

四川省烹饪协会 审定 推荐

《四川卤菜大全》编写组 编著

# 四川 卤菜 大全



内容提要

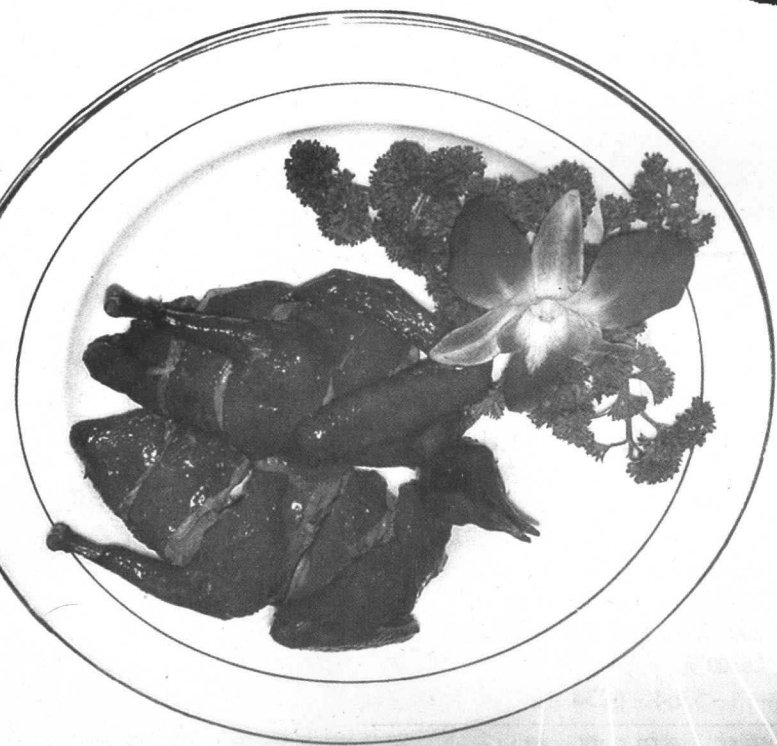
本书详细介绍了四川卤菜的特点与分类、原料选择及加工制作步骤及要领以及卤水制作与保管，卤水制作的配方等。同时从卤制方法将四川卤菜分为传统卤菜、五香卤菜，红味卤菜、多香卤菜、茶香卤菜等几大类，分别介绍了其具体卤制方法。本书附录对涉及四川卤菜的专有名词作了解释。本书内容丰富，实用性强，可作为一般餐馆从业人员、川菜爱好者、烹校学生的参考用书。

四川出版集团·四川科学技术出版社

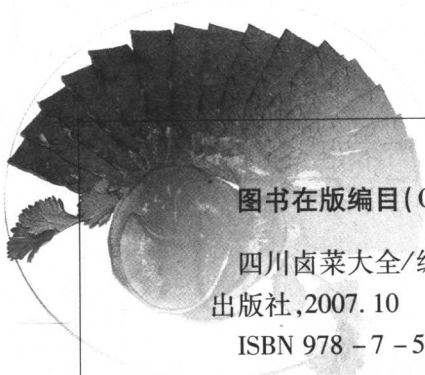
四川省烹饪协会审定 推荐

# 四川 卤菜 大全

编委会  
编著



四川出版集团·四川科学技术出版社



**图书在版编目(CIP)数据**

四川卤菜大全/编委会编著. - 成都:四川科学技术出版社,2007. 10

ISBN 978 - 7 - 5364 - 6234 - 2

I. 四... II. 编... III. 卤菜 - 菜谱 - 四川省  
IV. TS972. 121

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2007)第 149085 号

---

## 四川卤菜大全

---

编 著 者 编委会  
责任编辑 李蓉君  
封面设计 韩建勇  
版面设计 康永光  
责任出版 邓一羽  
出版发行 四川出版集团·四川科学技术出版社  
成都市三洞桥路 12 号 邮政编码 610031  
成品尺寸 230mm × 170mm  
印 张 17.25 字 数 350 千 插 页 5  
印 刷 四川机投印务有限公司  
版 次 2007 年 10 月成都第一版  
印 次 2007 年 10 月成都第一次印刷  
定 价 26.00 元  
ISBN 978 - 7 - 5364 - 6234 - 2

---

■ 版权所有·翻印必究 ■

---

■ 本书如有缺页、破损、装订错误,请寄回印刷厂调换。  
■ 如需购本书,请与本社邮购组联系。  
地址/成都市三洞桥路 12 号 电话/(028)87734081  
邮政编码/610031

## 前言

川菜作为我国的主要菜系之一,其影响力十分深远。四川卤菜作为川菜的重要组成部分,也是川菜的精华所在,其地位十分重要。卤,做为中国菜的常见的烹饪方法,也是川菜的常用技法之一,由此而来的四川卤菜,更是无处不在。四川各地的餐馆酒楼、宾馆饭店、鸡毛小店、流动摊贩、家庭餐桌等,均有四川卤菜的香味,加上多年来川菜的创新与扩张,全国各地均有四川卤菜的芳香,它已经融入了全国人民的饮食生活,有的四川卤菜还飘香海外,饮誉全球。可以说,四川卤菜已经成为人们不可缺少的美味佳肴。

同其他川菜一样,四川卤菜的也具有自身的特色,这正是其发展不断、经久不息的原因所在。四川卤菜同其他卤菜相比,具有不可多得的自身特色。主要有取材简便,荤素均可,品种繁多,不分季节,丰俭随意等特点,它既可以进入高档宴席,也可以独吃品味;既可以作为配菜,烹调菜品,进一步加工,也可以原汁原味,下酒佐餐。可以说四川卤菜是川菜中适应能力最强的品种之一。

四川卤菜的发展同川菜的发展是一脉相承的。早在秦汉之际,四川已经生产出“广都之盐”(井盐),晋代饮食已经“尚滋味,好辛香”,出现了“鱼盐、茶蜜、丹椒”等,为四川卤菜制作奠定了基础。西汉三国时期,由于煮法的升华,川菜烹饪出现了卤制技术,四川卤菜作为下酒菜,已经进入了餐桌;明清时代,四川卤菜加入了一些新的香料,如豆蔻、草果等,加上川菜卤制技术进一步定型,四川卤菜正式进入中高档宴席,如满汉全席的手碟菜中,不少是四川卤菜精品。随着川菜的发展壮大,烹饪技术的日趋成熟以及人们消费的变化,卤菜已经成为川菜的重要组成部分。四川卤菜的代表如五香牛肉、卤猪头、香卤鸭子、五香茶叶蛋、糟蛋等,已经有口皆碑;四川各地还出现了不少有名的卤菜馆,专门从事四川卤菜经营,比较有名的有成都的“畅和轩”、“利宾筵”、“香风味”、“盘餐市”等,不少传统老店的卤菜生意至今还很兴隆。

四川卤菜的特点十分突出。四川的丰富出产,为四川卤菜的制作提供了便利条件。猪牛羊兔、鸡、鸭、鹅、鱼、笋菜菌菇,还有野味奇物,山珍海味等均可用以卤制成四川卤菜;四川卤菜的味型多样,红卤、白卤、家常卤、糟卤、五香卤等等,满足了各种口味的需求;四川卤菜保存期长,便于携带,便于保管,四川卤菜的营养也很丰富,除本身含有的各种营养素外,其运用的各种香料还具有开胃健脾,帮助消





化,增强食欲等功能;其作为下酒菜中一绝,还可以中和酒精,减少乙醇对肝胃的损害等。尤为重要的是,四川卤菜香味独特,回味无穷,百吃不厌,令人难以忘怀,这是四川卤菜受到各方食客喜爱的内在原因。

同川菜一样,四川卤菜的创新令人信服。随着各大菜系的不断交流,加之外来西菜的影响,通过积极探索,四川卤菜的创新出现了可喜的局面。新原料的出现,在发掘江湖菜、民间菜的基础上,一些创新卤菜应运而生;一些新卤水配方更加讲究,卤制方法也更加多样化,这些均为四川卤菜增添了无穷的魅力,也为川菜的发展起到了新的推动作用。如原料上采用了不少新品种,如肥羊、肥牛、三文鱼及新的海产品,卤水配方吸取了粤菜、西菜的精华,出现不少新的卤水,如豉香卤、红卤、椒香卤、多味卤等,这些均丰富了四川卤菜的品种与口感,吸引了人们的视觉与食欲。在卤制方法上,对原料加工技术更加成熟,各种烹调技术的综合运用,使四川卤菜的色、香、味、韵等上了新的台阶。

我们有理由相信,四川卤菜将随着川菜的发展创新而不断发扬光大,四川卤菜的生命力将更加旺盛,四川卤菜的香味将永远芬芳。

作者

2005年5月于成都







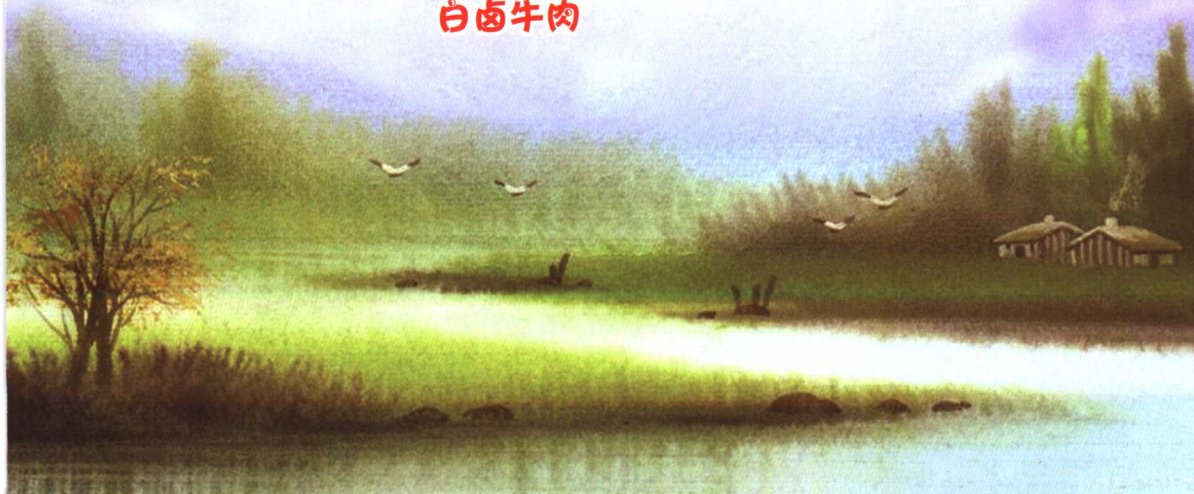
豉油翅掌头



多香乳鸽

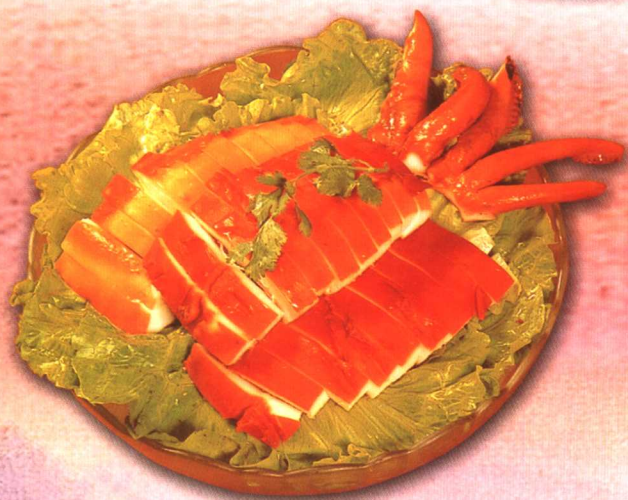


白卤牛肉





腊香卤猪耳



糟卤墨鱼



香卤排骨

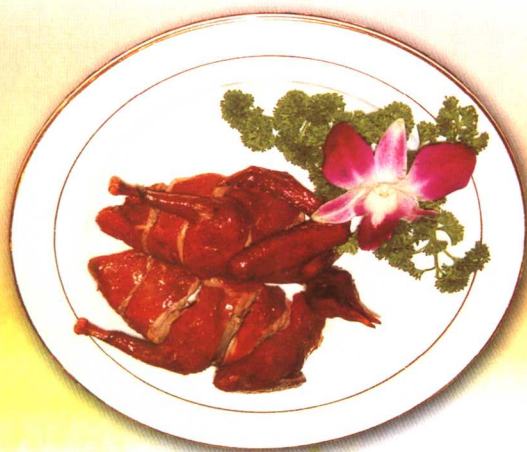




五香鸭子



多香卤蹄筋



红卤乳鸽



卤肉







红卤牛筋

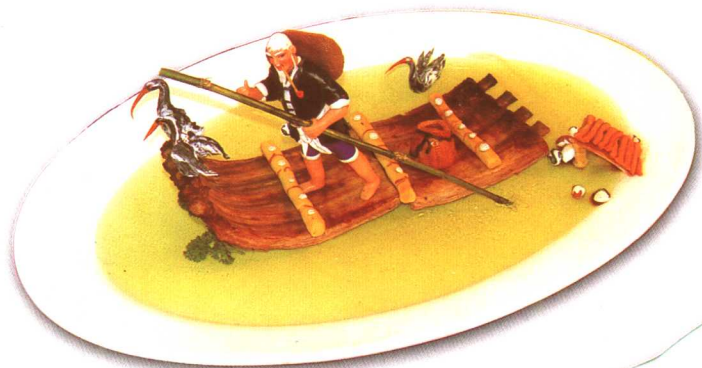


五香鸭肫



茶卤兔肉

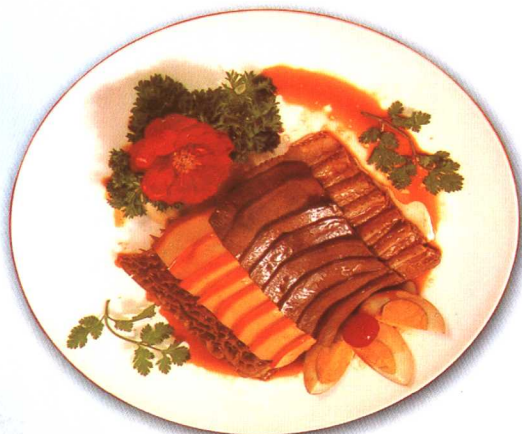




咸卤花生



熏卤猪排



卤水拼盘



手撕卤兔







红卤毛肚



酒卤猪脚



酱卤豆干





红卤八爪鱼

红卤鸭舌



酱卤凤尾鱼



椒香带鱼







酒香大虾



糟卤河蟹



酒卤河蟹



腊卤鸭子

图片提供

李 凯(1~6页)

钱以斌(7~8页)

# 目 录

## 四川卤菜制作知识

1. 四川卤菜的特色 2
2. 四川卤菜的原料选购及加工 5
3. 四川卤菜制作的步骤及要领 6
4. 卤汁的使用及保管 10
5. 四川卤汁配方及调制方法 13
6. 四川卤菜常用香料介绍 26
7. 四川卤菜的创新方法 28

## 四川卤菜菜谱

### 传统风味卤菜

- |          |          |
|----------|----------|
| 卤肉 30    | 卤金银肝 38  |
| 卤水拼盘 30  | 卤猪大肚 39  |
| 丁香猪头肉 31 | 麻花猪肚 39  |
| 盐卤猪舌 32  | 多彩卤肚 40  |
| 水晶肴肉 32  | 红卤彩肠 41  |
| 盐扎卤肉 33  | 香卤牛肉 42  |
| 卤香肘子 34  | 十香牛肉 43  |
| 卤香排骨 34  | 香卤牛肝 43  |
| 卤熏猪排 35  | 家常牛蹄 44  |
| 熏卤猪排 35  | 夫妻肺片 45  |
| 酱卤猪爪 36  | 油卤兔头 46  |
| 酱卤牛肉 37  | 手撕卤兔腿 46 |
| 浸卤猪肝 37  | 香卤母鸡 47  |







葱卤三黄鸡 48  
琥珀凤爪 48  
卤鸡肠腿 49  
卤鸭 50  
梁平卤鸭 50  
盐卤白鸭 51  
玫瑰卤鸭 52  
干拌卤鸭肠 53  
酱卤香鹅 53  
桂香卤鹅颈 54  
麻辣卤鹅肝 54  
卤卷鹅肠 55  
香卤斑鸠 56  
肉汁卤鸡蛋 56

脆皮鸽蛋 57  
酱卤凤尾鱼 57  
卤海螺 58  
酱卤蜗牛 59  
卤火鸡腿 59  
卤香土豆 60  
辣卤花菜 61  
咸卤花生 61  
卤素腐皮 62  
卤豆干 62  
酱卤豆干 63  
橙香仔鸭 64  
柠香果翅 64

## 白卤菜肴

白卤羊肉 65  
白卤母鸡 66  
白卤鸡杂 66  
白卤鸡脚 67  
白卤鸭掌 68

白卤肚头 68  
白卤鸭颈子 69  
白卤豆腐 70  
白卤猪耳 70  
白卤牛肉 71

## 五香卤菜

五香卤猪肉 72  
五香猪排 72  
五香糯米猪肚 73  
五香猪耳卷 74  
五香卤蹄 74  
五香牛肉 75  
五香卤羊排 75  
五香卤兔头 76  
五香驴肉 77  
五香仔鸡 77

五香凤爪 78  
五香鸭子 78  
五香鸭肫肝 79  
五香鹅肫 80  
五香卤熏鱼 80  
五香蜗牛 81  
五香卤蛋 81  
五香鸵颈 82  
五香豆腐干 83  
五香腐竹 83



## 红味卤菜

- |       |    |       |     |
|-------|----|-------|-----|
| 红卤猪肉  | 84 | 红卤鸭掌  | 93  |
| 红卤猪肘  | 85 | 红卤鸭肫  | 93  |
| 红卤牛肉  | 85 | 红卤鹅肉  | 94  |
| 红卤牛里脊 | 86 | 红卤鹅翅  | 95  |
| 红卤牛筋  | 86 | 红卤乳鸽  | 95  |
| 红卤毛肚  | 87 | 红卤蜗牛  | 96  |
| 红卤牛排  | 88 | 红卤鲜鲍  | 96  |
| 红卤肥羊  | 88 | 红卤鱼头  | 97  |
| 红卤羊排  | 89 | 红卤八爪鱼 | 98  |
| 红卤羊球  | 89 | 红卤牛蛙  | 98  |
| 红卤鹿筋  | 90 | 红卤魔芋  | 99  |
| 红卤黄喉  | 90 | 红卤熏笋  | 99  |
| 红卤乌鸡  | 91 | 红卤海带  | 100 |
| 红卤鸡杂  | 92 | 红卤豆筋  | 101 |
| 红卤鸭子  | 92 |       |     |

## 多香卤菜

- |        |     |        |     |
|--------|-----|--------|-----|
| 多香卤猪肉  | 102 | 多香卤兔头  | 110 |
| 多香卤猪耳  | 102 | 多香卤仔鸡  | 110 |
| 多香卤猪蹄  | 103 | 多香卤鸡翅  | 111 |
| 多香卤猪肘  | 104 | 多香卤鸭   | 112 |
| 多香卤牛肉  | 104 | 多香卤鸭脖  | 112 |
| 多香卤牛肝  | 105 | 多香卤鹅颈  | 113 |
| 多香卤牛唇  | 105 | 多香卤鹅肫  | 114 |
| 多香卤牦牛肉 | 106 | 多香卤乳鸽  | 114 |
| 多香卤羊肉  | 107 | 多香卤鸽蛋  | 115 |
| 多香卤脆皮肠 | 107 | 多香卤鳝鱼  | 115 |
| 多香卤蹄筋  | 108 | 多香卤鱼   | 116 |
| 多香卤羊腿  | 109 | 多香卤三文鱼 | 117 |
| 多香卤羊蹄  | 109 | 多香卤蜗牛  | 117 |





多香卤花生 118  
多香卤素鸡 118  
多香卤木耳 119

多香卤竹荪 120  
多香卤板栗 120

## 茶香卤菜

茶卤猪肉 121  
茶卤排骨 121  
茶卤猪血 122  
茶卤牛肉 122  
茶卤猪肝 123  
茶卤牦牛肉 124  
茶卤牛舌 124  
茶卤牛肚 125  
茶卤羊排 126  
茶卤羊腿 126  
茶卤兔肉 127  
茶卤兔腿 127  
茶香仔鸡 128  
茶卤鸡爪 128  
茶卤鸡冠 129  
茶卤鸡腿 130

茶卤鸭子 130  
茶卤鸭肾 131  
茶卤鸭肫把 131  
茶卤乳鸽 132  
茶卤鸡肫 133  
茶卤鹅肫 133  
茶卤鸡蛋 134  
茶卤咸鱼干 134  
茶卤淡菜 135  
茶卤蜗牛 136  
茶卤海白菜 136  
茶卤猴头菇 137  
茶卤腐干 138  
茶卤野菌 138  
茶卤素鸡 139

## 酒香卤菜

酒卤猪肉 140  
酒卤排骨 140  
酒卤猪脚 141  
酒卤猪头肉 141  
酒卤肚头 142  
酒卤猪耳 143  
酒卤猪舌 143  
酒卤肠头 144  
酒卤猪心 145

酒卤牛肉 145  
酒卤牛舌 146  
酒卤牛尾 146  
酒卤牛头皮 147  
酒卤羊腿 148  
酒卤羊小肚 148  
酒卤羊头 149  
酒卤兔子 149  
酒卤兔头 150

