

川菜名师
佳肴丛书

菜点集锦

黄子云 黄楚云 张老头

四川科学技术出版社

作人题



川菜名师佳肴丛书

菜点集锦

黄子云 黄楚云 张老头

四川科学技术出版社

一九八七年·成都

责任编辑：杨 旭

封面设计：朱德祥

技术设计：李明德

川菜名师佳肴丛书

菜 点 集 锦

黄子云 黄楚云 张老头

四川科学技术出版社出版

(成都盐道街三号)

新华书店重庆发行所

重庆新华印刷厂印刷

ISBN7-5364-0215-5/TS·6

科技新书目：160—289 统一书号：17298·75

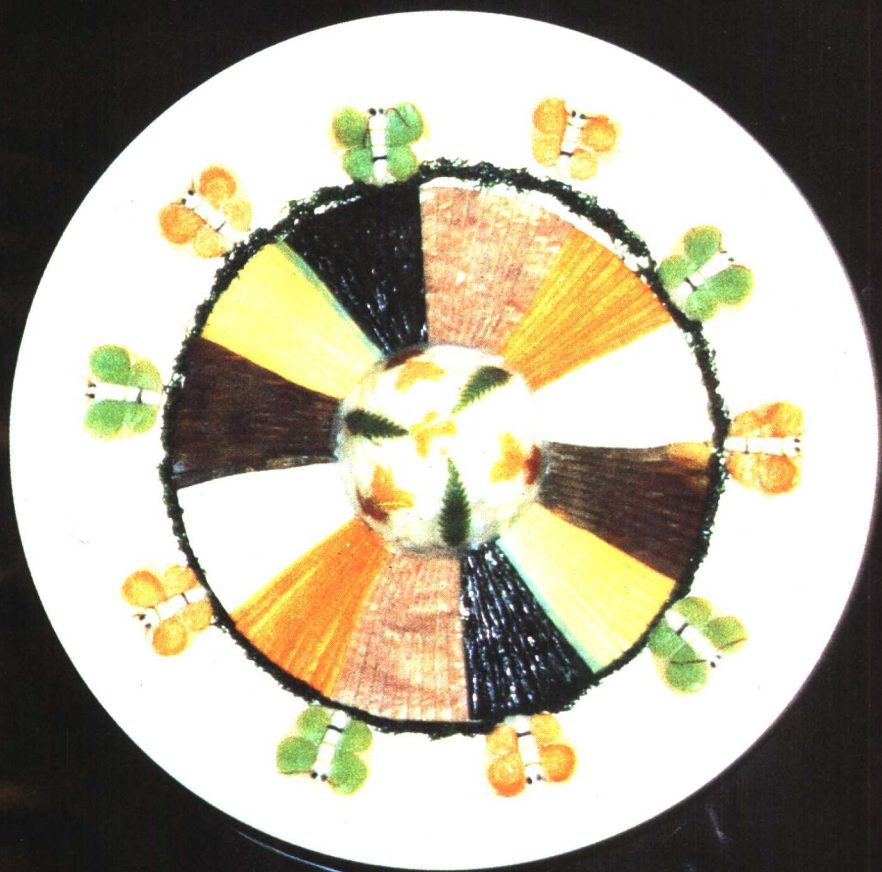
1987年11月第一版 开本850×1168毫米 1/32

1987年11月第一次印刷 字数466千

印数1—17000册 印张19 插页8

定价：6.40元

彩色拼盘

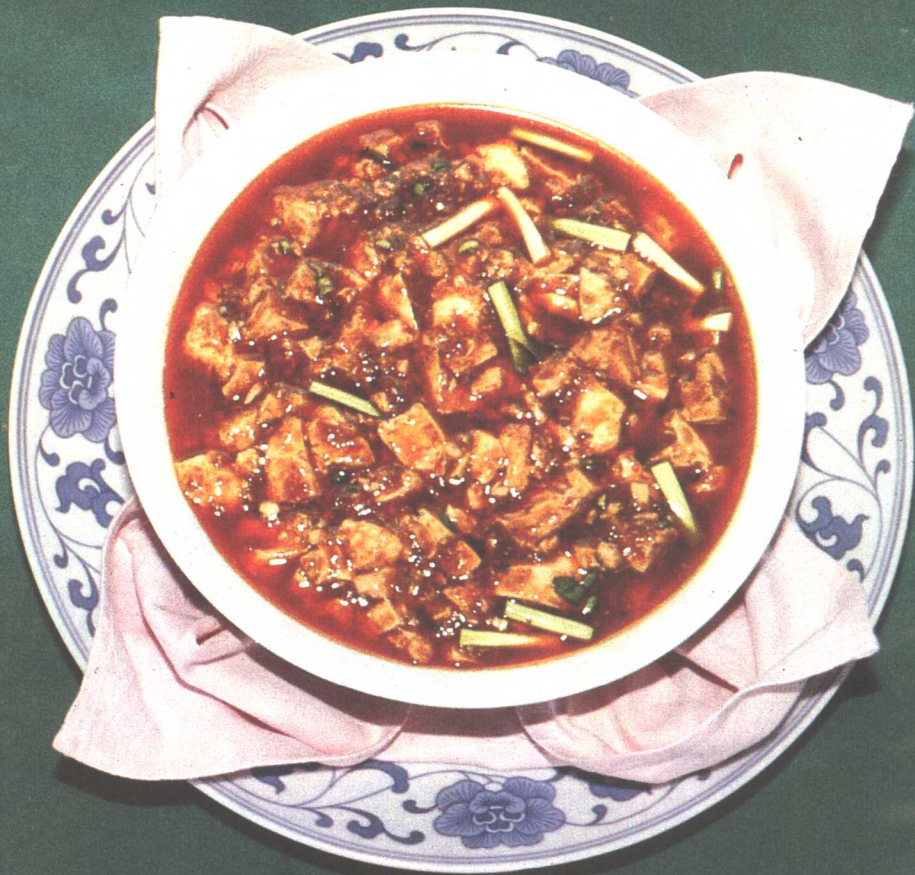


蝴蝶拼盘





松 鶴 延 年



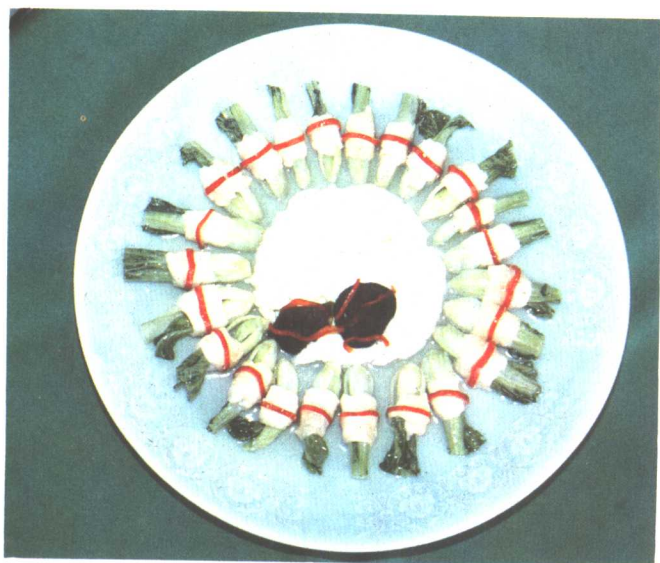
麻 婆 豆 腐

清 汤 群 蚱





叉 烧 仔 猪



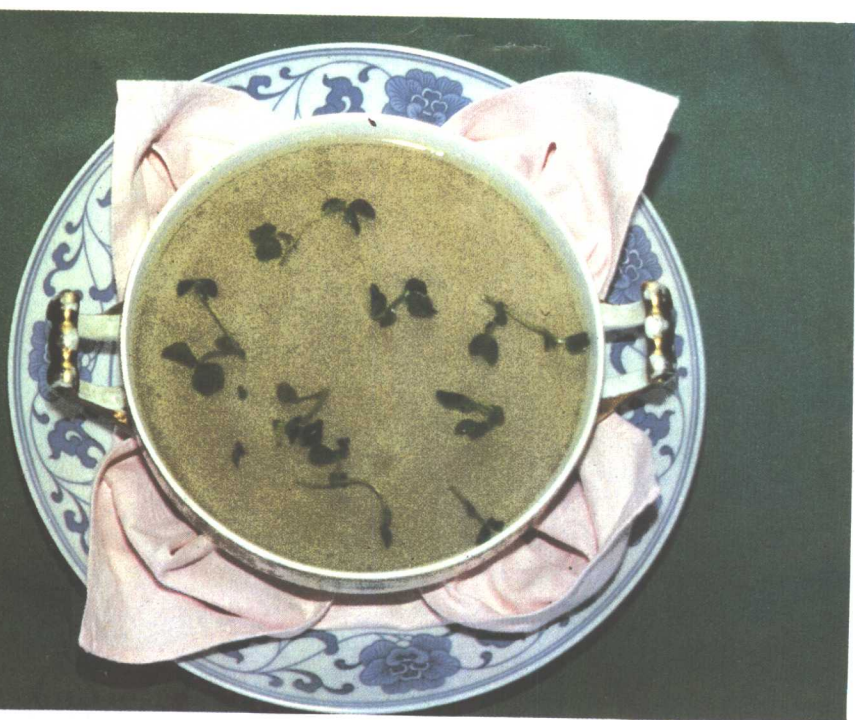
雪 山 鸡 卷



蝴蝶海参

叫花子鸡





前 言

我国的烹饪技艺历史悠久，具有浓厚、独特的民族风格，在世界上享有很高的声誉。

由于我国地域辽阔，人口众多，物产丰富，因此形成了中国菜品种众多、风味多样、取料广泛的特点。为了适应外事、外贸和旅游事业发展的需要以及满足人民日益增长的饮食多样化的要求，我们编写了这本《菜点集锦》，以飨读者。

本书是我们从事烹调事业几十年实践经验的总结，内容包括冷菜、热菜、面食点心等，详细地介绍了这些菜肴的原料选择、配料的用量、操作过程、风味特点及操作中应注意的事项，并对干货的泡发方法、原料的初步加工、煮汤以及点心皮、点心馅的制作方法也作了简要介绍（还收入部分北京饭店制作的广东点心）。

这里要说明的是书中所列的主料和配料的用量，均以一桌（10人）为单位计算，如果加工菜肴的数量不够或多于一桌时，应根据加工规模大小、数量多少，酌情增减。

本书在编写过程中，我们对有些内容在原有菜谱基础上又进行了修改、充实，使中国菜在色、香、味、形等方面更趋完善，进一步继承我国的宝贵财富，使之发扬光大。这也正是我们编写此书的目的所在。

黄子云、黄楚云、张老头

一九八六年十月于北京饭店

目 录

第一部分 菜

烹调要略	3
发干货	7
初步加工	17
煮 汤	29
卤 汤	32

冷 菜 类

米熏鸡.....33	冰冻鸭方.....42	茄汁大虾.....54
桃仁鸡卷.....34	软烧鸭子.....44	水晶虾片.....54
各味凉拌鸡.....35	曝腌鸭子.....45	油爆青虾.....55
花椒仔鸡.....36	桃仁鸭卷.....45	晾干肉.....56
酒娘仔鸡.....37	红曲鸭膀.....46	肉麻元.....57
风 鸡.....37	葱烧鸭肝.....47	家常香肠.....58
蒜泥胗肝.....38	烤鸭肝.....48	四川腊肉.....59
芥末鸡跖.....39	曝腌鱼.....48	砂仁肘子.....60
香糟凤鸡.....40	葱辣鱼条.....49	拌肉皮丝.....61
桶仔鸡.....40	五香鱼.....50	糖醋排骨.....61
盐水鸡.....41	蛋皮鱼卷.....51	水晶肚头.....62
板 鸭.....42	拌鱼片.....52	酿猪肚.....63
	酥鲫鱼.....52	肴 肉.....64
	陈皮鲮鱼.....53	烤叉烧肉.....65

烤两色肉扎.....66	干煸苦瓜青椒.....92	鸡皮鱼肚.....122
南乳烤排骨.....67	粉凉粉.....93	鸡块鱼肚.....122
腊肠.....67	农村凉粉.....94	鸡蓉鱼肚.....123
腊肉.....68		黄烧仔鱼肚.....124
烤金银肝.....69	海味类	炒鱿鱼卷.....125
腊金银肝.....70	烧黄肉翅.....95	家常鱿鱼.....126
麻辣牛肉条.....71	干烧鱼翅.....96	荷包鱿鱼.....127
酱汁牛肉.....72	蟹黄鱼翅.....97	干煸鱿鱼.....128
拌牛肚岭.....73	鸡淖鱼翅.....98	锅巴鱿鱼.....129
拌牛蹄黄.....73	鸡丝烩鱼翅.....99	菠饺鱿鱼.....130
灯影牛肉.....74	红烧灌耳翅.....100	鸡淖虾仁.....131
虾须牛肉.....75	黄烧绣球鱼翅.....101	墨鱼炖鸡.....132
冷冻羊糕.....76	红烧鱼唇.....103	油爆鲜贝.....133
花椒田鸡.....77	百合鲍片.....104	
篮花豆干.....78	龙井鲍鱼.....104	鸡鸭类
海米干丝.....79	香花鲍鱼.....105	香酥鸡翅.....133
素火腿.....80	熘鲍鱼片.....106	油淋仔鸡.....134
素鸡.....81	鸡胗鲍鱼.....107	姜汁热碗鸡.....135
素鸭.....81	鸡蓉鲍鱼.....108	炸熘仔鸡.....136
豆鱼.....82	家常海参.....109	酒焖鸡翅.....136
椒麻鲜桃仁.....83	鸽蛋乌参.....109	辣子鸡丁.....137
糖醋酥豌豆.....84	抄手海参.....110	古笋笋鸡.....138
醉冬笋.....84	酿开乌参.....111	糊辣肉鸡.....139
烧拌春笋.....85	葱烧海参.....112	荷叶粉蒸鸡.....139
三丝青笋卷.....86	蟹黄海参.....113	锅贴鸡片.....140
油吃黄瓜.....86	什锦海参.....114	网油鸡塌.....141
酿黄瓜.....87	龙眼海参.....116	碎米鸡丁.....142
北京泡菜.....88	百合海参.....117	家常鸡条.....143
辣白菜.....89	乌龙戏珠.....118	家庭贵州鸡.....144
炆洋白菜卷.....90	猪蹄海参.....119	醋熘鸡块.....145
泡菜.....90	白汁鱼肚卷.....119	两吃仔鸡.....146
白菜豆腐乳.....92	酿广肚.....121	糯米鸡块.....146

芙蓉鸡片	147	鲜莲鸡丁	176	烧蒸鸭子	205
网油包烧鸡	148	口蘑蒸鸡	177	原盅三鲜菊花肘	206
宫保鸡丁	149	清炸菊花肘	178	口蘑烩鸭腰	207
香酥肉鸡	150	软炸肘肝	178	鸭血青蒜	208
火炮鸡	151	清炸肘肝	179		
白汁酿鸡	152	炸假鸡腿	180		
明月鸡松	153	炸鸡腿	181		
环桃鸡卷	153	沙锅鸡皮卷	182		
葱烧糊辣鸡	154	酿豆渣鸭	183		
野餐仔鸡	155	烧三丝鸭卷	184		
软烧仔鸡	156	姜爆鸭子	185		
炸灯笼仔鸡	157	桃仁鸭方	186		
旱蒸灯笼鸡	158	漳茶鸭子	187		
贵妃鸡	159	鸭掌芙蓉饺	188		
香花鸡片	160	锅贴鸭方	189		
锅贴鸡塔	161	糟蛋鸭子	190		
叉烧仔鸡	162	芽菜香酥鸭	191		
炸鸡糕	164	炒鸭脯	192		
香花鸡丝	165	软烧鸭子	193		
软烘鸡	165	两吃烫片鸭	194		
南瓜蒸鸡	166	八宝鸭子	195		
曹白鱼烧鸡翅	167	叉烧鸭子	196		
黄焖鸡块	168	燻鸭肝	197		
人参沙锅鸡	169	三鲜鸭掌	198		
雪山鸡卷	169	魔芋鸭子	199		
蒜苔鸡丝	171	粉蒸鸭子	200		
炒鸡杂	171	鱼香茱萸鸭子	201		
三七蒸鸡	172	冬菜鸭子	202		
软炸鸡块	173	腐皮鸭子	203		
松子仁烧酥鸡	173	芙蓉烧鸭拼云腿	204		
咖喱鸡块	175	红烧鸭子	205		
芥菜鸡片	175				

鱼 虾 蟹 类

豆瓣肥头鱼	209
芹黄鱼丝	210
大蒜烧鲑鱼	210
网油包烧鱼	211
糖醋鳊鱼卷	212
豆腐鲫鱼	213
三丝鱼卷	214
烩两色鱼糕	215
清蒸鳊鱼卷	216
干蒸活鱼	217
包烧鳊鱼	218
干烧荷包鳊鱼	219
醋烧活鱼块	220
茄皮烧鳊鱼	221
干煸鳊鱼	222
糖醋脆皮鱼	222
干烧鲜鱼	223
红烧元鱼	224
豆豉鲰鱼	225
沙锅鱼头豆腐	226
锅烧鲜鱼	227
泡菜烧鱼	228
凤尾鲫鱼	229
五柳活鱼	230
熘黑鱼片	231

辣子狗肉318
 芹黄炒狗肉片319
 糊辣兔丁319
 糊辣田鸡腿320
 煨田鸡腿321
 丝瓜烧田鸡322
 煨桃仁沙鸡卷323
 芋头烧野鸡324
 炒鸡松325
 樟茶斑鸡325
 芽菜香酥斑鸡326
 牡丹鸡片327
 鸽蛋船盘328
 香酥鸽子329
 子母烩330
 清蒸飞龙331

豆腐类

锅贴豆腐332
 麻婆豆腐333
 家常豆腐333
 烩荷包豆腐334
 口蘑老豆腐335
 蟹黄嫩豆腐336
 烧酿豆腐337
 太师豆腐338
 箱子豆腐339
 桃柱豆腐340
 酿三角豆腐340
 桃柱千张丝341
 豆腐丸子342
 豆腐脑343

豆 花344

蔬菜类

干煸苦瓜345
 烧酿苦瓜346
 酱烧苦瓜347
 花菇冬笋卷348
 干烧冬笋349
 锅贴冬笋350
 瓮笋荠菜351
 香糟冬笋352
 鸡油冬笋衣353
 地地菜春笋353
 白油慈笋354
 蚕豆春笋355
 海茸刷把笋356
 金钩兰片356
 云腿冬瓜夹357
 蟹肉冬瓜圆358
 酿嫩冬瓜359
 干炒扁豆360
 蟹黄笋尖360
 鲜蘑青笋尖361
 网油白菜362
 鱼丝菠菜363
 炒时香菜364
 酿菜花364
 鱼香菜苔365
 干煸黄豆芽366
 煨三塔菌367
 干贝烧盖菜367
 干贝葵菜368

烩鸡蒙葵菜369
 鱼香茄夹370
 酱烧茄子371
 两色荤素372
 煮凉粉373

汤菜类

酿清汤燕菜374
 清汤燕菜375
 芙蓉燕菜375
 酸菜海参376
 蝴蝶海参377
 奶汤海参378
 酸菜鱿鱼379
 清汤鱿鱼方380
 芙蓉鲫鱼381
 酸菜鱼片382
 口蘑鱼卷汤383
 清蒸元鱼384
 萝卜鲫鱼汤385
 鱼羹菊花锅385
 蚕丝鱼翅387
 清汤鸡包翅388
 清蒸全鸡389
 三镶整子390
 鸡豆花汤391
 枸杞蒸鸡392
 玻璃鸡片392
 刷把鸡393
 清汤鸡糕394
 太白鸭子395
 虫草鸭子396