



布衣餐饮丛书
家庭巧手系列

BAGUOBUYI

风味菜

精選

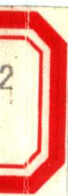
FENGWEICAI

巴國布衣
常招

■ 与川菜名店分享川菜美味
■ 美好生活自厨房开始



主 编 \ 王胜武
制作总监 \ 刘明友 曹明亮
成都时代出版社



巴国布衣

风味菜精选

总策划：何农

主编：王胜武

制作总监：刘明友 曹明亮

成都时代出版社

图书在版编目(CIP)数据

巴国布衣风味菜精选/王胜武主编.-成都:成都时代出版社,2003

ISBN 7-80548-846-0

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015673号

巴国布衣风味菜精选

-
- 主 编 王胜武
责任编辑 徐文惠 陈 晴
封面设计 韩健勇
责任校对 朱云徽
出版发行 成都时代出版社
(成都市庆云南街19号 邮编:610017)
经 销 新华书店
开 本 850mm×1168mm 1/32
印张12.125 字数318千
印 刷 成都市墨池教育印刷总厂
版 次 2003年3月成都第一版
印 次 2003年3月成都第一次印刷
印 数 1-10000册
定 价 18.00元
ISBN 7-80548-846-0/TS.13
-

■ 版权所有·翻印必究 ■



跳水泡椒鸡



豉椒桂鱼



巴国三菌烧鸡





巴国腊味汤



巴国干豇豆老鸡汤



酱肘子



土豆烧狗肉



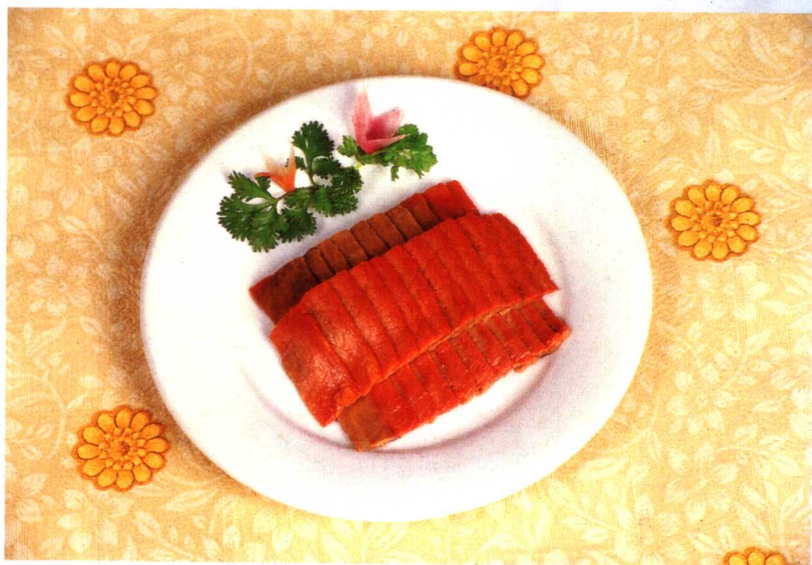
大蒜鳊鱼卷



红枣千层糕



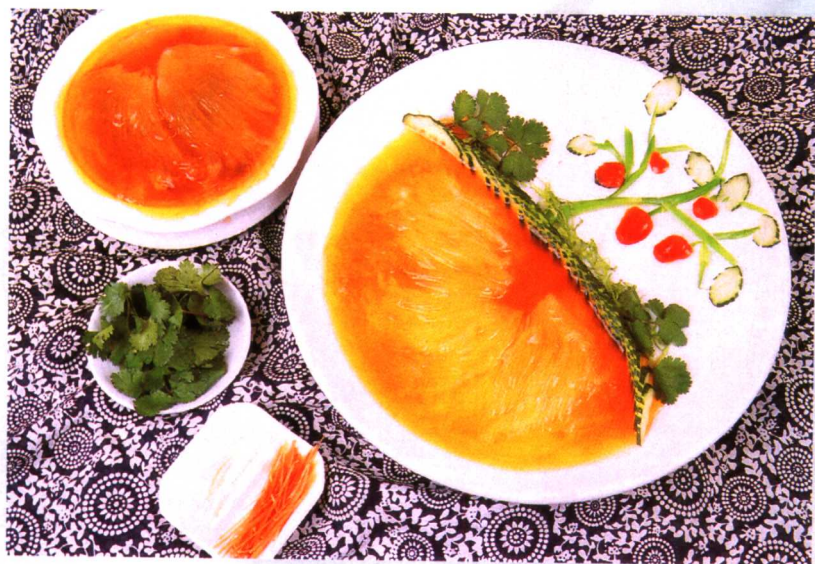
苔块回锅肉



五香牛肉



干豇豆拌肚丝



红烧鱼翅



萝卜干炒鸡丝



香菌素菜包



巴国红苕饼



巴国清明包



野鸡红牛肉丝



巴国风味兔



炆锅泥鳅片



雪魔芋烧鹅掌



竹荪蛋熗鱼片



天麻炖猪脑



编者的话

巴国布衣风味菜精选

事物发展往往有这种情况，一些平常不被人看好的东西，一经有了合适的环境或土壤，它便迅疾地滋生和繁衍起来，甚至可能成为引领事物发展的潮头。

风味川菜正是经历了这样的发展轨迹。在川菜发展的历史上，风味菜曾如小妾命运，难入正席。从 20 世纪 70 年代末的改革开放之初直至 90 年代中期，在物流、人流加快的情况下，整个川菜都彷徨了、低迷了，风味川菜则更不知其去向，正所谓“不知有汉，何论魏晋”。然而，1996 年，一个现代化的新型川菜企业——巴国布衣诞生了，她高擎风味川菜的大旗，以全新的经营理念、先进的经营管理机制和与菜品风味相关的风情化装修，一举博得世人的青睐。自巴国布衣始，风味川菜一改过去怀“菜”不遇的命运，赫然跃上川菜发展的潮头，成为新一轮川菜浪潮的领军菜，成为餐饮行业的一个主要板块。它使川菜的主流发生了根本性的转向，步出了彷徨低迷的境地而得以重新振兴，并影响到了其他菜系的风味化进程。

巴国布衣的风味菜，是最地道的风味菜，也是巴国布衣各酒楼的主导菜肴。巴国布衣的风味菜，展示的是川东风格，描述的是川东风情，它采自巴蜀地区的四面山、金佛山、大巴山等地的风味食材，经巴国布衣厨师妙手烹



制，变成了一个的风情小品，展现在顾客面前。这些菜大都是非常淳朴的，没有花架子，没有虚张声势和不切实际的东西，让人一看、一尝，便感觉回到了快乐的川东老家，置身于多姿多彩万般风情的巴蜀民居，从中领略到民间风味菜肴的本色和魅力。巴国布衣的风味菜，虽然淳朴但并不土气，它取自自然又高于自然，源自民间又超越民间，在平常之中显出了不平常，于传统之中显出了非传统，它是对民间菜品的创新和提升，为最基层的民间菜品注入了新的生命活力。巴国布衣的风味菜，虽然源自民间大众，但它并不是对民间大众菜肴的临摹和复制，它既植根于传统饮食文化的土壤，又通过借鉴并融汇各大菜系之长，从原料上、技艺上、味型上，推动民间大众菜肴乃至整个川菜的创新和发展，并始终引领着集乡风、乡味、乡情于一体的令人返璞归真、思乡怀旧、百吃不厌的餐饮时尚潮流。

本书的 400 款风味菜，是从巴国布衣开业 6 年来各大酒楼经营的上千款风味菜中精心挑选出来的。这些菜肴，无论原料使用、加工切配、烹制手法、味型口感以至装盘围配，都各有特色，极富代表性。编者想通过此书，让读者、特别是烹饪爱好者对巴国布衣的风味菜肴有一个全面的了解，并准确掌握风味菜肴的烹制，跟上餐饮发展的时尚潮流，丰富百姓餐桌上的菜肴，提高人民群众的生活水准和质量。因为菜式种类多，为方便读者查阅，本书采用了分类编排的方法，即先将 400 款菜式分为凉菜、热菜、汤菜、小吃四个大类，在每一大类里，又根据原料的不同，按猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅、兔、鱼、海鲜、野味、豆腐类、蔬菜类等的顺序对菜式作了进一步的归类。对每