

川味砂道菜

鲜椒砂道贝

【制作方法】

将鲜贝洗净，沥

尽水分；鲜青红尖椒去

蒂切成颗；竹笋切成骨

牌片；凤尾菇洗净；葱

白切成两厘米长的节；

姜切末。

炒锅置火上，放

混合油烧至四成熟，下

鲜青红尖椒颗、姜末、

葱节煸出味，加鲜汤、

绍酒、精盐、酱汁、蚝

油调匀味，放入凤尾

菇、竹笋烧开，倒入砂

道锅内煮十分钟，菜肴

熟时下鲜贝煮熟，淋麻

油，放味精即成。



主编 潘林

四川出版集团 四川科学技术出版社

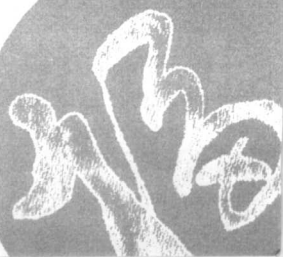
川味



砂道菜



四川出版集团·四川科学技术出版社



图书在版编目(CIP)数据

川味砂道菜/潘林主编. - 成都:四川科学技术出版社,2005.2

ISBN 7-5364-5700-6

I. 川... II. 潘... III. 菜谱 - 四川省

IV. TS972.182.71

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 006051 号

川 味 砂 道 菜

主 编 潘 林
责任编辑 罗小燕
封面设计 朱晋善
版面设计 吴晓兰
责任校对 王 勤 命 华 杜 珂
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
成都市盐道街3号 邮政编码 610012
开 本 850mm × 1168mm 1/32
印张 7 字数 135 千 插页 10
印 刷 四川五洲彩印有限责任公司
版 次 2005 年 2 月成都第一版
印 次 2005 年 2 月成都第一次印刷
印 数 1-3 000 册
定 价 15.00 元
ISBN 7-5364-5700-6/TS·403

■ 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。

■ 如需购买本书,请与本社邮购组联系。

地址/成都市盐道街3号

邮政编码/610012

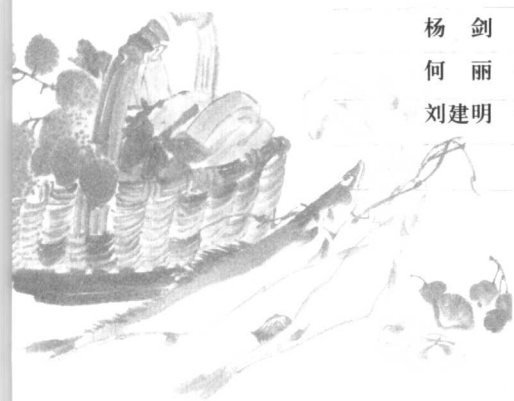
主编 潘 林

编委 潘文鑫 张兴军

杨 剑 陈 潘

何 丽 李忠勇

刘建明 张 德





砂道鲜鱿肚



鲜鱼腿菇



砂道尾笋

川味砂道菜



砂道鲜鱿参



砂道海鲜



砂道凤爪



砂香小肚



砂道鲜鱿菇

川味砂道菜



砂道鳝鱼



砂鲜鸭肠



什锦砂煲



凤爪腿菇煲



砂道肘



砂道黄喉

川味砂道菜



三鲜鱿鱼煲



香辣砂道鱼



蚝香下巴



砂道乳鸽



砂道牛蛙



泡菜海参煲

川味砂道菜



砂道文蛤烩



烩虾舌



砂锅鱼笋



香辣拐肉



辣子肉排

川味砂道菜



清汤鲜虾



鱼翅砂煲



蚝香舌片



牛蛙炖鸡菇



鲜贝砂煲

川味砂道菜



龙虾砂煲菇



芋儿香排



河虾煲



排骨烩



鲜虾双笋