

名师川菜厨艺百问——释疑篇

刘自华 解丽娟 刘 然 著

 中国轻工业出版社

目

录

一、什么是川菜.....	1
二、川菜形成的历史原因是什么	2
三、川菜是怎样形成的	3
四、川菜的主要内容是什么	5
五、有辣味的菜肴就是川菜吗	9
六、川菜与中国菜的关系是什么	11
七、川菜的主要烹调方法是什么	12
八、川菜的基本味是什么	14
九、川菜主要的复合味型是什么	18
十、川菜中配菜合理的内容是什么	19
十一、川菜中的三椒不可以同放吗	21
十二、炒菜为什么不宜用豆瓣酱	22
十三、泡辣椒为什么更适用于炒菜	23
十四、怎样烹制辣椒才会更有香气	24
十五、辣椒为什么会有辣味	25
十六、辣椒含有哪些营养成分	26
十七、食用辣椒对人体有什么益处	26
十八、辣椒对人体有哪些刺激作用	27
十九、川菜特点、风格的内容应该怎样理解 ..	28
二十、什么是川菜中的一菜一格、百菜百味 ..	29
二十一、川菜调味三阶段包括哪些内容	30



二十二、川菜味型形成的规律是什么	35
二十三、什么是菜肴口感中的酥	43
二十四、什么是菜肴口感中的脆	44
二十五、什么是菜肴口感中的香	45
二十六、什么是菜肴口感中的酥香	46
二十七、什么是菜肴口感中的清香	47
二十八、什么是菜肴口感中的醇香	48
二十九、什么是菜肴口感中的酱香	49
三十、什么是菜肴口感中的鲜味	50
三十一、什么是菜肴口感中的嫩	51
三十二、什么是菜肴口感中的鲜嫩	52
三十三、什么是菜肴口感中的细嫩	53
三十四、什么是菜肴口感中的脆嫩	54
三十五、什么是菜肴口感中的软嫩	55
三十六、什么是菜肴口感中的酥嫩	56
三十七、什么是菜肴口感的熟、扒、烂	57
三十八、什么是菜肴口感中的爽口	59
三十九、什么是菜肴口感中的腻人	60
四十、什么是菜肴口感中的柔韧有劲	61
四十一、什么是菜肴口感中的抱汁亮油	62
四十二、什么是菜肴特点中的赏心悦目	64
四十三、什么是菜肴特点中的扒而不烂、烂而不碎	65
四十四、什么是菜肴特点中的油而不腻	66
四十五、什么是菜肴特点中的辣而不燥	67
四十六、什么是菜肴特点中的淡而不薄	68
四十七、烧菜经验的内容是什么	69
四十八、川菜中原料上浆的内容是什么	72



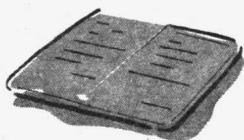
四十九、川菜烹调中怎样做到正确掌握火候.....	75
五十、什么是川菜中的小煎小炒.....	83
五十一、什么是小煎小炒中的合理选锅.....	84
五十二、什么是小煎小炒中的炼锅.....	86
五十三、什么是小煎小炒中的刷锅.....	87
五十四、什么是小煎小炒中的兑汁.....	88
五十五、什么是小煎小炒中的合理烹调.....	89
五十六、川菜中的小煎小炒为什么原料不过油.....	90
五十七、什么是菜肴的质量.....	92
五十八、质量存在于每个菜肴之中吗.....	93
五十九、影响菜肴质量的直接因素是什么.....	95
六十、怎样做到菜肴制作中的合理烹调.....	99
六十一、热菜中有些菜肴为什么说蒸不如烧好.....	103
六十二、冷菜中有些菜肴为什么蒸不如煮好.....	105
六十三、涨发干货时为什么蒸不如煮好.....	106
六十四、川菜的标志性口味是什么.....	107
六十五、花椒在川菜中的作用是什么.....	112
六十六、家常味型是川菜所独有吗.....	114
六十七、焯水时,荤食原料为什么要冷水下锅.....	118
六十八、焯水时,素食原料为什么要开水下锅.....	119
六十九、川菜中凉菜制作为什么要先把某些调味品溶化.....	120
七十、川菜中凉菜制作时为什么要熬制红酱油.....	121
七十一、川菜的口味都是麻辣的吗.....	122
七十二、川菜的标志性菜肴是什么.....	123
七十三、川菜是怎样熬制清汤的.....	124
七十四、川菜是怎样制作奶汤的.....	128
七十五、川菜筵席菜单是怎样制定的.....	130



七十六、川菜菜肴的价值是什么	138
七十七、川菜筵席菜肴的内容是什么	144
七十八、厨房管理工作的内容是什么	152
七十九、川菜制作都有哪些行业用语	182
八十、川菜干货涨发三部曲的内容是什么	205
八十一、刀工在川菜中运用的内容是什么	212
八十二、勺工在川菜中运用的内容是什么	223
八十三、勺工在川菜制作中的作用是什么	232
八十四、川菜制作时的传热方式是什么	238



一、什么是川菜



从原则上讲，只有采用四川特产的、带有浓郁的四川乡土气息的物品作主要原料和主体调味品，用带有明显的巴蜀风俗习惯的菜肴制作方式所烹制出来的菜肴才称为“川菜”。然而在我们的国家，只有数量有限之原料才为某省所独有，一般的则更为某一地区所特产，这样如果细细地划分起来，归于“正宗”属性的菜肴就不多了，所以，“主要原料”、“主体调味品”所含意义我们是切不可忽视的。

比如说世人公认的四川菜的标志性菜品鱼香肉丝，就其主要原料来讲，是肉丝和小火葱，而这里只有火葱为四川所特产，肉丝则是共有的。

乡土气息在这里是指某种原料的主要特征，四川的火葱带有较明显区别于其他地区之葱的体积大小合适、粗细匀称、纤细味甘、辣味适中、色泽碧绿之风格。

巴蜀风俗习惯在这里主要是指绝大多数的四川人所共有的、所接受的饮食习惯和饮食特点。如麻味与辣味，这两种味别就是四川人特别喜欢的菜肴口味。

二、川菜形成的

历史原因是什么



这个问题应从人为和客观两方面考虑。

从客观上讲，四川省位于长江上游，群山环抱、江河纵横、沃野千里、气候温和，素有“天府之国”之称。

从历史上看，四川早在战国时期就修建了举世闻名的都江堰水利工程，所以那里水源充裕，灌溉成系。再从地貌上看，四川是平原、山丘、盆地兼有之，更有名山佳胜坐落境内，气候如春、四季常青。可以说是盛产粮油、果蔬、笋菌和家禽家畜等，不但品种繁多，而且质地优良，为川蜀所独有。这一得天独厚的优势在我国有许多省份是无法与之相比的。

丘陵地带多产熊、獐、鹿、贝母鸡、野鸭、野兔等珍稀动物和木耳、银耳、竹荪等多种山珍，尤其是辣椒和花椒，不仅产量多，而且质量更是上乘。

江河峡谷所产多种鱼鲜，特别是江团、岩鲤等，更为巴蜀所独有，均为烹饪珍品。

早在战国时的《吕氏春秋》中就有“和之美者，阳朴之姜”的记载。唐代诗圣杜甫更有“青青竹笋迎船出，白白江鱼入馔来”的诗句。南宋诗人陆游有“新津黄韭天下无，色如鹅黄三尺余，东门彘肉更奇绝，肥美不减胡羊酥”的诗句。所有这些都对四川丰盛特产倍加赞美。

再从人为来看，勤劳智慧的巴蜀人民发现并应用了众多独特的烹饪原料和调味品。特别是发达的酿造加工业更是为川菜的形成和



发展提供了得天独厚之条件。中坝酱油、保宁食醋、永川豆豉、郫县豆瓣、宜宾芽菜、自贡井盐、米酒佳酿、特味糟蛋等对于川菜烹调都起到了不可取代的作用。

历史从来就是人民创造的。川菜的烹饪历史源远流长，凝聚着劳动人民的辛劳血汗，是他们聪明智慧的结晶。

据史书记载，川菜发祥地应在古代的巴国和蜀国。巴、蜀两国大致形成于西周至春秋时期（公元前7世纪到公元前3世纪），原是两个部族的名称。蜀族以现在的成都为中心建立了奴隶制的蜀国，巴族则以现在的重庆为中心建立了奴隶制的巴国。

据史料讲，当时的蜀国，山林泽渔，园囿瓜果，四季农桑，无所不有。巴国更是土植五谷，牲具六畜，擅利鱼盐，尤重菜蜜，而且已开始使用卤水、岩盐和川椒。

巴人和蜀人共同创造了有鲜明特色的巴蜀文化和菜肴烹饪技艺。

三、川菜是怎样形成的



规模性的川菜大致形成于秦始皇统一中国到三国期间。当时四川地区的政治、经济、文化中心逐渐移向成都。

成都对于川菜形成和逐步趋向规范化有着特殊的贡献，特别是川西平原。早在秦代就开始大规模兴建水利工程，从而使四川成为举世闻名的天府之国。李冰开发盐井，井盐开始生产，这对于川菜



的口味调制起到了不可低估之作用。

西汉时，张骞出使西域，引进胡瓜、胡豆、胡桃、大豆、大蒜、茄子等品种，使川菜的烹饪原料在品种上有了极大的丰富，特别是在调味品中添加了大蒜，从而使菜肴的口味发生了不可缺少之变化。

到了三国时期，刘备以四川为中心建立了蜀国，国事相对稳定，烹饪事业进入了一个相当长的成形发展阶段。

曹操在他的《四时食制》中，特别记有“郫县子鱼，黄鳞赤尾出稻田，可以为酱”。西晋文学家左思在《蜀都赋》中，更对川菜的烹饪技艺和筵席盛况作了生动的描写：“金罍中座，肴橘四陈，觞以清醪，鲜以紫鳞。”大意是说盛酒的器皿放在席中央，四周陈列着精美的菜肴和新鲜的水果，大家相互敬以清冽的美酒，品尝着味美的鲜鱼。从这里不难看出川菜形成的轮廓和规模。

诗人杜甫在其《观打鱼歌》中有“饔子左右挥霜刀，鲙飞金盘白雪高”的赞美诗句。

陆游离川后，常忆“玉食峨眉珥，金鲙丙穴鱼”等川味菜肴。这些都充分说明了在很早以前，川菜的烹饪技艺已经具有了相当的水平。

随着时间的推移，在漫长的历史进程中，川菜已成为我国的主体菜系之一。它的形成与发展是广大劳动人民和前辈厨人长期实践、不断总结、发展提高的结果。可以这样认为，没有前辈厨人的辛勤劳动和聪明智慧，没有广大劳动人民这样的实践基础，川菜是不可能有如如此之规模的，更是难以成为国家级菜系。

四川从地理位置上来看，属西南重地。重庆、成都曾为西南地区很多朝代政治、经济、文化中心，且入川的官、商、文、艺名流又有随身带家厨之习，再加上历史上几次人口大迁移，全国各地人口入川者甚多，多方杂处，融为一体。随着生产发展、经济繁荣，川菜烹调在总结自身经验的基础上，充分吸收南北菜肴烹调技艺及官府家厨名菜之长，广猎精选，取长补短，逐渐形成了北菜南烹、南菜川味之特征。

川菜不但善于制作本乡本土之菜肴，而且还能结合自身菜系烹



制与调味之优势与川外烹饪原料巧妙结合，精烹细调，创制出了一系列的传世菜品，有些早已成为川菜的标志性佳肴。鱼翅以干烧见长，多配辅料，微火慢炖，原汁原味，自行收汁，汤不用芡，浓稠适度，更显鱼翅固有之美味。干鲍、鱼皮、鱼肚、鱼唇等珍贵干货原料在制菜时不论是烹制方法还是口味调制，与鱼翅都是如出一辙。家常臊子海参则配以纯瘦猪肉和四川独有的郫县豆瓣酱，以微火慢烧，用芡讲究，收汁亮油，成菜后，更显其色泽红亮、口味醇香、汁浓味厚、辣而不燥之风格，既吸取了南菜之长，又区别于南菜味多清淡的调味习惯。

这里更应提到的是对于川菜形成起了不可缺少之作用的毛肚火锅。从它的口味调制、涮食之方法来看，无疑应是从北方的涮羊肉移植而来的，结合川菜本身之特点，不断总结、发展和提高，创制出了汤有红白之分、味有鲜辣之别的属于本方菜系的珍馐。

川菜经过长期的发展、不断的研究，兼容并蓄，逐渐自成一派，从而使本来属于一方一地的地方菜肴最终成为名扬古今、誉满中外的国菜。

四、川菜的主要内容是什么



从某方面来讲，川菜主要由高级筵席、普通筵席、大众便餐和家常风味四部分所组成，这主要是依菜肴价值来区分的。若是从原



料品种、烹调方法、口味调剂来划分，其品种无疑是相当多的。

高级筵席之菜肴是指在川菜中适用于档次较高的宴请所选用的菜品，其食用价值是极高的。这主要由两方面来体现，一是原料本身价值就很高，如燕菜、鹿筋鹿鞭、鱼皮鱼唇、干贝海参、鹿茸海马、鹤鹑飞龙、犴鼻驼掌等。再有一种就是原料本身价值虽然一般，但是一经厨师的精烹细调，同样可以闻名于世的珍饈佳肴。如牛头虽属平常之物，但是成菜后的“双圆牛头方”一菜可谓名闻遐迩。再有就是鸡肉在烹饪原料中是普通得不能再普通了，但是以此为原料所制的仔鸡豆花早已成为不可多得的名汤美饈。

川菜高级筵席的特点是选料严谨、刀工精细、精烹细调、组合合理、调和清鲜、口味多变。早期多用山珍海味，配以时令鲜蔬，所制菜肴甚是名贵。如：干烧黄肉翅、富贵鱼翅盅、三丝烩鱼翅、仔鸡吞鱼翅、奶汤烩翅针、原汤烧鹿鞭、枸杞炖鹿鞭、鸡汁烧鹿筋、三鲜烩鱼皮、奶汤烩鱼唇、上汤一品官燕、三丝血燕盅、独蒜烧干贝、家常臊子海参、双圆烧牛头、鹿茸炖甲鱼、海马炖乌鸡、杞子炖乳鸽、宫保爆飞龙、芦笋烧犴鼻、鸡皮烧驼掌等，均为川菜传统高档筵席之名饈。随着人们饮食观念的不断更新，川菜逐渐走出疆界，取他方菜肴之原料、他方菜肴之调味方法和菜肴加工之精华，结合本方菜系之优势，从而创制出了许多较有新意之佳肴。如五彩龙凤丝、三丝烩蛇羹、烧烤桂花鱼、豉汁蒸河鳗、姜葱炒糕蟹、鱼香龙虾球、四吃皇带蟹、姜汁珍宝蟹、三宝炖山龟、川式佛跳墙、龙井烩虾片、淮杞炖蛇腩、富贵叫花鸡、鱼香网油虾卷、网油荷包鸡等。

普通筵席在饭店餐厅中又多称包桌，四川又称做田席，适用菜肴在川菜中占的比重比较大，特别是在日常的餐饮活动中，它的应用范围十分广泛。所代表的菜肴居高档筵席和大众便餐两者之间，而且又有与之相适应的用餐形式，所以更受大多数用餐者的喜爱。它就地取材，菜重口味，原汤原汁，原汁原味，荤素并举，汤菜兼备，朴实无华，经济实惠。菜虽普通，稍加精细烹调，便可跻身于高档筵席之中。其代表菜有较为传统的清蒸杂烩、米粉蒸肉、冬菜



咸烧白、龙眼甜烧白、东坡肘子等。随着川菜的不断发展，又先后总结制作出了一大批具有各种风格特点的佳肴美味，如花雕黄酒煨湖鸭、虫草鸭子、双蔬烩鱼圆、菊花凤尾虾、芙蓉鸡淖、干烧鲜鲤鱼、豉汁鲜带子、家常烧鳝段、干煸鳝鱼丝、面包熘虾仁、龙井烩凤片、鲜菊熘鱼丝、鱼香熘鲜贝、上汤鱼肚羹、全橘明虾片、茄汁酥鱼片、知了蛋卷、菠饺鱼肚、家常蹄筋、海参烧牛筋、家常烧鱿鱼、胡辣姜汁鱼、糖醋五柳鱼、家常焖狗肉、芙蓉雪花鸡、热窝姜汁鸡、腰果宫保鸡、水煮牛肉、干煸牛肉丝、红汁烧河鳗、清蒸鲜鲩鱼、白灼竹节虾、椒盐基围虾、刺身三文鱼、椒盐三文鱼、花雕醉活虾、清蒸虹鳟鱼、清蒸石斑鱼、红汁焖蛇脯、豉汁蒸生鱼、南乳蒸鲰鱼、干贝烧芦笋、清蒸中华蟹、姜汁大闸蟹、四川樟茶鸭、鱼香酥鸭方、口袋豆腐、干煸四季豆、松鼠桂花鱼、金毛狮子鱼、蒜子煨甲鱼、鲜椒爆牛蛙、蒜蓉开边虾、红汁焖鲈鱼、龙井海皇鲍、清炖狮子头、板栗竹丝鸡、鱼香脆皮乳鸽、桃仁酥鸡方等。

大众便餐在川菜中可以说是基础性菜肴，尤以烹制速度快、经济又方便、口味变化多、适应性极强为特点，菜肴所用原料寻常可见，不烦远求，所用调味品以巴蜀自产居多，烹调方法又以川菜风格见长，所制菜品有广泛的群众基础，如鱼香肉丝、鱼香八块鸡、鱼香碎米鸡、回锅肉、酱爆肉、生爆盐煎肉、脆滑肉、合川肉片、江津肉片、榨菜肉丝、甜椒肉丝、白油肝片、兰花肚丝、炒鸡什件、火爆肚头、宫保腰花、板栗红烧肉、东坡肉、香糟肉、苦菜狮子头、红烧环喉、生烧筋尾舌、荷叶蒸肉、姜汁肘子、豆瓣肘子、冰糖肘子、软炸酥方、网油腰卷、炸扳指、叉烧火腿、叉烧酥方、竹荪肝膏汤、菠饺银肺、菠饺鱼肚、菠饺鱿鱼、清蒸江团、沙锅雅鱼、糖醋东坡墨鱼、芹黄鳝丝、豆腐鲫鱼、泡菜鱼、糖醋脆皮鱼、鱼香瓦块鱼、金鱼海参、肝油海参、翡翠虾仁、糟炒虾仁、桃酥鸡糕、三丝鸡卷、金鱼鸡塔、芙蓉鸡片、小煎仔鸡、太白鸭子等。

川菜另一个重要的组成部分就是家常风味了。在川菜中它也可以称为民间小吃，不论是从原材料的选择、烹调方法的讲究、口味调制的变化，还是菜肴品种的搭配、食用方法的产生方面都有深厚的群



众基础。每一款小吃食品，不论荤素，不管咸甜还是麻辣，都无不显示出其明显的四川特有的风格、风俗与特点，完全是本乡本土之特产。虽属小吃，身价平平，但是经过历代厨师的精心研做，有相当之量的小吃食品，同样可以随筵席大菜而上席。由于四川地域极为广阔，人口甚是众多，又受不同的物品气候条件之影响，逐渐形成了各自不同的饮食风俗，其小吃品种繁多，以地区不同而分为：

川西地区小吃：陈麻婆豆腐、三洞桥软烧大蒸鲢鱼、八宝锅珍、龙抄手、赖汤圆、钟水饺（红油水饺）、宋嫂面、夫妻肺片、铜井巷素面、金玉轩醪糟、小笼蒸牛肉、蛋烘糕、鲜花饼、牌坊面、猪油发糕、牛肉焦饼、彭县大伞牛肉、五香熏牛肉、撒糖土豆丝、玫瑰土豆饼、邛崃奶汤面、温江程抄手、新都叶儿粩、广汉三合泥、新繁银丝面、广汉缠丝兔、崇庆天主堂鸡肉、彭县胡子兔、崇庆冻糕、崇庆砂罐煨面、温江凉粉、银丝发糕、青城白果糕、什邡米粉、香酥苕片、酥皮烘糕、麻酱汤圆、开口笑、温江水饺、大邑窝丝油花、八宝枣糕、破酥包子、灌县白菜鲜花饼、韭菜合子、萝卜丝饼、彭县波丝油糕、新繁牛肉焦饼、温江龙眼小包、油茶、撕子、豆沙凉糍粑、千层糕、新都青菠面、新津黄糕、水晶凉糕、崇庆荞面、春卷、白蜂糕、灌县凉蛋糕、小碗红汤牛肉、温江甜水面等。

川南地区小吃主要有：糖油果子、包心白糕、叶儿粩、肉包谷粩、红苕粩、椒盐油炸粩、荷叶蒸饼、洗沙肉、糍粑块、撒子油茶、鸡丝豆腐脑、西米汤圆、珍珠圆子、三合泥、枇杷羹、八宝饭、脆馅子面、甜水面、叉烧包子、白糖酥饺、椒盐煎饼、白斩鸡、五香肚子、松花皮蛋、熏牛肉、牛肉毛面、提糖米糕、鸡蓉抄手、牌坊面、豆花水粉、苕丝糖、百果糕、鲜肉焦饼、葱椒油游、蛋丝饼、焦皮酥、凉蛋糕、珍珠粉耙等。

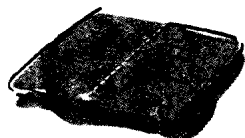
川东地区小吃主要有：凉糍粑、枣糕、燕窝粩、萝卜酥饼、玫瑰锅炸、口袋豆腐、如意花卷、炖鸡汁、棒棒鸡、凉拌牛肉、桥头火锅、高豆花、烩千张、豆皮、鸡汁锅贴、过桥抄手、鸡油大汤圆、提丝发糕、猪油鸡蛋熨斗糕、火腿鲜肉包子、灯影牛肉、虾须



牛肉、毛牛肉、火鞭牛肉、涪陵油醪糟、涪陵羊油茶、丰都豌豆汤、海螺面、米包子、鸡馅素汤面、彭水心肺汤圆、油芯、石柱烤米包子、冰糖银耳、清水醪糟、米粉羊肉汤、担担油茶、担担面、四川凉面、什锦烩面、沙参炖鸡面、五香牛肉、洗沙油糍粑、水八块、冰糖芋儿泥、冰糖藕丸、夜露露、绿豆团、蛋丝酒、燕抄、酥皮葱饺、白糖烧馍、蛋油米糕、猪油泡粩等。

川北地区主要小吃有：川北凉粉、顺庆羊肉粉、挂挂牛肉、马癩子干牛肉、牛肉焦饼、肠旺粉、阆中蒸馍、阆中熏牛肉、回族烧饼、花士林蒸饺、鸳鸯点心、顺庆排骨、红灯笼酥牛肉、白灯笼麻辣牛肉、五香烤牛肉、南部烧卖、四味汤圆、苦枣、哲珠蛋、烤方酥、荷哲粉、狮耳面、油面豌豆汤、顺江薄饼、鸭儿糕、红鸡腿、猪油发糕、白糖酥卷、马蹄糕、亮皮苕包子、冷汁鳝鱼、罐罐汤、豌豆扯面、菜豆花、糖胡豆、梁醪糟、三鲜塔丝饼、松花苦蛋、缠丝野兔、埋沙酥饼、红油抄手、梓潼片粉、志公寺五香豆腐干、罗江豆鸡等。

五、有辣味的菜肴 就是川菜吗



很明确，答案应该是否定的。这是为什么呢？我们知道，所谓地方菜系的形成，肯定是要有其特点菜肴为龙头的。实践告诉我们，特点菜肴在原料的选择上往往不是很高级的。因为在饮食界有一种共识，这就是原材料在菜肴制作过程中，不论是在烹调



方法上，还是在口味的调剂上，都要遵循扬其长、避其短之原则。较为高档的原材料在它们的口味调剂时，多是以咸鲜之味为主体，诸如燕菜、鱼翅、活虾、活蟹等等，很少有某方菜系把其特有口味（如麻、辣、酸）调入这些菜肴。燕菜、鱼翅等原料在众多的菜系中，其口味无疑是一致的，就是从烹调方法上来看，也是基本相似的，你总不能让这些菜肴的口味中有辣味、麻味和酸味吧。若是这样，人们是不会认可的。

所以我们讲，在一方菜系中，就其真正的风味菜肴来讲，一般多是存在于中低档原料烹制的菜肴当中，如在川菜中，能够称得上真正四川风味菜肴的原料多是鸡鸭鱼肉、水产品、干货原料、土特产品和时令蔬菜、豆制品等，你看回锅肉、生爆盐煎肉、鱼香肉丝、宫保鸡丁、四川樟茶鸭、干烧鱼、豆瓣鱼、麻婆豆腐、水煮牛肉、干煸牛肉丝等著名菜肴其用料不都是很简单的吗？我们可以看出这些风味菜肴虽有辣味，这是它们的共性，但是它们又都各有风格特点，相互有明显区别，是相互不能取代的极为讲究的菜肴口味（这又是它们各自的特殊性）。它们整体菜肴味型中所含有的辣味是通过其他数种味别来被人们所接受的。如我们特别喜食的川菜名馐鱼香肉丝的鱼香味型就是这样。它的辣味是通过甜味、酸味、咸味的显示，而被人们食用的，如果是单纯的辣味，人们是很难接受的。所以川菜有菜肴口味多复合之说。由此我们可以得出这样的结论（这更多是来源于川菜口味的调制实践），川菜口味中辣味的调制，可不是那么简单和随意的，要调制得十分恰当合理，稍有偏差，人们是不认可的。该辣则辣，该浓则浓，轻重有致，薄厚适宜，违背了这些原则，是不能将某些虽然带有辣味的菜肴称为川菜的。在业内不就有你这菜是北方菜加辣椒之戏称吗？反过来讲，如果其他口味调制不好，菜肴口味即使是再辣，那它也是不能称为川菜的，实际菜肴制作中，常有这种说法：做川菜还不容易，不就是往锅里放辣椒或是多放辣椒吗？实践告诉我们，此种说法是不对的，作为专业厨师是不可取的。

六、川菜与中国菜的关系是什么



谈到这个问题，首先应该明确川菜口味的标志是什么，应该是辣味和麻味。在我国，喜食辣味的人可是太多太多了。从地域上看，西南、西北、华北、东北、华中诸地区的人是十分喜食辣味的，对辣味菜肴也是情有独钟的。从省份来看，尤以贵州、云南、湖南、湖北、四川、陕西为代表。可以这样认为，辣味有极为广泛的群众基础，有些人是餐餐离不开辣椒，菜中离不开辣味。四川地处西南，可以说是湘、鄂、滇、贵、川地区饮食习惯的集中体现之地，川菜代表了这些地方菜系的主体之特点，是这一地域菜肴的集大成者。它的覆盖面远远超过了四川这一地区，“无席不食川菜，无菜没有辣味”虽有些夸张，但足以证明四川菜在中国的影响是他方菜系无法比拟的。我们知道，正统划分中国菜，主要是四川菜、广东菜、山东菜、淮扬菜四大菜系，也称国家级菜系。只是到了后来，才划分出了以省际为标志的诸多地方菜系。再从其他菜系的菜肴口味来看，或多或少都有川菜口味的影响，只不过是大有与小，浓与薄，轻与重之不同而已。可以这样认为：“食在中国，味在四川”这句话是有其深刻道理的。特别是从菜肴口味上看，四川菜肴味型构成了中国菜肴味型的主体，是中国整体菜肴口味的集中体现，没有数十种四川菜肴的口味，中国菜是很难享誉世界烹坛的。四川菜在口味的调制上是中国菜的杰出代表，川菜显示了中国菜肴特别是口味调制时的深厚功底。

七、川菜的主要

烹调方法是什么



在中国菜中，川菜之所以如此知名，之所以给人以神秘之感，它的烹调方法可是起着主体之作用的。千变万化，花样翻新，难以掌握，既原始又创新，既单一制菜，又复合（两种以上）使用，才使川菜具有无法取代的风味、风格与特点，才有“一菜一格”之美誉。

川菜中我们平常所讲的烹调方法，其含意有二：烹在这里专指菜肴的制用方法，包括两个内容：一为砧板上的刀工技术，使原材料发生外观上的、形状上的变化，诸如把肉切成片、丝、丁等形状。二为炉灶上的火工加工技术，使原材料发生质的变化，诸如鱼香肉丝制作肉丝的成熟是在火工的作用下才得以实现的。这两点通常被认为是烹的全部内容。调在这里专指调味，原料之所以成为菜肴，之所以有其食用价值，因为原料本身经过了调味的过程，才得以有其味。还是鱼香肉丝这个菜肴，鱼香味的产生，只有经过调味才可得以实现，否则，它始终只是肉丝而已。

为什么人们把诸如爆、炒、熘等单一的火工加工技术称做烹调方法，而刀工技术在烹调一词中又体现不出来呢？实践告诉我们，烹调一词只不过是业内人士的习惯称谓而已。严格来讲，是不太科学的，起码是不全面的。

川菜在烹调方法上，注重刀工、讲究火候、不拘一格、千变万化，创制出了许多独具特色并只为川菜所独有的菜肴加工技术，逐步形成了完整、系统、带有浓郁地方特色的菜肴烹调技艺。清代乾