

零基础

学习新派川菜

绝色新派 川菜

无极文化/全程策划 郑伟乾/编著 郭刚/摄影

180道唇齿留香的新派川菜
200张绝色诱人的美食图片
100条新派川菜烹调秘籍

重庆出版集团 重庆出版社

·爽口·开胃·鲜香·诱人
·创新·美味·时尚·健康

零基础

学习新派川菜

绝色新派 川菜

无极文化/全程策划 郑伟乾/编著 郭刚/摄影

180道唇齿留香的新派川菜

200张绝色诱人的美食图片

100条绝妙川菜烹调秘籍

80种美食营养成分

重庆出版集团  重庆出版社

图书在版编目(CIP)数据

绝色新派川菜 / 郑伟乾编著. — 重庆: 重庆出版社,

2013.8

ISBN 978-7-229-06609-3

I. ①绝… II. ①郑… III. ①川菜—菜谱 IV.

① TS972.182.71

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2013) 第 117303 号

绝色新派川菜

JUESE XINPAI CHUANCAI

郑伟乾 编著

出版人: 罗小卫

责任编辑: 王 梅 刘思余

策划编辑: 刘秀华

特约编辑: 陈晓乐

责任校对: 夏 宇

摄 影: 郭 刚

美术编辑: 刘 玲

封面设计: 重庆出版集团艺术设计有限公司·蒋忠智



重庆出版集团 出版
重庆出版社

重庆长江二路 205 号 邮政编码: 400016 <http://www.cqph.com>

深圳舜美彩印有限公司印刷

重庆出版集团图书发行有限公司发行

E-mail: fxchu@cqph.com 邮购电话: 023-68809452

全国新华书店经销

开本: 720mm × 1 000mm 1/16 印张: 11

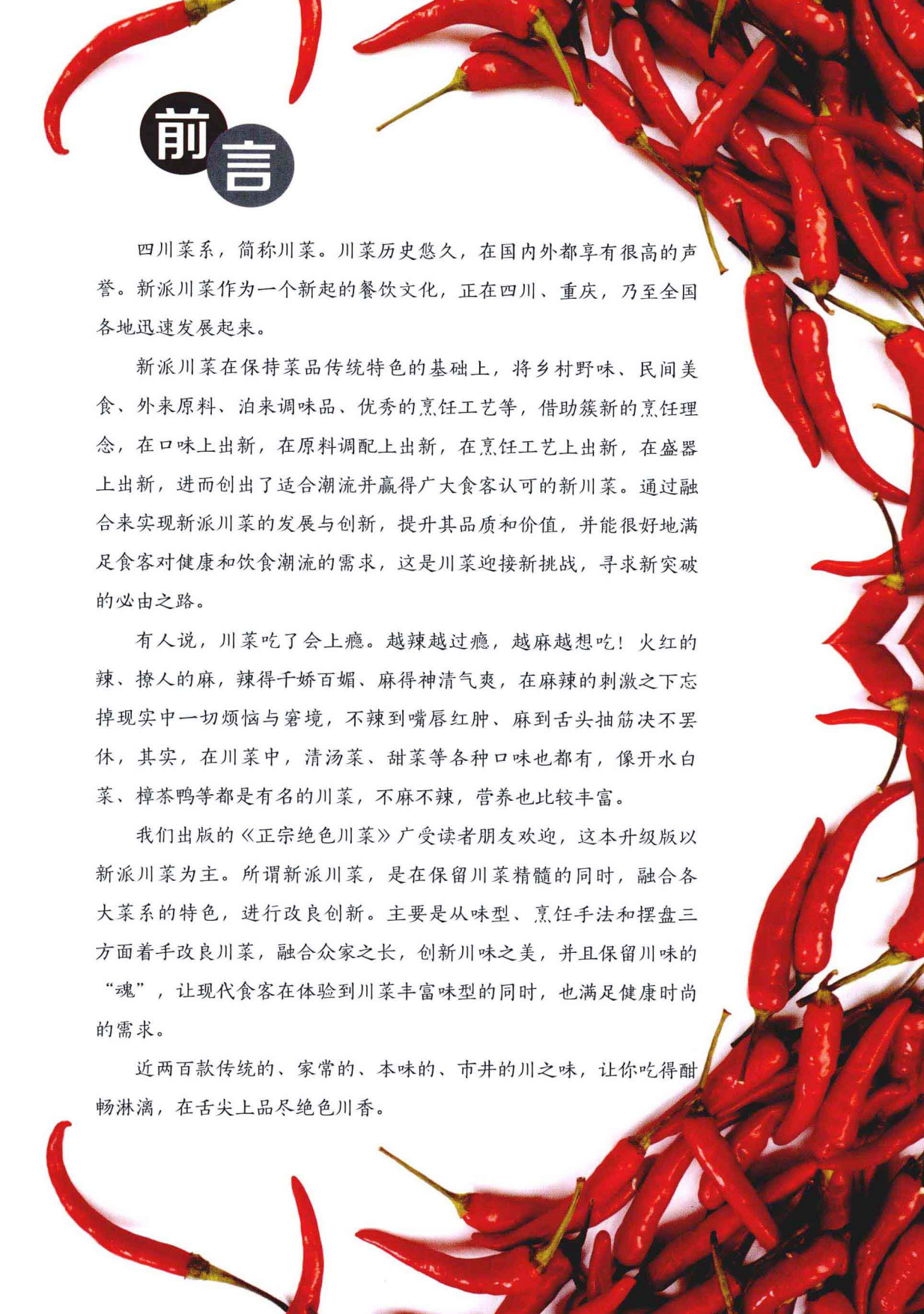
2013年8月第1版 2013年8月第1次印刷

ISBN 978-7-229-06609-3

定价: 26.80 元

如有印装质量问题, 请向本集团图书发行有限公司调换: 023-68706683

版权所有 侵权必究



前言

四川菜系，简称川菜。川菜历史悠久，在国内外都享有很高的声誉。新派川菜作为一个新起的餐饮文化，正在四川、重庆，乃至全国各地迅速发展起来。

新派川菜在保持菜品传统特色的基础上，将乡村野味、民间美食、外来原料、舶来调味品、优秀的烹饪工艺等，借助簇新的烹饪理念，在口味上出新，在原料调配上出新，在烹饪工艺上出新，在盛器上出新，进而创出了适合潮流并赢得广大食客认可的新川菜。通过融合来实现新派川菜的发展与创新，提升其品质和价值，并能很好地满足食客对健康和饮食潮流的需求，这是川菜迎接新挑战，寻求新突破的必由之路。

有人说，川菜吃了会上瘾。越辣越过瘾，越麻越想吃！火红的辣、撩人的麻，辣得千娇百媚、麻得神清气爽，在麻辣的刺激之下忘掉现实中一切烦恼与窘境，不辣到嘴唇红肿、麻到舌头抽筋决不罢休，其实，在川菜中，清汤菜、甜菜等各种口味也都有，像开水白菜、樟茶鸭等都是有名的川菜，不麻不辣，营养也比较丰富。

我们出版的《正宗绝色川菜》广受读者朋友欢迎，这本升级版以新派川菜为主。所谓新派川菜，是在保留川菜精髓的同时，融合各大菜系的特色，进行改良创新。主要是从味型、烹饪手法和摆盘三方面着手改良川菜，融合众家之长，创新川味之美，并且保留川味的“魂”，让现代食客在体验到川菜丰富味型的同时，也满足健康时尚的需求。

近两百款传统的、家常的、本味的、市井的川之味，让你吃得酣畅淋漓，在舌尖上品尽绝色川香。

目录

第一章 集众家之长的新派川菜

传承经典创新“食”尚之新派川菜	6
新派川菜的养生秘笈	8
新派川菜原料口味皆新意	10
识得川菜辣滋味	11
百菜百味品川菜	14
川菜 24 种味型	16

第二章 猪牛羊肉

拆骨肉焖鸡蛋	24
桂花蹄筋	25
香辣拌肘花	26
孜然香辣长排	27
新派回锅肉	28
金牌卤烤骨	29
脆皮粉蒸肉	30
盐菜回锅肉	31
茶树菇爆肉丝	32
川辣猪脸	33
腊肉炒年糕	34
荷兰豆爆腊肉	35
农家酱肉	35

香锅猪手	36
菠萝里脊	37
蒸川味香肠	38
凉粉腰花	39
红油腰花	40
沸腾香辣腰花	41
香爆猪肝	42
爽口猪心	43
彩椒爆肚尖	44
东坡脑花	45
肥肠烧鸭血	46
酥肉血旺汤	47
香芥小肚	48
麻辣牛展	49
手撕牛肉	50
五香凉拌牛肉	51
香水牛肉	52
水煮滑牛肉	53
川味黑椒肥牛	54
葱香滑牛柳	55
酸辣小肥牛	56
椒汁肥牛	57
荷香茶树菇牛肉	58
铁板蛋牛肉	59

小炒黄牛肉·····	60
辣子嫩牛肉·····	61
虎皮牛柳·····	62
蒜薹牛肉·····	63
毛豆牛肉·····	64
小辣椒炒黄牛肉·····	65
米豆腐烧牛腩·····	66
锅巴牛肉·····	67
晾干毛肚·····	68
烧椒毛肚·····	69
韭菜花炒牛肚·····	70
五彩爆金钱肚·····	71
回锅鲜羊肉·····	72

第三章 禽肉及其他肉类

风味手撕鸡·····	74
鲍汁抄手鸡·····	75
鲍鱼焖子鸡·····	76
沙姜鸡·····	78
玉米鸡丁·····	79
百味凤翅·····	80
泉水鸡·····	81
鲜辣掌中宝·····	82
香辣鸡中翅·····	83
XO 酱鸡翅·····	83
泡椒鲜鸭掌·····	84
脱骨凤爪·····	85
美极鸭脯·····	86
魔芋子姜烧鸭·····	87

秘制糯米鸭·····	88
山城鸭下巴·····	90
川味酱鸭舌·····	91
宫保鸭肠·····	92
芥末鸭肠·····	93
新派香辣兔丁·····	94

第四章 河湖海鲜

泡椒大明虾·····	96
香锅虾·····	97
宫保虾球·····	98
粒粒香虾·····	99
锅巴虾排·····	100
二金条爆虾仁·····	102
麻辣诱惑·····	103
避风塘金沙蟹·····	104
南瓜焗花蟹·····	105
球溪鲢鱼·····	106
脆炸鲢鱼·····	107
新派酸菜鱼·····	108
沸腾水煮鱼·····	109
鲜椒水煮鱼·····	110
葱椒浪花鱼·····	112
泡椒烤鱼·····	113
椒麻鲜鱼肚·····	114
麻婆鱼片·····	115
小椒焖禾花·····	116
红袍桂花鱼·····	117
鱼香鲈鱼·····	118

酸汤抄手鲈鱼·····	119
老干妈凉粉鲫鱼·····	120
藿香鲫鱼·····	121
豆瓣鲫鱼·····	122
酸汤鲫鱼·····	123
川酱红烧秋刀鱼·····	124
香辣秋刀鱼·····	125
麻香牛蛙·····	126
鲜辣汁鲜鱿仔·····	127
香锅田鸡·····	128
馋嘴蛙·····	129
海参烧麻婆豆腐·····	130
浓汤海味全家福·····	131
泡椒花甲·····	132
鱼香花甲·····	133
香辣田螺·····	134
馋嘴螺·····	135
脆香鳝段·····	136
干煸盘鳝·····	138
泡椒鳝段·····	139
沸腾鳝鱼·····	140
椒盐泥鳅·····	141
东坡泥鳅·····	142

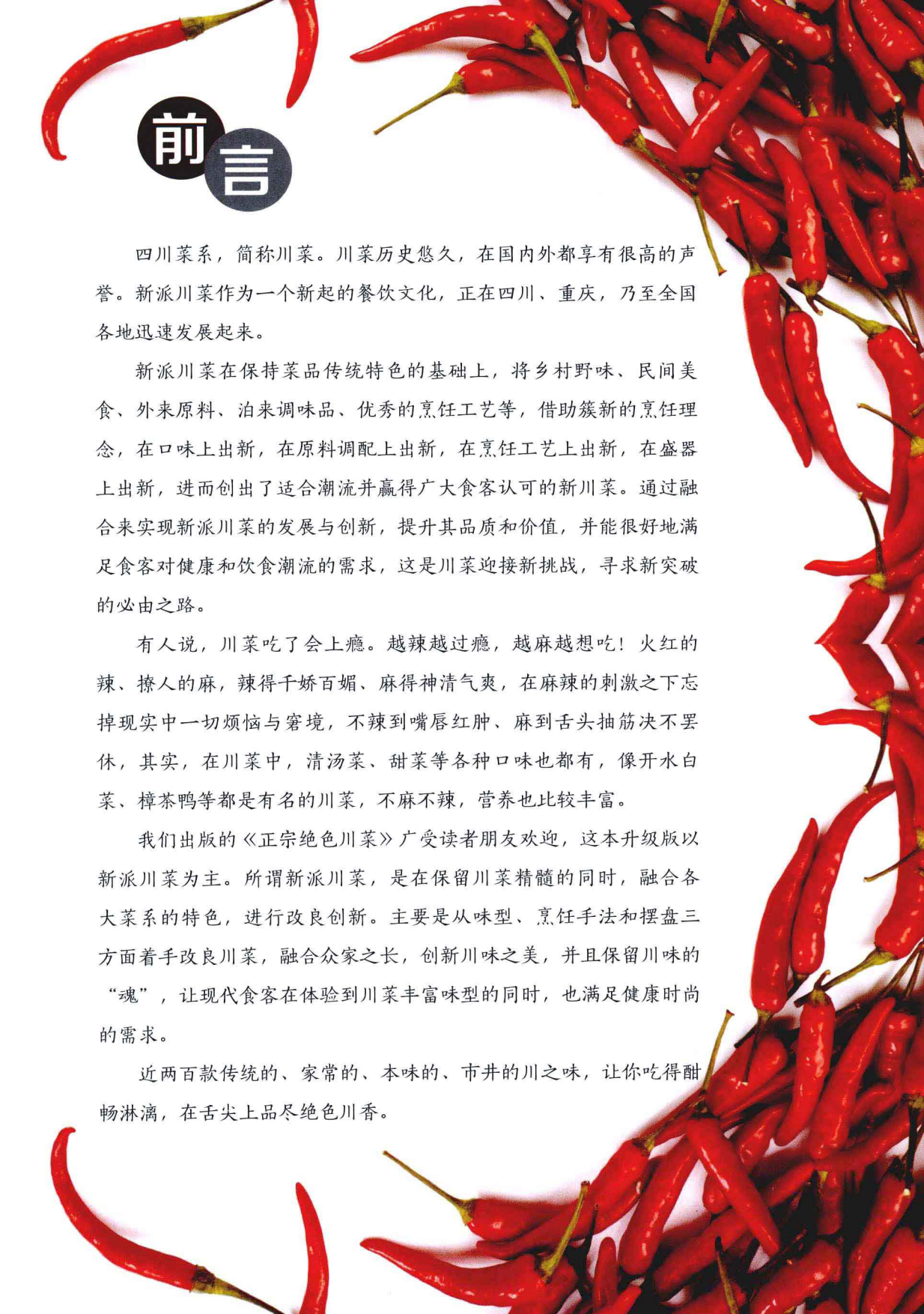
第五章 蔬菜豆类

浓汁白菜卷·····	144
砂锅娃娃菜·····	145
锅巴藕丸·····	146
炆拌藕片·····	147

回锅杏鲍菇·····	148
橙汁冬瓜·····	149
脆皮红腰豆·····	150
家乡小炒茄子·····	151
米汤南瓜藤·····	152
凉拌山野蕨·····	153
鲜拌桃仁·····	154
桃仁苦菊·····	154
香芥贡菜·····	155
豆花青菜羹·····	156
脆拌莴笋片·····	157
回锅土豆·····	158
芥末菠菜·····	159
口水土豆泥·····	160
五香豆腐干·····	161
新派麻婆豆腐·····	162

第六章 诱人小吃

香酥紫薯卷·····	164
赖汤圆·····	165
红油水饺·····	166
水晶柳叶饺·····	167
四川包子·····	168
巴蜀生煎包·····	169
天府麻团·····	170
炸鲜奶·····	171
外婆菜杂粮包·····	172
四味木桶点豆花·····	173
后记·····	174



前言

四川菜系，简称川菜。川菜历史悠久，在国内外都享有很高的声誉。新派川菜作为一个新起的餐饮文化，正在四川、重庆，乃至全国各地迅速发展起来。

新派川菜在保持菜品传统特色的基础上，将乡村野味、民间美食、外来原料、舶来调味品、优秀的烹饪工艺等，借助簇新的烹饪理念，在口味上出新，在原料调配上出新，在烹饪工艺上出新，在盛器上出新，进而创出了适合潮流并赢得广大食客认可的新川菜。通过融合来实现新派川菜的发展与创新，提升其品质和价值，并能很好地满足食客对健康和饮食潮流的需求，这是川菜迎接新挑战，寻求新突破的必由之路。

有人说，川菜吃了会上瘾。越辣越过瘾，越麻越想吃！火红的辣、撩人的麻，辣得千娇百媚、麻得神清气爽，在麻辣的刺激之下忘掉现实中一切烦恼与窘境，不辣到嘴唇红肿、麻到舌头抽筋决不罢休，其实，在川菜中，清汤菜、甜菜等各种口味也都有，像开水白菜、樟茶鸭等都是有名的川菜，不麻不辣，营养也比较丰富。

我们出版的《正宗绝色川菜》广受读者朋友欢迎，这本升级版以新派川菜为主。所谓新派川菜，是在保留川菜精髓的同时，融合各大菜系的特色，进行改良创新。主要是从味型、烹饪手法和摆盘三方面着手改良川菜，融合众家之长，创新川味之美，并且保留川味的“魂”，让现代食客在体验到川菜丰富味型的同时，也满足健康时尚的需求。

近两百款传统的、家常的、本味的、市井的川之味，让你吃得酣畅淋漓，在舌尖上品尽绝色川香。



目录

第一章 集众家之长的新派川菜

传承经典创新“食”尚之新派川菜	6
新派川菜的养生秘笈	8
新派川菜原料口味皆新意	10
识得川菜辣滋味	11
百菜百味品川菜	14
川菜 24 种味型	16

第二章 猪牛羊肉

拆骨肉焖鸡蛋	24
桂花蹄筋	25
香辣拌肘花	26
孜然香辣长排	27
新派回锅肉	28
金牌卤烤骨	29
脆皮粉蒸肉	30
盐菜回锅肉	31
茶树菇爆肉丝	32
川辣猪脸	33
腊肉炒年糕	34
荷兰豆爆腊肉	35
农家酱肉	35

香锅猪手	36
菠萝里脊	37
蒸川味香肠	38
凉粉腰花	39
红油腰花	40
沸腾香辣腰花	41
香爆猪肝	42
爽口猪心	43
彩椒爆肚尖	44
东坡脑花	45
肥肠烧鸭血	46
酥肉血旺汤	47
香芥小肚	48
麻辣牛展	49
手撕牛肉	50
五香凉拌牛肉	51
香水牛肉	52
水煮滑牛肉	53
川味黑椒肥牛	54
葱香滑牛柳	55
酸辣小肥牛	56
椒汁肥牛	57
荷香茶树菇牛肉	58
铁板蛋牛肉	59

小炒黄牛肉·····	60
辣子嫩牛肉·····	61
虎皮牛柳·····	62
蒜薹牛肉·····	63
毛豆牛肉·····	64
小辣椒炒黄牛肉·····	65
米豆腐烧牛腩·····	66
锅巴牛肉·····	67
晾干毛肚·····	68
烧椒毛肚·····	69
韭菜花炒牛肚·····	70
五彩爆金钱肚·····	71
回锅鲜羊肉·····	72

第三章 禽肉及其他肉类

风味手撕鸡·····	74
鲍汁抄手鸡·····	75
鲍鱼焖子鸡·····	76
沙姜鸡·····	78
玉米鸡丁·····	79
百味凤翅·····	80
泉水鸡·····	81
鲜辣掌中宝·····	82
香辣鸡中翅·····	83
XO 酱鸡翅·····	83
泡椒鲜鸭掌·····	84
脱骨凤爪·····	85
美极鸭脯·····	86
魔芋子姜烧鸭·····	87

秘制糯米鸭·····	88
山城鸭下巴·····	90
川味酱鸭舌·····	91
宫保鸭肠·····	92
芥末鸭肠·····	93
新派香辣兔丁·····	94

第四章 河湖海鲜

泡椒大明虾·····	96
香锅虾·····	97
宫保虾球·····	98
粒粒香虾·····	99
锅巴虾排·····	100
二金条爆虾仁·····	102
麻辣诱惑·····	103
避风塘金沙蟹·····	104
南瓜焗花蟹·····	105
球溪鲶鱼·····	106
脆炸鲢鱼·····	107
新派酸菜鱼·····	108
沸腾水煮鱼·····	109
鲜椒水煮鱼·····	110
葱椒浪花鱼·····	112
泡椒烤鱼·····	113
椒麻鲜鱼肚·····	114
麻婆鱼片·····	115
小椒焖禾花·····	116
红袍桂花鱼·····	117
鱼香鲈鱼·····	118

酸汤抄手鲈鱼·····	119
老干妈凉粉鲫鱼·····	120
藿香鲫鱼·····	121
豆瓣鲫鱼·····	122
酸汤鲫鱼·····	123
川酱红烧秋刀鱼·····	124
香辣秋刀鱼·····	125
麻香牛蛙·····	126
鲜辣汁鲜鱿仔·····	127
香锅田鸡·····	128
馋嘴蛙·····	129
海参烧麻婆豆腐·····	130
浓汤海味全家福·····	131
泡椒花甲·····	132
鱼香花甲·····	133
香辣田螺·····	134
馋嘴螺·····	135
脆香鳝段·····	136
干煸盘鳝·····	138
泡椒鳝段·····	139
沸腾鳝鱼·····	140
椒盐泥鳅·····	141
东坡泥鳅·····	142

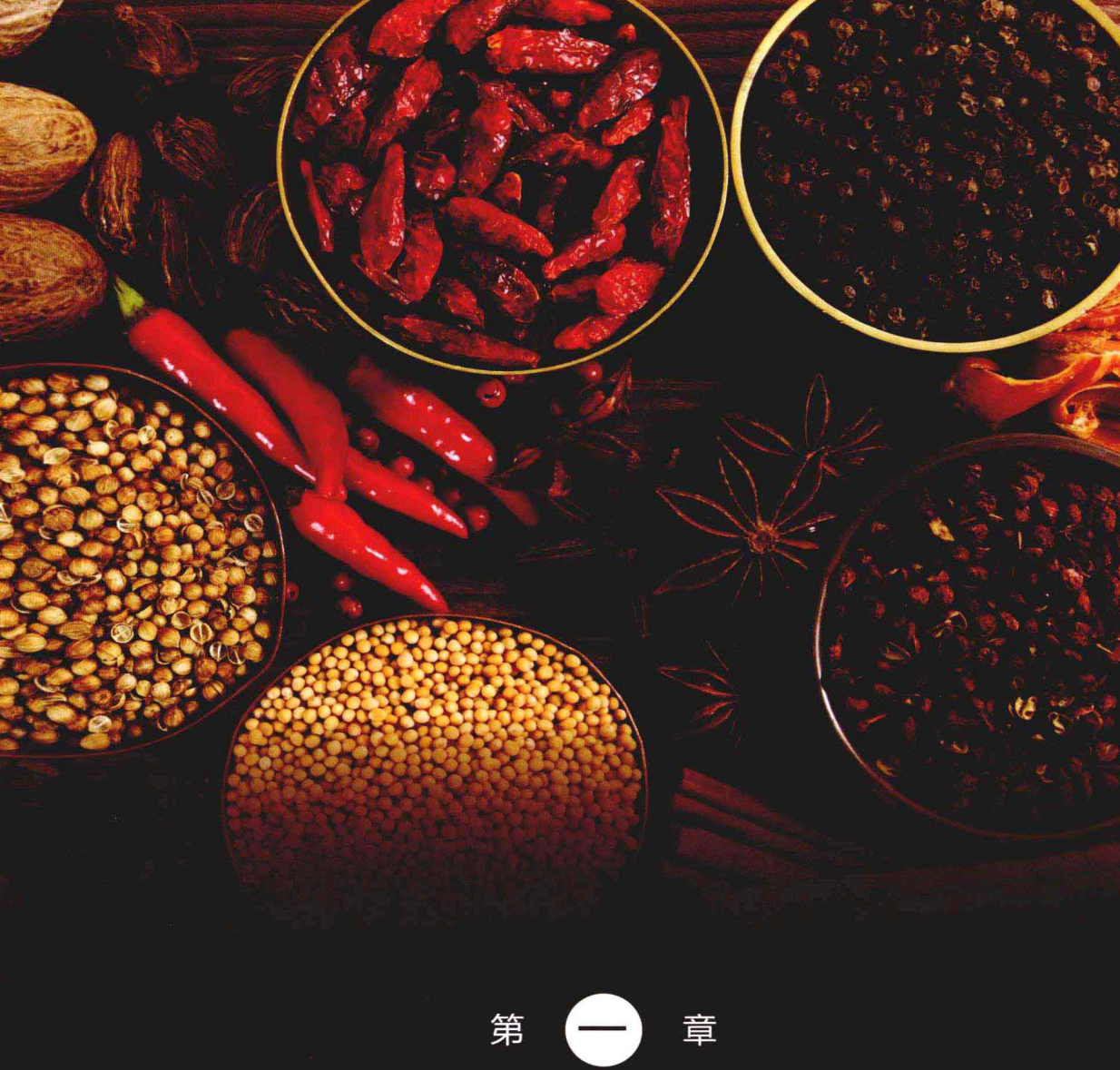
第五章 蔬菜豆类

浓汁白菜卷·····	144
砂锅娃娃菜·····	145
锅巴藕丸·····	146
炆拌藕片·····	147

回锅杏鲍菇·····	148
橙汁冬瓜·····	149
脆皮红腰豆·····	150
家乡小炒茄子·····	151
米汤南瓜藤·····	152
凉拌山野蕨·····	153
鲜拌桃仁·····	154
桃仁苦菊·····	154
香芥贡菜·····	155
豆花青菜羹·····	156
脆拌莴笋片·····	157
回锅土豆·····	158
芥末菠菜·····	159
口水土豆泥·····	160
五香豆腐干·····	161
新派麻婆豆腐·····	162

第六章 诱人小吃

香酥紫薯卷·····	164
赖汤圆·····	165
红油水饺·····	166
水晶柳叶饺·····	167
四川包子·····	168
巴蜀生煎包·····	169
天府麻团·····	170
炸鲜奶·····	171
外婆菜杂粮包·····	172
四味木桶点豆花·····	173
后记·····	174



第

一

章

集众家之长的新派川菜

川菜素有“一菜一格、百菜百味”的美誉，以其独特、富有变化的口味，吸引了五湖四海的食客。新派川菜在延续传统川菜精髓的基础上，让川菜越来越健康，越来越时尚，改良味型，打造出更多口味新颖、时尚健康的新川菜。新派川菜在营养、造型、器具等方面颇为讲究，迎合了现代人的饮食追求，也更考厨师的刀工技艺和菜式的搭配技巧。



传承经典创新“食”尚之 新派川菜

现今，新派川菜在保持菜品传统特色的基础上，将乡村野味、民间美食、外来原料、舶来调味品、优秀的烹饪工艺等，借助簇新的烹饪理念，在口味上出新，在原料调配上出新，在烹饪工艺上出新，在盛器上出新，进而创出了适合潮流并赢得广大食客认可的新川菜。通过融合来实现新派川菜的发展与创新，提升其品质和价值，并能很好地满足食客对健康和饮食潮流的需求，这是川菜迎接新挑战，寻求新突破的必由之路。

中国新派川菜的发展背景

我国的“八大菜系”中，只有川菜有比较大的创新，目前有“新老川菜”的说法。从川菜的发展来看，经典菜品不下千款，无论是味型还是烹技，原料还是风味，都称得上是“人间美味，食界精品”。

新派川菜作为一个新起的餐饮文化，正在四川、重庆，乃至全国各地迅速发展起来。任何事物要取得发展，就要不断创新，这样才可以不断进步，巩固川菜在八大菜系中的地位。

新派川菜是一种全新的川菜烹饪理念，

它突破了传统的烹饪技术，从原料、制法、用具上发生了很多的变化。

新派川菜主要结合川湘粤鲁各菜系特点，在不改变老式川菜做法的前提下，为适应更多消费者，而改良的新派川菜讲究用料，操作复杂，需要很高的烹调技艺，做菜的过程比较严谨、耗时。新派川菜既有对老派川菜的情感依托，又有对现代文化的崇尚、兼收并蓄、游刃有余。新派川菜在继承正宗川菜之精华的基础上进行了改进和融合。新派川菜从口味、菜品搭配、器皿及菜品名称等各方面均颇下功夫，独具匠心的菜品巧妙地用别致的竹篮子、瓦缸或土陶配搭，菜品上更大胆进行了“川粤组合”、“川湘组合”。海鲜川做，将川菜新做作为整个菜品的精神，所有菜品力求精益求精，色香味形尽善尽美。

健康新鲜味

新派川菜讲求复合健康的口味，将香度、鲜度、辣度、麻度共同彰显出来，在烘托出食材原有滋味的同时让食客品尝到复合的口味。在原料选择上，新派川菜广泛选用新鲜的青辣椒或红辣椒，调配出全新的鲜辣口味。

美味和健康兼顾

目前食客普遍倾向少油、少盐、口味清爽的菜肴，而传统川菜多数是用干辣椒、大量的油、豆瓣酱和火锅调料调味，长期食用不利于健康，因此食客希望厨师烹调时，减少油脂，多用一些新鲜食材。注重饮食健康的同时，传统川菜的麻、辣在口味上已无法

满足食客的味蕾，他们希望在保留鲜、香、麻、辣的基础上可以变化出更多更柔和且新鲜刺激的口味，把“百菜百味”的精髓发挥到极致。

食材和调料的创新

食材和调味上的创新是新派川菜的一大特点。新派川菜选择海参、鲍鱼等新鲜食材，配以鸡汁、鸡精、辣鲜露等高档调料，营造出口味独特、营养均衡的时尚新川菜。

调料的质量直接影响着菜肴的口感。新派川菜在调料配比时，会使用以辣鲜露为代表的全新调料，在减少干辣椒、干花椒、酱类等调料使用的同时又保有川菜独有的风味。辣鲜露既可以帮助厨师增添菜肴新鲜辣味，并可以中和不同食材的底味，营造出具有丰富层次感的味道，又满足了健康的需求，是厨师的好帮手。

注重形和养

新派川菜清爽不腻，但不论怎样，万变不离其宗，川菜的味型始终是最重要的。时下的川菜不仅仅要体现美味，还要给食客带来更多的就餐体验，注重形（即外观摆盘、色泽搭配）和养（即营养）。食客希望菜肴的色泽清爽，摆盘精致，达到良好的视觉效果。新派川菜在营养、造型、器具等方面颇为讲究，迎合了现代人的饮食追求，也更考验厨师的刀工技艺和搭配菜式的技巧。

融合众家之长，创新川味之美，且保留川味的“魂”，让现代食客在体验到川菜丰富味和形的同时，也满足健康时尚的需求。

新派川菜的养生秘笈

新派川菜传承正宗川菜精髓的同时，融合各大菜系的特色，进行改良创新。借鉴其他菜系的烹饪手法和摆盘，融合多家所长，创新川味之美，并且保留正宗川味的“魂”，让现代食客在体验到川菜丰富味型的同时，也满足健康、时尚的需求。

川菜也可避开“辣”

都以为川菜麻辣十足，其实现在的新派川菜能与养生完美融合。一方水土养一方人，传统的川菜太重口味、重油、高盐、偏麻辣，四川因为地域原因，湿气重，多吃一些花椒和辣椒能帮助体内去除湿气，对身体很好，但是全国各地的气候不一，多吃麻辣对身体也不利。

很多人吃川菜就是奔着一个“辣”字，那么，如何在满足口腹之欲的同时，还能吃得健康呢？其实，在川菜中，清汤菜、甜菜等各种口味都有，像开水白菜、樟茶鸭等都是有名的川菜，不麻不辣，营养也比较丰富。

新派川菜在保持了烹饪方式、调味原则的基础上，将麻辣程度降低；菜品在烹饪过程中要少用猛火爆炒、高温油炸等方法；菜品的搭配做到营养均衡；红油川菜将逐渐减少，取而代之的是少油分、鲜辣味的菜品。





如果吃了水煮鱼等含油较多的川菜，最好搭配吃一些凉拌豆腐或凉拌黑木耳，清火又刮油。



食材相宜更健康

像辣子鸡、毛血旺等辣椒较多的川菜，不妨搭配吃一些白萝卜。因为萝卜属于凉性食物，既能解辣，还能顺气。如果点了水煮鱼等含油较多的川菜，最好同时点一盘凉拌豆腐或凉拌黑木耳，清火又刮油。“苦”味食物更是油腻、麻辣的天敌，首推苦瓜，不管是凉拌、素炒，还是煲汤，都能达到去油清火的目的。屈浩大师则建议，吃完麻辣的川菜后，不妨点一碗棒面粥，通过摄入粗粮来增加粗纤维，可以促进消化。在川菜火锅中，肠子、毛肚等内脏类食品比较常见，但它们往往胆固醇很高，应尽量少摄取。吃火锅时，不妨在油碟里加一点醋，就不会觉得太辣了。

饭品和水果降低辛辣感

现代饮食不喜欢重油和太辣，因辣椒具有较强的刺激性，容易引起口干、咳嗽、咽

痛、便秘等。最后的结果往往是，虽然图个口舌舒服，但肠胃也跟着遭了罪。如何降低了川菜后的辛辣感呢？

在饮品上，冰冻的酸梅汤和乌龙茶是吃川菜时的最佳搭档。酸梅汁的酸味有中和作用，可减低食物的辛辣。乌龙茶里面有些成分对消除油腻很有帮助，也可以促进消化。吃完川菜后的直接后果是嗓子疼、上火，所以餐后，不妨配合菊花茶化解一下。吃辣后，餐后多补充草莓、猕猴桃等富含维生素C的水果，以淡化辛味食物对身体的不利影响。

新派川菜大胆创新，其实是在食材性情的基础上进行融会贯通，而非生硬的“创意”先行。新派川菜少油、清爽、食材丰富，但是既要保持川菜香辣、麻辣、鲜辣等原有风味，又要追求现代健康养生是食客们的普遍需求。让我们一起，走进好吃又养生的新派川菜。

新派川菜原料口味皆新意

2000年至今，新派川菜似乎成为了川菜中的主流，按照一般的说法，新派川菜就是改良后的川菜，运用川菜的制作手法，用些新的食材，有很多食材是四川以前没有的。新派川菜适合年轻人的口味，更适合全国各地食客们的口味，打破了一些传统的元素，又加入了一些创新的东西。



以味取胜

川菜以辣、酸、麻脍炙人口，重视选料，讲究规格，主次分明，鲜艳协调，注重调味，仅味型就有七大味二十四小味三十六复合味，侧重点各不相同。而新派川菜正是在这传统川菜的基础上，在营养健康的理念指导下，力求变化，以味取胜。

新派川菜在传统的24种味型的基础上，又创造出了蚝油味、芥末味、孜然味等多种新味型，不单使四川人有滋有味地品尝到了新口味，还使川菜更为东西南北的外地人所喜欢。如用沙嗲酱等粤菜调料，结合辣椒粉、孜然粉等创造出了“铁板沙嗲肥牛”这款菜。传统的川菜中，用沙嗲酱为主要调料制作的菜式基本上没有。

要做好新派川菜，就要学习鲁菜的吊汤、淮扬菜的刀工、粤菜的调味，以及西餐烹调工艺。世上本没有美食，无非是“适口”二字。人们迷恋新派川菜，当然因为眷恋它的味道、品位，一切外在的华美，都为更加淋漓尽致领略精品川菜的迷人风韵。无论如何变革，目的都是为了更加适合大多数人的口味。

原料包容出新

新派川菜的基本在于原料拓展，把当地产的原料、外地产的原料，甚至是外国产的原料都统统拿过来为川菜所用，特别是增加大量山珍海味，提高菜品档次。曾有人把川菜之中的神品“开水白菜”作为范例，解释了川菜里材料大众，口味清淡的一面。川菜之绝妙不是把高贵的食材做出高贵的味道，而是把简单的食材做成无上的美味。这需要灌注自己对美食的理解，对食材的亲近。