

家庭四川菜食谱



现代家庭美食丛书

现代家庭美食丛书（二）

家庭四川菜食谱

李宝国 编

延边人民出版社

【吉】新登字 08 号

责任编辑：许正勋

现代家庭美食丛书（二）

家庭四川菜食谱

出版 延边人民出版社

发行 吉林省新华书店

印刷 吉林市华美印刷有限公司印刷

印数 1—8.000 册

787×1092 毫米 32 开

2 插页 55 印张 900 千字

1999 年 8 月 第 1 版

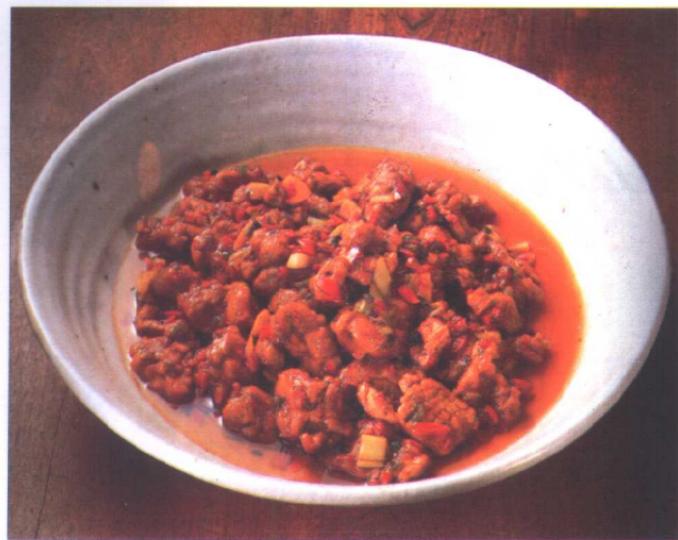
1999 年 8 月 第 1 次印刷

ISBN7—80648—123—0/2 • 17

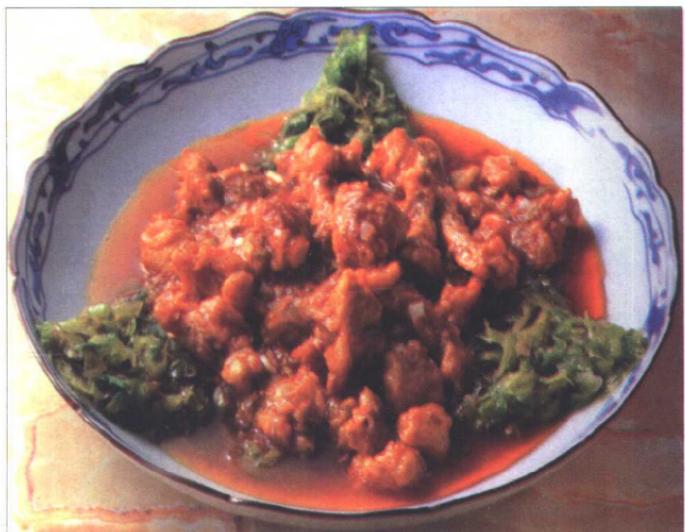
全套定价：76.00 元（册）7.60 元



龙眼烧白



AB662f10
宫宝鸡丁



蚝油牛肉



酥炸虾仁



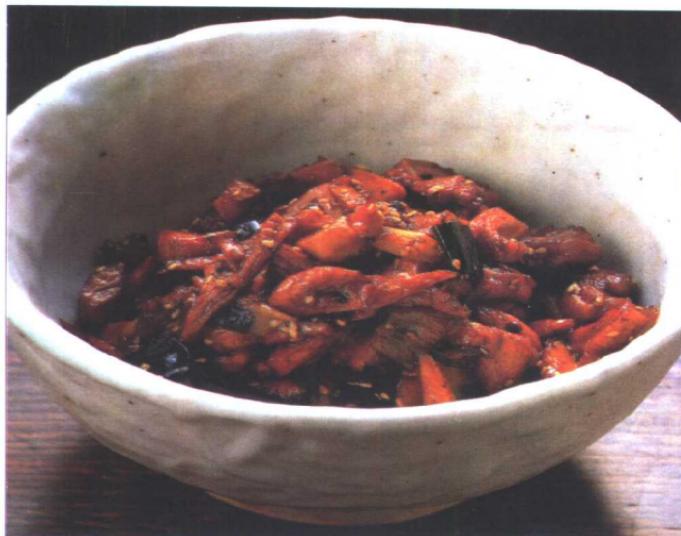
酥烤大方



网油鸡卷



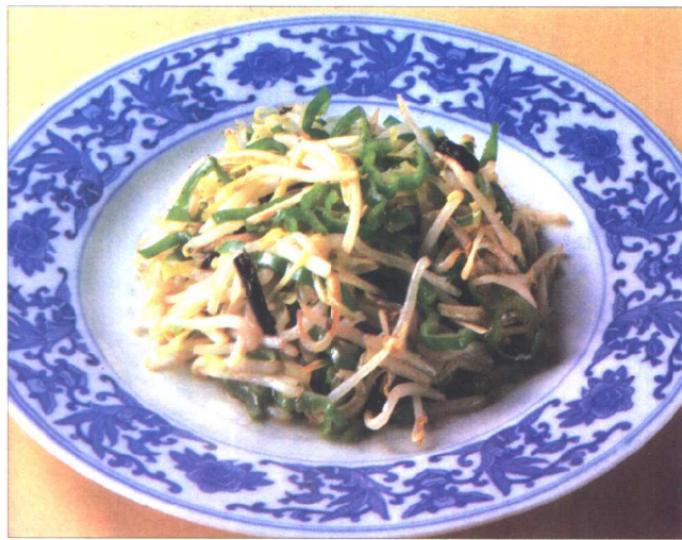
鱼香茄饼



冬菜碎末肉



鱼香虾仁



青菠柳叶面



灯影牛肉



大千炒樱桃

目 录

肉 类

家常臊子牛筋	1	银茸鹿肉丝	18
蚝油牛肉	2	水煮牛肉	18
龙眼牛头	2	辣味狗肉	19
灯影牛肉	3	麻辣肉片	21
原笼牛肉	4	鱼香腰花	22
荔枝腰花	5	鱼香茄饼	22
五更肠旺	6	麻辣牛肉丝	23
火爆肚头	7	麻辣羊蹄花	24
蚂蚁上树	8	野鸡红炒牛肉丝	25
酿冬瓜	8	白油肝片	26
糖醋茄饼	9	腐竹焖肉片	27
东坡金脚	10	绿豆肘	28
白云猪手	11	姜汁热肘子	29
焦皮肘子	12	荷叶排骨	29
玫瑰锅炸	13	粉蒸排骨	30
酥烤大方	14	龙眼烧白	31
青笋肉片	15	雪花里脊	32
锅巴肉片	16	蒜烧肚条	33
冬菜碎末肉	17	火爆腰花	33
		卤 牛 肉	34
		夫妻肺片	35

开水白菜	36	长寿果蒸鸡	57
回锅肉	37	香菇烧鸡	58
水煮牛肉	38	川式炒鸭掌	59
清蒸江团	39	红烧鸭卷	60

野味、蛋禽类

宫保鸡丁	41
鸡豆花	42
泸州烘蛋	43
网油鸡卷	43
鸡淖鱼翅	44
薄饺鸡糕	45
太白鸡	46
魔芋烧鸭	47
锅贴鸡片	48
白市驿板鸭	50
青豆烧鸭条	51
炒鸡什件	52
棒棒鸡丝	52
成都子鸡	53
贯耳全鸡	54
青笋烧兔	55
大千炒樱桃	55
怪味鸡丝	56

小吃类

鲜果西瓜盅	62
酸凉粉	63
油茶	63
青波柳叶面	64
宋嫂面	65
红油抄手	66
钟水饺	67
麻辣饺子	68
珍珠圆子	69
牌坊面	69
口磨红汤面	70
红油水饺	71
清汤白玉饺	72
酥皮鸡饺	73
龙抄手	74
三丝凉面	75
家常豆花	75
肉豆花	76

藕丝糕	77	砂锅头尾	96
八宝酿枇杷	78	南味四生片火锅	97
仔鸡豆花	79	鸡兔火锅	98
四川汤圆	80	三鲜冻豆腐火锅	99
四川凉面	81	白肉火锅	100
红烧川味牛肉面	81	青鱼头尾砂锅	101
担 担 面	82	砂锅元鱼	102
成都酸辣面	83	砂锅野鸡	103
三鲜烧麦	84	蜗牛肉片砂锅汤	104
口蘑小包	85	双菇炖南蛇	105
红油枣花	85	菊花龙凤羹	106
冬菜包子	86	砂锅鱼翅	107
奶汤菠菜饺子	87	菊花酒锅	108
冬菜辣饺	88	渍菜什锦酒锅	109
火 锅 类		海参鸽蛋	110
牛尾火锅	89	砂锅海参	111
水饺鸭子	90	清汤广肚	112
豆腐鸭架汤	91	冰糖莲子	113
石耳炖鸽	92	清炖熊掌	114
飞龙砂锅	92	荤素暖锅	115
砂锅胖鱼头	93	腌氽暖锅	115
天麻砂锅鱼头	94	萝卜肉火锅	116
砂锅鱼头	95	三鲜火锅	117
		一品锅	118

狗肉火锅	119	砂锅煨脐门	141
延边狗肉火锅	120	砂锅牙片鱼	142
海味火锅	121	海鲜鱼类	
鱿鱼火锅	122	嫩炒虾仁	144
四喜火锅	123	蝴蝶海参	145
香肉火锅	124	干炸银鱼	146
毛肚火锅	125	红烧带鱼	147
牡丹火锅	126	煎烧黄鱼	147
鲢鱼头火锅	127	酱焖鲤鱼	148
四生片梅花火锅	128	爆煎鲤鱼	149
八宝汽锅甲鱼	129	软酥鲫鱼	149
黄花汽锅乳鸽	130	焦熘鲫鱼	150
参芪汽锅鸭	131	酱汁鱼	150
贝母汽锅鸡	131	糖醋鱼	151
黄芪汽锅鸡	132	五香鱼	152
姜附汽锅狗肉	133	干烧鱼	153
洋芋白菜火锅	134	鱼香虾仁	154
冬料锅	135	酥炸虾仁	154
蝴蝶火锅	136	家常鲫鱼	155
罗汉火锅	136	炒蕃茄虾仁	156
双圆火锅	137	红烧甲鱼	156
海味火锅	138	水煮鳝鱼	157
四生锅子	139	滑炒鱼丝	158
飞龙玉液锅	140		

干烹偏口鱼	159	干煸鳝鱼丝	163
煎焖偏口鱼	159	鱼子佛手	164
汆鱼丸	160	炸泥鳅	165
辣味姜汁鱼	161	溜鱼片	166
辣味粉丝胖头鱼	162	炸虾排	167
蒜豉烧泥鳅	163	炸虾段	168

肉类

家常臊子牛筋

主料

水发牛蹄筋 500 克，瘦猪肉 150 克，黄瓜 100 克。

调料：

郫县豆瓣酱 1 汤匙，酱油 0.5 汤匙，精盐 2 茶匙，味精 1 茶匙，料酒 2 茶匙，姜 1 块，葱段 5 段，湿淀粉 0.5 汤匙。

制作：

① 将牛蹄筋洗净泡软，下锅加水，用微火煨至烂熟，取出在温水中浸泡，去掉杂质洗净，切成粗条，用开水余透。

② 将猪肉切成绿豆大的颗粒。黄瓜切成条状，开水焯熟，泡凉。

③ 将锅内油烧五成热，下肉粒煸干水分，烹料酒后装碗。

④ 将锅内油烧六成热，下豆瓣酱炒出红色，加汤稍煮，然后捞去豆瓣渣，放入肉粒、牛筋、酱油、精盐、料酒、整姜、葱段，用微火烧至烂熟入味，捡去姜、葱，放味精，用湿淀粉勾欠。将汁收浓后淋入麻油，装盘。

⑤将黄瓜条加热加味，镶在碟边四周即成。

蚝油牛肉

主料

腌牛肉片 300 克，蚝油 0.5 汤匙。

调料：

蒜泥 1.5 茶匙，姜片 2 茶匙，葱段 3 茶匙，味精、胡椒粉、酱油、绍酒 2 茶匙，湿淀粉 0.5 汤匙，麻油 3 茶匙，高汤半杯。

制作：

①将蚝油、味精、酱油、麻油、胡椒粉、湿淀粉、高汤调成芡汁。

②将炒锅内的油烧热，放入牛肉片过油，至九成熟时捞出控干油。

③将蒜、葱、姜在炒锅内爆出香味，再放牛肉片，烹绍酒、勾芡、淋麻油炒匀即成。

龙眼牛头

主料

牛头皮肉 600 克，鹌鹑蛋 20 个，鸡翅 300 克，带皮猪肉

300 克，干辣椒 10 个。

调料：

酱油 1 汤匙，精盐 2 茶匙，料酒 0.5 汤匙，胡椒粉 1 茶匙，姜 1 块，葱节、湿淀粉、麻油各 0.5 汤匙，花椒 20 粒，糖 3 茶匙，高汤 3 杯。

制作：

① 将牛头皮肉用刀削尽粗皮和毛根，切成拇指条状放入开水锅中，用姜、葱、花椒水余透。

② 将鸡翅、猪肉洗净切大块，用姜、葱、花椒水余透，除法血水。

③ 锅内先放竹筷垫底，再放猪肉块，牛头用纱布包好放在肉块上，鸡翅盖在上面，放进姜、葱、干辣椒，加高汤淹过原料，下精盐、料酒、酱油、胡椒粉、化猪油、糖色，盖上盖子，用微火煨至烂熟。煨熟后取出，皮朝下整齐地摆放碗内，将其他配料盖在上面。上笼蒸熟，端出翻扣盘中，把锅内煨牛头的原汁烧热，下湿淀粉勾芡，淋上麻油，浇在牛头上。

④ 将鹌鹑蛋煮熟去壳，将大的一头切平，加热码味，摆在牛头周围即成。

灯影牛肉

主料

• 3 •