



布衣餐饮丛书
厨师必读系列

正宗川菜 创新风味

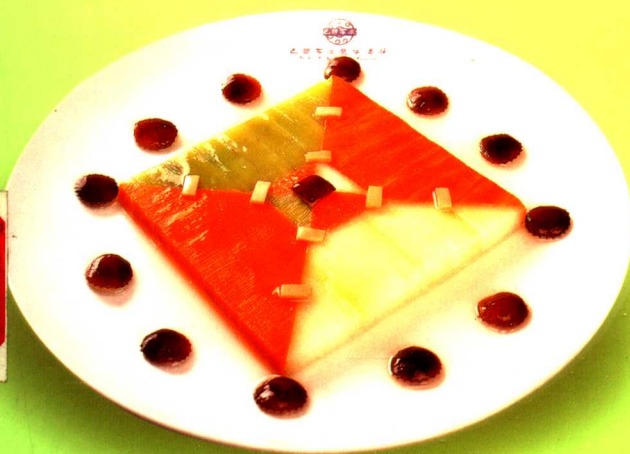
BA-GUO-BU-YI RESTAURANT

巴國布衣 烹飪經典

2002年

总策划：何 农 主编：王胜武
制作总监：刘明友 曹明亮

新菜精华



成都时代出版社

巴
國
布
衣

200

主 总
策
作 总
监

江苏工业学院图书馆
藏书章

王 何
胜 农
武

精
华

曹
明
亮

成都时代出版社

图书在版编目(CIP)数据

巴国布衣烹饪经典. 2002年新菜精华/王胜武主编.
成都: 成都时代出版社, 2003
ISBN 7-80548-830-4

I.巴… II.王… III.菜谱—四川省
IV. TS972.182.71

中国版本图书馆CIP数据核字(2003) 第001011号

巴国布衣烹饪经典·2002年新菜精华

王胜武 主编

责任编辑: 陈 晴
封面设计: 韩健勇
摄 影: 汪青玉
出版发行: 成都时代出版社(成都市庆云南街19号)
经 销: 新华书店
印 刷: 成都市海翔印务有限公司
开 本: 850mm×1168mm 1/32
印 张: 4
字 数: 100千
版 次: 2003年1月成都第一版
印 次: 2003年1月成都第一次印刷
印 数: 1-10000册
书 号: ISBN 7-80548-830-4
定 价: 25.00元

版权所有·违者必究

■本书若出现印刷质量问题, 请与工厂联系调换

1996年曾引领过新一轮川菜浪潮的成都巴国布衣风味酒楼，眨眼间已迎来6岁的生日。6年前，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业已呈滑坡趋势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。

6年过去了，巴国布衣企业自身得到了长足的发展，扩展势头十分强劲。继在北京开设3家分店、上海开设2家分店之后，又先后在重庆、南昌、包头、济宁、十堰、南充、泸州、西昌等地开设了分店，祖国的大江南北均可见到巴国布衣的身影。

巴国布衣成功的秘诀在哪里？除了她通过餐饮具象地演绎了四川文化，具有非常鲜明、令其他餐饮业难以企及的文化个性之外，其不断发展变化着的、具有浓郁地域色彩的菜肴品位个性，恐怕是她兴盛不衰的关键所在。巴国布衣秉承“民间、现代、文化、自然”的经营理念，第一个大胆地将川东民间风味菜引入都市大酒楼，使川菜菜式几十年不变的陈旧模式，一朝之间变幻出百花争艳、百味争鲜的新气象，从而创造了风味川菜发展的新空间。巴国布衣“根”在重庆，经营在四川，因此她认真梳理了成渝两地民间菜的脉络，既涵盖川东江湖菜的粗犷干练，又包容川西坝子菜的明秀清爽，使重庆人的豪迈之气与成都人的聪慧时尚巧妙地结合在一起，重组了巴蜀菜式，形成了新川菜体系。可以说，自巴国布衣始，川菜的主流便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，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，而是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，已成为当今川菜发展的一个根本法则。而今，风味川菜在川菜中的主体地位已得到牢固确立，并以日新月异的面貌，引领着川菜未来的发展方向。

为了整理巴国布衣的菜品，让更多业内人士与川菜名店分享川菜美味和成功喜悦，更好地服务于人民大众，同时也为配合巴国布衣烹饪技

术学院的教学需要,从1997年起,巴国布衣烹饪技术研究所开始收集各酒楼推出的风味菜品,于2000年编纂成《巴国布衣烹饪经典》套书,并于同年出版。该套书出版上市,收到了意想不到的效果,市场销量可观,并被中国版协评为“2000年西南西北地区优秀科技图书一等奖”——这是该地区科技图书惟一的一等奖。为答谢广大读者对巴国布衣的厚爱,巴国布衣餐饮发展有限公司决定按年度每年出版一本巴国布衣的新菜集,从当年度巴国布衣各店所创制的新菜中精心挑选出110余款汇编而成。去年,巴国布衣有关部门已按此思路,出版了《巴国布衣烹饪经典·2001年新菜精华》,为此事开了一个好头。

《巴国布衣烹饪经典·2002年新菜精华》一书,是继去年出版《巴国布衣烹饪经典·2001年新菜精华》之后推出的年度新书。该书精选了巴国布衣各风味酒楼在2002年度内创制的新菜118款,每一款菜均由巴国布衣各酒楼的当家名厨担纲制作。这些菜式,是巴国布衣各个酒楼的代表性新菜,是作为川菜主体的风味川菜的最新菜式,也从一个方面代表了川菜的最新潮流。为方便读者查阅,本书将入选的118款菜式按不同主料,即按“猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅、兔、鱼、海鲜、野味、豆制品、素菜”的顺序进行分类编排。对每一款菜式,都从“制作程序”、“操作要领”、“营养特点”等方面进行了详细介绍。读者掌握了这100多款新菜,就了解了巴国布衣兴盛不衰的秘诀,也就把握了川菜的最新趋势。

本书在编写过程中,得到了巴国布衣烹饪技术研究所、巴国布衣餐饮发展有限公司厨政管理委员会、巴国布衣烹饪技术学院以及巴国布衣各酒楼的鼎力相助,在此一并致谢。我们还要特别感谢成都时代出版社的有关领导和编辑对此书编写和出版工作的关心与支持。由于时间和水平所限,成书疏漏和错误之处难免,敬请读者朋友斧正。

编者

2002年12月于成都



側耳根拌猪手..... 16

泡椒猪尾..... 17

辣子脆皮牛柳..... 18

腐皮牛肉丝..... 19

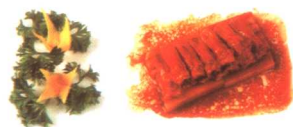
豆花牛肉..... 20

酸萝卜拌黄喉..... 21

泡椒黄喉..... 22

鲜笋拌牛皮..... 23

干豇豆烧牛头皮..... 24



蒜烧牛筋..... 25

泡椒牛蹄..... 26

烧牛头方..... 27

腰果牛脊髓..... 28

剁椒羊肉..... 29

山菌扣排骨..... 1

豆瓣肘子..... 2

腐皮拌卤肉..... 3

香菜肉丸..... 4

豆干老腊肉..... 5

蛋黄大肉饼..... 6

嫩南瓜煮盐排骨..... 7

火腿银芽..... 8

豆渣蒸肉..... 9

三峡石爆脆肠..... 10

红汤双脆..... 11

泡菜肥肠..... 12

泡椒炒猪心..... 13

香辣美容蹄..... 14

泡菜蹄花..... 15

泡椒羊杂.....	30
羊杂毛血旺.....	31
怪味八宝鸡.....	32
尖椒童子鸡.....	33
马蹄菠萝鸡.....	34
薯条串串鸡.....	35
香菠滑鸡煲.....	36
苦笋酸菜鸡丝.....	37
尖椒玉米爆鸡丁.....	38
辣子鸡颈.....	39
泡椒鸡肾.....	40
泡凤爪.....	41
火腿鸭卷.....	42
荷香糯米鸭.....	43
山珍啤酒鸭.....	44
酱爆鸭舌.....	45
鱼香鸭掌.....	46
厚皮菜烧鸭血.....	47
烧青椒拌鹅肠.....	48
香辣鹅翅.....	49
豆花冒鹅肠.....	50



黄瓜带皮兔.....	51
水豆豉拌兔.....	52
泡椒兔花.....	53
奇香鳊鱼.....	54
双果鳊鱼.....	55
麻婆鳊鱼.....	56
腊肉蒸鳊鱼.....	57
鲜熘鳊鱼.....	58
芦笋雅鱼.....	59
干烧雅鱼.....	60
沙锅雅鱼.....	61
蒜烧石爬鱼.....	62
泡椒黄辣丁.....	63
豆腐鲢鱼.....	64
酸菜鲈鱼.....	65



酸菜鱼唇.....	66
鸿运大鱼头.....	67
酸菜拌汤鱼头.....	68
野山椒焖牛蛙.....	69
风味鳝段.....	70
仔姜鳝丝.....	71
泡椒泥鳅片.....	72
串香田螺.....	73
酸萝卜烩响螺片.....	74
八宝甲鱼.....	75
凤翅裙边.....	76
原汁水鱼炖鲍翅.....	77
鲍脯烩鳖裙.....	78
鲍汁辽参.....	79
鲍汁花胶.....	80

蚝蝗原汁干鲍.....	81
芥末北极贝.....	82
干贝酿瓜方.....	83
泡椒圣子王.....	84
蛋黄酥虾.....	85
鲜熘龙虾.....	86
鱼香龙虾.....	87
酸菜文蛤汤.....	88
木瓜炖鱼翅.....	89
鱼翅捞饭.....	90
双味参肚.....	91
酸汤鱼肚.....	92
青笋拌鱿鱼丝.....	93
鲜椒鱿鱼.....	94
罐焖野味.....	95





大蒜烧蛇.....	96
芋儿烧蛇.....	97
杂果鸵鸟肉.....	98
蟹仔烩豆腐.....	99
咸蛋黄烧豆腐.....	100
兰花豆腐包.....	101
生蘸时蔬.....	102
姜汁时卷.....	103
香菇烩时蔬.....	104
蚝油松茸.....	105
银丝绣球.....	106
烧四宝.....	107
兰花竹荪卷.....	108
冲菜拌花仁.....	109

巴国土豆松.....	110
百合瓜衣.....	111
什锦香菌汤.....	112
玉米煎饼.....	113
南瓜丝饼.....	114
山芋儿双味饼.....	115
象形雪梨果.....	116
农家小景.....	117
时蔬粥.....	118





山菌扣排骨

扣排骨是从传统三蒸九扣菜发展而来，而用山菌扣排骨，则是巴国布衣的最新创品。成菜咸鲜味美，排骨香糯诱人。

原料：

猪纤维、鸡枞菌、牛肝菌、松茸菌、菜心、卤水、味精、精盐、鸡精、水淀粉各适量。

制作程序：

1. 猪排斩成大块，放入清水漂洗净血水，再入卤水锅中卤八成熟；山菌入开水中余去异味备用。

2. 卤排骨与山菌定碗，然后淋入调好味的鲜汤，上笼蒸熟后，取出翻入盘中，用余过水的菜心围边，原汁下锅，勾成薄芡淋于菜上即可。

操作要领：

卤水已含盐，调味时应偏淡，以免过咸而影响山菌的鲜味。

营养特点：

排骨具有滋阴润燥、补虚损、填骨髓的营养保健作用。鸡枞、松茸、牛肝菌等均属营养极丰、味道鲜美的山珍菜，对人体所需各种维生素、矿物质的补充非一般蔬菜能比。



豆瓣肘子



肘子肥而不腻，富含胶质。该菜以烹制时加入乡土风味浓郁的豆瓣而得名，成菜肘子肥糯，咸鲜香辣，色泽红亮。

原料：

猪肘、菜心、原红豆瓣、姜蒜米、料酒、鲜汤、味精、精盐、精炼油各适量。

制作程序：

1. 肘子清洗干净，入卤水中煮三成熟，下油锅炸呈金黄色时捞出，去骨，加入鲜汤，吃好味，上笼蒸烂。
2. 锅中下油烧热，放豆瓣炒香，掺入鲜汤烧沸，打去渣，吃好味，待收汁亮油时，淋于肘子上即可。

操作要领：

1. 炸肘子时油温不宜太高。
2. 蒸时注意掌握好时间。

营养特点：

肘子含蛋白质、脂肪、碳水化合物、铁、磷、钙等，可滋阴润燥，美容护肤。



腐皮拌卤肉

这是一款先卤后拌的凉菜，摆盘美观，色泽红亮，咸鲜适口，五香味浓，适宜作冷拼下酒。

原料：

精瘦肉、豆腐皮、精盐、味精、白糖、香料、姜、葱、料酒、香油各适量。

制作程序：

1. 将精瘦肉入清水洗干净，加姜、葱、盐、料酒腌码两小时，汆一水，再入锅中卤熟，晾冷切成片。
2. 腐皮水发，也改成片，入卤水锅卤制入味，与肉片一并装盘，淋上用精盐、味精、白糖、香油调的汁和卤水即成。

操作要领：

装盘时最好腐皮和肉片间隔纵向摆放，呈中凸的半球形，调汁时卤制品应少放盐。

营养特点：

猪肉味酸性平，含维生素B₁、蛋白质、氨基酸、碳水化合物及矿物质，为滋阴润燥、强身壮体的补品，有补中益气、润肌肤、生津液、润肠等功效。腐皮味甘、性平，有清肺热、止咳消痰的功效。



香菜肉丸



肉丸可独立成菜，也可烧成丸子汤。香菜一般是作为调味料生放于菜中，但此菜将香菜切细，直接入肉茸做成丸子，成菜具有汤鲜味美、风味突出的特点。

原料：

三线肉、精瘦肉、香菜、精盐、味精、鲜汤各适量。

制作程序：

1. 猪三线肉和精瘦肉洗净剁茸，香菜洗净切细，拌入肉茸，调味均匀。
2. 锅中入鲜汤烧沸，肉茸制成肉丸下锅，调味烧熟即可。

操作要领：

肉茸干湿要适度，必要时可加适量淀粉，以利丸子成形不烂。

营养特点：

猪肉有补中益气、健肌体、生津液、润肠等功效。香菜又称芫荽，其性温味辛，入肺脾二经。现代医学发现香菜含蛋白质、脂肪、糖类、各种维生素、胡萝卜素、尼克酸、钙、磷、铁、胡荽油等，特别是胡萝卜素和钙与铁的含量是百蔬中的佼佼者。



豆干老腊肉

豆干和老腊肉均为寻常之物，经厨师精心构思，巧妙组合，便成了一道造型美观、风味别致的美味佳肴。成菜咸鲜味醇，宜佐餐和下酒。

原料：

老腊肉、豆腐干、萝卜丝、精盐、味精、精炼油、香菜各适量。

制作程序：

1. 腊肉切片，豆腐干切连夹片，然后把肉片夹于豆干中，铺放于蒸碗中。
2. 锅中烧精炼油，下萝卜丝炒香，加味精和盐，起锅盛于蒸碗内，上笼蒸熟并出香味，取出翻于盘中撒上香菜即可。

操作要领：

腊肉要蒸熟透，因腊肉盐重，萝卜丝宜淡。

营养特点：

豆腐干味甘咸、性寒，具有宽中益气、和脾胃、消胀祛满、促下浊气、散血消热等功效。



蛋黄大肉饼



乍一看，此菜近似于莲茸月饼，其实，它是一款极为讲究的创新菜品。成菜蛋黄咸香，肉饼鲜嫩，风味突出。

原料：

猪瘦肉、盐蛋黄、鸡蛋清、冬笋、香菇、精盐、味精、胡椒粉、淀粉各适量。

制作程序：

1. 猪肉、冬笋、香菇分别洗净切细，加入淀粉、蛋清、味精、盐、胡椒粉，和匀呈饼状，盐蛋黄均匀地安放在肉饼上。
2. 将其上笼蒸5~8分钟，取出淋上明油即可。

操作要领：

淀粉宜少勿多，中火蒸约7分钟即可。

营养特点：

肉和蛋富含脂肪、蛋白质，冬笋和香菇则以维生素和膳食纤维高著称。多料合烹，不仅口味鲜爽，而且营养丰富，有极广的食众。



嫩南瓜煮盐排骨

南瓜是葫芦科植物的果实。嫩瓜作蔬菜，味甜适口，与排骨同烹，成菜荤素相济，咸甜鲜香，非常可口。

原料：

盐排骨、嫩南瓜、精盐、味精、姜葱、花椒、料酒各适量。

制作程序：

1. 猪纤排放盐、料酒、姜葱、花椒码味48小时，然后顺骨砍成小段；嫩南瓜洗净切小块。
2. 排骨入锅，加汤煮至九成熟，再下南瓜，加入味精，待南瓜和排骨全熟，起锅装盘即可。

操作要领：

猪排码味时，盐和花椒应适量。

营养特点：

南瓜味甘、性温，有补中益气、解毒杀虫功能，并富含胡萝卜素、胡芦巴碱、腺嘌呤、精氨酸、多缩戊糖等有机化合物。排骨含脂肪、蛋白质、钙、镁、铁等成分。该菜营养价值和药用价值较高，食者众多。



火腿银芽



银芽即豆芽，因白嫩、脆爽而受人们喜食。本菜制作简单，但构思巧妙，火腿与银芽红白相间，色泽明快，让人未尝先起食欲，食后又生联想。

原料：

火腿、银芽、精盐、味精、冰糖、泡菜盐水等各适量。

制作程序：

1. 银芽去头、去根、洗净，放入泡菜盐水中泡熟。
2. 火腿加冰糖入笼中蒸熟，改刀成二粗丝。
3. 将火腿丝与泡好的银芽拌匀，装盘即成。

操作要领：

1. 银芽不能泡久了，以免影响口感。
2. 火腿蒸时应加冰糖，以免口味过咸。
3. 泡菜盐水的浓度不宜过大，以免成菜口味偏重。

营养特点：

不管是黄豆芽还是绿豆芽，除具有黄豆或绿豆本身的营养成分外，又增加了一些营养素，如黄、绿豆本无维生素C，成豆芽后，不仅有了维生素C，还含有其他一些维生素等，有益健康。