

四川烹饪丛书

川菜筵席大全

侯汉初

四川科学技术出版社



川菜筵席大全

四川烹饪专科学校
侯 汉 初

四川科学技术出版社
一九八七年·成都

责任编辑：罗云章
封面设计：李文金
版面设计：李明德
题写书名：朱德祥
插图：侯永生
摄影：周生俊等

川菜筵席大全 侯汉初

四川烹饪丛书

Chuancai Yanxi Daquan

—Sichuan Pengren Congshu

四川科学技术出版社出版

(成都盐道街三号)

四川省新华书店发行

四川新华印刷厂印刷

(精)ISBN 7-5364-0172-8/TS·4

统一书号：17298·73

1988年1月第一版 开本787×1092毫米 1/32

1988年1月第一次印刷 字数 186千

印数1—6000册 印张8.75插页7

定价：3.60元

图一 宴会

摄影：杨明富



图二 筵席雅厅

(小餐室)

摄影：吴开明

制作：文晓玲 郭蒲清

图三 筵席台面

摄影：吴开明

制作：文晓玲 郭蒲清



图四 熊猫风味宴席

摄影：

制作：



图五

孔雀鱼翅

摄影：周生俊

制作：徐德章



图六 宴会看台

摄影：周生俊

制作：冯春雷 陈述文

何美虹

图七 咸菜什景

摄影：周生俊

制作：李耀华



图八 乌龙吐珠

摄影：周生俊

制作：徐德章



图九 百鸟朝凤

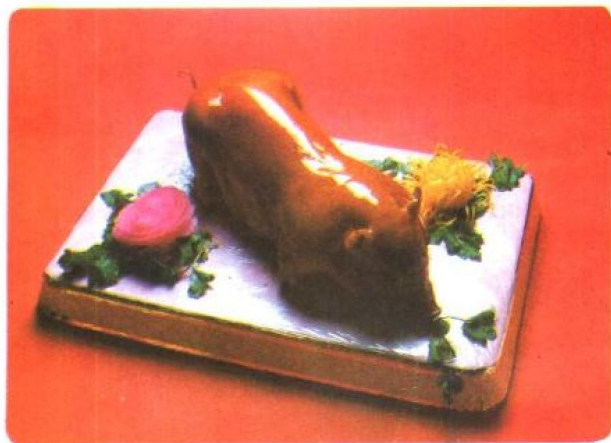
摄影：周生俊

制作：张国栋

图十 八仙过海

摄影：周生俊

制作：李璧尧



图十一 烤乳猪

摄影：周生俊

制作：李庆初

图十二 九色攒盒

摄影：杨明富

制作：蒲选民



内 容 简 介

川菜美味可口，享誉中外。而川菜的精华均萃集于川菜筵席之中。丰盛的川菜筵席独具风格。本书分上下两篇。上篇讲述川菜筵席的历史、特点、理论和服务知识；下篇介绍川菜筵席的组合原则和艺术；最后还附录十四类筵席席谱一百桌。上至国宴，下至农村田席，均有收集。

这是中青年厨师、餐厅服务人员、经营管理人员、烹饪学校师生必备工具书，也可供广大烹饪爱好者参考。

AAE-21/05

编写说明

• ————— •

随着我国四化建设的飞速发展，第三产业的蓬勃兴起，人们物质文化生活水平的不断提高，进一步继承和发展我国的烹饪文化、技艺，建立烹饪这门学科的科学体系，已经提到议事日程。近年来，我国各主要菜系的所在地，先后创建了烹饪专业的大专院校，填补了我国高等教育中的一个空白，为国家培养从事烹饪技术操作和烹饪科学理论研究的专门人才。

为了给烹饪专业学校编写教材提供资料，给烹饪专业的教师提供教学参考，给学生提供课外读物，我校烹饪系特编写这套丛书。它将包括烹饪文化，烹饪技术和烹饪科学等各个方面。由于时间仓促，水平有限，谬误之处，在所难免，竭诚希望读者提出宝贵意见。

四川烹饪专科学校

一九八七年三月

前 言

筵席是川菜的重要组成部分，是烹饪的一门专业学科，是厨师和服务人员必修的课程。但目前编写有关筵席的专著不多。1984年峨眉电影制片厂在重庆市拍一部以川菜革新为主题，名曰《香飘四海》的电视剧，要我为他们编制一件“道具”叫《川菜筵席大全》的本子，这是旧社会包席馆为了方便顾客订制筵席，接洽业务而编制的各类筵席菜谱。这件事引起了我的思绪：川菜历史悠久，筵席丰美，独具风格，享誉中外。如果能从纵的方面探索川菜筵席的发展历史，并从横的方面收集现在全川各地流行的名宴席谱，同时对筵席的理论和技術方面加以探讨，编写一本内容比较深广的《川菜筵席大全》，这将是有益的。为了实现这个目的，经过我两年来的辛勤笔耕，终于完成了此书。虽然见解不高，也非包罗万象，但总算奉献了余热，偿了我的夙愿，也为川菜烹饪文化作出了一点微小的贡献。

本书分上下两篇，上篇谈筵席的理论、历史和筵席的服务知识；下篇谈筵席菜谱的组合方法和组合艺术；最后附有十四类筵席菜谱的实例共100张。本书是为烹饪学校师生、中青年厨师、餐厅服务人员、餐厅经营管理等人员学习之用，也可供广大烹饪爱好者阅读参考。

川菜是中国烹饪的一个派系，川菜筵席与全国各地的筵席既有共性，也有个性。特别是高级筵席，深受宫廷筵席的影响。所以在叙述川菜筵席历史时，引证了一些全国名宴的史实。

本书承蒙四川省各地、市、州饮食服务公司的领导和烹饪名师的大力支持，并得到四川烹饪专科学校张富儒同志的帮助，为本书提供了大量筵席菜谱，在此表示衷心的感谢！编者不敢掠美，在书中注明了提供人的姓名。

我已是耄耋之年，虽在饮食业工作了三十个春秋，但由于知识浅薄，经验不多，水平不高，书中错误之处很难避免，请读者不吝指教。

侯汉初

1986年3月

目 录

前 言

上 篇 总 论

第一章 筵席的意义和作用	3
第一节 筵席的意义	4
第二节 筵席的特征	5
一、礼仪性	6
二、艺术性	7
三、规范化	7
第三节 筵席的作用	9
一、广交朋友	9
二、以乐侑食	10
三、繁荣经济	11
四、怡神甘口	12
第二章 川菜筵席史略	15
第一节 筵席的起源	15
第二节 四川历代筵席概述	21
一、川菜筵席萌芽于商、周	24
二、川菜筵席成熟于秦汉	33
三、川菜筵席发展于唐宋	38
四、川菜筵席兴盛于明清	52

五、川菜筵席繁荣于当代	72
第三章 古今筵席的种类	84
第一节 古代筵席的种类	84
第二节 现代筵席的种类	88
第四章 筵席的陈设艺术	96
第一节 美食美器	97
一、按制作材料分类	98
二、按餐具的器形分类	101
三、按瓷器的装饰分类	101
第二节 美食美境	104
第三节 摆台艺术	107
一、台布的选择	108
二、口布花的折叠	108
三、餐具的摆法	109
四、菜品排列法	109
五、席面的造型装饰	110
第四节 餐桌与筵席	111
第五章 筵席服务	114
第一节 宴会礼节	114
一、仪容与举动	115
二、迎送宾客	115
三、对外宾的礼节	116
第二节 宴会的准备工作	117
第三节 宴会的进行程序	119
一、请客入席	119
二、举行仪式	120
三、上酒上菜	120

四、宴毕退席	123
五、结帐清理	123

下 篇 筵 席 菜 谱

第六章 筵席席谱组合法

第一节 川菜筵席的格局和内容

第二节 筵席的配菜原则

一、注重营养、经济实惠

二、清鲜为主、浓淡相宜

三、发挥优势、各用所长

四、以酒为纲、调和口味

五、因人配菜、因时配菜

第三节 筵席的配菜方法

一、上菜的顺序

二、立好柱子菜

三、按价格配菜

四、考虑的因素

第四节 筵席的组合艺术

一、富于变化、有节奏感

二、突出重点、显示风格

第五节 筵席革新的探讨

一、改革的原则

二、改革的内容

三、进行改革的方法

川菜筵席席谱一百例

第一类 四川各地、市、州席谱十五例

第二类 名宴筵席席谱十一例

第三类	名店筵席席谱十五例	179
第四类	分等级的筵席席谱八例	185
第五类	分季节的筵席席谱五例	201
第六类	风味筵席席谱四例	206
第七类	素席席谱六例	209
第八类	工艺型筵席席谱三例	214
第九类	全席席谱十例	218
第十类	节日筵席席谱四例	225
第十一类	家宴筵席席谱三例	230
第十二类	农村田席席谱八例	232
第十三类	便宴筵席席谱一例	237
第十四类	其它筵席席谱七例	241

附录

筵席设计参考资料	245
----------------	-----

(席谱常用菜点分类汇编)

第一类	冷菜	249
第二类	热菜 (正菜)	254
第三类	饭菜	262
第四类	点心	263
第五类	小吃	264
第六类	水果	265

上 篇 总 论

