

畜类 禽类
蛋类

中国川菜制作大全



享誉全国 驰名中外

远方出版社

目 录

中国川菜——畜 类

回锅肉.....	3	烂肉油菜苔	16
生爆盐煎肉.....	4	蒜苔肉丝	17
锅巴肉片.....	5	水煮肉片	18
辣子肉丁.....	7	平菇肉片	19
酱爆肉.....	8	冬菜臊子	20
红烧肉.....	9	蜀香肉片	21
宫爆肉丁	10	苦瓜炒肉	22
合川肉片	11	茼蒿肉丝	23
酱肉丝	12	芹菜肉丝	24
榨菜肉丝	13	地瓜肉丁	25
慈菇肉片	14	青椒肉丝	26
韭黄肉丝	15	宫保肉花	27

鱼香肉丝	28	锅烧肉	52
鲜熘肉片	30	珊瑚肉	53
洋葱肉丝	31	一品酥方	54
炒三丁	32	红烧大肉	55
干煸肉丝	33	糖醋里脊	56
江津肉片	34	宫灯肉丝	57
黄瓜肉片	35	白油肉片	58
咸烧白	36	芙蓉肉片	59
夹沙肉	37	莴笋肉丁	60
粉蒸肉	38	桃仁肉花	61
粉蒸排骨	39	玉兰肉花	62
炒腰花	40	东坡肘子	63
炒杂拌	41	红枣煨肘	64
肉焖鲜豌豆	42	生烧肘子	65
肉焖青豆	43	豆瓣肘子	66
肉末炒泡豇豆	44	海带肉卷	67
东坡肉	45	虎皮肉卷	68
蒜苔炒腌肉	46	原笼玉簪	69
葱烧蹄筋	47	荷叶蒸肉	70
大蒜肥肠	48	三味蒸肉	71
大蒜肚条	49	火爆肚头	72
樱桃肉	50	葱烧肚条	73
坛子肉	51	臊子脑花	74

金银脑花	75	火爆牛肚梁	99
荷花酥腰	76	干烧牛筋	100
宫保腰块	78	凤翅牛筋	101
网油腰卷	79	红烧牛掌	102
桂花蹄筋	80	家常牛冲	103
大蒜仔蹄筋	81	双味羊肉	104
葱末猪肝	82	香酥羊肉	106
白油肝片	83	酱爆羊肉	107
软炸板指	84	葱爆羊肉	108
豆渣猪头	85	红烧羊肉	109
生烧筋尾舌	86	香芹羊肉丝	110
红烧牛肉	87	仔姜羊肉	111
土豆烧牛肉	88	家常羊肉末	112
萝卜烧牛肉	89	砂锅羊肉	113
水煮牛肉	90	酒烤羊肉	114
烧牛头方	91	小煎兔	115
锅酥牛肉	92	银针兔丝	116
小笼蒸牛肉	93	家常兔块	117
仔姜牛肉片	94	珊瑚仔兔	118
芙蓉牛柳	95	锅贴兔片	119
干煸牛肉丝	96	香酥鲜兔	120
青椒牛肉丝	97	香辣狗肉	121
炸熘牛肉卷	98	鱼香狗肉	122

红烧狗肉	123	干烧鹿筋	130
四喜狗肉	124	双菇炖南蛇	131
银芽鹿肉丝	126	双菇烩蛇羹	132
鱼香酥鹿肉片	127	碧波蛟龙	133
三鲜鹿掌	128	酥炸蛇脯	134

中国川菜——禽 类

瓦块鸡	137	鸡豆花	151
叉烧鸡	138	宫保鸡丁	152
黄焖鸡	140	珊瑚鸡丁	153
旱蒸全鸡	141	辣子鸡丁	154
灯笼鸡	142	桃仁鸡丁	155
包烧鸡	143	糖醋鸡圆	156
太白鸡	144	金丝鸡圆	157
小煎鸡	145	贵妃鸡翅	158
醋熘鸡	146	网油鸡翅	159
姜汁鸡	147	生烧鸡翅	160
茶熏鸡	148	鲜豆鸡米	161
鞭炮鸡	149	玉笋鸡米	162
多味鸡	150	龙凤鸡腿	163

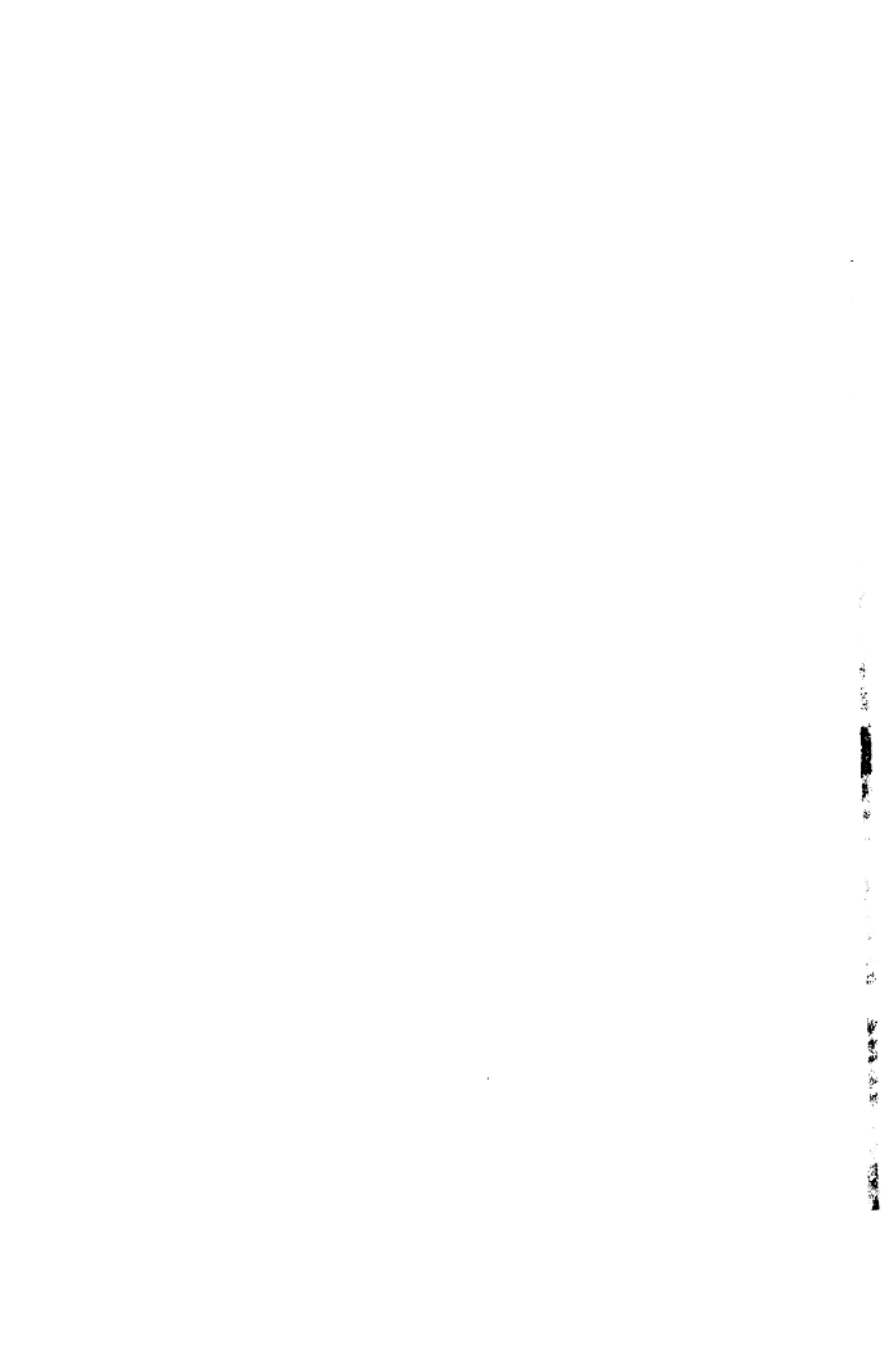
卷炸凤腿	164	口蘑全鸭	190
葫芦鸡腿	166	红煨全鸭	191
香酥凤腿	167	黄酒煨鸭	192
海味鸡脯	168	白汁全鸭	193
醋熘凤脯	170	八宝葫芦鸭	194
干烧凤脯	171	鱼香鸭方	196
火烩凤脯	172	锅贴鸭方	197
板栗烧鸡	173	芙蓉鸭脯	199
白果烧鸡	174	口蘑鸭脯	200
珊瑚烧鸡	175	红烧鸭卷	201
白汁酥鸡	176	白汁鸭卷	202
椒盐八宝鸡	177	青笋鸭条	204
姜汁热味鸡	178	冬菜鸭条	205
红烧卷筒鸡	179	清烩鸭条	206
红煨罐子鸡	180	酱汁鸭条	207
枸杞蒸鸡	182	子姜鸭片	208
五香脆皮鸡	183	姜爆鸭丝	209
香酥鸭子	184	双笋烩鸭掌	210
银丝鸭子	185	红烧鸭舌掌	211
樟茶鸭子	186	莲子烩舌掌	212
神仙鸭子	187	鲜熘鸭肝	213
蛋酥鸭子	188	茄汁鸭腰	214
豆渣全鸭	189	火爆鸭肠	215

软烧仔鹅	216	油淋鸽子	222
锅笋烧鹅	217	朝珠鸽子	223
脆皮香糟鹅	218	香酥鹌鹑	224
凤翅鹅掌	219	干香鹌鹑	225
富贵乳鸽	220	脆皮鹌鹑脯	226
子母会	221	三鲜鹌丁	227

中国川菜——蛋 类

椿芽炒蛋	231	臊子蒸嫩蛋	236
蕃茄炒蛋	232	锅贴鸽蛋	237
芍子蒸蛋	233	腐皮鸽蛋	238
泸州烘蛋	234	三鲜鹌蛋	239
鱼香煎蛋	235	鱼香脆皮鹌蛋	240

中国川菜——畜 类



回锅肉

原 料

猪肉（后腿二刀肉）	500 克	生 姜	2 克
蒜 苗	150 克	葱	2 克
化猪油	50 克	花 椒	数粒
盐	1 克	红白酱油	30 克
甜 酱	25 克	郫县豆瓣	50 克

制 法

1. 将肥瘦相连带皮的猪肉洗干净。
2. 锅内开水置旺火上，下猪肉和葱、姜、花椒。肉煮熟不煮烂。将蒜苗切成八分长节。
3. 将煮好的肉捞起敲干水气，在还有余热时切成约一分厚的连皮肉片。
4. 将锅放入猪油烧至 5 成熟下肉片，放盐铲均匀，炒至肉片出油时铲在锅边，下豆瓣，甜酱在油中炒出香味与肉炒匀，然后放蒜苗合炒。再放酱油炒匀起锅即成（如无红白酱油可放少许白糖代替）。

注意事项

蒜苗不宜久炒，以断生出香味为好。

特 点

鲜香而辣，色味俱佳，微辣回甜，肥而不腻，是四川家喻户晓人人喜爱的传统菜，具有浓烈的四川风味。

生爆盐煎肉

原 料

猪腿肉	50 克	蒜 苗	75 克
郫县豆瓣	20 克	豆 豉	15 克
酱 油	5 克	精 盐	1 克
混合油	75 克		

制 法

1. 猪肉去皮切成约 5 厘米长，3.3 厘米宽，1.5 毫米厚的片，蒜苗切成 2.5 厘米长的节。豆瓣剁细。
2. 炒锅置旺火上，放油烧至 6 成油温，下肉略炒几下后，加盐反复煸炒出油，放豆瓣，豆豉炒香至油呈红色，再放酱油，蒜苗炒断生出香味，起锅装盘即成。

操作要领

1. 操作时可先用旺火，后用中火，煸炒至干香滋润。
2. 去皮生肉片，不先着味和上浆，直接放入锅内烹制成菜。
3. 蒜苗不宜久炒，以断生出香味即可。

特 点

色泽棕红，咸鲜微辣，干香酥嫩，具有浓厚的地方风味，是下酒，佐餐的佳肴。

锅巴肉片

原 料

米锅巴	200 克	猪 肉	150 克
水发香菌	15 克	水发兰片	40 克
泡辣椒	6 克	鲜菜心	50 克
蒜 片	5 克	姜 片	5 克
精 盐	5 克	葱	15 克
白 糖	34 克	酱 油	25 克
味 精	1 克	醋	40 克
鲜 汤	375 克	水豆粉	55 克
混合油	1500 克（耗 150 克）		

制 法

1. 将泡辣椒，葱分别切成马耳朵形。兰片，香菌切薄片。鲜菜心，锅巴用手掰成约 6 厘米大的块。猪肉切成片。

2. 酱油，醋，盐，白糖，水豆粉，鲜汤调成滋汁。肉片用盐，水豆粉拌匀。

3. 炒锅置旺火上，放油烧至 6 成油温，放入肉片炒散籽，放入兰片，香菌，泡辣椒，姜，蒜片，葱，鲜菜心快速炒熟，喷入滋汁推匀，收汁起锅装入大碗内。

4. 锅置旺火上，将多量油烧至 7 成油温，放入锅巴炸至浮面，色呈浅黄时，捞出装入大圆盘内，随烹制好的肉片同上桌，将肉片倒入锅巴盘内，发出“噼”的响声，随即喷出一股浓郁的荔枝味。

操作要领

1. 锅巴选料要干，体厚薄均匀，油炸后不宜久放，应立

即上桌食用。

2. 滋汁中的咸味比一般菜肴略重，才能突出荔枝味感。

特 点

肉片鲜嫩，锅巴酥脆，甜酸鲜香，趁热食用，别具风味。

辣子肉丁

原 料

猪 肉	200 克	净莴笋	50 克
泡辣椒末	20 克	姜 片	5 克
蒜 片	5 克	葱 丁	15 克
精 盐	2 克	酱 油	10 克
醋	0. 5 克	料 酒	5 克
味 精	0. 5 克	水豆粉	35 克
鲜 汤	适量	混合油	75 克

制 法

1. 莴笋切成 1 厘米见方的丁，用盐淖一下。猪肉切成约 1.4 厘米见方的丁，与盐、料酒、水豆粉拌匀。
2. 酱油、味精、醋、水豆粉、鲜汤调成滋汁。
3. 炒锅置旺火上，放油烧至 6 成油温时，放入肉丁炒散籽，放泡辣椒末炒香至油呈红色时，加姜、蒜片、葱丁、莴笋丁炒出香味，喷入滋汁，待收汁亮油，起锅装盘即成。

操作要领

1. 莴笋丁淖少许盐，使烹制中保持脆嫩、清香。
2. 如使用辣豆瓣时，肉丁着味时咸度不宜大。
3. 泡辣椒末或豆瓣在烹制中均需炒香上色。

特 点

色泽红亮，肉质细嫩，咸鲜微辣。

酱爆肉

原 料

猪 肉	500 克	甜 酱	40 克
混合油	40 克	酱 油	30 克
蒜 苗	100 克	甜酱油	5 克
盐	2 克	甜红酱油	10 克

制 法

1. 将肥瘦相连、带皮的猪肉放在沸水锅内（可加葱、姜和少许花椒），煮至皮软时（用筷子捅肉皮，能捅进去），捞起晾凉，切成一分厚的片子。蒜苗切八分节。

2. 炒锅内下油烧至 6 成热时，将肉片下锅爆炒，炒出干香味，并开始吐油时，将肉铲在锅边，下甜酱在锅内油中翻炒，炒至散籽即合入肉片，再下蒜苗、酱油同炒、炒至蒜苗熟而带脆时起锅入盘。

特 点

干香，回味微甜，油而不腻。

红烧肉

原 料

猪 肉	500 克	精 盐	3 克
冰 糖	30 克	八 角	半粒
花 椒	2 克	姜（拍破）	5 克
葱（挽结）	15 克	料 酒	30 克
鲜 汤	500 克	熟菜油	70 克
冰糖糖色	适量		

制 法

1. 猪肉刮洗干净，放入沸水锅内焯水，捞出切成约 3.3 厘米见方的块。

2. 炒锅置中火上，放油烧至 6 成油温，放肉块煸炒一下，加精盐、料酒、鲜汤、糖色烧沸，撇去浮沫，舀入锅内加姜、葱、花椒、八角、冰糖，用小火烧至肉烂时，捡去姜、葱、花椒、八角，再用中火将汁收浓，起锅装盘即成。

操作要领

1. 选用带皮五花猪肉，肉块大小均匀。
2. 烧肉时小火慢烧，水量一次掺足。

特 点

色泽红亮，咸甜适宜，肥而不腻。

宫爆肉丁

原 料

猪 肉	250 克	姜 片	1. 5 克
葱 段	20 克	蒜 片	2 克
白砂糖	5 克	酱 油	5 克
盐	3 克	醋	10 克
味 精	1 克	胡椒粉	1 克
花椒面	3 克	料 酒	10 克
水豆粉	20 克	菜 油	75 克
鲜 汤	25 克	脆花生仁	50 克
干辣椒	10 克		

制 法

1. 将猪肉洗净后切成肉丁，用少量的酱油、盐、水豆粉拌匀。再将酱油、醋、白糖、盐、料酒、味精、胡椒粉、鲜汤、水豆粉兑成汁。

2. 锅置火上，放入菜油烧到八成熟时，放入干辣椒，花椒面炸成棕红色，再放入肉丁炒散，加入姜片、蒜片、葱颗。肉丁断生后烹入滋汁收汁、后放花生仁炒起锅装盘即成。

特 点

色泽棕红，鲜香细嫩，麻嫩酸甜味。