

一代名厨 吴联声 著

名人名厨

川菜谱



972.182.71
6014

农村读物出版社

一代名厨

吴联声
著

名人名厨

江苏工业学院图书馆
藏书章

菜谱



农村读物出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

名人名厨川菜谱/吴联声著. —北京: 农村读物出版社, 2004.5

ISBN 7-5048-4445-4

I. 名... II. 吴... III. 菜谱—四川省
IV. TS972.182.71

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 038839 号

出 版 人 傅玉祥

责任编辑 张鸿燕

出 版 农村读物出版社 (北京市朝阳区农展馆北路 2 号 100026)

发 行 新华书店北京发行所

印 刷 中国农业出版社印刷厂

开 本 850mm×1168mm 1/32

印 张 8

字 数 155 千

版 次 2005 年 1 月第 1 版 2005 年 1 月北京第 1 次印刷

印 数 1~8 000 册

定 价 12.80 元

(凡本版图书出现印刷、装订错误, 请向出版社发行部调换)

飲德食和
萬邦同樂

戊辰年秋

楚圖南



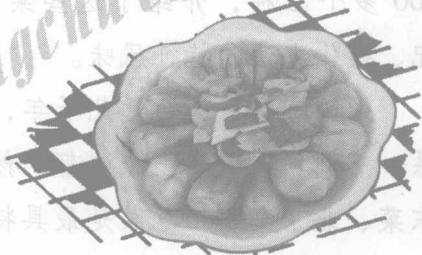
名香味
古村

竹人題



前言

Mingren Mingchu Chuancaipu



这是一本具有权威性和实用性的书籍。本书的作者系特一级厨师，现已作古。

作者吴联声先生被人们看作是一位集川菜名厨、酒家经理与烹饪理论家于一身的超人。曾任北京烹饪协会理事和北京营养美食研究会理事，除擅长川菜外，因早年学艺于上海和香港，也能烹饪苏菜和粤菜；作为特一级厨师，他所制作的精美肴饌赢得海内外无数知名人士及党和国家领导人的交口赞誉；并先后为江泽民、段君毅、汪道涵、楚图南、周谷城、吴作人等领导及名人举办家宴及工作。曾多次为全国人大会议、全国妇联大会、全国科学大会、全国厅局长会议主理厨政。

吴先生在烹饪方面勇于钻研，大胆创新，有较高的理论水平和精湛的烹饪技艺。



本书是作者多年潜心钻研、不断挖掘国菜传统技艺和操作经验的总结。它包括了冷菜、热菜和小吃共计200多个品种，介绍了这些菜点的原料选择、辅料搭配、操作方法和特征风味。

中国烹饪技艺源远流几千年，形成了几个主要地方菜系，烹调别致，乡土味浓郁。然而，其中的四川菜、广东菜、北京菜和江苏菜是最具特色的四大名菜。

读者参照这本四川菜谱，按照指示的原料、配料和火候进行组合，便可做出风味迥异的麻辣味、姜汁味、鱼香味、宫保味、糖醋味和怪味等菜式。四川菜讲究色、香、味、形和调味清新，所以人们称赞四川菜是“一菜一格”和“百菜百味”。

书中介绍的各种材料，均可以在商店中买到。

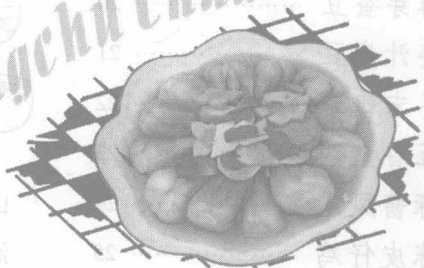
本书在编写过程中，得到了有关专家和专业技术人员的支持和帮助，使作者能在百忙中将该书奉献给广大读者，在此一一深表谢意。错误的地方，请行家和各位读者指正。

编 者

2004.4.1

目 录

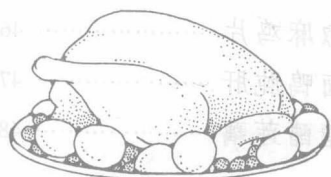
Mingren Mingchu Chuancaipu



前言

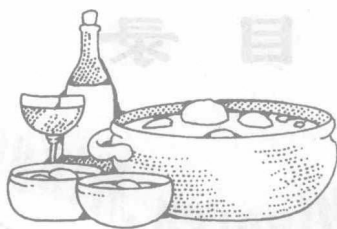
Part 1 川味凉菜

四川腊味香肠	2	棒棒鸡	8
四川腊肉	3	芝麻牛肉	9
四川泡菜	4	陈皮牛肉	10
拌猪耳朵	5	拌牛肚岭	11
夫妻肺片	6	红油仔鸡	12
蒜泥白肉	7	灯影苕片	13
		怪味鸡	14
		鱼香凤瓜	15
		陈皮兔丁	16
		芥末肚片	17

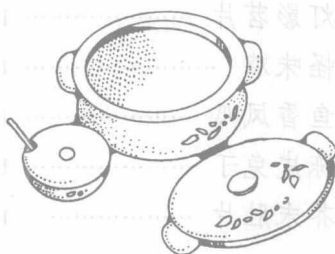




怪味鹿肉	18
米熏仔鸡	19
椿芽蚕豆	20
姜汁扁豆	21
芥末鸭掌	22
五香鱼块	23
麻酱凤尾	24
陈皮仔鸡	25
麻辣牛肉条	26
银鱼掐菜	27
煎素豆鱼	28
丁香野兔肉	29
虾籽冬笋	30
油爆青虾	31
兰花豆干	31
盐水大虾	32
炸脆鳝	33



山楂肉干	34
油焖花菇	35
多味瓜卷	36
烟熏鸽蛋	37
五香酱鸭	38
盐水鸭	39
五香酱牛肉	40
盐水猪肝	41
活捉青笋尖	41
芥末凉粉	42
怪味花生	43
三丝黄瓜卷	44
炸鱼排	45
酒醉桃仁	45
椒麻鸡片	46
卤鸭肫肝	47
糖醋莲藕	48





Part 2 川味热菜

猪肉

回锅肉	50	生爆盐煎肉	63
酱爆肉	51	松仁扒肉	64
鱼香肉丝	52	南乳熘肉	66
京酱肉丝	53	鲜枣烧肉	67
水煮肉片	54	白果煨肉	68
龙眼扣肉	55	姜汁蹄花	69
椒盐肘子	56	绍子猪蹄筋	69
家常豆腐	57	白汁紫蹄筋	70
鱼香腰花	58	荔枝锅巴肉片	71
白油猪肝	59	香酥排骨	72
炸松仁肉	60	荷叶蒸肉	73
火爆腰花	61	炖酥肉	74
红瑰焖肉	62	豌豆渣肉	75
		豆渣猪头	76
		清蒸肘子	77
		板栗烧肉	78
		青椒肉丝	79
		榨菜肉丝	80
		樱桃肉	81

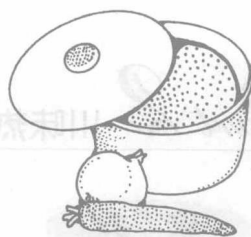
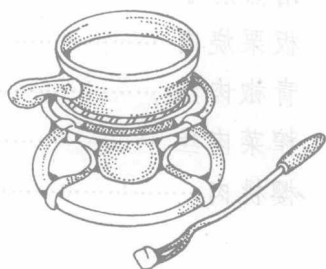


牛、羊肉

干煸牛肉丝	82
水煮牛肉	83
家常牛蹄筋	84
清炖牛肉	85
锅烧牛肉	86
红烧牛肉	87
炒嫩牛肉丝	88
麻婆豆腐	89
炒野鸡红	90
小笼牛肉	91
红煨牛肉	92
葱爆羊肉	93
鱼香煎羊排	94

鸡、鸭肉

宫保鸡丁	95
------------	----



贵妃鸡翼	96
船娘煨鸡	97
辣子鸡丁	99
胡萝卜烧鸡	100
银杏鸡丁	101
松仁鸡米	102
咖喱鸡块	103
三色鸡酪	104
芙蓉鸡片	105
粉蒸鸡	106
银芽鸡丝	107
猪网油鸡卷	108
荷叶包鸡	109
桃仁软炸鸡	110
三家村烤鸭	111
樟茶鸭子	112
脱骨酥鸭	114
桃仁鸭方	115
鱼香鸭方	116



清蒸全鸭	117
太白鸭子	118
冬菜扒鸭	119
虫草鸭子	120
芽菜香酥鸭	121
八宝糯米鸭	122
烩鸭舌掌	123

野 味

豆苗野鸡片	124
油煎鹌鹑	125
五香鸽子	126
姜芽炒兔丝	127
白卤酥鸽	128
咖喱兔肉	129
炒鸽松	130

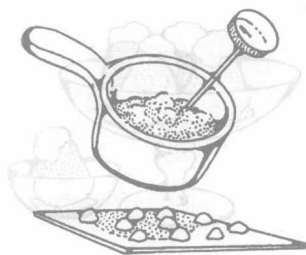
海 鲜

清蒸鲥鱼	131
豆瓣鲜鱼	132

干烧鲫鱼	133
怀胎鲫鱼	134
葡萄鱼	135
网油包烧鱼	136
三丝鱼卷	138
奶油鱼肚	139
鸡蓉鱼肚	140
三鲜鱼肚	141
糖醋鳊鱼	142
沙锅鱼头	143
烩三色鱼丸	144
芹黄鱼丝	145
鲜菜鱼皮	146
鳊鱼相面	147
红烧鱼唇	148
胡萝卜鳊鱼	149
五柳脆皮鱼	150
果味脯酥鱼	151



酸辣鱿鱼卷.....	152
糖醋鳊鱼卷.....	153
火爆鳝片.....	154
干煸鳝鱼.....	155
家常鳝卷	156
炒鳝鱼丝	157
清汤鱿鱼方.....	158
家常鱿鱼.....	159
沙锅鱿鱼.....	160
鲍鱼鸽蛋.....	161
鸡蓉鲍片.....	162
绍子海参.....	163
元鱼烧鸡.....	164
家常田鸡.....	165
鸽蛋海参.....	166
魔芋海参.....	167
蟹黄海参.....	168
黄焖海参.....	169



家常海参.....	170
三鲜锅巴	171
两吃大虾.....	172
鱼香虾糕.....	173
炸烹虾段	174
番茄虾仁.....	175
烩两色虾丸.....	176
煎焖虾饼	177
面包虾仁	178
雪银虾饼.....	179
干烧明虾.....	180
干贝三圆.....	181
龙井鲍片.....	182
三色鲍脯.....	183
炸凤尾虾.....	184
清蒸鳊鱼	185
鸡油广肚	186
乌龙团珠	187
清汤群蟹.....	188



菜心烧鱼丸.....	189
锅巴虾仁	190

素 菜

开水白菜.....	191
干煸苦瓜	192
凤尾青笋	193
素烧三元	194
冬菇油菜心.....	195
奶油菜心.....	196
干烧冬笋.....	197
软炸鲜蘑.....	198
鱼香油菜苔	199
花菇油菜心	200
醋烹土豆丝	201
炒豌豆苗	201

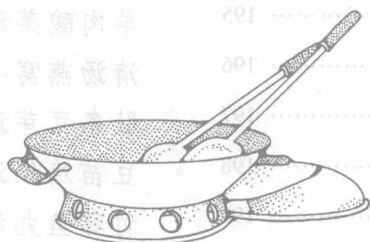
栗子烧白菜	202
-------------	-----

汤

肝糕鸽蛋汤	203
萝卜连锅汤	204
萝卜鲫鱼汤	205
口蘑双凤汤	206
淮杞牛鞭汤	207
清汤银耳.....	208
清汤二色菜	209
竹荪肝糕汤	210
鸡豆花汤.....	211
余汤浮丸.....	212
清蒸甲鱼.....	213
冬菇炖鸡汤	214
羊肉酸菜汤	215
清汤燕窝.....	216
肚条豆芽汤	217
豆苗鸡丝汤	217
竹荪鱼丸汤	218
泡蛋汤	219
鸡火冬瓜燕	220
酸辣汤	221

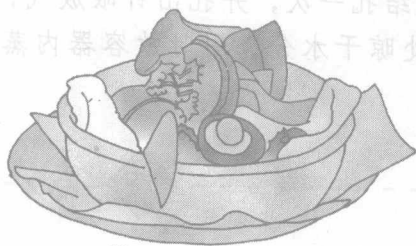
Part 3 川味小吃

四川担担面	224	淋糖千层饼	232
鸡丝凉面	225	醪糟圆子	233
熊猫酥点	226	雪花核桃泥	234
麻茸包子	226	桂花薯泥	235
开花馒头	227	蜜汁桃脯	235
架英开花包	228	冰糖湘莲	236
蜜汁锅炸	229	鸽蛋核桃酪	237
炸士干圈	230	红油水饺	238
双生海棠酥	230	脆皮抄手	239
水果盏	231		



Part 1

川味凉菜



Liangcai

四川腊味香肠

原

料

主料：瘦猪肉 3 500 克，肥猪肉 1 500 克。

配料：猪小肠长 6 米。

调料：精盐 125 克，白糖 7.5 克，花椒粉 25 克，
辣椒粉 50 克，白酒 100 克，火硝粉 25 克。

制作方法

1. 猪肉削去筋膜、切成指甲大小的片。
2. 盐炒热放在盆中加肉片、白糖、花椒粉、辣椒粉、白酒和火硝粉一起拌匀。
3. 肠衣套在漏斗嘴上，将拌好的肉料从漏斗中灌满肠衣、每隔 2.5 寸处结扎一次，并扎出针眼放气，防止蒸时裂口，放通风处晾干水分，用时放容器内蒸约 20 分钟，即可食用。

特 点

麻辣醇香，冷热均用。

注：如果用鲜柏枝或樟木锯末熏制，即是四川著名的烟熏腊肠，为老幼妇人人喜爱的年节佳菜。

