

荤凉菜类 素凉菜类
小吃类 泡菜类

中国川菜制作大全

远方出版社



享誉全国 驰名中外

中 国 川菜制作大全

金 洋 编

远 方 出 版 社

责任编辑:戈 弋

中国川菜制作大全

编者 金 洋

远方出版社出版发行

(呼和浩特市新城区老缸房街15号)

新华书店经销 四川地矿局测绘队印刷厂印刷

开本:8500mm×1168mm 1/32 印张:8 字数:130千 彩页:8

2000年9月第1版 2000年9月第1次印刷

印数:1—3000册

ISBN 7—80595—433—X/G·79 定价:13.80元

(版权所有 翻版必究)

目 录

中国川菜——荤凉菜类

糖醋排骨·····	3	水晶鸭方·····	15
二姐兔丁·····	4	油烫鸭·····	16
叉烧肉·····	5	香酥鸭子·····	17
红油三丝·····	6	麻辣牛肉干·····	18
蒜泥白肉·····	7	五香牛肉·····	19
蜜汁猪排·····	8	香油毛肚·····	20
陈皮肉丁·····	9	姜红牛肚·····	21
芝麻肉丝·····	10	姜汁肚片·····	22
怪味鸡块·····	11	椒麻舌片·····	23
怪味鸡丝·····	12	蒜泥腰片·····	24
棒棒鸡丝·····	13	五香心舌·····	25
椒麻鸡片·····	14	酸辣胗肝·····	26

凉拌猪头肉	27	葱酥带鱼	49
麻辣酥鱼	28	焗辣肉丁	50
五香熏鱼	29	酥糟排骨	51
花仁拌兔丁	30	芥末肚丝	52
麻辣鳝丝	31	红油川肚	53
盐水鲜虾	32	姜汁腰片	54
过桥牛百叶	33	蒜泥耳片	55
蒜茸拌天梯	34	灯影牛肉	56
椒麻拌凤翅	35	陈皮牛肉	57
香芥拌鸭掌	36	油淋兔	58
芹黄拌鲜鱿	37	花椒鸡丁	59
红油拌环喉	38	海蜇鸡丝	60
一品高桩	39	芥末鸭方	61
松鹤遐龄	40	椒麻鸭片	62
金鸡报晓	42	花仁肫花	63
白雀迎春	43	葱酥鱼	64
飞燕迎春	45	香糟鱼条	65
巨龙腾飞	46	香卤鳝鱼	66
孔雀开屏	47	火腿笋片	67
海蜇拌虾仁	48	椒麻笋肚	68

中国川菜——素凉菜类

麻辣三丝	71	糖醋萝卜丝	89
蒜泥黄瓜	72	芥末萝松	90
盐水青豆	73	五香花生仁	91
葱油甜椒	74	四川泡菜	92
拌绿豆芽	75	拌折耳根	93
青圆苦瓜	76	麻酱凤尾	94
姜汁豇豆	77	红油笋丝	95
拌萝卜丝	78	芹黄冬笋	96
糖酥胡豆	79	酸辣蒜苔	97
糖醋蒜苔	80	醋熘青椒	98
千层莲白	81	鱼香青豆	99
四季芦笋	82	蒜泥苋菜	100
灯影苕片	83	酸辣空心菜	101
酱香腐干	84	糖醋嫩姜	102
怪味桃仁	85	豆瓣仔姜	103
青椒皮蛋	86	糖醋雀翅	104
椒麻桃仁	87	麻辣南瓜	105
糖醋蚕丝	88	椒油蘑菇	106

珊瑚雪莲·····	107	葱油嫩藕片·····	121
蒜泥蚕豆·····	108	多味荷兰豆·····	122
蛋酥花仁·····	109	蒜茸四季豆·····	123
花仁萝卜干·····	110	葱油玉米笋·····	124
怪味腰果·····	111	香油土豆丝·····	125
椒麻桃仁·····	112	姜汁拌菠菜·····	126
酱酥桃仁·····	113	麻辣萝卜丝·····	127
兰花侧耳根·····	114	香菇西兰花·····	128
凉拌蕨苔·····	115	多味凉瓜丝·····	129
素拌银针·····	116	芹黄拌香干·····	130
炸拌豆腐·····	117	糖醋辣白菜·····	131
花仁拌腐干·····	118	花仁海白菜·····	132
拌五丁·····	119	川椒炆黄瓜·····	133
香油金针菇·····	120	盐水花生米·····	134

正宗川味——小吃类

冰糖银耳·····	137	赖汤元·····	141
黑米粥·····	138	蒸饺·····	143
冰汁杏淖·····	139	珍珠圆子·····	144
小叶儿粑·····	140	方块油糕·····	145

糖油果子·····	146	叉烧包子·····	174
青城白果糕·····	147	龙抄手·····	175
芥末春卷·····	148	油条·····	177
油酥蛋卷·····	149	提丝发糕·····	179
玫瑰红苕饼·····	150	龙眼包子·····	180
米凉粉·····	151	芙蓉饼·····	182
麻酱凉粉·····	152	韩包子·····	183
洞子口凉粉·····	154	葱油饼·····	184
洋葱茄心·····	155	银丝发糕·····	185
甜水面·····	157	凉糍粑·····	186
过桥抄手·····	158	羊肉粉·····	187
清汤抄手·····	160	凉黄糕·····	189
红油水饺·····	161	熨斗糕·····	190
鸡丝凉面·····	162	担担油茶·····	192
素面·····	164	椒盐粽子·····	193
宜宾燃面·····	165	川北凉粉·····	194
担担面·····	167	蛋烘糕·····	196
鸡汁锅贴·····	168	豆花·····	198
牛肉焦饼·····	170	蛋皮春卷·····	200
春饼·····	172	糯米油糕·····	202

正宗川味——泡菜类

泡菜制作基本知识·····	205	泡大蒜·····	216
一、泡菜盐水的制作·····	205	泡莲花白·····	217
二、泡菜的管理·····	206	泡豇豆·····	218
三、泡菜的食用方法·····	207	泡黄瓜·····	220
四川泡菜·····	208	泡芹菜·····	221
泡青菜·····	209	泡青笋·····	222
泡子姜·····	210	泡胡萝卜·····	223
泡鱼辣椒·····	211	跳水绿豆芽·····	224
泡甜椒·····	212	泡萝卜·····	225
泡窖头·····	213	泡洗澡萝卜·····	226
泡洋姜·····	214	泡甜萝卜·····	227
泡蒜苔·····	215	泡青菜头·····	228

中国川菜——荤凉菜类

糖醋排骨

原 料

猪排骨	1000 克	菜 油	100 克
姜 片	20 克	蒜 片	20 克
白 糖	40 克	醋	50 克
水豆粉	70 克	泡红辣椒	10 克
葱 段	25 克	盐	1 克
鲜 汤	1000 克	芝 麻	10 克

制 法

1. 排骨洗净后砍为节子。
2. 炒锅置火上，菜油烧至六成熟，下排骨煸干水份，然后放盐、酱油、蒜片、泡红辣椒节、芝麻与鲜汤同烧，烧约一小时，入味肉软时，加入糖、葱段、水豆粉、收浓汁后起锅装盘即成。

特 点

色泽棕褐，排骨酥软，甜酸爽口。

二姐兔丁

原 料

白水兔	500 克	豆豉酱	40 克
酱 油	30 克	白 糖	15 克
味 精	4 克	香 油	15 克
花椒面	3 克	红辣椒油	50 克
葱 白	200 克	碎花生仁	20 克
熟芝麻	20 克	姜	6 克

制 法

1. 兔肉加清水、姜块，用旺火煮熟。
2. 除去兔头，宰成2厘米见方的兔丁，葱白切成2厘米的短节。
3. 将调料全部装盆拌匀，再放入兔丁、葱白拌匀，撒上碎花仁、芝麻即成。

特 点

麻辣味厚、鲜香红亮。

叉 烧 肉

原 料

猪 肉	500 克	葱	50 克
熟菜油	1000 克	精 盐	5 克
料 酒	20 克	姜	10 克
葱酱碟	2 小碟		

制 法

1. 将猪肉切成长 14 厘米、宽 7 厘米、厚 0.7 厘米的片状。用料酒、葱叶、姜、精盐腌渍 30 分钟。葱白切成 4 厘米长的小段，并对其两端划数刀呈丝状，泡入清水中即成花葱。

2. 炒锅置旺火上，下油烧至五成热，将肉片炸熟捞出，待油温升到七成熟时，再下肉片炸至金黄色捞出。刷上香油，用刀将炸好的肉斜片成 0.2 厘米厚，装入盘内。花葱控干水分镶摆入盘，配甜酱、味精、白糖、香油调制成味碟上桌即成。

特 点

干软、酱香适口。

红油三丝

原 料

熟鸡肉	150 克	熟肚子	150 克
青 笋	150 克	盐	2 克
酱 油	25 克	辣椒油	25 克
味 精	1 克	香 油	15 克

制 法

1. 将鸡肉、肚子、青笋分别切成丝，青笋丝用盐浸过后，滴干水待用。

2. 按青笋丝、肚丝、鸡丝的先后顺序，装入盘内，将盐、酱油、辣椒油、香油、味精装入碗内调匀，淋在三丝上即成。

特 点

色泽红亮，细嫩味鲜，香辣适口。

蒜泥白肉

原 料

猪 肉	500 克	口 蘑 酱 油	60 克
花 椒	数 粒	菜 油	100 克
大 蒜	50 克	干 辣 椒	50 克
葱	25 克	姜	25 克

制 法

1. 用后腿二刀肉或肥瘦连皮肉，刮洗净，切成三四块。
2. 大蒜去皮用刀背捶成蒜泥。干辣椒切短节，用少许油在锅内浪匀，将辣椒炒一下（只炒脆，不要炒焦）。
3. 炒过的干辣椒节，放于碓窝内舂成辣椒面，将菜油炼熟，倒入椒面内烫成油辣椒（不喜辣味可用红油）。
4. 用铝锅盛开水煮猪肉，撒去泡沫下葱、姜、花椒。将肉煮熟（不要煮软），捞起晾干水汽。
5. 趁猪肉未凉，将其切成片或片成皮肉相连薄片，盛入盘内，最后在肉面上依次放口蘑酱油、油辣椒、蒜泥上桌。

特 点

片薄肉嫩，咸辣鲜香，略有蒜味，热吃也可。

蜜汁猪排

原 料

盐	5克	味 精	1克
白 糖	10克	蜂 蜜	10克
姜	5克	葱	5克
料 酒	10克	菜 油	100克
香 油	10克	猪 排	1000克

制 法

1. 排骨去掉龙骨，砍成节。
2. 砍好的排骨用开水氽一水，加川盐、姜、葱、料酒码起，然后再用油炸成金黄色捞起。炒好嫩糖汁。
3. 取炒锅置火上加油煸香姜、葱掺汤，下炸好的排骨加川盐、白糖、嫩糖汁、料酒烧开，移在微火上慢慢收干水气，收至颜色红亮时拣去姜、葱不要，同时放味精、蜂蜜、香油，汁干亮油时起锅。晾冷装盘即成。

特 点

色泽红亮，酥软化渣，甜香可口。