



四川省烹饪高等专科学校组织编写 审定

主编 袁新宇

编著 冯晓云 袁新宇 卢黎

# 小餐館

XIAOCAO GUAN DANGJIA CAI LENGCAI



## 冷菜

## 当家菜



四川科学技术出版社

四川烹饪高等专科学校组织编写和审定

冷

菜

江苏工业学院图书馆  
藏书章

小餐馆

当家菜

家菜

四川科学技术出版社

# 冷菜



## 葱辣蛙腿

成菜特点：

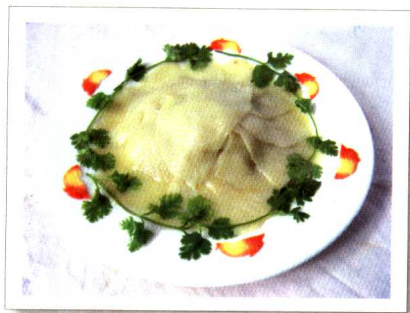
色泽红亮，质地细嫩，咸鲜微辣，风味独特。

## 卤水拼盘

成菜特点：

色泽鲜艳，味型多样，形态自然。





### 芥末毛肚

成菜特点：

色泽自然，咸酸  
味冲鼻，质地嫩脆。



### 泡西芹

成菜特点：

色泽自然，质地  
脆嫩，爽口清淡。

### 红汤肝片

成菜特点：

色泽红亮，  
咸鲜质嫩。



### 广柑鸡丁

成菜特点：

色泽淡黄，甜香  
适口，细嫩鲜美。



### 山椒泡凤爪

成菜特点：

色泽白黄，质地  
软脆，酸辣爽口。



### 麻辣鳝丝

成菜特点：

色泽棕红，质地酥香，咸鲜麻辣。



### 明笋爽口鸡

成菜特点：

麻辣爽脆，色泽红亮，回味绵长。



### 爽口牛肉

成菜特点：  
色泽鲜艳，  
牛肉爽口。

### 五彩蜆丝

成菜特点：  
清脆爽口，色彩艳丽，  
造型大方。



### 泡椒雪豆

成菜特点：  
泡椒味浓，  
色泽红亮。



### 香辣贡菜鱼皮

成菜特点：

色泽红亮，味辣香，清脆。



### 香辣田螺

成菜特点：

色泽红亮，质地  
嫩脆，咸鲜麻辣味浓。



### 辣白菜

成菜特点：

色泽红亮，质地  
软脆，咸鲜香辣。



### 蘸水兔

成菜特点：

色泽洁白，质地  
鲜嫩，酸辣可口。



### 凉拌茄子

成菜特点：

色泽红亮，耙软清香。



### 泡萝卜

成菜特点：

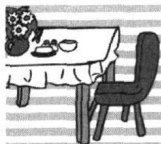
色泽嫩黄，嫩脆鲜香。

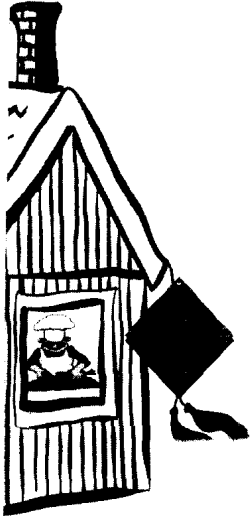
# 前 言

经过20多年的努力,我国餐饮业已经成为改革开放过程中起步最早、起点最高、开拓发展最快、收效最为明显、市场化程度最高的行业之一。大大小小的餐馆如雨后春笋般涌现。

现在和未来的餐饮市场,中小型餐馆应成为餐饮业的主流,如何把握住市场,有针对性地对自已的客源市场进行分析、研究,确定什么样的菜品,怎样树立有个性的经营风格,选择哪种有特色的经营品种,是每个中小餐馆业主最关心的问题,也是中小餐馆能否取得成功的问题。

四川烹饪高等专科学校组织编写和审定的“小餐馆 当家菜”这套书,就是作者经过长期的研究、教学和收集,吸收了川菜中传统菜式、创新菜式、江湖菜式的精华,并结合中小型餐馆的需要而编写的菜谱。这套书分为《小餐馆 当家菜——热菜》、《小餐馆 当家菜——冷菜》、《小餐馆 当家菜——汤菜》三本。分别详尽教授热菜、冷菜和汤菜的具体烹制技法。所选的菜肴品种结合中小餐馆的实际经营需要,摒弃了价





## 冷菜

格昂贵的原材料和技术难度要求高、制作繁琐、市场推广潜质不高的菜品,做到“取材方便,制作简单,技法多样,口味丰富,具有较高的市场推广潜质”,同时全书强调传统菜品与创新菜品的结合,实用性与艺术性的并重。

**这套书的最大特点是:**结合中小型餐馆的特点,介绍具有市场推广潜质的、经营式的菜品。

《小餐馆 当家菜——冷菜》以原料为线索按畜肉类、家禽类、水产类和素菜类四大类别进行编写,共计介绍冷菜菜品177例,在菜品编制、原料组配以及口味上继承并突破了传统,突出地显示了当今川菜独特的风格和技艺,是中小型餐馆编制经营菜式的重要参考书,对大型餐馆确立菜品经营风格也有一定的帮助。

愿这套书成为中小型餐馆的当家菜谱。

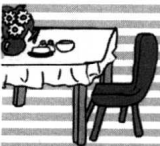
袁新宇

2004年1月于四川烹饪高等专科学校

# 目 录

## 畜肉类

1.白切肚片 .....	2	24.玫瑰兔丁 .....	25
2.姜汁肚片 .....	3	25.花仁拌兔丁 .....	26
3.家常拌耳丝 .....	4	26.鱼香兔丝 .....	27
4.冰晶肘子 .....	5	27.蒜泥白肉 .....	28
5.芦荟炆腰花 .....	6	28.椿芽拌白肉 .....	29
6.萝卜干扣香肠 .....	7	29.麻辣牛肉干 .....	30
7.红汤肝片 .....	8	30.陈皮牛肉 .....	31
8.串香兔腰 .....	9	31.麻辣毛肚 .....	32
9.折耳根拌肚丝 .....	10	32.芥末毛肚 .....	33
10.香酱猪手 .....	11	33.糖醋排骨 .....	34
11.果味排骨 .....	12	34.麻辣排骨 .....	35
12.降龙罗纹肚 .....	13	35.芝麻肉丝 .....	36
13.佛山汾蹄 .....	14	36.春卷白肉 .....	37
14.风味烤麸 .....	15	37.卤牛肉 .....	38
15.青椒兔丝 .....	16	38.花仁拌牛肉 .....	39
16.蒜泥泡白肉 .....	17	39.卤猪蹄 .....	40
17.青芥聪明兔 .....	18	40.卤排骨 .....	41
18.葱香脑花 .....	19	41.椒麻舌片 .....	42
19.爽口牛肉 .....	20	42.川味香肠 .....	43
20.花椒肉丁 .....	21	43.麻辣脆肠 .....	44
21.陈皮肉丁 .....	22	44.椒麻腰花 .....	45
22.麻辣肉丝 .....	23	45.麻酱肝片 .....	46
23.冰糖兔丁 .....	24		



## 家禽菜

- |                 |    |                |    |
|-----------------|----|----------------|----|
| 46.碧豆百鸟肫 .....  | 48 | 60.脆椒张飞鸡 ..... | 62 |
| 47.啤酒凤眼鸡 .....  | 49 | 61.西蜀鱼鳞鸡 ..... | 63 |
| 48.红云鸭胗 .....   | 50 | 62.蒜香三黄鸡 ..... | 64 |
| 49.折耳根拌鸡 .....  | 51 | 63.明笋爽口鸡 ..... | 65 |
| 50.碧绿碎椒鸡 .....  | 52 | 64.芝麻鸡脯 .....  | 66 |
| 51.青云凤冠 .....   | 53 | 65.红油鸡块 .....  | 67 |
| 52.葱油鸡丁 .....   | 54 | 66.怪味鸡丝 .....  | 68 |
| 53.豆豉鸡条 .....   | 55 | 67.棒棒鸡丝 .....  | 69 |
| 54.干豇豆拌鸡杂 ..... | 56 | 68.山椒泡凤爪 ..... | 70 |
| 55.鸡丝拌芥面 .....  | 57 | 69.山椒耳片 .....  | 71 |
| 56.竹篮姜汁鸡 .....  | 58 | 70.凉粉三黄鸡 ..... | 72 |
| 57.广柑鸡丁 .....   | 59 | 71.麻辣鸡块 .....  | 73 |
| 58.碧波鸡腿 .....   | 60 | 72.子姜拌鸭丝 ..... | 74 |
| 59.菠萝鸭卷 .....   | 61 | 73.香辣鸭丝 .....  | 75 |

## 水产菜

- |                 |    |                 |    |
|-----------------|----|-----------------|----|
| 74.千层飘香鱼 .....  | 77 | 85.麻花香茅蛙腿 ..... | 88 |
| 75.腊味拌蛭子王 ..... | 78 | 86.烧拌鲜贝 .....   | 89 |
| 76.麻辣鱼条 .....   | 79 | 87.乳香墨鱼仔 .....  | 90 |
| 77.孜香鳝丝 .....   | 80 | 88.花椒鱼条 .....   | 91 |
| 78.茶香鲫鱼 .....   | 81 | 89.花椒鳝段 .....   | 92 |
| 79.五彩蜆丝 .....   | 82 | 90.甜椒带鱼 .....   | 93 |
| 80.太极虾 .....    | 83 | 91.萝卜带鱼 .....   | 94 |
| 81.果味鱼卷 .....   | 84 | 92.葱酥带鱼 .....   | 95 |
| 82.青椒拌鳝丝 .....  | 85 | 93.麻辣泥鳅 .....   | 96 |
| 83.摩登玻璃鱼 .....  | 86 | 94.泡菜鱼条 .....   | 97 |
| 84.香辣贡菜鱼皮 ..... | 87 | 95.陈皮鳝段 .....   | 98 |

冷  
菜

96.麻辣鳝丝 .....	99	103.三色鱿鱼丝 .....	106
97.青椒炆黄丁 .....	100	104.豆豉鱼 .....	107
98.五香熏鱼 .....	101	105.香辣蛙腿 .....	108
99.糖醋蜆丝 .....	102	106.葱辣蛙腿 .....	109
100.香辣田螺 .....	103	107.香麻银鱼 .....	110
101.鱼香螺片 .....	104	108.贡菜拌鳝丝 .....	111
102.椒麻鱿鱼 .....	105		

## 素菜类

109.香油南瓜丝 .....	113	130.泡椒雪豆 .....	134
110.酸辣贡菜 .....	114	131.凉拌茄子 .....	135
111.香干芋头 .....	115	132.泡子姜 .....	136
112.椒麻南瓜花 .....	116	133.泡西芹 .....	137
113.薯条花生 .....	117	134.烧拌茄子 .....	138
114.双黄蛋皮 .....	118	135.情人泪 .....	139
115.鸡茸菠菜 .....	119	136.椒麻薯蛋丝 .....	140
116.蛋黄菜卷 .....	120	137.花仁拌芹菜 .....	141
117.肉酱菠菜 .....	121	138.鱼香青圆 .....	142
118.柠汁青瓜 .....	122	139.麻辣海白菜 .....	143
119.香芹腐竹 .....	123	140.蒜泥贡菜 .....	144
120.佛手冬瓜 .....	124	141.红油芦荟 .....	145
121.糟汁醉芦笋 .....	125	142.蛋酥花仁 .....	146
122.爽口萝卜丝 .....	126	143.五香花生米 .....	147
123.西蜀渍黄豆 .....	127	144.怪味花生仁 .....	148
124.话梅胡萝卜 .....	128	145.糖粘花生仁 .....	149
125.爽口白菜 .....	129	146.姜汁豇豆 .....	150
126.雪山幽兰 .....	130	147.姜汁菠菜 .....	151
127.蜜汁三宝 .....	131	148.麻辣儿菜片 .....	152
128.酸辣玉芦笋 .....	132	149.蒜泥黄瓜 .....	153
129.怪味腰果 .....	133	150.生拌甜椒 .....	154

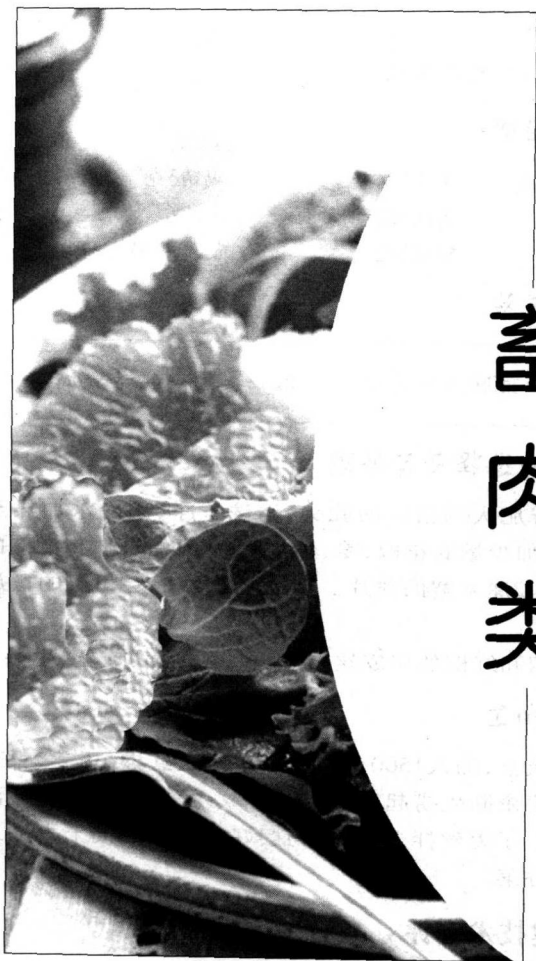




## 冷菜

- |                  |     |                  |     |
|------------------|-----|------------------|-----|
| 151.葱油笋丝 .....   | 155 | 165.香辣凉粉 .....   | 169 |
| 152.珊瑚莲藕 .....   | 156 | 166.麻辣腐丝 .....   | 170 |
| 153.珊瑚三卷 .....   | 157 | 167.香辣豆棒 .....   | 171 |
| 154.跳水泡菜 .....   | 158 | 168.卤豆筋 .....    | 172 |
| 155.麻辣凤尾 .....   | 159 | 169.泡咸蛋 .....    | 173 |
| 156.花仁萝卜干 .....  | 160 | 170.青椒皮蛋 .....   | 174 |
| 157.凉拌三丝 .....   | 161 | 171.炆瓜条 .....    | 175 |
| 158.红油黄丝 .....   | 162 | 172.芝麻油金针菇 ..... | 176 |
| 159.泡藠头 .....    | 163 | 173.葱油苦瓜 .....   | 177 |
| 160.泡青菜 .....    | 164 | 174.生拌苦瓜 .....   | 178 |
| 161.辣白菜 .....    | 165 | 175.蒜泥拌苕菜 .....  | 179 |
| 162.酸辣折耳根 .....  | 166 | 176.蒜泥青豆 .....   | 180 |
| 163.折耳根拌胡豆 ..... | 167 | 177.山椒泡双色 .....  | 181 |
| 164.酸辣凉粉 .....   | 168 |                  |     |





# 畜肉类