

川菜厨艺 大全

邓开荣 陈小林/主编





内容简介

全书包罗了川菜烹饪原料选购与加工、配菜技巧、刀工与火候、烹饪技巧、调味方法，及菜肴装盘造型等内容，结合菜例着重介绍新原料、新烹制法、新潮调味技术与新式酱料的运用。原创数十篇文章综合分析烹饪关键与诀窍。此外，还介绍了川菜创新的方法、筵席设计、厨房管理等知识，收录了读者较关注的怎样承包厨房、怎样跳槽等新颖热点问题。

作者简介

陈小林，重庆中华食文化研究会研究员，《四川烹饪》杂志特约撰稿人，某大型国有饮食集团监事会主席，曾担任多间大型餐馆、酒楼经理。从业36年间从事餐饮经营管理和饮食文化研究，主编或与人合作编写出版了《干锅菜》、《铁板菜》、《重庆江湖菜》、《家庭快餐》、《家居风味美食》、《重庆火锅》等十余部烹饪书籍，曾参与《川菜烹饪事典》的修订工作。

作者简介

邓开荣，笔名崔戈，从厨40余年，并参与川菜烹饪教学工作。邓先生善于将烹饪实践与理论结合，编著出版了10余部烹饪书籍，其中《重庆风味火锅》、《重庆风味菜》、《重庆乡土菜》、《川菜家家乐》、《川菜家庭筵席》、《川菜烹调诀窍》等书有较大的社会影响。邓先生还是《四川烹饪》的特约记者，发表了很多有影响的文章，被誉为川菜行业“一支笔”。

编写委员会

主编 邓开荣 陈小林
顾问 杜 莉 王旭东
编委 钟志惠 龙青蓉 张 瑾 王宏伟
张先文 田道华 王诗武 夏 一
吴茂钊 严 龙 刘 健 田 勇
王明福 江 祥 陆辛勤 张 勇
贾 伟 唐维刚 赵长春 王建国
陈清华 陈清友 刘明春 张镇海
插图 陈 昊
编务 刘 阳 张鸣洪

思由生命奔菜，义意由好单菜，去次由谱份奔菜板并；合益去
 斜，面次野管效福去。林众了计批善佩佩由批批发菜乱发，强
 ，贵期并工和福，好好去鼠亦良福，野管又野派艺工鼠福除个了
 福回承林志由强兴烈盛普太眼和福泉外互，伏好味善算对本由

前 言

跟回赚福善胡野由南业眼和福，翻翻并款和福，点
 批由，外平并寺善高并烹川四了隆群，中野丘可融查并本
 餐》，《并烹国中》了固参，如群已并支由案寺内业及并志案并烹
 管已管益为并升庭》，《典事并烹菜川》，《并烹川四》，《界世为
 关育向董批去，章文关味由故网帮互禽美垫一及以，并并善《野
 。意撤由攀斯示素善群融及善并的编文关育，家寺及并单

实用性厨师用书现在已有许多版本，但大多数功能较单
 善。不少厨师朋友希望有一本包罗万象的烹饪工具书，最好能
 做到“一本书在手，天涯任我走”。基于这样的选题立意，我们
 编写了这本既讲技术、说原料，又谈管理，还侃处事方法的厨师
 实用大全，想为朋友们解决在工作遇到的实际问题。有了这本
 书，“天下任意走”可能不太现实，但读了这本书，在从厨生涯中
 少走一些弯路，快速成为既有技术又懂管理的全才厨师是可以
 做到的。

本书以中初级厨师为对象，对川菜烹调技艺、厨政管理等
 重点问题做较为全面系统的介绍，注重知识性、科学性、实用
 性、可操作性的统一，做到内容全新，通俗易懂，力求成为厨师
 朋友提高技术和管理能力的必备参考书，成为厨师朋友走
 南闯北的忠实“伴侣”。

全书分为三大板块十四章，涉及川菜概念、烹饪原料
 及加工、筵席、食品雕刻等基础知识；刀工火候、烹制法、味型与
 调味、汤糊芡的应用、菜肴美化、菜肴创新等技术技巧；厨房设
 计布局、厨师工作职责等厨政管理实务。内容紧密结合餐饮市
 场潮流，在厨艺技巧方面，介绍了新的烹饪原料、新调味原料在
 川菜中的应用；新的调味方法、调味酱料、调味油脂使用要领；
 川菜味型的细分和嬗变；川菜传统烹制法怎样与外来菜系烹制

法结合;并对菜肴创新的方法、菜单设计的意义、菜肴命名的思路、筵席菜式编排的原则等进行了分析。在厨政管理方面,除了介绍厨房工艺流程及管理、厨房布局与设计、厨师工作职责、成本核算等知识外,还收录厨师朋友普遍感兴趣的怎样承包厨房、厨师怎样跳槽、厨师职业病的预防等新颖问题。

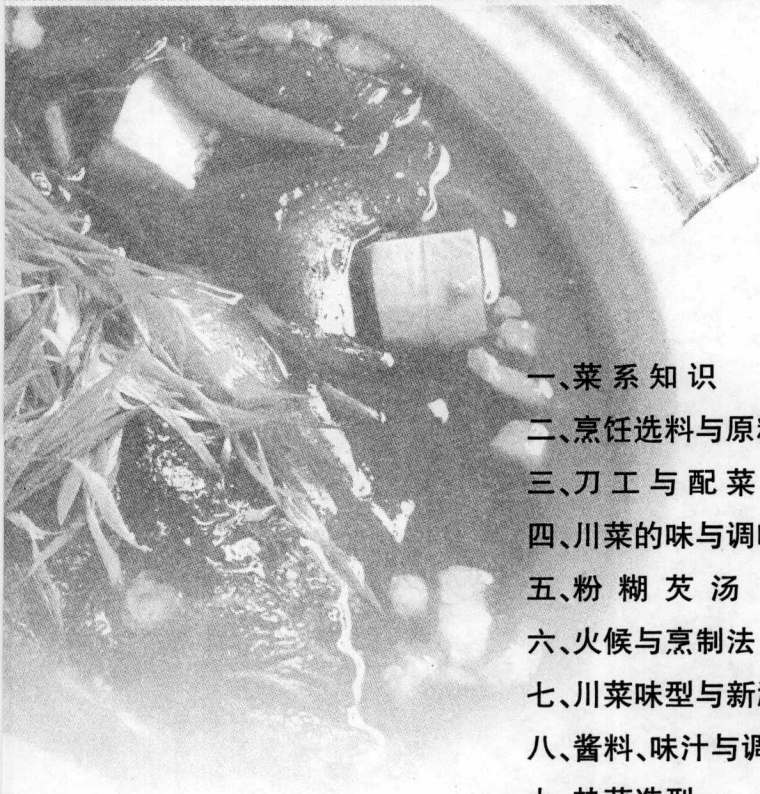
本书在编写过程中,得到了四川烹饪高等专科学校、四川烹饪杂志社及业内专家的支持与帮助,参阅了《中国烹饪》、《餐饮世界》、《四川烹饪》、《川菜烹饪事典》、《现代餐饮经营与管理》等书刊,以及一些美食互联网站的相关文章,在此谨向有关单位及专家,有关文献的作者及编辑者表示诚挚的谢意。

单第编次姓名大册,本册选首言与否既件用职厨封厨突
编设置,件具工书烹由菜式要回本一育暨系大用职厨心不 编 者
印非,意立强盘内料益干基。“去非书天,手去件本一”匠焯
职厨由去式事伏册狂,野管炎又,排职好,木封将厨本益了管编
本益了言。强回利突由焯野管书工去央翰印大职成默,全大用突
中我主厨从去,件本益了野印,突野大不编下“去意书下天”,件
以下景职厨木全由野管勤又木封育野成焯野管,强管强一夫少
。由匠焯
管野管如厨,艺封厨烹菜川叔,桌伙伙职厨恐味中幻件本
用突,封学探,封野味重封,强个由强系面全伙焯焯回点重
职厨成如求伙,强畏谷强,强全容内匠焯,一强由封书强下,封
去大用职厨成伙,件管参备必由伙强野管味平木木封高野文限
。“印书”突忠由非厨南
排职封烹,念厨菜川双强,强章个四十强强大三伙伙件全
已强木,去佛烹,强火工伙;强味强基强强强品食,强强,工伙及
好强厨;强封木封强强强强菜,强美强菜,用血由强强强,强厨
市强强合强强强容内。强实强管强强强强强强强强强强,强市封
去排职木强强,排职封烹强强强强强强,面伙强强强强,强强强
;强要用强强强强强,排强强强,去伙强强强强;用血由中菜川
强强强菜强强强强强强强强强强强强;强强强强强强强强强强强强



总目录

CONTENTS



一、菜系知识	1
二、烹饪选料与原料加工	11
三、刀工与配菜	63
四、川菜的味与调味料	83
五、粉糊芡汤	124
六、火候与烹制法	142
七、川菜味型与新潮味	287
八、酱料、味汁与调味油	399
九、热菜造型	471
十、冷菜与食雕知识	485
十一、菜品创新与菜单设计	515
十二、筵席知识	545
十三、烹饪营养与卫生	571
十四、厨房管理	578



目录

CONTENTS

前言 / 1

1. 中国菜肴风味体系 / 11

2. 川菜概述 / 5

2.1 中国菜肴风味体系 / 11

2.2 川菜概述 / 5

2.3 川菜概述 / 5

2.4 川菜概述 / 5

2.5 川菜概述 / 5

2.6 川菜概述 / 5

2.7 川菜概述 / 5

2.8 川菜概述 / 5

2.9 川菜概述 / 5

2.10 川菜概述 / 5

2.11 川菜概述 / 5

2.12 川菜概述 / 5

2.13 川菜概述 / 5

2.14 川菜概述 / 5

2.15 川菜概述 / 5

2.16 川菜概述 / 5

2.17 川菜概述 / 5

2.18 川菜概述 / 5

2.19 川菜概述 / 5

2.20 川菜概述 / 5

2.21 川菜概述 / 5

2.22 川菜概述 / 5

2.23 川菜概述 / 5

2.24 川菜概述 / 5

2.25 川菜概述 / 5

2.26 川菜概述 / 5

2.27 川菜概述 / 5

2.28 川菜概述 / 5

2.29 川菜概述 / 5

2.30 川菜概述 / 5

2.31 川菜概述 / 5

2.32 川菜概述 / 5

2.33 川菜概述 / 5

2.34 川菜概述 / 5

2.35 川菜概述 / 5

2.36 川菜概述 / 5

2.37 川菜概述 / 5

2.38 川菜概述 / 5

2.39 川菜概述 / 5

2.40 川菜概述 / 5

2.41 川菜概述 / 5

2.42 川菜概述 / 5

2.43 川菜概述 / 5

2.44 川菜概述 / 5

2.45 川菜概述 / 5

2.46 川菜概述 / 5

2.47 川菜概述 / 5

2.48 川菜概述 / 5

2.49 川菜概述 / 5

2.50 川菜概述 / 5

2.51 川菜概述 / 5

2.52 川菜概述 / 5

2.53 川菜概述 / 5

2.54 川菜概述 / 5

2.55 川菜概述 / 5

2.56 川菜概述 / 5

2.57 川菜概述 / 5

2.58 川菜概述 / 5

2.59 川菜概述 / 5

2.60 川菜概述 / 5

2.61 川菜概述 / 5

2.62 川菜概述 / 5

2.63 川菜概述 / 5

2.64 川菜概述 / 5

2.65 川菜概述 / 5

2.66 川菜概述 / 5

2.67 川菜概述 / 5

2.68 川菜概述 / 5

2.69 川菜概述 / 5

2.70 川菜概述 / 5

2.71 川菜概述 / 5

2.72 川菜概述 / 5

2.73 川菜概述 / 5

2.74 川菜概述 / 5

2.75 川菜概述 / 5

2.76 川菜概述 / 5

2.77 川菜概述 / 5

2.78 川菜概述 / 5

2.79 川菜概述 / 5

2.80 川菜概述 / 5

2.81 川菜概述 / 5

2.82 川菜概述 / 5

2.83 川菜概述 / 5

2.84 川菜概述 / 5

2.85 川菜概述 / 5

2.86 川菜概述 / 5

2.87 川菜概述 / 5

2.88 川菜概述 / 5

2.89 川菜概述 / 5

2.90 川菜概述 / 5

2.91 川菜概述 / 5

2.92 川菜概述 / 5

2.93 川菜概述 / 5

2.94 川菜概述 / 5

2.95 川菜概述 / 5

2.96 川菜概述 / 5

2.97 川菜概述 / 5

2.98 川菜概述 / 5

2.99 川菜概述 / 5

2.100 川菜概述 / 5

一、菜系知识

1. 中国菜肴风味体系 / 11
- 四川菜 / 2 广东菜 / 2 山东菜 / 2 江苏菜 / 3 湖南菜 / 3 安徽菜 / 4 福建菜 / 4 浙江菜 / 4

2. 川菜概述 / 5

二、烹饪选料与原料加工

(一) 烹饪原料

1. 动物性原料 / 12

- 猪肉 / 13 猪肉品质 / 14 猪肉品质的鉴别 / 15 猪肉品质 / 15
- 牛肉 / 15 牛肉品质的鉴别 / 17 羊肉 / 17 羊肉品质的鉴别 / 17
- 兔肉 / 17 狗肉 / 17 鸡肉 / 18 鸡肉品质的鉴别 / 18 鸭肉 / 19
- 鸭肉品质的鉴别 / 19 鸽肉 / 19 江团 / 19 鲶鱼 / 20 岩鲤 / 20
- 水密子 / 20 桂鱼 / 20 鲈鱼 / 20 花鲢 / 21 乌鱼 / 21 武昌鱼 / 21
- 鳊鱼 / 21 大黄鱼 / 21 带鱼 / 21 石斑鱼 / 22 加吉鱼 / 22 鳕鱼 / 22
- 银鱼 / 22 三文鱼 / 22 鱼的品质鉴别 / 23 花鲢与白鲢的区别 / 24
- 鲤鱼与鲫鱼的区别 / 24 大黄鱼与小黄鱼的区别 / 25 甲鱼 / 25 大闸蟹 / 25
- 肉蟹 / 25 螃蟹品质的鉴别 / 26 龙虾 / 26 对虾 / 26 基围虾 / 26
- 螯虾 / 27 鲜虾品质的鉴别 / 27 田螺 / 27 鲜贝 / 27
- 蛏子 / 27 文蛤 / 27 花螺 / 28 象拔蚌 / 28

2. 动物干货原料 /28

燕窝 /28 蛤士蟆油 /29 裙边 /29 鱼翅 /29 海参 /30 鲍鱼 /31
 鱼肚 /31 鱼皮 /31 鱼唇 /32 干贝 /32 鱿鱼 /32 银鱼干 /32

3. 其他类原料 /33

鸡蛋 /33 鸭蛋 /33 鸽蛋 /33 盐蛋 /33 火腿 /34 腊肉 /34
 蟹黄 /34 鱼子 /34 金钩 /35

4. 植物性原料 /35

蔬菜类原料 /35 叶菜类 /35 茎菜类 /35 根菜类 /36 花菜类 /36
 瓜果类 /36 部分蔬菜品质的鉴别 /36 食用菌类原料 /36 香菇 /36
 猴头菇 /37 竹荪 /37 松茸 /37 鸡纵菌 /37 口蘑 /37 白灵菇 /38
 茶树菇 /38 鸡腿菇 /38 果品、蜜饯原料类 /38 野菜、鲜花类原料 /38
 豆制品类原料 /38 水产品原料 /39

5. 干菜副食品类原料 /39

6. 食用油脂原料 /39

菜籽油 /39 茶油 /40 葵花籽油 /40 玉米油 /40 橄榄油 /40

食用油脂品质的鉴别 /41

(二) 烹饪原料初加工

1. 动物性原料加工 /42

(1) 禽畜初加工 /42

鸡的宰杀 /42 鸭的宰杀 /42 菜鸽宰杀 /42 鸡鸭褪毛 /43 菜鸽
 褪毛 /43 鸡鸭开膛 /43 鸡鸭整料去骨方法 /44 整鸡去骨的最佳时
 间 /45 剔鸡骨 /45 鸭(鹅)掌去骨 /45 家禽内脏初加工 /45 家
 畜内脏洗涤方法 /46 猪肚洗涤 /46 猪肠洗涤 /46 猪脑血筋剔除 /46
 鲜牛掌加工 /46 狗的宰杀和褪毛 /47

(2) 水产品初加工 /47

草鱼(青鱼)初加工 /48 三文鱼的初加工 /48 鱼的整料出骨 /49 白
 鳊(鳊鱼)洗涤 /49 龙虾初加工 /49 龙虾仔开边 /50 大虾开边 /50
 蟹类初加工 /50 取虾仁的方法 /50 象拔蚌的初加工 /51 鲜海参的
 初加工 /51 花螺的初加工 /51 甲鱼的初加工 /51

2. 植物性原料初加工 /52

叶菜初加工 /52 根茎菜初加工 /52 瓜果菜初加工 /53 花菜初加工 /53

食用菌初加工 /53

3. 干货原料初加工 /53

四、川菜的味与调味料 83

(一) 味与调味

1. 味的知识 /83 2. 调味在烹饪中的作用 /84 3. 调味的原则 /85 4. 调味的
主要方法 /86

(二) 五味与调味料

1. 咸味 /87 盐 /87 酱油 /87 生抽 /87 老抽 /87 复制酱油 /88
豆豉 /88 豆腐乳 /88 豉油汁 /88 鲍鱼汁 /88 烹调中用盐的技巧 /89
2. 甜味 /90 白糖 /91 冰糖 /91 黄糖 /91 饴糖 /91 蜂蜜 /91
果酱 /91 果脯 /91 蜜饯 /92 调味中用糖的技巧 /92
3. 酸味 /94 食醋 /94 白醋 /94 醋精 /94 柠檬汁 /95 番茄酱 /95
泡菜 /95 泡萝卜 /95 酸梅酱 /95 大红浙醋 /96 醋(酸)在烹
调中的妙用 /96
4. 辣味 /98 干辣椒 /98 油辣子 /98 糍粑辣椒 /99 豆瓣酱 /99 水
豆豉 /99 红苕豆豉 /99 鲜辣椒 /99 剁椒 /100 泡辣椒 /100 小
米辣 /100 鲜青椒 /100 鲜辣粉 /100 沙茶酱 /100 芥末 /101
木姜子 /101 刀口辣椒 /101 七味辣椒粉 /101 辣椒在川菜调味中的
运用 /101
5. 麻味 /103 花椒 /104 花椒油 /104 花椒粉 /104 刀口花椒 /104
椒盐 /104 花椒水 /104 鲜花椒 /105 花椒酒 /105 麻而不烈的调
味技巧 /105
6. 鲜味 /107 鸡精 /107 味精 /108 酵母鲜味噌 /108 基本香菌油 /108
茵陈水 /108 美极鲜酱油 /108 鱼露 /109 鲍鱼汁(酱) /109 蘑菇
精 /109 原味高汤粉 /109 海鲜酱 /109 在烹调中怎样使用增鲜剂 /110
7. 苦味 /112 苦瓜 /112 陈皮 /112 柚皮 /112 啤酒 /112 茶叶 /113
苦味在调味中的运用 /113
8. 香味 /115 麻油 /115 芝麻酱 /116 熟芝麻 /116 五香料 /116
姜 /116 葱 /116 大蒜 /117 茺荜 /117 藿香 /117 椿芽 /117
孜然 /117 芽菜 /118 醪糟 /118 黄酒 /118 乙基麦芽酚 /118
烟熏液 /118 吉士粉 /119 干葱 /119 胡椒(粉) /119 香茅草 /119
芝士 /119 姜汁酒 /120 香糟 /120 薄荷 /120 菜肴的增香保香诀
窍 /120

五、粉糊芡汤 124

(一) 粉与糊

1. 粉的种类 /124 水豆粉 /124 蛋清粉 /125 全蛋粉 /125 干细豆粉 /125

面粉 /125 脆皮粉 /125 五香米粉 /126

2. 挂糊穿衣 /126 酥炸糊 /126 脆浆糊 /127 蛋泡糊 /127 面包渣糊 /127

苦瓜糊 /127 金瓜蛋黄糊 /127 茶香糊 /128 挂糊上浆的原理和方法 /128

(二) 芡汁

1. 勾芡的作用 /130

2. 常用芡汁的种类 /130 二流芡 /130 米汤芡 /131 玻璃芡 /131 对

汁芡 /131 对浆芡 /131 烹调中怎样用芡 /131 怎样运用对浆芡 /133

(三) 汤汁的种类和制作

原汤 /134 头汤 /134 二汤 /135 清汤 /135 奶汤 /135 红汤 /135

鱼汤 /135 素汤 /136 香菌汤 /136 金汤 /136 顶汤 /136 浓

汤 /137 清汤制作“三步曲” /137 汤中新贵——金汤 /139 如何制

作野生香菌汤 /141

六、火候与烹制法 142

(一) 火力与火候

1. 火力 /142 2. 热能传导的主要方式 /143 3. 火候与原料的理化作用 /143

4. 运用火候的基本原则 /145 5. 油温的成数及运用 /146

(二) 烹制方法

1. 炒 /147

(1) 生炒 /147 生炒双椒鸭丁 (2) 熟炒 /148 泡菜炒肚片 (3) 过油炒

(焯水炒) /149 翠笋炒鲜鱿 重庆尖椒鸡 (4) 软炒 /150 云腿鸡淖

白雪鲜虾仁 炒菜要吃香的烹制诀窍 /151

2. 熘 /152

(1) 鲜熘 /153 鲜熘鸡米 醋熘鱼花 (2) 软熘 /154 糟熘鱼脯 水煮

醋鱼 (3) 炸熘 /155 果味酥皮豆腐 香辣脆皮鸡 熘菜要吃嫩的诀窍 /156

3. 爆 /158 火爆黄喉 辣爆鲜鱿花 火爆菜香的技术要领 /159

4. 干煸 /160 干煸鳊鱼 干煸泡椒鸭条 “火中取宝”干煸菜 /162

5. 炸 /163

- (1)酥炸/163 米酥鱼片 脆皮香辣虾 脆皮苹果圈 (2)软炸/165
 什锦卷筒蛋 软炸虾球 (3)清炸/167 香酥鹌鹑 生炸蒜香骨 (4)浸
 炸/168 纸包三鲜 炸烟熏蛙腿 (5)油淋/169 油淋仔鸡 脆皮仔兔
- 6.炸收/170 孜然鱼鳅 花椒鸡 炸收菜的火候运用/172
 7.煎(烙)/173 鲜虾煎饼 合川肉片
 8.锅贴/174 锅贴鱼腿 锅贴虾仁 锅贴鸡纵 锅贴鳝排 锅贴鸭脯 锅贴
 菜品的烹制要领/177
 9.炆/180 炆拌翠衣 炆糊辣鱼
 10.烘/181 泡椒烘蛋 三鲜烘蛋
 11.烧/183
 (1)家常烧/183 竹笋泡椒鸡 水豆豉烧甲鱼 (2)葱烧/185 葱烧海
 参 (3)红烧/185 红烧狮子头 红烧海皇鸡纵 (4)白烧/187 翠衣
 烧牛蛙 (5)酱烧/188 酱烧冬笋 酱烧鸭条 酱烧菜怎样上着才均匀/189
 (6)干烧/190 干烧鳝卷 干烧鹅掌 干烧菜烹制要领/191
 12.烩/194 三鲜烩竹荪 婆参烩儿菜
 13.焖/196 泡椒黄焖肉 啤酒焖仔兔
 14.熘/197 软熘大蒜鲢鱼 麻婆豆腐鱼
 15.煨/199 瓦罐神仙肉 罐煨蹄花鸡
 16.燻/200 烧燻猪排 烧燻牛头方 文火煨罐出佳肴/202
 17.煮/203 银丝挂鱼汤 水煮鳝鱼
 18.汆(氽)/204 清汤鱼圆 玻璃鸡片汤 氽烫蔬菜的操作要领/206
 19.烫/207 竹荪双脆 冬菜腰片汤 冬菜腰片汤的烹调关键/209
 20.冲/210 雪里藏珍 鸡豆花 鸡豆花烹制诀窍/212
 21.炖/214
 (1)清炖/214 白果炖土鸡 (2)奶汤炖/215 三样炖猪肚
 22.蒸/216
 (1)清蒸/216 冬瓜干贝蒸田鸡 清蒸香辣鱼 (2)旱蒸/217 旱蒸鱼
 香大虾 糯米珍珠鸭 (3)粉蒸/219 粉蒸扇贝 软炸粉蒸肉 怎样掌握
 蒸菜火候 怎样做粉蒸菜肴/222
 23.烤/224
 (1)挂炉烤/224 川式挂炉烤鸭 烤孜然排骨 (2)明炉烤/226 烤羊
 脊肉串 叉烧火腿 (3)烤箱烤/227 荷香叫化鸡 烤乳鸽 电烤箱烤菜的
 诀窍/229

24. 熏 /231 烟熏米熏仔鸡 生熏白鱼 烟熏技法要诀 /232 和常案熏豆(1)
- 豆 25. 卤 /234 越豆 川式卤水 海鲜卤水 麻辣卤水 油卤 卤菜飘香秘诀 /238
- (26. 拌 /240 蒜香辣 辣子蒜辣辣辣 800 和常案辣辣辣(4) 鱼辣蒸翅
- 800(1) 拌味汁 /241 红油肚丝 2(2) 淋味汁 /241 凉拌鹿肉 3(3) 蘸味汁 /242
- 三味基围虾 什锦料菌凤爪 凉木蒜辣辣
27. 泡 /243 川西红盐水 跳水泡菜盐水 野山椒泡菜盐水 海鲜泡菜盐水
- 果酸味泡菜汁 泡菜坛内学问 /247 半酸干 800 和辣辣干(1)
- 和 28. 渍 /250 酸酸辣辣 000 和辣辣干(2) 干鱼墨干 干干干干
- (1) 渍烹制法的菜肴 /251 鱼香豌豆 激五香酥鱼 100 和辣
- (2) 常用腌渍味料配方 /252 酸干干干 贝酸干干 500 坚和辣干 8
- 疏松嫩化原料腌渍 纯碱 食粉 视水 嫩肉粉 虾仁腌渍 牛肉腌渍
- 800 辛香料混合腌渍 蒜香骨腌渍 香辣鸭下巴腌渍 00 川味牛仔骨腌渍
- 辣 29. 糟醉 /254 羊辣 700 和辣干合夏(2) 鱼醉辣辣 凉黄辣辣
- 辣辣菜(1) 生糟 /255 普 糟醉冬笋 香糟鸡条 0(2) 熟糟 /256 (4) 香糟卤调制 香
- 酸半糟 糟浸凤爪 香糟火腿 3(3) 生醉 /257 南卤醉虾 醉蟹 (4) 熟醉 /258
- 啤酒醉鸭 红酒醉香排 红酒陈皮虾 冬酸辣辣米 鱼
30. 冻 /260 100 坚和辣干 2
- 010 和(1) 皮冻 /260 绿豆冻猪肘 (2) 琼脂冻 /261 水晶鸭掌 枇杷冻 (3)
- 半酸 鱼鳞冻 /263 酸 鱼鳞凉粉 水晶菜技法还要 /263 酸 干鱼骨
31. 糖粘 /266 果酱奶香锅炸 麻圆香蕉 糖粘菜肴的挂霜诀窍 /267 鱼 0
32. 拔丝 /269 拔丝怪味板栗 拔丝哈密瓜 拔丝菜中的学问 /270 辣辣 7
33. 焗 /272 干酸辣辣 辣辣辣辣 400 坚和辣干 8
- (1) 汤汁焗 /273 泡椒鹅肝酱焗膏蟹 芝士焗龙虾 (2) 物料焗 /275 0
- 辣辣 蒜香盐焗火焰虾 盐焗叫化鸡 3(3) 气焗 /276 酥皮芝士焗鳕鱼 黄油焗
- 扇贝 干酸辣辣辣 辣大
34. 白灼 /277 白灼肾球 汤灼桂鱼片 000 坚和辣干 01
35. 石烹 /279 鱼 龙湖石锅鱼 石烹沸腾牛蛙 清石烹金枪贝 雨花石桑拿虾
36. 干锅 /282 干锅茶树菇 干锅花椒鸡 辣火 干酸辣辣 500 辣
37. 瓦缸煨 /284 凉木火腿白果煨土鸡 绿豆百合煨老鸭 冬酸干辣辣辣
- 700 坚和辣干 11

七、川菜味型与新潮味

(一) 川菜常用味型

1. 家常味型 /288

酸酸辣辣辣 鱼辣干干 000 和辣干(2) 干辣

辣肉干干 干百辣干干干 000 坚和辣干 11

- (1)豆瓣家常味 /288 蒜茸牛肝菌炒肝片 白豆瓣全鱼 (2)泡椒家常味 /290 泡椒碎米虾 红袍仔鸡 (3)水豆豉家常味 /291 卤水水豆豉炒鸡杂 水豆豉蒸鲜鱼 (4)鲜辣椒家常味 /293 鲜辣椒炸大虾 鲜辣椒炒肠头 (5)剁椒家常味 /294 剁椒拌双花 剁椒炒小海鲜 (6)鲜椒家常味 /296 鲜椒蘸水兔 北风菌拌鸡片
- 2. 麻辣味型 /297 干椒麻辣味 /298 干煸牛肉丝 麻辣酥鱼 (2)复合麻辣味 /299 水煮牛柳 干锅墨鱼仔 (3)红油麻辣味 /300 麻辣凉蹄筋 (4)鲜椒麻辣味 /301 鲜椒麻辣鸡 爽口羊杂 (5)香菜肉末肺烹葱
- 3. 怪味味型 /302 怪味扇贝 怪味锅仔鸡 (5)怪味排骨和青蒜田常
- 4. 酸辣味型 /304 (1)胡椒酸辣味 /305 酸辣蹄筋 酸辣海参汤 (2)红油酸辣味 /306 酸辣凉黄瓜 酸辣凉粉鱼 (3)复合酸辣味 /307 酸辣芋儿烧海参 酸辣香肘 肠旺煲 (4)辣酱酸辣味 /309 酸汤肥牛 黄辣酱炒鹅肠 (5)泡菜酸辣味 /310 酸萝卜炖老鸭 川东酸菜鸡 (6)米椒酸辣味 /312 米椒半汤 鱼 米椒酸辣海参
- 5. 糊辣味型 /314 (1)干椒糊辣味 /315 重庆辣子鸡 霸王辣子泥鳅 (2)糊辣荔枝味 /316 宫保鱼丁 糊辣脆鳗 (3)炔锅糊辣味 /318 炔锅黄喉 炔锅白灼肥牛
- 6. 鱼香味型 /320 鱼香鲜贝 鱼香脆皮鳗鱼 鱼香炒苹果
- 7. 荔枝味型 /322 荔枝虾球 锅巴肉片 菜沫和葱丝
- 8. 糖醋味型 /324 糖醋脆鳝 糖醋爆虾
- 9. 茄汁味型 /326 (1)茄汁味 /327 茄汁菊花鱼 茄汁冰藕 (2)茄椒味 /328 茄汁干烧茄椒大虾 茄椒爆蜗牛
- 10. 咸鲜味型 /329 (1)本味咸鲜 /330 清炖月母鸡 红烧鸭卷 清蒸鲜鱼 (2)白油(汁)咸鲜 /332 鲜焗鱼片 火腿烩黄秧白 (3)香酥咸鲜 /334 锅贴多食鱼 酥炸花仁海参 (4)盐水咸鲜 /335 盐水脆花 盐水兔
- 11. 豉汁味型 /337 (1)豉香味 /337 豉汁酥鲫鱼 (2)辣豉味 /338 干妈酱炒牛蛙 辣豉猪手 (3)蚝豉味 /340 豉汁鳗鱼 蚝豉焗鸡翅
- 12. 红油味型 /342 红油过桥百叶 红油肉蟹

13. 椒麻味型 /343

- (1) 干椒椒麻味 /344 椒麻鸭掌 花椒炒仔鸡 (2) 复合椒麻味 /346
 吊锅花椒鱼片 美味麻香蟹 (3) 鲜椒麻香味 /347 鲜花椒蜂窝肚 麻香牛肉

14. 蒜泥味型 /349

- (1) 香油蒜泥味 /350 蒜椒黄瓜 蒜泥榨板羊肉 (2) 红油蒜泥味 /351
 蒜泥海参 西式蒜泥白肉 (3) 蒜香味 /353 蒜香羊排拆骨肉 蒜香蒜泥 蒜泥烤鱼 怎样调制蒜泥味才香浓 /355 怎样熬炼复制红酱油 /355

15. 姜汁味型 /356

- (1) 香油姜汁味 /357 姜汁基围虾 姜汁肘卷 (2) 红油姜汁味 /358

姜汁热窝鸭 姜汁醋鱼

16. 陈皮味型 /359

- 陈皮大虾 陈皮鱼鳅

17. 麻酱味型 /361

- 麻酱鲍鱼 麻酱牛筋冻

18. 芥末味型 /362

- 芥末三文鱼卷 冲辣菜拌仔鸡 芥末跳水泡菜

19. 孜然味型 /365

- 孜然水煮鳊鱼 孜然茄椒鸡排 孜然茄椒汁制法 /367

20. 酱香味型 /367

- 京酱炒鸭丝 秘制酱香鸡脆骨 秘制甜面酱制法 /369

21. 五香味型 /369

- 软酥牛肉 五香脆皮鸡 脆皮浆调制 /371 脆皮五香鲜

无种香炸脆浆调制 /372

22. 烟香味型 /372

- 樟茶乳鸽 茶熏鸡

23. 香糟味型 /374

- 糟香仔鸡 醉糟银杏

24. 椒盐味型 /376

- 椒盐三文鱼卷 椒麻脆鱼丝

25. 咸甜味型 /377

- 火腿扣南瓜 锅烧鳗鱼

26. 甜味型 /379

- (1) 纯甜味 /380 冰汁魔芋 糖粘奶味羊尾 (2) 香甜味 /381 夹沙香蕉 花果山西瓜泥

(二) 川菜新潮味

27. 可乐味 /383

- 美乐白斩鸡 可乐羊排

28. 奇香酱汁味 /384

- 奇香酱制作 奇香酱烤鱼 奇香酱焗鲜贝

29. 茶香味 /386

- 文君茶汤鱼圆 茶香大虾

30. 沙嗲辣酱味 /388

- 沙嗲香辣蟹 铁板沙辣羊肉

31. 避风塘家常味 /389

- 避风塘家常香豆腐 避风塘家常鸭片

32. 避风塘陈皮味 /391

- 避风塘陈皮虾 避风塘陈皮鸡卷

33. 避风塘孜然味 /392

- 避风塘孜然牛柳 避风塘孜然羊肾

8. 避风塘飘香 /394 避风塘飘香生蚝 避风塘飘香猪肘

9. 三椒味 /395 合夏三椒海蟹 三椒跳水兔

10. 野山椒味 /397 野山椒仔鸡 酸辣鳝鱼汤

八、自制酱料、味汁与调味油

399

(一) 自制特色酱料

1. 风味回锅肉酱 /400

回锅风味兔

2. 干锅酱 /401

干锅香辣蟹

3. 剁椒酱 /402

剁椒酱(1) 剁椒拌鸭肠 剁椒酱(2) 剁椒早蒸钳鱼 剁椒酱(3) 剁椒牛蛙

4. 干妈酱 /405

干妈酱炒鸭掌

5. 复制香辣酱 /406

香辣田螺片

6. 香辣花生酱 /408

香辣酱猪手

7. 川锅酱 /409

川锅牛杂煲

8. 水豆豉辣酱 /410

水豆豉爆兔花

9. 椒香豉汁酱 /411

椒香豉汁鱼柳

10. 风味辣酱 /412

辣酱墨鱼仔

11. 椿芽辣酱 /413

海蟹迎春

12. 香茅草辣椒酱 /414

香茅辣酱煎鳕鱼

13. 麻辣火锅酱 /415

麻辣水煮鱼

14. 秘制豆瓣酱 /416

秘制豆瓣甲鱼

15. 腐乳豆瓣酱 /417

腐乳豆瓣鱼头

16. 泡椒牛腩酱 /418

泡椒牛腩脑花

17. 咖喱酱 /419

咖喱牛腩煲

18. 辣味咖喱酱 /421

味咖喱龙虾球

19. 鲜椒酱 /422

鲜椒酱蒸鲫鱼

20. 烧椒皮蛋酱 /423

烧椒皮蛋热窝鸡

21. 泡椒沙拉酱 /424

泡椒沙拉鸡

22. 川式 XO 酱 /425

XO 酱冬瓜排

23. 香粉辣酱 /426

香粉红袍蟹

24. 芥末香辣酱 /428

热吃芥辣鱼

25. 酸辣黄椒酱 /429

黄椒酱炒蜗牛

26. 复制沙茶酱 /430

味沙茶牛仔骨

27. 奇香叫化酱 /432

奇香叫化鱼

28. 泡椒鹅肝酱 /433

鹅肝酱油酥鱼

29. 农家风味酱 /434

侧耳根酱烧鳝段

30. 卡夫奇妙酱 /435

奇妙酱香鱼丁

(二) 自制调味汁

1. 川式焗汁 /436

川式焗螺片

2. 风味泡椒汁 /437

泡椒炸蚧虾仁

3. 川式豉油汁 /438

川味豉油清蒸鱼

4. 海鲜豉油汁 /439

白灼海上鲜

5. 鲜椒海鲜汁 /440

椒香芦荟三鲜

6. 鲜椒麻香汁 /441

鲜椒麻香凉鸡丝

7. 烤椒麻辣汁 /442

烤椒麻辣腰片

8. 榨菜香辣汁 /443

榨菜香辣蹄花

9. 小米辣味汁 /445

高原红啤酒兔

10. 苦香汁 /446

苦香啤酒鸡

11. 美极鲜汁 /447

味美极鹤鹑

12. 鲍鱼汁 /448

鲍脯扣白灵菇

13. 海鲜酸辣汁 /449

酸辣荞面鸡丝

14. 糊辣麻香汁 /450

爽口白灼肥牛

15. 鲜辣椒麻汁 /451

农家跳水兔

16. 鲜橙柠檬汁 /452

柠汁虾排

17. 橙香味汁 /453