



现代人食谱

川辣子

罗进雄 著



中国轻工业出版社

◆ 现代人食谱



川辣子

◆ 罗进雄 著



中国轻工业出版社

HAAB 87.61

图书在版编目(CIP)数据

川辣子 / 罗进雄著. —北京: 中国轻工业出版社, 2002. 1
(现代人食谱)

ISBN 7-5019-3512-2

I. 川… II. 罗… III. 菜谱—四川省 IV. TS972.182.71

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 080963 号

版权声明

原书名: 川辣子

作 者: 羅進雄

© 台湾膳書房文化事業有限公司 2001

本书中文简体版本由台湾膳书房文化事业有限公司授权出版

责任编辑: 陈思燕 责任终审: 唐是雯 封面设计: 张 颖
版式设计: 刘 静 责任校对: 郎静瀛 责任监印: 吴京一

*

出版发行: 中国轻工业出版社(北京东长安街6号, 邮编: 100740)

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

联系电话: 010-65241695

印 刷: 北京日邦印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2002 年 1 月第 1 版 2002 年 1 月第 1 次印刷

开 本: 889 × 1194 1/24 印张: 3.5

字 数: 76 千字 印数: 1-10100

书 号: ISBN 7-5019-3512-2 / TS · 2129

定 价: 18.00 元

著作权合同登记 图字: 01-2001-4377

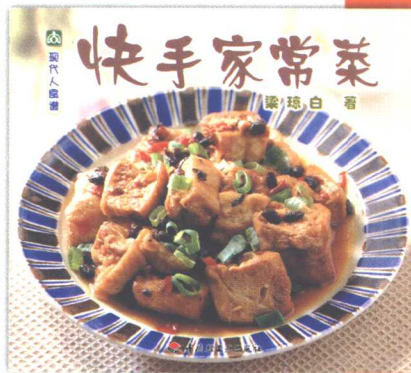
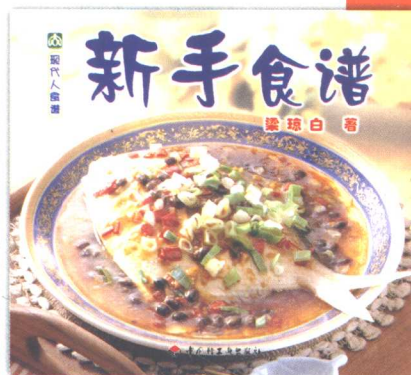
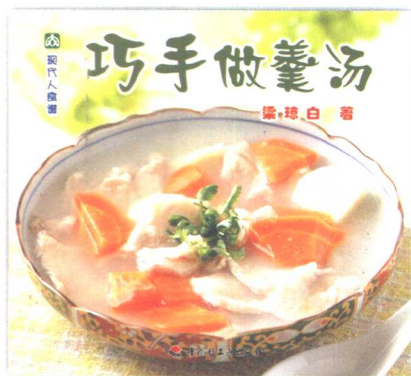
· 如发现图书残缺请直接与我社发行部联系调换 ·

《现代人食谱》系列丛书



现代人食谱系列
丛书共20本，每册定
价：18.00元，全彩印
刷，中国轻工业出版
社发行，全国各大书
店均有销售

现代人食谱系列
丛书共20本，每册定
价：18.00元，全彩印
刷，中国轻工业出版
社发行，全国各大书
店均有销售。



《现代人食谱》系列丛书

◆ 现代人食谱



川辣子

◆ 罗进雄 著



中国轻工业出版社

HAAB 87.61



5 宫保鸡丁

7 辣味炸鸡翅

9 麻辣鸡丁

11 香辣焖鸡腿

13 椒麻凤爪

15 麻辣鸡丝

17 红油牛薄片

19 软煎牛肉卷

21 双红牛肉汤

23 回锅腊肉

25 椒麻双白片

27 豆瓣肚帘

29 麻辣鳝丝

31 芥末鱼柳

33 醋椒鱼头汤

35 干烧虾球

37 酸辣乌参

39 软炸软丝条

41) 五香卤海螺

43) 芥汁蒸蛤蜊

45) 麻辣肚丁

47) 醋辣皮蛋

49) 豉汁青红椒

51) 麻辣瓜蒲

53) 香辣拌苦瓜

55) 宫保菠菜

57) 油辣白玉

59) 雪菜捆三辣

61) 醋辣白菜梗

63) 香辣蒸栗子

65) 酸辣冬瓜蓉

67) 麻婆豆腐

69) 鱼香嫩豆腐

71) 双椒烧豆腐

73) 辣乳拌腐竹

75) 盐酥炸豆腐

77) 酸辣臭豆腐

79) 芥末凉面

81) 麻婆干拌面

83) 红油煎饺





麻辣
级数



宫保鸡丁



材料

鸡腿 2 只、干辣椒 4 支、葱 1 根、姜 1 块、大蒜 3 瓣、花椒粒 1 大匙、花生 2 大匙、蒜片少许、麻油少许



调味料

- (1) 酱油 1 茶匙、蛋半个、淀粉少许
- (2) 酱油 2 大匙、米酒 1 大匙、醋 2 茶匙、味精少许、糖 1 茶匙、湿淀粉少许



作法

1. 鸡腿去骨切小块，拌入调味料(1)腌 10 分钟，过油备用，葱切段、姜切片。
2. 用 2 大匙油爆香花椒粒后捞出，然后炒干辣椒、葱段、姜片、蒜片，放入鸡丁拌炒，加入调味料(2)炒匀，淋少许麻油并撒入花生即可。

小提示

食用油一般为植物油，为烹调常用材料，在随后的“材料”介绍中不再提及。



麻辣
级数



辣味炸鸡翅



材料

鸡翅 6 只、蒜末少许、薯干粉适量



调味料

酒 1 大匙、辣椒粉 1 茶匙、盐 2 茶匙、
味精少许



作法

1. 鸡翅洗净，放入蒜末及调味料腌 2 小时。
2. 将腌好的鸡翅沾少许薯干粉，入油锅炸熟即可盛出。



麻辣
级数



麻辣鸡丁



材料

鸡腿 2 只、青椒 1 个、辣椒 2 支、
葱 1 根、大蒜 2 瓣



调味料

- (1) 酱油 1 大匙、蛋半个、淀粉少许
- (2) 酱油 2 大匙、醋 2 大匙、酒 1 茶匙、
味精少许、花椒粉少许、湿淀粉少许



作法

1. 鸡腿去骨切小块，拌入调味料(1)腌 10 分钟，过油备用。
2. 青椒、大蒜切片，辣椒、葱切段，放入锅内爆香，再放入鸡丁及调味料(2)炒拌即可。



麻辣
级数



香辣焖鸡腿



材料

鸡腿2只、葱姜水少许、八角2粒、花椒10粒、干面粉少许、辣椒2支、香菜少许



调味料

高汤1碗、酒1大匙、盐1茶匙、味精少许、胡椒粉少许



作法

1. 鸡腿洗净，加葱姜水、八角和花椒腌2小时。香菜切成末，辣椒部分切段，部分切丝。
2. 将腌好的鸡腿沾上干面粉，放入油锅炸至皮酥，捞起备用。
3. 锅内爆香切段的辣椒，放入高汤及鸡腿。
4. 放入酒、盐、味精及胡椒粉焖20分钟，收汤汁即可盛出，表面撒上香菜末及辣椒丝。

