

编写说明

我国的烹饪技术，历史悠久，经验丰富，具有绚丽多采的民族特色，是我国劳动人民创造的宝贵文化遗产中的一部分。遵照伟大领袖和导师毛主席关于“我们必须继承一切优秀的文学艺术遗产，批判地吸收其中一切有益的东西”的教导精神，我们邀请各地有实际操作经验的厨师和专业人员，集体编写了这套《中国菜谱》，按地区分册陆续出版，主要供饮食行业职工、烹饪技术学校师生以及其他有关方面的同志参考。

这套菜谱整理的菜肴烹饪方法，都是各地搜集推荐的。其中既有深受广大群众喜爱的传统菜，也有建国以来涌现的创新菜。对于用料、制法和特点基本相同的菜品，一般不重复编入。

本辑是由四川省饮食行业部分厨师和专业干部共同整理编写的。

由于我们的水平有限，希望读者对书中的缺点错误给予批评指正。

《中国菜谱》编写组

冰糖银耳 (见209页)



广汉缠丝兔 (见242页)

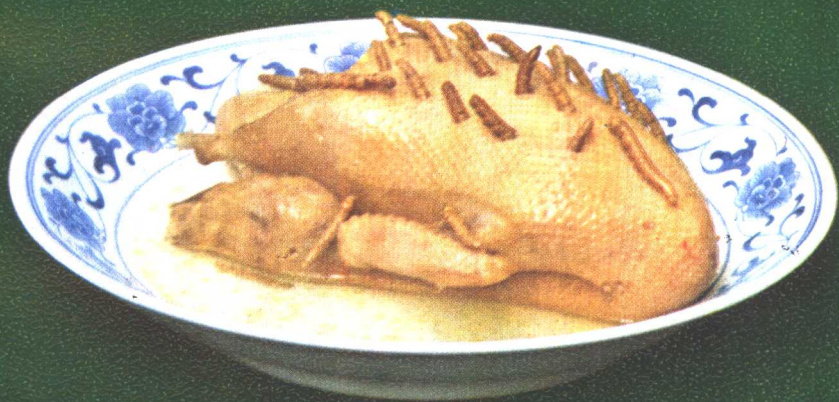
麻婆豆腐 (见240页)



烧三色葫芦 (见231页)

菠饺银肺汤（见64页）

虫草鸭子（见178页）





绣球干贝（见135页）

金钱海参（见124页）





清蒸江团（见94页）



宫保鸡丁 (见140页)



回 锅 肉 (见 6 页)

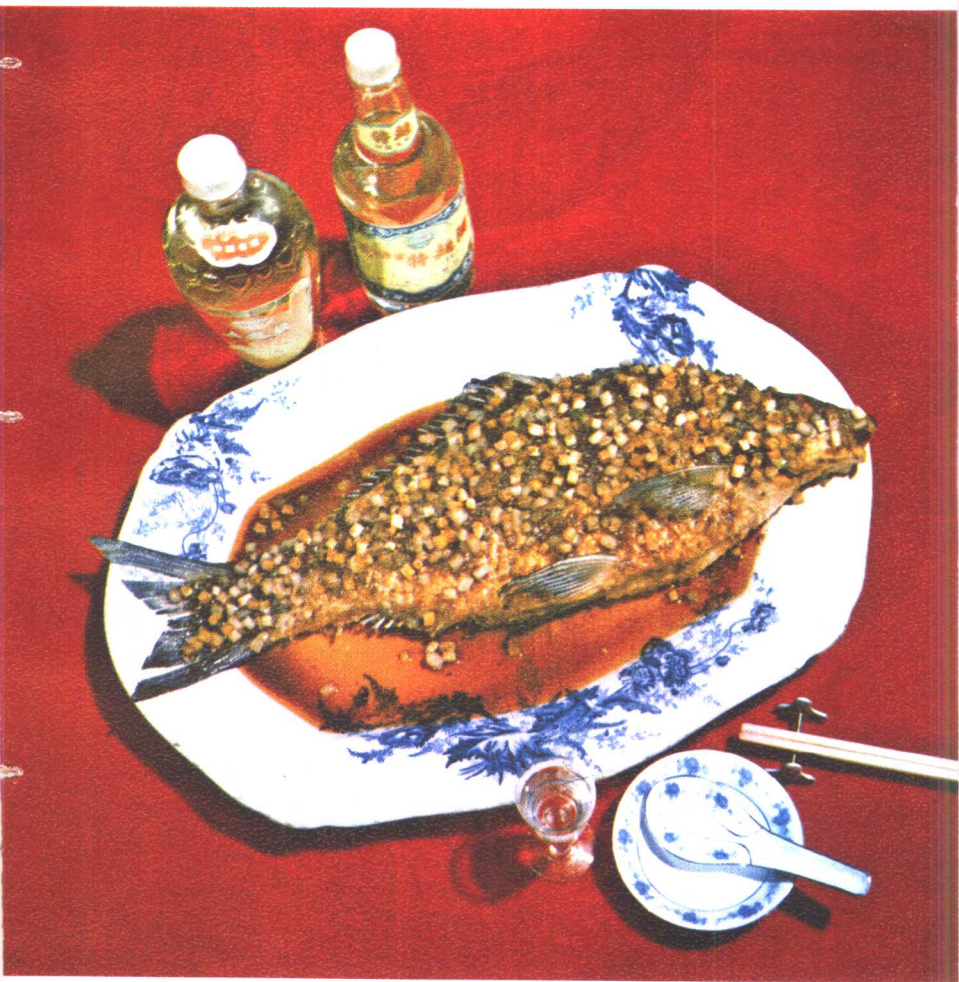




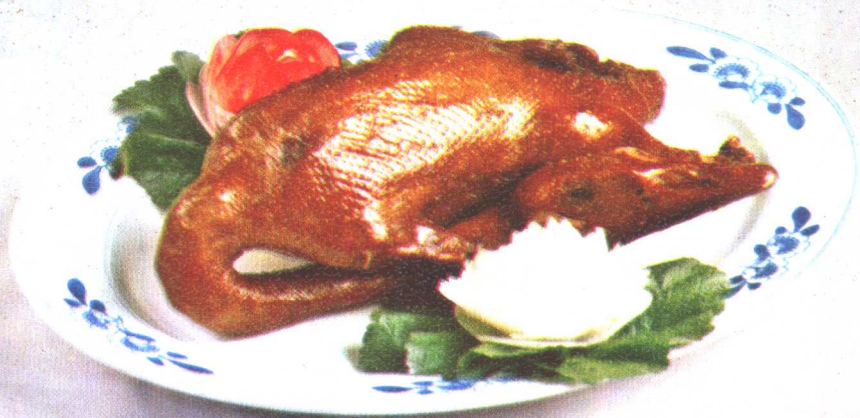
干 煸 鳝 丝 (见102页)

翡 翠 虾 仁 (见126页)





干烧岩鲤（见104页）



樟茶鸭子（见184页）



熊猫戏竹 (见273页)



孔雀开屏 (见276页)



本社已出版的
《中国菜谱》有：

中国菜谱（北京）

中国菜谱（广东）

中国菜谱（浙江）

中国菜谱（上海）

中国菜谱（安徽）

中国菜谱（山东）

中国菜谱（湖北）

中国菜谱（江苏）

中国菜谱（湖南）

中国菜谱（四川）

将陆续出版的有：

中国菜谱（陕西）

中国菜谱（福建）

新华书店
北京发行所发行

目 录

概述.....	(1)
---------	-----

肉 菜 类

一、回锅肉.....	(6)
二、酱爆肉.....	(7)
三、生爆盐煎肉.....	(7)
四、脆滑肉.....	(8)
五、合川肉片.....	(9)
六、锅巴肉片.....	(11)
七、麻辣肉片.....	(12)
八、鱼香肉丝.....	(14)
九、榨菜肉丝.....	(15)
一〇、甜椒肉丝.....	(16)
一一、干煸肉丝.....	(17)
一二、白油肝片.....	(18)
一三、兰花肚丝.....	(19)
一四、炒杂拌.....	(20)
一五、火爆肚头.....	(21)

一六、火爆腰花·····	(22)
一七、蚕丝肚·····	(23)
一八、板栗烧肉·····	(24)
一九、东坡肉·····	(25)
二〇、香糟肉·····	(26)
二一、苕菜狮子头·····	(27)
二二、红烧环喉·····	(29)
二三、生烧筋尾舌·····	(31)
二四、荷叶蒸肉·····	(32)
二五、香炸蒸肉·····	(33)
二六、樟辣椒蒸肉·····	(35)
二七、龙眼咸烧白·····	(36)
二八、四鲜肉脯·····	(37)
二九、姜汁肘子·····	(38)
三〇、豆瓣全肘·····	(39)
三一、绿豆冻肘·····	(40)
三二、冰糖肘子·····	(42)
三三、奶汤杂烩·····	(43)
三四、白菜肉卷·····	(45)
三五、锅烧肉·····	(46)
三六、炸溜肉卷·····	(47)
三七、软炸蹄膀·····	(48)
三八、软炸酥方·····	(49)
三九、炸桃腰·····	(50)
四〇、网油腰卷·····	(51)

四一、炸扳指·····	(53)
四二、叉烧乳猪·····	(54)
四三、叉烧火腿·····	(57)
四四、烤酥方·····	(58)
四五、蒜泥白肉·····	(61)
四六、烟熏排骨·····	(61)
四七、竹荪肝膏汤·····	(63)
四八、菠饺银肺汤·····	(64)
四九、肥肠豆沙汤·····	(65)
五〇、清汤腰方·····	(67)
五一、冬菜腰片汤·····	(67)
五二、蒸冬菜肉饼汤·····	(68)
五三、清汤丸子·····	(69)
五四、生烧连锅汤·····	(70)
五五、酥肉汤·····	(71)
五六、灯影牛肉·····	(72)
五七、夫妻肺片·····	(74)
五八、毛牛肉·····	(75)
五九、火鞭牛肉·····	(76)
六〇、卤牛肉·····	(77)
六一、干煸牛肉丝·····	(79)
六二、鱼香牛肝·····	(80)
六三、火爆牛肚梁·····	(81)
六四、烧牛头方·····	(82)
六五、小笼粉蒸牛肉·····	(83)