. 芋儿烧小刺参席 … (91) |
| 6. 攒丝杂烩席 …… (71) | 6. 响铃海参席 …… (92)  |
|                  | 7. 野菌烧裙边席 …… (93) |

### 格式三

1. 酸辣海参席 …… (72)
2. 沙锅海参席 …… (73)
3. 红烧裙边席 …… (74)
4. 红烧熊掌席 …… (75)
5. 红梅驼掌席 …… (76)
6. 芙蓉杂烩席 …… (77)

### 格式四

1. 三丝燕窝席 …… (78)
2. 荷包鱼肚席 …… (79)
3. 太极参肚席 …… (80)
4. 鲍鱼烧鸡席 …… (81)
5. 大蒜烧牛掌席 …… (82)
6. 一品熊掌席 …… (83)

## 庆婚筵

### 格式一

1. 葱烧鹿肉席 …… (87)
2. 干豇豆烧鹿肉席 … (88)
3. 锅巴鱿鱼席 …… (89)
4. 白汁鱿鱼席 …… (90)

### 格式二

1. 大烩裙边席 …… (94)
2. 百花驼掌席 …… (95)
3. 三菌烧野鸡席 …… (96)
4. 双菌烧鹿肉席 …… (97)
5. 蕨菜烧鹿子肉席 … (98)
6. 三菌烩蛇段席 …… (99)

### 格式三

1. 鲜花鲍鱼席 …… (100)
2. 鸳鸯海参席 …… (101)
3. 萝卜干烧海豹肉席… (102)
4. 芋儿烧甲鱼席 …… (103)
5. 芦笋裙边席 …… (104)
6. 家常裙边席 …… (105)

### 格式四

1. 三丝燕窝席 …… (106)
2. 官燕孔雀席 …… (107)
3. 梅花鲍鱼席 …… (108)
4. 红烧鱼皮席 …… (109)
5. 红烧熊掌席 …… (110)
6. 虫草鹿筋席 …… (111)