



布衣餐饮丛书
厨辅必读系列

BUYI CANYIN CONGSHU

JINGPIN

CHUANCAL

精品川菜

弘扬川菜文化

提升生活品质



王开发 编著

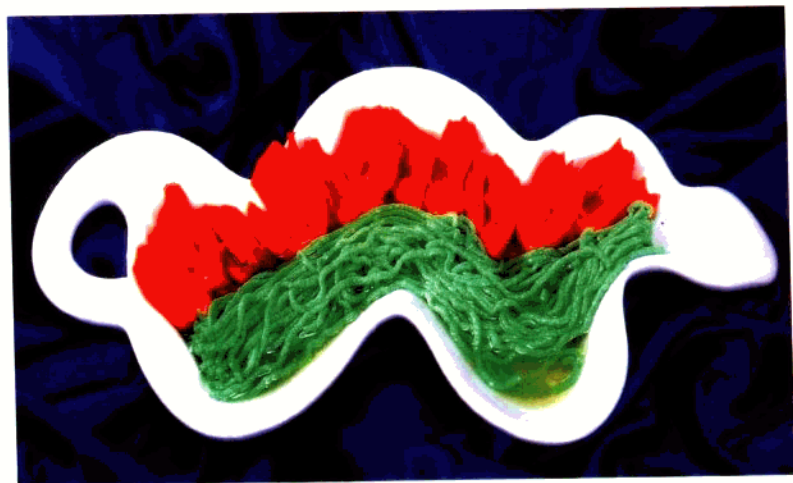
成都时代出版社

2.71



叉烧乳猪

摄影：李 阳 菜品制作：龙 虎 李 晨 王有志



红掌拔青波

摄影：李 阳 菜品制作：王有葵 赵 丹



雪花翡翠泥

摄影：李 阳 菜品制作：王有葵 赵 丹



摄影：李 阳

菜品制作：王有葵

赵 丹

川味牛排

摄影：李阳
菜品制作：王有葵 赵丹
竹荪口袋豆腐



家常大鱼头

摄影：李阳 菜品制作：王有葵 赵丹

半汤萝卜丝鱼

摄影：李阳 菜品制作：王有葵 赵丹



蚕豆鱼仁

摄影：李阳 菜品制作：王有葵 赵丹



茅梨熘虾仁

摄影：李 阳 菜品制作：王有葵 赵 丹



泡椒桂鱼

摄影：李 阳

菜品制作：王有葵 赵 丹



水果大虾

摄影：李 阳 菜品制作：王有葵 赵 丹



摄影：李

阳

菜品制作：

王有葵

赵丹

鱼香粉丝鸭



金沙鸭脯

摄影：李 阳 菜品制作：王有葵 赵 丹



摄影：李 阳

菜品制作：

王有葵 赵 丹

蟹籽蒸水蛋



雪里艾珠

摄影：李 阳 菜品制作：王有葵 赵 丹



翡翠白玉簪

摄影：李阳 菜品制作：王有葵 赵 丹



芙蓉牛柳

摄影：李 阳 菜品制作：王有葵 赵 丹



摄影：李 阳

菜品制作：王有葵 赵 丹

鱼翅罐煨肉



双味龙虾 菜品制作：王开发



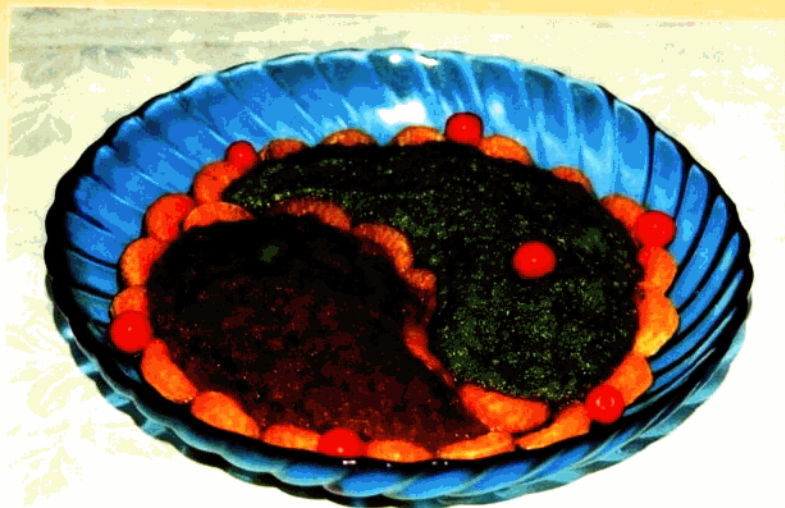
彩虾干贝 菜品制作：王开发



菜品制作：王开发



火树银花 菜品制作：王开发



太极鸳鸯泥 菜品制作：王开发



松茸鲍鱼 菜品制作：王开发



前 言

“民以食为天”，“吃”历来是一件大事；如今生活水平提高了，“吃”同样是一件大事。吃什么？怎样吃？在四川，在成都，在川菜的发源地，川菜厨师们绞尽脑汁，想方设法去满足客人的需要。酒楼的竞争，厨师的竞争，促成了川菜技术发展创新的局面。因此，出现了官府菜、公馆菜、民间菜、江湖菜、田园菜、川式海鲜等风味各具的特色菜肴，为川菜的发展注入了新的活力，使川菜业跨入了新的历史时期。

川菜文化博大精深，源远流长。无数代川菜烹饪先辈，用他们丰富的经验和智慧，为川菜的发展打下了牢固的根基。川菜“味多、味厚、味广”，有咸鲜微辣的家常味型，有咸、甜、酸、辣兼具的鱼香味型，有咸、甜、麻、辣、酸、鲜、香皆备的怪味型，有不同风格的红油味型、麻辣味型、酸辣味型、糊辣味型、陈皮味型、椒麻味型、五香味型、酱香味型、甜香味型、糟香味型、烟香味型、麻酱味型、芥末味型、荔枝味型、糖醋味型、姜汁味型、椒盐味型、蒜泥味型等。所以，虽然川菜以其具有地方风味的“麻辣”著称，但绝不能说“川菜就是麻辣”。



令人遗憾的是，今天在一些酒楼，单一的“麻辣味”充斥了各类菜品，连“清蒸鱼”这种清淡菜也遭到了干辣椒的袭击。千篇一律的麻辣，离不开的辣椒，大盘大盘的需从辣椒里面找“肉”的菜……这真是“味型多样，富于变化”的川菜“味”的悲哀。川菜不仅味型多样，而且要求选料认真、切配精细、烹制讲究。可是现在，连“急火短炒，一锅成菜”这一川菜独具的烹饪技法，也几近失传。在一些饭店酒楼，做出的菜品基本都是用“烧”的技法；要求“切配讲究”的如腰花、肚花、肉花，也切得不“讲究”了。

这些在川菜发展中不正常的现象说明了一个问题：基本功不扎实。没有扎实的基本功，不要说川菜的发展创新，连起码的菜品制作都有问题。有人说现在客人不喜欢吃炒菜，其实不是。而是你刀工不过关，切出的东西不能成形；是你调味不过关，调出的鱼香味变成了家常味；是你火候不过关，该嫩的不嫩，该脆的不脆；是你不会收汁亮油，糊汤；……这种“炒菜”，能叫客人喜欢吃吗？

这本《精品川菜》，就是为了纠正目前川菜存在的问题而编写的。所以“精品川菜”，其实是菜品的精品意识，并非由原料的高低档次来决定。用高档原料燕窝、鱼翅，如果没有正确的发制方法和扎实的基本功，做出的菜肴也不会是精品，而是次品、废品。如果用鸡、鸭、鱼、肉、蔬菜这些普通原料，



你在操作上“粗菜细作”，讲究精细的选料、精湛的刀工、科学和艺术的配搭、准确的调味、恰到好处的火候、富有文化内涵的盛具选择、美感的装盘，这样做出的菜也必定是精品。传统菜中不乏这样的例子，如开水白菜、鸡豆花、芙蓉鸡片、回锅灯盏窝、鸡蒙葵菜、鱼香肉丝、宫保鸡丁、回锅厚皮菜、板栗豆苗等，它们原料虽普通，但讲究刀工、火候、调味、搭配，所以能几十年、几百年地流传，说明它们是符合大家口味的，但前提是你必须做好，是“精品”。

本书对前辈师傅们创作的菜品重新进行了选择和编写，也收进了现在好的菜品，对川菜技法中糝、蘸、贴等技法菜品也作了编写。目的很明确，让年轻厨师们多了解点各种味型、各种技法的川菜品种，加强基本功训练，以利于川菜的进一步创新发展。可能本人的看法有失偏颇之处，望同行们给予指正。

王开发
2002年5月



目 录

一 山珍、海产类

精

品

川

菜

鱼翅罐煨肉	(3)
锦绣鱼翅羹	(4)
干烧玉脊翅	(5)
雪里金针	(7)
酸辣鱼翅汤	(8)
五彩鱼翅	(9)
芙蓉燕菜	(10)
鸽蛋燕菜	(12)
三鲜鹿掌	(13)
红烧鹿筋	(14)
清炖鹿冲	(16)
葱烧驼掌	(17)
红枣煨驼掌	(19)
红烧鲍鱼	(20)
鲍仔竹荪鸽蛋饺	(21)
松茸鲍鱼	(22)
菊花鲍鱼	(24)
四吃鲍鱼	(25)