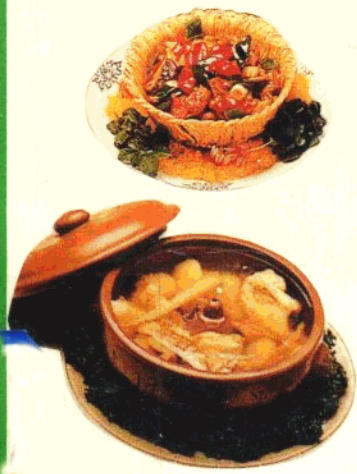
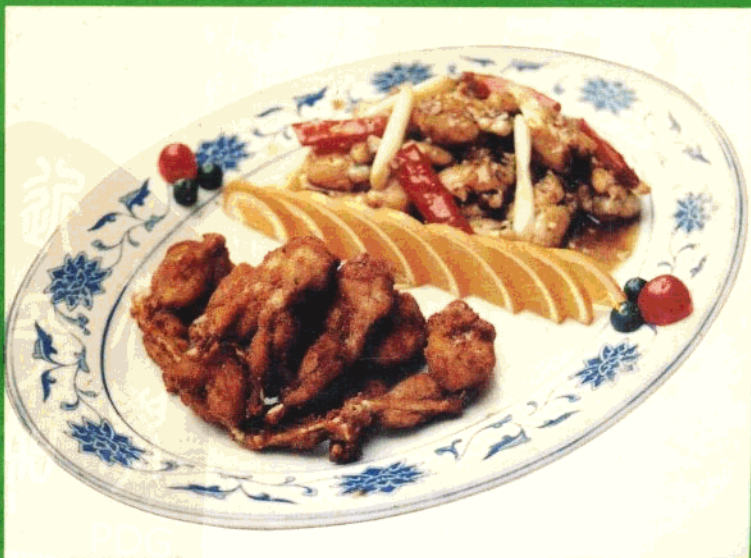


厨师
烹饪丛书

《四川烹饪》编辑部

创新川菜

②



川科学技术出版社

厨师烹饪丛书

中国川菜大观 ①

中国拼盘

川菜精华图集 ①

川菜精华图集 ②

创新川菜 ①

创新川菜 ②

寄语创新

——序《创新川菜》第二集

新年伊始，我们组织编写的这本《创新川菜》第二集终于与读者见面了。这是我们继三年前编辑出版《创新川菜》第一集之后，献给广大读者的又一份礼物，也是我们与众多热心读者携手合作的结晶。

记得去年我们在《四川烹饪》杂志第一期上向读者征集“创新菜点”之后，很快就收到了来自各地的稿件，作者中间有老厨师，更多的还是中青年新秀。他们纷纷将自己创制的精美菜点献了出来，供我们挑选。当然，这些来稿中有一部分菜点还显得稚嫩，其中相当的部分创意也不够，但我们从广大读者此次踊跃参与的热情中，从那些多姿多彩、风味各异的佳肴美味里，似乎看到了川菜烹饪事业的希望，看到了川菜厨师队伍的壮大发展。也正是于此，我们对接下来着手续编的《创新川菜》第三集、第四集，就更是充满了信心。

我们正跨在两个世纪交替的门槛上，在今天改革开放大潮的冲击下，未来的世纪可说是开放的世纪。那么我们川菜、川菜厨师队伍又应当怎样去面对激烈的“冲击”和“挑战”呢？恐怕唯一的路子只能是在继承发扬传统的基础上，开拓、创新了！

我们讲继承发扬，指的是要继承川菜在色、香、味、形、养等方面的优势或长处，保持其固有的工艺技术体系和风格特色。当然，我们在继承发扬中，也应当尽力避免那种刻意模仿，不是一菜一格而是千人一面的偏向。

我们倡导开拓、创新有两层含义：一方面是要对传统烹饪经验加以总结和扬弃，紧紧扣住以味为主，功在火候这一核心，并在此基础上去做开拓、创新。另一方面，是要求我们的厨师，尤其是新一代厨师能将自己所学的现代科学、历史、文化、艺术等方面的知识，运用到烹饪实践中去。这是因为，既然今天我们大家都承认烹饪是科学、是文化、是艺术，那么我们对其中的许多奥妙、许多历史渊源、许多自然科学原理和人文知识，就更应当去加以研究、探索和总结，由此才能推动我川菜烹饪事业步入一个新的境界。

说到“创新”，在烹饪界一直存在着两种观点：一种认为，创新是我国传统饮食文化得以不断发展、进取的“原动力”，时至今日，就更应发扬光大；另一种则认为，“创新族”中多数属华而不实之类，应限制其发展。这里，我们无意就此问题去展开讨论，至于它的“功过”，还是留给专家们去评说吧！

说到这儿,还要强调一点,我们在倡导“创新”时,并非没有看到确有一部分人时下对“新派”、“新潮”的推崇和追求已到了盲目的地步。这些人的“创新”的确走过了头,他们一味地讲高档,单纯地去追求“形式美”,就像大画家叶浅予先生所说一样,让人一看见某些精雕细琢的艺术拼盘,“就会发抖,会起鸡皮疙瘩”。像那样的“新派”,当然只能是徒有的形式,因为它已丧失了菜肴本身食的价值和“品味至尊”的原则。这种现象若不加以杜绝和引导,就有将“创新”导向歧途的危险,最终还是毁了我川菜名声。

近两年来,四川烹饪界的一些有识之士经常谈论的一个题目就是:川菜是否潜伏(或已经面对)着危机?对此虽各自观点不一,但有一点却是相同的,川菜菜式、川菜烹饪技术不能再像过去那样“居安”而不“思危”了!看看近几年我们川菜代表队参加的国内各种烹饪技术比赛和表演,成绩似乎都不太理想;再环顾天府盆地各大中城市的饮食市场,我们便不难发现,从前被认为“打不进来”的广东菜、朝鲜菜等外菜系,竟在短时期里一涌而起,与堂堂“正宗川菜”争抢着市场。

其实,在商品经济和市场经济大潮的冲击下,给川菜带来某些危机感,使饮食市场发生某些变化,应当说都是正常的,也是自然的。我们需要认识的是,这种冲击和变化客观上也在推动着我们川菜的变革和发展。面对当今的形势,改革才能求得发展,创新才会增添活力,呼唤改革创新是历史的大趋势。川菜也同样,要想重振昔日的雄风,要想在市场经济飞速发展的形势下不落伍,出路也只有一条,在继承发扬传统的基础上,开拓创新。

四川省烹饪协会常务副理事长
《四川烹饪》杂志 主编

陆 俊 良

1993年1月10日

编审者

陆俊良 徐志远 张富儒

王旭东 马益强 孙 丽

摄 影

许 劲 史正良 吕天贵

马益强 周生俊 李 黎

童元杰 李惠嘉

(书中有部分彩色菜式照片系由制作者本人提供)

技术设计

曾一琳

说 明

本书第一版由北京师范大学出版社出版,从第二版开始,专有出版权转让给四川科学技术出版社,本次印刷前,书中所有文字均再次进行了校正。

片目

- | | | | |
|-----------|-----------|------------|------------|
| 1 糖醋蛙莲鱼 | 41 麦穗鱿鱼卷 | 81 鸡汁兔糕 | 121 干煸素鳝丝 |
| 2 家常茶花鱼 | 42 金梭鱿鱼 | 82 红梅白雪 | 122 菊花翠笋 |
| 3 芹网鱼卷 | 43 如意鱿鱼卷 | 83 软炸金蝎 | 123 五彩素烩 |
| 4 串烧河鳗 | 44 鸡蒙鱿鱼 | 84 清汤脑花膏 | 124 怪味腰果 |
| 5 鸳鸯鱼糕 | 45 荔枝鱿鱼花 | 85 锅贴脑花 | 125 三鲜莲白卷 |
| 6 松果松鼠鱼 | 46 一品大参 | 86 火爆春蚕肚 | 126 鸳鸯葫芦 |
| 7 虾仁桂鱼卷 | 47 海参芙蓉 | 87 八宝香肚 | 127 蝴蝶冬瓜 |
| 8 临园啖呐鱼 | 48 软炸海参 | 88 佛手金盅 | 128 孔雀花菜 |
| 9 瓜燕银鱼 | 49 双味海参卷 | 89 三色猪肝泥 | 129 双质葡萄 |
| 10 青龙戏珠 | 50 太白龙凤翅 | 90 双味毛肚卷 | 130 糖醋莲排 |
| 11 酸菜鱼 | 51 紫菜鱼肚卷 | 91 雪条蹄筋 | 131 三鲜脆皮黄菜 |
| 12 春燕拂柳 | 52 大蒜缠丝鱼卷 | 92 凤翅牛筋 | 132 青蛙蛋 |
| 13 桔汁鱼球 | 53 墨菊鱼肚卷 | 93 荷包牛翅 | 133 仙鹤松果 |
| 14 金鱼饺 | 54 菊花鱼翅 | 94 牛肉酥饺 | 134 归芪五元汤 |
| 15 干烧鳝排 | 55 旱蒸鱼香扇贝 | 95 瓜桃三宝 | 135 松鹤延年 |
| 16 鱼香鳝卷 | 56 玻璃鲜贝 | 96 皇后迎春 | 136 彩凤献艺 |
| 17 玉簪鳝段 | 57 梅花鲜贝 | 97 竹荪花扇 | 137 荷花翠鸟 |
| 18 马蹄鳝卷 | 58 荷花玉簪 | 98 龙虾竹荪 | 138 南极寻珍 |
| 19 宫保鳝鱼花 | 59 四味鲜贝鸡卷 | 99 一品竹荪 | 139 南海风光 |
| 20 长命富贵鳖 | 60 干贝腐包 | 100 竹荪魔芋卷 | 140 蜻蜓戏水 |
| 21 百花蟹圆 | 61 糖醋菠萝鱼 | 101 八宝魔芋泥 | 141 螺戏白鹤 |
| 22 鲜果鸳鸯蟹糕 | 62 干贝玉簪 | 102 梅花魔芋 | 142 荷塘蛙鸣 |
| 23 琵琶大虾 | 63 孔雀鲍鱼 | 103 魔芋蚕豆 | 143 燕果羹 |
| 24 鱼香灯笼虾 | 64 菊花鲍鱼 | 104 魔芋鸡糕 | 144 三峡风光 |
| 25 金网虾卷 | 65 四吃鲍鱼 | 105 一品魔芋 | 145 桂花蜜汁蛋泡 |
| 26 双味葡萄虾球 | 66 卷炸凤腿 | 106 春桃冬笋 | 146 八宝荔枝 |
| 27 桔灯三鲜 | 67 佛见笑 | 107 菊花冬笋 | 147 枇杷龙眼 |
| 28 蜀道镶碗 | 68 果酱酥鸡腿 | 108 桔瓣冬笋 | 148 糖熘玛瑙 |
| 29 双味鱼卷花篮 | 69 鞭泡鸡 | 109 三丝笋卷 | 149 酒心葫芦 |
| 30 鱼香玻璃虾卷 | 70 茄汁酥皮鸡 | 110 玉兰鸭卷 | 150 金盏南瓜泥 |
| 31 生食活龙虾 | 71 香酥凤翅锤 | 111 鱼香笋盒 | 151 孔雀献珍 |
| 32 酥炸虾球 | 72 菊花如意卷 | 112 金针菇肉饼汤 | 152 什锦波萝盅 |
| 33 时蔬虾串 | 73 川东翅腿 | 113 出水芙蓉 | 153 蜜汁冰粉 |
| 34 火焰脆皮大虾 | 74 腰果鸡排 | 114 长寿豆腐卷 | 154 冰镇龙眼冻 |
| 35 芙蓉龙虾 | 75 清汤鸡面 | 115 如意豆腐 | |
| 36 溜虾松 | 76 鸭掌烩双笋 | 116 菱角豆腐 | |
| 37 椰茸三仁虾 | 77 孔雀鸭掌 | 117 一品太极豆腐 | |
| 38 西兰花虾球 | 78 鸭腰翡翠荚 | 118 三色豆腐糕 | |
| 39 玉龙戏珠 | 79 翠珠鸭舌 | 119 香菇熊掌豆腐 | |
| 40 梅花虾饼 | 80 洋参茶香鸭鸭 | 120 三品寿桃 | |

目 录

1 糖醋蛙莲鱼	1	32 酥炸虾球	25
2 家常茶花鱼	2	33 时蔬虾串	25
3 芹网鱼卷	3	34 火焰脆皮大虾	26
4 串烧河鳗	4	35 芙蓉龙虾	27
5 鸳鸯鱼糕	4	36 溜虾松	27
6 松果松鼠鱼	5	37 椰茸三仁虾	28
7 虾仁桂鱼卷	6	38 西兰花虾球	28
8 临园喷呐鱼	7	39 玉龙戏珠	29
9 瓜燕银鱼	8	40 梅花虾饼	30
10 青龙戏珠	8	41 麦穗鱿鱼卷	30
11 酸菜鱼	9	42 金梭鲜鱿	31
12 春燕拂柳	10	43 如意鱿鱼卷	32
13 桔汁鱼球	10	44 鸡蒙鱿鱼	33
14 金鱼饺	11	45 荔枝鱿鱼花	34
15 干烧鳝排	12	46 一品大参	34
16 鱼香鳝卷	12	47 海参芙蓉	35
17 玉簪鳝段	13	48 软炸海参	36
18 马蹄鳝卷	14	49 双味海参卷	36
19 宫保鳝鱼花	14	50 太白龙凤翅	37
20 长命富贵鳖	15	51 紫菜鱼肚卷	38
21 百花蟹圆	16	52 大蒜缠丝鱼卷	39
22 鲜果鸳鸯蟹糕	16	53 墨菊鱼肚卷	40
23 琵琶大虾	17	54 菊花鱼翅	41
24 鱼香灯笼虾	18	55 旱蒸鱼香扇贝	42
25 金网虾卷	18	56 玻璃鲜贝	42
26 双味葡萄虾球	19	57 梅花鲜贝	43
27 桔灯三鲜	20	58 荷花玉簪	44
28 蜀道镶碗	21	59 四味鲜贝鸡卷	44
29 双味鱼卷花篮	22	60 干贝腐包	45
30 鱼香玻璃虾卷	23	61 糖醋菠萝鱼	46
31 生食活龙虾	24	62 干贝玉簪	47

63 孔雀鲍鱼	47	103 魔芋蚕豆	76
64 菊花鲍鱼	48	104 魔芋鸡糕	77
65 四吃鲍鱼	49	105 一品魔芋	77
66 卷炸凤腿	50	106 春桃冬笋	78
67 佛见笑	51	107 菊花冬笋	79
68 果酱酥鸡腿	51	108 桔瓣冬笋	79
69 鞭炮鸡	52	109 三丝笋卷	80
70 茄汁酥皮鸡	53	110 玉兰鸭卷	80
71 香酥凤翅锤	53	111 鱼香笋盒	81
72 菊花如意卷	54	112 金针菇肉饼汤	82
73 川东翅腿	55	113 出水芙蓉	82
74 腰果鸡排	55	114 长寿豆腐卷	83
75 清汤鸡面	56	115 如意豆腐	84
76 鸭掌烩双笋	57	116 菱角豆腐	85
77 孔雀鸭掌	58	117 一品太极豆腐	86
78 鸭腰翡翠羹	58	118 三色豆腐糕	87
79 翠珠鸭舌	59	119 香菇熊掌豆腐	88
80 洋参茶香鹌鹑	60	120 三品寿桃	88
81 鸡汁兔糕	60	121 干煸素鳝丝	89
82 红梅白雪	61	122 菊花翠笋	90
83 软炸金蝎	61	123 五彩素烩	90
84 清汤脑花膏	62	124 怪味腰果	91
85 锅贴脑花	63	125 三鲜莲白卷	91
86 火爆春蚕肚	64	126 鸳鸯葫芦	92
87 八宝香肚	64	127 蝴蝶冬瓜	93
88 佛手金盅	65	128 孔雀花菜	94
89 三色猪肝泥	66	129 双质葡萄	94
90 双味毛肚卷	67	130 糖醋莲排	95
91 雪条蹄筋	67	131 三鲜脆皮黄菜	95
92 凤翅牛筋	68	132 青蛙蛋	96
93 荷包牛翅	69	133 仙鹤松果	97
94 牛肉酥饺	70	134 归芪五元汤	97
95 瓜桃三宝	70	135 松鹤延年	98
96 皇后迎春	71	136 彩凤献艺	99
97 竹荪花扇	72	137 荷花翠鸟	100
98 龙虾竹荪	73	138 南极寻珍	101
99 一品竹荪	73	139 南海风光	101
100 竹荪魔芋卷	74	140 蜻蜓戏水	102
101 八宝魔芋泥	75	141 螺戏白鹤	103
102 梅花魔芋	75	142 荷塘蛙鸣	104

143 燕果羹	104	150 金盏南瓜泥	108
144 三峡风光	105	151 孔雀献珠	109
145 桂花蜜汁蛋泡	106	152 什锦菠萝盅	110
146 八宝荔枝	106	153 蜜味冰粉	111
147 枇杷龙眼	107	154 冰镇龙眼冻	111
148 糖熘玛瑙	107		
149 酒心葫芦	108		

创新川菜



1 糖醋蛙莲鱼 史正良 制作





2 家常茶花鱼 史正良 制作



3 芹网鱼卷 史正良 制作



4 串烧河鳗 刘成贵 制作



5 鸳鸯鱼糕
谢怀德 制作

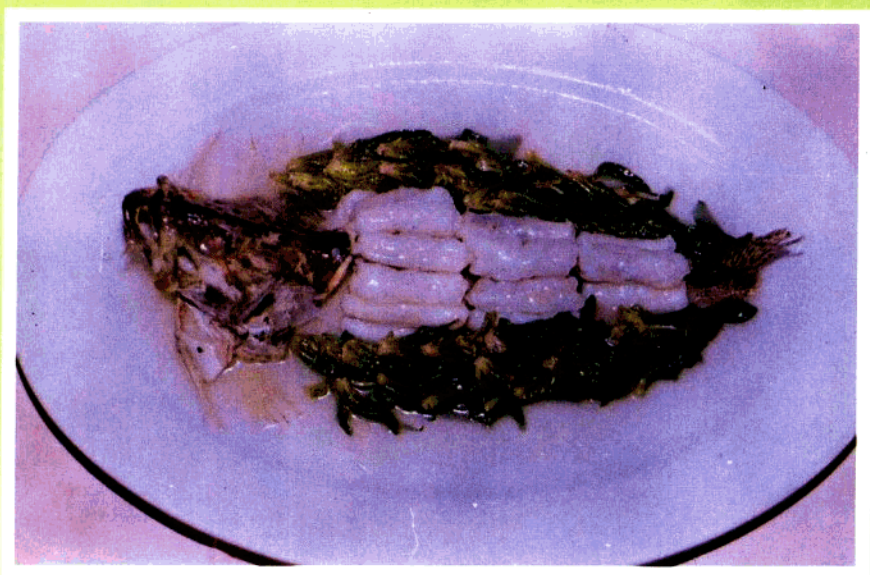


PDG



6 松果松鼠魚 史正良 制作





7 虾仁桂鱼卷 唐泽全 制作



8 临园喷呐鱼 杨大明 制作

9 瓜燕银鱼
吕天贵 制作



10 青龙戏珠 胡弘生 制作

11 酸菜鱼
邓开荣 制作





12 春燕拂柳 贾德全 制作



13 桔汁鱼球 余庭才 制作