

四川省烹饪协会 审定 推荐

《四川烧菜大全》编写组 编著

四川 烧菜 大全

内容提要

本书集四川烧菜之精华，收入了当今四川菜肴中的几乎所有烧菜品种。分为传统烧菜、创新烧菜、江湖烧菜等几大类。书中详细介绍了四川烧菜的特点，分类；四川烧菜的原料选择与加工，调味知识；四川烧菜的制作诀窍，四川烧菜的创新方法等内容。本书在烧菜的制作上，标明了工艺流程，制作关键等，还附有四川烧菜有关名词解释及铁闻趣事。本书集创新性、操作性、实用性为一体，可供广大川菜爱好者、家庭及餐饮工作人员、个体户及专业人士阅读使用。

四川科学技术出版社



四川省烹饪协会审定推荐

四川 烧 菜 大全

《四川烧菜大全》编写组
编著

四川科学技术出版社



图书在版编目(CIP)数据

四川烧菜大全/《四川烧菜大全》编写组编著.-成都:四川科学技术出版社,2015.1

ISBN 978-7-5364-8002-5

I.①四… II.①李… III.①川菜-菜谱 IV.①TS972.182.71

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2014)第 268986 号

四川烧菜大全

编 著 《四川烧菜大全》编写组

组稿编辑 李蓉君

责任编辑 梅 红

封面设计 韩建勇

版面设计 康永光

责任校对 苏小玲

责任出版 欧晓春

出版发行 四川科学技术出版社

成都市三洞桥路 12 号 邮政编码 610031

官方微博:<http://e.weibo.com/sckjcb>

官方微信公众号:sckjcb

传真:028-87734039

成品尺寸 230mm×170mm

印张 17.5 字数 390 千 插页 3

印 刷 四川机投印务有限公司

版 次 2015 年 1 月第一版

印 次 2015 年 1 月第一次印刷

定 价 29.80 元

ISBN 978-7-5364-8002-5

■ 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/成都市三洞桥路 12 号 电话/(028)87734035

邮政编码/610031 网址:www.sckjs.com

序

四川烧菜,是四川菜的重要组成部分,也是川菜菜肴中的代表品种。烧,作为一种古老的烹调方法,在中国菜肴中运用广泛,在各大菜系中均很常见,由此而来的烧菜可谓是成千上万,口感多样。四川烧菜历史悠久,品种繁多,是川菜中的一朵奇葩。近年来,随着市场经济的发展,国内外饮食交流的日益加强,四川烧菜已经形成前所未有的百花齐放局面。四川烧菜体现了川菜的正宗风味,且雅俗共赏、适应性强、丰俭由人,口感多样;既可以登大雅之堂,也可以入一般人家。

一、四川烧菜的形成与特点

四川省位于我国的长江中上游,气候多样,地形复杂,物产丰富。具体地说,四面环山,江河纵横,沃野千里,出产丰富,古称“天府之国”。盛产粮、油、果、蔬、笋、菌、家畜、家禽等,不但品种繁多,而且质地上乘,它们均是四川烧菜的主要原料。加上四川各地山区所产的熊、鹿、獐、麂、贝母、银耳、虫草及竹荪等野味山珍,江河峡谷所产的各种鱼鲜,如江团、雅鱼、鲟鱼等,这种得天独厚的物质条件,为四川烧菜的发展奠定了基础。

四川烧菜为川菜的主要代表之一,是经过四川地区广大的劳动人民和历代名厨经过长期的实践、积累和总结、发展而来的。也是在历代宦官家厨、家庭主妇、楼堂馆所、山村农家的高手、妙手的继承与创新下,形成了浓郁的四川烧菜特色,许多菜肴都是四川各地的精华,如红烧肉、芋儿烧鸡、烧舌尾、魔芋烧鸡翅、烧田螺、烧牛头方、锅烧肉、红味环喉等传统菜肴,加以引进与改进、创造,成为适宜全国各地的美味佳肴。

如四川烧菜“麻婆豆腐”是100多年前,由成都北门外万福桥一个小饭店里面脸上有几颗麻子的陈姓妇女所创造,其制法是采用民间“熘”鱼方法成菜,特点是麻、辣、烫、酥、鲜、嫩,形整不烂,久负盛名,现已流传到国外。成都市的“陈麻婆豆腐店”至今顾客盈门,座无虚席。

四川历史悠久,在生产发展、经济繁荣的驱动下,使各地不同风味的菜肴在这里交流与融合。在烧菜制作上,有红烧、白烧、酱烧、葱烧、油烧多种,由于川菜厨师的“拿来主义”,吸收南北菜肴烹调技艺之长及宫廷与商贾菜肴的优点,取长补短,





去粗取精,采用北菜川烹,南菜川味,又出现了川菜独特的干烧、家常烧之法。如在鱼翅、海参的烹调方法上,用独特的“干烧”之法,加入碎肉、郫县豆瓣,用小火慢烧,收汁亮油,成菜后,色泽红亮,味香而醇,既吸取南菜之长,又区别于南菜味偏清淡的作法。经过长期的交流与发展,四川的烧菜已形成了比较完整的体系,同其他菜肴相比,在烹调技术、原料使用、刀工火候、味道变化等方面有所不同,的确有自己的独特之处。

四川烧菜同其他川菜一样,雅俗共赏,高级筵席、普通筵席、大众便餐及家常菜肴均有烧菜,各具特色,互有配合。高级筵席菜的特点是,选料严谨,制作精细,组合适时,调和清鲜,多用山珍海味,配以时令蔬鲜,品种极为丰富,味型变化多端,代表菜肴如红烧熊掌、干烧鱼翅、烧牛头方、干烧岩鲤等,成菜色香味形俱佳。普通筵席烧菜的特点是,就地取材,菜重肥美,朴素实惠,咸香醇厚,口味多样。大众便餐及家常烧菜的特点是,经济方便,丰俭随意,适应性强等,为广大普通市民与群众喜爱。

四川烧菜讲究色、香、味、形,兼有南北之长,在味上下工夫,味道多种,一菜一格,百菜百味,常用的有咸鲜味、咸甜味、麻辣味、椒盐味、怪味、糊辣味、酸辣味、糖醋味、荔枝味、麻酱味、鱼香味、豆瓣味、家常味等10多种味型;而且变化多端,菜肴品种繁多,不下1000多种;在运用调味品上,更加精细,成菜味道又有差异。因此,四川烧菜因料不同,因人而异,因地制宜,适应性强,流传广泛是其特有风格。

二、成都川菜名店的兴起与繁荣

从历史沿革看,四川烧菜的兴起是与当地的生产发展与经济繁荣一脉相承的,与川菜的筵席发展是密不可分的。由于古籍中对川菜馆的记载很少,只能从一些资料分析得到。如在成都百花潭附近发掘出来的铜壶,上有金属雕刻的图像,有饮宴的场景,可以证明在周代巴蜀已有筵席存在;大约到了秦汉时期,伴随着川菜筵席制作与仪式格局的变化,饭店逐渐成熟。成都作为汉代的大都市,当时的商业、手工业很发达,酒店、饭铺较多;如西汉文学家司马相如与卓文君开的“夫妻酒店”,就经营烧菜,文献有记载。四川成都曾出土东汉的“庖厨佣”,头戴高帽,手执刀具,面前摆满了牛头、猪头、鸡、鸭、鱼、龟、香肠、蔬菜等,作为制作烧菜的场景,十分逼真。宋孟元老《东京梦华录》记载:“有川饭馆,则有插肉面、大奥面、大小抹肉、淘煎奥肉、杂煎事件、生熟烧饭。”可见四川烧菜的踪影。此外一些大诗人、大文豪,如李白、杜甫、白居易、苏东坡等的诗文也对四川烧菜的原料及烹调有所记载,如苏东坡著名的“烧肉十三字诀”,至今仍然为事厨者津津乐道,视为经典。直到清代,川菜馆日益兴盛起来,已出现了专门的烧菜馆。成都有名的姑姑筵、邱佛子、努力餐、荣乐园、竞成园、少城小餐、味之腴、陈麻婆豆腐店等餐馆,经营的四川烧菜



都很有特色;到了当代,四川各地的烧菜更加繁荣,各种不同层次、不同类型、不同风味的菜肴,争奇斗艳,百花齐放。

三、当代四川烧菜的发展与特点

新中国成立以后,特别是改革开放以来,四川烧菜技艺不断发扬光大;由于川菜市场日益繁荣,川菜馆店、餐厅、酒楼等越来越多,不少老字号也焕发了青春,川菜餐饮业从业人员吸收其他菜系的优点,兼收并蓄大胆创新,使四川烧菜烹调技艺不断提高,烹饪原料更加多样,不少新的原料用于烧菜,烧制方法也日益完善,加工技术更加多样,蒸烧、炸烧、烤烧、干锅烧等技术更加成熟并有创新;调味品范围越来越大,如粤菜、西菜的不少调味品也用于烧菜,咖喱味、孜然味、泡菜味、藿香味、蒜香味等创新烧菜,特色烧菜层出不穷,品种更加丰富多彩,一些新兴的流行烧菜、江湖烧菜、外来烧菜香飘各地,极大地丰富了人们的饮食生活,使四川烧菜更加充满活力,前途广阔。

作者

2005年5月于成都

目 录

四川烧菜的制作知识

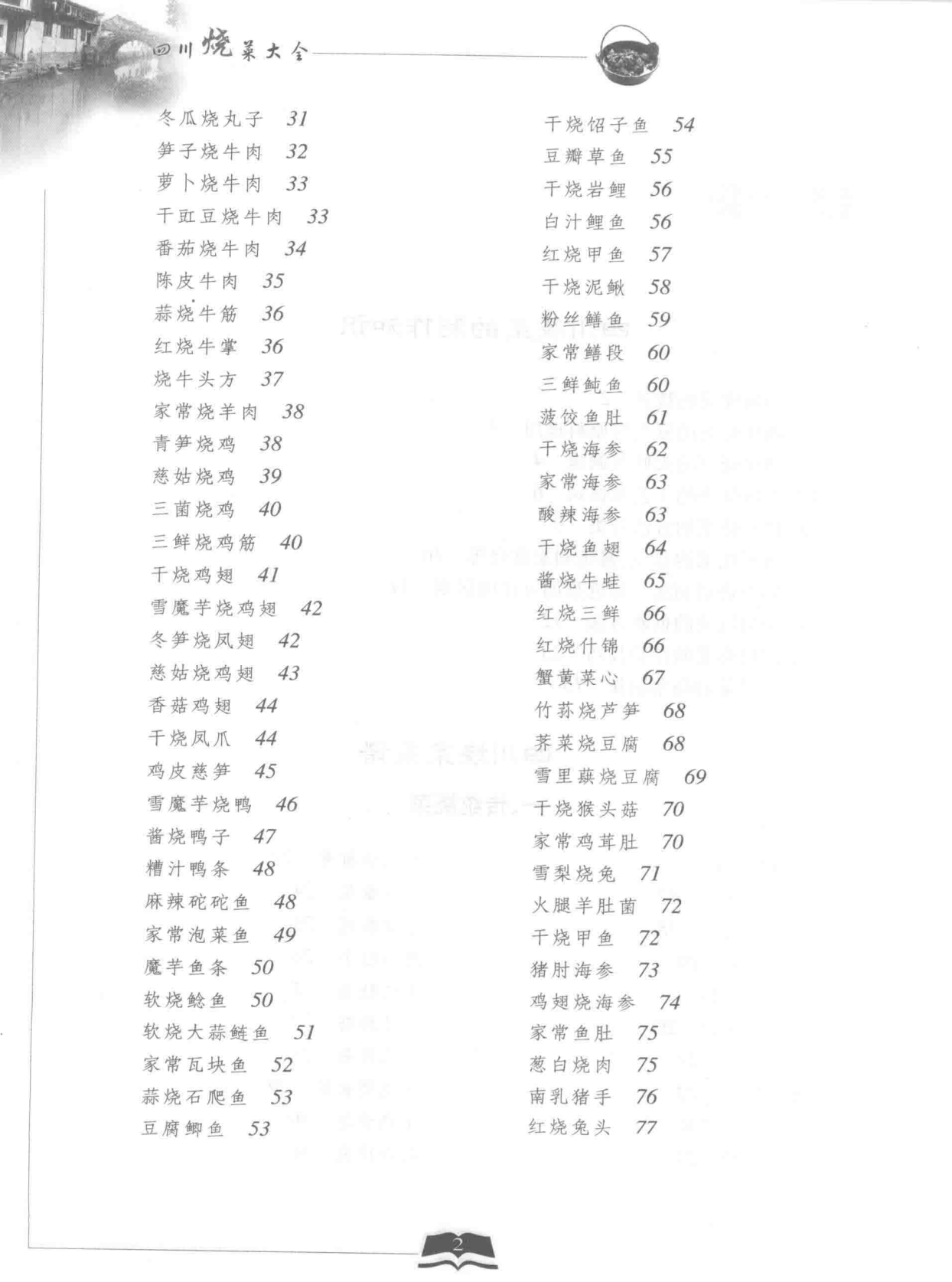
- 一、四川烧菜的特点 2
- 二、四川烧菜的分类与原料选用 3
- 三、四川烧菜的火候与调味 4
- 四、四川烧菜的工艺及诀窍 6
- 五、四川烧菜的方法分类 9
- 六、四川烧菜的葱烧、酱烧和家常烧等 10
- 七、四川烧菜制法与相近烹调方法的区别 11
- 八、四川烧菜的创新方法 12
- 九、四川烧菜的经验技巧 13
- 十、大锅菜的烧菜制作 15

四川烧菜菜谱

一、传统烧菜

- | | |
|-----------|----------|
| 红烧肉 17 | 大葱烧排骨 24 |
| 胡萝卜烧肉 17 | 酱香脑花 24 |
| 苦瓜干烧肉 18 | 家常脑花 25 |
| 青豆烧肉 19 | 葱油肚条 26 |
| 叉烧肉 19 | 菌烧肚条 27 |
| 泡菜五花肉 20 | 白汁蹄筋 27 |
| 菜头酥肉 21 | 大蒜蹄筋 28 |
| 生烧肘子 22 | 麻花烧猪尾 29 |
| 泡椒黄豆蹄花 22 | 生烧舌尾 30 |
| 豉汁排骨 23 | 红烧肉丸 30 |





- | | |
|-----------|-----------|
| 冬瓜烧丸子 31 | 干烧绍子鱼 54 |
| 笋子烧牛肉 32 | 豆瓣草鱼 55 |
| 萝卜烧牛肉 33 | 干烧岩鲤 56 |
| 干豇豆烧牛肉 33 | 白汁鲤鱼 56 |
| 番茄烧牛肉 34 | 红烧甲鱼 57 |
| 陈皮牛肉 35 | 干烧泥鳅 58 |
| 蒜烧牛筋 36 | 粉丝鳝鱼 59 |
| 红烧牛掌 36 | 家常鳝段 60 |
| 烧牛头方 37 | 三鲜鲑鱼 60 |
| 家常烧羊肉 38 | 菠饺鱼肚 61 |
| 青笋烧鸡 38 | 干烧海参 62 |
| 慈姑烧鸡 39 | 家常海参 63 |
| 三菌烧鸡 40 | 酸辣海参 63 |
| 三鲜烧鸡筋 40 | 干烧鱼翅 64 |
| 干烧鸡翅 41 | 酱烧牛蛙 65 |
| 雪魔芋烧鸡翅 42 | 红烧三鲜 66 |
| 冬笋烧凤翅 42 | 红烧什锦 66 |
| 慈姑烧鸡翅 43 | 蟹黄菜心 67 |
| 香菇鸡翅 44 | 竹荪烧芦笋 68 |
| 干烧凤爪 44 | 芥菜烧豆腐 68 |
| 鸡皮慈笋 45 | 雪里蕻烧豆腐 69 |
| 雪魔芋烧鸭 46 | 干烧猴头菇 70 |
| 酱烧鸭子 47 | 家常鸡茸肚 70 |
| 糟汁鸭条 48 | 雪梨烧兔 71 |
| 麻辣砵砵鱼 48 | 火腿羊肚菌 72 |
| 家常泡菜鱼 49 | 干烧甲鱼 72 |
| 魔芋鱼条 50 | 猪肘海参 73 |
| 软烧鲶鱼 50 | 鸡翅烧海参 74 |
| 软烧大蒜鲢鱼 51 | 家常鱼肚 75 |
| 家常瓦块鱼 52 | 葱白烧肉 75 |
| 蒜烧石爬鱼 53 | 南乳猪手 76 |
| 豆腐鲫鱼 53 | 红烧兔头 77 |

二、创新烧菜

麦香猪肉	78
长命肘子	79
蒜烧里脊	79
凉粉烧排骨	80
蚕豆猪肚	81
枣竹烧猪肚	81
肝菌烧肚片	82
苦蕒烧肥肠	83
草菇烧蹄筋	83
奇味陈皮兔	84
玉笋烧兔	85
怪味兔块	86
泡胡萝卜烧兔	86
咖喱兔头	87
咖喱牛肉	88
凉粉牛腩	89
青笋烧牛蹄	89
一品牛掌	90
大蒜烧牛脊髓	91
烧羊肉萝卜丸	91
咖喱烧羊肉	92
胡萝卜鸡翅	93
米豆腐烧鸡腿	94
板栗烧鸡腿	95
冬瓜烧鸡	95
笋烧鸭舌	96
腿菇烧鹅掌	97
银耳乳鸽	98
干烧多味鱼	98
红肉烧鱼	99
脆肚鱼条	100

蘑菇鱼条	101
茄子烧鱼	101
魔芋鲫鱼	102
藿香鲫鱼	103
葱烧鲫鱼	104
金针鲫鱼	104
泡嫩姜烧鲫鱼	105
苕粉鲫鱼	106
藿香醋鱼	106
蒜烧鳅片	107
莴笋泥鳅	108
蘑菇烧泥鳅	108
魔芋烧鳝段	109
鳝鱼烧米豆腐	110
青瓜鳝段	111
番茄鲢鱼片	111
蒜烧鳊鱼	112
炸饺烧桂鱼	113
大蒜烧甲鱼	114
小土豆烧甲鱼	114
泡儿菜烧甲鱼	115
甲鱼烧泡蕒头	116
春笋鱼头	116
脑花鳊鱼头	117
甜椒鱼头	118
泡萝卜烧鱼头	119
藿香鲢鱼头	119
豆花青鳉	120
红烧青鳉	121
香菇青鳉煲	122
酱烧青鳉	122



- 红烧鱿鱼 123
- 笋烧墨鱼仔 124
- 泡椒烧海参 124
- 凉粉烧海参 125
- 白汁鲍鱼 126
- 麻婆鲍鱼 127
- 燕菜烧冬瓜 127
- 红烧鱼肚 128
- 冬瓜烧鱼肚 129
- 番茄烧蟹 129
- 蕨粉烧肉蟹 130
- 老豆腐烧蟹 131
- 葱烧龙虾 131
- 玉笋烧牛蛙 132
- 牛蛙烧蒿头 133
- 牛蛙烧丝瓜 134
- 腊肉烧鱼皮 134
- 果香烧鱼杂 135
- 泡菜烧鱼饼 136
- 菌烧蜗牛 136
- 芋儿烧茄子 137
- 奶香冬瓜球 138
- 茶树菇烧豇豆 138
- 三鲜竹荪蛋(胎) 139
- 蒜烧香菇 140
- 蒜香松茸菌 140
- 香菇烧豆腐 141
- 咖喱豆腐 141
- 砂锅嫩豆腐 142
- 素烧什锦 143
- 烧菜全家福 143
- 嫩南瓜烧鲫鱼 144
- 鳊鱼花仁 145
- 酸辣黄鱼豆腐 146
- 椰奶烧鲤鱼 147
- 枸杞多宝鱼 147
- 三鲜墨斗鱼 148
- 虾籽笋干 149
- 香辣烧蟹爪球 149
- 蟹黄烧鱼唇 150
- 麻婆蛙腿 151
- 咖喱香辣鸡 151
- 葱辣鸭肝 152
- 通心粉烧鹅 152
- 黑胡椒酱烧肉片 153
- 葡萄酒香肘 154
- 辣豉排骨 154
- 鸿运排骨 155
- 新派陈皮兔 156
- 铁板鱼香“茄鱼” 157
- 腐乳烧鲫鱼 157
- 大葱烧甲鱼 158
- 腐乳鳊鱼 159
- 淡菜烧笋干 159
- 红烧虾丸 160
- 海参烧鱼丸 161
- 葱白蛙腿 161
- 青豆烧鸭 162
- 泡椒黄豆肉 163
- 夹饼小烧肉 163
- 腐乳烧牛肉 164
- 嫩土豆烧兔肉 164
- 泡胡萝卜烧兔 165
- 泡菜烧兔肉 166

三、江湖烧菜

- | | |
|------------|-------------|
| 乳香五花肉 167 | 啤酒山椒鸡 189 |
| 粉条烧肉 167 | 江湖烧鸡 190 |
| 茄子烧肉 168 | 红苕烧仔鸡 190 |
| 烧萝卜豆渣丸 169 | 酸菜烧鸡 191 |
| 泡生姜烧排骨 170 | 芋儿烧鸡 192 |
| 豆豉烧仔排 170 | 干烧鸡肾 193 |
| 苦瓜干烧肉 171 | 莲米烧鸡爪 193 |
| 腐干红烧肉 172 | 马蹄烧鸡翅 194 |
| 陈醋烧肉 173 | 榨菜烧鸭 195 |
| 烧皱皮肉 173 | 锅烧仔鸭 196 |
| 草菇烧脑花 174 | 盐胡萝卜烧鸭翅 196 |
| 家常烧血旺 175 | 苦瓜烧鸭掌 197 |
| 山椒血旺 175 | 泡笋干烧鹅 198 |
| 豆腐烧血旺 176 | 双芋烧鹅 199 |
| 肥肠烧血旺 177 | 苦笋烧鹅肠 199 |
| 苦瓜烧肥肠 177 | 肺片烧鱼 200 |
| 腊肉烧青豆 178 | 麻酥鱼丁 201 |
| 香菇烧牛肉 179 | 水豆豉烧鱼 202 |
| 筒笋烧牛肉 179 | 芋儿烧鲢鱼 202 |
| 泡椒牛蹄花 180 | 泡萝卜烧白鲢 203 |
| 泡椒脊髓血 181 | 芋茄鲢鱼 204 |
| 蒜烧兔块 181 | 糊辣鲫鱼 205 |
| 泡菜兔丁 182 | 泡菜烧鲫鱼 205 |
| 竹荪烧兔 183 | 咸菜杂鱼 206 |
| 藕块烧兔 184 | 苦笋鳝鱼 207 |
| 野姑烧兔 184 | 蒜烧鳝段 208 |
| 香辣兔头 185 | 盐苦瓜烧鳝鱼 208 |
| 泡儿菜烧狗肉 186 | 萝卜干烧鳝片 209 |
| 狗肉烧魔芋 187 | 蒜烧泥鳅 210 |
| 茶树菇乌骨鸡 187 | 干妈泥鳅 210 |
| 盐椒烧鸡肉 188 | 豆烧黄辣丁 211 |



- 泡萝卜烧桂鱼 212
 太安鱼 212
 香辣腐乳甲鱼 213
 盐蒜烧甲鱼 214
 酸辣鱼肚 215
 麻辣小龙虾 215
 干烧竹节虾 216
 香辣田螺 217
 串烧田螺肉 217
 煨辣干烧蟹 218
 海白菜烧牛蛙 219
 家常牛蛙 219
 泡菜烧牛蛙 220
 煎烧豆腐 221
 泡莲白烧粉丝 221
 菜心烧白果 222
 泡椒雪魔芋 223
 家常魔芋豆腐 223
 酱萝卜烧豆腐 224
 萝卜干烧排骨 225
 泡椒猪肘 225
 板栗烧腊肉 226
 虾片红烧肉 227
 泡菜烧鸭血 227
 盐干豇豆烧鸭 228
 豆瓣烧鸭块 229
 菜头烧鸭子 229
 猪肚烧鸡 230
 香浓仔鸡 231
 盐干青椒烧鸡肉 231
 酒香菇鸡 232
 香辣田鸡 233
 豆腐烧牛蛙 233
 泡菜海参 234
 干豇豆烧肉蟹 235
 泡蒜薹烧鲢鱼 236
 盐苦瓜烧鲢鱼 236
 泡菜烧鱼饼 237
 泡萝卜烧鱼头 237
 盐蒜烧甲鱼 238
 泡儿菜烧甲鱼 239
 泡苦笋烧蘑菇 240
 米汤烧南瓜 240
 酱香蚕豆 241
 鱼酱烧茄子 241
 芽菜豆腐丸子 242
 红烧三鲜 243
 海鲜什锦鱼头 244
 素菜鸡翅鱼头 244
 冬菜猪蹄鱼头 245
 家常烧鲳鱼 246
 新三菇烧鸡 247
 山楂烧仔鸡 247
 豆腐烧鸡腿 248
 山蘑鸡翅 249
 土豆樟茶鸭条 249
 啤酒香辣鸭 250
 山楂五花肉 251
 苦瓜烧排骨 251
 老干妈猪手 252
 陈皮香辣兔 253
 香辣腐乳甲鱼 254
 笋尖烧鱼腩 254
 酱香小龙虾 255
 对虾泡青笋 256
 米汤烧鸡肉 256
 榨菜烧鸡块 257
 番茄烧鸡块 258
 胡萝卜烧鸡 258
 干豇豆烧鸡 259

口蘑烧土鸡 260

竹荪鸡腰 260

酱烧土鸭 261

盐胡萝卜烧鸭翅 262

泡笋干烧鹅 262

桂皮烧鹌鹑 263

附 录

一、四川烧菜小知识 264

二、四川烧菜的轶闻趣事 267

四川川菜制作知识

四川烧菜制作知识





一、四川烧菜的特点

四川菜历史悠久,积累了丰富的烹调技术经验,形成了自己的独特风味。四川菜的“烧”制方法和以此法而形成的一系列烧菜,实为一绝。一些菜品为川菜精华,其用料讲究,用油之巧,运火之妙,操作之细,令人赞不绝口。如红烧肉、干烧肘子、葱烧排骨、菌烧肚条、红烧牛掌、干烧鸡翅、酱烧鸭子、魔芋烧鸡、蒜烧鲶鱼、豆瓣烧鱼、蚕豆猪肚、咖喱鱼头、冬瓜烧鸡、醋烧肉、老干妈烧泥鳅、香辣田螺、麻婆豆腐等等,它们作为不少川菜馆中的烧菜主要品种,至今为许多人推崇。

烧,作为一种烹调方法,其定义不一,一般认为烧是将经切配加工熟处理(炸、煎、煸、煮或氽水)的原料,加适量的汤汁和调味品,先用旺火烧沸,再用中或小火烧透至浓稠入味成菜的烹调方法。

烧,是各种烹调技法中最复杂的一种技法。烧法的种类繁多,大体可分为红烧、白烧、干烧、葱烧、糟烧、煨烧、油烧、锅烧、汤烧、叉烧、扒烧等十多种,具体做法,各不相同,烹调流程,极不统一。

四川烧菜由于烹饪技术的特点,有自己的独特之处,其主要特点是:

1.用料广泛。作为四川烧菜,所取的原料非常广泛,除少数原料之外(如叶菜类),大部分原料均可用于烧菜。牛羊猪狗、鸡鸭鹅兔、菜根果瓜、山珍海味等均可制作烧菜,不少有名的川菜制作原料都是烧菜的上等原料,如江团、岩鲤、石爬鱼、魔芋、竹荪、黄花、木耳等均可用于烧菜的主料或配料;加工独特的味型的基础调味品,如豆瓣、冬菜、辣椒、豆腐乳、豆豉等,也为烧菜的美味提供了优异的条件。

加之近年来出现的一些新型原料,如肥牛、三文鱼、蜗牛、人工饲养的孔雀、鸵鸟肉等,均作为四川烧菜的原料,使四川烧菜的原料更加广泛。

2.调味多种。由于川菜味型多变,一菜一格,百菜百味,使四川烧菜的味型也很丰富。烧菜的方法,如红烧、白烧、葱烧、干烧等结合,形成了烧菜的味道,十分丰富。咸鲜味、家常味、鱼香味、怪味、陈皮味、酸辣味、糊辣味、酱香味、五香味、糖醋味等,都在四川烧菜中得到了尽致淋漓的发扬光大,令人口服心服。此外,四川烧菜近年来在西菜、外来菜及民间乡土菜等的影响下,出现了不少新的味型,如咖喱味、泡菜味、藿香味、酒香味、果香味等烧菜,也出现在餐桌,这也是和川菜的特长和变化一脉相通的。凡是经常品尝川式烧菜的人,无不为四川烧菜味型多样,配合得当,别有风味而感叹!

3.适应性强。四川烧菜的原料广泛性和味型多样化,加上各种烧法的配合,使

四川烧菜品种很多,适应性强。四川的烧菜数量不少,以传统菜、家常菜、江湖菜、创新菜等为常见。可以做到变化多端、口感多样,在国内外,均有广泛的适应性。

4. 独特的技术。除一般的烧制方法外,四川烧菜在制作上还有独特的技术,如干烧、家常烧等,为四川烧菜独有。如干烧,通常是先用旺火,再用中火或小火,使原料成熟,使汤汁慢慢渗入原料的内部,自然收汁,不用芡,有四川烧菜的代表菜肴干烧鱼翅、干烧鹿筋、干烧岩鲤、干烧鲫鱼等。又如家常烧,一般用中火热油,先将豆瓣炒香,加入汤,烧开后去渣,加原料、配料、调料等,再用小火慢烧,使之入味,勾芡成菜,如家常海参、魔芋烧鸭、芋儿烧鸡、鱼香茄条等。独特的技术形成了独特的四川烧菜。

二、四川烧菜的分类与原料选用

(一) 四川烧菜的分类

按工艺特点和成菜风味,烧可分为红烧、白烧、干烧、酱烧、葱烧、辣烧等多种,主要有三种。

1. 红烧

红烧是指将切配后的原料,经过氽水或炸、煎、炒、煸、蒸等方法制成半成品,放入烧菜专用器皿,加入鲜汤旺火烧沸,撇去浮沫,再加入调味品、糖色等,改用中火或小火,烧至熟软汁稠,勾芡(或不勾芡)收汁起锅成菜的烹调方法。红烧的菜肴具有色泽金黄或红亮、质地细嫩或熟软、鲜香味厚的特点。红烧用料广泛,山珍海味、家禽家畜、蔬菜水产、豆制品等原料都适合烧制菜肴。

2. 白烧

白烧是与红烧对应的,因采用此法烧制的菜肴色白而得名。其方法基本同于红烧。白烧是运用不同的选料、烹制和调味品,实现白烧效果的。成菜具有色白素雅,清爽悦目,醇厚味鲜,质感鲜嫩的特点。这种烧法原料选料上,与红烧基本相同。

3. 干烧

干烧不用水淀粉收汁,是在烧制过程中,用中小火将汤汁基本收干(或尚有少许汁),其滋味渗入原料内部或黏附在原料表面上的烹调方法。干烧的菜肴具有色泽金黄、质地细嫩、带汁亮油、香鲜醇厚的特点。适用于鱼翅、海参、猪肉、牛肉、鹿肉、动物蹄筋、鱼、虾、鸡,部分茎、荚豆、茄瓜类蔬菜等原料。

此外,根据原料的生熟,有生烧和熟烧之分等。



(二)四川烧菜的原料选用

用于红烧的原料,要根据烧制菜肴的时间长短,选择同一质地的原料,使烧制的时间、菜肴的质感一致。适合烧制的原料规格,一般是条、块、厚片及自然形态,主辅料形态应相似、相近或辅料能美化突出主料。

红烧的原料基本上都需要经过初步熟处理成半成品(都应控制在断生的程度)。半成品的各种加工处理方法,要根据红烧原料的品种、质地、形态、新鲜程度和烧制的时间、色泽、味型来选用。

白烧的原料新鲜无异味,一定要富有色泽鲜艳、质地细嫩、滋味鲜美、受热易熟等方面的特点。

白烧半成品加工方法,常用的有余水、滑油、清蒸等,这些方法在实施过程中,除了达到初步熟处理的目的外,还对白烧原料在定色、保色、提高鲜香的程度,增加细嫩的质感等方面起到有效的作用。

干烧应选择富有软糯、细嫩的质感和滋味鲜美等特点的原料,属干货原料还应控制好软糯带韧的涨发程度。鱼、虾、鸡、蔬菜要做好洗涤整理,最大限度地将原料的腥膻臊涩等异味和影响菜肴质感的部分除去。

适合干烧方法的原料,一般以条、块和自然形态为主。鱼、虾、鸡、蔬菜等原料,干烧前基本上要经油炸或滑油的方法处理,其作用是:使原料固定形状不易烧烂,增加干烧菜肴的香鲜滋味,缩短干烧的烹调时间。干货海产品要除去异味,保证质感。

总之,四川烧菜的用料广泛。既有生料,也有熟料、半熟料,既有整料,也有碎料,既有挂糊的,也有不挂糊的,情况复杂,而且所有原料,都要经过煸、炒、炸、煎、蒸、煮、酱、卤等预制的过程,才能进入烧的环节,完成菜肴的烹制。

三、四川烧菜的火候与调味

(一)四川烧菜的火候

四川烧菜的火候、调味、质感等又是多种多样。一般地说,烧是以水为传热导体的烹调方法,一般使用中小火力,用火时间则长短不同,短的五六分钟或七八分钟,长的约半个小时,但也有用微小的火力,长达几个小时,类似焖的方法。特别是原料的预制阶段,用的火力更多、更复杂。烧的质感,一般以断生脱骨为恰到好处,脆、酥、嫩都要适当。但因原料不同,质感的差异很大,如肉类以酥烂为主,菜类以脆嫩为主,鱼类则又以软嫩为主,或脆、或嫩、或酥、或软,都要以原料情况和不同

