

川

JIANGHU LIUXING CAI

菜

川菜烹饪经典

江湖



流行菜

黄小平 / 主编

成都时代出版社



经

典



窖香兔花

香辣蹄花



空心牛肉丸



老坛泡肉



红
油
菊
花
菇



孔
雀
糊
辣
虾





金椒旺烧鱼



锦绣鲩鱼



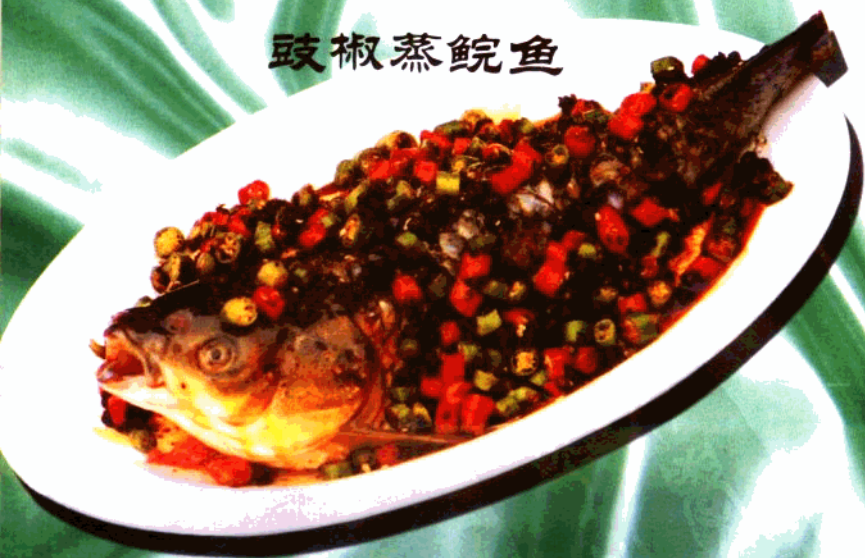
紫菜蟹肉卷

香包竹荪





孜然羊肉



豉椒蒸鲩鱼

一掌定乾坤



兩地口福雞



葡萄酒烧甲鱼



汽锅基围虾



鲜溜鳊(桂)鱼松



千年红烧肉

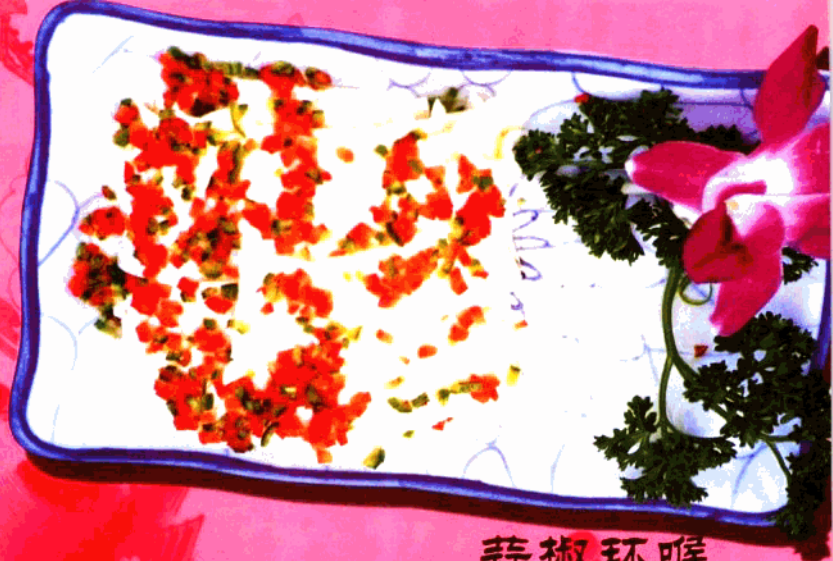


烧烤土豆



酸姜萝卜炖土鸭





蒜椒环喉

土豆烧牛脊髓





五彩开胃兔

山椒泡玉耳



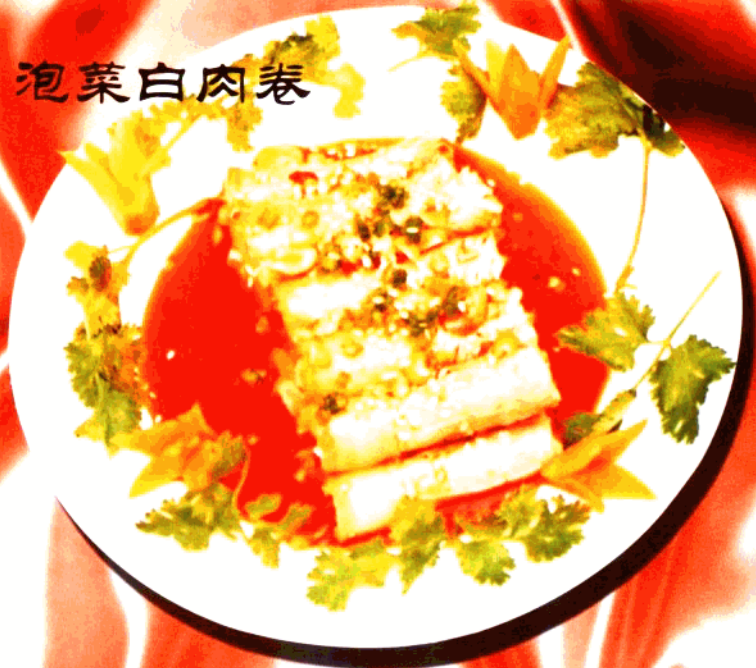


脆豆鸭丝

功夫肘子



泡菜白肉卷



农家尖椒鸡



序

随着经济的发展、社会的进步和消费水平的提高，人们在解决了“吃饱”的问题之后，愈来愈重视“吃好”的问题。然而，由于对饮食的宜与忌缺少科学、合理的指导，不少人乱食滥服营养滋补食物、食品，往往发生误食的祸害，甚至发生许多新的疾病及导致营养失调。所以说，怎样科学地做好、食用各种菜肴，是关系到身体健康的大问题。为发扬川菜烹饪文化，满足现代人追求新奇、特色、营养的心理，我与十几个宾馆酒店的厨师长共同合作，并参阅了大量书籍、资料，结合自己多年的实践经验，对当今各地风行的菜肴加以搜集和整理，编写了《川菜烹饪经典》系列丛书。

《江湖流行菜》着重针对四川人的口味，介绍当今各种流行菜肴的营养特点、原料配制、制作方法和操作要领等，以满足人们对江湖流行菜式特殊的偏爱和烹调需求。

由于学识有限，加之时间短促，错谬之处在所难免，诚恳希望各位专家和各界朋友提出宝贵意见。

编 者

2001年12月于成都

作者简介



黄小平，男，重庆合川人，特级烹调师。

精晓川菜烹调，旁通粤菜、西餐，擅长厨

政管理及食品雕刻。曾先后在成都星座大酒家、上海四川狮子楼、广东台山园林酒店、四川莫斯科饭店、紫荆花酒店任厨师长、行政总厨、餐饮总监，现任多家酒楼宾馆行政总厨。其作品曾先后在《四川烹饪》《东方美食》等刊物上发表。

川菜烹饪经典

江湖流行菜
民间风味菜
民俗风味菜
炒菜美食图谱
烧菜美食图谱
汤菜美食图谱
凉菜美食图谱
家常菜美食图谱