

正宗川菜

160 种

STANDARD RECIPES FOR
SICHUAN DISHES

著名川菜烹饪大师陈松如 编著

金盾出版社





正宗川菜 160种

陈松如 编著

本书被中国书刊发行业协会
评为第六批全国优秀畅销书

金盾出版社

内 容 提 要

本书由我国著名川菜烹饪大师陈松如编著。书中介绍了川菜的历史发展和特色,具体介绍了160种正宗川菜、小吃的制作方法。全书内容丰富,文字简洁,通俗易懂,每一例都附有精美彩照,是烹制正宗川菜的权威性读物。本书对广大家庭、烹饪爱好者、专业烹饪工作者和有关教学单位,均具有较高的学习参考价值。

图书在版编目(CIP)数据

正宗川菜 160 种/陈松如 编著. —北京:金盾出版社,
1991.12

ISBN 7-80022-383-3

I. 正… II. 陈… III. 菜谱—四川 IV. TS972.1

金盾出版社出版、总发行

北京太平路5号(地铁万寿路站往南)

邮政编码:100036 电话:68214039 68218137

传真:68276683 电挂:0234

彩色印刷:北京2207工厂

黑白印刷:北京天宇星印刷厂

各地新华书店经销

开本:787×1092 1/32 印张:6.5 彩页:64 字数:93千字

2001年6月第1版第16次印刷

印数:900001—931000册 定价:13.50元

(凡购买金盾出版社的图书,如有缺页、
倒页、脱页者,本社发行部负责调换)



作者简介

陈松如同志，现任北京四川饭店总技术顾问，特一级烹饪师。他出身于四川省一个贫苦农民家庭。1933年，为生活所迫，年仅12岁的陈松如就进入成都市的饭店当学徒。他由于心灵手巧，虚心求教，18岁便能独立地操办和主理宴会。以后，他博采各家之长，潜心钻研，技艺迅速提高，并逐渐形成了自己的烹饪风格，至50年代已成为名闻全川的川菜名厨之一。

1959年陈松如调到北京，为北京四川饭店开业主厨试餐，获得成功，受到中央领导人的赞扬。30多年来，陈松如曾多次为国内外贵宾献艺，受到高度评价。1987年，他率弟子赴新加坡进行技术表演，引起轰动，他被当地各大报刊誉为当今中国“国宝级”川菜烹饪大师。

图为陈松如(前中)同所在饭店领导及其他同事合影。

凉菜



15. 四川泡菜

3. 夫妻肺片





6. 辣子鸡条

13. 姜汁扇贝





11. 泡椒鳝鱼

14. 芥末扇贝

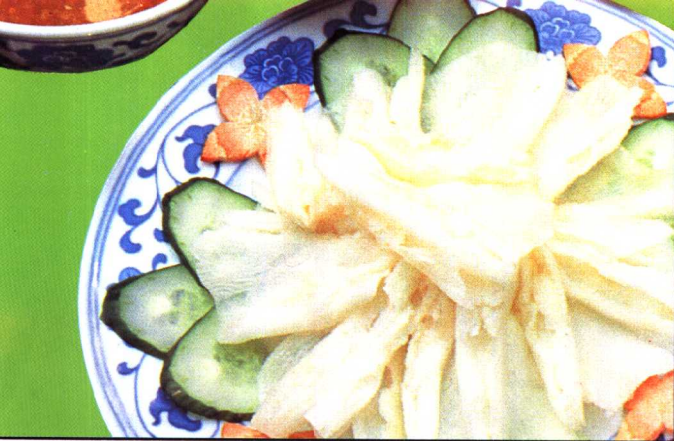




10. 辣子鱼块

12. 葱辣大虾





8. 姜汁鸭掌



1. 蒜泥白肉



9. 椒麻鱼片



4. 拌兔丁



17. 姜汁菠菜



5. 怪味鸡丝



- 2. 麻辣牛肉丝
- 16. 炆黄瓜条
- 7. 陈皮鸡丁

猪肉、牛肉



24. 水煮牛肉

28. 龙眼牛头





25. 干煸牛肉丝

23. 冬菜碎末肉

21. 糊辣银芽肉丝





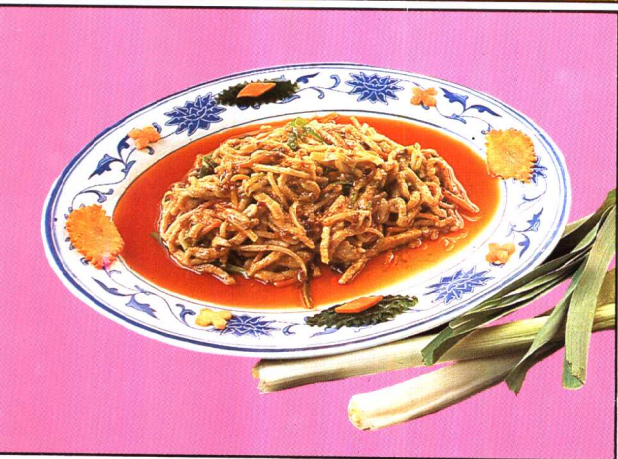
19. 鱼香小滑肉

26. 芹黄嫩牛肉丝

27. 家常臊子牛筋



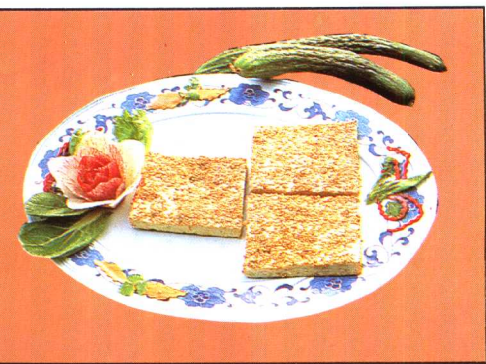
18. 生爆盐煎肉



22. 大荤野鸡红



20. 鱼香肉丝



60. 炸麻酥鸡糕

31. 辣味过江鸡





58. 凤淖珊瑚米



65. 鱼香鸭方



62. 大酿一品鸭