



布衣餐饮丛书
家庭巧手系列

巴國布衣

JIACHANGCAI

JINGXUAN

家常菜

精選

与川菜名店分享川菜美味

美好生活自厨房开始



主编 \ 王胜武
制作总监 \ 刘明友 曹明亮

四川科学技术出版社

巴國布衣

家常菜



总策划：何农

主编：王胜武

制作总监：刘明友
曹明亮

四川科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

巴国布衣家常菜精选/王胜武主编. - 成都:四川科学技术出版社, 2001.12

(巴国布衣烹饪经典)

ISBN 7-5364-4853-8

I.巴… II.王… III.菜谱-四川省
IV.TS972.182.71

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 087582 号

巴国布衣家常菜精选

主 编 王胜武
责任编辑 李宗昌 侯砚楠
封面设计 韩健勇
版面设计 康永光
责任出版 邓一羽
出版发行 四川科学技术出版社
成都盐道街3号 邮政编码 610012
开 本 850mm × 1168mm 1/32
印张 10.5 字数 240 千 插页 10
印 刷 成都市墨池教育印刷总厂
版 次 2001 年 12 月成都第一版
印 次 2001 年 12 月成都第一次印刷
印 数 1-5 000 册
定 价 16.00 元
ISBN 7-5364-4853-8/TS·291

■ 版权所有·翻印必究 ■

■ 本书如有缺页、破损、装订错误,请寄回印刷厂调换。

■ 如需购本书,请与本社邮购组联系。

地址/成都市盐道街3号

邮政编码/610012



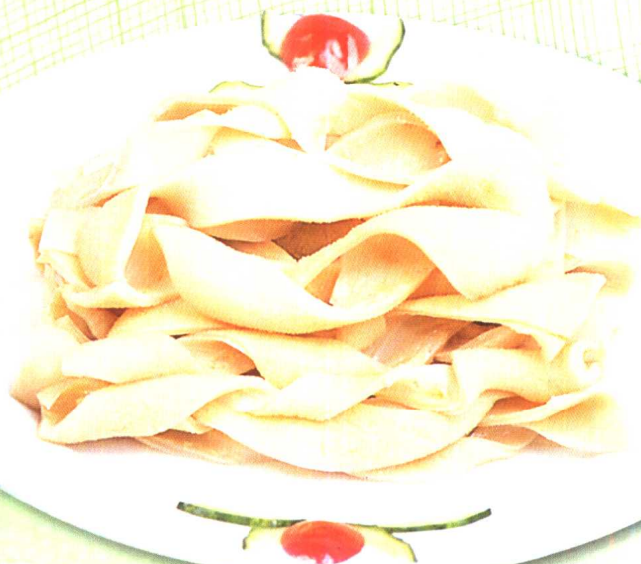
豆瓣鸭子



干豇豆拌肚丝



豉汁凤爪



麻辣鸭肠



姜汁马齿菟



巴国钵钵兔



糍粑排骨

辣子脆肠





茄块回锅肉

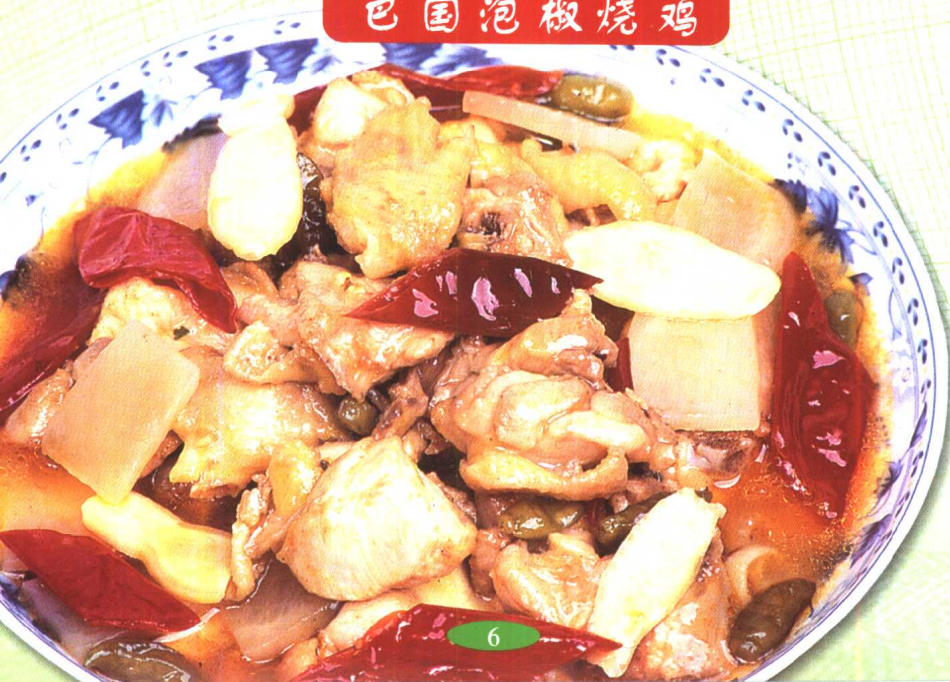


巴国奇香肉



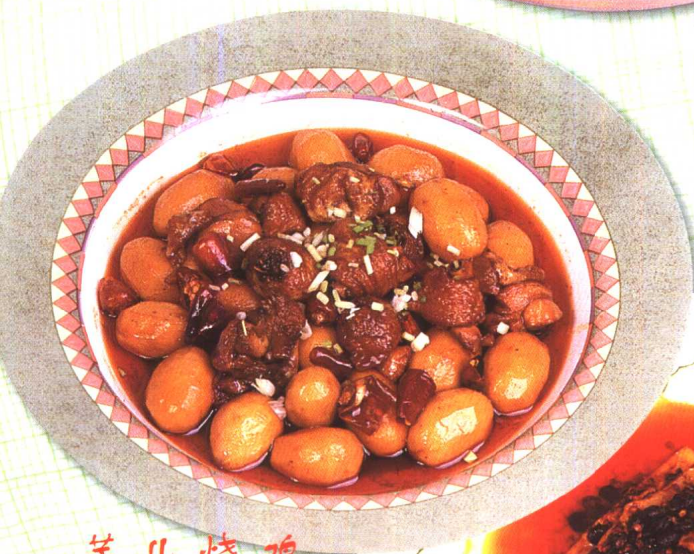
土豆烧牛肉

巴国泡椒烧鸡





蕃茄烧兔肉



芋儿烧鸡



老干妈爆鸭舌



糖醋鱼丝



炮筒鳊鱼



豆腐鲫鱼



回锅厚皮菜



野菜烩高蟹



嫩蛋虾仁



南瓜蹄花汤



黄耙

竹荪侧耳根炖鳝鱼





红油黄喉

巴国肺片





编者的话

“家常菜”虽是个耳熟能详的烹饪名词，然而要真正做好家常菜，却并非易事。如今有的川菜酒楼经营家常菜，店家非要在店名前冠以“正宗”二字，何故？把家常菜做不到家，心虚是也。有的图书编写者，在自己所谓“家常菜”的书中，一些十足的家常菜未被收录其中，而一些“旁门左道”的东西倒摇身一变成了“家常菜”了，何故？弄不清家常菜的真正含义，以其昏昏、使人昭昭是也。

高擎风味川菜大旗的巴国布衣，创业五年来生意持续火爆，到全国各地开设的分店逐年增加。此又何故？巴国布衣的风味川菜做得地道。在他们众多档次的菜肴中，作为主打菜肴家常菜，更是被做到了极致。本书选编的正是巴国布衣的家常菜，选编的目的有二：帮助烹饪爱好者见识真正意义上的家常菜；丰富布衣百姓餐桌上的菜肴。

本书的四百款菜肴，是从巴国布衣各酒楼所经营的家常菜中精选出来的。入选的原则是：一、客人“点播率”高；二、原料易得；三、做法简洁（为照顾家庭筵席之需，适当增加了一点制



作讲究的菜式);四、每一种不同种类的主料,入选其有代表性的菜式;五、不同烹饪方法、不同味型均有所选;六、绝大部分为即做即食的菜,只选了少量需在较长时间内才能制成的菜,但最长不超过二十四小时,如“巴国泡菜”。全书按“凉菜”、“热菜”、“汤菜”、“小吃”进行分类编排;每一类菜式(小吃除外),据其主料又按“猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅、兔、鱼、海鲜、野味、素菜”的顺序编排,以方便读者查阅。

在本书编写过程中,编者始终得到成都巴国布衣餐饮发展有限公司、巴国布衣烹饪技术研究所、巴国布衣风味酒楼成都总店和重庆分店等单位的鼎力相助,在此一并致谢。由于水平所限,成书疏漏和不足之处难免,敬请各位读者斧正。

编 者