

一生不得不做的

新八大菜系

300种川菜

赵 铭 董树芬 主编

寻常原料 创意组合
简约技法 无限妙用
经典体验 超值享受

天津科技翻译出版公司

新八大菜系

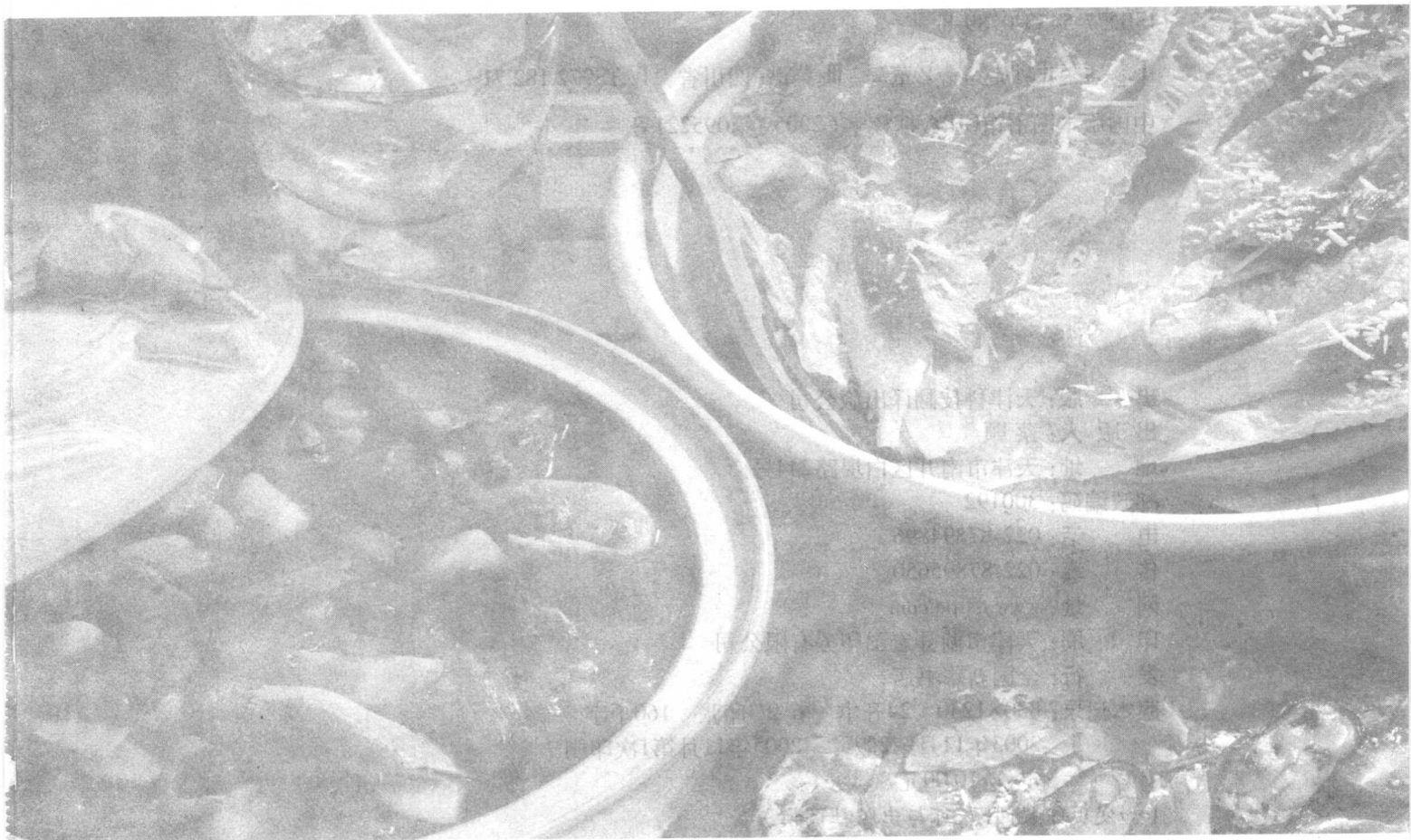
一生不得不做的

YI SHENG BU DE BU ZUO DE

● 主编 赵 铭
董树芬

300 种川菜

SAN BAI ZHONG CHUAN CAI



天津科技翻译出版公司

图书在版编目 (CIP) 数据

一生不得不做的300种川菜 / 赵铭, 董树芬主编. 2版, 一 天津: 天津科技翻译
出版公司, 2005.11

(新八大菜系)

ISBN 7-5433-0789-8

I .一... II.①赵... ②董... III.菜谱-四川省 IV.TS972.182.71

中国版本图书馆CIP数据核字 (2005) 第095221号

出 版: 天津科技翻译出版公司

出 版 人: 蔡 颢

地 址: 天津市南开区白堤路244号

邮政编码: 300192

电 话: 022-87894896

传 真: 022-87895650

网 址: www.tsttpc.com

印 刷: 天津市蓟县宏图印务有限公司

发 行: 全国新华书店

版本记录: 880×1230 24开本 6 2/3印张 160千字

2005年11月第2版 2005年11月第1次印刷

定价: 10.00元

(如发现印装问题, 可与出版社调换)

前 言

何谓“八大菜系”，即：鲁、川、粤、闽、徽、苏、浙、湘等菜系。中国的饮食文化灿烂无比，烹饪流派多如繁星，其中最有影响和代表性的当推八大菜系。如果把它们拟人化，那么，鲁、徽菜受到饮食习惯的影响，犹如古朴纯厚的北方大汉；而苏、浙菜受到自然环境熏陶，犹如清婉秀丽的江南少女；粤、闽菜与川、湘菜相较，则前者像风流文雅的公子，后者如才富八斗的名士，各有千秋，自有风韵。

鲁菜是北派饮食的代表，十分讲究汤色的调制，其“清汤全家福”、“糖醋黄河鲤鱼”，堪为食中绝唱，令人神往。

川菜现今发展迅速，川菜馆遍布世界。其辣椒、胡椒、花椒，造就的辣、麻、酸味，脍炙人口，为其他菜系不可比拟的。

粤菜由广州菜、潮州菜、东江菜三种地方风味组成，要求掌握火候和油温恰到好处，成菜清而不淡，鲜而不俗，嫩而不生，油而不腻。

闽菜刀工严谨，选料精细，尤以“糟”最具特色，其“佛跳墙”、“清蒸加吉鱼”，在烹坛有一席之地。

苏菜注重配色，讲究造型，更以鸭制的菜肴久负盛名。“松鼠桂鱼”、“西瓜鸡”，有登堂入室之妙，均系菜中精品。

浙菜讲究火功,重油重色,其菜如景,不少看家菜,皆来自现实,亦真亦幻,令人在山光水色氛围中,品“西湖醋鱼”、“东坡肉”,享美食文化的无穷魅力。

湘菜擅长香酸辣,讲究实惠,其“麻辣子鸡”、“冰糖湘莲”为代表作。

徽菜的特点则是选料朴实,讲究火功,重油重色,味道醇厚,保持原汁原味,在烹调技艺上擅长烧、炖,而爆、炒菜较少。著名的菜肴品种有“符离集烧鸡”、“奶汁肥玉鱼”、“凤尾虾排”等。

如今,我们从每个菜系中,分别精选出300种菜来,它们具有代表性,实用性,易学性,可操作性,一经翻阅,大有不得不做的诱惑。其实,这也是我们成系列推出的初衷。

最后,由于编写时间仓促,难免有不当之处,尚希方家斧正。

编者

2005年夏于天津

目 录

肉 类

鱼香肉	1	椒麻肘子	10	宫保肉花	21
玉兰肉	1	鱼香猪肝	11	红油口条	21
龙眼肉	2	麻辣猪肝	11	辣子肉丁	22
鹅黄肉	2	火爆肚头	12	鱼香肉丝	22
香炸蒸肉	3	四上玻肚	12	夫妻肺片	23
盐煎肉	3	毛肚火锅	13	鸡汁牛筋	23
锅巴肉	4	奶汤肚块	13	红炒牛肉丝	24
青椒酱肉	4	小煎肚仁	14	水煮牛肉	24
板栗烧肉	5	蚕丝肚	14	干煸牛肉	25
锅烧肉	5	兰花肚丝	15	花椒牛肉	25
干煸肉	6	麻辣耳丝	15	粉蒸牛肉	26
东坡肉	6	红油肺片	16	鱼香牛肉	26
生爆盐煎肉	7	爆腰花	16	灯影牛肉	27
豆瓣肉	7	清汤腰方	17	麻辣牛肉干	27
椒盐排骨	8	陈皮肉丁	17	陈皮麻辣牛肉	28
陈皮烧排骨	8	冬菜肉末	18	辣味烧牛肉	28
豉汁蒸排骨	9	芝麻肉丝	18	家常牛肉	29
烟熏排骨	9	软炸茄饼	19	卤煮牛肉	29
豆瓣全肘	10	肉末炆泡菜	19	火鞭牛肉	30
		蒜苔家常肉丝	20	荸荠炒牛肉	30
		肉末糊辣炆芥丝	20	鱼香牛肝	31





糟煎牛肚片	31
葱煸牛舌	32
子姜肉丝	32
京葱羊肉丝	33
豆瓣焖羊肉	33
红烧羊肉	34
麻辣羊肚丝	34
烩羊肚菌	35
子姜焖狗肉	35
家常兔肉	36
麻辣兔片	36
鲜熘兔丝	37
花红兔丁	37
五香兔脯	38
黄焖野兔	38
榨菜里脊片汤	39
黄瓜肉片汤	39
酸辣海参肺片汤	40
竹笋肝膏汤	40
肉皮猪蹄鸡蛋汤	41
牛肉鸡蛋汤	41
荸荠牛肉汤	42
川冬菜肝腰汤	42
腰片豆腐汤	43
肝片汤	43
菠饺银肺汤	44
酸辣牛肉汤	44

禽蛋类

坛子鸡	45
太白鸡	45
黄焖全鸡	46
麻辣鸡	46
三菌炖鸡	47
花椒陈皮鸡	47
家常鸡块	48
椒盐八宝鸡	48
怪味鸡块	49
芝麻酥鸡	49
纸包鸡	50
鱼香八块鸡	50
椒麻鸡条	51
熘炸仔鸡	51
红油拌鸡丁	52
辣子鸡丁	52
宫保鸡丁	53
花椒鸡丁	53
早蒸全鸡	54
纸包糯米鸡	54
冬笋熘野鸡丝	55
粉蒸鸡片	55
黄焖鸡	56
辣子笋鸡	56
醋熘鸡	57
热拌鸡丝	57

银杏鸡花	58
干椒仔鸡	58
荷花鸡翅	59
青椒鸡丝	59
烧肫肝	60
怪味鸡片	60
香酥鸡膀	61
白卤鸡翼	61
锅贴鸡片	62
白汁鸡糕	62
熘鸡丝	63
芙蓉鸡片	63
棒棒鸡	64
花椒凤腿	64
麻辣鸡翅	65
油辣子鸡	65
鸡豆花	66
五味脆皮鸡	66
蜀余鸡	67
金钱鸡塔	67
鸡肉粉皮	68
鱼香蛋饺	68
辣味玉香蛋	69
椿芽烘蛋	69
虫草鸭子	70
枕头鸭子	70
糟蛋烧湖鸭	71
锅烧鸭子	71



香酥鸭	72
樟茶鸭子	72
冬菜鸭子	73
魔芋烧鸭	73
太白鸭子	74
烩鸭肝	74
芥末鸭掌	75
子姜爆鸭块	75
麻辣鸭块	76
红烧鸭卷	76
红烧鸭舌掌	77
八宝酿鸭	77
芥末鸭掌	78
粉蒸鸭卷	78
余银耳鸭舌	79
宫保野鸡	79
麻辣野鸡	80
蒜泥鸽片	80
口蘑炖鸽	81
五香乳鸽	81
红油全鸽	82
莼芽禾花雀	82
辣味雀丁	83
泡椒山鸡片	83
葡萄酒鹌鹑	84
虎皮鸽蛋	84
酿鸽蛋	85
枸杞雏鸡汤	85

鸡丝榨菜汤	86
芥菜咸蛋汤	86
鸡蒙竹荪汤	87
柴把鸽蛋汤	87
余鸭羹汤	88
口蘑鸭球汤	88
鸡茸豆花汤	89
冬菜鸡蛋汤	89
冬菜鸭肝汤	90
豆腐鸭架汤	90

海鲜类

琥珀黄鱼	91
干烧绍子鲫鱼	91
豆瓣平鱼	92
豆豉白鱼	92
泡菜鱼	93
葱酥鱼	93
干烧带鱼	94
豆豉烧平鱼	94
松子鱼	95
清蒸肥头	95
麦穗鱼	96
青椒墨鱼	96
椒盐鱼条	97
炆锅鱼	97
青椒鲳鱼	98
香干鲫鱼	98

包烧鱼	99
锅贴鱼片	99
五柳草鱼	100
花椒泥鳅	100
辣油目鱼	101
糊辣姜汁鱼	101
东坡鱼段	102
糖醋脆皮鱼	102
辣鱼糊	103
鸡淖鱼翅	103
豆豉鱼冻	104
芹黄鱼丝	104
家常鱼肚	105
红烧鱼唇	105
荸荠明虾	106
面包虾仁	106
醉鲜虾	107
翡翠虾仁	107
余鸡茸虾球	108
软炸虾包	108
鱼香虾仁	109
干贝玉兔	109
辣味青螺	110
红烧甲鱼	110
鱼香蛭仁	111
烩青蟹	111
干煸鳝丝	112
金串珠	112





清蒸青鳉	113	鸳鸯白菜	125	如意冬笋	139
干椒鳊片	113	红辣白菜	126	麻辣猴头	139
凉拌海蜇	114	炆白菜卷	126	软炸口蘑	140
胡椒海参	114	鱼香菜苔	127	冰糖银耳	140
干煸鱿鱼丝	115	鱼香油菜	127	烩三冬	141
酸辣鱿鱼锅巴	115	炆辣黄瓜条	128	麻酱凤尾	141
玻璃鱿鱼	116	椒盐茄饼	128	青椒豆豉	142
泡椒鱿鱼卷	116	泡茄子	129	椒麻扁豆	142
绍子海参	117	花椒油炒芹菜	129	蒜泥扁豆	143
家常鱿鱼	117	滚龙丝瓜	130	麻辣南豆腐	143
金钱海参	118	姜汁黄瓜	130	崩山豆腐	144
炒金耳环	118	炆空心菜	131	东坡豆腐	144
家常海参	119	辣油瓜皮	131	雪里蕻辣味烧豆腐	145
烩海参鲜蘑	119	罗汉菜心	132	辣味粉皮	145
三鲜海参	120	麻辣青菜头	132	椒油豆芽菜	146
活鲫鱼火锅	120	辣味笋片	133	四川泡菜	146
川汤鱼圆	121	灯影苕片	133	泡香瓜	147
酸辣海参汤	121	干煸苦瓜	134	满星素烩	147
榨菜鱼尾豆腐汤	122	红油拌苦瓜	134	四味素烩	148
漂浮鱼片汤	122	川冬菜炒苦瓜	135	雪桃脯	148
银丝鲫鱼汤	123	干烧茭白	135	泡菜烧魔芋	149
清汤酸菜鱼卷	123	油辣茭白	136	雪花核桃泥	149
酸辣虾羹汤	124	辣萝卜条	136	拔丝白果	150
沙锅雅鱼	124	泡甜椒	137	酸辣泡菜蚕豆汤	150
素菜类		荷花冬菇	137		
辣洋白菜卷	125	家常牛尾笋	138		
		麻辣凤尾	138		



鱼香肉

【主料】 猪瘦肉200克。

【配料】 水发玉兰片100克,水发木耳30克。

【调料】 葱花、蒜末、泡红辣椒、醋、精盐、酱油、白糖、水淀粉、熟猪油各适量。

【特点】 色红肉嫩,鱼香味突出。



玉兰肉

【主料】 猪腿肉200克。

【配料】 鸡蛋糊100克,水发玉兰片25克,水发木耳50克。

【调料】 酱油、精盐、姜片、蒜片、葱段、料酒、白糖、醋、郫县豆瓣、味精、肉清汤、香油、熟猪油各适量。

【特点】 颜色金黄,外酥内嫩,略带酸甜味,鲜香可口。

【制法】

- 1 将猪瘦肉切成长7厘米、粗0.3厘米的丝。玉兰片、木耳均切成丝。精盐、水淀粉、肉清汤放在碗内,调成芡汁。
- 2 炒锅置旺火上,下油烧至六成热,放入肉丝炒散,加姜、蒜和剁碎的泡红辣椒炒出香味,再加入玉兰片、木耳炒几下,然后烹入芡汁,颠翻几下即成。



【制法】

- 1 将肥瘦相连的猪腿肉切成长4厘米、宽3厘米、厚0.3厘米的片,盛入碗内,加入精盐、料酒、鸡蛋糊拌匀。白糖、醋、酱油、味精、肉清汤放入碗内,调成调味汁。
- 2 炒锅置中火上,下猪油,烧至五成热,将肉片理平,放入锅内煎,以免粘锅,待肉片一面呈金黄色时,将肉片翻面,再加入猪油,将另一面也煎成金黄色。将肉片拨在锅边,下郫县豆瓣、姜、蒜、葱段、木耳、玉兰片翻炒几下,烹入调味汁,颠翻几下盛盘,淋上香油即可。



龙眼肉

【主料】 带皮猪五花肉500克。

【配料】 芽菜200克。

【调料】 泡红辣椒、豆豉、红酱油、精盐、熟菜油各适量。

【特点】 形似龙眼，咸鲜软糯，味浓不腻。



鹅黄肉

【主料】 猪肥瘦肉250克。

【配料】 鸡蛋5个，椒盐25克。

【调料】 精盐、酱油、料酒、味精、胡椒、姜末、蛋清糊、水淀粉各适量。

【特点】 色泽金黄，皮酥馅嫩。



【制法】

- 1 将猪肉刮洗干净，放入汤锅内煮至五成熟捞起，沥干水，在肉皮上抹红酱油。
- 2 炒锅放在旺火上，下油烧至五成热，放入肉块，将肉皮炸至呈棕红色捞起，切成约长11厘米、宽4厘米、厚0.2厘米的片（24片）。泡辣椒去蒂、籽，每根切成4段（共24段），芽菜洗净，切碎。
- 3 在每段辣椒中先塞入豆豉2粒，然后放在1片肉片上，卷成筒形，竖立放入碗内（带肉皮一面贴碗底），逐一放整齐，淋入红酱油，再加入芽菜摊平，上笼蒸2小时，取出翻扣在盘内即可。



【制法】

- 1 鸡蛋打入碗内调匀，先在锅内摊成蛋皮2张。肥瘦肉剁细，加料酒、盐、胡椒、味精、姜末、水淀粉、鸡蛋拌匀成馅。
- 2 蛋皮划成两半，在蛋皮上面抹上蛋清糊，放上肉馅，裹成2厘米宽、0.7厘米厚的扁形卷，用刀在蛋卷上切成3厘米长的段。
- 3 将切好的蛋卷放入旺油锅中炸至金黄色，捞起入盘，撒上椒盐即成。

香炸蒸肉

【主料】猪五花肉(连皮)500克。

【配料】鲜豌豆200克,干面包100克,大米粉100克,鸡蛋2个。

【调料】五香粉、花椒、酱油、姜末、甜面酱、白糖、葱花、醪糟汁、豆腐乳汁、精盐、菜油、椒盐各适量。

【特点】外酥内嫩,肥而不腻。



盐煎肉

【主料】猪五花肉200克。

【配料】青蒜100克,豆瓣酱25克,豆豉40克。

【调料】料酒、精盐、味精、白糖各适量。

【特点】肉片酥香,咸鲜微辣。

【制法】

- 1 将猪肉刮洗净,切成7厘米长、3厘米宽、0.5厘米厚的片,放入碗内,加入花椒(捣碎)、五香粉、酱油、豆腐乳汁、醪糟汁、白糖、姜末、葱花、盐、甜面酱拌匀,浸渍20分钟。干面包揉成粉末。鸡蛋磕碗内,搅成蛋液。
- 2 在盛肉片碗内加入米粉、豌豆拌匀,然后将肉片像铺瓦一样摆入碗内,上面放豌豆,入笼蒸熟取出,翻扣在碗内,将蒸肉取出晾凉,豌豆仍放回笼中。
- 3 将肉片逐片滚上蛋液,再粘满面包粉,放入旺油锅炸至呈金黄色时捞起,盛在条盘的一端。同时从笼内取出豌豆,放在条盘的另一端,与椒盐味碟同时上桌。



【制法】

- 1 把肉切成4厘米长、3厘米宽的长形薄片。青蒜切3厘米长的段待用。
- 2 锅烧热,放油适量,把肉片和少许精盐一同入锅煸炒,待肉片水分收干,滋滋卷起时,再把料酒、豆瓣酱、豆豉下锅,炒出香味,随即把青蒜、味精、白糖下锅炒匀即可。



锅巴肉

【主料】 猪里脊肉250克。

【配料】 大米锅巴200克,水发香菌20克,水发玉兰片20克。

【调料】 酱油、葱段、姜片、蒜片、红辣椒段、醋、精盐、白糖、料酒、味精、水淀粉、肉清汤、熟猪油、熟菜油各适量。

【特点】 肉片鲜嫩,锅巴酥脆,别具风味。



青椒酱肉

【主料】 猪肉100克,青椒50克,干辣椒10克。

【配料】 肥膘肉50克,猪油渣50克,海米25克。

【调料】 料酒、盐、白糖、味精、红曲水、淀粉、食油各适量。

【特点】 酱肉香浓,美味可口。



【制法】

- 1 将猪里脊肉剔去白筋,横着肉纹切成长方片,盛入碗内,加水淀粉、料酒、精盐拌匀。
- 2 水发玉兰片、水发香菌均切成薄片。将各种调味料放入碗内,调成芡汁。将干透的厚而不糊的锅巴掰成约7厘米见方的块。
- 3 炒锅入油烧至七成热,放入肉片、玉兰片、香菌、辣椒烹炒,烹入芡汁盛入碗内。
- 4 将炒锅置旺火上,下菜油烧至八成熟,倒入锅巴,炸至浮起并呈金黄色,捞出,堆入较深的圆盘内,并舀入沸油,接着将炒好的带汁肉片与锅巴一道上桌,趁沸油高温及时将肉片连汁淋在锅巴上,喷出浓烈的糖、醋香味即可。



【制法】

- 1 将肉、肥膘肉、油渣、青椒及干辣椒都切成丁。海米泡软待用。
- 2 炒锅放油,油热投入干辣椒煸出味后,放入肉、肥膘肉、油渣、海米煸至熟,加入料酒、盐、白糖、红曲水、味精,用水淀粉勾芡出锅,另将青椒炒变色浇在上面即成。



板栗烧肉

- 【主料】 猪五花肉(连皮)500克。
- 【配料】 板栗500克。
- 【调料】 葱、姜、料酒、花椒、冰糖糖色、精盐、肉汤、熟菜油各适量。

【特点】 色泽红亮,甜咸适宜,酥香爽口。



锅烧肉

- 【主料】 卤猪肥瘦肉250克。
- 【配料】 熟肥瘦火腿100克,荸荠100克,鸡蛋糊100克。
- 【调料】 味精、椒盐味碟、熟菜油各适量。

【特点】 色泽金黄,酥香可口。

【制法】

- 1 将猪五花肉刮洗净,切成3厘米见方的块。板栗去壳用沸水烫5分钟,剥去皮,在七成热油锅内炸至金黄色,捞出。
- 2 炒锅置中火上,下油烧热,放入肉块炒一下,加料酒、精盐、肉汤、糖色烧沸,去净浮沫,加入姜(拍松)、葱、花椒,将锅移至小火上煨至肉块熟时,放入板栗同烧,待板栗熟透,汤汁浓稠,去掉姜、葱即成。

【制法】

- 1 将去皮卤猪肉、火腿切成长5厘米、粗0.5厘米的丝。荸荠削去皮,切成丝。将以上3种丝盛入碗内,加入鸡蛋糊、味精拌匀,放在盘上,做成约2厘米厚的圆饼。
- 2 炒锅放在旺火上,加油烧至七成热,将肉饼从盘中小心地滑入油锅内,炸至呈金黄色捞出,切成3厘米大的斜方块,盛入盘内,与椒盐味碟同时上桌。



干煸肉

【主料】 猪瘦肉250克。

【配料】 水发玉兰片50克。

【调料】 干辣椒、葱白、精盐、料酒、酱油、味精、熟菜油各适量。

【制法】

- 1 将猪瘦肉、水发玉兰片、葱白、干辣椒分别切成长7厘米、粗0.3厘米的丝。
- 2 炒锅放在旺火上，入油烧至七成热，放入辣椒丝炸至呈棕红色捞起，接着放入肉丝煸炒至水气干时，即加入料酒、酱油、精盐、玉兰片丝煸熟，再放入辣椒丝、葱白丝、味精炒匀即可。

【特点】 色泽红润，味厚，干香。



东坡肉

【主料】 猪五花肉1000克。

【配料】 鸡骨200克。

【调料】 姜、葱结、花椒、精盐、料酒、冰糖糖色、肉清汤、熟菜油各适量。

【制法】

- 1 将猪肉刮洗干净，与鸡骨同放入沸水锅内氽一下捞起，搥干水，皮抹上糖色。姜拍松，葱、花椒用纱布包成料包，待用。
- 2 炒锅置旺火上，下油烧至五成热，将猪肉放入锅内，待肉皮炸至呈金黄色捞出。
- 3 将鸡骨放在锅内垫底，放入猪肉（皮向下）、肉清汤，在旺火上烧沸，撇去浮沫，再加入料包、料酒、精盐、冰糖糖色，然后将锅移至小火上煨3小时，盛入盘内，将锅里的汤汁收浓后，浇在肉上即成。

【特点】 菜色红亮，软鲜而香。



生爆盐煎肉

【主料】 猪腿肉250克。

【配料】 青蒜苗段100克。

【调料】 郫县豆瓣20克,豆豉、精盐、熟猪油各适量。

【制法】

- 1 将肥瘦相连的去皮猪腿肉切成约长5厘米、宽3厘米、厚0.2厘米的片。豆瓣切碎。
- 2 炒锅置旺火上,下油烧至六成热,放入肉片略炒几下,加精盐,再反复煎炒至出油,即下豆豉、豆瓣,炒至油呈红色后,再放入青蒜苗段,炒出香味即可。

【特点】 味鲜而香,略带辣味。



豆瓣肉

【主料】 猪肉750克。

【配料】 郫县豆瓣50克。

【调料】 葱花、姜末、红酱油、酱油、精盐、花椒、料酒、肉清汤、熟菜油各适量。

【制法】

- 1 将猪肉洗干净,放入沸水锅内氽一下,除去血水捞出,放入瓦罐内。郫县豆瓣、花椒剁碎。
- 2 炒锅放在中火上,入油烧至五成热,放入豆瓣、花椒、姜末、葱花,炒出香味后,加入肉清汤烧沸出味,捞去豆瓣、花椒、姜末、葱花,将汤倒入盛肉的罐内,加入料酒、红酱油、酱油、精盐,在旺火上烧沸,撇去浮沫,用小火煨熟,至汤汁收浓时,盛入盘内,撒上葱花即可。

【特点】 菜色红亮,咸香辣。



椒盐排骨

【主料】猪大排500克。

【配料】花椒盐10克,鸡蛋1只。

【调料】料酒、酱油、味精、干淀粉、猪油各适量。

【特点】色泽金黄,外脆里嫩。



陈皮烧排骨

【主料】猪排骨500克。

【配料】陈皮50克。

【调料】干红辣椒、白糖、酱油、料酒、精盐、味精、葱、姜各适量。

【特点】肉质细嫩,鲜香味美。

【制法】

- 1 将猪大排横放在砧板上,脊骨朝下,肋骨朝上,用刀剖至骨凹,拉开刀纹斩断骨头,斩成1厘米左右厚薄的大片,用刀斩去一点大骨,使排骨不要带骨太多。再将大片排骨斩成1.5厘米宽的条,每条都要均匀的带上骨头,排骨的块形要厚薄均匀,大小相等,避免炸制后生熟不均匀。
- 2 将排骨条放入碗内,加入料酒、酱油、味精、干淀粉和鸡蛋液,用手捏和均匀。
- 3 炒锅烧热下油,烧至八成热时,投入排骨炸,在投入时要分散,以免粘连,炸至排骨浮起已熟,用漏勺捞出装盘,随带花椒盐。



【制法】

- 1 排骨适当切块,干红辣椒切小段,葱、姜切片待用。
- 2 锅置火上,注油烧热,把干红辣椒、陈皮、葱、姜下锅,待炒出香味,把排骨、酱油、料酒下锅煸炒,待排骨上色,添汤少许,随即把精盐、味精、白糖放入锅中,烧开,移至小火慢烧,待排骨烧烂,将汁收稠即可。

