

● 四川烹饪丛书

川菜烹調技術

智初翎仟
四 汉
熊侯皓文

● 四川科学技术出版社

川菜烹调技术

熊四智
皓翎

侯汉初
文仟

四川科学技术出版社
一九八七年·成都

(川) 新登字 004 号

责任编辑: 罗云章

封面设计: 李文金

技术设计: 翁宜民

封面题字: 刘云泉

川菜烹调技术

熊四智 侯汉初 皓翎 文仟 编 著

四川科学技术出版社出版、发行

(成都盐道街三号)

四川省新华书店经销

温江人民印刷厂印刷

ISBN7-5364-0370-4/TS·19

1987 年 4 月第 1 版 开本 787×1092 毫米 1/32

1993 年 1 月第 4 次印刷 字数 85 千

印数 52701-59000 印张 4.25 插页 2

定 价: 2.50 元

《四川烹饪丛书》出版说明

四川烹饪是巴蜀文化的组成部分，历史悠久，源远流长。川菜为我国主要菜系之一，技艺精湛，品种繁多，在国内外久享盛誉。

七十年代以来，经各级教育行政、劳动部门批准，建立了不少学习烹饪技术的中等专业学校、技工学校和职业学校，延聘师资，培养人才，为系统地研究烹饪这一门学科，创造了条件。一九八五年，经原教育部批准，“四川烹饪专科学校”正式成立。这所学校的宗旨是培养研究烹饪理论、掌握烹饪技艺的专门人才。但是，由于历史的原因，把长期劳动实践中形成的精湛技艺系统地加以总结，使之上升到科学理论的高度，还仅仅是开始。这项十分有意义的工作，正待我们去开拓。

《四川烹饪丛书》正是为了研究四川烹饪文化、建立烹饪的科学体系、创造更多更好的菜式、为四化建设和人民生活服务的。这套《丛书》将包括四川烹饪文化，烹饪理论，烹饪技术、名师、名菜、名点、名店等方面。根据实际工作的要求，丛书将陆续编写印行，供各级烹饪职业学校的师生、川菜烹饪爱好者、美食家阅读参考。由于水平所限，错误和不妥之处在所难免，请批评指正。

四川烹饪专科学校
四川科学技术出版社

一九八六年元月

前 言

这本小册子，是我校教师熊四智、侯汉初和皓翎、文仟四位同志为《中央电视台》、《中国食品报》联合举办的“中青年厨师函授学校”写的函授教材。《中国食品报》在编印教材时，删节过多甚觉可惜。现征得作者同意，将原稿印行。此书虽因考虑对象，叙述简略，但对各级专业学校师生、川菜烹饪爱好者、家庭主妇仍为较好的阅读参考资料。竭诚希望读者提出宝贵意见，使我们在研究四川烹饪文化和提高川菜技艺工作方面获取效益。

编 者

一九八六年元月二十日

目 录

第一章 川菜概论.....	(1)
一、川菜的历史.....	(2)
二、川菜的特征.....	(3)
三、川菜菜系的成因.....	(6)
四、川菜在海外的影响.....	(9)
第二章 川菜调味理论	(12)
一、本味论	(13)
二、阴阳论	(15)
三、时序论	(16)
四、适口论	(18)
第三章 川菜调味味型	(21)
一、家常味型	(21)
二、鱼香味型	(22)
三、怪味味型	(23)
四、红油味型	(23)

五、麻辣味型	(24)
六、酸辣味型	(24)
七、糊辣味型	(25)
八、陈皮味型	(25)
九、椒麻味型	(26)
十、椒盐味型	(26)
十一、酱香味型	(27)
十二、五香味型	(27)
十三、甜香味型	(28)
十四、香糟味型	(28)
十五、烟香味型	(28)
十六、咸鲜味型	(29)
十七、荔枝味型	(30)
十八、糖醋味型	(30)
十九、姜汁味型	(30)
二十、蒜泥味型	(31)
二十一、麻酱味型	(31)
二十二、芥末味型	(32)
二十三、咸甜味型	(32)

第四章 川菜调味品 (34)

一、花椒	(35)
二、姜	(35)
三、大蒜	(36)
四、葱	(37)
五、芥末	(37)

六、陈皮	(38)
七、芝麻	(38)
八、辣椒	(39)
九、郫县豆瓣和金钩豆瓣酱	(40)
十、川盐	(40)
十一、酱油(豆油)	(41)
十二、醋	(41)
十三、糖	(42)
十四、豆豉	(42)
十五、榨菜	(43)
十六、冬菜	(43)

第五章 川菜名特产原料 (45)

一、蔬菜	(45)
1. 葵菜(冬寒菜、冬苋菜)	(45)
2. 瓢儿白(乌鸡白、瓢儿菜)	(46)
3. 落葵(软浆叶、木耳菜、胭脂菜)	(46)
4. 豌豆尖(豌豆苗、豆苗)	(46)
5. 莲花白(卷心菜、洋白菜、包包白)	(46)
6. 莴笋(青笋、茎用莴苣)	(47)
7. 韭黄	(47)
8. 红油菜薹	(47)
9. 甜椒(灯笼海椒)	(47)
10. 青菜头(菜头、羊角菜、疙瘩菜)	(48)
11. 苕头(薤)	(48)
12. 红心萝卜	(48)
13. 冬瓜(白瓜)	(48)

14. 泡菜	(49)
二、水产	(49)
1. 石爬鱼	(49)
2. 岩鲤	(50)
3. 江团	(50)
4. 水密子	(50)
5. 鲢鱼	(51)
6. 雅鱼	(51)
7. 长江鲟	(52)
8. 鳙鱼	(52)
三、干杂品	(53)
1. 银耳(白木耳)	(53)
2. 竹荪(僧竺覃)	(53)
3. 木耳(黑木耳、耳子)	(54)
4. 香菇(冬菇)	(54)
5. 黄花菜(黄花、金针菜)	(55)
6. 魔芋	(55)

第六章 川菜烹饪的重要技法 (57)

一、火功	(57)
1. 干烧	(59)
2. 干煸	(59)
3. 小炒	(60)
二、刀工	(60)
三、制汤	(63)

第七章 川菜的代表菜 (67)

一、干烧岩鲤	(67)
--------------	------

二、家常海参	(68)
三、鲆肉	(68)
四、干煸鳝鱼	(69)
五、魔芋烧鸭	(69)
六、回锅肉	(70)
七、姜爆鸭丝	(70)
八、清蒸江团	(71)
九、清蒸杂烩	(71)
十、口袋豆腐	(72)
十一、鸡油茭菜	(73)
十二、豆豉鱼	(73)
十三、推纱望月(工艺菜)	(74)
十四、扣鸭	(74)
十五、麻婆豆腐	(75)
十六、水煮肉片	(75)
十七、鱼香肉丝	(76)
十八、鱼香大虾	(76)
十九、夹沙肉	(76)
二十、红苕泥	(77)
二十一、醉八仙	(77)
二十二、锅巴肉片	(77)
二十三、姜汁肘子	(78)
二十四、蒜泥白肉	(78)
二十五、酸辣蹄筋	(79)
二十六、糖醋排骨	(79)
二十七、陈皮牛肉	(80)

二十八、怪味鸡丝	(80)
二十九、酱烧冬笋	(81)
三十、椒麻脆肚丝	(81)
附：川菜部分常用词语解释	(82)
第八章 川菜筵席的格局与节奏	(86)
一、筵席的意义与作用	(86)
二、旧时川菜筵席的格局	(88)
1. 官府的满汉席	(88)
附：名词术语解释	(91)
2. 餐馆的上等席	(92)
3. 农村的田席	(93)
三、现代川菜筵席的格局	(94)
四、筵席的配菜技术	(97)
1. 筵席配菜的原则	(98)
2. 制定席单的因素	(99)
五、筵席菜单的组合艺术	(101)
六、川菜筵席菜单举例	(102)
附：名词术语解释	(102)
第九章 川菜的工艺菜	(107)
一、工艺菜的意义	(107)
二、工艺菜的特点	(108)
1. 工艺菜是味觉艺术	(108)
2. 工艺菜是装饰艺术	(108)
3. 工艺菜是小品艺术	(109)
三、工艺菜的地位和作用	(109)

四、工艺菜的制作.....	(110)
1. 雕削法.....	(110)
2. 雕刻法.....	(111)
3. 茸塑法.....	(111)
4. 捏制法.....	(112)
5. 裱绘法.....	(112)
6. 拼摆法.....	(112)
7. 堆叠法.....	(114)
8. 镶嵌法.....	(115)
9. 牵贴法.....	(115)
10. 卷制法	(115)
11. 模压法	(115)
12. 翻铸法	(115)
五、工艺菜的配色.....	(116)
1. 鲜明与协调.....	(116)
2. 主色与附色.....	(117)
3. 暖色与冷色.....	(117)
六、工艺菜的可塑性材料.....	(119)
1. 选料.....	(119)
2. 漂水.....	(119)
3. 捶茸.....	(119)
4. 搅拌.....	(120)

第 一 章

川 菜 概 论

川菜是中国烹饪的主要菜系之一，发源于古代的巴国和蜀国。经历了春秋至秦的启蒙时期后，至两汉两晋，呈现了形成初期的轮廓。隋唐五代，川菜有较大的发展。两宋时，川菜跨越了巴蜀疆界，进入京都，为世人所知。明末清初，川菜运用辣椒调味，对继承巴蜀时就形成的‘尚滋味’、‘好辛香’的调味传统，进一步有所发展。晚清以后，逐步形成了一个地方风味极其浓郁的菜系。川菜菜系具有取材广泛、调味多样、菜式适应性强三个特征。由宴席菜、大众便餐菜、家常菜、三蒸九扣菜、风味小吃五类肴馔，组成了一个完整的风味体系。其风味则是清鲜醇浓并重，并以善用麻、辣著称。川菜对长江中上游和滇黔等地有相当的影响。近年，川菜踪迹已遍及全国，以至海外，不少地方兴起了“川菜热”。

上面已把川菜简略介绍了。不过，要稍微深入地认识川菜，还需要对川菜的历史、川菜的特征、川菜菜系的成因作一些说明，附带地介绍一下当今川菜在海外的影响。

一、川菜的历史

关于川菜的历史，可写一本川菜烹饪史。这里，不可能用很长的篇幅来详细叙述。需要强调的是，川菜的历史，过去主要是靠四川人或到过四川的人，通过一些笔记、小说、诗赋、志乘记载下来的。在川菜烹饪史还没有问世以前，只好借助于这些古籍了。

四川的历史，记载着蜀汉诸葛亮、西晋左思、盛唐杜甫、北宋宋祁、南宋陆游、明朝李时珍这些川外人，曾为川菜的魅力所吸引；记载着杨雄、常璩、李白、苏轼、杨升庵、李调元、傅崇榘这些川中人，他们在辛勤笔耕之时，所讴歌的家乡的美味。《吕氏春秋》、《蜀都赋》、《华阳国志》、《酉阳杂俎》、《益部方物略记》、《东京梦华录》、《梦粱录》、《山家清供》、《糖霜谱》、《成都游宴记》、《益部谈资》、《醒园录》、《金川琐记》、《中馈录》、《成都通览》、《成都竹枝词》等等古籍，都有关于川菜不同发展阶段的记载。通过这些记载，我们可以看到川菜的一些历史情况。

譬如说，《吕氏春秋》的《本味篇》，就记载了“和之美者，阳朴之姜”，阳朴指的就是今之川西。《华阳国志》中的《蜀志》，记载了蜀中饮食习俗“尚滋味”，“好辛香”，富豪饮宴“娶嫁设太牢之厨膳”，《巴志》记载了江州（今重庆市）筵宴“常设厨膳，命士大夫共会树下食之”，很豪放的。在《蜀都赋》中，杨雄记四川是时的筵宴“若其吉日嘉会，期会于倍春之阴，迎夏之阳，侯罗司马。郭范鬲阳，置酒于茱川之

间宅，设坐于华都之高堂。延帷扬幕，接帐连冈”，十分气派。左思在《蜀都赋》中记豪侠饮宴有“若其旧俗，终冬始春，吉日良辰，置酒高堂，以御嘉宾。金罍中坐，肴馔四陈，觞以清醪，鲜以紫鳞。羽爵执竞，丝竹乃发。巴姬弹弦，汉女击节……”，真是美酒佳肴歌舞音乐什么都有了。《酉阳杂俎》记载的蜀烤炙，《东京梦华录》中的大馒头、大小抹肉、淘煎馒头肉、杂煎什件、西川乳糖、狮子糖，《山家清供》记有青精饭、槐叶淘、玉糝羹、元修菜、鸳鸯炙、东坡豆腐、木鱼子，《成都游宴记》记的旅游食品，以及《醒园录》所载的糕点小吃、烹调酿造乃至饮料，说明川菜的品种是十分丰富的。《成都通览》所记有到清代时，四川首府的席桌饌肴、市肆家常便饭菜和风味小吃，已经有一千三百二十八种了。新中国建立后，党和人民政府对烹饪事业很关心，川菜又得到了很大的发展，川菜走向世界，显示出了旺盛的生命力。仅以川菜饌肴的品数统计，目前至少也有四五千种，比历史上任何时候都要丰盛而精美。

二、川菜的特征

今天的川菜之所以能够名扬海内外，重要的原因，就在于它有鲜明的个性。这个性，又集中表现在川菜的调味上面——味型多样，变化精妙。海外人士赞誉中国为“烹饪王国”和“烹饪天国”。如果进一步把川菜的味道研究一番，则可以得出“味在四川”的必然结论。

在中国烹饪大花园里，川菜味型之多是无与伦比的。关

于川菜的味型，下一章要作专题介绍。此处，只把川菜味型的概貌作一点说明。川菜常用的味型，有四川首创的咸鲜微辣的家常味型，咸甜酸辣香辛兼有的鱼香味型，甜咸酸辣香鲜各味十分和谐的怪味味型，以及表现各种不同层次、不同风格的麻辣各味。川菜不是以善用麻辣著称吗。表现麻辣各味的，除上述家常味、鱼香味、怪味三种味型外，还有红油味型、麻辣味型、酸辣味型、糊辣味型、陈皮味型、椒麻味型、椒盐味型。以外，还有在香字上大做文章的酱香味型、五香味型、甜香味型、香糟味型、烟香味型，以及咸鲜味型、荔枝味型、糖醋味型、姜汁味型、蒜泥味型、麻酱味型、芥末味型、咸甜味型等等，也是众多川味的一个方面。所谓“清鲜醇浓并重”，就是由这些表现香味的和各种浓厚而醇正的味道组成的。

调味多样，是川菜最重要的特征。而取材广泛、菜式适应性强，则是川菜的另外两个特征。调味变化的多样性，与烹饪原料的广泛运用，必然使川菜菜式繁多，可以做到一年三百六十五天，天天不同；一日三餐，餐餐变样。而这些菜式的绝大多数，对于各地方、各阶层、国内外，都有广泛的适应性。餐馆的筵席菜式，是表现烹饪文化、烹饪技艺水平的重要方面。四川的筵席菜，正是因为烹制复杂，工艺精湛，采用山珍海味，配以时令蔬鲜，组合适时，调味清鲜，品种丰富，味道多变，并有明快的旋律感和节奏感，很受美食家青睐。一品熊掌，一品酥方、家常海参、干烧鱼翅、樟茶鸭子、虫草鸭子、干烧岩鲤、清蒸江团、开水白菜、鸡蒙葵菜等是川菜的传统菜；熊猫戏竹、孔雀开屏、推纱望月、出水芙蓉、蝴蝶牡丹、玲珑鱼脆、清汤蜚蟹等，则是筵席工艺菜

中的佼佼者。后面将介绍四川的筵席，此处从略，只介绍组成川菜的其他部分。

民间的“三蒸九扣”菜式，乃因四川城镇乡村办红白喜事的筵宴（俗称“田席”），通常用“八大碗”、“九斗碗”盛称饌肴，而统称“三蒸九扣”。旧时，民间有歌曰“过年要吃肥𦵿𦵿〔gá gá〕（四川方言，意为肥肉），拜年要吃汤圆粑”。平时生活清苦，把参加筵宴“坐席”当成饱餐一顿的大好机会。因此，“三蒸九扣”菜式从用料上讲，肥腴的肉类就多一些。准确一点说，其特色是荤素并举，汤菜并重，朴实无华，经济实惠。“三蒸九扣”有深厚的群众基础，因而也进入了城乡市肆。现在四川各地的中小餐馆，均有清蒸杂烩、酥肉汤、鲊肉、扣肉、扣鸡、扣鸭、肘子等原属于民间的“三蒸九扣”菜式。城乡店铺的大众便餐菜式，如宫保鸡丁、鱼香肉丝、水煮肉片、麻婆豆腐、口袋豆腐、锅巴肉片、魔芋烧鸭、干煸鳝鱼等品种，则以烹制快速，经济实惠为其特点。而回锅肉、连锅汤、肉末豇豆、蒜泥白肉、毛肚火锅、河水豆花等家常风味菜式，是市肆餐馆和家庭厨房大多都能烹饪的。所谓家常风味者，居家常有之意也。取材方便，不尚新异，操作易行，便是家常风味菜式之长。组成川菜风味体系的，还有一部分属于民间小吃。传统的民间小吃，包含着糕、点和菜肴。其中的夫妻肺片、灯影牛肉（有两种：一是达县的灯影牛肉，一是重庆老四川的灯影牛肉），牦牛肉、棒棒鸡、虾须牛肉、小笼蒸牛肉、五香豆腐干等品种，为川菜浓郁的地方风格增添了色彩。

众多的川味菜式，是用多种烹制法烹制出来的。炒、爆、熘、煎、炸、炆、烘、余、烫、冲、炖、煮、烧、煊、烩、焖、