

# 天府冷锅



## 鲜蚝冷锅

【原料】 鲜蚝子 香辣酱 姜 葱白 精盐 蘑菇精 八角粉

鲜汤 小茴粉 精炼油 冰糖 鸡枞菌 鱼露 蒜

【制作】 将蚝子、鸡枞菌洗净。干红辣椒切节，葱白、姜、

蒜切末。

将香辣酱、姜、蒜、干辣椒放五成热油锅中

煸炒出香味，放蚝子，烹入鲜汤，下

鸡枞菌、盐、蘑菇、冰糖、鱼露等

烧熟后撒上葱末即成。



主编 彭 进 潘胜林

四川出版集团  
四川科学技术出版社

TIANFU LENGGUO

天府

冷锅

江苏工业学院图书馆  
藏书章



四川出版集团  
四川科学技术出版社

## 图书在版编目(CIP)数据

天府冷锅/彭进 潘胜林编著. - 成都:四川科学技术出版社,2004.1(2005.1重印)

ISBN 7-5364-5434-1

I. 天… II. ①彭…②潘… III. 菜谱, 火锅  
- 四川省 IV. TS972.129.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 106895 号

## 天府冷锅

编著者 彭进 潘胜林  
责任编辑 侯硃楠  
封面设计 朱晋蓉  
版面设计 朱晋蓉  
责任校对 杜文平 戴林 翁宜民  
责任出版 邓一羽  
出版发行 四川出版集团·四川科学技术出版社  
成都盐道街3号 邮政编码 610012  
开本 850mm×1168mm 1/32  
印张 6.875 字数 140千字 插页 13  
印刷 蒲江新华彩印厂  
版次 2004年1月成都第一版  
印次 2005年1月成都第三次印刷  
定价 14.00元  
ISBN 7-5364-5434-1

■ 版权所有·翻印必究 ■

■ 本书如有缺页、破损、装订错误,请寄回印刷厂调换。

■ 如需购本书,请与本社邮购组联系。

地址:成都盐道街3号 邮政编码:610012

电话:86671039 86672823



主编  
编委

彭进  
彭华  
陈文会  
彭霞

潘胜林  
彭红  
潘文鑫  
黄震宇

张德碧  
罗浩  
黄勇

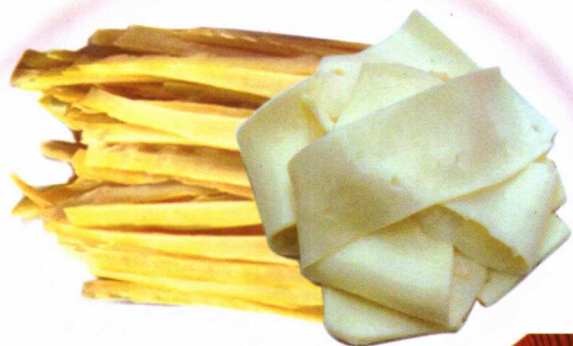
【解析川菜制作技艺】

【点拨川菜调味迷津】

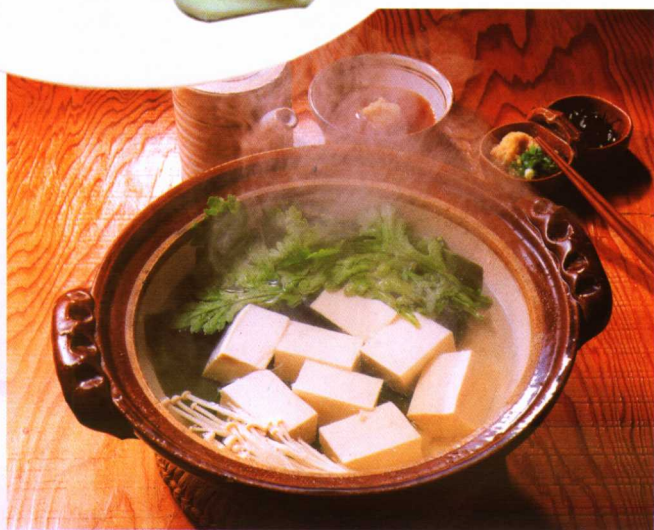
【展示川菜经典款式】

【传授川菜用料诀窍】

冷锅排骨



冷锅素烩



冷锅鱼肚



海鲜冷锅



冷锅小肚



冷锅鳊鱼



冷锅牛肉





冷  
锅  
鸭



冷  
锅  
串  
香

冷锅竹笋



冷锅素珍



冷  
锅  
田  
螺



冷  
锅  
鸭  
血



冷锅腰片



冷锅鱼头猪手



冷锅牛蛙



冷锅鳝鱼



冷锅肥牛



冷锅鸡





冷  
锅  
鲜  
鱿



冷  
锅  
鲢  
鱼

冷锅八珍



冷锅鲜鱼

冷锅红蟹



冷锅鹿筋





冷锅鱿鱼



白味冷锅

