

川菜大师陈松如弟子的倾心之作

刘自华

川菜

刘自华 著

大讲堂

LIUZI HUACHUANCAI
DAJIANGTANG

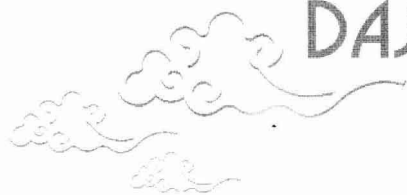
延边大学出版社

川菜大师陈松如弟子的倾心之作

刘自华 川菜 大讲堂

刘自华 著

LIUZHUACHUANCAI
DAJIANGTANG



图书在版编目 (CIP) 数据

刘自华川菜大讲堂/刘自华著. —延吉 : 延边大学出版社, 2010. 2

ISBN 978 - 7 - 5634 - 3140 - 3

I. ①刘… II. ①刘… III. ①烹饪 - 方法 - 四川省
IV. ①TS972. 11

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 030247 号

刘自华川菜大讲堂

作者: 刘自华

责任编辑: 朴莲顺

出版发行: 延边大学出版社.

社址: 吉林省延吉市公园路 977 号 邮编: 133002

网址: <http://www.ydcbs.com>

E-mail: ydcbs@ydcbs.com

电话: 0433 - 2732435 传真: 0433 - 2732434

发行部电话: 0433 - 2133001 传真: 0433 - 2733266

印刷: 北京中创彩色印刷有限公司印刷

开本: 710 × 1000 毫米 1/16

印张: 23.5 字数: 415 千字

印数: 1—3500

版次: 2010 年 11 月第 1 版

印次: 2010 年 11 月第 1 次

ISBN 978 - 7 - 5634 - 3140 - 3

定价: 28.00 元

作者简介

刘自华,国家特级烹调技师,一九七一年在北京第一服务局厨师培训班学习,一九七三年入北京四川饭店工作,师从国宝级川菜大师陈松如。

一九八七年被评为北京市优秀厨师,在人民大会堂受到中央领导人的接见,并被收录于《中国厨师名人录》和《北京工人技师名录》。

一九七五年到重庆拜在川菜大家徐德彰门下,深得川菜技艺之真传,一九七八年二次赴渝成为著名川菜牛肉专家陈青云的北京徒弟。

一九八五年随中国贸促会赴土耳其司厨,同年元旦又随陈松如师傅到人民大会堂为邓小平举办的宴会司厨,是年秋又随陈松如师傅到黑龙江商学院旅游烹饪系专职授课。

一九八六年邓小平在四川饭店宴请西哈努克亲王时担任主厨工作,后又随陈松如师傅到中南海为胡耀邦宴请缅甸客人司厨,深得主办方好评。

多次在国家重要宴会中担任主厨工作,如接待英国前首相希思,美国前国务卿万斯,澳大利亚两任总理惠特拉姆和费雷泽,西班牙国王卡洛斯,加拿大前总理特鲁多的宴请活动。

曾到中南海为厨师们传授正宗川菜烹调技术,并被聘为北京远大职业高中等多所技校专业课老师,《烹调知识》杂志的特约撰稿人。

先后出版了《川菜烹调入门》、《川菜烹饪诀窍》、《川菜烹饪指南》、《怎样当厨师长》、《厨房厨师厨师长》等数十种烹饪专著和深受读者喜爱的《名师川菜》丛书。

在金盾出版社出版的《家庭四季美味快餐》和《辣味菜肴烹调》两本书自出版十年来都分别发行了八十五万册以上,双双被评为金盾版畅销书,其中《辣味烹调》先后被香港以《辣到跳》、台湾以《辣味美食》为名出版发行,一九九八年又在金盾出版社出版了《正宗川菜》录像带。

一九九四年在德国出版了全面介绍中国饮食文化的大型图书《正宗中国菜》,溥杰先生为此书题写了书名,获法兰克福书展优秀奖,连续八年畅销,先后又在瑞典和芬兰转版发行。



川菜伴我一路走来(代序)

作为文化,饮食早已成为社会进步和人类文明的主体标志,中国的饮食文化博大精深,魅力无限,是世界烹饪百花园中一朵永开不败的奇葩。

纵观中国烹饪的发展和司厨实践,尽管各省甚至有的地区自成一派、各称一家,呈百花齐放、百家争鸣之势,但是若从规律形成的角度来看,他们还是脱离不了数十年前社会公认的中国菜肴四大风味而分的范畴。

四川菜、广东菜、淮扬菜和山东菜早已构成了中国烹饪之主体。四川菜体现了西南、中南地区人们的饮食风俗,广东菜代表了东南地区人民的饮食风格,淮扬菜显示了华东地区人民的饮食习惯,山东菜则更是代表了东北、华北乃至更广泛地区人民的饮食习性。而其他地区的菜肴制作与食用是形成不了菜系规模的。(只是到了后来业内又有八大菜系,十二大菜系之分)正是因为这一原因,这四大菜系当时又有“国菜”之称。

作为职业厨师,笔者的司厨经历至少是见证了从一九七一年以后到当今“中国饮食文化的积淀丰富,中国烹饪的吐故纳新,中餐菜品的日新月异”之变革。

我是一九七一年进入当时的北京市第一服务局厨师培训班学习的(地点是在北京服务学校),学员共有一百人,分学广东、四川、淮扬、山东四大风味菜和西餐,课分理论和实践。

我们当时的老师可以说每位都是业内精英,北京当时最负盛名的十大名厨中有好几位都是亲自授课,这样的学习条件当时在北京的餐饮业可是绝无仅有的。

我当时刚好学的是四川菜,老师是北京饭店名厨张志国(业内尊称张老头)。说句当时的心里话,我们每个人都是喜滋滋的。为什么这样讲呢?一是我们学到了好菜系,要知道当时的川菜是多么地受人尊崇啊!二是我们遇到了好老师,要知道,大师级的师傅并不是每个饭店都能有的,有的人做了一辈子厨师根本就没有机会聆听大师的教诲。

从此,我开始接近了四川菜,川菜也伴随我的工作学习一路走来。

培训班两年的学习生活很快结束了,我们学川菜的被分配到了当时北京八大



饭店之一的四川饭店。

说起一九七三年的四川饭店,对于老百姓来讲,可是带有神秘色彩的。王府建筑流光异彩,古色古香,朱红大门肃穆庄严,时开时关,人们从“四川饭店”匾额上只知道这里能吃到四川菜。

四川饭店始建于一九五九年,由川籍中央领导倡议,周总理亲定店名,郭沫若题写店名,当时是北京唯一专司川菜的涉外饭店,名厨云集,名菜百出。更是国家领导人宴请宾客的场所,周恩来、朱德、邓小平、陈毅、贺龙、彭真、杨尚昆、王震、万里、张爱萍、习仲勋等无不对精美的川菜给予了赞许。当时不满二十岁的我能够进入到如此盛名的饭店学做川菜能不高兴吗!

如果说在厨师培训班接受的是“速成”教育,那么,到了饭店我才真正感悟到了川菜的内涵是多么的博大与精深,也就是此时,我结识了令我终生受益的恩师,被国际公认为国宝级大师的川菜名厨陈松如,因此也就开始了我的正式川菜学厨生活。

当时的中餐虽以四大菜系而分,但是如果我们冷静下来细细品味,就会得出这样一个结论:四川菜是可以被当做中国烹饪的基础来看待的,对于中国菜的形成是有着基石之作用的。广东菜的醇鲜,淮扬菜的清淡,山东菜的咸香,所有这些特点在川菜中都是可以找到的,但川菜中的麻辣两味却是绝无仅有的。换句话来讲,只有把川菜学会做好了,才能算得上是学到了中国菜肴制作之真谛,当时在业内早就有“食在中国,味在四川”的说法。

这些烹饪理念的悟出使我对川菜更是有了钟爱之情。同时我也感觉到要想成为名厨,“名菜名店名师”三个因素缺一不可,名菜是基础,名店是保障,名师是成因,这是每一个职业厨师应铭记不忘的。

一九七五年,饭店派我们几个人到重庆学习,笔者有幸投在当时有“山城一把刀”之称的川菜名厨徐德彰门下,无论是从刀功还是火工烹调都得到了大师真传,使我的技术又得到了进一步提高。

一九七八年,我再次来到了重庆,成为当年有“山城牛肉专家”之美誉的陈青云大师和“灯影牛肉”创始人钟锡凤大师的北京徒弟,专职学做了清炖牛肉、枸杞炖牛鞭、红枣炖牛尾、灯影牛肉、虾须牛肉、毛牛肉、火鞭牛肉和卤牛肉等牛肉名馐。

回到北京以后,我把学到的特殊技能多次运用到司厨实践中,许多中央领导都品尝过我制作的牛肉全席,灯影牛肉和虾须牛肉还上了邓小平在四川饭店宴请西哈努克亲王的宴会中。

一九七九年的四川饭店虽有来自各方的名厨大师,但是,当时的年轻厨师比比皆是,根本无法达到一个师傅带一个徒弟的要求,且每天的业务相当繁忙,所以说,主动学厨的态度,正确学厨的方法显得尤为重要,看剩菜就是我养成的特有习惯。这句话是什么意思呢?就是说每次宴会客人走后,我都要细心观察所剩菜肴,看一看为什么这个菜剩得多,且还随时向看台服务员倾听客人对菜肴的意见,这个方法



果然有效,从而使我的学厨技艺一度处于领先水平。有一次客人离席后还记下了我的名字,再次来店用餐时,还在菜单上注明了“要求刘自华大师做菜”,简短的几个字对于我的鼓舞可谓大矣。当时,师傅当然是更高兴了。

随着学厨时间的推移,我的川菜制作水平也自然而然地有了明显的提高。一九八四年,我考取了文革后北京的第一批中餐烹饪技师(要知道当时的技师厨是令人们十分艳羡的),而且我的烹调理论也得到了丰富,曾在《中国烹饪》、《烹调知识》、《中国食品报》等报刊杂志上发表过数十篇学厨体会文章。我不但掌握了菜肴的制作技巧,而且从理论上也进行了初步探讨。

一九八五年,我随中国贸易促进会到土耳其司厨,这为我制作牛肉菜肴提供了展示的平台(因其是伊斯兰国家)。特别是在“馆日”的那次自助餐上,那些带有四川风味风格的牛肉菜肴更是令当地人赞叹不已,说如同四川饭店在土耳其开了分店。

一九八五年秋,我作为助手随师傅应邀来到黑龙江商学院的旅游烹饪系进行了川菜的专职授课,师傅所做的“四川菜”之演讲博得了师生们的同声赞许,也给我深深上了一课。师傅的文化水平并不高,但他的丰富经验合理地转化成理论,在平凡中得到了升华,同时也坚定了我学习烹饪理论的决心。

这期间我和师傅还专门制作了一席川味名菜,当时的黑龙江省委书记也同席品尝,并留下了“不吃川菜,不知中餐”的佳话。

在我的学厨生活中,令我毕生难忘的就是一九八六年邓小平在四川饭店宴请西哈努克亲王的司厨活动。

开始谁也不知道前来就餐的是什么级别的领导,只是感觉到应该是领袖级的,因为如此规格的餐前准备工作以前从来没有过。菜单在前20天就已反复推敲确认,然后就是菜肴制作的分配(如此重要的厨事活动仅靠两三个人是不能完成的),再有就是原材料的准备工作,当时我被分配了“灯影牛肉、虾须牛肉丝”两个凉菜和“四川牛头方、鱼香留明虾、芙蓉鸡豆花”三个热菜。

直到宴会的前一天晚上,我们才知道是邓小平来店举办宴会,习仲勋和杨得志等中央领导也陪同出席,说句心里话,不知真情时心里还算踏实,但知晓以后心里反而紧张。要知道,当时我还只有三十几岁,重要宴会虽然司厨过不少,但像这样规格空前的宴请活动还真是头一次,虽有师傅把关,但在操作时还是不免有些紧张,不过,最后总的效果还是相当不错的,邓小平同志还和我们合影留念。

这次司厨给我的启示很多,最主要的一点当是厨师的心理素质很重要,心态平和、情绪稳定才能做到下料准确无误,翻勺火候恰当,然而这种素质的得来没有精湛的烹调技艺做保障是不可能显示的。

随着厨龄的增长,我的业务素质和心理素质都得到了提高,先后和师傅又到人民大会堂为邓小平司厨,到中南海为胡耀邦宴请缅甸客人而制作了一席正宗的川菜名饌,尤其是鱼香明虾卷、网油灯笼鸡、担担面更是备受食者们的青睐。



以后我又多次参加了重要宴会的主厨工作,如英国前首相希思、美国前国务卿万斯、澳大利亚两任总理惠特拉姆和弗雷泽、西班牙国王卡洛斯、加拿大前总理特鲁多的宴请活动。

随着年龄的增长,在师傅的教诲下,我的川菜烹调技艺有了很大进步,不但可以独立主厨,而且在烹饪理论方面也有了进一步提高,还可用其指导我的厨事实践。我曾到中南海为厨师们讲授过川菜烹调技艺,而且还长期担任一所职业高中的专业课讲师,并被聘为《烹调知识》杂志的特约撰稿人,在国内先后出版了《川菜烹调入门》、《川菜烹饪诀窍》、《川菜烹饪指南》等专著,在香港出版《辣到跳》食谱,在台湾出版《辣味美食》菜谱。

“好厨师一靠勺把二靠笔杆”这句话是师傅经常讲的,我已铭记在心,时常规范我的司厨学习(今天看来更是获益匪浅)。

一九九四年秋,我在德国出版了全面介绍中国饮食文化的大型食谱《正宗中国菜》,并请溥杰先生题写了书名,我在国内先撰写了文章,后又去德国制作了图片,此书在法兰克福书展获优秀奖,连续8年畅销,又被芬兰、瑞典转版发行。

此后,又在金盾出版社出版了《川菜烹调技艺》录像带和一套深受读者喜爱的《名师川菜厨艺百问》丛书。

中国烹饪艺深似海,川菜烹调精湛无限。

方寸砧炉且有学问,继承发扬切切真真。

刘自华

2009年于陶然亭



目 录

川菜伴我一路走来(代序)	(1)
--------------------	-----

第一讲 名师厨艺百问篇

不繁百问 受益其中	(2)
什么是川菜?	(2)
川菜的历史起源是怎样的?	(2)
川菜是怎样形成和发展的?	(3)
含有辣味的菜肴就是川菜吗?	(6)
川菜与中国菜的关系	(6)
川菜的主要烹调方法	(7)
川菜的基本味主要有哪些?	(8)
川菜的主要复合味型	(10)
川菜中的“三椒”不可以同放吗?	(11)
炒菜为什么不宜用豆瓣酱?	(11)
泡辣椒为什么更适用于“炒菜”?	(12)
怎样烹制辣椒才更有香气?	(12)
辣椒含有哪些营养成分?	(12)
食用辣椒对人体有什么益处?	(12)
辣椒对人体有哪些刺激作用?	(13)
怎样理解川菜特色、风格的内涵?	(13)
如何理解川菜的“一菜、一格、百菜百味”?	(13)
川菜调味三阶段	(13)
川菜味型形成的规律	(16)
什么是菜肴口感中的酥?	(19)
什么是菜肴口感中的脆?	(19)

什么是菜肴口感中的香？	(20)
什么是菜肴口感中的酥香？	(20)
什么是菜肴口感中的清香？	(20)
什么是菜肴口感中的醇香？	(21)
什么是菜肴口感中的酱香？	(21)
什么是菜肴口感中的鲜味？	(21)
什么是菜肴口感中的嫩？	(22)
什么是菜肴口感中的鲜嫩？	(22)
什么是菜肴口感中的细嫩？	(22)
什么是菜肴口感中的脆嫩？	(22)
什么是菜肴口感中的软嫩？	(23)
什么是菜肴口感中的酥嫩？	(23)
什么是菜肴口感中的熟、扒、烂？	(24)
什么是菜肴口感中的爽口？	(24)
什么是菜肴口感中的腻人？	(25)
什么是菜肴口感中的油而不腻？	(25)
什么是菜肴口感中的柔韧有劲？	(25)
什么是菜肴口感中的辣而不燥？	(25)
什么是菜肴口感中的淡而不薄？	(26)
什么是菜肴特点中的抱汁亮油？	(26)
什么是菜肴特点中的爽心悦目？	(27)
什么是菜肴特点中的扒而不烂、烂而不碎？	(27)
怎样才能做好“烧菜”？	(28)
川菜中原料“上浆”的内容	(29)
川菜烹调中怎样做到正确掌握火候？	(30)
什么是川菜中的小煎小炒？	(34)
什么是小煎小炒中的合理选锅？	(34)
什么是小煎小炒中的炼锅？	(35)
什么是小煎小炒中的刷锅？	(35)
什么是小煎小炒中的兑汁？	(35)
什么是小煎小炒中的合理烹调？	(35)
川菜中的小煎小炒为什么原料不过油？	(36)
构成菜肴质量的主要因素是什么？	(36)
质量存在于每个菜肴之中吗？	(36)
原料、配料、调料、小佐料在菜肴质量中的重要性	(37)
怎样做到菜肴制作中的合理烹调？	(39)



制作有些热菜为什么蒸不如烧好?	(41)
制作有些冷菜为什么蒸不如煮好?	(42)
涨发干货为什么蒸不如煮好?	(42)
川味菜肴的标志性口味是什么?	(42)
花椒在川菜中的作用	(44)
家常味型是川菜所独有吗?	(45)
焯水时,荤食原料为什么要冷水下锅?	(46)
焯水时,大多数素食原料为什么要开水下锅?	(46)
川菜中,凉菜制作为什么要先把某些调味品融化?	(47)
川菜中的凉菜为什么要熬制红酱油调味?	(47)
川菜都是麻辣味吗?	(47)
川菜的标志性菜肴主要有哪些?	(47)
川菜是怎样熬制清汤的?	(48)
川菜是怎样制作奶汤的?	(49)
川菜筵席菜单是怎样制定的?	(50)
川菜菜肴的价值表现在哪些方面?	(53)
川菜筵席菜肴的主要内容和食用方式	(57)
厨房管理工作的内容	(60)
川菜有哪些行业用语,其内容是什么?	(80)
川菜干货涨发三部曲的内容	(95)
刀功在川菜中运用的内容	(100)
勺功在川菜中运用的内容	(106)
勺功在川菜制作中运用的内容是什么?	(110)
川菜制作时的传热方式	(113)

第二讲 名师厨艺调味篇

川菜味型成因谈	(117)
菜肴之料在于调	(121)
菜肴食用在于味	(126)
源归巴蜀鱼香味	(126)
辛辣适中蒜泥味	(130)
汁浓醇厚酱香味	(133)
沁入肺腑烟香味	(135)
清香诱人麻酱味	(138)



生津醒脑酸辣味·····	(140)
解腻醇香糖醋味·····	(142)
独到辛香姜汁味·····	(146)
香飘四溢荔枝味·····	(149)
味压群芳是怪味·····	(151)
余香不散芥末味·····	(154)
绕梁三日陈皮味·····	(157)
川菜独有椒麻味·····	(160)
百辣归一家常味·····	(163)
正宗川菜麻辣味·····	(166)
香辣回甜红油味·····	(170)
菜肴之味在于料·····	(173)
菜肴口味之源:调味品·····	(173)
调和之道是咸味·····	(174)
增香味醇是甜味·····	(180)
诱人爽口是酸味·····	(183)
香中难得是鲜味·····	(185)
调之不及香辛味·····	(187)
品而不出是苦味·····	(191)
辣之不离是麻味·····	(194)
百菜之首是香味·····	(197)
川菜标志是辣味·····	(204)

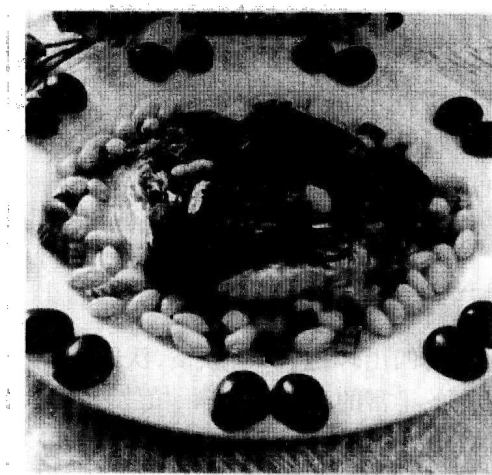
第三讲 名师厨艺烹炙篇

川菜菜肴制作方法分类又一说·····	(215)
川菜菜肴制作方法十解·····	(217)
唯有川味做冲菜·····	(217)
巧夺天工是泡菜·····	(227)
焦中有脆是煎菜·····	(235)
汤汁并重是烩菜·····	(240)
麻辣兼融火锅菜·····	(247)
五味调和是卤菜·····	(252)
文火慢工是炖菜·····	(260)
最讲火候是涮菜·····	(265)



半生半熟是炆菜·····	(271)
煎炸合一是烘菜·····	(276)
细嫩化渣是煮菜·····	(281)
功夫独到干煸菜·····	(289)
滑润爽口是熘菜·····	(297)
原汁原味是烧菜·····	(304)
抱汁亮油是炒菜·····	(311)
形美不变是蒸菜·····	(318)
原汤原料是燂菜·····	(326)
香酥脆嫩是炸菜·····	(333)
松软细嫩是焖菜·····	(345)
见水无油是氽菜·····	(350)
写作创意及感言(代后记)·····	(360)

第一讲 名师厨艺百问篇



不紫百问 受益其中

在长期的司厨实践中,我们的厨师,特别是年轻厨工,大多数还只是停留在菜肴的“会做”水平上,至于为什么这样做,则是很少去探究的。业内人士也还是习惯于以师带徒、言传身教的方法,仅就目前厨事工作来看,已是远远不能适应,这是因为我们的师傅过少,厨工甚多所致。所以说,作为职业司厨者,仍是需要继续学厨的,特别是风味专一的菜肴技巧,这种学习显得更为重要。

本节是笔者集三十年来川菜学厨的切身体会,根据自身的体验和摸索,总结出的一些值得传于后世的经验和技巧,在这里奉献给读者。有些问题虽然是常识性的,但有些细微之处容易忽略,书中用联系实际的办法加以阐述;有些问题是深层次的,书中则采取分步骤,深入浅出地加以论述、释疑、讲解,力图达到通俗易懂的效果。司厨天下事,得失寸心知,相信本书对学厨者会有独到的辅助功效。



什么是川菜?

川菜即具有四川风味特色的菜肴,如能采用四川生产的主要原料和调味品进行制作则更为地道。世人所公认的鱼香肉丝是四川菜的标志性菜品,其主要原料是肉丝和小火葱,火葱为四川特产,而肉丝是各地都有的。四川的火葱粗细匀称,纤细味甘,辣味适中,色泽碧绿,具有四川乡土气息。四川风味主要是指为广大四川人所喜爱食用的口味和风格,如麻味与辣味就是四川人情有独钟的菜肴口味。



川菜的历史起源是怎样的?

四川省位于长江上游,四山环抱,江河纵横,沃野千里,气候温和,有“天府之国”之称。拥有得天独厚的丰富的动物性原料、植物性原料和矿物性原料。如粮、油、果、蔬、笋、菌和禽、畜等,不但品种繁多,而且质地优良,为川蜀所独有。山川丘陵地带多产熊、鹿、獐、鹿、贝母鸡、野鸭、野兔等珍稀动物和木耳、银耳、竹笋和多种山珍植物,尤其是辣椒和花椒不仅产量多,而且质量上乘。江河所产多种鱼鲜均为川菜烹饪之珍品。

早在战国时的《吕氏春秋》中就有“和之美者,阳朴之姜”的记载,唐代杜甫更有“青青竹笋迎船出,日日江鱼入俎来”的诗句,南宋诗人陆游有“新津黄韭天下无,色如鹅黄三尺余,东门彘肉更奇绝,肥美不减胡羊酥”的诗句,都是对四川丰盛的烹调特产的赞美。

勤劳智慧的四川人民创制出了众多独特的烹饪原料和调味品,特别是发达的酿造加工业更是为川菜的形成和发展提供了得天独厚的条件,中坝酱油、保宁食



醋、永川豆豉、郫县豆瓣、宜宾芽菜、自贡井盐、米酒佳酿、特味糟蛋等对于川菜烹调具有锦上添花之功。

据史书记载,当时的蜀国,山林泽鱼,园圃果瓜,四季农桑,无所不有,巴国更是土植五谷,牲具六畜,擅利鱼盐,尤重菜蜜,而且已开始使用卤水、岩盐和川椒。巴人和蜀人共同创造了有鲜明特色的巴蜀文化和菜肴烹饪技术。



川菜是怎样形成和发展的?

规模性的川菜大致形成于秦始皇统一中国到三国期间。当时四川地区的政治、经济、文化中心逐渐移向成都。成都对于川菜成形和规范有着特殊的贡献,特别是川西平原,早在秦代就开始大规模兴建水利工程,使四川成为举世闻名的“天府之国”。李冰开发盐井,这对川菜的调味起着不可低估之作用。因为百味咸为首,调味咸最难。

西汉时,张骞出使西域,引进了胡瓜、胡豆、胡桃、大豆、大蒜、茄子等品种,使川菜的烹饪原料在品种上有了极大的丰富,特别是调味品中添加了大蒜,使菜肴口味起了很大的变化。

到了三国时期,刘备以四川为中心建立蜀国,国事稳定,烹饪事业进入了一个相当长的发展成形阶段。曹操在他的《四时食制》中,特别记有“郫县子鱼,黄鳞赤尾,出稻田,可以为酱”。西晋文学家左思在《蜀都赋》中,更对川菜的烹饪技艺和宴席盛况作了生动的描写:“金罍中座,肴楮四陈,觞以清醪,鲜以紫鳞”。大意为:盛酒的器皿(金罍)放在席中央,四周陈列着精美的菜肴和新鲜的水果,大家相互敬以清冽的美酒,品尝着味美的鲜鱼。从这里不难看出川菜形成的轮廓和规模。诗人杜甫在《观打鱼歌》中有“饔子左右挥霜刀,鲙飞金盘白雪高”的赞美诗句。诗人陆游离川后,常忆“玉食峨眉枳,金齏丙穴鱼”等川味菜肴。这些都充分说明,在很早以前川菜的烹饪技艺已具有相当的规模和水平。

成都、重庆曾为西南地区很多朝代的政治、经济、文化中心,入川官、商、文、艺名流有随身带家厨的习惯,再加上历史上几次人口大迁徙,全国各地人口入川者甚多,多方杂处,融为一体。随着生产发展,经济繁荣,川菜烹调在总结自身的经验基础上,充分吸收南北菜肴烹调技艺及官府家厨名菜之长,广猎精选,取长补短,逐渐形成了“北菜南烹,南菜川味”之特点,创制出了一系列的精美菜品,成为川菜的标志性佳肴。鱼翅以干烧见长,多配辅料,微火慢炖,原汁原味,自行收汁,汤不用芡,浓稠适度,更显鱼翅之美味。熊掌、干鲍、鱼皮、鱼唇等珍贵干货原料在制菜时其品种无疑是相当多的。

高级宴席之菜肴是指在川菜中适用于档次较高的宴请时所选用的菜品,其食用价值是极高的。这主要由两方面来体现,一是原料价值很高,如燕菜、熊掌、鹿筋、鹿鞭、鱼皮鱼唇、干贝海参、鹿茸海马、鹤鹑飞龙、犴鼻驼掌等。再有一种是原料

本身价值虽然一般,但是一经厨师的精烹细调,同样可以成为闻名于世的珍饿佳肴,如牛头虽属平常之物,但是双圆牛头方一菜可谓名闻遐迩。再有就是鸡肉在烹饪原料中是不能再普通了,但是以此为原料所制的仔鸡豆花早已成为川菜名饿中不可多得的名汤美饿。

川菜高级宴席的特点是选料严谨,刀功精细,精烹细调,组合适时,调制清鲜,口味多变,早期多用山珍海味,配以时令蔬鲜,制成的菜肴甚是名贵。如干烧黄肉翅、富贵鱼翅盅、三丝烩鱼翅、仔鸡吞鱼翅、奶汤烩翅针、三鲜烧熊掌、兰花焖熊掌、一品烧熊掌、原汤烧鹿鞭、枸杞炖鹿鞭、鸡汁烧鹿筋、三鲜烩鱼皮、奶汤烩鱼唇、上汤一品官燕、三丝血燕盅、独蒜烧干贝、家常绍子海参、双圆烧牛头、鹿茸炖甲鱼、海马炖乌鸡、杞子炖乳鸽、宫保爆飞龙、芦笋烧犴鼻、鸡皮烧驼掌等均为川菜传统高档筵席之名饿。随着人们饮食观念的不断更新,川菜逐渐走出疆界,取他方菜肴之原料、调味方法和菜肴加工之精华,结合本方菜系之优势,从而创制出了许多较有新意之佳肴,如五彩龙凤、三丝烩蛇羹、烧烤桂花鱼、豉汁蒸河鳗、姜葱炒糕蟹、鱼香龙虾球、四吃皇帝蟹、姜汁珍宝蟹、三宝炖山龟、川式佛跳墙、龙井烩虾片、淮杞炖蛇脯、富贵叫花鸡、鱼香网油虾卷、网油荷包鸡等。

普通宴席在饭店餐厅中又称“包桌”、“田席”,它在川菜中占的比重比较大,特别是在日常的餐饮活动中,应用十分广泛。它所代表的菜肴居高档宴席和大众便餐之间,而且又有与之相适应的用餐形式,所以更受广大用餐者的喜爱。它的特点是:就地取材,菜重口味,原汤原汁,原汁原味,荤素并举,汤菜兼备,朴实无华,经济实惠。菜虽普通,但如制作稍加精细,便可跻身于高档宴席之中。其代表菜肴有:米粉蒸肉、冬菜咸烧白、龙眼甜烧白、东坡肘子等。随着川菜的不断发展,又先后总结制作出了一大批具有各种风格特色的佳肴美味,如花雕黄酒煨湖鸭、虫草鸭子、双蔬烩鱼圆、菊花凤尾虾、芙蓉鸡淖、干烧鲜鲤鱼、豉汁鲜带子、家常烧鳝段、干煸鳝鱼丝、面包溜虾仁、龙井烩凤片、鲜菊溜鱼丝、鱼香溜鲜贝、上汤鱼肚羹、全桔明虾片、茄汁酥鱼片、知了蛋卷、菠饺鱼肚、家常蹄筋、海参烧牛筋、家常烧鱿鱼、胡辣姜汁鱼、糖醋五柳鱼、家常焖狗肉、芙蓉雪花鸡、热窝姜汁鸡、腰果宫保鸡、水煮牛肉、干煸牛肉丝、红汁烧河鳗、清蒸鲜鲢鱼、白灼竹节虾、椒盐基围虾、刺身三文鱼、椒盐三文鱼、花雕醉活虾、清蒸红鲳鱼、清蒸石斑鱼、红汁焖蛇脯、豉汁蒸生鱼、南乳蒸鲶鱼、干贝烧芦笋、清蒸中华蟹、姜汁大闸蟹、四川樟茶鸭、鱼香酥鸭方、口袋豆腐、干煸四季豆、松鼠桂花鱼、金毛狮子鱼、蒜籽煨甲鱼、鲜椒爆牛蛙、蒜茸井边虾、红汁焖鲈鱼、龙井海皇鲍、清炖狮子头、板栗竹丝鸡、鱼香脆皮乳鸽、桃仁酥鸡方等。

大众便餐在川菜中可以说是基础性菜肴,以烹制速度快,经济又方便,口味变化多,适应性强为特点。菜肴所用原料到处可见,不需远求,所用调味品以巴蜀自产居多,烹调方法则又以川菜风格见长,其食用有广泛的群众基础。如鱼香肉丝、鱼香八块鸡、鱼香碎米鸡、回锅肉、酱爆肉、生爆盐煎肉、脆滑肉、合川肉片、江津肉片、榨菜肉丝、甜椒肉丝、白油肝片、兰花肚丝、炒鸡什件、火爆肚头、宫保腰花、蚕丝