

中国名菜图文全解丛书

川味冷菜图文全解一百例

陈清华 制作
陈清友 撰文

中 国 旅 游 出 版 社

(京)新登字 031 号

责任编辑:潘笑竹

封面设计、装帧设计:吕大千 白志勇

技术编辑:吴子文

图书在版编目(CIP)数据

川味冷菜图文全解一百例/陈清华制作;陈清友撰文.

北京:中国旅游出版社,1994.12

(中国名菜图文全解丛书)

ISBN 7-5032-1097-4

I. 川… I. ①陈…②陈… II. 菜谱—凉菜—四川 IV.
TS972.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (94)第 15861 号

川味冷菜图文全解一百例

陈清华 制作

陈清友 撰文

*

中国旅游出版社出版

(北京建国门内大街甲九号)

新华书店北京发行所发行

一二〇一工厂印刷

*

开本:787×1092 毫米 1/16 印张:6.5 字数 30 千

1995 年 3 月第一版 1995 年 3 月第一次印刷

印数:3500 册 定价:平装 55 元

目 录

鱼虾及山珍	5
菊鲍石榴	5
茶花鲍鱼	6
红油鲍贝	7
麻酱鱼肚	8
熏马面鱼	9
椒麻海参	10
菠汁鱼条	11
沙爹凤鳝	12
威化鱼卷	13
玉簪鲜贝	14
泡椒鳝片	15
茄汁章鱼	16
豉汁凤鳝	17
五香海参	18
牡丹虾球	19
酸辣海螺	20
响螺翠竹卷	21
蒜椒鱼片	22
麻辣泥鳅	23
果酱鱼花	24
红油牛蛙	25
腰果鱼排	26
葱油鱼皮	27
糖醋蜆皮	28
三丝蜆皮	29
五香金龙	30

陈皮蛙腿	31
珊瑚鱼花	32
蒜薑鲜鱿	33
茄汁鱼条	34
三鲜参冻	35

鸡鸭肉蛋	36
麻辣猪尾	36
卷花干舌	37
五香牛腱肉	38
月季牛舌	39
五香大肠	40
红油牛筋	41
椒麻牛肚	42
白肉瓜卷	43
金银里脊	44
腰果耳丁	45
金菊猪耳	46
蒜泥皮花	47
火腿肠花	48
酱香腿肉	49
蒜泥爽肚	50
秋菊玉猫	51
咖喱天梯	52
金针腰卷	53
蒜泥黄喉	54
金桔腊肉	55

桂花蛋卷	56
麦穗腰花	57
天府火腿	58
红油兔耳片	59
桔汁凤翅	60
鸳鸯鸡卷	61
五柳凤翅	62
蒜油胗花	63
糟醉凤脯	64
油酥乳鸽	65
葡萄鸽蛋	66
酒醉鸡腰	67
金钱鸡腿	68
水晶鸭舌	69
芝麻鸭脯	70

蔬菜及其它

如意瓜卷	71
时蔬蟹肉串	72
寿桃兔糕	73
可可板栗	74
三鲜酸椒	75
椒蟹皮蛋	76
脆浆茄饼	77
金钩玉排	78
螃蟹香菇	79

油焖双冬	80
酸辣芹菜	81
蜜桂冬瓜	82
五香板栗	83
玉环马蹄	84
双色苦瓜	85
香油黄瓜	86
红松四季豆	87
辣蒜茄花	88
柠檬藕丝糕	89
珊瑚莲藕	90
葵花莲子	91
荷花荔枝	92
绿梅朵朵	93
酿蜜桔	94
红枣白果	95
果味地瓜	96
双拼玉笋	97
菠萝果冻	98
洋葱荷花	99
鱼香芋花	100
蜜汁茄荷	101
盐水猴头菇	102
香油芥菜	103

后记	104
----------	-----



菊鲍石榴

原料：鲍鱼 250 克，胡萝卜 250 克，五香粉 5 克，盐、味精、香油、胡椒各适量，蛋皮、黄瓜皮少许。

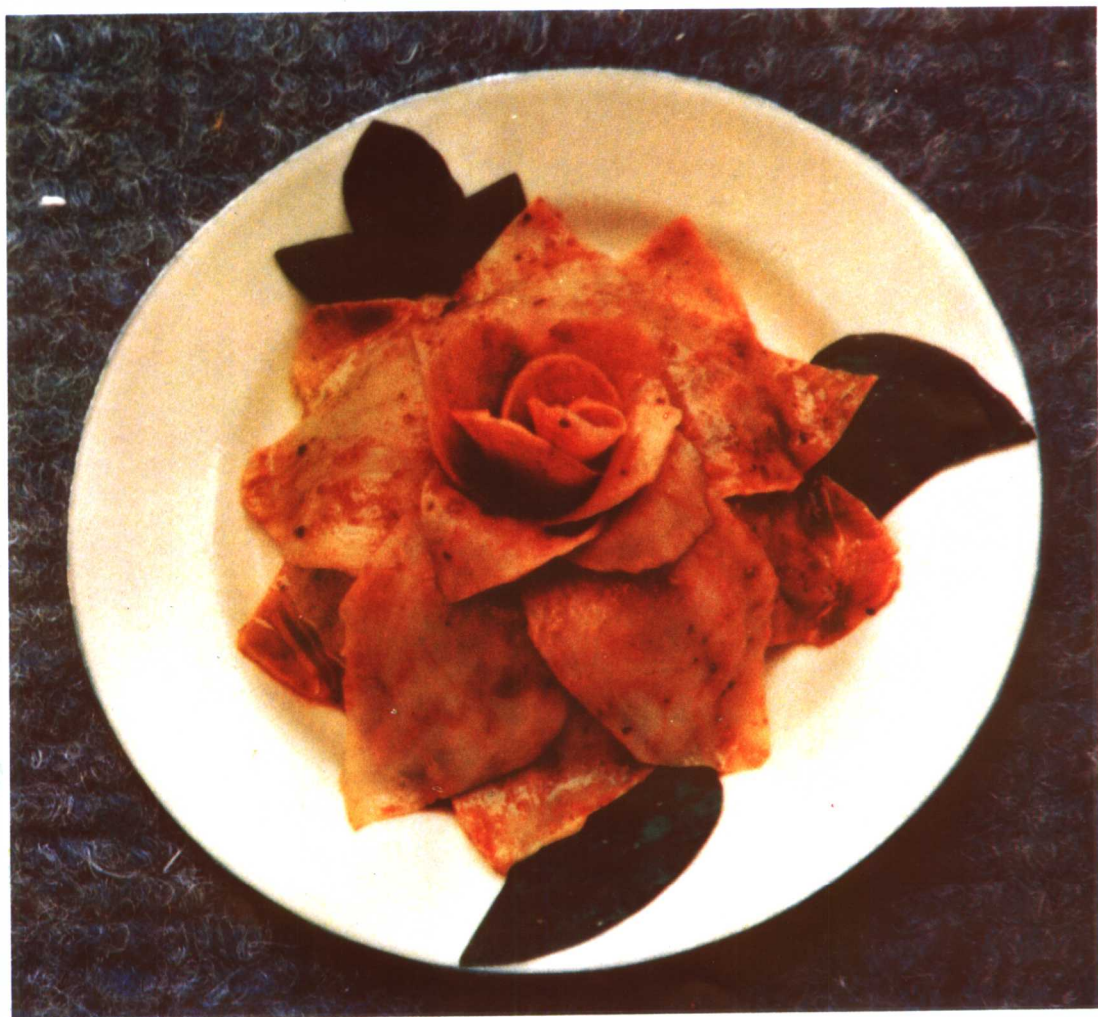
制作：1. 鲍鱼放入清汤锅中，加五香粉、盐、胡椒上笼蒸 1 小时，取出待冷切 V 形块。

2. 胡萝卜切 0.5 厘米厚的片，用模具

压出 10 个石榴形片，再将黄瓜皮压出石榴枝叶，分别入沸水中焯至断生，待冷后均拌咸味。

3. 取一大圆盘，蛋皮摆中间，V 形鲍块摆拼成菊花形，四周等距摆上带枝叶的石榴即成。

特点：色泽艳丽，咸鲜味美。



茶花鲍鱼

原料:鲍鱼 400 克, 芝麻酱 20 克, 酥豆瓣(即用香油炒出酥香的豆瓣酱)5 克, 清汤、盐、味精、香油各适量, 黄瓜皮少许。

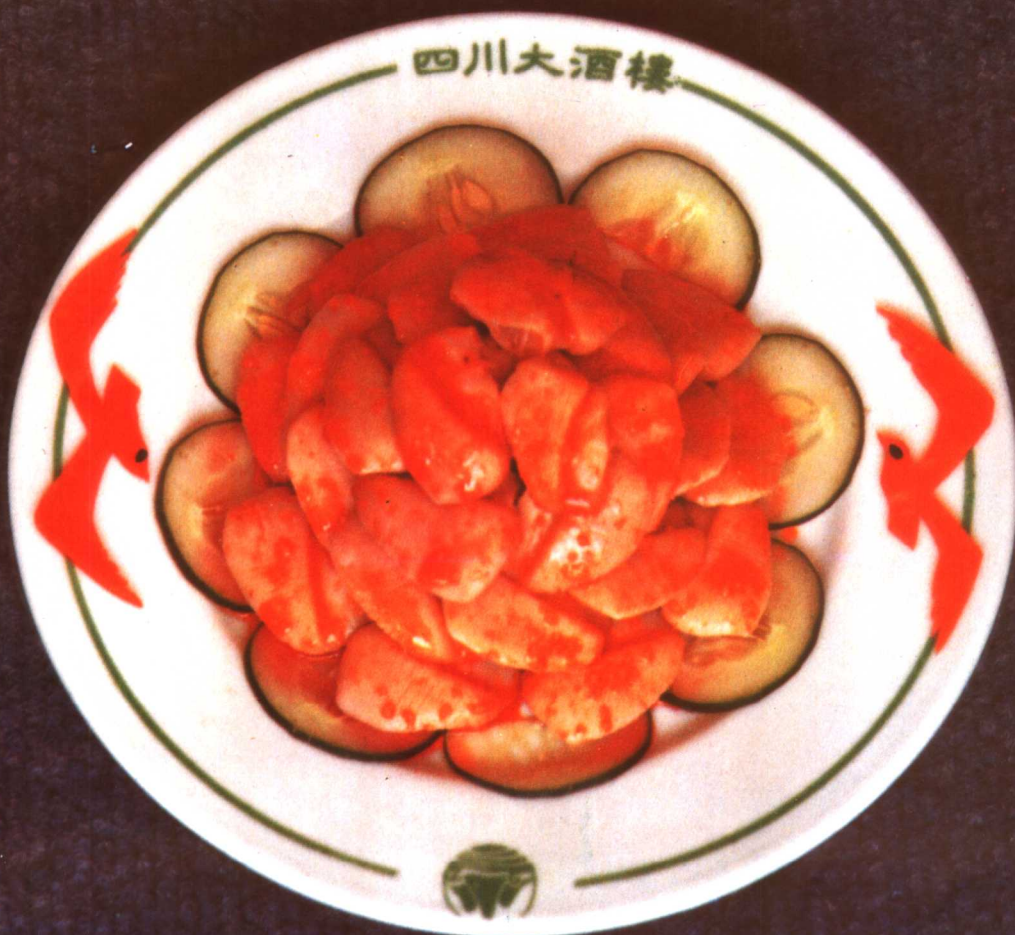
制作:1. 鲍鱼入清汤盆中, 上笼蒸 1 小时取出, 冷后片薄片, 修成茶花瓣。

2. 碗中放芝麻酱, 用香油调散后加入

酥豆瓣、味精调匀, 下鲍鱼片拌匀入味。

3. 取一小圆盘, 将鲍鱼片摆成茶花形, 黄瓜皮焯水后腌成咸鲜味, 修成叶放盘中。

特点:造型美观, 酱香微辣。



红油鲍贝

原料：贵妃鲍贝 250 克，蒜茸 15 克，红油（即辣椒油）15 克，白糖 2 克，清汤 1000 克，盐、味精、香油各适量，黄瓜、胡萝卜少许，熟黑芝麻 2 粒。

制作：1. 鲍贝入清汤碗中蒸 1 小时，取出冷后加入蒜茸、红油、味精、白糖、香油拌

匀，装入盘中央。用 8 片腌入味的黄瓜片围成一圈。

2. 将胡萝卜刻两只海燕，焯水后腌入味放盘两边，将黑芝麻点在头部做眼睛。

特点：鲜嫩滑爽，微辣可口。



麻酱鱼肚

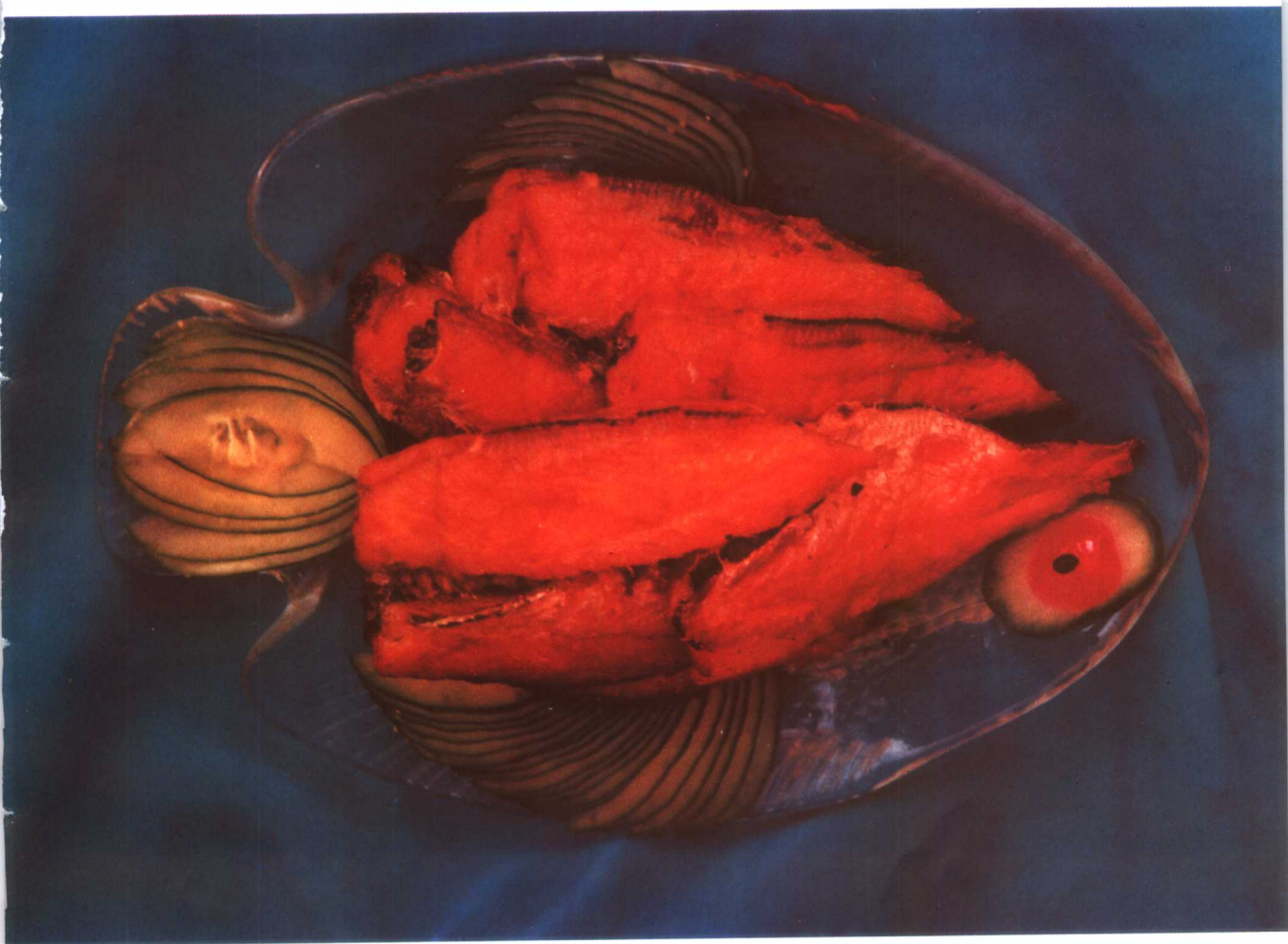
原料:水发鱼肚 250 克, 芝麻酱 50 克, 酥豆瓣 5 克, 香油 20 克, 白糖 5 克, 酱油、红辣椒、盐、味精、胡萝卜、姜片、葱段各适量。

制作:1. 鱼肚切薄片, 投入有葱姜的沸水中烫去油腻, 捞出晾凉。

2. 芝麻酱碗中加入香油搅散, 调入酱油、盐、白糖、豆瓣、味精, 调成麻酱汁, 倒入鱼肚片中拌匀。

3. 用胡萝卜刻两条龙装饰盘边, 红辣椒切两圈和椒头放两龙之间。

特点:柔软适口, 酱香微辣。



熏马面鱼

原料：马面鱼 300 克，五香粉 5 克，白糖 10 克，花椒籽一颗，姜片、葱段、盐、料酒、味精、香油、花生油、黄瓜各适量，红樱桃半颗。

制作：1. 马面鱼初加工后，放盆中，调入盐、料酒、姜、葱腌渍半小时。

2. 锅内油烧至七成热，下马面鱼炸至金黄色捞出。锅内留油少许，下姜葱爆

香，冲入清水，下五香粉熬 5 分钟，弃去葱姜后放入盐、白糖、料酒、马面鱼，用中火收汁，快干时下味精、香油炒转，汁干亮油时离火冷后装盘。

3. 腌入味的黄瓜切片做鱼尾和鳍。一片黄瓜和半颗红樱桃做鱼眼，上放一粒花椒籽。

特点：色泽金红，咸鲜味醇。



椒麻海参

原料:水发海参 250 克,花椒 5 克,小火葱 10 克,盐、味精、香油、姜片、葱段、胡萝卜、罐装绿樱桃、清汤各适量。

制作:1. 海参切 5 厘米长的薄片摆入碗中,倒入清汤,放姜葱上笼蒸 30 分钟取出放冷,将小火葱同花椒剁细,调入清

汤、盐、味精、香油对成椒麻汁同海参拌匀装盘。

2. 用胡萝卜片拼成点缀盘边,上放绿樱桃。

特点:口味独特,色泽分明。



菠汁鱼条

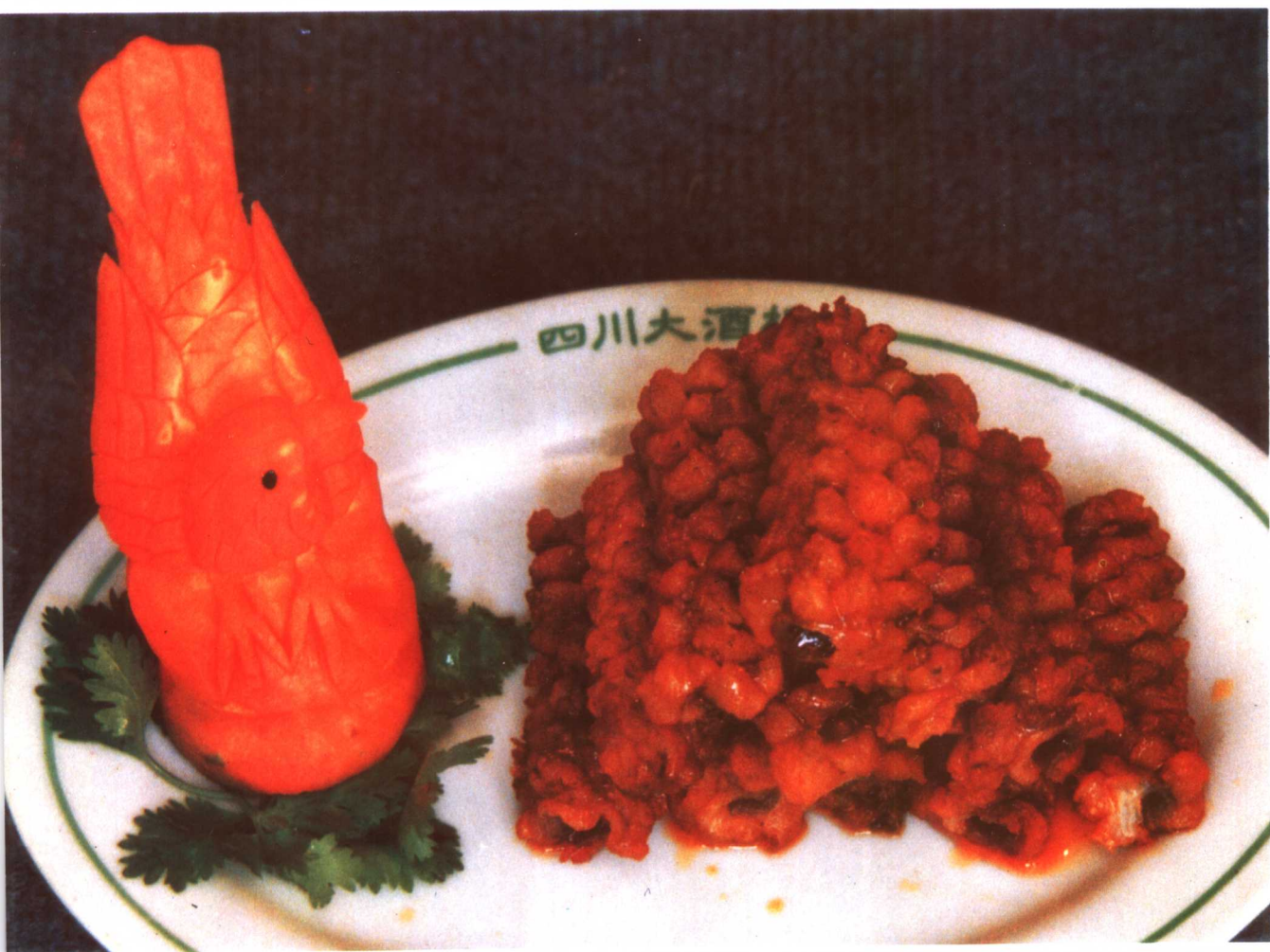
原料:鲜草鱼肉 500 克,菠菜 100 克,盐、味精、胡椒、姜片、葱段、料酒、花生油各适量。西瓜瓢少许,熟黑芝麻 4 粒。

制作:1. 草鱼肉切成 5 厘米长、2 厘米宽的条,加入姜、葱、盐、料酒码味半小时。菠菜绞茸用净纱布滤其汁留用。
2. 锅烧花生油至七成热,下鱼条炸呈浅黄色捞出。锅内留油少许,下姜葱

爆香,冲入鲜汤,弃去姜、葱,下鱼条、盐、胡椒、菠菜汁,用中火收汁,待汁快干时,下味精、香油同收,汁干亮油离火拣出装盘。

3. 用西瓜瓢刻两片相同的金鱼放在鱼条两边,以黑芝麻做眼。

特点:鱼条咸鲜细嫩,有菠汁清香。



沙爹凤鳝

原料：凤鳝 1 条（约 500 克），沙爹酱 20 克，白糖 2 克，盐、味精、香油、姜片、葱段、料酒各适量，胡萝卜 1 小段，香菜少许。

制作：1. 凤鳝经初加工后，宰成 7 厘米长的段，去骨，在肉面剞麦穗花刀，加入盐、料酒、姜、葱腌渍半小时。

2. 炒锅坐火上，待油烧至七成热时，下

鳝段，炸呈棕红色捞出。

3. 锅内留余油少许，下沙爹酱炒香，倒入清水，下鳝段、料酒、白糖、盐，用中火收汁。汁快干时下味精、香油。汁干亮油时离火起锅装盘。将香菜及胡萝卜雕的鸟放一边装饰。

特点：口味独特，造型美观。



威化鱼卷

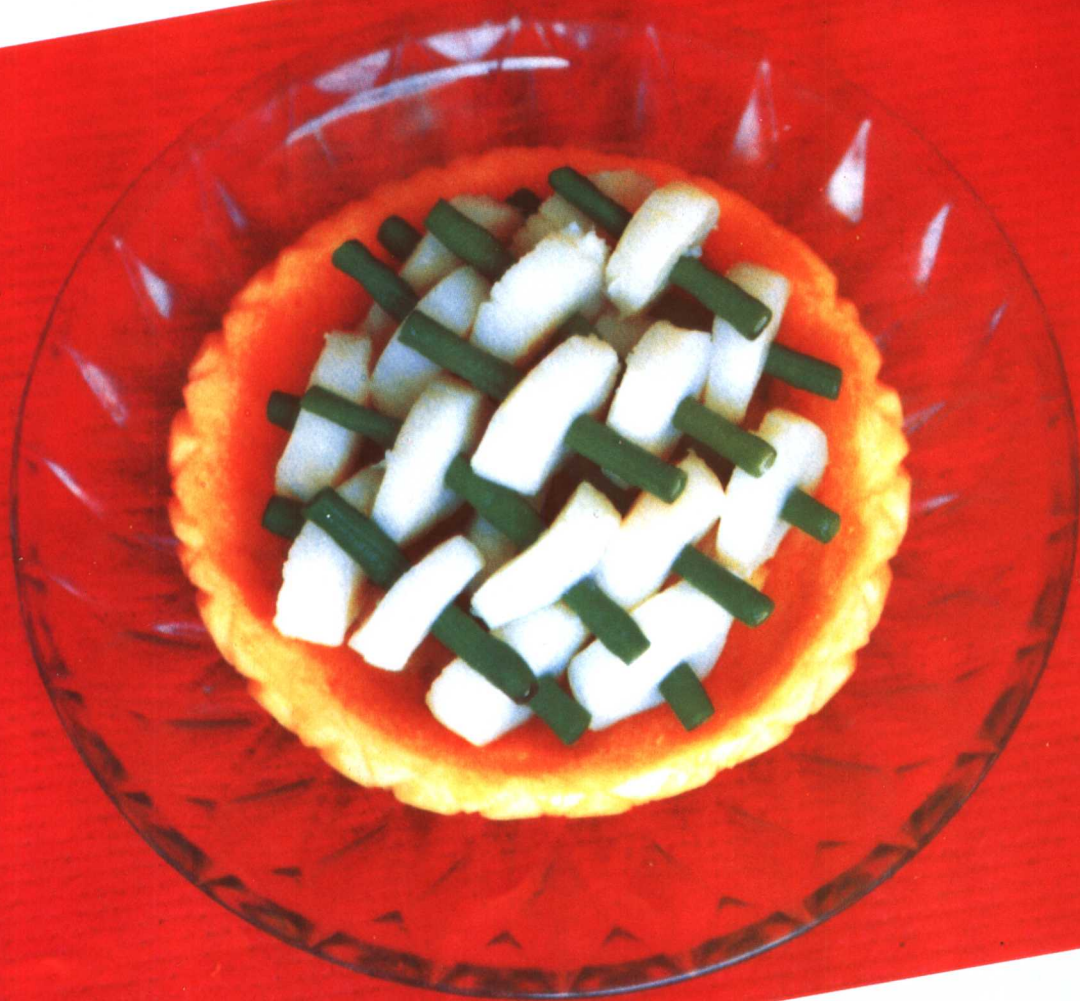
原料:鱼糝(已调好咸鲜味)300克,马蹄20克,西红柿1个,哈密瓜、黄瓜、花生油适量。另备威化纸12张。

制作:1. 鱼糝中加入剁细的马蹄,置入抹有化猪油的平瓷盘内上笼蒸熟,取出待冷,切2厘米见方、7厘米长的条12根。

2. 用威化纸将12根肉分别裹好,入五成热油锅中炸至浅黄色捞出。

3. 哈密瓜用勺挖成瓜珠,西红柿烫去皮去瓢切成荷花瓣,瓜珠置荷花瓣中间,下垫黄瓜片,鱼卷等距离围一圈。

特点:造形简洁美观,鱼卷爽嫩,瓜珠香甜。



玉簪鲜贝

原料：鲜贝 200 克，鲜嫩豇豆 100 克，盐、味精、香油、姜片、葱段各适量。

制作：豇豆切 6 厘米长的段，入沸水中焯至断生，趁热撒上盐拌匀，鲜贝放入有姜葱的沸水中焯至断生捞入盆中，调入

盐、味精、香油拌匀。取一玻璃碗把豇豆段穿在鲜贝中间，逐一穿完，装盘即成。

特点：色泽鲜艳，味美爽口。



泡椒鳝片

原料：鲜鳝片 300 克，泡红椒 20 克，白糖 2 克，盐、味精、香油、姜片、葱段、料酒各适量。黄瓜少许，红椒丝 4 根。

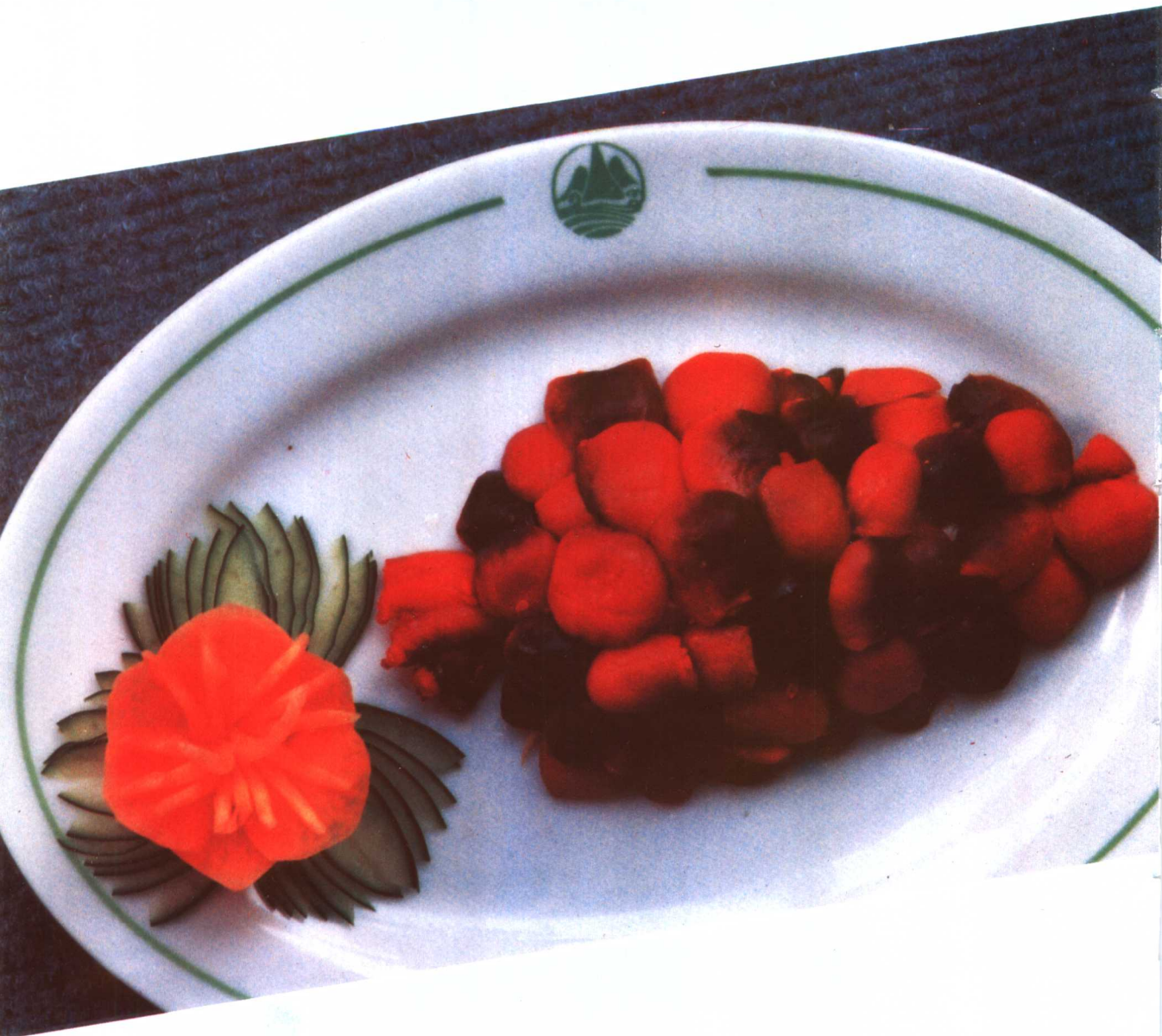
制作：1. 鲜鳝片放盆中调入姜、葱、盐、料酒腌渍半小时。锅内烧油至七成热，下鳝片炸至酥脆捞出。

2. 锅内留油少许，下泡红椒煸香，冲入

清水熬 5 分钟后打去渣料，下鳝片、盐、料酒、白糖用中火收汁，汁快干时下味精、香油，汁干亮油起锅装盘。

3. 黄瓜片 4 张宽片，裹成 4 朵喇叭花，花心各放一根红椒丝，放在鳝片两边。

特点：酥软醇香，略带泡椒味。



茄汁章鱼

原料:章鱼头 300 克,西红柿酱 25 克,白糖 5 克,白醋 5 克,盐、味精、香油、料酒、姜片、葱段各适量,胡萝卜花一朵,黄瓜少许。

制作:1. 章鱼头洗净,放碗中,用盐、姜、葱、料酒码味半小时。

2. 坐锅烧油至五成热,下章鱼头过油

至 8 成熟即捞出。

3. 锅内留油少许,下西红柿酱炒香,倒入清水,下章鱼头、盐、白糖,中火收汁,汁快干时下香油、味精,最后下醋起锅,待冷装盘。以胡萝卜花和黄瓜皮饰盘边。

特点:酸甜适口,咸鲜香软。



豉汁凤鳔

原料：凤鳔 1 条（约 500 克），永川豆豉 15 克，姜米 5 克，蒜米 5 克，盐、白糖、料酒、姜片、葱段、花生油各适量。西红柿、鲜橙一个。

制作：1. 凤鳔初加工后，去大骨宰成 5 厘米长的段。放入盐、料酒、姜、葱码味 30 分钟。

2. 锅内烧油至七成热，下凤鳔段炸呈

棕红色捞出。锅内留油少许，下豆豉、姜、蒜米煸香，倒入清水，熬 5 分钟去渣，下鳔段、白糖、盐、料酒，用中火收汁，汁快干时下味精、香油炒匀。汁干亮油后离火待冷装盘。用西红柿片和橙片装饰盘边。

特点：酥软离骨，豉香浓郁，略带回甜。