

金牌名厨

张和锦◎著

60

道

川菜轻松做

家常**菜**系列
JIACHANGCAIXILIE

分享大厨经验，轻松学会料理

创意菜色

160样

名厨实际示范操作料理，
用详尽的分解，材料与料理
的图示，并且公开相关的口味
及食材的变化妙招。

家常川菜



吉林科学技术出版社

吉林省版权局著作权合同登记号

图字：07-2005-1394

本书原名：《家常川菜》，原出版者：台视文化事业股份有限公司。
经北京版权代理有限公司代理，由台湾台视文化事业股份有限公司授权
吉林科学技术出版社在中国大陆地区独家出版发行。

家常菜系列丛书

家常川菜

60道川菜轻松做，160样创意菜色

金牌名厨 张和锦著

责任编辑：齐郁 李梁

吉林科学技术出版社出版、发行

社址：长春市人民大街4646号

发行部电话：0431-5677817 5635177

编辑部电话：0431-5635175 邮编 130021

电子信箱：LL_010307@sina.com

传真：0431-5635185 5677817

网址：www.jkcs.com

实名：吉林科技出版社

长春创意广告图文制作有限责任公司制版

长春新华印刷厂印制

如有印装质量问题，可寄出版社调换。

196×212 24开 4.5印张

2006年1月第1版 2006年1月第1次印刷

ISBN 7-5384-3211-6/TS·168

定价：18.00元

家常菜系列丛书

家常川菜

60道川菜轻松做，创意菜色160样

金牌名厨 张和锦著



吉林科学技术出版社

精采的变身

那天接到同学的电话，说要给我的处女作来个大变身，脑子里突然冒出好多个问号，想说这同学不晓得又想些什么要来考我，但一方面对这消息还是感到相当惊喜。

因为当初写那本书的时候，毕竟还是经验不足，一有空就是在思索要如何结合传统与创新，运用常见食材做出道地的川菜美味，真到拿起笔时才发觉“写菜”比“做菜”难多了，要在有限的版面呈现川菜数十种味型的特色，真的是不容易。

七年后，听到出版社计划精选书中71道传统、家常的川味菜肴，重新修订做法的内容及叙述，新增分解图片加强说明，再以专版开辟多个窗口，让我补充相关的料理常识、口味及食材的多种变化、主要食材的选购诀窍，以及经典川菜的传说与典故，我满脑的问号一下子全让惊叹号给取代了。

同学这一次出的题目挑战力十足，真是“变”得够彻底、也够精采！因此，当年受限于版面没能排上的，加上这些年读者来信的问答整理，在媒体上和来宾、观众的互动，在餐厅、美食展和各家师傅的切磋，所有能想到的我全都挖出来写了。

整个过程虽然还是挺折磨人，但我想这回的表达应该要比之前更好，对这本书的使用者能发挥最大的助益，将川菜种籽传布得更远更广！这是我著手写书最衷心的期望，亦请各位先进、朋友不吝指正。

張永錦

家常川菜 · 丰富多变

这本《家常川菜》开出了60道菜单，分为川菜的海鲜料理、肉类料理、蔬食料理、羹汤料理4大章，读者只要根据手边现有或计划采买的食材来作查询，选择喜欢的味道，再掌握好料理需要的时间，就可以轻松找到自己所属意的菜色。

这些菜虽然名为家常，端上宴客桌也毫不逊色，其中更不乏我们平日耳熟能详的经典名菜。过去我们懂得吃、知道去哪里吃，而在这本书我要告诉大家的是——如何抓住做菜的要领及诀窍，选择当季最美味的食材，在家里做出川菜馆的招牌菜，了解这些菜肴及食材背后的历史典故。

本书最特别的设计是，口味可以随意变化，食材可以自由替换！做菜原本就是很随兴的，我不想用既定的框框去套住读者，所以除了一般食谱必备的项目，另外又多开了这两扇窗口，希望能够借以激发大家的创意，发展出更具多样化的川式美味！

料理时的标准计量及代换

1斤 = 16两 = 600公克

1两 = 37.5公克

1杯 = 240cc

1大匙 = 1汤匙 = 15毫升

1茶匙 = 1小匙 = 5毫升

油温的判定

中国菜少不了煎、煮、炒、炸，而不同食材及烹制方法，对油温的要求也各有不同，本书所使用的油温约有以下三种：

低温油 拿根筷子插入油中，筷子边完全不起泡泡。

中温油 拿根筷子插入油中，筷子边出现小泡泡。

高温油 拿根筷子插入油中，筷子边立即冒出大量泡泡。

目录

作者序
如何使用本书

CONTENTS

第1章

川菜的海鲜料理

- 6 豆酥鳕鱼
- 8 凤眼石斑鱼
- 10 葱烧豆仔鱼
- 11 豆瓣鲤鱼
- 12 家常鳝片
- 14 锅巴虾仁
- 16 干烧明虾
- 18 酱爆上蜆
- 20 酸菜烩鱿鱼
- 22 鸡闹海参
- 24 蒜圆干贝
- 26 宫保牛角蛤
- 27 豆豉生蚝
- 28 鱼香九孔



第2章

川菜的肉类料理

- 30 回锅肉
- 32 蒜泥白肉
- 34 糖醋里脊
- 36 红烧狮子头
- 38 粉蒸南瓜排骨
- 40 红油黄喉
- 42 五更肠旺
- 43 棒棒鸡丝
- 44 脆皮肥肠
- 46 醉鸡
- 48 辣子鸡丁
- 50 成都凤翼
- 52 宫保田鸡
- 54 陈皮牛肉
- 55 葱爆牛肉丝
- 56 牛腩煲
- 58 麻辣牛腱



TENTS

第3章 川菜蔬食料理

- 60 怪味豆鱼
- 62 豆苗鲜菇
- 64 炆黄瓜
- 66 酥炸鲜菇
- 67 泡菜肉末
- 68 鱼香茄子
- 69 清烩丝瓜
- 70 干煸四季豆
- 72 畏公白菜
- 74 清炒山苏
- 76 绍子烘蛋
- 78 麻婆豆腐
- 80 口袋豆腐
- 82 青椒皮蛋
- 83 家常豆腐



第4章 川菜的羹汤料理

- 84 家常蛋汤
- 86 豌豆肚条汤
- 88 渔翁得利
- 89 清汤腰花
- 90 连锅汤
- 92 氽丸子汤
- 94 酸辣汤
- 96 火腿冬瓜汤
- 97 萝卜丝鲫鱼汤
- 98 细露蹄筋羹
- 100 鸡茸玉米汤
- 102 崩山豆腐汤
- 104 鱼豆腐汤
- 106 鱼羊鲜锅



豆酥鳕鱼



5 人份

材 料/ 鳕鱼	1片 (约300克)
豆酥	1粒
葱	2支
蒜末	1茶匙
姜末	1茶匙

调味料/ 辣豆瓣酱	1/2茶匙
米酒	1茶匙
糖	1/4茶匙
味精、麻油	各少许

做 法

● 前处理：12分钟→上菜：1分钟

适用于

家常菜·宴客菜·下饭菜·下酒菜

味 道

酥香咸



1

1.切配材料——鳕鱼洗净，划上刀纹，沥干水分，放入盘中。豆酥切散，剁成细末状（图1）。葱摘洗净，切末。



2

2.蒸制材料——将鳕鱼移入蒸锅，大火蒸约10~12分钟至熟，取出。



3

3.入锅料理——炒菜锅烧干，加油2大匙，烧热，放入蒜末、姜末、豆酥末，小火慢炒至豆酥变成金黄色（图2），加入辣豆瓣酱炒至香味溢出，再放入其他调味料，炒匀（图3），趁热淋在蒸好的鳕鱼上，最后撒些葱末即可。

水蛙师的料理讲堂



• 这道菜的重点在“豆酥”。制作时，我会把豆酥尽量剁得细碎，再以小火慢慢将豆酥炒到变成金黄色，这时候就可以闻到豆香味整个漫开；如果火候控制得不好，很容易就会把豆酥炒到焦黑，吃起来不香还会带些苦味。



■ 豆酥

- 鳕鱼划上刀纹味道容易进去，各部位受热也会比较均匀，而且如果不想用蒸的，也可以用葱、姜、酒去煮到熟，取出，装盘，再把炒好的豆酥铺上去，烹调的时间会比用蒸的缩短一些。
- 辣豆瓣酱为什么要先炒过？这是我常被人问到的问题，只要有用到辣豆瓣酱的菜，几乎都会有这个步骤。原因是辣豆瓣酱本身有股腥味，要先炒过才会出香，颜色也会变得红艳好看许多。

口味也可以这样变化！

- 鳕鱼骨刺好挑、肉又嫩，不管老人或小孩吃都很适合，而它的烹调方式很多，可炒、煎、清蒸、烟熏、红烧，也可以用来煮汤、做火锅，口味会随著变化，多尝试就能找到自己的味道。

食材也可以这样替代！

- 家里冰箱如果有黄鱼、比目鱼，也可以用来取代鳕鱼搭配豆酥，只要把鱼处理干净、改刀，其他的做法都完全一样，不需要做任何的更动。若是喜欢吃鲜蚶的人，也不妨做道“豆酥鲜蚶”，滋味鲜美又极为下饭！



■ 豆酥鲜蚶

选购小秘招

鱼如其名肉似雪！

- 市面上看到鳕鱼大多是冷冻片好的，我建议选购的时候尽量选肉质有弹性，鱼肉颜色洁白的为好，因为鳕鱼片冰太久肉质会变黄发干。像我们餐厅是挑整条购买，以鱼身浑圆、鱼皮灰白者为佳。鳕鱼头部肉质较粗糙，尾部吃起来比较细嫩。

食材小故事

来者不拒的鱼弥勒

- 鳕鱼——又名“大口鱼”，特徵是它的颚下有一条大须，整个身体呈纺锤形，鳞片很细，颜色偏于淡褐。鳕鱼肝含有丰富的维生素A和D，是制鱼肝油的重要原料经常有人买来作为保健食品。鳕鱼的故乡在天寒地冻的北国，之所以得名大概也是因为产地和产期都和雪有关。一般我们所食用的大多为真鳕，须鳕味道最佳却比较少见，狭鳕则用来取鳕鱼子腌制加工。据说鳕鱼因为嘴巴大，张口就吃，毫无节制，常把肚子吃得鼓鼓的，就像是鱼类的弥勒佛一样，而且十之八九都有胃溃疡的毛病！



凤眼石斑鱼



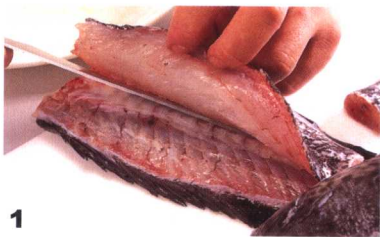
1 2 人份

材 料 / 石斑鱼 1尾
(约600克)
凤腰 (鸡腰) 300克
姜 1条
豌豆 12片
红萝卜球 12个

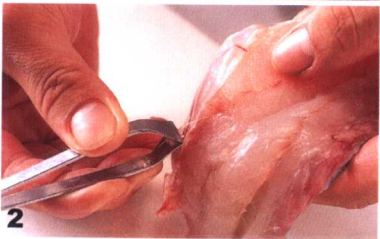
调味料 / 高汤 1杯
盐 少许
味精 少许
淀粉 1/2茶匙

做 法

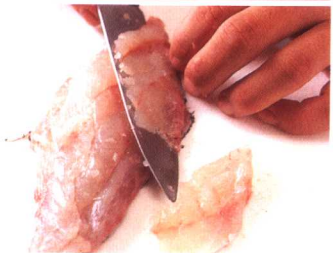
前处理：5分钟→上菜：10分钟



1



2



3

1.切配材料——石斑鱼洗净，切下头、尾，从鱼背处片下鱼肉（图1），拔出鱼刺（图2），切成宽5厘米、长10厘米的薄片（图3）。鸡腰洗净。姜切粗条。豌豆切成三角片。

2.氽烫材料——烧一锅开水，放入豌豆片及红萝卜球烫熟，排在盘边做为盘饰。再将鸡腰入锅氽烫，捞出，每片鱼肉包入1个鸡腰。

3.蒸制料理——先把鱼头及鱼尾放入蒸锅，大火蒸至八分熟，再连同包好的鸡腰鱼片，按鱼型排入盘中，在缝隙处插入姜条，放回蒸锅蒸到熟，取出。

4.淋芡修饰——炒菜锅烧干，倒入混合的调味料，煮成薄芡汁，均匀地淋于鱼上，再滴点麻油增香即可。

适用于

宴客菜

味道

鲜咸

水蛙师的料理讲堂



- 材料里面所列的红萝卜球，是我用挖球器预先挖好的，这么做主要是为了菜的造型及美观，如果家里没有挖球器，也可以切成滚刀块入菜，对这道菜本身的味道并没有影响。
- 虽然石斑鱼的鱼刺不像虱目鱼那么多，但在取鱼片时最好还是把刺都挑掉，尤其是鱼腹的部分有一排鱼刺，要像做生鱼片一样整个剔乾淨，这样对吃的人也是一种体贴，在吃的时候才不会被刺到嘴巴。
- 凤腰其实指的就是鸡腰，通常多少都会带些腥味，先把鸡腰用开水氽烫过，再以鱼肉包卷腥味会比较没有少，而插在鱼片缝隙的姜条也有去腥的作用。



■ 鸡腰

口味也可以这样变化！

- 这道菜用来宴客已经足够分量，但如果想再做点变化，可以在底部加一层芙蓉蛋，或在调味上改用高汤、蚝油、胡椒粉、糖、水淀粉做成蚝油汁淋上，立刻又成了一种全然不同的口味。

食材也可以这样替代！

- 石斑鱼其实是一个很大的家族，而目前在这个家族里以老鼠斑算是最好的，如果我在市场上没有买到适合的石斑，通常会改用其他的海水鱼取代，例如青衣、苏眉也都是很高级的鱼种。



■ 青衣

选购小秘招

现捞石斑最带鲜！

- 挑石斑鱼鲜度十分重要，尤其这道菜是用蒸的，新不新鲜一吃就知道，所以我都挑那种眼睛清亮、肉质白且有弹性的现捞活鱼来做。如果看到鱼眼睛凸凸的，或者有凹进去的情形，外表摸起来感觉有黏液，就表示那条鱼不够新鲜。



食材小故事

鱼儿鱼儿身穿花花衣

- 石斑——石斑鱼身上带有纹路斑点，根据外表斑纹色泽的不同，又分为老鼠斑、星斑、油斑、红斑、青斑、芝麻斑、虎斑、鬼头斑、瓜子斑……等等，每一个命名都巧妙趣味地点出它们的外型特色，摆明要让人想认错都觉得说不通。这个家族里的鱼种类多且形态复杂，既属于食用鱼种，又同时兼具观赏的价值，在家里鱼缸放养，具有怡情养性的效果。石斑的肉质柔软，滋味鲜美，是生猛海鲜的主要菜色之一，目前台湾人工养殖较多的是老鼠斑及马拉巴石斑，全年都可供应市场需求。

葱烧豆仔鱼



前处理：3分钟→上菜：5分钟

口味也可以这样变化！

- 豆仔鱼是很特别的一种鱼，小小的一条就已经有蛋，而且吃起来肉质细嫩，除了把它像这样做成葱烧口味之外，改用姜或蒜去煎也是很适合，或者加些豆豉做清蒸的亦是颇受欢迎的做法。

食材也可以这样替代！

- 豆仔鱼的上市有一定的时间，它并不是像吴郭鱼那样全年都可吃到，如果碰到非盛产的季节，在市场上买不到豆仔鱼的话，也可以鲫鱼、鲤鱼或海参来替代，并不限定要用淡水鱼或咸水鱼。



■ 海参

材料 5人份

豆仔鱼8条，葱5支，姜8片，辣椒3只。

调味料

酱油1大匙，蚝油1茶匙，糖1/4茶匙，味精1/6茶匙，米酒1/2茶匙，麻油1茶匙，胡椒粉少许。

做法

1.切配材料——豆仔鱼去鳞及鳃(图1)，自鱼尾往上直划一刀(图2)，洗净，沥干水分。葱洗净，切长段。辣椒切片。

2.材料过油——锅中加入3杯油，烧至中温，放入豆仔鱼炸至金黄色(图3)后，捞起，沥干油。

3.入锅料理——倒出锅内炸油，只留下约1茶匙，烧热，先将葱段、姜片 and 辣椒片爆香，放入炸过的豆仔鱼、2杯水及调味料，以小火烧约3~4分钟，再用水淀粉勾薄芡，即可起锅盛盘。



1



2



3

适用于

家常菜·宴客菜·下饭菜·下酒菜

味道

咸甜甘

豆瓣鲤鱼



前处理：2分钟→上菜：8分钟

口味也可以这样变化！

- 看用到的调味料就可以知道，“豆瓣鲤鱼”的味道相当丰富，平常用这菜来下饭非常好，拿来放在宴客桌上也是色香味俱全！如果喜欢口味再单纯些的，也可以做成红烧、煮汤，或加豆酥去烹调为“豆酥鲤鱼”。

食材也可以这样替代！

- 可用来做豆瓣鱼的鱼种很多，看情况来选择是最好的方式，如果想拿来作为宴客料理，食材改用黄鱼会比较适合；用在家常的话，除了一般常煮的鲤鱼，其他像草鱼、鲫鱼、鳊鱼也都可以用来替代。



■ 有时在市场买到分切的草鱼段，也可以拿来烧这道菜！

材料 5人份

鲤鱼1尾，蒜末1茶匙，姜末1茶匙，葱末1大匙。

调味料

糖1/4茶匙，酒酿1茶匙，味精1/8茶匙，白醋1/4茶匙，米酒1/2茶匙，盐少许。

做法

1. 切配材料——鲤鱼去鳞、鳃及肚（图1），洗净，在鱼身上划上斜刀纹（图2）。

2. 入锅料理——炒菜锅烧干，加油1大匙，烧热，放入蒜末、姜末、辣豆瓣酱爆香后（图3），加入1.5杯水、其他调味料和鲤鱼，大火煮至汤汁滚开，再改小火将鱼烧熟。

3. 淋芡修饰——先将鱼捞起置于盘中，剩下汤汁用水淀粉勾成薄芡，浇淋在鱼身上，最后撒些葱末即可。



适用于

家常菜·宴客菜·下饭菜

味道

辣咸甜香

家常鳝片



5人份

材 料	鳝鱼片	300克
	青椒	1个
	红辣椒	2只
	蒜头	5粒
	姜	2片

调味料	辣豆瓣酱	1茶匙
	酱油	1/8茶匙
	糖	1/6茶匙
	味精	1/8茶匙
	米酒	1/4茶匙
	麻油	1/4茶匙
	白醋	1/8茶匙
	淀粉	1/2茶匙

做 法

前处理：4分钟→上菜：1分钟

适用于

家常菜·宴客菜·下饭菜·下酒菜

味 道

辣香咸甜酸



1.切配材料——将鳝鱼片表面的黏液冲洗干净（图1），切成约3公分长段（图2）。青椒、红辣椒洗净，切成菱形片。蒜头去皮，切片。

2.材料过油——锅中加入3杯油，烧热，放入鳝鱼段，炸至呈金黄色（图3），再将青椒片、红辣椒片入锅，稍微过油后，一起捞出。

3.入锅料理——炒菜锅烧干，加油1茶匙，烧热，先放入蒜片、姜片、辣豆瓣酱爆香，再加入炸过的鳝鱼段、青椒片、红辣椒片和其他调味料，用大火炒拌均匀即可。

水蛙师的料理讲堂



- 鳝鱼滑溜溜的、不好抓握，所以要自己处理恐怕有些困难，直接买鱼贩片开的鳝鱼片是比较聪明的做法，但那上面经常沾了很多黏液和血水，在烹调前要先将这些都冲洗干净，做好的鳝片才不会吃起来有股腥味。
- 我先将鳝鱼段过油是为了定型，因为鳝鱼的肉质细腻，不适合在锅里面炒太久，所以做这道菜一定要用大火快炒，否则达不到让鳝鱼外酥内柔的要求。
- 家常味可以说是川菜首创，其中家常二字，指的是居家常有的意思，也就是说，做家常菜所用到多是普通家庭常备的调味料，一般多以豆瓣、盐、酱油等调制而成，主味尤其著重在辣豆瓣酱的咸辣味。

口味也可以这样变化！

- 鳝鱼要做出川式的口味，还可以改成干煸、宫保、麻辣这类味型，或者做成“三杯鳝片”也不错。一般比较常见的炒法是搭配韭黄或芹菜，像台南著名小吃“鳝鱼面”就是其中一种吃法。



■ 鳝鱼面

食材也可以这样替代！

- 不用鳝鱼片来做的话，改用鲜干贝、虾仁、鱼片也都可以，只要选自己喜欢又方便取得的就好。至于配菜方面，小黄瓜、芹菜、韭黄都很适合，如果在颜色上配得好又合味，可以为菜肴额外又加分不少！



■ 鲜干贝

选购小秘招

往生鳝滴滴鲜红！

- 鳝鱼买活的最好，但因其体型及滑溜的特性，自己宰杀怕工具不够，所以我建议挑那种现杀处理好的，只要看黏液越多、鲜血越红的就行了。如果鳝鱼冰太久，表面黏液会泛白，血水也会因此脱离，在味道上会比较腥，很容易就可以判断出来。



食材小故事

无鳞公子的红尘命

- 鳝鱼——也叫黄鳝或长鱼。它有鱼名却没有胸鳍、腹鳍，连鳞片都消失到肉眼难以看见，所以也有无鳞公子的称号。它不像其他鱼离水很快就窒息死亡，能够以口咽腔辅助呼吸，全身还有发达的黏液腺，能分泌黏液防止菌虫侵害，又方便在泥土中通行无阻。据说，鳝鱼前身是一条黄龙，在化身修炼时常背老弱妇孺过河，被当地人称为善人，后来却对观音派来考验它的仙女起了恶念，轻轻捏了她的小脚，才让观音气怒得一脚踩入泥中，从此登仙无望，任人宰杀当菜吃，也成了日后人们口中的善人鱼。

锅粩虾仁



5 人份

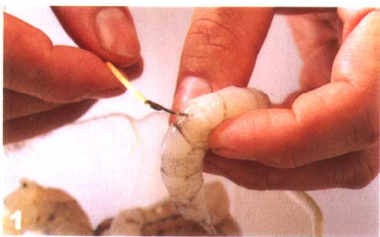
材 料	虾仁	300克
	锅巴	6片
	青豆仁	1大匙
	葱	2支

腌 虾 料	蛋白	1/3个
	水	1/2茶匙
	淀粉	1/2茶匙
	盐	少许

调 味 料	番茄酱	3大匙
	盐	1/8茶匙
	米酒、糖	各1/2 茶匙
	味精、胡椒粉、麻油	各少许

做 法

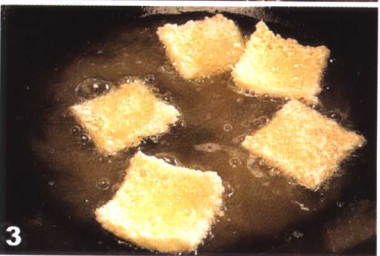
前处理：3分钟→上菜：2分钟



1.切配材料——虾仁去沙线（图1），洗净，沥干水分。葱洗净，切长段。



2.腌制材料——将沥干的虾仁用腌虾料拌腌5分钟。



3.材料过油——锅中加油2杯，烧至中温，倒入腌过的虾仁，中火炸至颜色变红（图2），捞出。加大火力，将油温烧至高温，放入锅巴，洒一点水，炸至膨胀、呈金黄色（图3），捞出，盛入盘中。

4.入锅料理——倒出炸油，锅内留油约1茶匙，烧热，放入1杯水、调味料、葱段、青豆仁及虾仁，快速拌炒，待汤汁烧开后，用水淀粉勾薄芡，淋在锅巴上即可。

适用于

家常菜·宴客菜

味 道

甜酸微咸

水蛙师的料理讲堂



- 虾仁去沙线后，若用淀粉及盐搓洗，颜色会显得比较白，还有去腥的作用，再开大水洗净，并继续冲水到虾仁自然产生硬度，在要用前才捞出沥干，以厨房纸巾拭净水渍，这样蛋白才会容易附着住，炒出来的虾仁也会比较脆口。
- 锅巴可在市场或较大的杂货店买到，购买时尽量选越白的越好，并注意不能有湿气或发霉的情形。它经过油炸后会膨胀，所以用量不能太多，炸的过程中洒点水会更膨胀，就像在爆米香一样，但要小心不要被油水喷溅到。
- 这道菜要趁热食用，它主要在吃锅巴的酥、香、脆，如果不是做好立刻上菜，最好将虾仁汤汁另外装碗，等要动筷子之前才淋上去，否则锅巴遇水变软就不好吃了。



■ 锅巴可在较大型贩售南北杂货的摊铺购得。

口味也可以这样变化！



■ 咖喱块

- 锅巴菜口味决定在最后淋上的汤汁，想求变从汤汁着手是最快的方式。以这道“锅巴虾仁”来说，如果在调味时加一点咖喱块，做成特制的咖喱酱汁，淋上去又是一种不同的味道。

食材也可以这样替代！

- 既然说是锅巴菜，只要锅巴不变，虾仁要改成肉片、猪肚、花枝、海参、干贝、鱿鱼都行，还可以随自己喜好做成各种什锦组合，例如三鲜料之类的，并换搭香菇、蘑菇、甜豆、火腿等配菜。



■ 肉片

选购小秘招

爱心虾仁亲手剥！

- 虾子的种类非常多，直接买商家剥好的虾仁是很方便，但我还是习惯买鲜虾回来自己剥，对于虾仁的品质比较容易掌握。一般来说，芦虾、沙虾、草虾都是不错的选择，我个人是较偏好用芦虾来剥虾仁，觉得芦虾仁炒出来的口感比较脆。



食材小故事

天下第一菜会发声

- 锅巴菜——听过“平地一声雷”这道菜吗？它指的就是会发出叭吱声的锅巴菜。“餐桌声声雷，高汤锅巴脆”，当你看到虾仁汤汁浇到刚炸好的锅巴上，目睹感受到爆声霹雳、热气蒸腾、香味四溢、菜色诱人的画面，真的很难不佩服清代名厨为庆贺黄河大堤建成而精心独创了这道菜！另外，听说乾隆下江南寻父时，也曾受到一名农妇以剩下锅巴做菜招待，其实那不过是炸锅巴淋上酱油汤罢了，却让平日吃惯美食的乾隆为之惊艳，很豪气地将它御封为“天下第一菜”！