

辣子酱烧鸡

【原料】

仔公鸡肉1000克 糟辣子酱50克 芋子600克 生姜20克 葱白35克 精盐8克 绍酒20克 花椒2克 鲜汤1000克 味精3克 沙爹酱25克 花生油100克 麻油4克 生抽10克

【制作】

1. 仔公鸡肉洗净血污，入沸水锅内烫尽血水捞起；芋子洗净切成滚刀块；生姜切末；葱切顺。

2. 炒锅置火上加花生油少许，烧至五成热，放入鸡块煸干水分。

3. 炒锅置火上加花生油烧五成热，放入糟辣子酱、姜末、沙爹酱炒香，加入鲜汤、鸡块烧沸，打尽浮沫，放精盐、绍酒、花椒、生抽用小火烧熟，加芋子焖熟，改用中火收浓汤汁，放味精、麻油推匀，起锅装入盆盆内，撒葱颗即成。

主 编 彭 进

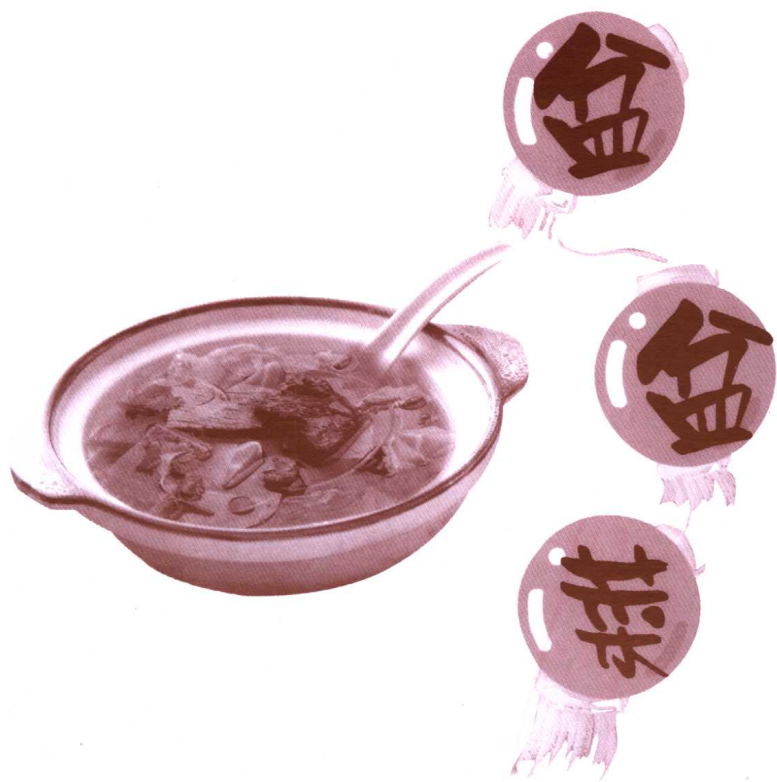


盆盆菜

Penpencai

四川出版集团·四川科学技术出版社





图书在版编目(CIP)数据

盆盆菜/彭进主编. - 成都:四川科学技术出版社,
2004. 10

ISBN 7 - 5364 - 5594 - 1

I. 盆… II. 彭… III. 菜谱 - 中国

IV. TS972. 182

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 091790 号

盆盆菜

主 编 彭 进
责任编辑 冯建平
封面设计 文飞燕
版面设计 李 敏
责任校对 王 勤 文 平 等
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 850mm × 1168mm 1/32
印张 6. 625 字数 120 千 插图 10
印 刷 成都市蒲江新华彩印厂
版 次 2004 年 10 月成都第一版
印 次 2004 年 10 月成都第一次印刷
定 价 15.00 元
ISBN 7 - 5364 - 5594 - 1/TS · 386

■ 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。

电 话: 86671039 86672823

邮政编码/610012

前言

“盆盆菜”即将多种主料、辅料经过加工处理,用调味料充分码味后放入特别的盆盆内,采用蒸、烧、焖等方式而烹制成的一道精美大烩菜。“盆盆菜”来自民间,相传为清代乾隆年间美食家袁枚所创制。当时盆盆菜多用海鲜、河鲜产品,采用蒸制的方法制成,所用器具为陶盆,曾风靡一时。

“盆盆菜”这一传统菜品,在物质丰富的今天更得到了发扬光大。它既传承了川菜的传统风格,又广泛采用其他菜系精华,不断创新。在烹制上扩展为煮、焖、烧、烩、炖等方法,所选材料有猪肉、羊肉、牛肉、海鲜类、什锦类、鸡鸭肉类、素珍类,成菜原汁原味,味道鲜美,各具特色,营养丰富。

在菜品创新的同时,所选用的炊具亦有了变化。用不锈钢盆、瓷盆、陶盆盛菜美观大方,并用电磁炉、酒精炉、固体燃料炉、液化气炉等现代加热工具,将制好的菜品连盆置于炉上。古人云:一热顶三鲜。经过不断改进和完善的盆盆菜以大方朴实、经济实惠、营养丰富的特点而独树一帜,形成了具有浓郁民间风味的美食。

本书内容丰富,实用性强,值得广大厨师和厨艺爱好者参考使用。因水平有限,且时间仓促,书中不足之处敬请读者批评指正。

编者

PENPENCAI





主编 彭 进
编委 王华熙 黄 勇
黄召财 陈 虹
彭 霞 陈文会
黄振宇 陈文刚
陈文惠



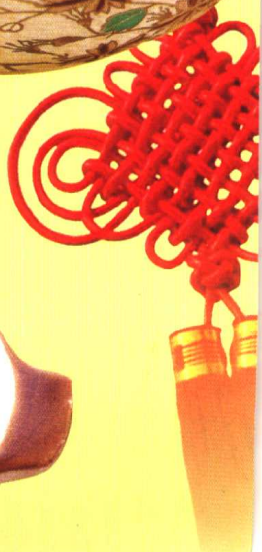
盆盆什锦



盆盆鱿鱼



鸡汁素烩



盆盆泼辣鳝



山椒鱼片



辣鸡坨坨肉





盆盆燻鱔



鮎鱼肥肠



五花肉烩鱼片



奶汤乌鱼片



盆盆凤翅焖肉

松茸鸡片





银花炖鸡



三鲜香酥鸡



灵芝扣鸭



冬笋盆盆海参



兰片焖足鱼



白果乳鸽

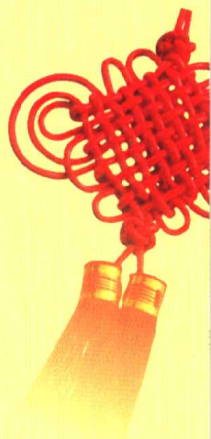


鱼香鸭脯



盆盆海鲜

排骨烧土豆





炆蟹鱼丸



盆盆干贝肉饼



植物四宝

清蒸小酥



鸡蛋豆腐羹



玉兰焖鸭块



虾酱杂烩

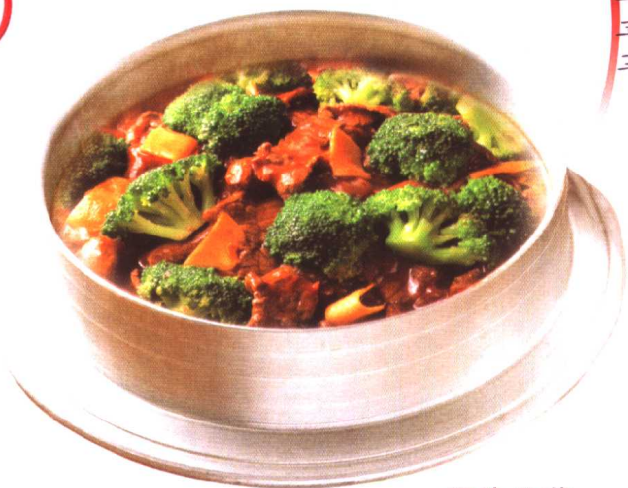


西汁肉片



鸡片冬笋





螺片兰花



土豆牛肉



豆腐鱼



鲜鱿针菌



盆盆牛肉



泡菜烧鱼头