

XIANDAI JINGDIAN LUXING CHUANCAI

现代经典

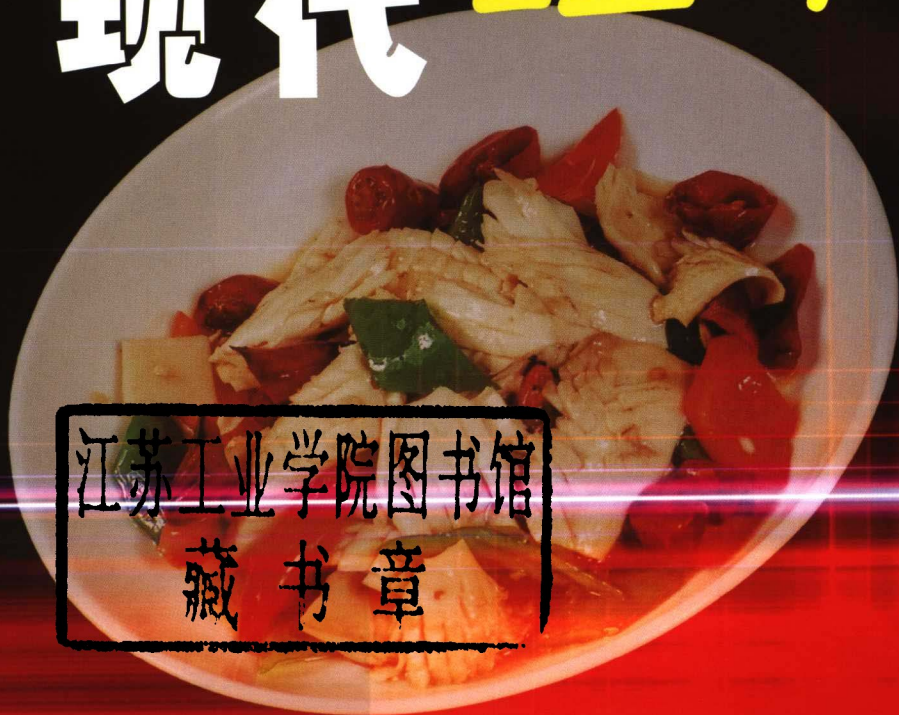
罗永通 编著

流行

川菜



现代经典



江苏工业学院图书馆
藏书章

流行川菜

编著 罗永通

四川科学技术出版社



图书在版编目(CIP)数据

现代经典流行川菜/罗永通编著. - 成都:四川科学技术出版社,2004.1(2005.10重印)

ISBN 7-5364-5374-4

I. 现… II. 罗… III. 菜谱-四川省

IV. TS972.182.71

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 094118 号

现代经典流行川菜

编 著 者 罗永通
照片拍摄 李 凯
责任编辑 李蓉君
版面设计 康永光
责任出版 周红君
出版发行 四川出版集团·四川科学技术出版社
成都盐道街3号 邮政编码 610012
成品尺寸 240mm×169mm
印张 11.125 字数 100 千
印 刷 四川新华印刷厂
版 次 2004 年 1 月成都第一版
印 次 2005 年 10 月成都第五次印刷
定 价 55.00 元
ISBN 7-5364-5374-4

■ 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/成都盐道街3号

邮政编码/610012

流行与经典的结晶

我认识罗永通先生是从他的菜品开始的。一次偶然的机会，我到成都民航大厦餐厅就餐，品尝到了他的拿手菜。其中红椒鸡脆骨、剁椒鱼头、口口香鲫鱼等给我留下了深刻的印象，的确风味独特，耐人寻味。随着就餐次数增加，对他的了解更加深刻，我又发现他不仅对川菜烹调十分精通，而且对川菜的管理上也有独到之处，只要客人提出配菜的，他便亲自动笔，写下菜单，凉菜、热菜、汤菜等面面俱到，荤素搭配，营养合理，口感多样，客人食后，无不称赞。渐渐地使人感到十分敬佩，可见他对川菜技艺的熟练和精通。

从他烹调的川菜肴，体现了流行与经典的结合，是理论与实践的创新。单纯从川菜厨师的角度看，的确算得上是一位川菜烹饪高手。在2003年7月，他被中国饭店协会授予“中国名厨”的称号，是他事业上的闪光点。这是一种必然，体现了学无止境、精益求精的敬业精神，并将这种精神融化在他的菜品之中。这本《现代经典流行川菜》便是他多年烹调川菜的经验与精华的总结与集成。

从所选菜肴看，本书以流行川菜为主，融合了许多新潮川菜、江湖川菜之灵气，如代表菜肴口口香鲫鱼、罗汉干锅鸡、酸菜凤冠、水氽鱼片、奇味香辣鱼等，在传统的风格中露出了现代流行风味，给人一种新的感受。一些菜肴很讲究造型，在美妙的菜品中使人感到一种文化氛围和川菜底蕴，制作的菜肴虽然简单，但内涵却丰富。如赤霞映月鸡、珊瑚丽花卷、兰花豆腐等，更可以作为宴会经典大菜。不少菜肴在制作上、调味上、用具上、烹调上巧妙将许多菜系几种风格融为一体，完全是一种创新，如调料上用啤酒、孜然粉、玫瑰露酒、大浙醋等，使家常川菜口味得以改良，体现了多样化，具有现代菜肴的风格。

本书的最大特点在于采用彩图分别演示方法，对每款菜肴的制作按程序分图进行描述，更加直观、更加具体，使学习者更容易把握与操作。另外，在每个菜肴之后，还表明了关键之处，使入厨者可以一目了然，提纲挈领，举一反三。本书不仅是广大厨师和餐饮从业人员和家庭主妇的必读之物，也是川菜烹调者的良师益友。

在此书出版之际，我很乐意为之写序，并增言勉励之：烹海无涯苦作舟，食山有路艺为径。

本书的出版也得到了罗永通的许多朋友的支持与帮助，特别是飞龙公司总经理李明胜先生和民航大厦宾馆总经理袁克先生，在此，承罗永通先生之意表示特别感谢。

李乐清

2003年10月10日







冷菜类



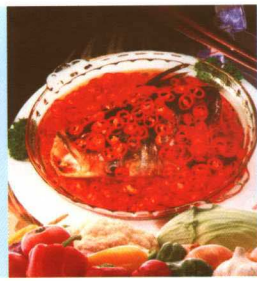
赤霞映月鸡	002
钵钵鸡	004
刨花手撕鸡	006
口口香鲫鱼	008
热拌肥肠	010
杂酱拌鹅肠	012
层层脆耳片	014
蒜泥缠丝兔	016
烫皮兔	018
泡海带	020
山椒泡什景	022
什景果冻	024
爽口西芹	026
珊瑚丽花卷	028
风味白肉卷	030
贡椒拌茄子	032
金针土豆丝	034

热菜类

老干妈鸭掌	036
苦笋小煎鸡	038
鱼香软煎鸡	040



碧绿桂鱼	042
山椒蒸鲈鱼	044
奇味香辣鱼	046
笋花炆鱼片	048
泡椒鸭舌	050
水氽鱼片	052
翠云鱼	054
鲜溜鱼米	056
网吧鱼	058
椒香银鱼	060
剁椒蒸鱼头	062
面皮烧鳊鱼	064
凉瓜烧鳝鱼	066
豆花剁椒昌鱼	068
风味牛蛙	070
香辣嫩牛蛙	072
芋儿烧海参	074
香酥牛肉饼	076
花瓣牛柳	078
口口香牛柳	080
啤酒饺牛腩	082



白菜牛肉卷	084
三丝白菜卷	086
金针肥牛	088
烩辣黄喉	090
泡椒鹿筋	092
八宝炸玉米	094
松仁酱爆兔	096
茶菇兔	098
香辣兔腿	100
腊味蒸豆腐	102
蛋黄豆腐	104
兰花豆腐	106
蛋黄冬瓜夹	108
虾仁滑嫩蛋	110
金银蛋肉蟹	112
火爆鸽肚	114
盆盆田螺	116
叫化排骨	118
香辣霸王骨	120
干烧猪手	122
爽口元子	124



干笋腊肉回锅	126
锅魁回锅肉	128
泡菜回锅肉	130
碧绿茄饼	132
特色酱肉丝	134
春卷皮炸粉蒸肉	136
三菌粉蒸肉	138
野菌素烩	140
肝菌烩肚片	142
竹菌脆肠	144
鸽蛋烩芦笋	146
清炒六合蔬	148
香煎土豆丝饼	150
香烤土豆条	152
风味鸭唇	154
酸菜炒凤冠	156
樟茶鸭粒卷	158
山椒炒鸡拐	160
经汤双脆	162
白灼芥兰	164
酸辣蒜鸭血	166





作者简介

罗永通，男，1965年出生，国家级中式烹调级技师，“中国名厨”。1983年进入饮食行业从事烹饪工作，曾从师荣乐园川菜大师肖镜明、李泽勇学习川菜技艺，后被公司派往四川饮食技工学校高级进修班学习结业，先后在多家宾馆、酒楼担任厨师、主厨、厨师长等，后在成都锦风烹饪学校任教多年，为川菜培养了大量的技术人才。现任四川飞龙民航大厦宾馆行政总厨。2003年7月被中国饭店协会授予“中国名厨”称号。曾多次在各类国内外烹饪比赛中获奖，并参与了《四川乡土农家菜》、《四川民间流行菜》（第二集）等书的编写工作。





现代经典流行川



冷菜类



赤霞映月鸡



冷菜类

赤霞映月鸡

特点

此菜选用三黄鸡。鸡肉滑嫩，色泽红亮，看似麻辣，实则清淡。

主料

三黄鸡1只(约1000克)

调料

盐 味精 香油 红油 花椒油 葱花 大葱 姜 料酒

制作

①三黄鸡宰杀洗净，放入加有大葱、姜、料酒的沸水锅中，煮开约3分钟，加盖焖15分钟，捞出用凉开水冲冷，三黄鸡宰成条装盘。

②用鸡汤加入适量盐、味精、香油、红油、花椒油调匀，淋于鸡条上面。

③撒上葱花、香菜即成。

注意事项

一定要掌握好鸡的浸煮时间。



小知识

油酥豆瓣

油酥豆瓣具有色泽油红发亮，香辣浓厚，不烈不燥的特点。常用于凉拌菜肴和蘸食用味碟的调味。

配方：郫县豆瓣500克 熟菜油500克

制作方法：炒锅洗净置中火上，下熟菜油烧至三成热，放入豆瓣(剁细)，反复炒香至油呈红色，盛入瓷缸晾凉备用。



现代经典流行川



冷菜类



跳跳鸡



钵钵鸡

特点

此菜选用农家喂养的土鸡为原料，质地干香化渣，麻辣不燥。

主料

土公鸡1只，约1500克

配料

黄豆芽 小青椒 小红椒 熟芝麻各适量

调料

盐 味精 白糖 花椒面 芝麻酱 香油
红油 姜 大葱 料酒各少许

制作

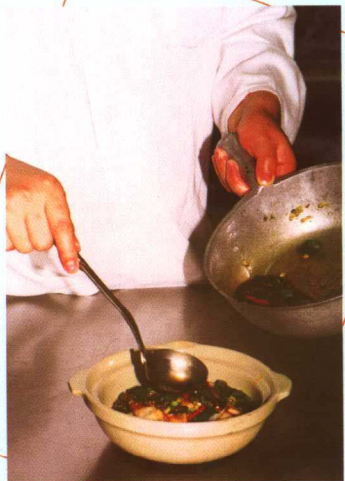
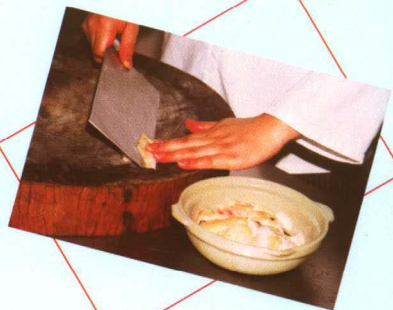
①土公鸡宰杀，洗净，放入沸水锅中，加姜、大葱、料酒、旺火煮鸡，约15分钟至熟捞出，悬挂于通风之处，黄豆芽煮熟用冷开水冲冷，晾干水分垫于煲内，将鸡肉片成片放于豆芽上。

②小青椒、小红椒分别切成片炒香，加少许盐、味精、白糖、花椒面、芝麻酱、香油、红油兑成味汁。

③将兑好的味汁淋于鸡片上，撒熟芝麻、葱花即可。

注意事项

鸡肉一定要凉干水分。





刨花手撕鸡