

正宗川菜 创新风味

巴國布衣

BA-GUO-BU-YI RESTAURANT

烹任经典

燒

总策划：何 农 主编：胡志强 制作总监：刘明友



菜

图书在版编目(CIP)数据

巴国布衣烹饪经典: 烧菜 / 胡志强主编. — 成都:
四川科学技术出版社, 2000.9
ISBN 7-5364-4515-6

I. 巴… II. 胡… III. 菜谱—烧菜—四川
IV. TS972.182.71

中国版本图书馆CIP数据核字(2000)第60429号

巴国布衣烹饪经典——烧菜

主 编	胡志强
摄 影	阿 兵
责任编辑	侯硪楠
封面设计	韩健勇
版面设计	康永光
责任校对	林泽华
责任出版	周红君
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 字数 80 千
印 刷	成都美术印刷厂
版 次	2000年9月成都第一版
印 次	2000年9月成都第一次印刷
印 数	1—4000册
定 价	25.00元

ISBN 7-5364-4515-6/TS-256

■ 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



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

顾问：熊四智 王旭东 刘学治

主任：何 农

副主任：胡志强 何 学 苏一祥

编 委：(按姓氏笔画为序)

邓国均 尹华林 刘明友

张 刚 肖寿奉 杨强莎

林 林 胡学文 郭安峰

曹明亮 韩 峰 廖士毅

巴國布衣

燒菜

总策划：何农
主 编：胡志强
制作总监：刘明友

四川科学技术出版社

饭店铭

为「巴国布衣」题壁

魏明伦

一九九六年八月

巴国出诗酒，布衣傲王侯。当今花花世界，林立层层酒楼。赫赫称“王朝”，巍巍号“帝都”，攀龙附凤，夸富斗奢。此间独树一帜，自命“巴国布衣”。顾名思义，返璞归真，淡泊平民意识，坦荡大众襟怀。重续古代布衣菽粟之交，愿与现实普通百姓共尝酸甜苦辣也。

耐人寻味，诱人问津：牧童遥指何处？诗人夜泊谁家？几位狂客长安醉卧？哪路游侠易水悲歌？才女当垆，柜台坐落是南是北？文豪掌灶，东坡菜谱或假或真？问西山遗迹，雪芹赊酒于何处村肆？询浦江闹市，达夫赏饭于哪座餐厅？风雨飘摇日，咸亨店把盏论当世。草莽呼啸时，浔阳楼醉笔题反诗？岂不闻官逼民反，奔上梁山，必经之路亦是蓼儿洼外水亭酒家。再回想润之先生尚是布衣之时，酹酒黄鹤，潦倒野店，手中无权只有杯，杯中物可是四川烧酒？下酒菜可是湖南辣椒？三里桃花店，五里杏花村，清真太牢馆，素食菩提居……皆弹丸之地，而容量似海，岂仅是充饥解馋饕餮场所。多少忧国忧民之心，至善至美之情，大彻大悟之思，注注流露于觥筹交错，酒酣耳热之间。堪称志士仁人凝聚处，传世文章催生床！

今夕何夕？共览辉煌。盛世无饥馑，举杯庆太平。民间谚语笔谈：革命就是请客吃饭，饭店与革命休戚相关。处世如同酿酒，灵活才好勾兑；开店经营烹饪，死板怎进油盐？巴国改革，布衣变通。不拒大款光临，更须公款吃喝。欢迎欢迎，热烈欢迎各级公仆到此与民同乐。旧时茶坊休谈国事，今宵饭店多说国情。维国情之特殊，国粹之宝贵，国学之深厚，国人之幸福，国菜之可口。满腹油水与满嘴道谛并不矛盾，物质文明与精神文明照此调和。祝酒唱赞歌，接二连三，勿忘十亿老百姓；猜拳看主流，吆五喝六，突出“九个好指头”！激激挑剔，限于指摘壶中日月；淡淡诙谐，是非化入皮里阳秋。酒醉心明白，大事不糊涂。登山咏山，下海吟海，入官场则打官腔，开饭店则编饭局。三句话不离本行，四言诗尽说肴饌。乍听非常无稽，细思可煞有理。诗云：

人类不灭，餐饮不休，川菜万岁，饭店千秋！

万事皆目，吃饭是纲，酒醉饭饱，纲举目张！

四年前巴国布衣成都店开业之初，尽管生意很火爆，尽管客人们对菜品很认同，但部分业界人士却对其菜品评价有所保留。说穿了，他们是用川菜界过去很长一段时间评价川菜的标准来看巴国布衣桌上的菜，总觉得这些菜品是不是太土了、太粗了？当然今天不一样了，随着巴国布衣所带动的新一轮川菜浪潮的持续火爆及在全国范围内强劲的扩展势头；随着巴国布衣的代表菜品先后在中国第四届烹饪大赛上获奖和被评为中国名菜；不少业界人士也在亲身经历川菜新一轮浪潮过程中体会到市场认同以巴国布衣为代表的新川菜的内在道理，由不解到认同，再到参与，一大批川菜名厨又成为新川菜浪潮的重要力量。可以说，自巴国布衣始，川菜的主流已发生了根本性的转向，一方面，风味川菜在巴国布衣之后异军突起，已成为餐饮行业的一个主要板块。另一方面，不同于以往的局部改良，对川菜进行全面的反思，站在菜系的高度进行系统全面的创新已成为川菜业当今发展的一个根本法则。

其实巴国布衣菜品并不能代表整个川菜菜品，早在五年前我作巴国布衣策划案时就写过这样的话：“巴国布衣小于川菜的概念，是以川菜风味菜系的定位进入市场从而形成对多年来传统川菜过于工艺化和程式化的反拨”。其实川菜无论从原料、烹

制方式、主要消费群体等角度考察，其最主要特征和最大的发展空间都在于大众化这点上，舍本逐末、扬短避长，因刻意雕琢而丧失生气是巴国布衣以前川菜式微的主要根源。归纳起来，巴国布衣菜品的主要特色是根据巴国布衣“文化与自然”的原创理念，在坚持川菜基本治味原则和技术标准的前提下，在风格上有意拉开与固有传统都市川菜的距离，将注意力回到菜品本身的同时，对巴蜀民间百姓家常菜式进行认真的发掘、梳理、归纳和创新，在此基础上全面推出带有浓郁地方和民间风格的菜品。另一方面，更加注重菜品的营养与卫生，使之更趋于符合现代人的饮食追求。

两年前，为配合巴国布衣烹饪技术学院的教学需要，我建议烹饪研究所对巴国布衣酒楼的基本菜品进行清理和总结，不期完成之后在教学中收到意想不到的效果，不仅是学员，包括同行都希望我们能印刷成书。值此《巴国布衣烹饪经典》正式出版之际，除对支持本书的顾问四川烹饪高等专科学校熊四智教授，《四川烹饪》副总编王旭东先生，著名餐饮评论家刘学治先生以及四川烹饪高等专科学校的张目、沈涛、王大庄、周德思、《四川烹饪》编辑部，四川科学技术出版社的领导和责任编辑侯矾楠、谢增桓等表示感谢之外，特别需要说一点的是：当初为教学需要而制作的菜品已不能完全代表巴国布衣今日的水平，这个遗憾，希望能在以后出版的《巴国布衣烹饪经典》增补本中得到弥补。

以代表川东（含目前的重庆地区）一带地域的古老郡国名称“巴国”和普通民众庶人的“布衣”，组合而成餐馆字号“巴国布衣”，一开张就受到世人注目。几年经营下来，它已成为蓉城各界人士和驻足川府的海内外宾客享受川味美食的著名餐馆。

巴国布衣的经营者现已将他们供应食客的传统川菜、川东民间风味菜以及创新的新款菜选了近700种，分为汤菜、凉菜、烧菜、炒菜、蒸菜、小吃六类，编撰成《巴国布衣烹饪经典》系列书稿，即将付梓。主编胡志强先生嘱我作序，我当即应允，因为想趁此机会说几句话。

当今的餐饮市场，新登场者不少，可“下课”的也多。从站住脚的店子看，多属烹饪文化理念、饮食文化理念、餐饮经营理念把握得好的。巴国布衣就是其中的一个。

我认为，巴国布衣之所以受到人们青睐，重要的因素就在于他们紧紧抓住了中国文化之根，中国烹饪之根，中国饮食文化之根。

根，本指植物体向土中伸长之部分，其作用之一就是能吸收养分。因此，我们常以根深蒂固来比喻基础稳固，根深叶茂来说事物只要根基厚实就会有广阔的前景，根朽枝枯来形容事物的存在丧失了根本就会衰亡。可以说，无论做什么事，抓住

了根就不会发生本末倒置之类的事。

中国文化是以人为中心的天、地、人“三才文化”，中国文化之根，就在人，在为数众多的人民大众。中国烹饪之根，就在民间炉灶的烹饪，10多年前我在《中国烹饪学概论》一书中就说过，“民间菜是中国烹饪之根”。中国饮食文化，是人们在消费烹饪加工而成的饮食食品的历史过程中，形成的观念、制度、习俗、礼仪、规范，以及反映这些方面积淀的饮食文化遗产。中国饮食文化之根，集中在道法自然的传统之中。

宋代名人范仲淹对中国饮食说过一句很精彩的话：“家常饭好吃”。我以为，这句话是对中国文化、烹饪、饮食之根的高度概括，表达了人们的饮食审美情感。巴国布衣餐桌上的饭菜，正是以川东民间老百姓常见常吃的家常饭菜为主体，给人以乡情、亲情、人情、友情等浓郁的感受。如此情调，其亲和力和吸引力则自不待言了。进店犹如回家，动箸如同享受自家的美食，这就是在享受饮食之乐，筵宴之乐，人生之乐，人们怎么不钟爱巴国布衣呢！

但愿巴国布衣这套烹饪书的出版能使读者认识巴国布衣的菜品，进而了解巴国布衣经营管理者所依托的中国饮食文化之根。

巴国布衣品牌简介

巴国布衣是一个以川菜产业化核心的融川菜经营、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而一炮走红，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；更重要的是她业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。

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

凉菜分册

烧菜分册

炒菜分册

蒸菜分册

汤菜分册

小吃分册



巴国三菌烧鸡	1
巴国酸萝卜烧鸡	2
巴国干豇豆烧鸡	3
巴国泡椒烧鸡	4
山药烧鸡	5
酸菜苕粉烧鸡	6
板栗烧鸡	7
芋儿烧鸡	8
竹荪野菌烧鸡	9
泉水鸡	10
鲜笋烧鸡	11
香菇烧鸡	12
土豆烧鸡	13
土豆陈皮鸡	14
香辣陈皮鸡	15
口蘑烧鸡	16
龙穿凤翅	17
银耳凤翅	18
白果烧乌鸡	19

白木耳烧乌鸡	20
魔芋泡菜烧鸭	21
巴国干豇豆烧肉	22
巴国奇香肉	23
豆腐果烧肉	24
芋儿烧肉	25
黄豆烧肉	26
蕨菜烧肉	27
芽菜烧肉	28
萝卜干烧肉	29
青红椒烧肚条	30
蚕豆烧猪肚	31
菜头烧酥肉	32



家常脑花	33
什锦肥肠	34
豆花肥肠	35
苦瓜烧猪尾	36
沙锅猪尾	37
红珠原汁膀	38



山药烧排骨	39
芋儿烧排骨	40
腊肉烧青豆	41
黄豆烧腊肉	42
土豆烧牛肉	43
凉粉烧牛肉	44
白萝卜烧牛肉	45
烧牛头方	46
竹笋烧牛肉	47
萝卜干烧驴肉	48
干烧蹄筋	49
家常蹄筋	50
笋卜烧羊肉	51
青笋烧羊肉	52
番茄烧兔肉	53
酸萝卜烧兔	54
扣肉仔兔	55
泉水兔	56
什锦兔	57
泡椒仔兔	58
土豆烧狗肉	59
巴国芋儿烧甲鱼	60
巴国一品仔甲鱼	61
家常裙边	62
干烧江团	63

蘸水牛蛙	64
泡椒牛蛙	65
酸萝卜烧牛蛙	66
豆腐鲫鱼	67
红烧鲶鱼	68
龙珠鲶鱼	69
泡椒仔鲶	70
山椒黄辣丁	71
干烧岩鲤	72
豆腐烧鳝鱼	73
豆腐泥鳅	74
鱼香河鳗	75
香辣河鳗	76
酱烧海鳗	77
干烧海豹肉	78
萝卜干烧海豹肉	79
家常海参	80
芋儿烧小刺参	81
红烧鱼翅	82



干烧鱼翅	83
干豇豆烧鹿肉	84
双菌烧鹿肉	85
葱烧鹿肉	86
红烧鹿鞭	87
兰花驼掌	88
什锦驼掌	89
一品驼掌	90
干烧驼鸟肉	91
蕨菜烧麂子肉	92
干烧麂子肉	93
萝卜干烧果子狸	94
蕨菜烧拱猪	95
干豇豆烧野猪	96
蕨菜烧雪猪	97
冬笋烧野猪	98
山药烧野羊	99
土豆烧野羊	100
山椒烧野兔	101

三菌烧野鸡	102
竹荪烧竹鼬	103
子母相会	104
毛血旺	105
酸菜血旺	106
豆腐烧血旺	107
素烧三元	108
红烧土豆	109
清烧儿菜	110
泡椒芋儿	111
干贝烧吉庆	112
山椒烧魔芋	113
香菇烧豆腐	114
金钩烧大白菜	115





巴国三菌烧鸡

巴国三菌烧鸡是巴国布衣山野之风系列菜肴的代表作之一。成菜鸡肉细嫩，鲜香离骨，三菌滑嫩爽口，咸鲜味厚，菌香扑鼻，具有浓郁的山野风味。

原料：

上仔公鸡、水发香菇、鸡纵菌、牛肝菌、植物油、生姜、大葱、胡椒、味精、鸡精、盐、料酒、香油、大蒜各适量。

制作程序：

1. 鸡洗净后改成小方块，下锅翻炒至吐油出香味时捞起，三菌洗净切片，余水后，用清水漂起待用。

2. 锅置火上，先下油将姜、葱炒香，再掺入鲜汤熬制，待入味后捞去姜、葱，放入炒好的鸡块，下胡椒、鸡精、盐、料酒、三菌，烧至鸡肉离骨时，放味精、香油起锅即成。

操作要领：

1. 三菌涨发要适度，用水余煮洗净泥沙后反复用清水浸漂。鸡块大小要一致，三菌片厚薄也要一致，否则会影响成菜形状和口感。

2. 烧制时汤要一次掺足，小火烧制，自然收汁，才会汁亮味浓。

营养特点：

香菇素有“菇中之王”、“蘑菇皇后”、“蔬菜之冠”的美称，不仅营养丰富，且能降压、降胆固醇、降血脂、防动脉硬化、防肝硬化等疾病。香菇防治癌症，已经用于临床治疗。鸡纵菌与牛肝菌均属山中珍品，不仅味极鲜美，营养滋补作用亦很显著。

鸡肉不仅蛋白质含量高，且含不饱和脂肪酸也多，是老年心血管疾病患者的理想食品。营养丰富的鸡肉配上三菌，使鸡肉的温中益气、补精填髓作用得到进一步加强，也使三菌的营养与药用价值得到更好发挥。



巴国酸萝卜烧鸡



泡菜在四川几乎是家家必备，因其酸、脆、爽、鲜的独特口味而备受人们喜爱。巴国布衣用酸萝卜、泡红椒、泡仔姜片与鸡肉同烧，一改泡菜的传统食法。使成菜咸鲜微辣，鸡肉的鲜香在酸萝卜微酸、爽口的衬托之下，更加浓郁，且不显油腻。是一款乡土风味十足的上佳家常菜。

原料：

仔公鸡、家居酸萝卜、植物油、泡红椒节、泡仔姜片、胡椒粉、鸡精、味精、料酒、香油、生姜、大葱、盐各适量。

制作程序：

1. 将仔公鸡洗净改成小方块；酸萝卜切成条；泡红椒切成块；泡仔姜切成大指甲片。
2. 锅置火上，放植物油，下生姜、大葱跑油，拣去姜、葱，下入泡椒节、姜片、酸萝卜煸炒，待吐出红油出香味时，掺入鲜汤，加入胡椒、鸡精熬汁。
3. 将鸡块吃足底味码入少许水豆粉，另取锅中植物油烧至八九成油温时将码味鸡块倒入锅内过油，视鸡肉散籽时，将其快速舀入汁水中烧约3~5分钟，然后下味精、料酒、香油，起锅即成。

操作要领：

1. 鸡肉码炭不宜过厚，这样口感才好。
2. 过油时油温不宜过高也不能低于八成油温，鸡肉散籽后，迅速打入熬好的汁水。其目的是要保证鸡肉中的水分，这样才能达到鸡肉鲜嫩的目的。