

川

MINSU FENGWEI CAI

菜

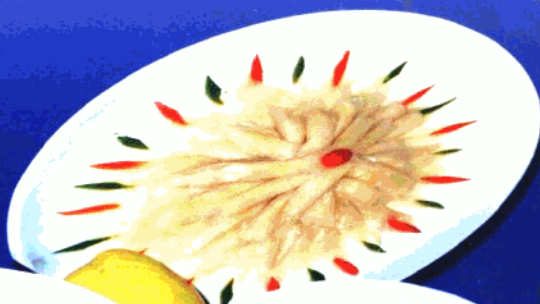
川菜烹饪经典

民俗

风味菜

黄小平 / 主编

成都时代出版社



经

典



竹笋熘鸡片

竹筒翠滑肉



炆
锅
黄
喉

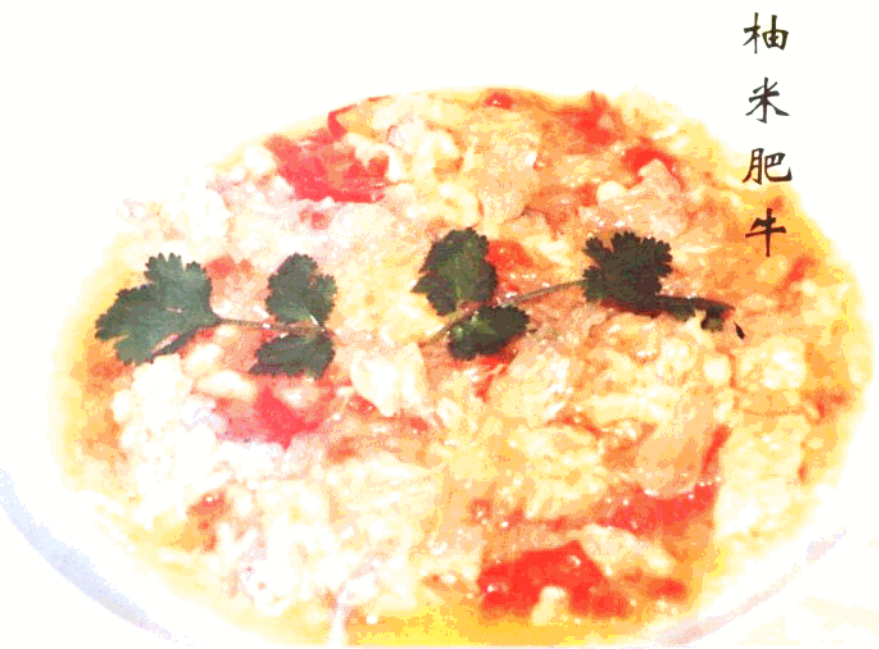


泡
椒
腰
片





椒粒鴨片



柚米肥牛

花雕醉排骨



菊花牛柳





香辣毛肚

复合甜烧白



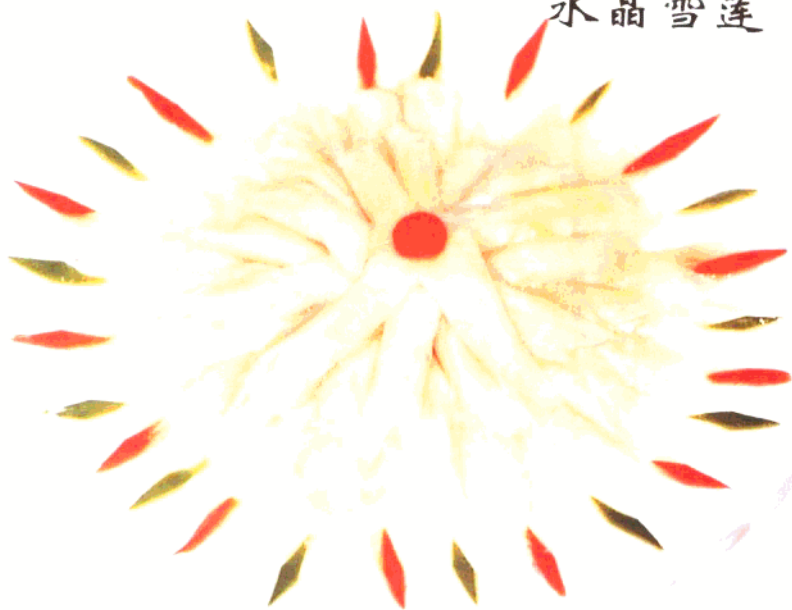


干妈豆豉鸡

双
椒
鸭
条

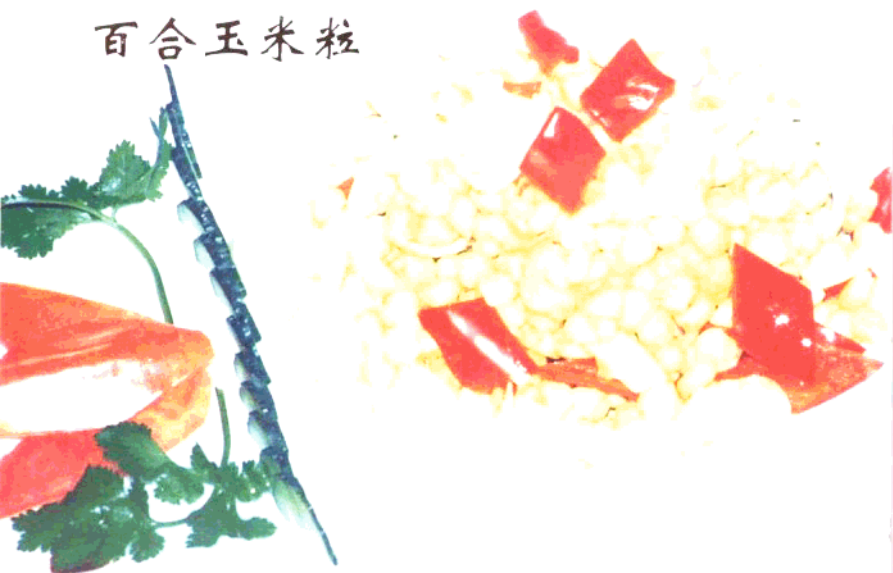


水晶雪莲



豆腐鱼丁

百合玉米粒



红汤脑花



口味麦肉





五彩皮冻



百
花
果
泥



粉蒸葫芦鸭



香炸豆皮卷



百花冬瓜



金沙豆花





柚米紅豆

腊味青豆



序

随着经济的发展、社会的进步和消费水平的提高，人们在解决了“吃饱”的问题之后，愈来愈重视“吃好”的问题。然而，由于对饮食的宜与忌缺少科学、合理的指导，不少人乱食滥服营养滋补食物、食品，往往发生误食的祸害，甚至发生许多新的疾病及导致营养失调。所以说，怎样科学地做好、食用各种菜肴，是关系到身体健康的大问题。为发扬川菜烹饪文化，满足现代人追求新奇、特色、营养的心理，我与十几个宾馆酒店的厨师长共同合作，并参阅了大量书籍、资料，结合自己多年的实践经验，对当今各地风行的菜肴加以搜集和整理，编写了《川菜烹饪经典》系列丛书。

民俗风味菜即流行于四川各地的民俗菜，具有浓郁的巴蜀地方特色和突出的农家风味，以其“土、粗、鲜”而受到都市人的喜爱。《民俗风味菜》一书精选蜀中各地民俗菜 250 多款，并详细介绍各款菜肴的原料配制、制作方法和操作要领等，以满足人们对此类菜品的喜好和烹调需要。

由于学识有限，加之时间短促，错谬之处在所难免，诚恳希望各位专家和各界朋友提出宝贵意见。

编 者

2001 年 12 月于成都

作者简介



黄小平，男，重庆合川人，特级烹调师。精晓川菜烹调，旁通粤菜、西餐，擅长厨

政管理及食品雕刻。曾先后在成都星座大酒家、上海四川狮子楼、广东台山园林酒店、四川莫斯科饭店、紫荆花酒店任厨师长、行政总厨、餐饮总监，现任多家酒楼宾馆行政总厨。其作品曾先后在《四川烹饪》《东方美食》等刊物上发表。

川菜烹饪经典

江湖流行菜
民间风味菜
民俗风味菜
炒菜美食图谱
烧菜美食图谱
汤菜美食图谱
凉菜美食图谱
家常菜美食图谱