

川菜王國書庫

大师名师获奖菜  
名店酒楼招牌菜



# 四川 名菜

◎ 晓书 李凯 周玲 杨兵 雨林 贺刚 涂强 编

川菜王國書庫

# 四川

江苏工业学院图书馆  
藏书章

晓书 李凯 周玲 杨兵 雨林 贺刚 涂强 编

# 川菜

四川科学技术出版社

## 图书在版编目(CIP)数据

四川名菜/晓书编. - 成都:四川科学技术出版社,2003.1

ISBN 7-5364-5132-6

I.四… II.晓… III.菜谱-四川省  
IV.TS972.182.71

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 094102 号

## 四川名菜

---

编者 晓书 李凯 周玲 杨兵  
    雨林 贺刚 涂强  
责任编辑 张蓉  
封面设计 韩建勇  
版面设计 康永光  
责任校对 刘生碧 缪栋凯  
责任出版 邓一羽  
出版发行 四川科学技术出版社  
    成都盐道街3号 邮政编码610012  
开    本 880mm×1230mm 1/32  
    印张13 字数250千 插页4  
印    刷 郫县犀浦印刷厂  
版    次 2003年1月成都第一版  
印    次 2003年1月成都第一次印刷  
印    数 1-5000册  
定    价 22.00元  
ISBN 7-5364-5132-6/TS·317

---

■ 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/成都市盐道街3号

邮政编码/610012



大师名师获奖菜

名店酒楼招牌菜



海腿酿凤翅



凉粉拌凤冠



风味煮金蟹

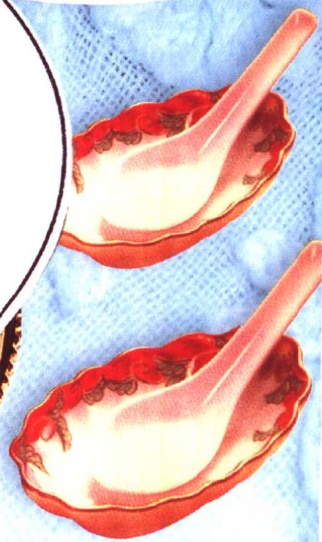
双仁甲鱼



龙眼瓜圆

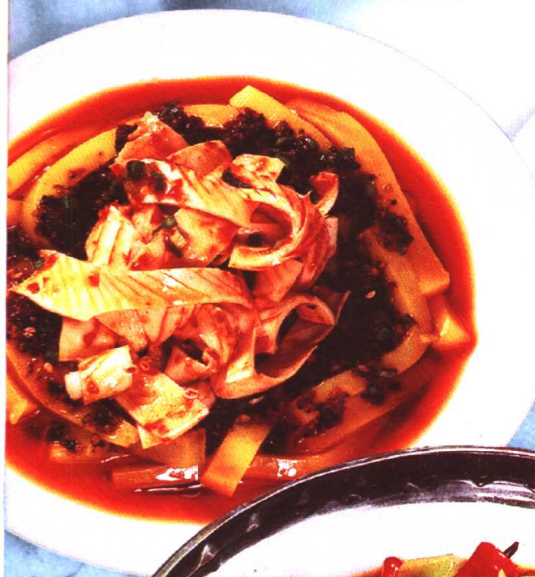


鱼香青鳝卷





凉粉拌黄喉



大千鸡块



泡椒黄喉


泡椒鹅肠

泡菜蒜泥白肉



蒜泥白肉





香辣脆螺



凉拌凤尾



西施龙虾球

三丝鱼皮卷



怪味油炸饺



碎椒鸭丁

葱香鸡



酥炸豆腐排




四川省第三届菜品(粤菜)展示会暨厨师考评活动  
粒粒香烤鱼

出品人: 梁德志


单位: 顺德职业技术学院




粒粒香烤鱼



龙眼苦瓜



红烧鸭舌掌



双椒黄喉



蓉和第一骨



## 四川名菜 菜中精华

### ——代序

川菜是我国著名的四大菜系之一，其特点是选料独特，刀工精细，烹调讲究，味型多样。真可谓“一菜一格，百菜百味”变化多端，异彩纷呈。海内外已公认为“食在中国，味在四川”。

川菜发源于古代的巴国与蜀国，在汉、晋已初现轮廓；隋唐五代，川菜有较大的发展。两宋时期，川菜已跨越了巴蜀疆界，进入京都，驰名中华。明末清初，川菜运用辣椒调味，突出了巴蜀时期已形成的“尚滋味”、“好辛香”的调味特色。晚清后，川菜已逐步形成了地方风味浓郁，清香醇浓并重，善用麻辣调味的风格。到今天，川菜风味的餐馆已遍布全国和世界的一些主要城市，扬名海内外。

新中国成立以后，特别是改革开放以来，川菜的技艺和川菜的饮食文化研究得到不断弘扬光大，川菜市场日益繁荣。在国家大力发展第三产业政策的引导和四川经济发展的带动下，制定了发展川菜的政策措施，促进了行业的发展。不少川菜大师大胆创新开拓，使川菜技艺不断提高，吸收其他菜系的优点，兼收并蓄，川菜创新菜、特色菜层出不穷；川菜工业化已经起步，特色经营更加突出，菜品质量、服务水平不断提高，一大批名店、特色店不断涌现，川菜又焕发了青春，进入发展的春天。



为了反映近年来川菜行业发展现状，展示知名餐饮企业、川菜烹调大师、名师的菜点风貌，为广大读者及川菜爱好者提供餐桌上的美味佳肴，为提高川菜的制作技艺，笔者将近年来川菜知名企业、川菜大师、名师的获奖作品、代表作品、精品，包括传统菜、特色菜、创新菜等，选用其精华，汇集成册，奉献给读者。一书在手，可以知道川菜名菜当今风貌，为生活增添光彩。

这些新编入的四川名菜，之所以有“名”，还在于它的新潮。或取其他菜系之长，予以结合，或在调味上将传统发扬光大，或将某一味型加以升华，或在原料上有所突破，制法上独树一帜。由于其独特的风格和特色，已得到广大食客与专家的首肯与赞扬。从其来源看，这些菜遵循了“源于民间，高于民间”的原则，经过大师之手亲自制作，成为精品与名品。从其内容看，可以发现江湖菜、乡土菜、流行菜的风姿，无疑是近年来川菜精华的浓缩。

愿此书的出版发行，不仅可以为读者提供川菜的美味佳肴的制作方法，为人们的生活增添芳香，也为弘扬川菜技艺，创新川菜品牌，扩大川菜声誉，迎来川菜发展第二个春天，为发展四川经济贡献力量。

让川菜这朵祖国大家园中的奇葩，开得更加鲜艳。

作者

2002年春于成都





# 目 录

## 畜肉类

- |           |             |             |
|-----------|-------------|-------------|
| 果香夹沙肉 2   | 白果佛手 23     | 猪血卤蛋汤 46    |
| 虎皮芋香肉 3   | 水晶蹄膀 24     | 猪血烧排骨 47    |
| 螺蛳咸烧白 4   | 香辣猪手 25     | 猪血泡萝卜煲 48   |
| 清炖粉蒸肉 5   | 花仁皱蹄 26     | 荤素肠串 49     |
| 金塔扣肉 6    | 银耳猪蹄羹 27    | 橙汁红花双果肠 50  |
| 脆皮粉蒸肉 7   | 酥炸蹄肉 28     | 干煸脆肠 51     |
| 坛子肉 8     | 甜酸猪手 29     | 脆皮肥肠 52     |
| 红苕豆豉回锅肉 9 | 泡椒肘子 30     | 肠头青笋 53     |
| 金泰回锅肉 10  | 麻酱肉皮 31     | 肠头番茄 54     |
| 泡椒腊肉 11   | 清汤肉皮燕球 32   | 双色猪肝 55     |
| 蒜泥肉卷 12   | 老干妈香酥骨 33   | 菜包猪肝 56     |
| 泡菜蒜泥白肉 13 | 三椒鞭笋排骨火锅 34 | 白灼猪腰 57     |
| 竹蛋一品肉 14  | 荷花排骨 35     | 炆锅腰花 58     |
| 芋儿狮子头 15  | 面筋蒜香骨 36    | 腐乳香菌烧肚条 59  |
| 四喜丸子 16   | 蒜香骨 37      | 泡椒肚尖 60     |
| 菊香三色肉丸 17 | 大虾排骨 38     | 凉粉拌环喉 61    |
| 蒸珍珠丸子 18  | 菊花排骨 39     | 泡椒炒环喉 62    |
| 冰糖肘子 19   | 生炒排骨仔 40    | 双椒环喉 63     |
| 鸡腿凤肘 20   | 玉簪笋排 41     | 红花牛腩汤 64    |
| 东坡肘子 21   | 粒粒香排骨 42    | 泡椒牛里脊包 65   |
| 饺子美容蹄 22  | 蓉和第一骨 43    | 淮杞笋干煨牛腿肉 66 |
|           | 香麻血排 44     | 鹿茸牛肉卷 67    |
|           | 豉椒网油猪血卷 45  | 陈皮牛肉 68     |



大  
师  
名  
师  
获  
奖  
菜

花园牛肉 69  
沙嗲肥牛煲仔 70  
原蒸牛鞭 71  
美极鞭花 72  
沙锅牛蹄煲 73  
清炖牦牛蹄 74  
香辣牛头皮 75  
栗子牛掌 76  
香辣酱羊肉 77  
牙签羊肉 78  
鲫鱼炖羊肉 79  
酸梅蒸羔羊 80  
酱香羊羔卷 81  
红炖羊头 82  
香菇羊蹄 83  
家乡兔 84  
竹筒咖喱兔 85  
泡椒串串兔 86  
椒酱鲜嫩兔 87  
川东兔片 88  
奇味兔膀 89  
酸椒兔花 90  
四色兔排 91

五彩兔糕 92  
原汤狗肉 93

禽蛋类

葫芦鸡 95  
柚子鸡 96  
泡椒鸡 97  
葱香鸡 98  
果香山椒鸡 99  
开胃仔鸡 100  
三椒魔芋啤酒鸡 101  
泡菜鸡 102  
风味家乡鸡 103  
诗仙盐烤鸡 104  
葱椒荷花鸡 105  
脆皮香蕉鸡 106  
荷叶叫花鸡 107  
跳水鸡 108  
叫花鸡 109  
荷叶牛蛙鸡 110  
大千鸡块 111  
乐来鸡片 112  
芭蕉鸡腿 113

泡椒凤爪 114  
仙人鸡翅 115  
海腿酿凤翅 116  
山椒鸡翅 117  
豉汁鸡翼球 118  
凉粉拌凤冠 119  
肉丸粉皮烩鸡杂 120  
粉丝缠鸡腰 121  
酒焗鸡腰牛髓 122  
菊花香辣鸡腰 123  
紫炸酥鸡脯 124  
榨菜生菜包 125  
鸡虾马齿菜 126  
藕香凤卷 127  
百花鸡脯 128  
香炸鸡椒 129  
葵花鸡清汤 130  
酒煎鸡饼 131  
风泥鸽蛋 132  
花菇鸡皮 133  
仔鸡豆花 134  
啤酒鸡胚豆 135  
盐蛋豆腐狮子头 136







名店  
酒  
牌  
招  
菜

五彩水晶蛋黄 137  
珍珠鸭子 138  
清蒸枣梨酿鸭 139  
鬼伞葫芦鸭 140  
沙锅虫草鸭 141  
干锅三椒鸭 142  
沙拉樟茶鸭 143  
糟蛋脆皮鸭 144  
香橙虫草鸭 145  
金牛鸭子 146  
四喜鸭子 147  
芋头香酥鸭 148  
面包酥鸭方 149  
南芥烧鸭丁 150  
碎椒鸭丁 151  
香菇焖鸭掌 152  
椒麻鸭掌 153  
苦瓜烧鸭掌 154  
红烧鸭舌掌 155  
葵花鸭舌 156  
香菇烩鸭腰 157  
大蒜鸭腰 158  
鱼香酥鸭腰 159

翠瓜鸭舌 160  
清蒸鹅掌 161  
豆瓣鹅肠 162  
泡椒鹅肠 163

水产类

一品鱼方 165  
五色鱼丁 166  
三色豆花鱼 167  
柠汁鲩鱼脯 168  
菊香三色鱼丸 169  
银杏鱼卷 170  
珍珠鱼卷 171  
三丝鱼皮卷 172  
藿香鱼条 173  
三珍鱼片串 174  
粟米石斑鱼 175  
清蒸石斑鱼 176  
白汁鲜鱼 177  
明珠鲤鱼 178  
泡萝卜沙锅鱼 179  
农家炸面鱼 180  
双味银鱼 181

东坡银雪鱼 182  
韭香炸鳊鱼 183  
麻婆蜀香鱼 184  
香煎抱盐鱼 185  
清蒸泡椒鱼 186  
碧绿椒麻桂鱼 187  
连理双味鱼 188  
粒粒香烤桂鱼 189  
桑拿鳊鱼 190  
水果酥鲫鱼 191  
回锅鲫鱼 192  
五柳鲫鱼 193  
泡豇豆煸鲫鱼 194  
芙蓉鲫鱼 195  
三酱鳊鱼 196  
糍粑鳊鱼 197  
仙果熘鱼脯 198  
银丝双黄鱼丸 199  
泡菜包烧鱼 200  
川味利身卷 201  
泡菜江团 202  
红焖玄鱼 203  
南瓜雅鱼汤 204

