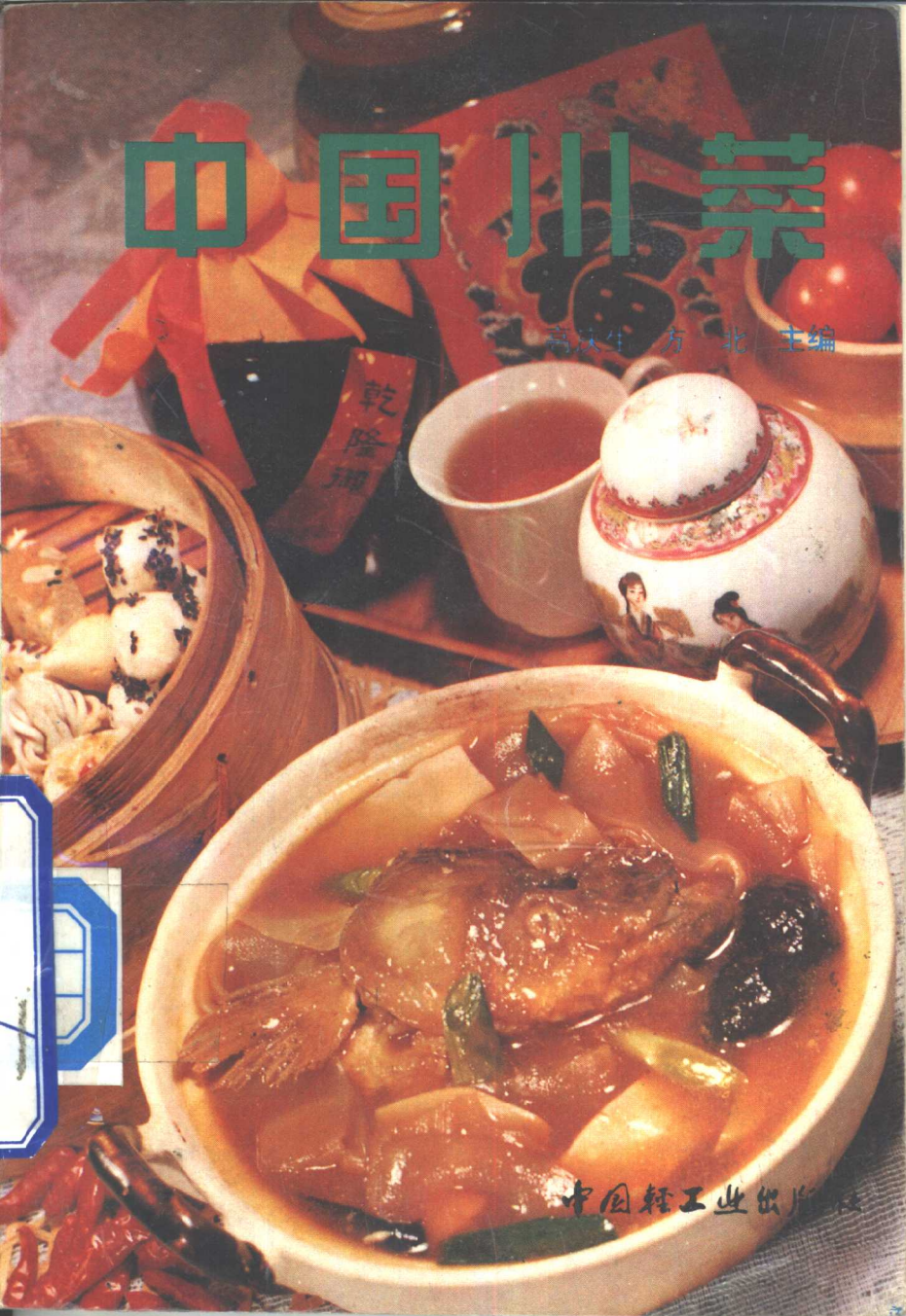


中国川菜

高汉生 方北 主编



中国轻工业出版社

中國川菜

王利器



(京) 新登字 034 号

图书在版编目 (CIP) 数据

中国川菜/高庆生, 方北主编, —北京: 中国轻工业出版社, 1994.9

ISBN 7-5019-1660-8

I. 中… II. ①高…②方… III. 菜谱-中国-四川
N. TS972.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (94) 第 13067 号

中 国 川 菜

高庆生 方 北 主编

*

中国轻工业出版社出版

(北京市东长安街 6 号)

北京交通印务实业公司印刷

新华书店北京发行所发行

各地新华书店经售

*

787×1092 毫米 1/32 印张: 6.625 插页: 6 字数: 146 千字

1994 年 9 月 第 1 版第 1 次印刷

印数: 1-10000 定价: 10.00 元

ISBN7-5019-1660-8/TS·1071

前 言

川菜是我国久有定评的著名大菜系，历史悠久，特色鲜明，味多，味广，味厚，百菜百味，一菜一格，这是业内人士所熟知的。

作为大菜系，一定有一套领头的名菜阵式，列入这阵式的，多为定型的风味菜，它们从选料、加工到码味、烹调、成品特色乃至菜品名称诸方面都相沿成习，使其作为文献保存起来，作为资料研究起来，作为技艺传播开去，就有了可操作性。出版菜谱也就成为必须。正因为川菜影响巨大，涉及广泛，不仅川内人们喜爱，而且备受川外人们推崇，近年还频频走俏海外，所以川菜菜谱的出版更成为时代之必须。

初习川菜的同志为了有所师承，不仅要听师傅讲，而且要花些时间读谱，揣摩谱。正如歌有歌谱，舞有舞谱，画有画谱，棋有棋谱一样，菜也有菜谱。有谱，表明它的规范化和科学性。但是，歌谱之所以存在，是为了无论何人、何时、何地唱这歌都能依据共同的旋律，语言不同不要紧，旋律相同。而画谱之所以存在，是为了初习者有所本，宜入门。画到一定水平必得离谱而独创，没听说只临习画谱临得好，而成画家的。

从厨亦然。学川菜，要在掌握刀工、火候、调味、烹制的前提下学会川内民间与酒楼传统名菜，打下扎实的基础。正如川厨常言“七匹半围腰”样样精通，即墩子、炉子、烧烤、

冷菜、笼锅、汤锅、白案七匹加水案半匹，这些基本功要有，名菜要会。但学到一定程度，就要融会贯通，举一反三，触类旁通，那就上了档次，有了发展了。

因而川菜内容，即使是名菜也是有所发展的。发展、变化，适应不同时空的需要，川菜这棵顶天立地的生命之树才得以长绿。

我们选在这个本子里的 278 种川菜就兼有继承传统又试探创新的意趣，引进了一点新原料，变动了一点旧组合，更改了一点小过程，给出了个把新菜名。

希望读者研习菜谱又不拘泥于菜谱，完成从歌谱到画谱的飞跃。祝您成功。

编 者

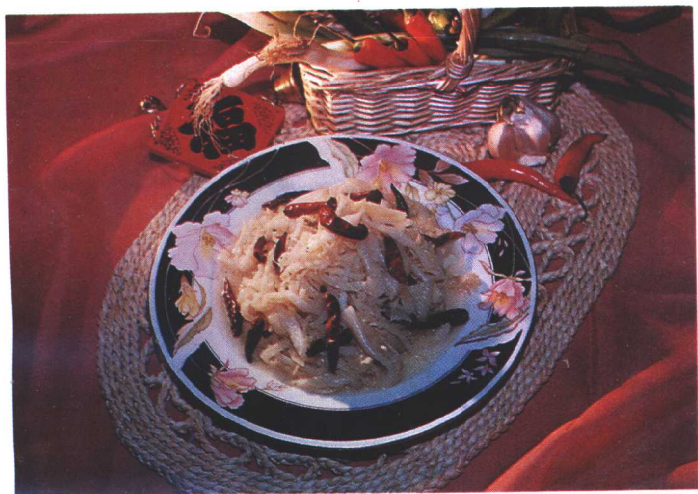
1994.8



冬菇里脊片
蒜烧牛肚梁

凉粉蒸鲜鱼





麻辣牛百叶

豆瓣肥头鱼





樟茶鸭子

葱叶鸡丝





虫草鸭子

冬菜扣肉



鱼香茄花



家常牛宝
葱烧牛蹄筋



目 录

第 1 篇 海味山珍菜

清汤燕菜蒙鹤蛋	(1)
清汤扇球燕菜	(2)
官燕孔雀	(2)
黄焖鱼翅	(3)
干烧鱼翅	(4)
虾淖鱼翅	(5)
蟹黄鱼翅	(6)
清汤竹荪鱼翅	(6)
小鸭藏大翅	(7)
扇贝鸭腰大鲍鱼	(8)
竹荪烩大鲍	(9)
紫鲍雪花鸡	(9)
蛋白大鲍片	(10)
白汁鲍鱼	(11)
龙井鲍鱼	(11)
如意鲍鱼	(12)
扇贝烩鱼肚	(13)
菇掌扣鱼肚	(13)
鱼肚盖季豆	(14)

绣球干贝	(15)
翡翠鲜扇贝	(16)
锅巴扇片	(16)
玻璃贝片竹荪汤	(17)
过江糖醋扇贝	(18)
扇贝芝麻饼	(18)
青菜扇贝糕	(19)
蛟龙献珍	(20)
白汁扇贝参海参	(21)
一品海参	(22)
鸳鸯海参	(23)
寿星海参	(24)
金钱海参	(24)
凤翅海参	(25)
豆瓣海参鱼	(26)
时菜刺参	(27)
家常绍子海参	(27)
家常刺参牛蹄筋	(28)
三丝鱿鱼	(29)
玻璃鱿鱼	(30)
芙蓉酸辣鱿鱼	(30)
清汤泡菜鱿鱼丝	(31)
虾淖鱿鱼片	(31)
鱿鱼烧冬笋	(32)
鱿鱼里脊片	(33)
东坡墨鱼	(34)
糖醋蜆卷	(34)

清汤蜆蟹	(35)
如意竹荪	(35)
姜汁猴头蘑	(36)
鸡翅猴头蘑	(37)
蒜烧豆瓣猴头蘑	(37)
口蘑银耳羹	(38)
红烧鹿筋	(39)
鲜辣鹿脯	(39)
鱼香狗肉片	(40)
辣狗肉	(41)
芹黄兔腿	(42)
椒麻兔片	(43)
怪味兔丝	(43)
大蒜豆瓣田鸡片	(44)
椒盐鹌鹑	(45)
双味炸乳鸽	(45)
菜圆白鸽	(46)
子母会	(47)
酿鸽蛋	(47)

第 2 篇 鱼 菜

四味旱蒸鱼	(49)
凉粉蒸鲜鱼	(50)
豆瓣肥头鱼	(51)
豆瓣桂鱼面	(51)
豆瓣鲫鱼	(52)
干烧岩鲤	(53)

叉烧鱼	(53)
炆锅鱼	(54)
火龙糖醋脆皮鱼	(55)
葱烧鲜鱼	(56)
葱烧鱼条	(56)
醋烧鲑鱼	(57)
软五柳鲜鱼	(57)
五柳鱼丝	(58)
冬菜绍子鱼	(59)
豆腐鲤鱼	(60)
豆腐鲫鱼	(60)
五香熏鱼	(61)
豆豉鱼	(62)
糖醋松酥鱼	(62)
葱酥鲫鱼	(63)
鱼肉芝麻饼	(64)
花仁鱼丁	(64)
香花鱼丝	(65)
姜汁鱼丝	(66)
椒盐鱼卷	(66)
茄汁鱼脯	(67)
麻辣鱼片	(68)
辣子鱼块	(68)
辣壳鱼条	(69)
椒麻鱼片	(70)
香炸鱼花	(70)
鱼淖珊瑚	(71)

三色鱼圆	(71)
白汁云腿鱼糕	(72)
大蒜烧鳝段	(73)
辣子鳝鱼	(73)
蒜烧圆鱼鸡翅	(74)

第 3 篇 虾 菜

群虾抱绣球	(75)
群虾佛珠	(76)
鱼香大虾	(76)
黄焖双冬大虾	(77)
葱白大虾	(78)
煎酿大虾	(79)
龙凤呈祥	(80)
宫保虾仁	(81)
糟香虾仁	(82)
糖醋爆虾	(82)
翠豆虾仁	(83)
豌豆虾仁	(84)
干烧油丁虾	(84)
虾仁油菜心	(85)
虾仁蒙面包	(86)
网油慈菇鲜虾卷	(86)
蛋皮虾菜卷	(87)
清汤泡菜氽虾圆	(88)
四喜虾饼	(88)
竹荪虾糕	(89)

软炸虾糕	(90)
------------	--------

第4篇 鸡 菜

叫化鸡	(91)
灯笼鸡	(92)
棒棒鸡	(92)
叉烧全鸡	(93)
香炸荷包鸡	(94)
长寿果仔鸡	(95)
油淋仔鸡	(96)
陈皮鸡	(96)
原笼粉蒸鸡	(97)
姜汁热窝鸡	(98)
鱼香蛋酥鸡	(98)
小煎鸡	(99)
醋溜鸡	(100)
宫保鸡丁	(100)
椒麻鸡块	(101)
盐水鸡条	(101)
怪味鸡丝	(102)
麻酥鸡糕	(103)
网油鸡卷	(103)
桃仁鸡卷	(104)
锅贴鸡片	(105)
寿珠雪花鸡脯	(105)
网油龙凤鸡腿	(106)
葱叶鸡丝	(107)

冬笋溜鸡丝	(107)
芙蓉鸡片	(108)
鸡豆花	(108)
雪花鸡淖	(109)
酸菜鸡丝汤	(109)
白汁龙凤蛋	(110)

第 5 篇 鸭 菜

富贵鸭子	(112)
虫草鸭子	(113)
冬菜大酿鸭	(113)
银耳全鸭	(114)
葱烧全鸭	(115)
糟香全鸭	(115)
芥末鸭	(116)
翠笋鲜虾酿全鸭	(117)
葫芦鸭子	(117)
珍珠灯笼鸭	(118)
三元白汁鸭	(119)
蚕豆沙香鸭	(120)
油淋小卤鸭	(120)
樟茶鸭子	(121)
青红椒炒樟茶鸭	(122)
姜汁鸭脯	(123)
姜爆鸭丝	(123)
香酥鸭条	(124)
鱼香麻酥鸭	(124)