

BA-GUO-BU-YI RESTAURANT

巴國布衣

烹飪經典

正宗川菜 創新風味

2001 年

总策划：何 农 主编：王胜武
制作总监：刘明友 曹明亮

新菜精华



四川科学技术出版社

巴國布衣

烹飪經典

2001年新菜精華

總策劃：何 农

主 編：王胜武

制作總監：刘明友 曹明亮

制 作：（按姓氏筆畫為序）

王 彬 邓国均 李 勇

汤宗亮 张 刚 陈 曦

陈天应 邹 宁 林 林

郭安峰 涂基勇 韩 峰

葛林红 董世刚

四川科学技术出版社



图书在版编目(CIP)数据

巴国布衣烹饪经典 .2001 年新菜精华/ 王胜武主编 .
成都: 四川科学技术出版社, 2001.9

ISBN 7 - 5364 - 4793 - 0

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 063808 号

巴国布衣烹饪经典 .2001 年新菜精华

主 编 王胜武
责任编辑 李宗昌 侯帆楠
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 4.5 字数 220 千 插页 6
印 刷 四川五洲彩印有限责任公司
版 次 2001 年 9 月成都第一版
印 次 2001 年 9 月成都第一次印刷
印 数 1 - 5 000 册
定 价 25.00 元
ISBN 7 - 5364 - 4793 - 0/ TS·281

■ 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。电话: (028) 5011398
■ 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



取民间百姓家山野鲜美之味
圆现代都市人回归自然之梦



巴国布衣烹饪经典编委会

主 任：何 农

副主任：胡志强 何 学 苏一祥

编 委：（按姓氏笔画为序）

尹华林	刘明友	张 刚
陈 曦	陈天应	杨强莎
郭安峰	曹明亮	韩 峰
葛林红		



巴國布衣

烹飪經典

2001年新菜精華

總策劃：何 農

主 編：王勝武

制作總監：劉明友 曹明亮

制 作：（按姓氏筆畫為序）

王 彬 鄧國均 李 勇

湯宗亮 張 剛 陳 曦

陳天應 鄒 寧 林 林

郭安峰 涂基勇 韓 峰

葛林紅 董世剛

四川科學技術出版社





巴国布衣作为一家体现原川东地区(含现重庆市)文化的餐饮名店,以“都市里的村庄”、“等你回家”为理念,开创了川菜文化餐饮的新时代;以现代法人治理结构和经营理念改造和重构传统优势产业,建构了川菜业可持续发展的新平台;在菜品上,她第一个大胆地将川东民间风味菜引入都市大酒楼,使川菜菜式几十年不变的陈旧格式,一朝之间变幻出百花争艳、百味争鲜的灿烂气象。从而创造了风味川菜发展的新空间。时至今日,可以说风味川菜已经成为川菜的主体,并以一种日新月异的面貌引领着川菜向纵深发展。那么,作为开风味川菜先河的巴国布衣的菜品,具体的风格是什么?其风格又是如何加以表达的呢?

巴国布衣的菜品风格

简言之,巴国布衣的菜品风格可以用六个字概括,即“自然、家常、极致”。

自然,是对巴国布衣菜品风格的本质规定。它是对传统川菜过于程式化的一种返朴归真,是对菜品本身的回归。在巴国布衣,这种回归是以回归菜品本身的好吃、营养为重点的。自然,在表现形式上要求的虽是粗犷、古朴,但又绝不是粗糙、胡来。任何东西只要是经过了人的加工,就有了人的意识和创造,就有了“人的本质力量对象化”。但是,在巴国布衣要求这种加工是不着痕迹的,好似女人化妆,如果让人一眼看出来,就失败了。所以,这种自然的风格,要求

厨师的加工，要给人一种“不著一字，尽得风流”的感觉。

如果就成菜的全过程来讲，“自然风格”要求选料要自然，即要多用民间的、野生的、绿色环保的原料；切配要自然，即提倡朴实、简易地造型，反对异形刀法；配料要单纯，切忌繁复。从烹制方法讲，突出烩、炖、蒸，减少煎、炸。从技术难度讲，提倡单一制法，少用复合制法；从造型装盘讲，提倡自然、整洁，反对滥用雕刻、围边及过分的装饰。

同时，自然的就是营养的。中国古代“医食同源”的养生理念以及追求“天人合一”的至高境界，其实就是对“自然”的最高礼赞，就是对“自然”与“人生”的辩证思考，就是主张顺应自然，人才能得以解放，从而实现身心的健康与自由。

所以“自然”，不是想做什么就做什么，想怎么做就怎么做，它其实包含了很多要求，而且这种“不以文(形式)害道(好吃营养)”的要求实际上是一种由“必然王国”向“自由王国”迈进的更高层次的厨艺追求。

家常，强调的是巴国布衣菜品的适口性、适应性和亲合性，也是巴国布衣菜品的主要特色。一方水土养一方人，能在富于品味的餐厅品尝到自己家中常吃的佳肴，又能感受到餐厅菜与家中菜的微妙差别。“似曾相识燕归来”，这种“似与不似”之中，“似”指的是吃的好似家中常吃的菜，一下子就拉近了食客与餐厅的距离；“不似”则指的是食客能从中见到新意，从而对巴国布衣这个“大家”产生一种依恋。总的来说，巴国布衣菜品的家常风格，在味型选择上多以“家常味”、“泡菜味”等家中常用味型为主；在制作方法上，也以家庭常用方法为多。从数量上讲，它构成了巴国布衣菜品的基本面，占巴国布衣菜品的多数。

需要特别指出的是，巴国布衣的家常菜品虽以川东家常菜为蓝本，但其发展，绝不排斥大四川的家常菜，而是主动地、积极地将其纳入自己的菜品体系，经过改造，使它们成为巴国布衣家常菜的一部分，从而丰富巴国布衣家常菜的宝库。

极致，是制造巴国布衣特色菜式的奥秘和要求，也是体现川东文化的重要手段。川东民间菜包含两个部分，一是大众家常菜，二是江湖菜。巴国布衣的菜品以大众家常菜为主，也有选择地吸收了少量有潜质、有品相的江湖菜，经过适当收敛、包装来增强其菜品的冲击力和震撼效果，培育自己的招牌菜。

“极致”对巴国布衣菜式的要求，主要体现在调辅料的使用上。家常菜的调辅料要尽量单纯，而江湖菜的调辅料可尽量复杂。从视觉上讲，家常菜的色彩较简单、单纯，要求一菜二色（不超过三个色），在桌面上，可通过不同色彩的菜肴搭配，使整桌菜从单纯中见到丰富。而江湖菜则可有意识的复杂化，以显得气势非凡、勇猛。从口味上讲，家常菜以中庸、平常为特点，而江湖菜以极端、超常为特点。简单的家常菜衬托出复杂的江湖菜的气势与风采，复杂的江湖菜则反衬出简单的家常菜的平易与亲切。简单到底，复杂到底，一个极致，两种指向，架构起巴国布衣民间风味菜的鲜明个性和对风味菜品精美化的厨艺追求。

菜品风格的表达

上述菜品风格的表达在巴国布衣是通过对菜品体系和菜式的独特设计来实现的。

在菜品体系的设计上，巴国布衣对其“自然、家常”

的菜品风格，主要是从以下三个方面加以体现的。

一是以家常菜为主体。巴国布衣的菜品着力挖掘民间的特色菜、家常菜，追求菜品的自然天成，绿色营养；用料上注重民间有特色的时令菜蔬、泡菜、干菜、腌菜以及广大乡村百姓家居食用的野菜、野菌。在制作上强调原汁原味的工艺手法，突出浓郁的自然特征。而且这种以家常菜为主体的菜品体系，也客观上体现了巴国布衣服务大众、关爱布衣的经营宗旨。

二是突出汤的位置。“菜饱口福，汤主营养”是巴国布衣菜品设计的一大创新。它着力于突出自然、营养的饮食新理念。巴国布衣搜集各式各样民间风味汤和滋补汤，研制了一系列以汤打头阵的系列菜品。这种强调汤菜滋补突出汤菜风味体系的菜品设计思路，将汤从菜品中的配角变成主角，鲜明地表现出巴国布衣在菜品设计上的与众不同。

三是重视小吃的独特作用。巴国布衣的小吃既是川点的精华，又是巴国布衣菜品设计的一大亮点。巴国布衣的小吃集中了民间小吃的精华，具有浓郁的乡土风格和自然特征，同时取得了平中见奇、乡土味浓、营养美味的效果。在菜式设计上，巴国布衣的菜品则鲜明地表达了其风格中关于“极致”的规定。

如前所述，首先是在菜式设计上，要求家常菜对调辅料的使用要尽量简单，桌面的丰富通过菜品的组合来完成。这是“极致的单纯”。同时，要求江湖菜在调辅料的使用上尽可能复杂，以突出江湖菜“平民英雄”的豪放与热辣，这是“极致的复杂”。

其次是在菜式设计上，大胆突破传统的习惯与禁忌，以一种极端的姿态来表达对极致的规定。比如，“芋儿烧甲鱼”、

“白果菜心”、“玉米烩蟹肉”的高低搭配，“西芹兔丁”、“腰果鸡丁”的中西合璧，“酸菜蛇段”、“野山椒焖蟹”、“泡萝卜炖鸭”的民间思维，都强烈地表达出巴国布衣的民间化和风味化特征。第三是在菜式设计上，采用系列化的设计思路，将一种风味的菜品做穿、做透。巴国布衣的泡菜系列、泡椒系列、干菜系列、腌卤系列、山菌系列、海鲜系列、土陶系列、荷叶系列，皆是“极致”风格的华彩乐章，既为顾客提供了充分的选择余地，也以一种个性鲜明的表达给顾客留下难忘的印象。

关于巴国布衣菜品制作的各种禁忌

对于受过传统厨艺培训的厨师来说，明确制作巴国布衣菜品的各种禁忌，是使其菜品符合巴国布衣菜品风格、适应企业发展需要的又一关键问题。在巴国布衣这些禁忌主要有：

一、严禁大量使用雕刻。巴国布衣的菜品原则上除精品包间的高档菜品适当采用雕刻加以装盘修饰外，不应不顾整体风格而使用雕刻装盘进行装饰。

二、严禁随意围边装盘。过于工艺化的菜品形式将与企业整体风格产生背离。巴国布衣菜品除个别菜品外，应尽量减少围边的使用，以突出装盘的自然大气，浑然天成。

三、严禁原料加工工艺化。巴国布衣菜品在形式上应采取平实、质朴的加工方法，严禁在切配等环节使用工艺化手法，严禁采用改型的方法抹杀原料的质朴特性。

四、严禁脱离风格随意创新。巴国布衣的菜品依靠创新展示生机和魅力，但其创新从内容到形式都应严格遵循整体风格的要求，所做菜品都应保持民间、家常、极致的风格。坚决反对工艺化、宾馆化的“创新”走向。

巴国布衣品牌简介

巴国布衣是一个以川菜产业化为核心的融川菜经营、教学科研、食品开发为一体的大型企业。

1996年，巴国布衣以其全新的企业形象、独特的文化个性、自成体系的风味菜品一炮走红，并由此引发了在本土全面滑坡的川菜业新一轮的发展浪潮，巴国布衣也因“一个企业救活一个行业”而成为川菜业发展史上的里程碑。

巴国布衣为川菜业的发展带来了全新的思想。她突破传统川菜业小生产经营和只注重菜品本身的局限，从一开始就全面运用现代企业制度、CIS企业形象战略、市场营销学、连锁经营等现代经营的最新思想和技术成果打造自身，在短短4年中，除在全国许多城市开有分店外；巴国布衣烹饪研究所的科研成果已为同行业广泛接受；巴国布衣烹饪技术学院培养的大量学生已成为川菜企业重要的生力军；更重要的是她已发展为川菜第一品牌，并取得了可持续发展的强劲动力。

在菜品上，巴国布衣的川菜菜品是当今川菜发展的典型代表之一。她在重新梳理传统川菜精华的基础上，从巴山蜀水的寻常巷陌江畔桥头田野深山提炼出一种完全不同于传统都市川菜的新境界。其中以四川和重庆地区的四面山、金佛山、大巴山等地的山菌、干豇豆、萝卜干、酸萝卜、时令野菜等原料为主的风味菜品最具特色。这些民间家常菜清新自然、鲜美可口。运用寻常时令蔬菜和采自深山的野生药材与甲鱼、龟、蛇、鸽、虾、蟹等珍品配伍，又使得巴国布衣菜品于平常中见出不平常；还有以玉米、红苕、南瓜、土豆等制成的风味小点，都适应和满足了都市顾客追求自然天成、重绿色健康的美食之道。

1999年在全国第四届烹饪大赛上，巴国布衣以其独特的大众风格和精湛的烹饪技艺，荣获大众宴席最高奖。2000年2月，在国内贸易局主办的中国名菜名点评选中，巴国布衣又因六菜中选而居川菜同行之首。

2000年，巴国布衣先后被评为“成都市餐饮名店”和“四川省餐饮名店”，2001年，被成都市政府授予“成都市十佳餐饮企业”称号。其注册商标被评定为“成都市著名商标”和“四川省著名商标”。

为向海内外餐饮企业和广大读者介绍川菜和川菜业的最新发展，我社特别约请巴国布衣餐饮发展有限公司编成此书，以飨读者。



BA-GUO-BU-YI RESTAURANT

巴国布衣烹饪经典

献给

巴國布衣 成都总店

五周年庆典

1996.9.26—2001.9.26

巴国布衣2001年
新菜精华



巴国腊味拼盘.....	1
豆瓣俐子.....	2
酸辣腰片.....	3
脆皮肠头.....	4
干豇豆拌肚丝.....	5
萝卜干拌肚丝.....	6
干拌牛肚.....	7
水豆豉鸭舌.....	8
泡椒盐水鸭.....	9
豆瓣鹅肠.....	10
巴国钵钵兔.....	11
小米椒拌羊头.....	12
麻香耗儿鱼.....	13
巴国辣香蛇.....	14
巴国素拼.....	15
葱茸竹荪.....	16
酱香耳卷.....	17
鱼香菜心.....	18
凤衣蕻菜.....	19

酥炸蚕豆.....	20
火锅鸡.....	21
萝卜干炒鸡丝.....	22
泡椒鸡杂.....	23
烟笋煮鸡杂.....	24
野菌烩鸡肾.....	25
鸡肾鸭血.....	26
老干妈爆鸭舌.....	27
盐白菜爆鸭舌.....	28
碎米鸭舌.....	29
雪魔芋烧鹅掌.....	30
巴国风味兔.....	31
干豇豆芝麻香兔.....	32



小米椒爆仔兔.....	33
西芹香辣兔.....	34
扣肉仔兔.....	35
干煸兔丝.....	36
巴国长排.....	37
糍耙排骨.....	38



泡豇豆煸排骨.....	39
苕块回锅肉.....	40
烟笋老腊肉.....	41
水煮香肠.....	42
牛肝菌腰花.....	43
芽菜烧肚条.....	44
海白菜烧猪耳.....	45
蕨根粉烧牛肉.....	46
烟笋烧牛肉.....	47
番茄烩牛柳.....	48
泡椒羊杂.....	49
香辣鲫鱼.....	50
泡豇豆煸鲫鱼.....	51
时蔬鲩鱼.....	52
松仁玉米烩财鱼.....	53
椒盐黄花鱼.....	54
椒麻浸鲈鱼.....	55
豉椒桂鱼.....	56
泡菜河鳗.....	57
糖醋鱼丝.....	58
茄子蒸鱼片.....	59
竹荪蛋熘鱼片.....	60
酸菜鱼皮.....	61
咖喱鱼头.....	62
鱼仔蛋烩萝卜.....	63

红苕粉烧鳝鱼.....	64
炮筒鳝鱼.....	65
野菌烧裙边.....	66
蒜烧海蟹.....	67
野菜烩高蟹.....	68
尖椒北极贝.....	69
双味扇贝.....	70
鱼香虾卷.....	71
豆腐虾仁.....	72
嫩蛋虾仁.....	73
玉米烩虾仁.....	74
香辣果子狸.....	75
砂锅果子狸.....	76
鲜笋鹌鹑.....	77
烟辣鸵鸟肉.....	78
三菌烩蛇段.....	79
仔姜爆乳鸽.....	80
竹荪蛋熘牛蛙.....	81
果蔬牛蛙.....	82



酸萝卜烧青口.....	83
泡椒圣子王.....	84
牛肝菌绍子蒸蛋.....	85
牛肝菌蒸水蛋.....	86
三菌竹荪卷.....	87
鲜熘竹荪蛋.....	88
竹荪丸子.....	89
葱油滑菇.....	90
炝香乌叶.....	91
麻辣土豆.....	92
土豆泥.....	93
番茄土豆丝.....	94
芽菜煸土豆.....	95
南瓜鲜带.....	96
脆皮玉米.....	97
空心菜炝玉米.....	98
醉海椒蒸芋儿.....	99
金银豆腐.....	100
三丁野菜.....	101

竹花冬瓜老鸡汤.....	102
番茄鸡蛋竹荪汤.....	103
番茄白果炖甲鱼.....	104
双色面块鱼头汤.....	105
佛参乳鸽盅.....	106
竹荪炖乳鸽.....	107
竹荪蛋炖乳鸽.....	108
三菌野菜肉丸汤.....	109
磨菇豆芽丸子汤.....	110
榨菜滑排骨.....	111
小鸡酥.....	112
黄粑.....	113
香麻翡翠饼.....	114
牛肉锅魁.....	115
山珍米线.....	116

