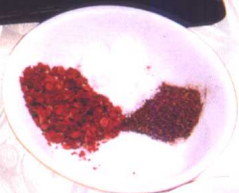


菜肴制作指导：中国
烹饪大师黄家明、郭远
光 / 制作：中国烹饪名师梅
文康、黄建军等，成都唐宋
食府本味居、广汉南海渔
村 / 彩图摄影：张德重

软炸腰饼

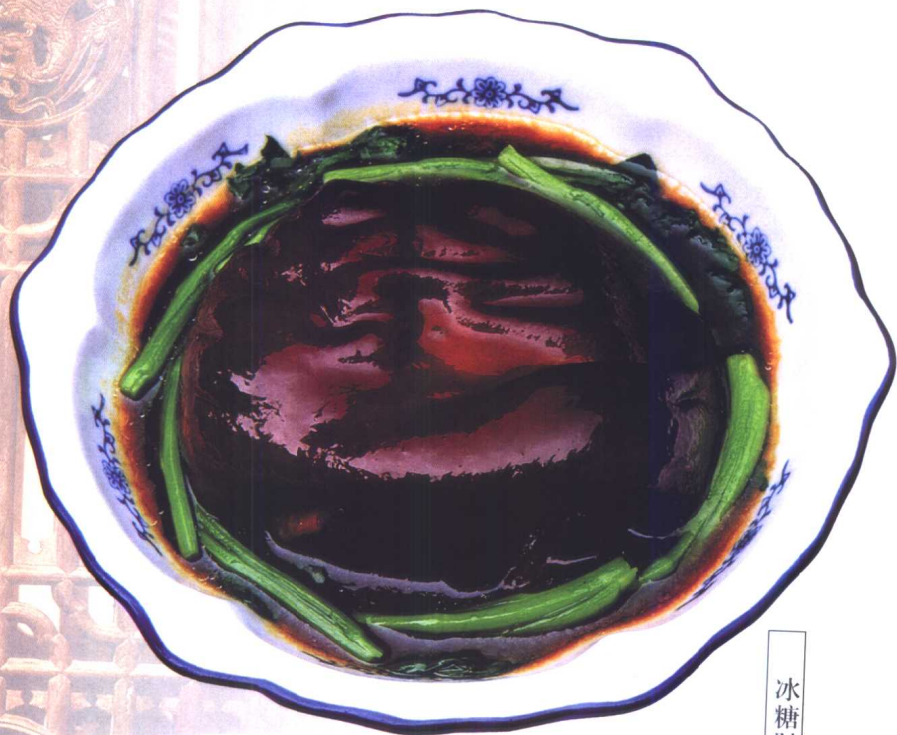


菜肴制作指导：中国
烹饪大师黄家明、郭远
光 / 制作：中国烹饪名师梅
文康、黄建军等，成都唐宋
食府本味居、广汉南海渔
村 / 彩图摄影：张德重



软炸腰饼





冰糖肘子



白油瓜豆



糖醋番茄



烩泡青菜



奶油三蔬

焗辣厚皮菜



四上麦穗肚



蟹黄鱼翅



香花鸡丝





干煸羊肉

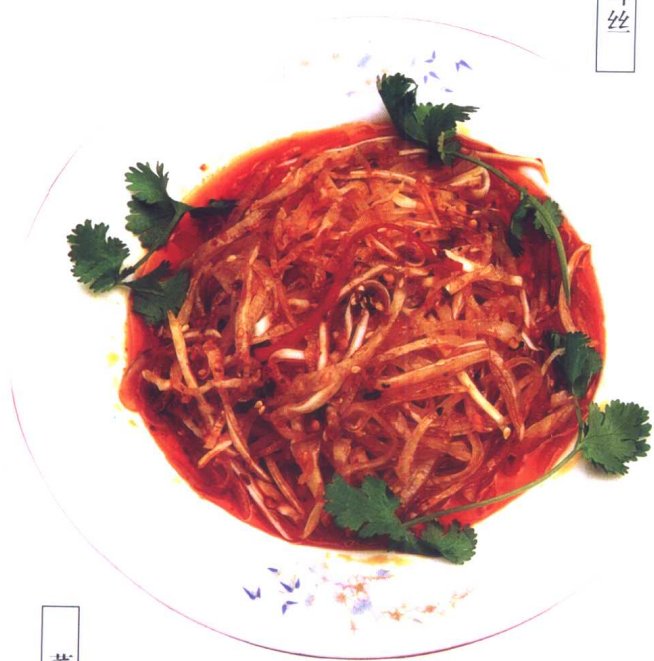


撒糖芋丝



白油季豆

红油耳丝



菜花肉丝



炆黄瓜皮



牛肉芹黄





苹果冻



姜爆鸭片

芝麻肉丝



煎青辣椒





葵菜鲑鱼



丝瓜鹅掌

桂花土豆



苕菜海參



桂花蹄筋



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