

家庭风味菜系列

彭进 编著

新概念川菜

上海科学技术出版社



S

82.71

家庭风味菜系列



彭进 编著

新

概念 川菜



上海科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

新概念川菜 / 彭进编著. — 上海: 上海科学技术出版社, 2004. 5

(家庭风味菜系列)

ISBN 7-5323-7403-3

I. 新… II. 彭… III. 菜谱—四川省
IV. TS972.182.71

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 000593 号

世纪出版集团出版发行
上海科学技术出版社

(上海瑞金二路 450 号 邮政编码 200020)

新华书店上海发行所经销

上海华成印刷装帧有限公司印刷

开本 850×1156 1/32 印张 3.625

字数 80 千 插页 4

2004 年 5 月第 1 版 2004 年 5 月第 1 次印刷

印数: 1—5 200

定价: 12.00 元

本书如有缺页、错装或坏损等严重质量问题,
请向承印厂联系调换

内 容 提 要

新概念川菜是在吸收四川传统菜肴的基础上发展和形成的一种具有时代风格特色的菜肴,从菜肴的营养、口味、色泽的搭配、造型等方面都有所突破,有所创新,适应了当今人们生活的需要。在吸收新原料、新调味方面也对川菜的发展、创新起着推动和促进作用,从而形成了一种新的风格。

本书介绍的 151 种菜肴风格各异,适应广大家庭阅读,更是从事餐饮工作者的良师益友。

美食家



出版者的话

随着人民生活水平的日益提高,人们对饮食的要求越来越高,不再满足于家常菜点或传统家肴。即使普通百姓的家宴,在满足色、香、味、形的基础上,还十分注重菜肴的营养价值、独特风味及中华饮食文化的意境。有鉴于此,我们编辑出版了《家庭风味菜系列》丛书,希望它成为每个家庭烹饪的好帮手。

《家庭风味菜系列》是一套丛书,分册出版。丛书介绍的这些风味菜肴,都具有显著的特色。每册不仅介绍了各种菜所用的原料、调料、制作方法和风味特色,而且制作要领详尽,是适合家庭烹饪的实用技术读物,也是饭店、宾馆及饮食店厨师理想的参考书。

在作者的选择上,我们约请的都是实践经验丰富的特级厨师,文字力求精练,图文并茂,使广大读者能如法掌勺。

我们诚恳希望广大读者对书的内容提出宝贵意见,使之日臻完善。

上海科学技术出版社

2004. 2

前言

新概念川菜,是近几年来随着人民生活水平的提高而形成的一股餐饮新潮流,深受广大消费者的推崇和青睐。它不仅满足了人们追求时尚的欲望,而且促进了饮食文化的发展。

所谓新,是指菜肴在调味和变化上不断开拓创新、兼收并蓄,在制作和原料上做到北菜南烹、南料北烹和中菜西做,使做出的菜肴让人感到似曾相识又不同凡响,让人匪夷所思又拍案称绝。

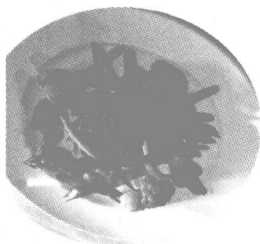
本书所介绍的菜肴在口味上追求个性、刺激、标新立异,在烹制技法上不拘常规,大胆用料。因而,使菜肴风味独特,具有新意,迎合了都市人的消费心理。由于作者才疏学浅,书中错误在所难免,恳请广大读者不吝赐教。

编著者

2003年3月6日



冷菜



- 1/相约
- 1/狮
- 2/猫
- 3/百花迎春
- 4/眺望
- 5/丹凤戏牡丹
- 6/春蚕
- 6/什锦拼盘
- 7/荷塘情趣
- 8/四对相
- 9/香辣窝窝肉
- 10/腌烤油鸡
- 10/虾酱腌花
- 11/荞凉粉拌鸡
- 11/山椒鸭掌
- 12/干牦牛肉拌萝卜干
- 13/菊花牛肉
- 13/姜汁南瓜花
- 14/萝卜干拌腰果
- 14/芝麻魔芋丝
- 15/五香魔芋片
- 15/蚕豆脆皮虾
- 16/菊花豆腐
- 17/五彩耳丝
- 17/嫩姜鳝丝
- 18/麻辣鸭舌
- 19/香烤羊肉串
- 19/海鲜鱿鱼
- 20/花生仁海参
- 20/红香海参
- 21/葱油墨鱼丝
- 21/美味带子肉
- 22/蚝油兔丁
- 22/香椿笋丝
- 23/烟腊香肉
- 23/茴香脆肚丝
- 24/葱辣牦牛肉
- 25/香柠丝瓜花
- 25/木姜青椒叶
- 26/香油侧耳根
- 26/麻辣豆皮卷
- 27/金丝魔芋
- 27/灯影魔芋片

热菜

海 鲜 类

- 29/孔雀鱿鱼
- 30/包谷鱿鱼卷
- 30/菊花鲜鱿
- 31/银杏鱿鱼卷
- 32/银杏基尾虾
- 33/锅贴大虾

- 33/双味酥蟹
34/鲜虾炒泡酸豇豆
35/酸菜芙蓉蟹
35/粉蒸海参
36/凤尾鱼翅
37/松鼠鱼翅
38/溜虾米
39/蟹黄冬瓜燕
39/海参卷
40/椒梅酱鲜鲍
41/翡翠牙片鱼(牙鲆,
下同)
42/干烧对虾
43/茴香鲍鱼
44/贵妃虾球
44/蛎黄冬瓜饺
45/蒜茸鱿鱼卷
46/咖喱孜然对虾
46/孔雀鲍鱼
47/三元大虾
48/沙嗲牙片鱼
49/清汤虾糕
49/银杏鲍鱼
50/牙片鱼卷
51/对虾银耳
51/金鱼鲍鱼
52/庆丰收
53/土司肉蟹
54/桃仁虾球
55/菊花鲜虾
55/鱼翅银杏
56/鱼翅鸽蛋
57/海参烧萝卜干
57/虾油鲍鱼
58/牡丹鱼肚
59/蟹黄鱼笋
59/锅仔大乌参
60/泡椒鱼肚
61/豉香花螺
61/泡椒青口
62/隐汁带子
63/文蛤汤
63/蒜茸蛭子
64/酸汤鱼皮
64/泡味海螺
65/山椒蟹肉
66/腰果虾糕
66/水煮海蟹
67/鲜贝羊肚菌
68/煎焗大虾
68/烤牡蛎
69/嫩姜墨鱼仔
70/鲜露鱿鱼
70/鲜虾小鸡
71/春蚕吐丝
72/芦笋海螺

73/美味什锦
73/辣椒银杏虾

74/芦笋脆皮虾

河 鲜 类

75/虾油秋菊
76/乌龟献宝
76/梅花鱼糕
77/生菜海星
78/海底戏游
79/月季鱼
79/四色彩球
80/瓜包鱼卷
81/麻婆鱼

82/青椒鲳鱼
83/荤素排骨
83/苔片鱼排
84/回锅香椿鱼
85/芦笋鳝鱼
86/黄菜鳝鱼
86/柴把腊鱼
87/干豆豉煨鱼片
88/芽菜蒸鳝段

畜 禽 类

88/干竹笋烧鸡
89/野山椒鸭肠
90/兰花鹿冲
91/鸡丝侧耳根
91/火爆牛肚花
92/彭氏烧仔鸡

93/魔芋烧鸭翅
94/银杏烧鸭翅
94/核桃花鸡腿
95/美味银杏蹄筋
96/雪魔芋烧兔
96/锅仔鸭血豆腐

蔬 菜 类

97/双味豆花
98/魔芋鱼翅

99/土司茄饼
99/干煸魔芋丝

100/西兰花银杏

100/银杏烩香菇

101/酸姜魔芋丝

102/松仁玉米

102/菜心鸡油菌

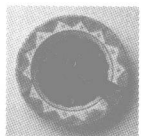
103/鸽蛋鸡油菌

104/银杏素烩

104/菠萝豆腐

105/魔芋虾饺

105/火腿烩魔芋



冷 菜

相约

[原料]

麻油鸡丝 300 克 泡青椒 80 克 蛋黄糕 50 克 蛋白糕 10 克
黑芝麻 2 粒 熟嫩南瓜 100 克 香菜 2 克 葱丝 2 克
油焖香菇 10 克 泡胡萝卜片若干

[制作方法]

1. 用麻油鸡丝码成一大一小 2 只燕鱼身部初坯。
2. 用蛋黄糕片成 2 片鱼尾鳍,摆成大燕鱼尾部;用 1 只泡青椒修成 3 片鱼尾鳍,摆成小燕鱼尾鳍。
3. 另取 1 只泡青椒修成椭圆片,在大燕鱼初坯上叠排成大燕鱼;熟嫩南瓜修成椭圆片,在大燕鱼颈部叠摆 2 层,取蛋白糕片成小圆片,和油焖香菇、黑芝麻一起组合摆成鱼眼。
4. 蛋黄糕修成椭圆片,在小燕鱼初坯上摆成小燕鱼身,再用嫩南瓜修成小燕鱼头,眼睛的摆法与大燕鱼相同。
5. 用葱丝做成水波;香菜当做水草;泡胡萝卜片拼摆成花,上碟摆上香菜叶即成。

[风味特色]

造型美观,色彩鲜明。

狮

[原料]

卤牛肉 100 克 烤鱿鱼丝 100 克 蛋白糕 10 克 油焖香菇

10 克 泡仔姜丝 40 克 烤鸭丝 200 克

[制作方法]

1. 将仔姜丝和烤鸭丝拌匀,码成狮身初坯。
2. 用油焖香菇修切成蓑衣形,摆成狮尾端,再用烤鱿鱼丝从尾端排摆成狮腿部和两耳朵。
3. 卤牛肉撕成丝,排叠成狮头部;油焖香菇、蛋白糕组合嵌成眼睛,另用油焖香菇切成片摆成狮鼻,按上蛋白糕修成的狮嘴和胡须即成。

[风味特色]

造型生动,神情兼备。

猫

[原料]

虾仁拌香椿 300 克 金丝牛肉 100 克 烤鱼片 50 克 烤鱿鱼丝 30 克 泡胡萝卜 50 克 蛋黄糕 20 克 香菜叶 15 克 蛋白糕 50 克 卤香菇 20 克

[制作方法]

1. 虾仁拌香椿码成 2 只猫初坯。
2. 在猫初坯尾端用金丝牛肉拼摆成 2 只猫身和头;右边一只猫身部拼摆烤鱿鱼丝,脸部也拼摆一部分烤鱿鱼丝;两只猫耳朵用烤鱼片摆成。
3. 用卤香菇、蛋白糕拼摆成猫腿部,嘴用蛋白糕修成;猫鼻用泡胡萝卜修摆而成。
4. 用泡胡萝卜、蛋黄糕、蛋白糕分别切成不同的花瓣片形,摆成 3 种不同的菊花,再放上香菜叶作衬景。

[风味特色]



色彩艳丽,绚丽明媚。

百花迎春

[原料]

美味鱿鱼 150 克 番茄 150 克 卤牛肉 150 克 姜汁鱼片 150 克 糟醉玉兰片 150 克 蚝油海参 150 克 卤猪耳 150 克 糖醋雪卷^① 150 克 芝麻牛肉丝若干 盐水蘑菇 20 个 鸡糝^② 20 克 瓜子仁 20 克 泡兰花脆笋^③ 180 克

[调料]

麻油 50 克 花椒油 10 克 蜂蜜 10 克 精盐少许 奶油 5 克 味精 3 克 干淀粉 10 克

[制作方法]

1. 盐水蘑菇去根部,放入鸡糝,插入 5 粒瓜子仁,入笼屉蒸熟,拌入麻油、味精与芝麻牛肉丝一起放入盘中,拼摆成梅花形。
2. 糟醉玉兰片修成齿轮形片,倒入糟醉汁拌匀,卷成黄果兰花形,摆入盘中。
3. 姜汁鱼片切成菱形片,沾上淀粉入笼屉蒸熟,取出放盘中拼摆成大丽花形。
4. 糖醋雪卷斜切成马蹄形,放入盘中插成荷花形。

① 白萝卜修成长方形,切成薄片,胡萝卜切成粗丝;再将白萝卜片放在菜墩上铺平,放上胡萝卜丝卷成卷后,用斜刀切成节,放入盘中插成莲花形。

② 将鸡脯用刀背捶成茸、去净筋,加鸡蛋清、熟猪油、湿淀粉、精盐、姜汁、葱汁、鲜汤混合而成的泥茸。

③ 将莴笋切成 1 厘米见方的块,再用小刀削成 4 片花瓣成兰花形,放入泡酸盐水中略泡即可食用。

5. 卤猪耳切成柳叶形片,拼摆成龙爪菊。
6. 卤牛肉切成椭圆形片,在盘中拼摆成月季花形,淋上麻油、花椒油,撒上味精。
7. 泡兰花脆笋放入盘中码成型。
8. 番茄撕去皮,切成花瓣,拼摆成荷花形,淋上蜂蜜、奶油即可。
9. 美味鱿鱼切成菱形块,在盘中拼摆成栀子花形。
10. 蚝油海参修成牡丹花片形,放入盘中拼摆成牡丹花。

[风味特色]

造型各异,做工细腻,口味多样。

眺望

[原料]

烤鱿鱼丝 100 克 卤牛肉丝 150 克 泡黄瓜 50 克 泡胡萝卜 5 克 泡紫色萝卜 5 克 蛋白糕 10 克 香拌兔丝 300 克 卤香菇 10 克

[制作方法]

1. 用香拌兔丝拼摆成狗状的初坯。
2. 卤牛肉丝拼摆成狗尾。
3. 烤鱿鱼丝拼摆成狗的身、腿,并牵摆一些卤牛肉丝,使其具有立体感。
4. 用烤鱿鱼丝拼摆成狗的头部;再用卤牛肉丝、鱿鱼丝拼摆成狗耳,嵌上卤香菇与蛋白糕修成的眼睛;用卤香菇做狗的鼻和嘴。
5. 取多数泡黄瓜修成兰草,泡紫色萝卜、泡胡萝卜修成兰草花瓣,然后拼摆成兰草花;余下的泡黄瓜切成雀翅片,分别



摆在狗耳下端三处,并用泡胡萝卜片点缀。

[风味特色]

形态逼真,生动有趣,讨人喜欢。

丹凤戏牡丹

[原料]

熟鸡丝 150 克 卤鸭脯肉 50 克 盐水猪舌 30 克 美味香菇 25 克 蛋白糕 150 克 蛋黄糕 100 克 泡胡萝卜 100 克 卤牛肉 30 克 胡萝卜雕成凤凰头 1 个 黄瓜皮 100 克 冻粉 30 克

[调料]

麻油 70 克 味精 20 克 精盐适量

[制作方法]

1. 黄瓜皮修成竹叶和竹节;部分蛋白糕压成牡丹花瓣形,另做雄冠 1 对;再将部分蛋白糕和蛋黄糕用模具压成凤凰尾,另一部分蛋黄糕、泡胡萝卜、卤鸭脯肉、卤牛肉、盐水猪舌分别切成柳叶片,美味香菇切片,再用蛋黄糕修成 2 只脚。
2. 将黄瓜皮修成的竹叶和竹节摆入盘中,倒入熬好的冻粉,晾凉后做底冻背景。
3. 用调味料将熟鸡丝拌入味,铺于盘底,摆放成凤凰身和颈部;用切好的泡胡萝卜、卤鸭脯肉、盐水猪舌、美味香菇摆放成翅膀;再摆上胡萝卜雕成的凤凰头和用蛋黄糕修成的脚、蛋白糕压成的牡丹花瓣和雄冠;最后摆放上蛋白糕和蛋黄糕压成的凤凰尾即成。

[风味特色]

造型细腻美观,口味咸鲜。

春蚕

[原料]

卤牛肉 200 克 泡青笋 200 克 泡萝卜 100 克 蜜樱桃 2 颗 黄瓜皮 100 克 熟鸡丝 50 克 蛋白糕 80 克 海带 15 克

[调料]

精盐适量 味精 20 克 麻油 30 克

[制作方法]

1. 泡青笋、卤牛肉分别切成长方片,泡萝卜切成火夹片,蛋白糕修成月牙片,海带压成小的圆形,黄瓜皮切成桑叶片与熟鸡丝一起分别用调味料拌入味。
2. 将切好的泡青笋片、卤牛肉片交叉放入盘中拼摆成簸箕形,泡萝卜片沿着簸箕边沿摆一圈,黄瓜片摆成桑叶形,熟鸡丝铺于盘内成 2 只春蚕初坯形状,用蛋白糕片拼摆于熟鸡丝上成 2 只蚕形,再安放上蜜樱桃做蚕嘴,海带小圆片拼摆成眼和腿。

[风味特色]

造型新颖,口味咸鲜。

什锦拼盘

[原料]

紫菜鱼卷 50 克 糖醋青椒 50 克 水晶肫花^① 10 个 泡胡萝卜 50 克 黄瓜 50 克 熟蹄卷 50 克 五香牛肉 50 克

① 将洗净的鸡肫刮上“十”字花刀,放入沸水中氽熟,再放入酒杯内,然后倒入用清水蒸化的凉粉,待凝固后即成。



熟鸡丝 100 克

〔调料〕

精盐适量 味精 20 克 麻油 30 克

〔制作方法〕

1. 将紫菜鱼卷、五香牛肉、熟蹄卷、泡胡萝卜、黄瓜和糖醋青椒分别切成椭圆片，与熟鸡丝一起分别用以上各种调料拌入味。
2. 取盘 1 个，将熟鸡丝铺于盆底，分成 6 等份，拼摆成叶子形初坯；将以上原料盖在上面摆成 6 片树叶形，中间放入水晶肫花即可。

〔风味特色〕

味鲜咸美，造型美观。

荷塘情趣

〔原料〕

葱油鱼翅 100 克 香油青笋 80 克 糖醋黄瓜 80 克 西式火腿 80 克 卤牛肉 50 克 番茄 10 克 泡胡萝卜 20 克 白萝卜 10 克 泡蒜薹 1 根

〔调料〕

麻油 20 克 精盐适量 味精 10 克

〔制作方法〕

1. 香油青笋、糖醋黄瓜、卤牛肉分别切成柳叶长片；西式火腿修成齿轮形并切成片；番茄去子切成片，用调味料拌入味。
2. 葱油鱼翅铺于盆底，用糖醋黄瓜片、香油青笋片拼摆成 2 片荷叶；泡胡萝卜、白萝卜修成蜻蜓身，并分别拼摆成 2 只