

本书面食·菜
肴制作指导：中国
烹饪大师郭远光 /
制作：广汉南海渔
村 / 彩图摄影：张
德重

什景面

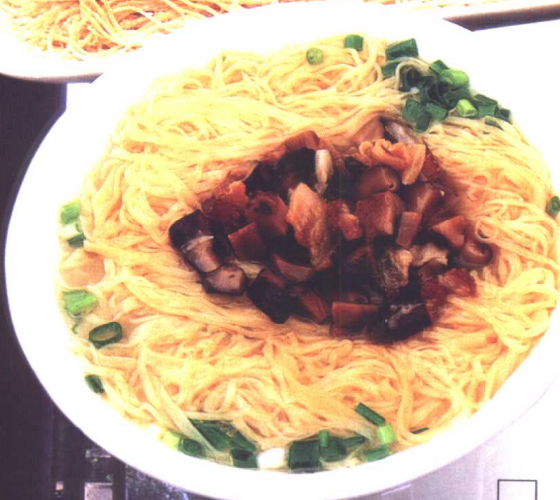


虾仁面





新繁金丝面



酸辣抄手



新繁青波面



担担面



甜水面



刀削面

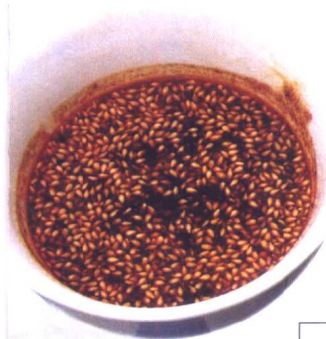


新繁猪肉旗花面





芥面



凉面





新繁银丝面



猫儿面



青波面



邛崃奶汤面



煎蛋面



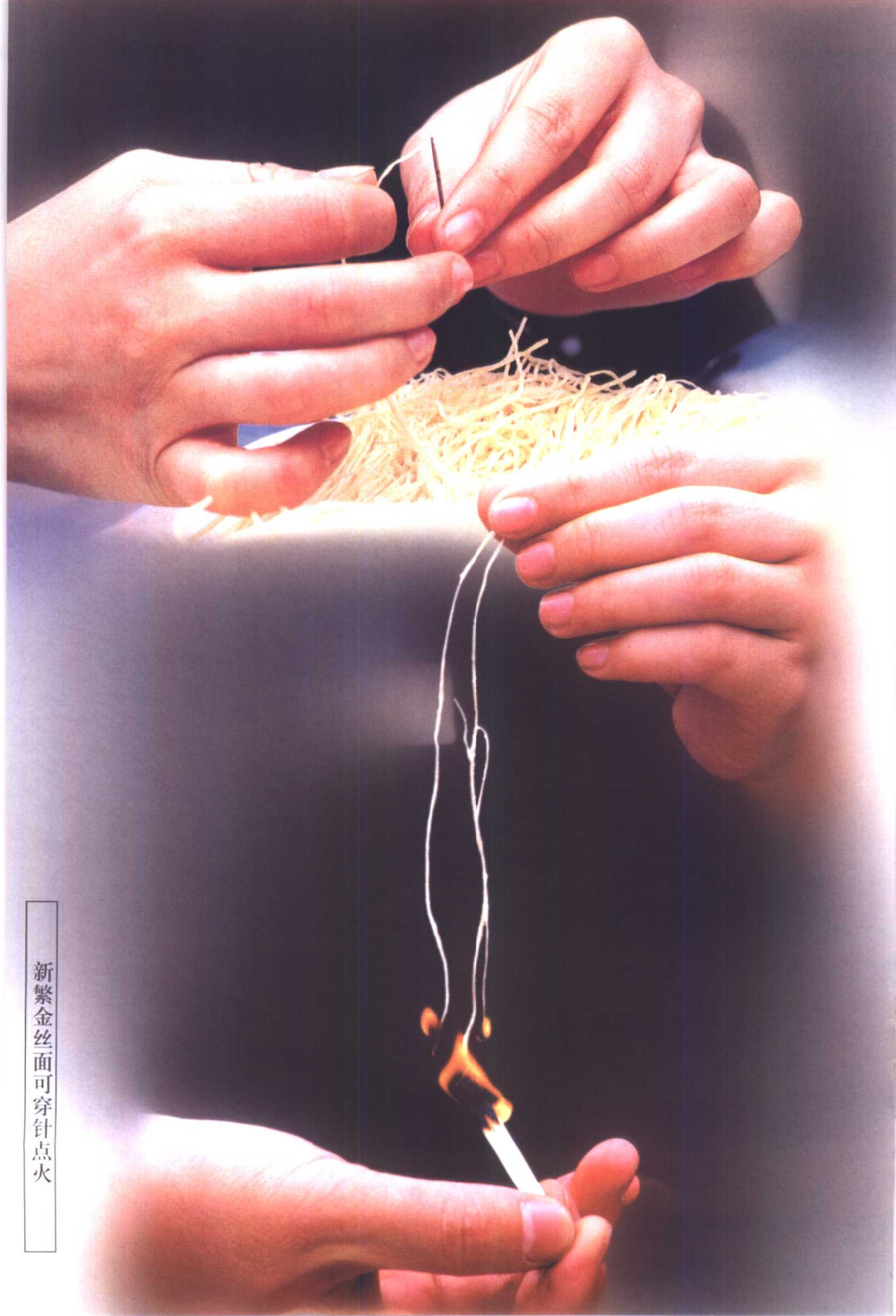


蹄花面



奶汤抄手

新繁金丝面可穿针点火



锅盔夹大头菜

可夹的种类甚多



新津豆花面



旋子锅盔



锅盔夹凉粉



糖酥锅盔





芝麻锅盔



酥锅盔



白面锅盔夹肉



椒盐锅盔



方酥锅盔



新津大饼



万卷酥锅盔

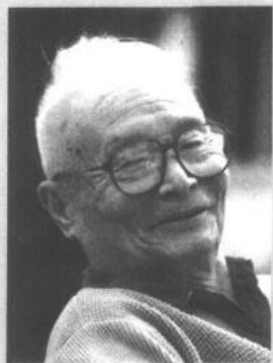
尝鼎一脔 醅醅有味

黄家明先生主编的《川菜大师烹饪技术全书》在前言中说：“我们本着继承和发扬祖国烹饪技术优秀文化遗产的态度，采取考证、专叙、评述、概论、探讨、例举等方法，力求观点鲜明，通俗易懂，系统化和专业化，达到既有利于同业修养之用，又受益于初学之士，更为专业训练提供辅导材料。”

先生以“继承和发扬祖国烹饪技术优秀文化遗产的态度”，致力于川菜事业，这是正道，是个起码的立场观点问题。“烹饪技术”在于制作的方法，也表现出独有的地域文化，否则，八大菜系无从谈起。知味要知本，祖国优秀文化遗产是师古而不泥古，向前看，有自己悠久的历史 and 广阔的天地，在此基础上与世界接轨，方知“愈是民族的愈是世界的”这一命题的真实意义。

先生以几十年经验，造化亦非寻常，技法出自心得，落实贵在实用，审美得以深入浅出，厚积薄发以期正本清源，演绎川菜文化，传承中华文明一隅。

食是味觉艺术，舒展心胸，谨以“尝鼎一脔，醅醅有味”八字为赠。



题图摄影：葛加林