



布衣餐饮丛书

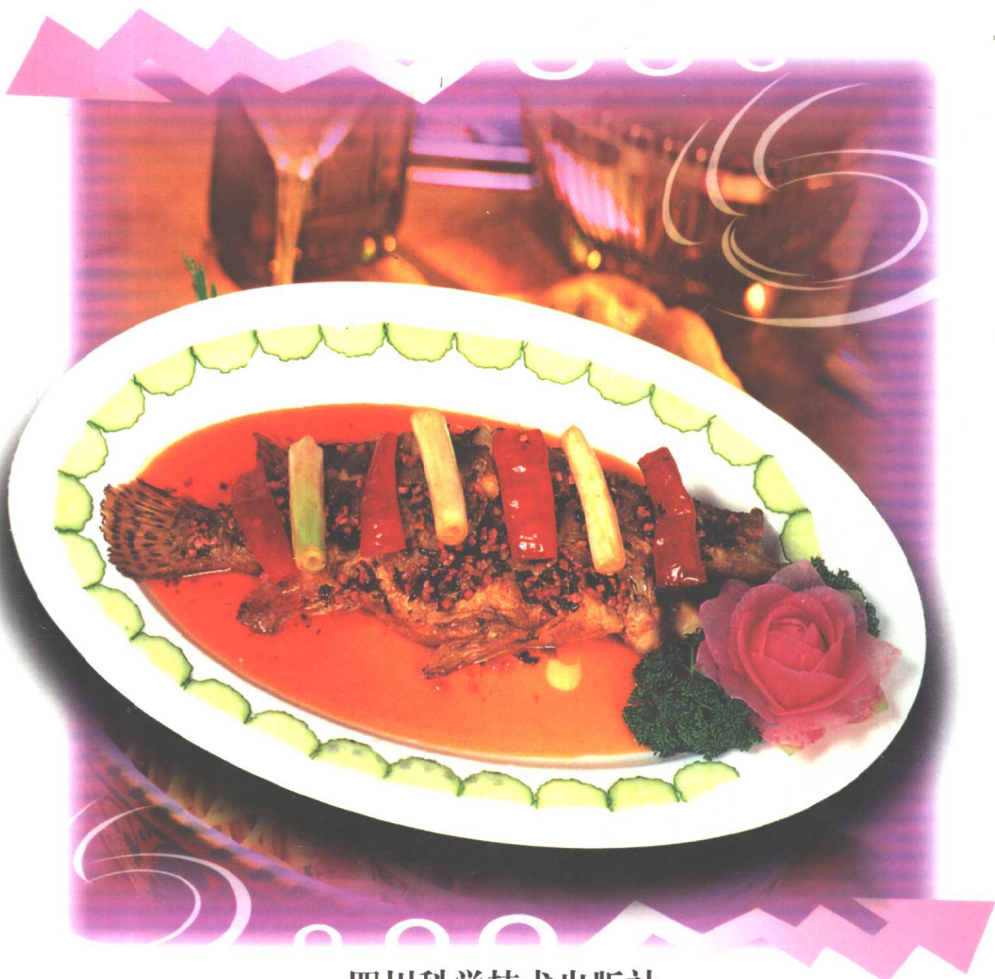
厨师必读系列

1

弘扬川菜文化
提升生活品质

川菜烹调技术大揭秘

CHUANCAI PENGTAO JISHU DAJIMI
BUYICANYIN



四川科学技术出版社

川菜烹调技术大揭秘

策划 ● 巴国布衣烹饪技术研究所

主编 ● 王胜武

编著者 ● 邓开荣

四川科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

川菜烹调技术大揭秘/邓开荣编著. - 成都:四川科学技术出版社, 2001.8

ISBN 7-5364-4780-9

I. 川… II. 邓… III. 烹饪-方法-四川省
IV. TS972.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 060180 号

川菜烹调技术大揭秘

编著者 邓开荣
责任编辑 李宗昌 侯砚楠
封面设计 何东琳
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 7.625 字数 170 千
印 刷 成都市老年事业印刷厂
版 次 2001 年 8 月成都第一版
印 次 2001 年 8 月成都第一次印刷
印 数 1~5 000 册
定 价 12.00 元
ISBN 7-5364-4780-9/TS·278

■ 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

《布衣餐饮丛书编委会》

主 任：何 农

副主任：史正良 胡志强

编 委：（按姓氏笔画为序）

王胜武 尹华林 刘明友

张 刚 李宗昌 陈天应

陈 曦 侯矶楠 袁世海

郭安峰 葛林红 韩 峰

曹明亮 谢增桓

写在前面的话

任何企业的产品未业的竞争，都将是品牌互争长短的竞争。图书是精神产品，它是否需要做品牌？我们认为，答案是肯定的。图书的品牌，是为编者创造持续、稳定、独有的有形和无形利益的竞争手段，是编者通过自己的图书与读者建立的、并需要主动追求和维护的一种关系。

从策划“布衣餐饮丛书”，到现在正式出版，经历了一年多时间。我们想把“布衣餐饮丛书”作为一个品牌来经营。在这个品牌下，做“厨师必读系列”、“家庭巧手系列”、“经营管理系列”三个系列，并在每一个系列中做出若干本好书，总之想把每一个“系列”都做全、做深、做透，把我们的品牌做响、做靓。上述这批图书的出版，是我们万里长征的第一步。

纵观当今图书市场，餐饮类图书也占据了重要的一隅。但这类图书除了文化含量不高、堆砌厨师配方这些通病外，杂乱也是其值得关注的问题。餐饮类图书需要梳理，需要系列化，更需要品牌。我们想通过“布衣餐饮丛书”品牌的推出，网络一些“高手”和“大家”，结合当今餐饮业日新月异的新形势，结合著名酒店的成功经验，每年通过不同的“系列”管道输送出一批好书，为广大厨师、家庭和餐饮管理者提供一套新颖的百科全书，为餐饮类图书整体水平的提高，为餐饮业的发展作出应有的贡献。

从策划一个品牌，到这个品牌形成规模，取得效应，犹如化蛹为蝶。这个过程越短越好，当然，这是我们的想法。

编 者

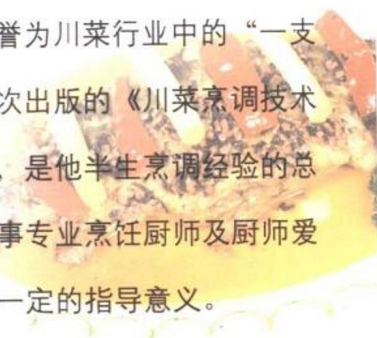
作者简介



川菜特级厨师：邓开荣

邓开荣，川菜
特级厨师，从厨40
余年。在这数十年
的从厨生涯中，不
仅积累了丰富的烹

调实践经验，而且善于将烹调实践
与理论相结合，著有《重庆风味火
锅》、《川菜烹调诀窍》、《家常
川菜》、《川菜家家乐》、《川菜
家庭筵席》等书。邓开荣先生在勤
奋从事烹饪写作的同时，还在有关
专业烹饪杂志上发表许多有影响的
文章，被誉为川菜行业中的“一支
笔”。此次出版的《川菜烹调技术
大揭秘》，是他半生烹调经验的总
结，对从事专业烹饪厨师及厨师爱
好者具有一定的指导意义。



厨师必读系列

1

川菜烹调技术大揭秘

宏扬川菜文化
提升生活品质





1. 原料加工拾零

什么时候刷全鸡最适宜·····	3
怎样剥制鸭鹅掌·····	5
怎样加工去骨鸭掌·····	6
怎样去掉鱼腥味·····	7
墨鱼发制要领·····	9
玻璃鱿鱼片的焖发·····	11
鱼脆的发制与烹调·····	13
怎样加工淡水鱼肚·····	15
鱼翅加工述要·····	16
怎样发制海参·····	18
怎样发制鲍鱼·····	19
怎样发制海蜇·····	21
甲鱼宰杀方法·····	22
菜鸽宰杀方法·····	23
油发猪蹄筋的诀窍·····	25
怎样发制鸡蹄筋·····	27
怎样制作“蹄燕”·····	29

怎样发制燕窝	30
怎样烹制哈士蟆油	32
制糝的诀窍	33
豆腐糝的制作要领	35
为什么打糝要顺着一个方向	36
鸡蒙菜品的糝怎样才能蒙牢实	38
怎样煮白砍鸡	40
鱿鱼、海参为什么先氽汤	42
鱿鱼卷不成卷的原因	43
蒸肉糕怎样避免开裂	45
白肉煮法述要	47
红油皮扎丝的技术要领	49
红粉猪头的豆渣炒制法	52
怎样氽汆蔬菜	53
油酥蛋松的制作要领	55
怎样调制蛋泡糊	57
怎样调制脆浆糊	59
玫瑰锅炸坯子的制作要领	61
制作芝麻豆腐的诀窍	63
怎样除去盐渍鲜菌的咸味和泥沙	65



怎样泡发香菇、干菌和玉兰片	67
怎样炼制辣椒红油和花椒油	69

2. 临灶掌勺诀窍

回锅肉为什么不起灯盏窝	75
怎样炒好腰花、腰块	77
怎样炒好家常连皮肚	80
为什么锅巴肉片的锅巴不酥	82
肝膏滑嫩三步曲	83
冬菜腰片汤的烹调关键	85
燻方的火候	87
烤乳猪的技巧	89
鸡豆花烹制三昧	91
芙蓉鸡片的烹制要领	94
鸡淖为何不成形	96
全鸡全鸭的酿制	98
怎样保持鱼形完整	100
怎样做好脆皮鱼	102

干煸鱿鱼丝为何硬绵不爽	106
炒虾仁的技术要领	108
怎样在鱿鱼上贴粦造型	110
清蒸江团的技术要诀	112
为什么干烧鱼翅不燥糯上味	114
制作冬瓜燕的三大关键	116
烹制麻婆豆腐难在哪里	118
酱烧冬笋上酱均匀述要	120
怎样做好毛血旺	122
核桃泥怎样达到“翻沙”的要求	127
炒红苕泥的窍门	129
杏仁豆腐为什么不滑嫩	130
糖粘菜肴的粘糖技术	132
拔丝菜中的奥秘	134
怎样做好“纸包炸”菜肴	137
干煸菜肴怎样“火中取宝”	139
自然收汁菜品的火候	141
“熘菜要吃嫩”的诀窍	143
火爆菜肴的技术要领	145
锅贴菜品技法述要	147



市衣美魔

水煮菜肴的主料烹制要领	149
怎样做好粉蒸菜肴	153
标新立异的“红粉”菜	156
风味独特的四川鲜肉	158
泡椒菜肴的烹制技巧	160
卤菜飘香的秘诀	164
配花色菜应注意哪些原则	168
烹调中怎样用芡	171
怎样运用对浆芡	173
荔枝味与糖醋味的区别	175
怎样对制“怪味”	177

3. 烹饪科学探秘

烹调中的“魔术师”——酒	181
醋在烹调中的妙用	184
好厨师“一把盐”	187
调味中糖的魅力	190
麻辣出美味	193



鱼香味成因初探	197
调味中的“辩证法”	201
清汤制作“三步曲”	207
烹调中用葱的科学	211
餐桌上的“水晶”	214
泡菜三诀	217
文火煨焖出佳肴	219
切配技术与烹饪中的美学	221
品味的艺术与筵席组合	227

1

原料加工拾零



原书空白页

什么时候刚全鸡最适宜

有时，为了急着做八宝鸡，拿着刚褪完毛的鸡就刚，发觉此时鸡身挺直，鸡皮发脆，很容易将鸡皮弄破。因为这时鸡体还处于尸僵期阶段，禽肉组织中所含的自体分解酶还处于抑制时期，所以肌肉紧实发硬，鸡皮脆性。

禽畜经宰杀停止呼吸后，其肌肉组织要经过尸僵期、后熟期、自溶期和腐败变质期四个阶段。在尸僵期鸡不易整料出骨。随着禽畜肌肉组织中所含自体分解酶活动的作用，肌肉就会逐渐变软，并且有一定弹性，此时为后熟期，对鸡作整料出骨就比较容易了。由于各地气温不同，宰杀后的鸡何时进入后熟期，要视具体情况而言。在温暖湿润的四川，夏季一个半小时左右，春秋两季在一个半至两小时之间。如果急着要用怎么办呢？

1. 如果必须在 20 分钟左右完成对活鸡的宰杀、水烫褪毛、整鸡出骨的全过程，因此时鸡体还未进入僵直，鸡身软，鸡皮不易破裂，容易进刀刚剥，只是味道欠佳。最好将八宝料酿进鸡腹内，放置一段时间，待鸡进入后熟期后再烹制，这样味道要鲜美些。

2. 如果在夏季，可将刚宰杀褪毛的鸡放入温水（水温 23 - 28℃）中冲漂，使鸡皮湿润松弛，鸡肉变软，然后放在灶面上，让炉膛透出的余热，促使鸡肉中自体分解酶的活动，使整个鸡身软和一些，以便刚剥。在夏季，应注意用干净的湿抹布





将刚宰杀后的鸡盖好，以免因风吹和水分蒸发造成鸡皮干燥，给整鸡去骨带来困难。

如果要隔天才进行整鸡除骨，可在前一天晚上杀鸡褪毛，放入冰箱内保存，但温度应保持在 -5°C 左右。

