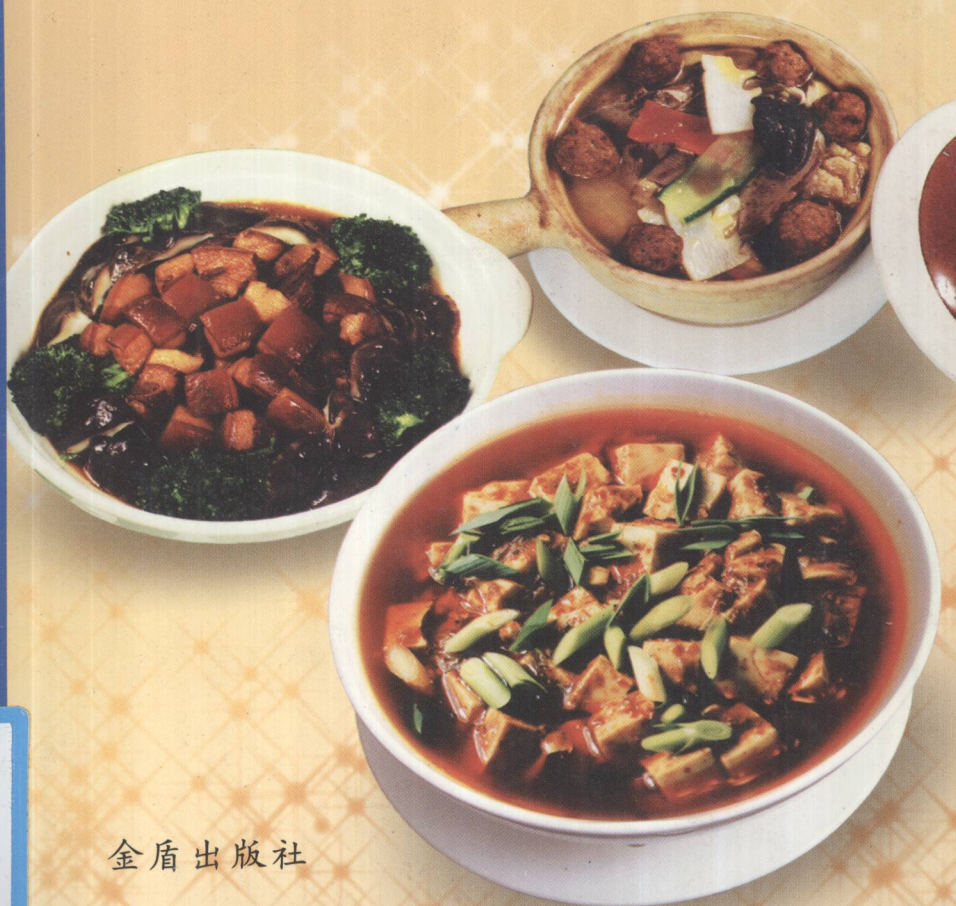




成都

名店名菜谱

李乐清 李 凯 罗永通 编著



金盾出版社

成都名店名菜谱

编 著

李乐清 李 凯 罗永通

江苏工业学院图书馆
藏书章

金 盾 出 版 社

内 容 提 要

这是一本专门介绍成都名店名菜的大众菜谱书。书中概述了成都川菜及川菜名店的形成、发展与特点,重点介绍了成都 48 家餐饮名店的历史背景、经营特色,及其 200 种美味佳肴的用料、制法、成菜特点和操作关键。本书内容丰富,科学实用,技术可靠,通俗易懂,是了解和学做川菜的指南,非常适合广大家庭和美食爱好者阅读使用,亦可供餐馆和酒店经营参考。

图书在版编目(CIP)数据

成都名店名菜谱/李乐清,李凯,罗永通编著. —北京:金盾出版社,2004. 6

ISBN 7-5082-2980-0

I. 成… II. ①李…②李…③罗… III. 菜谱-成都市 IV. TS972.182.711

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 035713 号

金盾出版社出版、总发行

北京太平路 5 号(地铁万寿路站往南)

邮政编码:100036 电话:68214039 66882412

传真:68276683 电挂:0234

彩色印刷:北京百花彩印有限公司

黑白印刷:国防工业出版社印刷厂

各地新华书店经销

开本:850×1168 1/32 印张:7.75 彩页:24 字数:182 千字

2004 年 6 月第 1 版第 1 次印刷

印数:1—13000 册 定价:13.50 元

(凡购买金盾出版社的图书,如有缺页、
倒页、脱页者,本社发行部负责调换)

前 言

川菜是中国四大菜系之一。成都作为四川的政治、经济、文化中心,其川菜可谓川味菜的主要代表。成都众多的餐馆、饭店、酒楼等店家,为成都川菜的发展作出了很大贡献。在当今各地餐饮业蓬勃发展,川菜越来越受到广大群众欢迎的情况下,将成都的名店名菜介绍给大家,是一件非常有意义的事。

《成都名店名菜谱》以长期经营川菜的老字号餐饮企业及其特色菜肴为主,力求将传统的正宗川菜的主要品种、烹制方法、技术特色、调味运用等,分门别类地介绍给海内外广大读者。通过此书,不仅可使人们特别是来到成都的众多旅游者,了解成都的名店名菜,按图索骥,品尝正宗的川菜风味,同时更使广大从事餐饮业的人士、家庭主妇及川菜爱好者,从中汲取传统川菜精华,提高烹调技艺,丰富业余生活。对于川菜研究者来说,这些内容也很有参考价值。

在此,有两点需要特别说明:一是鉴于成都餐饮业比较兴旺,大小饭店不计其数,本书不可能一一列举,只能从中选择一些比较有代表性的、主要的传统名店名菜加以介绍,且排名不分先后。二是由于作者学识有限,资料不全,书中不足或疏漏在所难免,甚至可能存在谬误与牵强之处,恳望广大读者特别是有关专家批评指正。

本书在编写过程中,得到了四川省烹饪协会副秘书长马益强先生和成都市饮食服务总公司总经理、国家职业技能鉴定所所长



成都名店名菜谱

萧崇阳先生,以及成都市烹饪协会秘书长、餐饮业国家评委、川菜大师彭子渝先生的大力支持和帮助,安排制作并提供了部分照片,在此一并表示衷心感谢!本书在编写中还参考了一些有关的图书资料,书目列后,对其作者也深表谢意。

作 者

* 目 录 *

一、成都餐饮业发展概述	(1)
(一) 成都川菜的形成与特点	(1)
(二) 成都川菜名店的兴起与繁荣	(4)
(三) 当代成都川菜的发展与变化	(6)
二、成都名店名菜	(7)

(一) 荣乐园

干煸牛肉丝	(9)	开水白菜	(12)
灯影牛肉	(9)	炸春卷	(13)
八宝糯米鸡	(10)	干烧鱼翅	(14)
虫草鸭子	(11)	熊猫戏竹	(15)

(二) 努力餐

生烧什锦	(18)	粉蒸肉	(20)
宫保鸡丁	(19)	白汁鱼	(20)



(三) 姑姑筵

樟茶鸭子	(22)	酸辣鱿鱼	(25)
坛子肉	(23)	奶汤茄儿	(26)
烧牛头方	(24)	扒山白	(27)

(四) 少城小餐

芙蓉肉片	(28)	龙眼甜烧白	(30)
葱末肝片	(29)	银杏鸭脯	(31)

(五) 味之腴餐厅

盐煎肉	(32)	东坡肘子	(35)
水滑肉片	(33)	清蒸杂烩	(36)
红烧肉	(34)		

(六) 竟成园

糖醋脆皮鱼	(37)	鸡皮慈笋	(40)
奶汤杂烩	(38)	鸡豆花	(40)
酥扁豆泥	(39)	菊花鸡	(41)

(七) 带江草堂

软烧大蒜鲢鱼	(43)	泡菜鱼	(45)
红烧甲鱼	(44)	浣花鱼头	(46)



(八) 耀华餐厅

回锅肉	(47)	干煸鱿鱼丝	(50)
凉粉鲫鱼	(48)	家常海参	(51)
干烧鱼翅	(49)	清汤绣球燕菜	(52)

(九) 芙蓉餐厅

炸扳指	(53)	豆腐鲫鱼	(56)
芙蓉鸡片	(54)	金钩玉笋	(57)
芙蓉肉糕	(55)		

(十) 幸福餐厅

红烧牛掌	(58)	大蒜石爬鱼	(60)
白果烧鸡	(59)	茅梨肉丝	(61)
炆锅鱼	(60)		

(十一) 滨江饭店

麻辣鱼片	(62)	清蒸牛蛙	(64)
白玉豆腐汤	(63)	双味大虾	(65)
铁板鸡肾	(64)		

(十二) 蜀风圆

清蒸江团	(67)	白汁鲍鱼	(69)
串珠甲鱼	(68)	火锅牛肉粉	(70)



芝麻苕枣 (71)

(十三) 成都餐厅

烤酥方 (73) 陈皮鸡 (76)

软炸冬笋 (74) 菠饺鱼肚 (77)

竹荪肝膏汤 (75)

(十四) 天府酒家

葱酥鱼 (78) 鸡蒙葵菜 (80)

麻酱凤尾 (79) 沙锅啤酒鸭火锅 (81)

(十五) 新都饭店

甜椒肉丝 (82) 干煸鳝鱼 (85)

慈姑烧鸡翅 (83) 馅子嫩蛋 (85)

豆瓣鱼 (84)

(十六) 群力食堂

肝油海参 (87) 雪花鸡淖 (88)

豆渣鸭子 (87) 粉蒸肉 (89)

(十七) 蜀苑酒楼

四味鲍鱼 (90) 熊掌豆腐 (93)

水煮牛肉 (91) 鱼香茄饼 (93)

清炖牛尾汤 (92) 玫瑰锅炸 (94)



(十八) 皇城老妈火锅

毛肚火锅	(96)	青鳉火锅	(99)
辣子鸡火锅	(97)	补气壮阳火锅	(100)

(十九) 文君酒家

银杏鸭脯	(102)	桃仁鱼脯	(103)
文君鸭卷	(103)	酸辣乌鱼蛋	(104)

(二十) 老成都公馆菜

钵钵鸡	(106)	金银猪肝	(108)
沙锅雅鱼	(107)	全家福	(109)
鱼鳞凉粉	(108)		

(二十一) 锦江宾馆

菊花卷心菜	(111)	八仙腐羹	(114)
凤吞三宝	(112)	三丝苦瓜汤	(114)
腐皮虾包	(113)		

(二十二) 岷山饭店

烧牛头方	(116)	太白鸭子	(118)
百花鱼肚	(117)	豆花鱼	(119)



(二十三) 金牛宾馆

坛子肉	(120)	软炸鸡糕	(123)
兰花肚丝	(121)	八宝酿藕	(124)
南边鸭子	(121)	酸辣海参	(125)
干烧岩鲤	(122)		

(二十四) 成都饭店

怪味花仁	(126)	仔鸡豆花汤	(128)
陈皮牛肉	(127)	芙蓉八丝汤	(129)

(二十五) 利宾筵

熏牛肉	(130)	缠丝兔	(131)
-----------	-------	-----------	-------

(二十六) 盘餐市

卤肉	(133)	卤鸭	(134)
卤牛肉	(133)	香卤牛肝	(135)

(二十七) 香风味

酱猪头	(136)	甜酱风肉	(138)
腌猪耳	(137)	凤眼猪肝	(139)
腌酱肉	(138)	香酥排骨	(140)



(二十八) 治德号

小笼蒸牛肉	(141)	粉蒸鸡	(142)
粉蒸肥肠	(142)		

(二十九) 矮子斋

麻辣肉片	(144)	洋芋蹄花汤	(145)
青笋烧鸡	(144)	菌烧肚条	(146)

(三十) 三义园

牛肉焦饼	(147)	家常牛肉面	(149)
炖牛肉汤	(148)		

(三十一) 陈麻婆豆腐店

麻婆豆腐	(151)	熊掌豆腐	(153)
口袋豆腐	(152)	锅贴豆腐	(153)

(三十二) 夫妻肺片

夫妻肺片	(155)	烧牛肉	(157)
------------	-------	-----------	-------

(三十三) 竹林小餐

蒜泥白肉	(158)	魔芋烧鸭	(160)
生烧舌尾	(159)		



(三十四) 稷雪

银耳羹	(161)	喀什蚂羹	(163)
波丝油糕	(162)		

(三十五) 珍珠圆子

珍珠圆子	(164)	八宝饭	(166)
叶儿粑	(165)		

(三十六) 耗子洞张鸭子店

樟茶鸭	(168)	五香鸭肫肝	(170)
油酥鸭	(169)	元宝鸡	(171)
板鸭	(170)		

(三十七) 龙抄手

龙抄手	(173)	汉阳鸡	(176)
波丝油糕	(174)	玻璃烧卖	(177)
荷叶蒸肉	(175)		

(三十八) 赖汤圆

赖汤圆	(178)	四味汤圆	(180)
麻酱汤圆	(179)		



(三十九) 郭汤圆

郭汤圆	(182)	芝麻小汤圆	(183)
油炸汤圆	(182)		

(四十) 钟水饺

钟水饺	(184)	椒盐锅魁	(185)
-----------	-------	------------	-------

(四十一) 韩包子

韩包子	(186)
-----------	-------

(四十二) 谭豆花

酸辣豆花	(188)	豆花面	(188)
------------	-------	-----------	-------

(四十三) 担担面

担担面	(190)	炸酱面	(191)
凉面	(191)		

(四十四) 师友面

牌坊面	(193)	海味煨面	(195)
宋嫂面	(194)		



(四十五) 金玉轩

金玉轩醪糟 (196)

(四十六) 成都张老五凉粉店

黄凉粉 (198) 过江凉粉 (199)

旋子凉粉 (199)

(四十七) 成都文殊院素食部

椒麻鸡片 (201) 清蒸肘子 (203)

凉拌凤尾 (202) 清汤白玉饺 (204)

鲜菇肉丁 (202)

(四十八) 宝光寺素菜餐厅

乳汁板鸭 (206) 锅巴海参 (208)

甜烧白 (206) 禅悦羹 (208)

白汁鸽蛋 (207) 长生果 (209)

主要参考书目 (210)

一、成都餐饮业发展概述

近年来,随着市场经济的发展,国内外饮食文化交流的日益加强,促使川菜的发展更加成熟,更加丰富多彩,形成前所未有的百花齐放、万紫千红的局面。川菜主要以成都菜、重庆菜为代表,它们体现了川菜的正宗风味和发源地的牢固根基作用。在成都,由于经济的发展,给餐饮业提供了无限的商机。据统计,2001年成都市商品零售额达到628亿元,其中餐饮业零售额达到21亿元,同比增长18.6%,高于零售业和制造业的增长速度。2002年预计商品零售额达到697亿元,其中餐饮业达到150亿元。成都是我国西部的大都会之一,在川菜产业中处于龙头地位,历史悠久的老字号,闻名中外的餐饮品牌,后起之秀的民营餐饮企业等,都为川菜的持久的兴旺发达提供了条件。因此,从川菜的发展与变化,就可以看到成都餐饮业的发展脉络与过程,也可以对成都的川菜名店名菜的发展与演变作深刻的了解。

(一) 成都川菜的形成与特点

四川省位于我国长江中上游,气候多样,地形复杂,地大物博。它四面环山,江河纵横,沃野千里,物产丰富,古称“天府之国”。其核心地带的成都地区,气候温和,四季常青,水利发达,灌溉成系,盛产粮、油、果、蔬、笋、菌、家畜家禽等,品种繁多,质地上乘,均为川菜的主要原料。加上四川各地山区所产的贝母鸡、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，也源源不断地流向成都地区，得天独厚的物质条件，为成都川菜的发达奠定了基础，造就了成都的餐饮业。早在公元前战国时期的《吕氏春秋》中就有“和之美者，阳朴之姜”（阳朴指川西或西蜀）的记载。晋代文学家左思在《蜀都赋》中曾描写成都的饮宴状况说“金垒中坐，肴楮四陈；觚以清醪，鲜以紫鳞”。唐代大诗人杜甫有“青青竹笋迎船出，日日江鱼入俎来”的诗句。唐代诗人张籍也写下了“万里桥边多酒家，游人爱向谁家宿”的诗句。南宋大诗人陆游有“新津韭黄天下无，色如鹅黄三尺余，东门豕肉更奇绝，肥美不减胡羊酥”和“老子馋可关，珍盘忆少城”、“小饼戏龙供玉食，今年也到浣花村”的诗句。诗歌中的万里桥、新津、东门、少城、浣花村均是成都地区的不同地点。从以上可以看到成都历史上餐饮业的盛况和成都川菜当初的发展面貌。

成都川菜为川菜的主要代表之一，是经过成都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、楼堂馆所的高手妙手的继承与创新下，形成了浓郁的川西川菜特色，为祖国烹调艺术大花园中的川菜奇葩。许多菜肴都是四川各地的精华，加以引进与改进、创造，成为适宜成都居民口味的美味佳肴。

如名菜“水煮牛肉”，相传是北宋庆历年间，原四川富顺、荣县一带盐井牵车的役牛被淘汰后，盐工们常用盐 and 花椒作调料，煮牛肉吃，后经成都的厨师不断改进，成为今天的传统佳肴；“宫保鸡丁”据传为清代四川总督丁宫保首创，因此而得名，起初以嫩鸡丁与小青椒合炒，咸鲜细嫩，后来因受季节限制，改用干红辣椒、花椒代替小青椒，再加入油酥花生米，鲜嫩酥香，继而又在原来咸鲜味的基础上，加入糖、醋，使味带甜酸而微辣，成为脍炙人口的荔枝味；“麻婆豆腐”传说是一百多年前，由成都北门外万福桥一个小饭