

中国川菜

制做图解

CHINA
COOKING
ILLUSTRATED

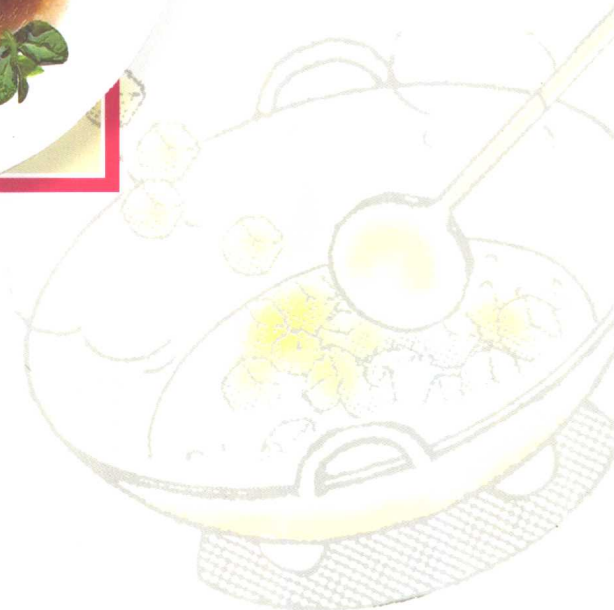
北京市服务管理学校 编著
伍钰盛 赵国忠 牛金生

吉林科学技术出版社



图解中国名菜制作系列

1



图解中国名菜制作系列

中国川菜

制作图解

北京市服务管理学校 编著
伍钰盛 赵国忠 牛金生

吉林科学技术出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

中国川菜制作图解 / 伍钰盛, 赵国忠, 牛金生主编.
长春: 吉林科学技术出版社, 2000
(图解中国名菜制作系列)

ISBN 7-5384-2334-6

I. 中… II. ①伍… ②赵… ③牛… III. 菜谱 - 四
川省 - 图解 IV. TS972.182.71-64

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2000) 第 59635 号
总策划: 赵玉秋 责任编辑: 吴文阁 美术编辑: 吴文阁

图解中国名菜制作系列

中国川菜制作图解

北京市服务管理学校 伍钰盛 赵国忠 牛金生 编著

*

吉林科学技术出版社出版、发行

长春市人民印刷材料厂印刷

*

787×1092 毫米 16 开本 6.5 印张 彩图 16 版 134 000 字

2001 年 2 月第一版 2001 年 2 月第一次印刷

定价: 28.00 元

ISBN 7-5384-2334-6/Z·107

版权所有 翻印必究

如有印装质量问题, 可寄本社退换。

社址 长春市人民大街 124 号 邮编 130021 电话 5677817 5635177

电子信箱 JLKJCBS@public.cc.jl.cn 传真 5635185

川菜简介

川菜由成都菜、重庆菜、大河味、小河味构成,以成都菜为代表。其特点是加工精细,调味多变,有“百菜百味”之说,历史悠久,享誉海内外。

四川有“天府之国”之称,气候温和,物产丰富,适于农作物的生长,尤以各类土特产、水产品及菜蔬、肉类等为盛,为川菜的烹饪提供了丰富的物质基础,更有勤劳聪慧的世代厨师的探索,积累了大量烹饪经验,创造了极具地方特色的麻辣、鱼香、怪味等口味,代表作品有“宫保鸡丁”、“怪味鸡”、“麻婆豆腐”、“鱼香肉丝”等,这些独具特色的菜肴构成了川菜风味。

图解中国名菜制作系列编写组

作者简介



伍钰盛先生近照

伍钰盛，四川省遂宁人，1914年5月30日生。

1928年到成都市“天顺园”拜名师甄树林学艺，1933年到重庆“白玫瑰”酒家事厨，1937年后相继在当时重庆的军政要员家事厨，如：蒋介石、何应钦、刘琦等。1946年在上海“玉园餐厅”及广州等地受聘，后随上海火业公司老板李祖勇（人称“火药大王”）去香港任其家厨，此间曾多次为荣毅仁、杜月笙等烹制豪饌。1950年从香港回到北京，在东安市场创办“四川食堂”，后经国家副主席张澜、董必武亲自试菜同意在北京西长安街创建专营川菜“峨嵋酒家”，1959年被评为新中国第一批“烹饪技师”，并得到国际友人及北京各界对其厨艺的共同赞誉。京剧大师梅兰芳先生盛赞其“妙手调合之美”。经他烹制的川菜名肴“宫保鸡丁”被习仲勋委员长誉为“状元菜”。

1983年伍钰盛作为烹饪专家担任“首届全国名厨表演鉴定会”评委，现为中国烹协会员，北京市烹任协会理事，烹饪研究会理事，北京市饮食服务总公司特聘高级业务技术培训讲师，北京市服务管理学校特聘讲师、技术顾问，《中国饮食烹饪辞典》技术顾问。伍钰盛在对下一代的培养中提倡“正确继承不等于墨守成规，改进创新不能乱本”。中国著名书法家欧阳中石先生赞其“不吝珠玉尽授后人”。伍钰盛在其60年的烹饪生涯中为厨一丝不苟、精研烹艺。其代表作品有：“金烧鱼翅香苕菜”、“烧梅花鹿筋”、“奶汤鸡皮笋衣”、“虫草鸭子”、“玉蘑云腿”等，被各界食家广为称道。1958年中国名菜专辑就曾收入其擅长的“豆渣猪头”、“松子全鸡”等8款名饌。伍钰盛秉承了正宗川菜的技术并发展延深了纯正川味内涵，业内资深人士呼其为“川菜泰斗”，并称誉其作品为“伍派川菜”。门下传人颇多，已四世同堂矣。

本书使用方法

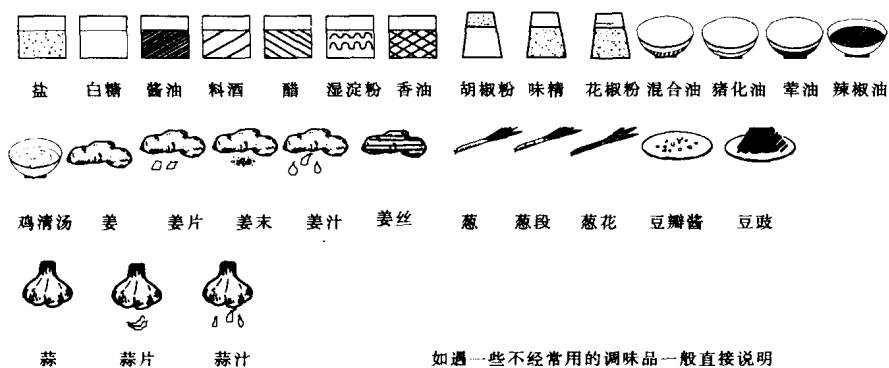
1 - 制作顺序

为了便于理解每道菜的制作过程及调味方法,按制作过程制图,有些重复操作即制图一以,但说明重复次数。

2 - 图解说明

每道菜首页上方大框中系此菜的主料与辅料,大框中的小框系本菜的调料,框左上角标 A、B、C……是指按烹调顺序投放的调料,制图时也有 A、B、C……与之呼应,框外边空白处为制作说明。

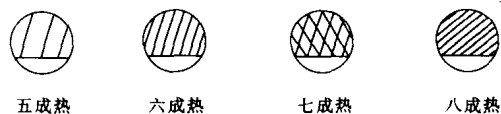
3 - 图中一些调味的符号标志



4 - 火候的强弱



5 - 油温的热度





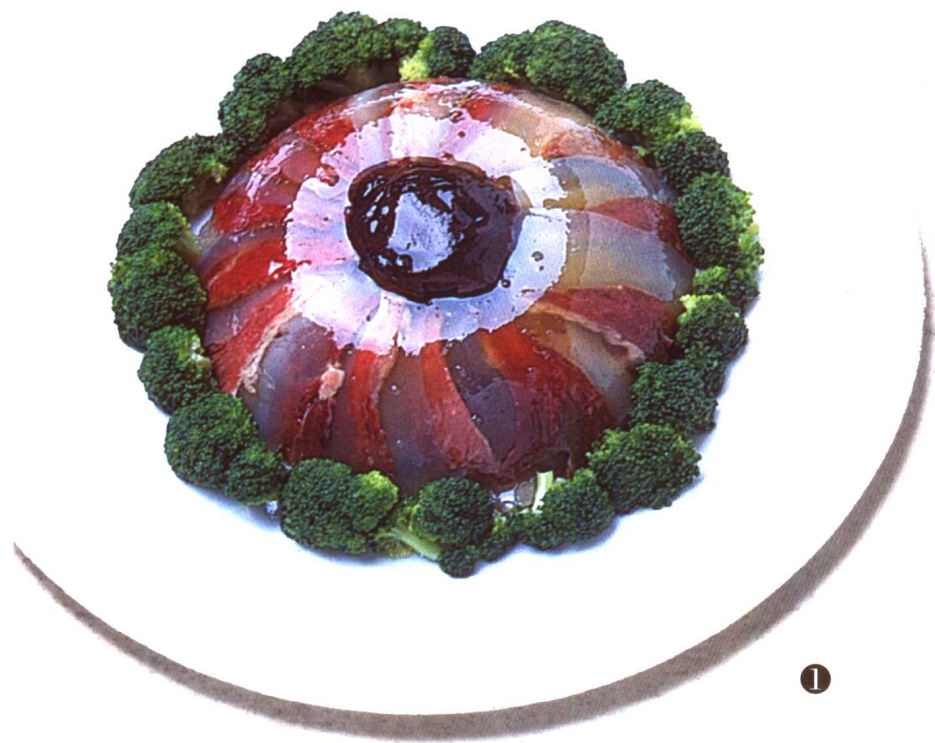
①



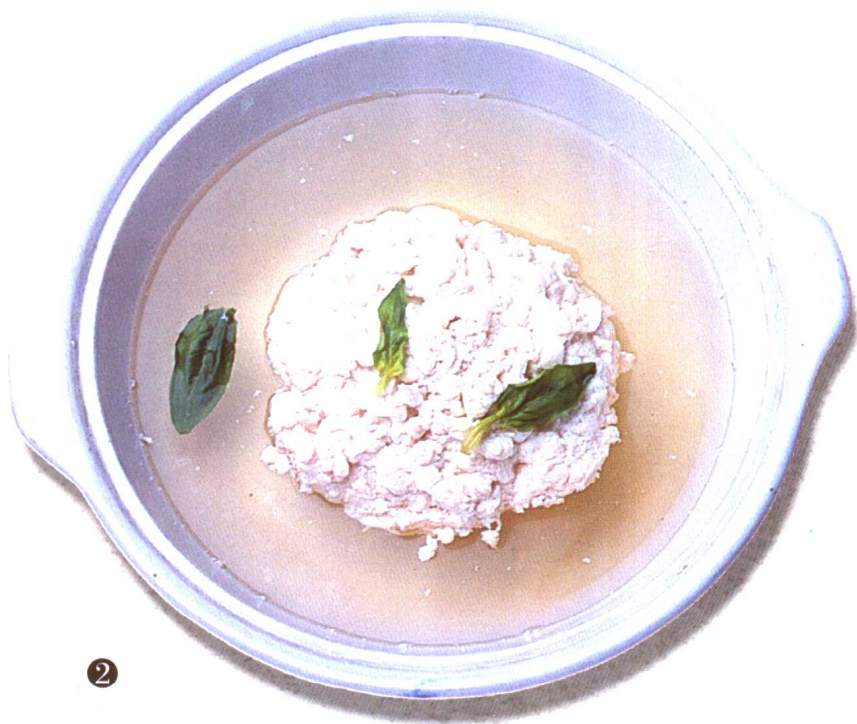
②

①花仁兔丁(制作见1页)

②锅巴肉片(制作见3页)



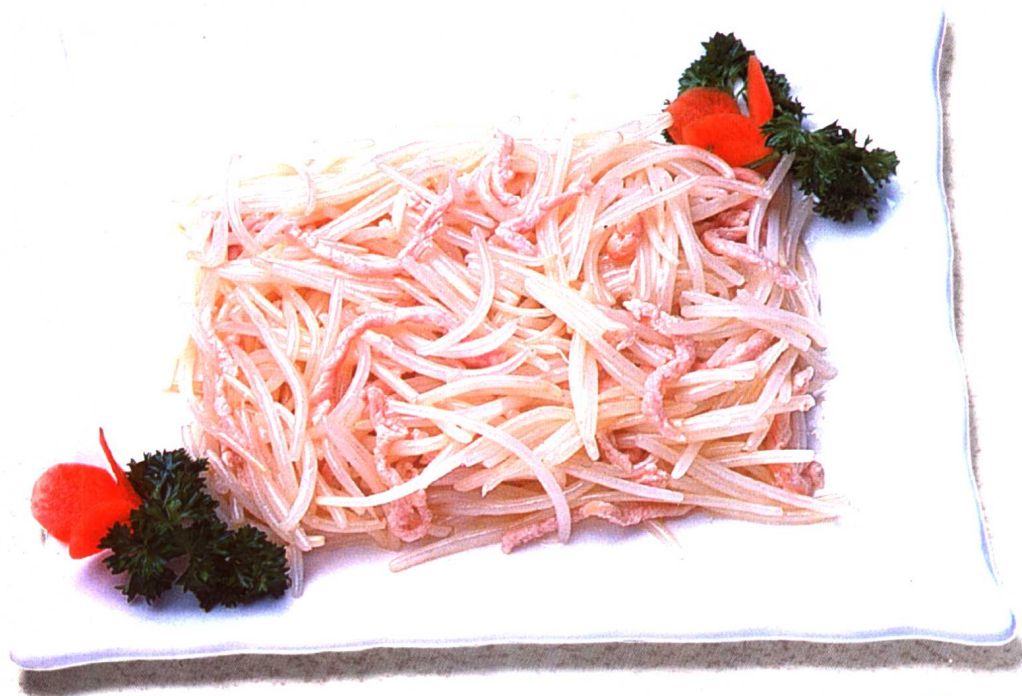
①



②

①清蒸蟹裙(制作见6页)

②鸡豆花(制作见8页)



①



②

①银芽鸡丝(制作见 10 页)

②枸杞牛冲汤(制作见 12 页)



①干煸肉丝(制作见 15 页)

②烧牛头方(制作见 18 页)



①



②

①菜心狮子头(制作见 22 页)

②蒜泥白肉(制作见 25 页)



①



②



① 芝麻肉丝 (制作见 27 页)

② 芥菜脆皮丝 (制作见 30 页)



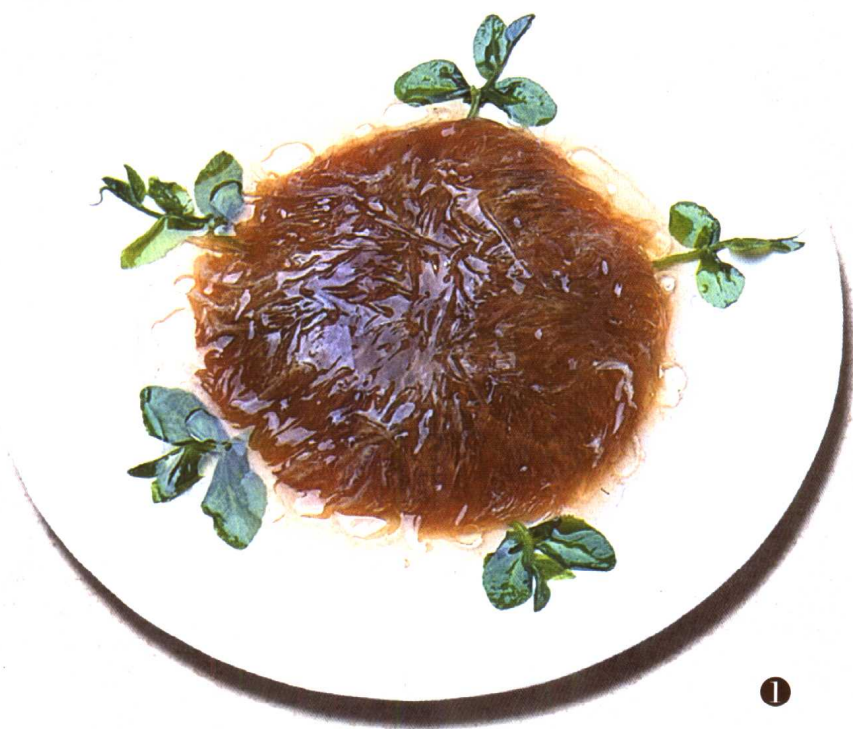
①



②

①贵妃鸡翅(制作见 32 页)

②回锅肉(制作见 35 页)



①干烧鱼翅(制作见 37 页)

②干烧鱼(制作见 40 页)



①



②

①陈皮牛肉(制作见 42 页)

②棒棒鸡(制作见 44 页)



①



②



③

①椒麻鸡片(制作见 46 页)

②火爆肚头(制作见 48 页)

③清炖牛尾(制作见 50 页)



①



②



③

①开水白菜(制作见 52 页)

②竹荪肝膏汤(制作见 54 页)

③麻婆豆腐(制作见 57 页)

彩页 11