

名师川菜厨艺百问

解馋篇

刘自华 解丽娟 刘 然 著



名师经验毫不保留
烹饪诀窍全部传授



中国轻工业出版社

名师川菜厨艺百问——鲜醇篇

刘自华 解丽娟 刘 然 著

 中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

名师川菜厨艺百问: 鲜醇篇/刘自华等著. —北京:
中国轻工业出版社, 2005. 6
ISBN 7-5019-4787-2

I. 名… II. 刘… III. 菜谱-四川省-问答
IV. TS972.182.71-44

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 014727 号

责任编辑: 白 洁 责任终审: 劳国强 封面设计: 张华伟
版式设计: J 夕 马金路 责任校对: 郎静瀛 责任监印: 胡 兵

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街 6 号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京市卫顺印刷厂

经 销: 各地新华书店

版 次: 2005 年 6 月第 1 版 2005 年 6 月第 1 次印刷

开 本: 889×1194 1/32 印张: 16.375

字 数: 425 千字

书 号: ISBN 7-5019-4787-2/TS·2788 定价: 26.60 元

读者服务部邮购热线电话: 010-65241695 85111729 传真: 85111730

发行电话: 010-65141375 65128898

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社读者服务部联系调换

41120K1X101ZBW

作者的话

提到川菜，人们立刻就会想到“麻婆豆腐、水煮牛肉”，还有那脍炙人口的“鱼香肉丝”和“宫保鸡丁”。如果仅限于这些，那么对于川菜的认识就是不全面的。正宗的川菜口味也是多元化的，特别是那些讲究的名馐大菜则更是以鲜醇口味居多，款式多达数十种。

本书是作者三十余年学做川菜的心得、经验、教训的总结。由于川菜博大精深、内容丰富，本书仅选取了其中具有代表性、标志性的菜品，从菜名的起源、原料的准备、刀工成形、味汁勾兑、火工烹制，到成菜以后的色、香、味、口感风格、味道特点方面，以我个人的见解和新的视角，用提问和答问的形式进行详细阐述和介绍，希望能对川菜同行，特别是青年厨师，有一定的教益和启迪。从中既可感悟到正宗川菜底蕴的丰厚、内涵的博大精深，又可领略到川菜制作技艺的严谨与精湛，同时作者还想以此和川菜同行们切磋技艺，共同提高。

作者才疏学浅，书中错误与疏漏之处在所难免，敬请广大读者和同行们不吝赐教，谨此谢忱。

刘自华

目

录

一、连锅汤中的8个为什么	1
二、干煸四季豆中的8个为什么	6
三、豆渣鸭脯中的7个为什么	12
四、冬菜大酿鸭中的13个为什么	16
五、热窝姜汁鸡中的8个为什么	25
六、锅粑三鲜中的10个为什么	31
七、黄焖大虾中的8个为什么	42
八、酱烧湖鸭中的10个为什么	51
九、开水白菜中的10个为什么	67
十、鸡豆花中的9个为什么	84
十一、清汤肝膏中的10个为什么	101
十二、板栗烧菜心中的7个为什么	111
十三、网油荷包鸡中的14个为什么	122
十四、板栗红烧肉中的8个为什么	137
十五、东坡肘子中的9个为什么	147
十六、红烧牛尾中的8个为什么	156
十七、四川牛头方中的11个为什么	166
十八、樟茶鸭子中的16个为什么	178
十九、糖醋脆皮鱼中的14个为什么	195
二十、菠饺鱼肚中的8个为什么	208
二十一、糖醋五柳鱼中的7个为什么	215
二十二、蒜泥白肉中的8个为什么	224
二十三、椒麻鸡翅中的6个为什么	233
二十四、芥末鸭掌中的6个为什么	241
二十五、龙井鲍鱼中的10个为什么	249
二十六、兰花肚丝中的9个为什么	262



二十七、炸扳指中的8个为什么	272
二十八、清炖牛尾中的8个为什么	282
二十九、枸杞炖牛冲中的8个为什么	293
三十、五香酥鲫鱼中的7个为什么	301
三十一、酸辣臊子牛筋中的7个为什么	312
三十二、姜汁菠菜中的6个为什么	320
三十三、面包虾仁中的7个为什么	329
三十四、鸡蒙菜心中的7个为什么	339
三十五、半汤鲢鱼中的6个为什么	345
三十六、珊瑚雪花鸡中的8个为什么	351
三十七、三鲜烧紫鲍中的5个为什么	362
三十八、冬菜碎米鸡中的7个为什么	367
三十九、仔姜爆鸭丝中的6个为什么	375
四十、虫草鸭子中的6个为什么	382
四十一、魔芋烧湖鸭中的6个为什么	387
四十二、泸州烘蛋中的9个为什么	393
四十三、糖醋茄饼过江中的7个为什么	401
四十四、鱼香紫菜羹中的6个为什么	408
四十五、大蒜烧地羊中的8个为什么	415
四十六、雪花核桃泥中的9个为什么	425
四十七、口袋豆腐中的7个为什么	436
四十八、酥炒蚕豆泥中的7个为什么	443
四十九、鸡皮鱼肚中的6个为什么	450
五十、软烧大蒜鲢鱼中的7个为什么	456
五十一、龙眼咸烧白中的8个为什么	463
五十二、芝麻红苕饼中的7个为什么	471
五十三、龙抄手中的6个为什么	477
五十四、赖汤圆中的8个为什么	482
五十五、珍珠圆子中的7个为什么	490
五十六、菠饺银肺中的8个为什么	497
五十七、干贝炒鱼淖中的8个为什么	504
五十八、生烧大转弯中的6个为什么	513

一、连锅汤中的 8个为什么



1. 为什么叫连锅汤？

作为传统川菜，连锅汤可谓是风格独特，不管是原料的选择，还是食用方式和口味特点，都有其独到之处。为什么叫连锅汤呢？这主要是依此汤的餐具和上菜形式为根据的。我们知道，作为中餐，一般都是用餐具盛装而上席的，而此菜就不同了，虽为汤菜，却不用碗装，而是采用烧汤所用的锅来盛装，汤不离锅，以锅代碗，连锅而上。对食者来讲，更可以增加菜肴的风味性，顿生新奇之感。以锅代碗，连锅一同上席就是其独特的风格。需要说明的是，近年的连锅汤已不再是以锅代碗了，这大概与其美观和卫生的原因不无关系吧。

2. 连锅汤为什么要蘸汁而食？

蘸汁而食的汤菜在中餐中其实并不多见，即使在川菜中也仅有数种。那么，这些汤菜为什么要蘸汁而食呢？这就要从菜肴本身所在的菜系所具备的风格特点来找原因了。按川菜的特点来看，汤菜实际上就是一种汤、菜并举的菜肴，而不是像北方菜肴中的汤那样完全是以食汤为目的。因为在南方就有一个汤菜可以独立佐餐的习惯，一碗汤菜一份饭即可成餐。这就说明汤中的原料是较多的。然而，作为汤菜，毕竟又是以咸鲜口味为主的。那么，这些汤中原料



在下饭时，本身是不具备什么味道的，与饭同食就会显得单调无味，因此就会失去菜的作用。所以说就应该重新给予这些原料以味别，而这种味别又是不能与汤汁同入一锅的，只能采取附加调味的办法，把所需的调味品单盛一处，用锅中的原料蘸食。这种调味方式既可以使原料有其味，又可以同时保汤汁清鲜味美，这种方式在川菜中就被称为蘸食。连锅汤在食用时就必须采用这种方式，而且这个特点是更为明显的。因为不管怎样讲，汤中的肉片总是给人以腻口之感，单纯食用有些人接受不了，而川菜则用调味品予以重新调味，以香辣味汁蘸食，使原料（肉片、萝卜等）有其味，食时既可口又不腻人，而且汤汁可更鲜。

3. 连锅汤为什么要配用白萝卜？

在川菜中，连锅汤又被称为萝卜连锅汤，从这点就可以看出连锅汤与萝卜的关系了。此汤菜中的萝卜专指白萝卜，而他种萝卜是不宜配此汤菜的。由此可以看出，作为川菜名汤，它的配料选用是极为讲究的。他种菜蔬则不用，唯独钟情白萝卜，这又是为什么呢？这主要是依白萝卜本身所特有的味别为根据的。白萝卜不仅有明显的鲜辣之味，而且加热成熟以后，还会转化成一种特有的醇香口味，且辣味全无。也就是说，在火候的作用下萝卜由生变熟，而其口味也随之发生变化，这在其他种菜蔬原料中是少见的。由辣到不辣，由不辣到味鲜，由味鲜到醇香，这一萝卜的内在变化又都是只能在其被烧制、扒软的情况下才得以产生的。正是因为有了这种鲜香味，才使得汤汁具有其特有的鲜、香、醇、甜的口味。因为白萝卜是稍带香甜味的，而这种甜味则又有别于他种甜味（如糖），完全来自天然。所以带有阵阵清香之味的白萝卜，与汤汁同入一肴，相互溶解，在火候的作用下，就会转化生成一种为食者所喜食、人为不能调制的香味。在连锅汤中，也正是因为有了这种香味，才可大大缓解肉片油多腻人的口感，而别的菜蔬原料是不具备这些口味的。



4. 连锅汤汁的颜色为什么要是乳白色的？

食过连锅汤的人都会发现，汤汁的颜色是很白的，且又是很浓的，这在业内被称为奶汤。它不仅色乳白，且味极鲜美，特别是在秋冬之季，它还给人以心暖味厚、诱人食欲的感觉。实践还告诉我们，汤汁的颜色只有达到了乳白的程度，才会有极鲜的口感；反之汤似清水，就会给人以味薄口轻之感，而这样的汤色和汤味与连锅汤的质量要求是不相符的。其实连锅汤的乳白色是用旺火熬煮而成的。如果有成品鸡汤，那自然更好；如果没有色白之汤，那么把肉片用油稍煸，烹入黄酒，添入适量清水，旺火熬煮，一会儿其色泽就会变白。若想色泽更白，旺火再煮就可以了。

5. 连锅汤中的肉片为什么要切得很薄？

说到连锅汤中的肉片成形，它和回锅肉中的肉片形状很相似，在体积上也有相似之处，只不过连锅汤用的肉片厚度要薄一些。这是为什么呢？这是依其给食者的口感为根据的，过厚就会给人以油腻之感。用于连锅汤的原料肉片与用于回锅肉的是相同的（由此业内还把它们称为姊妹菜）。若是过厚，不管经过什么样的火候烹制，它的油大腻人之感也是不可避免的，所以只能把其切得更薄些（若是您的刀工技术允许的话，应该是片成薄片那才更佳），再经过汤汁的熬煮，肉片就会有一小部分的油脂流于汤中，从而大大降低了它的油腻程度，这也正是其肉片要切得薄的主要原因。

6. 肉片为什么先用温油稍煸一下？

在正确的连锅汤的制作中，肉片下锅的方式是十分讲究的，它不像其他种汤菜将原料直接往汤中放那样简单，而是先要用温油将肉片稍煸一下，这是为什么呢？其主要目的就是要将肉片内的油脂



部分煸出。因为油脂受热后会融化，这样经煸制融化出油脂的肉片，较直接放入汤中其油腻感可得到缓解和转化。这对于此汤菜高质量的形成是大有益处的。

然而，肉片煸制时的火候和油的用量却是十分讲究的。正确的用油量和火候应以少油、温火、温油为佳，即用少量的油、温火使肉片在缓慢受热过程中，使其油脂逐渐融化并吐出油来，因而使肉片在锅中既不糊锅，又不致完全浸在油中。将这样的肉片放在汤中给人的口感就会是既鲜嫩、可口，又不腻人。反之，如果油量过多，油温过高，那么就会使肉片处于油炸的状态中，这样就会使肉片带皮而变老。试想，若将这样的肉片放在汤中给人的口感能够不老吗？而且口味也会因此而有所改变。人们对这样制作的汤菜还会感兴趣吗？实践告诉我们，这种方法是不可取的。

7. 连锅汤中的葱、姜、花椒为什么要用油稍炸？

我们知道，白水煮熟的肉是带有肉腥味的，且这种肉腥味是不受人们欢迎因而是不能留在汤中的。只有添加必要的调味品，才能使其得到化解。而葱、姜、花椒正是有此作用的上好的调味品。但它们必须经过用油稍炸处理后将肉汤放入共同烹制。其过程是：锅中放一定量的油后用温火温热，然后将它们放入，在温油的作用下把它们各自特有的味道尽可能地转化成醇香味。放入汤烹制后，就会使肉片中的腥味转化为鲜香味，从而使汤味更鲜。其他种汤菜则是将它们直接放入汤中，这样就不能使它们的鲜香味得到更多的转化，因而汤味就不会更鲜。

然而，这个油炸过程的实施可不是那么简单的。实践告诉我们，油量、油温和时间却是相当讲究的。

首先，油量是不能过多的。而油量还应以肉片的用量为依据来确定。也就是说，肉片量大则用油量多；肉片量小，则用油量少。



总之以肉片受热时不巴锅为标准。但需注意的是，如用油过多，剩下有香味的油不宜回放到油桶中。

其次，油温则更是有讲究。虽说此时的葱、姜、花椒是处在了炸的火候中，但它依然是用温油来炸，绝对不能使油温过高。油温过高，原料下锅，猛然受热，就会因此被炸糊而变色，这种炸法是不可取的。按照菜肴的质量要求，原料虽经炸过，但其本身颜色是不能变的。只有这样，才既可给汤以香味又可保持汤的色泽。反之，原料变糊，则汤中就会有异味，就会影响菜肴的质量。

浸炸时间尤为显得重要，正确的时间应是5~6秒钟，也就是油花三滚之意。原料放入温油中是要泛起油花的，只是以翻过3次为宜，否则，同样是要被油炸糊的。因为油温再低，超长时间的浸炸就等于短时间内在热油中浸炸，对于这一点，司厨者可要有清楚的认识。

8. 连锅汤中的原料为什么要适当多些？

和其他汤菜相比，连锅汤中的原料可是明显要多一些的，这是为什么呢？这主要与菜肴的始创地的饮食风俗有关。在四川早就有汤菜不分、汤菜一锅的菜肴，它们普遍为人们所青睐。汤菜同食，亦菜亦汤，既可佐饭，又可解渴，而连锅汤正是这类菜肴的突出代表。正是因为此汤具有这样的特点，才使得此汤在川菜中久吃不厌。在汤的总量中，原料以占1/2为佳，否则汤味就会不鲜，汤色就不会白，就不会被称为是汤菜了。

二、干煸四季豆中的 8个为什么



1. 为什么叫干煸四季豆？

川菜历来以用料广泛而著称，以烹调方法独特而闻名。即使是再普通的原料，采用川菜的烹调方法，调以川菜之味，同样可使其成为具有浓郁地方风味特色的名肴，干煸四季豆就是其中一例。四季豆又称扁豆、豆角，乃平常一物，但一经采用川菜独特的干煸方法来烹制，再配用四川独有的冬菜，同入一锅，使菜肴最后有川菜风格的独特之处。虽然没有麻辣味，但同样被当作本帮菜系的名菜佳肴。

此菜为什么被称为干煸四季豆呢？干煸在这里是指烹调方法而言，也就是说，主料四季豆在此菜中是采用干煸来烹制。菜肴用料虽然普通，但是烹调方法却极为讲究。制作实践告诉我们，这也正是本菜肴有其独到特点的根本原因。可以这样讲，如果此菜不采用独特的干煸方法烹制，就是原料再好，菜肴也是不可能美味的。

2. 此菜为什么喜用棍豆？

由于此菜在川菜中多年的制作习惯和早已为食者所青睐的菜肴质量，表明干煸四季豆必须采用体态纤细修长的四季豆为原料。在诸多的四季豆品种中，唯以棍豆品种为首选。因其有色泽鲜绿、体



态修长、口感细嫩的特点，有利于菜肴整体高质量的显示，它因水分易被火候炸匀、炸酥，形状甚是美观，其豆肉虽厚实但很脆嫩，所有这些都为其他品种的四季豆所不能相比。如果采用较宽的四季豆烹制，那么势必要将其中间劈开，使其豆形变长，这样会严重影响菜肴质量，特别是形状不美，为食者难以接受（按照菜肴的制作惯例，厨师者是不愿这样制作的）。所以在通常情况下，没有棍豆，此菜也就不做了。

3. 四季豆在此菜中为什么要整只采用？

正宗的干煸四季豆在制作时，四季豆是不切制的，而是被整只用来做菜。这在川菜中是不多见的，为什么呢？主要还是依菜肴质量中的形状为根据的，此菜质量中的形状要求非常讲究，即使是菜肴成熟后，四季豆的长度也应以保持在8厘米左右为宜，这样菜肴才会有整而不碎之感。要想完美地体现这一菜肴特点，原料必须精选。因为四季豆在经过油炸以后，其长度要大大缩短，所以说，要想使四季豆在成菜以后达到质量所要求的长度，在选料时，应以8厘米以上的长度为宜。另外严谨的刀工成形也很重要，这里所讲的严谨实为慎用，也就是说，四季豆在此菜中的刀工刀技是慎用的，确切地说就是基本上不用，只不过是用来将其两端切整齐而已。切记不可将其从中间切断，否则菜肴就会失去其应有的形状。

4. 为什么只选用川冬菜为配料？

这是此菜的独到之处。和其他风味菜肴相比，此菜只选川冬菜作配料，有其明显的偏爱性，也就是说没有川冬菜宁可不做，也不以他种原料凑合入肴（从质量观点看，这也正是此菜肴成名的主要原因之一），显示出了菜肴极强的地方风味性。因为川冬菜仅为四川所独有，且为川菜所独用，因此具有其明显的地方风



味与特色。该菜色泽棕黑，口感是嫩中有脆且咸味适中，更有浓郁的醇香味。这种香味在火候的作用下，能产生出一种咸中带甜、甜中浸香、香甜相融的特殊芳香气味的味道，且此种味道已构成了菜肴的主体口味。浓郁的川冬菜香味可使四季豆具有极强的诱人食欲的味感。换句话讲，在川菜诸多的配料原料中，还没有哪一种是具备如此之口味特点的。从这点来看，从菜肴的整体质量来衡量，干煸四季豆独选川冬菜为配料，既是自然，且更是必然。

5. 四季豆为什么要炸制成色泽深白？

此菜中的干煸法是有其明显的独到之处的。往常的干煸法是怕油量过多，原料水分的煸出是原料处在煮或焖的火候状态中才得以实现的，而此菜中四季豆所用的干煸法，则需要有大油量，原料实际上处在炸的状态中，才把水分煸干的。四季豆的炒制从火候的要求来看，可不是那么简单的。首先说它的油量切切不可少。因为鲜的四季豆是很显重的，所以油量要数倍于它，否则，极易成为与其一般多的状态，这样四季豆是要经过较长时间才能炸好的，且容易把四季豆炸得过于软嫩而失去脆香之感。再说它的油温，从某种意义上讲，它比油量更重要。我们知道鲜的四季豆内所含水分多，要想将其炸制成具有脆、嫩、酥、香的口感，就需要把其内含的七成左右的水分炸出。菜肴制作实践告诉我们，这是需要较长时间的（当然这是指菜肴制作所需时间的长短相对而言）。所以说，从一开始，四季豆就应置于热油的浸炸中，即使这样，要想适度地把所要求的水分炸出，仍需有一个过程。菜肴的制作实践还告诉我们，原料只有处于高温的油中，才可显示出炸的效果；反之油温过低，原料下锅就成了油煮样。试想，这时下锅的原料怎能有应有的火候呢？是很难的！油热为炸，油凉成煮这句话是很有道理的。

最后再谈一谈四季豆在宽油量、高油温的炸制过程中，显示什



么样的炸制火候才符合菜肴的质量要求？也就是说，四季豆应该炸成什么样的颜色，才会有脆、嫩、酥、香口感的形成？菜肴的制作实践表明，应把四季豆炸成深白色，也就是说，此时四季豆表皮已紧皱，水分已有七成被炸出，颜色较深，但并未呈黄色，而是浅黄以前的深白色，只有这种火候的显示，四季豆的口味才具有酥香的口感，才会是脆嫩的。但是应该注意，菜肴在制作时，司厨者常有唯恐四季豆炸不酥的心理。这是要不得的。要知道，过头的火候是要将四季豆炸干的，这样就会水分全无，四季豆就会呈两层干皮状。这种现象在此菜制作时是很容易发生的。如果把握不大，一见四季豆表皮有紧皱的现象时，就可以捞出了。

6. 四季豆为什么要在调味品放完后再下锅？

正宗的干煸四季豆在制作过程中，各种原料的下锅顺序是十分讲究的。菜肴的制作实践告诉我们，它并不是简单地把原料往锅里一放就行了，而是要在一定的火候下，先放哪样，再放哪样，最后再放哪样。特别是四季豆的下锅顺序、放入时间，与菜肴最后形成的质量有着直接关系。先是肉末下锅炒制，再放入川冬菜，将其煸出香味，然后再放入其他调味品，最后才把四季豆下锅。先把配料和调味品相互拌匀，再与主要原料融为一体，这种主要原料最后下锅的烹调方法，在川菜中是不多见的。这主要是由四季豆在炸熟后本身的特点所决定的。此时的四季豆表面较光滑，不易粘住调味品，而且也不宜长时间受热。受热时间长口感就会过于软嫩，且形状就会变得卷曲。若是如此，菜肴最后形成的口感和形状就不符合菜肴的质量标准要求。只有把所有配料和调味品先行下锅，而且还要炒匀，再与四季豆拌熟就可以了。因为此时四季豆已完全熟透，只是稍稍加热也就可以了，与其他配料和调味品炒匀的时间也正好是它加热的时间。这时只要使其热透就可以了，并不存在将其炒熟的问题了。最后在锅内的十几秒钟，是完全可以同时达到这两种烹调目的的。这是从菜肴制作的实践中得



出的结论。

7. 肉末为什么要煸至酥香？

此菜独具风格的特点，主要是来自菜肴讲究的烹调方法和准确无误的原料烹制火候。此菜不仅四季豆烹制火候考究，就连作为配料的肉末在煸制时，所要达到的火候、口感也不是那么简单的。肉末在煸制时，首先用油量就不宜过多。否则肉末就会处于炸的状态，而且还很容易被炸干，甚至还会被炸焦。正确的用油量应是的肉末的用量相符，而且油温不宜过高，也就是说，此时的肉末应在温油下下锅，使其水分被煸出有一个过程。若是热油下锅，肉末很快就会被炒得表皮有焦糊样。应该是使其在炕的状态中把水分煸出来。然而，酥香的口感在肉末的煸制过程中又是一种什么样的火候呢？正确的煸制火候应该是肉末的水泡冒完以后（水泡和油泡是肉末在煸制时的一种特有现象），油泡还没有出现以前。也就是说，此时肉末体内还存有少量水分约三成，这些水分是不能被全部煸出的。若是全被煸出，肉末就要呈干或焦的状态了，而酥香的口感是不会产生于这种火候之中的。

此菜中的肉末为什么要煸制出如此酥香的口感呢？这主要是以菜肴最后形成的质量为依据的。此菜质最形成的核心就是酥的口感和香的味道。如果失去了这两点，菜肴也就没什么特点了。在此菜中香的口味的产生，不仅来自配料和调味品的味道，而更多的则依赖于菜肴火候的正确实施。没有酥的口感，就不会有香的口味产生。酥作为菜肴的口感是为香这一菜肴口味服务的，酥是达到、构成香味的过程，也正是基于这一点，肉末在煸制时，务必要达到酥的口感。



8. 同是干煸，干煸四季豆与干煸牛肉丝为什么有所不同？

在同一菜系中，烹调方法同出一种，但具体的菜肴制作内容又各不相同，这在中国菜肴的制作中是不多见的，唯独川菜中的干煸这一烹调方法属这一范畴。这是川菜烹调方法多变、口味调剂灵活在菜肴的烹调过程中的具体体现。干煸四季豆和干煸牛肉丝两菜的烹调方法，同属干煸，但内行人都知道这是两种完全不同的菜肴制作。干煸四季豆和干煸牛肉丝相比，严格地说，前者则全无干煸之意。牛肉丝的水分是干煸而出的，四季豆的水分则是炸出的。干煸牛肉丝的配料形状与其是相似的，但四季豆的配料却是末状的。干煸牛肉丝的口味是麻辣，干煸四季豆的口味却是咸鲜。仅从以上内容，我们不难看出，两菜从具体的制作方法、口味调剂和特点的显示上是丝毫没有共同之处的。那为什么还要把四季豆的制作方法称为干煸呢？这主要是从干煸四季豆一菜中所用主料、配料所显示的口感特点来考虑的。四季豆水分的被炸干，虽然不像牛肉丝那样是被煸干，但它们所显示的口感基本上是相近的。同样是酥的感觉，只不过是酥的内容体现的形式不同而已。再就是干煸四季豆一菜的配料肉末、川冬菜在烹制过程中基本也是被煸熟的，口感同样也是以酥为主的。从以上几点来看，用干煸一词来定此菜之名还是有道理的。在中餐菜肴中，是没有把四季豆中的水分炸干而制菜的，唯独川菜如此。