



# 心服口福 新川菜

# 2588 例

1000道新式川菜  
588条烹饪常识，1000个食用禁忌

畜肉、禽蛋、水产、素菜……麻、辣、鲜、香，诱人川菜，滋味尽在其中。人人都能做出拿手川菜。





心服口福  
新川菜  
2588 例

陈志田 主编

## 图书在版编目(CIP)数据

心服口福新川菜2588例 / 陈志田主编. —北京：  
中国轻工业出版社，2012.5  
ISBN 978-7-5019-8673-6

I. ①心... II. ①陈... III. ①川菜—菜谱 IV.  
①TS972.182.71

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第018633号

责任编辑：龙志丹 翟 燕 责任终审：劳国强  
整体设计：景雪峰 责任监印：马金路

出版发行：中国轻工业出版社（北京东长安街6号，邮编：100740）

印 刷：深圳市鹰达印刷包装有限公司

经 销：各地新华书店

版 次：2012年5月第1版第1次印刷

开 本：889×1194 1/24 印张：14

字 数：400千字

书 号：ISBN 978-7-5019-8673-6 定价：29.80 元

邮购电话：010-65241695 传真：65128352

发行电话：010-85119835 85119793 传真：85113293

网 址：<http://www.chlip.com.cn>

Email：[club@chlip.com.cn](mailto:club@chlip.com.cn)

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

120094S1X101ZBW

## PART 1

### 烹饪方法介绍

- 010 拌/腌/卤
- 011 炒/熘
- 012 烧/焖
- 013 蒸/烤
- 014 煎/炸
- 015 炖/煮
- 016 煲/烩

## PART 3

### 畜肉类

- 026 鱼香肉丝/四川熏肉/干煸粉蒸肉
- 027 泡菜回锅肉/蜀香小炒肉/川椒爆炒五花肉
- 028 坛子菜炒肉末/皮蛋肉末/五花肉炒豆腐
- 029 鱼香土豆肉丝/肉片锅巴/川香农家小炒肉
- 030 滑熘里脊/四川麻辣肉片/大头菜炒肉丁
- 031 四川里脊/家乡香肉/大白菜粉丝盐煎肉
- 032 巴国奇香肉/东坡肉/五花肉烧面筋
- 033 川糟香肉/香干焖回锅肉/川味扣肉
- 034 四川炖酥肉/酱香烧肉/蒜泥蒸肉卷
- 035 酱香白肉卷/胡萝卜白肉卷/红油白肉
- 036 蒜泥白肉/川味鲜肉/水煮肉片
- 037 水煮烧白/宽汤白肉/一品水煮肉
- 038 川式肉皮冻/回锅肉/飘香白肉
- 039 芹菜干煸肉/豆芽肉丝/韭黄肉丝
- 040 脯肉蒸白菜/芫爆肉丝/茄子炒猪肉
- 041 飘香芝麻肉丝/莴笋辣子肉丁/小炒茄丁

## PART 2

### 川菜印象

- 018 怎样吃川菜更健康
- 019 川菜的烹调特点
- 020 川菜的7种经典口味
- 022 川菜中常用的调味料



- 042 青椒大片肉/五花肉烧茶树菇/辣味荷兰豆
- 043 榨菜炒肉丝/宫保肉丁/榨菜蒜薹炒肉丝
- 044 辣婆婆下饭菜/卜豆角回锅肉/尖椒肉碎炒鸡蛋
- 045 香辣肉丝/脆黄瓜皮炒肉泥/小炒菜花
- 046 狮子头/肉末酸豆角/酸菜竹笋肉末
- 047 渝人辣不怕/剁椒魔芋豆腐/麻辣豆腐
- 048 豉椒排骨/蜀香排骨/香辣酥炒排骨
- 049 泡豆角排骨/鱼香排骨/蜀国第一排
- 050 天府酱排骨/川香排骨/川式风味排骨
- 051 老干妈排骨/南瓜蒸排骨/川式一锅鲜
- 052 馋嘴骨/排骨烧玉米/阿香婆炒排骨
- 053 嘎巴锅排骨土豆/麻辣排骨香锅/酸菜排骨冻豆腐
- 054 泡椒猪蹄/川淮美容蹄/香辣沸腾蹄
- 055 扣蹄蝴蝶夹/川渝香辣蹄/大碗猪蹄
- 056 香锅猪蹄/川东乡村蹄/酱蹄子
- 057 锅烧五仁蹄子/回味猪蹄/沸腾香辣蹄
- 058 邮亭风味蹄/草捆蹄花/香辣蹄花
- 059 川北蹄花/小炒蹄花/筒子骨娃娃菜
- 060 泡椒大肠/香辣肠头/椒香猪大肠
- 061 猪肠双椒/土豆烧肥肠/青豆烧大肠
- 062 莴笋烧肠圈/山椒肥肠/川香肥肠



# 目录



- 063 干椒肥肠/口福肥肠/蒜香炸肥肠  
064 霸王肥肠/猪肠煲豆腐/干香炒大肠  
065 豆花肥肠/煸香大肠/傻儿肥肠  
066 豆芽爆双脆/小炒肚丝/干豆角肚丝  
067 川式泡菜猪肚/莴笋烧肚条/泡菜猪肚  
068 香辣脆肚/洋葱猪肚煲/泡椒脆肚  
069 猪肚煮鱼片/香炒腰花/椒麻腰花  
070 辣炒腰花/葱椒腰花/富贵猪腰片  
071 野山椒腰花/辣豆豉凤尾腰花/腰花炒肝片  
072 宫保腰花/炆锅双花/芙蓉嫩腰花  
073 水豆豉腰片/麻婆嫩腰花/醉腰花  
074 剁椒腰花/酱炒腰花/麻香腰片  
075 山椒腰花/山药爆腰花/蜀道腰片  
076 大山腰片/泡椒猪心/小炒猪心  
077 冬笋猪心/豆芽炒猪心/芹菜胡萝卜炒猪心  
078 泡椒猪肝/熘肝尖/川肠腊味肝  
079 麻辣花生猪肝/洋葱芹菜猪肝/木耳肝片  
080 猪肝爆洋葱/腊味蒸猪肝/猪血焖鸭杂  
081 创新毛血旺/肥肠毛血旺/川味毛血旺  
082 江湖大刀耳片/泡椒耳片/功夫耳片  
083 大刀耳片/剁椒脆耳/麻辣耳丝  
084 红油千层耳/豉油蒸猪耳/青椒煸猪耳  
085 烤酱猪尾/红烧猪尾/楼兰节节香  
086 黄豆焖猪尾/老干妈炒脆骨/川辣猪三件  
087 秘制炖肉皮/辣椒猪皮/乳香三件  
088 干豆角风吹肉/腊肉牛肝菌/四川腊肉  
089 茶树菇炒腊肉/萝卜干炒腊肉/尖椒爆腊肉  
090 回锅腊肠/青城老腊肠/腊肠茶树菇  
091 干辣椒炒香肠/腊肠蒸芋丝/川味腊肠  
092 眉州香肠/水煮腊肠/尖椒腊猪脸  
093 小炒腊猪脸/竹网小椒牛肉/爽口嫩牛肉  
094 香芹拌牛肉丝/油淋牛干巴/麻辣腱子肉  
095 馋神牛肉/锅巴香牛肉/绝味牛肉  
096 川味牛腱/鸿运牛肉/乡村牛肉  
097 蜀山香牛肉/川香金钱展/五香酱牛肉  
098 小炒黄牛肉/土豆丝肥牛/干煸牛肉丝  
099 麻辣牛肉干/巴山蜀香牛肉/辣炒黄牛肉  
100 香辣回锅牛肉/蜀香小炒黄牛肉/泡菜牛肉  
101 豆角黄牛肉/山寨牛肉/圆白菜炒牛肉  
102 野山椒牛肉/香芹牛肉丝/碧椒肥牛  
103 豆芽煸牛肉丝/菜椒胡萝卜炒牛肉/香笋牛肉丝  
104 笋烧牛肉/烟笋烧牛肉/豆皮牛肉丸  
105 家常肥牛/香辣大片牛肉/风味牛腱  
106 山椒爽肥牛/水煮肥牛/椒香肥牛  
107 香辣滑牛肉/花生米煮牛肉/重庆水煮牛肉  
108 子姜炒牛肉/麻辣牛肉/泡椒牛肉花  
109 茶树菇炒牛肉/牛柳扒芥蓝/尖椒芦笋牛柳条  
110 鱼香牛柳/泡菜牛柳豆花/水煮牛柳  
111 筷子排骨/辣子牛子骨/红烧牛筋  
112 泡椒蹄筋/风味牛筋煲/香辣牛蹄筋  
113 麻辣蹄筋/辣拌牛板筋/卤水金钱肚  
114 拌牛百叶/爽口百叶/黑芝麻牛百叶  
115 干拌牛肚/家乡辣牛肚/回锅牛肚  
116 金针菇炒牛肚/辣椒炒牛肚/泡椒双脆  
117 风味茶香肚/干椒大盘肚/满园什锦香肺片  
118 口水牛百叶/红袍牛百叶/酱味夫妻肺片  
119 特色夫妻肺片/风味脆黄喉/火爆黄喉  
120 辣爆羊羔肉/扒羊脸/香辣啤酒羊肉

# 目录

- 121 新派孜然羊肉/酸辣扣羊肉/姜丝羊肉  
122 孜然羊肉丸/玉米炒羊肉/青蒜炒羊肉  
123 双椒爆羊肉/金沙蜀香羊肉/香辣羊肉  
124 辣爆羊肉/炒烤羊肉/蛋炒羊肉  
125 葱椒炒羊肉/川府太白羊肉/芹菜辣炒羊里脊  
126 花卷烧羊排/手撕小羊排/煎羊排  
127 辣子羊排/辣子羊腿/孜然羊腰  
128 烩羊杂/辣子羊血/陈皮兔块  
129 蜀香啤酒兔/鲜花椒炒兔丁/麻辣兔肉  
130 麻辣风味兔肉/炆锅子兔/手撕兔肉  
131 川香天府兔子肉/油菜兔柳/椒麻香兔肉  
132 歪嘴兔头/跳水兔/水煮鹿肉

## PART 4

## 禽蛋类

- 134 红油口水鸡/惹味口水鸡/口水鸡  
135 棒棒鸡/棒棒鸡丝/红油芝麻鸡  
136 怪味鸡/宫保鸡丁/辣子花生炒鸡脆骨  
137 锅巴香辣鸡/飘香辣子鸡/眉州辣子鸡丁  
138 川味鸡松/美味蘑菇鸡/乡村炒鸡  
139 风味菠萝鸡/干椒烧鸡块/泡椒三黄鸡  
140 招牌泼辣鸡/芋儿烧鸡/陶然芋儿鸡翅  
141 山城面酱蒸鸡/太白鸡/双椒香麻鸡  
142 天府竹香鸡/蜀香辣子鸡/花生米辣子鸡  
143 江山鸡豆花/飘香麻香鸡/川味生烧鸡  
144 江湖芋儿鸡/麻辣水煮鸡/花生碎煮钵钵鸡  
145 渝洲少妇鸡/钵钵鸡/蜀香雄起  
146 巴蜀扒鸡/巴蜀脆香鸡/巴蜀烧鸡公  
147 茶樟鸡/重庆烧鸡公/小煎鸡  
148 成都小炒鸡/双菇滑嫩鸡/白果椒麻子鸡  
149 水煮子鸡鲑鱼/鸡丝炒蜚皮/川味凉粉鸡  
150 川椒红油鸡/川东风味鸡/川味香浓鸡  
151 香辣鸡翅/蚝油鸡翅/辣子鸡翅  
152 干煸翅中/香辣鸡翅中/特色凤爪煲  
153 川厨老坛子/川府老坛子/泡椒凤爪  
154 蒜浸凤爪/酸辣凤爪/青椒炒凤爪  
155 香辣鸡软骨/双椒鸡脆骨/香辣珍珠骨  
156 香辣鸡脆骨/泡椒鸡冠/孜然鸡心  
157 麻酱鸡胗/香辣鸡胗/铁板怪味骨  
158 双椒爆鸭丝/泡菜鸭片/雪魔芋烧鸭  
159 姜爆风味鸭/冬笋炒板鸭/风味鸭胸肉  
160 怪味江湖鸭/酱烧鸭/魔芋烧鸭  
161 巴蜀醉仙鸭/口味鸭/四川樟茶鸭  
162 香酥鸭/酱板鸭/风味樟茶鸭  
163 太白酱鸭/青花椒子鸭/啤酒鸭  
164 熏酱板鸭/香辣板鸭/茶油蒸腊鸭  
165 酱鸭翅/卤鸭翅/香辣鸭舌  
166 巴蜀鸭舌/川香鸭下巴/馋嘴鸭掌  
167 老干妈鸭掌/芥香鸭掌/香拌鸭胗  
168 小炒鸭肠/老干妈爆鸭肠/红油鸭肠  
169 霸王鸭肠/麻辣鸭肝/泡椒鸭肝  
170 火爆鸭杂/渝香鸭血/酸菜鸭血  
171 风味鸭血/一品毛血旺/重庆毛血旺  
172 老干妈鹅肠/剁椒鹅肠/双椒鲜鹅肠  
173 火爆鹅肠/萝卜干拌鹅肫/小炒鸽肚  
174 泡菜炒雀肫/双椒拌皮蛋/皮蛋牛肉粒  
175 双椒皮蛋豆花/皮蛋豆腐/青红椒拌皮蛋  
176 虎皮皮蛋/烧椒皮蛋/小炒鸡蛋干  
177 毛豆闷蛋/鸡蛋菠菜炒粉丝/小炒鸡蛋白



# 目录

- 178 韭菜木耳炒鸡蛋/辣子炒鸡蛋/青椒红肠炒鸡蛋
- 179 泡菜荷包蛋/鸡蛋炒干贝/鸡蛋炒莴笋
- 180 牛肉西红柿炒蛋/辣味香蛋/尖椒摊鸡蛋



PART 5

## 水产类

- 184 飘香水煮鱼/水煮鱼/水煮草鱼
- 185 馋嘴鲢鱼头/川府酥香鱼/秘制香汤鱼
- 186 酸汤浇鱼片/川味香辣鱼/外婆醉鱼干
- 187 巴蜀泰安鱼/蜀东雪旺鱼/重庆片片鱼
- 188 蜀都飘香鱼/川式风味鱼/老碗鱼
- 189 蜀香酸菜鱼/香辣乌江鱼/塘坝鱼
- 190 巴蜀干烧鱼/香辣鱼皮/鲜椒墨鱼仔
- 191 宏远相思墨鱼仔/酸辣墨鱼丝/泡椒西芹墨鱼仔
- 192 香爆墨鱼仔/虎皮尖椒墨鱼片/干煸豆角炒鱿鱼
- 193 脆椒墨鱼丸/脆椒酥银鱼/豆豉鲮鱼油麦菜
- 194 鱼香鱼丝/香辣鱼丝/蜀香鱼片
- 195 回锅鱼片/渝香鱼米粒/泡椒沙丁鱼
- 196 花生乌江鱼/川味乌江鱼/豆腐烧鲑鱼
- 197 大千干烧鱼/泡椒烧目鱼仔/糊辣酱香鱼
- 198 飘香盆盆鱼/豆瓣烧草鱼/东坡脆皮鱼
- 199 炆锅鱼片/麻辣鱼块/麻辣鲜菇鱼
- 200 蜀香麻婆鱼/香辣鱼下巴/椒香烤鱼
- 201 辣子马哈鱼/川西泼辣鱼/石锅三角蜂
- 202 东坡鳊鱼/酱椒鱼头/川江芋儿鱼
- 203 馋嘴乌江鱼/川东酸菜鱼/醋椒菌烩比目鱼花
- 204 铁锅鲤鱼/豆花鱼片/番茄酱煮鱼
- 205 鱼头泡饼/泡椒酸菜鱼/天府捞捞鱼

- 181 西蜀蛋黄玉米/酸豆角煎蛋/芙蓉蒸蛋
- 182 大碗酸菜荷包蛋/豆豉蒸水蛋/外婆菜炒鸡蛋

- 206 红烧鱼下巴/椒盐九肚鱼/鱼头吞面
- 207 川府酥鲫鱼/椒麻鲫鱼/凉粉鲫鱼
- 208 香辣扒皮鱼/酸辣广肚/馋嘴鲑鱼
- 209 巴蜀鲑鱼/巴蜀香煮鲑鱼/鲜花椒鲑鱼
- 210 酸菜鱼/大黄鱼镶面/风味豆豉黄鱼
- 211 川式清蒸鲜黄鱼/奇味小黄鱼/宫保小黄鱼
- 212 香煎小黄鱼/川香小黄鱼/酸菜黄鱼
- 213 香锅带鱼/川东带鱼/糊辣糖醋带鱼
- 214 豉香带鱼/盘龙带鱼/怪味带鱼
- 215 香辣带鱼/川香烤带鱼/大妈带鱼
- 216 红油带鱼/豆腐烧黄颡鱼/川香乌冬婆婆辣鱼
- 217 川式炒虾/糊辣基围虾/泡菜碎虾米
- 218 椒盐鲜虾/飘香虾/巴东香辣虾
- 219 麻婆豆腐虾/鱼香大明虾/天府多味虾
- 220 川汁大花虾/川椒大虾/香辣九节虾
- 221 香辣盆盆虾/香钵盆盆虾/独门冲香辣虾
- 222 太白醉虾/富贵鲜虾豆腐/新派川式桃花泛
- 223 大煮干丝/虾皮菜心/干丝锅铲
- 224 椒盐北极虾/川渝香辣虾/香辣小河虾
- 225 川味小河虾/红椒小河虾/麻辣小龙虾
- 226 火爆小龙虾/飘香辣子虾/麻辣香锅
- 227 水煮四宝/香辣蟹/川椒霸王蟹
- 228 怀旧香辣蟹/姜葱红花蟹/香锅蟹
- 229 红汤煮蟹/辣酒煮闸蟹/蜀南香辣蟹
- 230 老干妈丝瓜拌海蜇头/川味干煸鱿鱼丝/泡椒鱿鱼花

# 目录

- 231 山椒蛙唇/川香蛭王/剁椒蛭子  
232 鱼香带子/川酱蒸带子/酱爆螺头  
233 老干妈炆螺片/香辣福寿螺/竹篱爆螺花  
234 川式爆甲鱼/潇湘甲鱼/钵子甲鱼  
235 红汤乌龟/黄酒焖野生龟/麻婆鱼丸  
236 白辣椒炒鱼子/川味烧双拼/飘香鳝鱼段  
237 青椒小炒鳝/香辣锅巴鳝鱼/天府鳝丝

- 238 莴笋烧鳝段/老豆腐烧鳝鱼/酒城辣子鳝  
239 大碗酸辣芋粉鳝/水煮肚条鳝段/椒香鲜鳝  
240 口味鳝片/干煸鳝鱼/老四川煮鳝背  
241 红粉鳝段/鸡翅炒鳝片/口口香脆鳝  
242 干炸泥鳅/冷锅牛蛙/川西小炒牛蛙  
243 腰豆辣牛蛙/子姜辣牛蛙/榨菜爆牛蛙  
244 泡椒牛蛙/酱香牛蛙/西芹烧牛蛙

PART 6

## 素菜类

- 246 凉拌折耳根/酸辣折耳根/四川老坛泡菜  
247 什锦泡菜/萝卜干炒豌豆/萝卜干拌酥豆  
248 烧萝卜/美味酱萝卜/腌萝卜毛豆  
249 风味毛豆/凉拌茄子/烧椒茄子  
250 蒜腌茄子/家常茄子/鱼香茄子煲  
251 蜀香蒸茄子/佛手茄夹/双椒爆茄子  
252 麻辣脆茄/茄子炒豇豆/豉油辣椒圈  
253 虎皮尖椒/酱淹尖椒/麻辣榨菜  
254 天府醉花生/醋椒花生米/老醋花生  
255 辣炒竹笋/拌笋尖/杭椒鲜笋  
256 风味钵钵笋/鲜笋炒酸菜/小炒笔杆笋  
257 油焖笋干/酸辣脆笋/爽口茼蒿笋  
258 泡椒茼蒿笋/泡椒炒茼蒿笋/红油三丝  
259 葱油金针菇/芥味金针菇/烧汁鸡腿菇  
260 干香鸡腿菇/辣炒蘑菇/水煮蘑菇  
261 家常茶树菇/香辣杏鲍菇/剁椒黑木耳  
262 红油苔菜/川味泡菜/酸辣芋结  
263 蜀香拌菜/酸辣海带丝/酱泡佛手瓜  
264 川味黄瓜/泡菜拌黄瓜/芥末黄瓜干  
265 川辣黄瓜/酸辣黄瓜/清炒南瓜丝

- 266 干煸豆角/大碗豇豆/川椒烩豆角  
267 钵子豇豆/辣椒炒豇豆/开胃萝卜泡豆角  
268 家乡黄豆/酸菜蚕豆/农家炆酸菜  
269 川味辣香丁/豆瓣酱蕨菜/川香山野菜  
270 麻辣素香锅/洋葱木耳/泡椒炒西葫芦丝  
271 炒南瓜丁/南瓜百合捞/酱椒芋头  
272 雪里红炒苦瓜/大刀苦瓜/紫苏炒苦瓜  
273 干辣椒土豆片/香辣土豆丝/干煸土豆丝  
274 乡村炖土豆丝/上汤豆苗/辣酒煮鲜什菌  
275 水煮苋菜/果仁菠菜/双仁菠菜  
276 醋熘辣白菜/辣白菜/辣白菜炒年糕  
277 清炒娃娃菜/板栗娃娃菜/清炒油麦菜  
278 苕芥菜/辣炒苕苕菜/酸辣魔芋丝  
279 苦瓜豆腐/青蒜烧豆腐/泡菜豆腐  
280 酸菜米豆腐/深山老豆腐/麻婆豆腐  
281 家常豆腐/农家豆腐/橄榄菜滑菇溜豆腐  
282 乡土煎豆腐/红汤石磨豆腐/辣白菜豆腐  
283 农家煎豆腐/双椒青岩豆腐/酸菜老豆腐





# 目录



- 284 西柠玉米豆腐/川香辣酱豆腐干/豆豉炒豆腐干  
285 芹菜香干/白辣椒蒸香干/浏阳柴火香干  
286 川味香干/炆熏干/芝麻豆皮

- 287 水煮豆皮串/小炒豆皮/香辣金银豆腐皮  
288 萝卜苗拌豆腐丝/五香豆腐丝/酸菜粉丝汤

## PART 7 干锅、火锅类



- 290 干锅金牌肥肠/泡椒肥肠/干锅肥肠/馋嘴干锅肥肠  
291 五彩牛肉干锅/干锅牛板筋/干锅牛肚/干锅香辣毛肚  
292 馋嘴干锅毛肚/干锅香辣羊肉/干锅小羊排/干锅驴三鲜  
293 干锅毛肚鸡/干锅酸笋鸡/干锅蜀香鸡/川味干锅鸡翅  
294 贵妃鸡翅/干锅鸡/干锅韵味鸭/干锅啤酒鸭  
295 干锅去骨鸭掌/干锅荷包蛋/酸菜鲫鱼饺子/干锅鱼鳔

- 296 干锅香辣虾/干锅甲鱼/干锅香辣牛蛙/干锅极品蛙  
297 干锅烧鳝鱼/干锅双笋/干锅白菜帮/干锅娃娃菜  
298 干锅茶树菇/干锅萝卜/什锦火锅/毛肚火锅  
299 滋补乌鸡火锅/鱼头火锅/鸳鸯火锅/啤酒鸭火锅  
300 四生片火锅/乳鸽火锅/猪蹄筋火锅/鲜虾火锅  
301 酸菜鹅掌火锅/滋补鸡火锅/肥肠火锅/牛心顶火锅  
302 麻辣牛肉火锅/海鲜火锅/三味火锅/菌汤滋补火锅

## PART 8 汤煲、小吃类

- 304 怪味凉粉/绝味川北凉粉/芹菜拌凉粉  
305 花生米拌凉粉/红油豆豉凉粉/酸辣粉  
306 川北凉粉/川香蕨根粉/江中凉皮  
307 秘制凉皮/红油凉面/鸡丝芥菜面  
308 娘家担担面/四川担担面/风味担担面  
309 酸汤面/宜宾燃面/老坛酸菜面  
310 老汤西红柿牛腩面/荞面肚丝/川南

- 红汤排骨面  
311 蛋煎糍粑/红油抄手/龙抄手  
312 叶儿粑/桃脯肉糕/川式芋头糕  
313 红薯饼/川府大肉饼/巴蜀肉饼  
314 风味窝窝头/川味花卷/赖汤圆  
315 四川钟水饺/酸汤水饺/红薯腊肉汤  
316 酥肉豆芽汤/豆芽肉丸汤/香菜肉丸汤  
317 海带排骨汤/川式老鸭汤/笋干老鸭汤  
318 萝卜鲫鱼汤/酸萝卜弄汤江团鱼/酸辣鱼汤

319 功效检索

328 人群检索



心服口福  
新川菜  
2588 例

陈志田 主编



中国轻工业出版社

## 图书在版编目(CIP)数据

心服口福新川菜2588例 / 陈志田主编. —北京：  
中国轻工业出版社，2012.5  
ISBN 978-7-5019-8673-6

I. ①心... II. ①陈... III. ①川菜—菜谱 IV.  
①TS972.182.71

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第018633号

责任编辑：龙志丹 翟 燕 责任终审：劳国强  
整体设计：景雪峰 责任监印：马金路

出版发行：中国轻工业出版社（北京东长安街6号，邮编：100740）

印 刷：深圳市鹰达印刷包装有限公司

经 销：各地新华书店

版 次：2012年5月第1版第1次印刷

开 本：889×1194 1/24 印张：14

字 数：400千字

书 号：ISBN 978-7-5019-8673-6 定价：29.80 元

邮购电话：010-65241695 传真：65128352

发行电话：010-85119835 85119793 传真：85113293

网 址：<http://www.chlip.com.cn>

Email：[club@chlip.com.cn](mailto:club@chlip.com.cn)

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

120094S1X101ZBW

## PART 1

### 烹饪方法介绍

- 010 拌/腌/卤
- 011 炒/熘
- 012 烧/焖
- 013 蒸/烤
- 014 煎/炸
- 015 炖/煮
- 016 煲/烩

## PART 3

### 畜肉类

- 026 鱼香肉丝/四川熏肉/干煸粉蒸肉
- 027 泡菜回锅肉/蜀香小炒肉/川椒爆炒五花肉
- 028 坛子菜炒肉末/皮蛋肉末/五花肉炒豆腐
- 029 鱼香土豆肉丝/肉片锅巴/川香农家小炒肉
- 030 滑熘里脊/四川麻辣肉片/大头菜炒肉丁
- 031 四川里脊/家乡香肉/大白菜粉丝盐煎肉
- 032 巴国奇香肉/东坡肉/五花肉烧面筋
- 033 川糟香肉/香干焖回锅肉/川味扣肉
- 034 四川炖酥肉/酱香烧肉/蒜泥蒸肉卷
- 035 酱香白肉卷/胡萝卜白肉卷/红油白肉
- 036 蒜泥白肉/川味鲜肉/水煮肉片
- 037 水煮烧白/宽汤白肉/一品水煮肉
- 038 川式肉皮冻/回锅肉/飘香白肉
- 039 芹菜干煸肉/豆芽肉丝/韭黄肉丝
- 040 脯肉蒸白菜/芫爆肉丝/茄子炒猪肉
- 041 飘香芝麻肉丝/莴笋辣子肉丁/小炒茄丁

## PART 2

### 川菜印象

- 018 怎样吃川菜更健康
- 019 川菜的烹调特点
- 020 川菜的7种经典口味
- 022 川菜中常用的调味料



- 042 青椒大片肉/五花肉烧茶树菇/辣味荷兰豆
- 043 榨菜炒肉丝/宫保肉丁/榨菜蒜薹炒肉丝
- 044 辣婆婆下饭菜/卜豆角回锅肉/尖椒肉碎炒鸡蛋
- 045 香辣肉丝/脆黄瓜皮炒肉泥/小炒菜花
- 046 狮子头/肉末酸豆角/酸菜竹笋肉末
- 047 渝人辣不怕/剁椒魔芋豆腐/麻辣豆腐
- 048 豉椒排骨/蜀香排骨/香辣酥炒排骨
- 049 泡豆角排骨/鱼香排骨/蜀国第一排
- 050 天府酱排骨/川香排骨/川式风味排骨
- 051 老干妈排骨/南瓜蒸排骨/川式一锅鲜
- 052 馋嘴骨/排骨烧玉米/阿香婆炒排骨
- 053 嘎巴锅排骨土豆/麻辣排骨香锅/酸菜排骨冻豆腐
- 054 泡椒猪蹄/川淮美容蹄/香辣沸腾蹄
- 055 扣蹄蝴蝶夹/川渝香辣蹄/大碗猪蹄
- 056 香锅猪蹄/川东乡村蹄/酱蹄子
- 057 锅烧五仁蹄子/回味猪蹄/沸腾香辣蹄
- 058 邮亭风味蹄/草捆蹄花/香辣蹄花
- 059 川北蹄花/小炒蹄花/筒子骨娃娃菜
- 060 泡椒大肠/香辣肠头/椒香猪大肠
- 061 猪肠双椒/土豆烧肥肠/青豆烧大肠
- 062 莴笋烧肠圈/山椒肥肠/川香肥肠



# 目录



- 063 干椒肥肠/口福肥肠/蒜香炸肥肠  
064 霸王肥肠/猪肠煲豆腐/干香炒大肠  
065 豆花肥肠/煸香大肠/傻儿肥肠  
066 豆芽爆双脆/小炒肚丝/干豆角肚丝  
067 川式泡菜猪肚/莴笋烧肚条/泡菜猪肚  
068 香辣脆肚/洋葱猪肚煲/泡椒脆肚  
069 猪肚煮鱼片/香炒腰花/椒麻腰花  
070 辣炒腰花/葱椒腰花/富贵猪腰片  
071 野山椒腰花/辣豆豉凤尾腰花/腰花炒肝片  
072 宫保腰花/炆锅双花/芙蓉嫩腰花  
073 水豆豉腰片/麻婆嫩腰花/醉腰花  
074 剁椒腰花/酱炒腰花/麻香腰片  
075 山椒腰花/山药爆腰花/蜀道腰片  
076 大山腰片/泡椒猪心/小炒猪心  
077 冬笋猪心/豆芽炒猪心/芹菜胡萝卜炒猪心  
078 泡椒猪肝/熘肝尖/川肠腊味肝  
079 麻辣花生猪肝/洋葱芹菜猪肝/木耳肝片  
080 猪肝爆洋葱/腊味蒸猪肝/猪血焖鸭杂  
081 创新毛血旺/肥肠毛血旺/川味毛血旺  
082 江湖大刀耳片/泡椒耳片/功夫耳片  
083 大刀耳片/剁椒脆耳/麻辣耳丝  
084 红油千层耳/豉油蒸猪耳/青椒煸猪耳  
085 烤酱猪尾/红烧猪尾/楼兰节节香  
086 黄豆焖猪尾/老干妈炒脆骨/川辣猪三件  
087 秘制炖肉皮/辣椒猪皮/乳香三件  
088 干豆角风吹肉/腊肉牛肝菌/四川腊肉  
089 茶树菇炒腊肉/萝卜干炒腊肉/尖椒爆腊肉  
090 回锅腊肠/青城老腊肠/腊肠茶树菇  
091 干辣椒炒香肠/腊肠蒸芋丝/川味腊肠  
092 眉州香肠/水煮腊肠/尖椒腊猪脸  
093 小炒腊猪脸/竹网小椒牛肉/爽口嫩牛肉  
094 香芹拌牛肉丝/油淋牛干巴/麻辣腱子肉  
095 馋神牛肉/锅巴香牛肉/绝味牛肉  
096 川味牛腱/鸿运牛肉/乡村牛肉  
097 蜀山香牛肉/川香金钱展/五香酱牛肉  
098 小炒黄牛肉/土豆丝肥牛/干煸牛肉丝  
099 麻辣牛肉干/巴山蜀香牛肉/辣炒黄牛肉  
100 香辣回锅牛肉/蜀香小炒黄牛肉/泡菜牛肉  
101 豆角黄牛肉/山寨牛肉/圆白菜炒牛肉  
102 野山椒牛肉/香芹牛肉丝/碧椒肥牛  
103 豆芽煸牛肉丝/菜椒胡萝卜炒牛肉/香笋牛肉丝  
104 笋烧牛肉/烟笋烧牛肉/豆皮牛肉丸  
105 家常肥牛/香辣大片牛肉/风味牛腱  
106 山椒爽肥牛/水煮肥牛/椒香肥牛  
107 香辣滑牛肉/花生米煮牛肉/重庆水煮牛肉  
108 子姜炒牛肉/麻辣牛肉/泡椒牛肉花  
109 茶树菇炒牛肉/牛柳扒芥蓝/尖椒芦笋牛柳条  
110 鱼香牛柳/泡菜牛柳豆花/水煮牛柳  
111 筷子排骨/辣子牛子骨/红烧牛筋  
112 泡椒蹄筋/风味牛筋煲/香辣牛蹄筋  
113 麻辣蹄筋/辣拌牛板筋/卤水金钱肚  
114 拌牛百叶/爽口百叶/黑芝麻牛百叶  
115 干拌牛肚/家乡辣牛肚/回锅牛肚  
116 金针菇炒牛肚/辣椒炒牛肚/泡椒双脆  
117 风味茶香肚/干椒大盘肚/满园什锦香肺片  
118 口水牛百叶/红袍牛百叶/酱味夫妻肺片  
119 特色夫妻肺片/风味脆黄喉/火爆黄喉  
120 辣爆羊羔肉/扒羊脸/香辣啤酒羊肉

# 目录

- 121 新派孜然羊肉/酸辣扣羊肉/姜丝羊肉  
122 孜然羊肉丸/玉米炒羊肉/青蒜炒羊肉  
123 双椒爆羊肉/金沙蜀香羊肉/香辣羊肉  
124 辣爆羊肉/炒烤羊肉/蛋炒羊肉  
125 葱椒炒羊肉/川府太白羊肉/芹菜辣炒羊里脊  
126 花卷烧羊排/手撕小羊排/煎羊排  
127 辣子羊排/辣子羊腿/孜然羊腰  
128 烩羊杂/辣子羊血/陈皮兔块  
129 蜀香啤酒兔/鲜花椒炒兔丁/麻辣兔肉  
130 麻辣风味兔肉/炆锅子兔/手撕兔肉  
131 川香天府兔子肉/油菜兔柳/椒麻香兔肉  
132 歪嘴兔头/跳水兔/水煮鹿肉

## PART 4

## 禽蛋类

- 134 红油口水鸡/葱味口水鸡/口水鸡  
135 棒棒鸡/棒棒鸡丝/红油芝麻鸡  
136 怪味鸡/宫保鸡丁/辣子花生炒鸡脆骨  
137 锅巴香辣鸡/飘香辣子鸡/眉州辣子鸡丁  
138 川味鸡松/美味蘑菇鸡/乡村炒鸡  
139 风味菠萝鸡/干椒烧鸡块/泡椒三黄鸡  
140 招牌泼辣鸡/芋儿烧鸡/陶然芋儿鸡翅  
141 山城面酱蒸鸡/太白鸡/双椒香麻鸡  
142 天府竹香鸡/蜀香辣子鸡/花生米辣子鸡  
143 江山鸡豆花/飘香麻香鸡/川味生烧鸡  
144 江湖芋儿鸡/麻辣水煮鸡/花生碎煮钵钵鸡  
145 渝洲少妇鸡/钵钵鸡/蜀香雄起  
146 巴蜀扒鸡/巴蜀脆香鸡/巴蜀烧鸡公  
147 茶樟鸡/重庆烧鸡公/小煎鸡  
148 成都小炒鸡/双菇滑嫩鸡/白果椒麻子鸡  
149 水煮子鸡鲑鱼/鸡丝炒蜚皮/川味凉粉鸡  
150 川椒红油鸡/川东风味鸡/川味香浓鸡  
151 香辣鸡翅/蚝油鸡翅/辣子鸡翅  
152 干煸翅中/香辣鸡翅中/特色凤爪煲  
153 川厨老坛子/川府老坛子/泡椒凤爪  
154 蒜浸凤爪/酸辣凤爪/青椒炒凤爪  
155 香辣鸡软骨/双椒鸡脆骨/香辣珍珠骨  
156 香辣鸡脆骨/泡椒鸡冠/孜然鸡心  
157 麻酱鸡胗/香辣鸡胗/铁板怪味骨  
158 双椒爆鸭丝/泡菜鸭片/雪魔芋烧鸭  
159 姜爆风味鸭/冬笋炒板鸭/风味鸭胸肉  
160 怪味江湖鸭/酱烧鸭/魔芋烧鸭  
161 巴蜀醉仙鸭/口味鸭/四川樟茶鸭  
162 香酥鸭/酱板鸭/风味樟茶鸭  
163 太白酱鸭/青花椒子鸭/啤酒鸭  
164 熏酱板鸭/香辣板鸭/茶油蒸腊鸭  
165 酱鸭翅/卤鸭翅/香辣鸭舌  
166 巴蜀鸭舌/川香鸭下巴/馋嘴鸭掌  
167 老干妈鸭掌/芥香鸭掌/香拌鸭胗  
168 小炒鸭肠/老干妈爆鸭肠/红油鸭肠  
169 霸王鸭肠/麻辣鸭肝/泡椒鸭肝  
170 火爆鸭杂/渝香鸭血/酸菜鸭血  
171 风味鸭血/一品毛血旺/重庆毛血旺  
172 老干妈鹅肠/剁椒鹅肠/双椒鲜鹅肠  
173 火爆鹅肠/萝卜干拌鹅肫/小炒鸽肚  
174 泡菜炒雀肫/双椒拌皮蛋/皮蛋牛肉粒  
175 双椒皮蛋豆花/皮蛋豆腐/青红椒拌皮蛋  
176 虎皮皮蛋/烧椒皮蛋/小炒鸡蛋干  
177 毛豆闷蛋/鸡蛋菠菜炒粉丝/小炒鸡蛋白



# 目录

- 178 韭菜木耳炒鸡蛋/辣子炒鸡蛋/青椒红肠炒鸡蛋
- 179 泡菜荷包蛋/鸡蛋炒干贝/鸡蛋炒莴笋
- 180 牛肉西红柿炒蛋/辣味香蛋/尖椒摊鸡蛋

- 181 西蜀蛋黄玉米/酸豆角煎蛋/芙蓉蒸蛋
- 182 大碗酸菜荷包蛋/豆豉蒸水蛋/外婆菜炒鸡蛋

PART 5

## 水产类

- 184 飘香水煮鱼/水煮鱼/水煮草鱼
- 185 馋嘴鲮鱼头/川府酥香鱼/秘制香汤鱼
- 186 酸汤浇鱼片/川味香辣鱼/外婆醉鱼干
- 187 巴蜀泰安鱼/蜀东雪旺鱼/重庆片片鱼
- 188 蜀都飘香鱼/川式风味鱼/老碗鱼
- 189 蜀香酸菜鱼/香辣乌江鱼/塘坝鱼
- 190 巴蜀干烧鱼/香辣鱼皮/鲜椒墨鱼仔
- 191 宏远相思墨鱼仔/酸辣墨鱼丝/泡椒西芹墨鱼仔
- 192 香爆墨鱼仔/虎皮尖椒墨鱼片/干煸豆角炒鱿鱼
- 193 脆椒墨鱼丸/脆椒酥银鱼/豆豉鲮鱼油麦菜
- 194 鱼香鱼丝/香辣鱼丝/蜀香鱼片
- 195 回锅鱼片/渝香鱼米粒/泡椒沙丁鱼
- 196 花生乌江鱼/川味乌江鱼/豆腐烧鲈鱼
- 197 大千干烧鱼/泡椒烧目鱼仔/糊辣酱香鱼
- 198 飘香盆盆鱼/豆瓣烧草鱼/东坡脆皮鱼
- 199 炆锅鱼片/麻辣鱼块/麻辣鲜菇鱼
- 200 蜀香麻婆鱼/香辣鱼下巴/椒香烤鱼
- 201 辣子马哈鱼/川西泼辣鱼/石锅三角蜂
- 202 东坡鳊鱼/酱椒鱼头/川江芋儿鱼
- 203 馋嘴乌江鱼/川东酸菜鱼/醋椒菌烩比目鱼花
- 204 铁锅鲤鱼/豆花鱼片/番茄酱煮鱼
- 205 鱼头泡饼/泡椒酸菜鱼/天府捞捞鱼

- 206 红烧鱼下巴/椒盐九肚鱼/鱼头吞面
- 207 川府酥鲫鱼/椒麻鲫鱼/凉粉鲫鱼
- 208 香辣扒皮鱼/酸辣广肚/馋嘴鲈鱼
- 209 巴蜀鲈鱼/巴蜀香煮鲈鱼/鲜花椒鲈鱼
- 210 酸菜鱼/大黄鱼镶面/风味豆豉黄鱼
- 211 川式清蒸鲜黄鱼/奇味小黄鱼/宫保小黄鱼
- 212 香煎小黄鱼/川香小黄鱼/酸菜黄鱼
- 213 香锅带鱼/川东带鱼/糊辣糖醋带鱼
- 214 豉香带鱼/盘龙带鱼/怪味带鱼
- 215 香辣带鱼/川香烤带鱼/大妈带鱼
- 216 红油带鱼/豆腐烧黄颡鱼/川香乌冬婆婆辣鱼
- 217 川式炒虾/糊辣基围虾/泡菜碎虾米
- 218 椒盐鲜虾/飘香虾/巴东香辣虾
- 219 麻婆豆腐虾/鱼香大明虾/天府多味虾
- 220 川汁大花虾/川椒大虾/香辣九节虾
- 221 香辣盆盆虾/香钵盆盆虾/独门冲香辣虾
- 222 太白醉虾/富贵鲜虾豆腐/新派川式桃花泛
- 223 大煮干丝/虾皮菜心/干丝锅铲
- 224 椒盐北极虾/川渝香辣虾/香辣小河虾
- 225 川味小河虾/红椒小河虾/麻辣小龙虾
- 226 火爆小龙虾/飘香辣子虾/麻辣香锅
- 227 水煮四宝/香辣蟹/川椒霸王蟹
- 228 怀旧香辣蟹/姜葱红花蟹/香锅蟹
- 229 红汤煮蟹/辣酒煮闸蟹/蜀南香辣蟹
- 230 老干妈丝瓜拌海蜇头/川味干煸鱿鱼丝/泡椒鱿鱼花

# 目录

- 231 山椒蛙唇/川香蛭王/剁椒蛭子  
232 鱼香带子/川酱蒸带子/酱爆螺头  
233 老干妈炆螺片/香辣福寿螺/竹篱爆螺花  
234 川式爆甲鱼/潇湘甲鱼/钵子甲鱼  
235 红汤乌龟/黄酒焖野生龟/麻婆鱼丸  
236 白辣椒炒鱼子/川味烧双拼/飘香鳝鱼段  
237 青椒小炒鳝/香辣锅巴鳝鱼/天府鳝丝

- 238 莴笋烧鳝段/老豆腐烧鳝鱼/酒城辣子鳝  
239 大碗酸辣芋粉鳝/水煮肚条鳝段/椒香鲜鳝  
240 口味鳝片/干煸鳝鱼/老四川煮鳝背  
241 红粉鳝段/鸡翅炒鳝片/口口香脆鳝  
242 干炸泥鳅/冷锅牛蛙/川西小炒牛蛙  
243 腰豆辣牛蛙/子姜辣牛蛙/榨菜爆牛蛙  
244 泡椒牛蛙/酱香牛蛙/西芹烧牛蛙

PART 6

## 素菜类

- 246 凉拌折耳根/酸辣折耳根/四川老坛泡菜  
247 什锦泡菜/萝卜干炒豌豆/萝卜干拌酥豆  
248 烧萝卜/美味酱萝卜/腌萝卜毛豆  
249 风味毛豆/凉拌茄子/烧椒茄子  
250 蒜腌茄子/家常茄子/鱼香茄子煲  
251 蜀香蒸茄子/佛手茄夹/双椒爆茄子  
252 麻辣脆茄/茄子炒豇豆/豉油辣椒圈  
253 虎皮尖椒/酱淹尖椒/麻辣榨菜  
254 天府醉花生/醋椒花生米/老醋花生  
255 辣炒竹笋/拌笋尖/杭椒鲜笋  
256 风味钵钵笋/鲜笋炒酸菜/小炒笔杆笋  
257 油焖笋干/酸辣脆笋/爽口茼蒿  
258 泡椒茼蒿/泡椒炒茼蒿/红油三丝  
259 葱油金针菇/芥味金针菇/烧鸡鸡腿菇  
260 干香鸡腿菇/辣炒蘑菇/水煮蘑菇  
261 家常茶树菇/香辣杏鲍菇/剁椒黑木耳  
262 红油苔菜/川味泡菜/酸辣芋结  
263 蜀香拌菜/酸辣海带丝/酱泡佛手瓜  
264 川味黄瓜/泡菜拌黄瓜/芥末黄瓜干  
265 川辣黄瓜/酸辣黄瓜/清炒南瓜丝

- 266 干煸豆角/大碗豇豆/川椒烩豆角  
267 钵子豇豆/辣椒炒豇豆/开胃萝卜泡豆角  
268 家乡黄豆/酸菜蚕豆/农家炆酸菜  
269 川味辣香丁/豆瓣酱蕨菜/川香山野菜  
270 麻辣素香锅/洋葱木耳/泡椒炒西葫芦丝  
271 炒南瓜丁/南瓜百合捞/酱椒芋头  
272 雪里红炒苦瓜/大刀苦瓜/紫苏炒苦瓜  
273 干辣椒土豆片/香辣土豆丝/干煸土豆丝  
274 乡村炖土豆丝/上汤豆苗/辣酒煮鲜什菌  
275 水煮苋菜/果仁菠菜/双仁菠菜  
276 醋熘辣白菜/辣白菜/辣白菜炒年糕  
277 清炒娃娃菜/板栗娃娃菜/清炒油麦菜  
278 苕芥菜/辣炒苕芥菜/酸辣魔芋丝  
279 苦瓜豆腐/青蒜烧豆腐/泡菜豆腐  
280 酸菜米豆腐/深山老豆腐/麻婆豆腐  
281 家常豆腐/农家豆腐/橄榄菜滑菇溜豆腐  
282 乡土煎豆腐/红汤石磨豆腐/辣白菜豆腐  
283 农家煎豆腐/双椒青岩豆腐/酸菜老豆腐





# 目录



- 284 西柠玉米豆腐/川香辣酱豆腐干/豆豉炒豆腐干  
285 芹菜香干/白辣椒蒸香干/浏阳柴火香干  
286 川味香干/炆熏干/芝麻豆皮

- 287 水煮豆皮串/小炒豆皮/香辣金银豆腐皮  
288 萝卜苗拌豆腐丝/五香豆腐丝/酸菜粉丝汤

## PART 7 干锅、火锅类



- 290 干锅金牌肥肠/泡椒肥肠/干锅肥肠/馋嘴干锅肥肠  
291 五彩牛肉干锅/干锅牛板筋/干锅牛肚/干锅香辣毛肚  
292 馋嘴干锅毛肚/干锅香辣羊肉/干锅小羊排/干锅驴三鲜  
293 干锅毛肚鸡/干锅酸笋鸡/干锅蜀香鸡/川味干锅鸡翅  
294 贵妃鸡翅/干锅鸡/干锅韵味鸭/干锅啤酒鸭  
295 干锅去骨鸭掌/干锅荷包蛋/酸菜鲫鱼饺子/干锅鱼鳔

- 296 干锅香辣虾/干锅甲鱼/干锅香辣牛蛙/干锅极品蛙  
297 干锅烧鳝鱼/干锅双笋/干锅白菜帮/干锅娃娃菜  
298 干锅茶树菇/干锅萝卜/什锦火锅/毛肚火锅  
299 滋补乌鸡火锅/鱼头火锅/鸳鸯火锅/啤酒鸭火锅  
300 四生片火锅/乳鸽火锅/猪蹄筋火锅/鲜虾火锅  
301 酸菜鹅掌火锅/滋补鸡火锅/肥肠火锅/牛心顶火锅  
302 麻辣牛肉火锅/海鲜火锅/三味火锅/菌汤滋补火锅

## PART 8 汤煲、小吃类

- 304 怪味凉粉/绝味川北凉粉/芹菜拌凉粉  
305 花生米拌凉粉/红油豆豉凉粉/酸辣粉  
306 川北凉粉/川香蕨根粉/江中凉皮  
307 秘制凉皮/红油凉面/鸡丝芥菜面  
308 娘家担担面/四川担担面/风味担担面  
309 酸汤面/宜宾燃面/老坛酸菜面  
310 老汤西红柿牛腩面/荞面肚丝/川南

### 红汤排骨面

- 311 蛋煎糍粑/红油抄手/龙抄手  
312 叶儿粑/桃脯肉糕/川式芋头糕  
313 红薯饼/川府大肉饼/巴蜀肉饼  
314 风味窝窝头/川味花卷/赖汤圆  
315 四川钟水饺/酸汤水饺/红薯腊肉汤  
316 酥肉豆芽汤/豆芽肉丸汤/香菜肉丸汤  
317 海带排骨汤/川式老鸭汤/笋干老鸭汤  
318 萝卜鲫鱼汤/酸萝卜弄汤江团鱼/酸辣鱼汤

319 功效检索

328 人群检索