

川味

豆瓣酱菜

四川出版集团 四川科学技术出版社

主编 彭发元



「姥姥碎末肉」

将肥瘦相连的猪肉洗净切成1.5厘米见方的丁，用葱
糟汁、精盐、白糖、鸡精、红油豆瓣酱、化鸡油、甜面酱、
鲜味汁酱油、姜末、花椒粉、红辣椒油、海鲜酱拌匀，焯
腌渍入味后，再加入姜肉米粉、鸡汤拌匀。

碗内蒸嫩豌豆，加精盐、白糖、红油豆瓣酱、姜末、
化鸡油、葱颗、蒜肉米粉、鸡汤清汤拌匀。

拌好的肉丁铺平放入蒸碗，用拌入味的嫩豌豆盖盖
肉丁，加盖入蒸笼用旺火蒸熟，取出扣在盘内即成。



川味豆瓣酱菜

四川出版集团·四川科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

川味豆瓣酱菜/彭发元主编. - 成都:四川科学技术出版社,2005.4

ISBN 7-5364-5728-6

I. 川... II. 彭... III. 酱菜-菜谱-四川省
IV. TS972.182.71

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 027499 号

川味豆瓣酱菜

主 编 彭发元
责任编辑 李 珉
封面设计 朱晋蓉
责任校对 王初阳
责任出版 邓一羽
出版发行 四川出版集团·四川科学技术出版社
成都盐道街3号 邮政编码 610012
开 本 203mm×140mm 1/32
印 张 6.5 字数 150 千 插页 10
印 刷 成都市辰生印务有限责任公司
版 次 2005 年 4 月成都第一版
印 次 2005 年 4 月成都第一次印刷
印 数 1-3 000 册
定 价 15.00 元
ISBN 7-5364-5728-6/TS·417

■ 版权所有·翻印必究 ■

■ 本书如有缺页、破损、装订错误,请寄回印刷厂调换。

■ 如需购本书,请与本社邮购组联系。

地址/成都市盐道街3号 电话:86671039 86672823
邮政编码/610012

主编
编委

元发
华会
霞

彭彭
陈彭

红文
鑫宇
震

彭潘
黄

张德
罗黄
碧浩
勇

海鲜豆瓣鱿鱼



海鲜什锦



水豆豉牛柳



海味什锦



酥豆瓣盐煎肉



干锅鱿鱼





冷泡麻辣鱼



水豆豉鸭脯



水豆豉鱼脯

麻婆鸭血鱼



山药鸭片



麻辣鸭腿



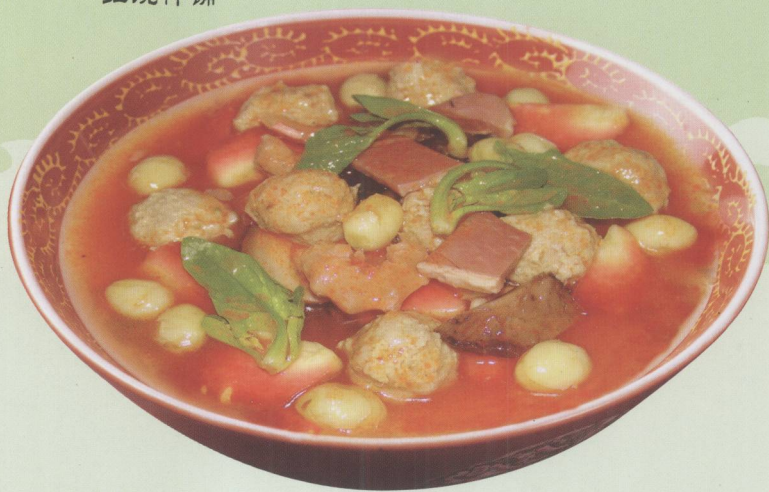
干饼鱼丁



萝卜干鱼丁



红烧什锦



双味肉蟹





土豆烧牛肉

肉蟹汤锅

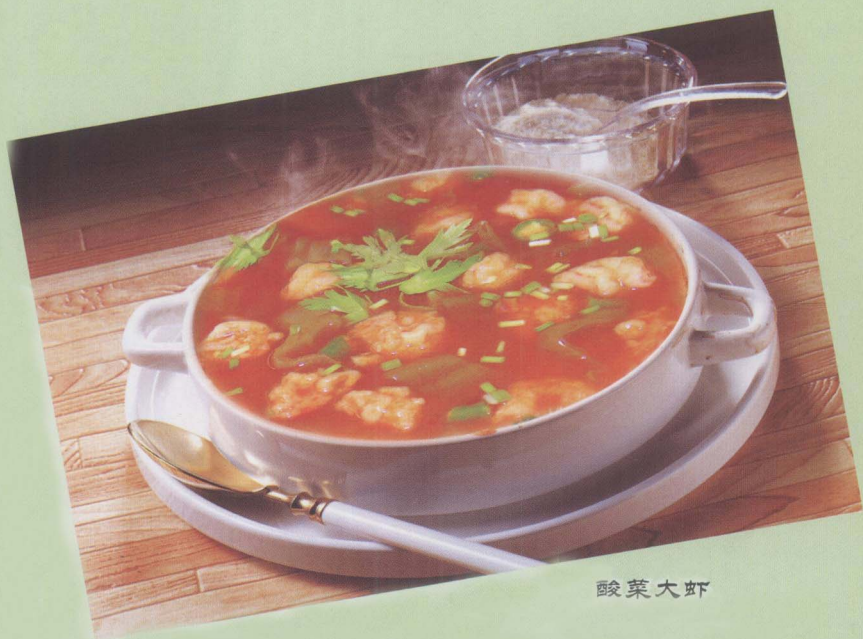


家常豆腐



笋子鸡





酸菜大虾

江湖大虾



干锅海鲜鸡



青红椒虾





樟茶鸭鱼



回锅海参