



大厨必读系列

经典

舒国重◎著 蔡名雄◎摄影

舒国重大师40年厨艺精髓

四川小吃



舒国重大师

总结红、白案**40**年的经验
奉上**206**道风味浓厚的小吃
详细到“啰嗦”的制作诀窍
揭开大厨不传的美味秘密

中国纺织出版社

大厨必读系列



四川小吃

舒国重◎著

蔡名雄◎摄影

——舒国重大师40年厨艺精髓



成品精致、味道讲究、
地方风味浓厚、
让人忍不住
口水滴答的滋味

图书在版编目 (CIP) 数据

经典四川小吃：舒国重大师40年厨艺精髓 / 舒国重著. — 北京：中国纺织出版社，2017. 1

(大厨必读系列)

ISBN 978-7-5180-3157-3

I. ①经… II. ①舒… III. ①川菜—菜谱 IV. ①TS972.182.71

中国版本图书馆CIP数据核字 (2016) 第297066号

原文书名：天府四川精典小吃

原作者名：舒国重

©台湾赛尚图文事业有限公司，2016

本书简体版由赛尚图文事业有限公司 (台湾) 授权，由中国纺织出版社于大陆地区独家出版发行。本书内容未经出版者书面许可，不得以任何方式或任何手段复制、转载或刊登。

著作权合同登记号：图字：01-2016-8489

责任编辑：范琳娜

责任印制：王艳丽

封面设计：MZQ设计

版式设计：品方

中国纺织出版社出版发行

地址：北京市朝阳区百子湾东里A407号楼 邮政编码：100124

销售电话：010-67004422 传真：010-87155801

<http://www.c-textilep.com>

E-mail:faxing@c-textilep.com

中国纺织出版社天猫旗舰店

官方微博 <http://weibo.com/2119887771>

北京市雅迪彩色印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2017年1月第1版第1次印刷

开本：787×1092 1/16 印张：19

字数：267千字 定价：69.80元

凡购本书，如有缺页、倒页、脱页，由本社图书营销中心调换

目录



Contents

第一篇

天府四川 小吃 龙门阵

- 第一章 经典小吃，川味经典 18
- 第二章 四川地区小吃常见的分类 20
- 第三章 创新有方法，玩出百变川味小吃 22

第二篇

四川小吃 基础知识

- 第一章 馅心与面臊
 - 一、馅心、面臊对小吃的影晌 30
 - 二、馅心、面臊的基本分类和运用 31
 - 三、三大类面臊的应用 33
- 第二章 巴蜀小吃熟制工艺
 - 一、蒸 35
 - 二、炸 35
 - 三、煮 36
 - 四、烙 37
 - 五、煎 38
 - 六、烘 38
 - 七、烤 38
- 第三章 常用手工具与机械器具
 - 常用手工工具与机械工具 39





第一章 认识米、常用原料与加工方法

- 一、米的种类与泡发·····46
- 二、常用原料简介·····47
- 三、各种米粉的加工方法·····49

第二章 米制品小吃基本工艺与常用配方

- 大米吊浆粉·····52
- 糯米吊浆粉·····52
- 糯米粉·····53
- 大米粉·····53
- 基本水浆·····54
- 湿磨粉·····54
- 发浆·····54
- 老酵浆·····56
- 熟米粉·····56
- 蛋黄粉·····56
- 粉皮米粉·····57
- 洗沙馅·····57
- 莲蓉馅·····58
- 芝麻甜馅·····58
- 五仁甜馅·····58
- 八宝甜馅·····59
- 熟豆粉·····59
- 熟芝麻粉·····59
- 熟面粉·····59
- 水淀粉·····59
- 西米煮法·····59
- 蛋清淀粉糊·····60
- 碱油·····60
- 石灰水·····60

巴蜀米制品小吃

- 1 西米珍珠圆子·····62
- 2 五彩绣球圆子·····63
- 3 绿豆糯圆子·····64
- 4 醪糟粉子·····64
- 5 成都赖汤圆·····66
- 6 翡翠肉汤圆·····66
- 7 橙香枇杷汤圆·····68
- 8 胭脂苕菜汤圆·····69
- 9 玫瑰玉米汤圆·····70
- 10 芝麻糯米圆子·····71
- 11 成都糖油果子·····72
- 12 灌汁麻圆·····72
- 13 凉瓜糯米圆子·····74
- 14 凤凰米饺·····75
- 15 虾仁白玉盒·····76
- 16 银芽米饺·····76
- 17 大米四喜饺·····78
- 18 海参玉饺·····79
- 19 红油兔丁凉饺·····80
- 20 蟹肉白玉烧卖·····80
- 21 成都三大炮·····82
- 22 凉糍粑·····83
- 23 鸳鸯叶儿粑·····84
- 24 玫瑰夹心凉糍粑·····85
- 25 新都叶儿粑·····86
- 26 泸州黄粑·····87
- 27 红糖软粑·····87
- 28 红糖酥糍粑·····88
- 29 桃仁甜板·····88
- 30 醪糟酿饼·····89
- 31 枣泥大米卷·····90
- 32 腊肉艾蒿馍馍·····91
- 33 芝麻凉卷·····92
- 34 红糖粽子·····92
- 35 八宝粽子·····93
- 36 古月胡三合泥·····94
- 37 四川油茶·····95
- 38 顺庆羊肉粉·····96
- 39 鸡汤米粉·····97
- 40 黑米糕·····97
- 41 窝子油糕·····98
- 42 方块油糕·····98
- 43 核桃仁煎糕·····100
- 44 糯米凉糕·····100
- 45 米凉糕·····102
- 46 冰镇凉虾·····102
- 47 成都米凉粉·····104
- 48 果酱白蜂糕·····105
- 49 老成都梆梆糕·····106
- 50 白糖发糕·····108
- 51 双色发糕·····108
- 52 五仁青苹果·····109
- 53 熊猫粑·····110
- 54 玫瑰红柿·····111
- 55 八宝寿桃·····112
- 56 海参玉芙蓉·····113
- 57 梅花大米饼·····114
- 58 水晶玉鸟·····114
- 59 碧波天鹅·····115
- 60 大米雏鸡·····116
- 61 蝴蝶米饺·····116
- 62 龙眼玉杯·····118
- 63 鱼香白兔饺·····118
- 64 翡翠虾仁玉杯·····119

天府小吃 面制品



第一章

认识面粉与常用原材料

- 一、关于面粉····· 122
- 二、常用原材料····· 123

第二章

面点基本工艺与操作

- 一、和面····· 126
- 二、揉面····· 127
- 三、搓条····· 128
- 四、下剂····· 128
- 五、制皮····· 128
- 六、包馅····· 130

第三章

六大基础面团特性

- 一、子面····· 132
- 二、发面····· 133
- 三、油水面····· 134
- 四、油酥面····· 136
- 五、三生面····· 136
- 六、烫面····· 136

第四章

面点小吃基本工艺与常用配方

- 子面····· 137
- 老发面····· 137
- 中发面 / 登发面·· 138
- 酵母面团····· 138
- 子发面····· 140
- 扎碱方法与技巧 140
- 油水面····· 142
- 油酥面····· 142
- 三生面····· 142
- 面粉烫面····· 142
- 澄粉烫面····· 143
- 面条····· 143
- 银丝面····· 144
- 金丝面····· 144
- 抄手皮····· 145
- 水饺皮····· 145
- 烧卖皮····· 146
- 菠菜汁····· 146
- 红油辣椒····· 146
- 复制红油····· 147
- 豆豉酱····· 147
- 复制甜酱油····· 148
- 清汤····· 148
- 鸡汁····· 148
- 原汤····· 148
- 鲜汤····· 149
- 高级清汤····· 149
- 奶汤····· 149
- 牛肉汤····· 150
- 烩豌豆····· 150
- 水晶甜肉····· 150
- 猪肉抄手馅心····· 150
- 冰橘甜馅····· 151
- 玫瑰甜馅····· 151
- 糖色····· 152
- 姜汁（葱汁）····· 152
- 生姜汁····· 152
- 花椒水····· 152





天府面制品小吃

65 成都担担面····· 154
66 邛崃奶汤面····· 155
67 成都甜水面····· 156
68 宜宾燃面····· 157
69 川味凉面····· 158
70 麻辣小面····· 159
71 麻辣豆花面····· 160
72 宋嫂面····· 160
73 红汤炉桥面····· 162
74 豆汤手扯面····· 163
75 豌豆杂酱铺盖面·· 163
76 青菠檐檐面····· 164
77 新都金丝面····· 164
78 新繁银丝面····· 165
79 清菠柳叶面····· 166
80 养生长寿面····· 166
81 三鲜支耳面····· 168
82 香菇海螺面····· 168
83 旗花面····· 169
84 素椒麻花面····· 170
85 番茄虾仁面····· 171
86 奶汤海参面····· 171
87 红烧排骨面····· 172
88 牛肉罐罐面····· 172
89 碎肉豇豆面····· 173
90 崇州渣渣面····· 175
91 荷包蛋番茄面····· 175
92 烫面油糕····· 176
93 银丝饼····· 177
94 老成都玫瑰鲜花饼 178
95 重阳酥饼····· 180
96 红糖馅饼····· 180
97 菠汁牛肉饼····· 181

98 三丝春卷····· 182
99 老成都白面锅盔·· 183
100 彭州军屯锅盔····· 184
101 混糖锅盔····· 185
102 白面锅盔····· 186
103 馓子····· 188
104 麻花····· 188
105 油条····· 190
106 蛋酥穿卷····· 190
107 成都龙抄手····· 191
108 清汤抄手····· 193
109 翡翠鲜鱼抄手····· 193
110 红油抄手····· 194
111 川西豇豆抄手····· 194
112 麻婆豆腐抄手····· 196
113 新繁豆瓣抄手····· 197
114 炸响铃····· 199
115 钟水饺····· 199
116 成都鸡汁锅贴····· 200
117 菠汁水饺····· 201
118 香菇鸳鸯饺····· 201
119 鲜肉鸡冠饺····· 202
120 花边碧玉饺····· 203
121 川北菠汁蒸饺····· 204
122 川东酥皮鸡饺····· 204
123 口蘑白菜饺····· 206
124 莲蓉金鱼饺····· 207
125 鲜虾白玉饺····· 208
126 冬菜酥饺····· 208
127 麦邱玻璃烧卖····· 210
128 三鲜梅花烧卖····· 211
129 碧绿虾仁烧卖····· 212
130 川式粉蒸肉烧卖·· 212
131 八宝糯米烧卖····· 215

132 松蓉香菇包····· 215
133 家常豆芽包····· 216
134 酱肉包子····· 217
135 双味鸳鸯包····· 218
136 川味金钩包子····· 220
137 痣胡子龙眼包子·· 220
138 状元破酥包····· 222
139 鲜肉生煎包····· 223
140 乡村素菜包····· 224
141 四川回锅肉包····· 225
142 绿豆洗沙包····· 226
143 老面馒头····· 226
144 门丁馒头····· 228
145 石头烤馍····· 228
146 玉米馒头····· 230
147 海棠花卷····· 231
148 寿桃花卷····· 231
149 菊花花卷····· 232
150 燕窝粩····· 233
151 红枣油花····· 234
152 蜜味千层糕····· 235
153 波丝油糕····· 236
154 宫廷凤尾酥····· 238
155 洗沙眉毛酥····· 240
156 蜜味龙眼酥····· 241
157 盆花酥····· 242
158 层层酥鲜花饼····· 242
159 双味鸳鸯酥····· 244
160 莲蓉荷花酥····· 245
161 兰花酥····· 246
162 韭菜酥盒····· 247



第五篇

风味杂粮 及其他 制品小吃



第一章 常用原料

- 一、玉米····· 250
- 二、薯类····· 250
- 三、豆类····· 251
- 四、荞麦····· 252
- 五、黑米····· 252
- 六、琼脂····· 253
- 七、荤原料····· 253

第二章

基本工艺与常用配方

- 鲜苕面团····· 254
- 鲜苕粉团····· 254
- 荞麦面····· 255
- 黄凉粉····· 255
- 豆花····· 255
- 嫩豆花····· 256
- 猪骨心肺汤····· 256
- 油酥花生····· 256
- 油酥黄豆····· 256

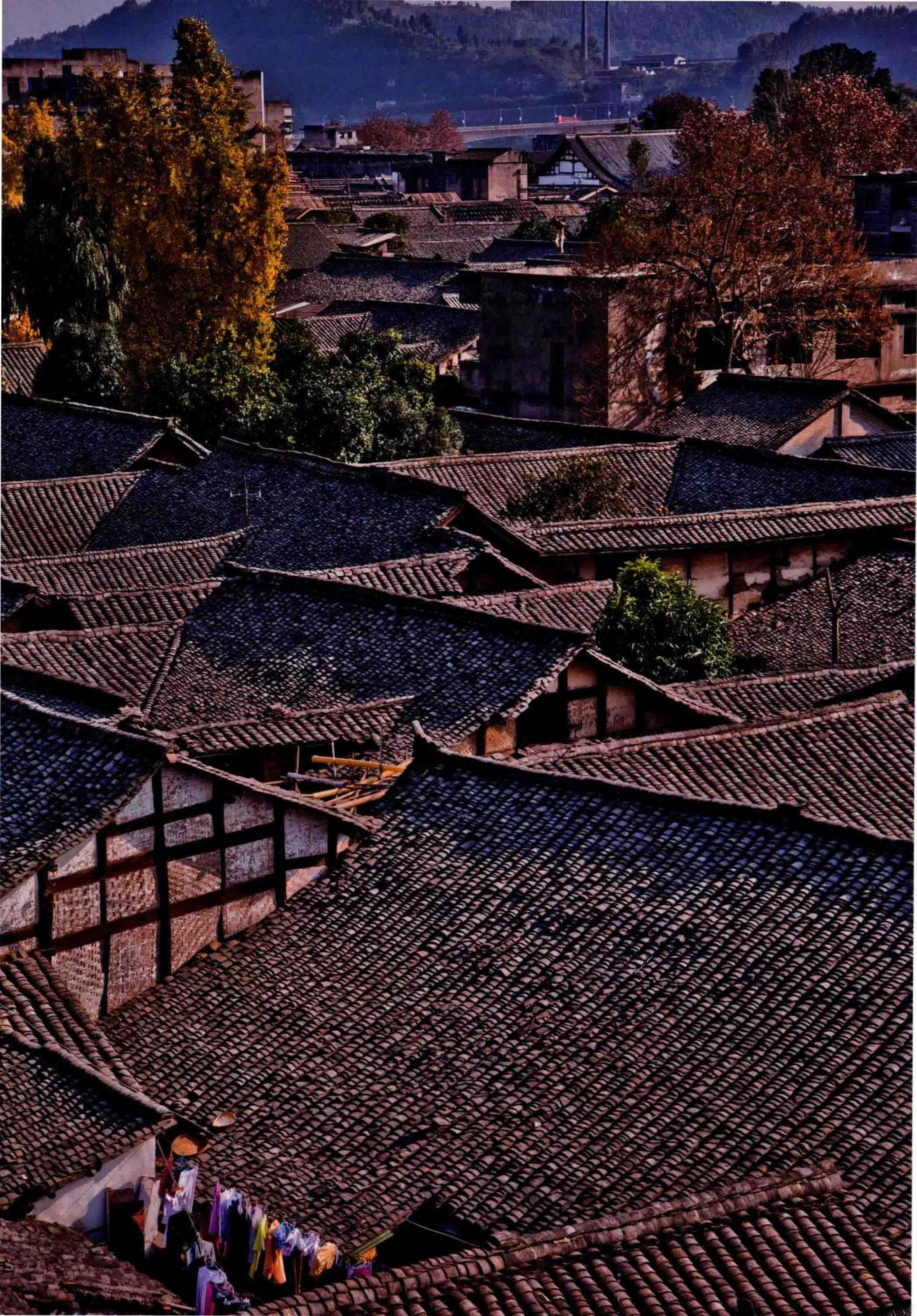


动手做

风味杂粮及其他制品小吃

- 163 玉米蜂糕····· 259
- 164 花香玉米盏····· 259
- 165 黄金玉米元宝····· 260
- 166 象生玉米苞····· 260
- 167 玉米饼····· 262
- 168 肉包谷粑····· 263
- 169 鲜玉米粑····· 264
- 170 金黄玉米酥盒····· 264
- 171 水晶玉米糕····· 266
- 172 炸苕蓉鸡腿····· 266
- 173 炸枇杷苕····· 267
- 174 炸苕枣····· 268
- 175 象生红苕梨····· 268
- 176 红苕油糕····· 270
- 177 鲜苕梅花饼····· 271
- 178 芝麻苕圆····· 272
- 179 紫薯麻圆····· 272
- 180 山药凉糕····· 274
- 181 黑米粥····· 274
- 182 成都洞子口黄凉粉 275
- 183 通江银耳羹····· 276
- 184 冰醉豆花····· 276
- 185 碧绿芒果卷····· 277
- 186 绿茶桂花糕····· 278
- 187 红枣糕····· 279
- 188 蓉城绿豆糕····· 280
- 189 蚕豆糕····· 280
- 190 芝麻夹心糕····· 281
- 191 成都蛋烘糕····· 282
- 192 胡萝卜象生果····· 284
- 193 生态南瓜饼····· 284
- 194 瓜仁芋香果····· 286
- 195 炸豌豆糕····· 287
- 196 炸西瓜饼····· 288
- 197 香煎苹果饼····· 289
- 198 锅贴虾饼····· 290
- 199 鲜肉焦饼····· 290
- 200 三义园牛肉焦饼····· 292
- 201 牛肉豆花····· 293
- 202 牛肉荞面····· 294
- 203 酸辣粉····· 295
- 204 帽节子肥肠粉····· 296
- 205 火烧鸡肉饼····· 298
- 206 葱酥火腿饼····· 300







瑞城名大酒店
Celebrity Rucheng Hotel

大厨必读系列

经典

四川小吃


舒国重◎著

蔡名雄◎摄影

——舒国重大师40年厨艺精髓



成品精致、味道讲究、
地方风味浓厚、
让人忍不住
口水滴答的滋味

 中国纺织出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

经典四川小吃：舒国重大师40年厨艺精髓 / 舒国重著. —北京：中国纺织出版社，2017. 1

(大厨必读系列)

ISBN 978-7-5180-3157-3

I. ①经… II. ①舒… III. ①川菜—菜谱 IV. ①TS972.182.71

中国版本图书馆CIP数据核字 (2016) 第297066号

原文书名：天府四川精典小吃

原作者名：舒国重

©台湾赛尚图文事业有限公司，2016

本书简体版由赛尚图文事业有限公司 (台湾) 授权，由中国纺织出版社于大陆地区独家出版发行。本书内容未经出版者书面许可，不得以任何方式或任何手段复制、转载或刊登。

著作权合同登记号：图字：01-2016-8489

责任编辑：范琳娜

责任印制：王艳丽

封面设计：MZQ设计

版式设计：品方

中国纺织出版社出版发行

地址：北京市朝阳区百子湾东里A407号楼 邮政编码：100124

销售电话：010-67004422 传真：010-87155801

<http://www.c-textilep.com>

E-mail: faxing@c-textilep.com

中国纺织出版社天猫旗舰店

官方微博 <http://weibo.com/2119887771>

北京市雅迪彩色印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2017年1月第1版第1次印刷

开本：787×1092 1/16 印张：19

字数：267千字 定价：69.80元

凡购本书，如有缺页、倒页、脱页，由本社图书营销中心调换



鸣鹤

观个宜三

品茗可清
百能前取

推荐序

细数经典，继往开来

享誉世界的川菜烹饪技艺，是我国一种独特的艺术。它不仅给人们带来美味的菜肴和点心、小吃，也给进餐者带来视觉与精神上的享受。

在川菜的烹饪体系中，小吃和点心的概念没有绝对的划分开，甚至在小吃中还包括有部分菜肴。如著名的麻婆豆腐、夫妻肺片、小笼蒸牛肉、红油钵钵鸡、三洞桥软烧大蒜鲶鱼、竹林蒜泥白肉等。

四川的小吃包括许多筵席的精美点心，如缠丝牛肉煎饼、五彩绣球圆子、凤眼蒸饺、枣泥波丝油糕、层层酥鲜花饼等。还有众多的四川各地民间小吃，如担担面、古月胡三合泥、三大炮、成都洞子口凉粉、顺庆羊肉米粉、灯影牛肉、宜宾红油燃面、怀远冻糕、叶儿粑、泸州蒸黄糕、川北梓潼片粉、大刀金丝面、蛋烘糕等各地有名的小吃。

川菜烹饪技艺中，主要分为红案厨师和白案厨师两大技工工种。红案厨师主要负责各种菜肴的制作，白案厨师主要负责小吃和点心的制作。而一名优秀的白案厨师又必须具有深厚的红案技艺功底与高超的烹调技艺，才能真正做好各种精美的小吃和点心，也才能是餐饮行业中受人敬重的红、白两案全能厨师。

四川的小吃、点心的制作手法有擀、捏、压、揉、包、切和各种造型技艺。烹制方法多样，包括有蒸、炸、煎、烤、煮、炒、烧、拌、烩等。味道更是多种多样，有鱼香味、家常味、红油味、咸鲜味、甜酸味、酸辣味、甜香味、麻辣味、蒜泥味、葱香味、椒盐味、咸甜味、酱香味等多种味型。这就是四川小吃、点心兼具川菜特殊风格特点的真正原因。

在现代的川式小吃、点心中有许多是在传统基础上创新的品种，如鸳鸯叶儿粑、玉鹅戏水米饺、翡翠玉杯、冰汁枇杷苕、酥炸苕梨、盆花酥、波丝花篮、南瓜饼等不少的象形点心。



张中尤大师（前）与作者舒国重（后）

四川的大刀金丝面是一种集高超的刀工技艺和白案技艺中多种工序制作而成的一道著名小吃。金丝面的制作颇为讲究，先是用新鲜的鸡蛋黄（或鲜鸭蛋黄）调合成面糊，用揉、擀、压、推、切等工序制成薄而透明的大张面皮，再叠成长条，用长约七十厘米的大面刀切成细如金丝的面丝。煮熟后捞入盛有高级清汤的精美小碗里，再配以一小朵翠绿色的青菜心。面丝色泽金黄，汤味鲜美，味清淡而高雅。金丝面是一道和四川开水白菜、鸡豆花等菜肴齐名的高档面点。

由台湾著名美食作家蔡名雄先生和中国烹饪大师舒国重共同编著的《经典四川小吃》一书，基本上包括了四川各地著名的点心、小吃。本书向读者图文并茂地介绍了众多的四川小吃、点心，并展现丰富的四川饮食、小吃风情，是对川菜最佳的全面推广和宣传。祝愿四川小吃这种独特的烹饪技艺和文化，得到很好的传承与发扬光大。

中国烹饪大师终身成就奖获奖者

张中尤

二零一六年春

作者序

川味小吃，美在万千滋味风情

记得在 1990 年初，我与一位从中国台湾省回大陆探亲的老大爷（也是川厨，在台湾省有两家川菜馆），在一次聚会上相识，彼此谈起川菜小吃，有相见恨晚的感觉。他说起记忆中的成都小吃，滔滔不绝，声情并茂，但忽然间话头一转，脸色凝重下来，叹息道：“现今走游巴蜀各地，正宗的四川小吃太少了，成都市过去很多好吃小吃，已不见踪影，可惜啊！”

与这位老大爷接触过数次，他不断地鼓励我，要继承、发扬传统四川小吃技术，甚至愿出资在成都开一家正儿八经的小吃餐厅，完全交由我主理经营。但当时我正主理一家大型餐厅，指导开发三国文化主题宴的菜品，难以实现这位台湾老大爷的诚意和愿望。

进入 21 世纪，笔者从一个热爱烹调的青年小厨师，历练成精通川菜红白两案之烹饪大师，虽获得诸多荣誉，也在烹饪教学中培养出大批名师名厨，但多年来心中总有一种情结、一股力量在推动我亲自制作和撰写一本图文并茂、介绍全面的四川小吃的经典食谱书，让四川小吃和川点技艺得以留存、传承和宏扬。

现今川菜和火锅遍布大江南北、五洲四海，真正传统地道的四川小吃却屈指可数。不少打着四川小吃招牌的餐馆，却是鱼目混珠，或是挂羊头卖狗肉而已。笔者足迹遍及华夏各地，也在全球不少国家的酒楼饭店主厨或表演厨艺。看到粤式早茶、港式夜宵，在世界各地倍受人们追捧，生意十分火爆，往往心生痛惜之情，曾享誉中国各地的四川小吃，为什么不能像川菜、火锅一样，走向世界？为什么没有一个国家有华人经营川式早茶或是川点茶馆呢？每当品尝到广式早茶的口味与小吃时，内心更涌现出对四川小吃的一种向往与深情。

一款一格，百款百味，蕴含着千种滋味、万般风情的川味

小吃，如能形成体系，结合川茶，塑造成川味的茶点、下午茶、夜宵风味餐馆、茶楼，那是何等口福天下的美好事情。

带着这样的心境，加上资深川菜文化人向东老师不断地鞭策、鼓励，他说，您有那么全面的小吃技艺，不把它做出来写出来，留给年轻一代，会是一大遗憾！且传承四川小吃技艺是一个功德无量之事。于是，在蔡名雄老师热诚支持下，全心全意编写了这本书，希望能给专业从厨人员一些帮助和点悟，也给喜爱四川小吃的爱好者一点指导和启发。

在这里我要特别感谢我的恩师，中国著名烹饪大师、终身成就奖获得者、川菜泰斗张中尤老师，他言传身教，毫无保留地传授川菜红、白两案精湛技艺，使我全面掌握了川菜、川点、小吃的制作技艺精髓。

本书大部分小吃、川点皆由笔者亲手制作，小部分由笔者徒弟魏延兵、胡克胜两人制作。多数小吃、川点是首次完整介绍和展示制作工艺与风味特色！

The logo consists of three large, bold Chinese characters in a traditional calligraphic style: '川' (Chuan), '國' (Guo), and '重' (Chong). The characters are interconnected and have a dynamic, expressive feel.

二零一六年春