

菜肴創新之路

川菜大全

熊四智 編著
重慶出版社



菜肴创新之路

熊 四 智

重 庆 出 版 社 1990年·重庆

责任编辑 张镇海

封面设计 姚长军

技术设计 聂丹英

摄影 周生俊

熊 四 智

菜肴创新之路

重庆出版社出版、发行（重庆长江二路205号）

新华书店经销 重庆新华印刷厂印刷

*

开本787×960 1/32 印张6.125 插页6 字数94千

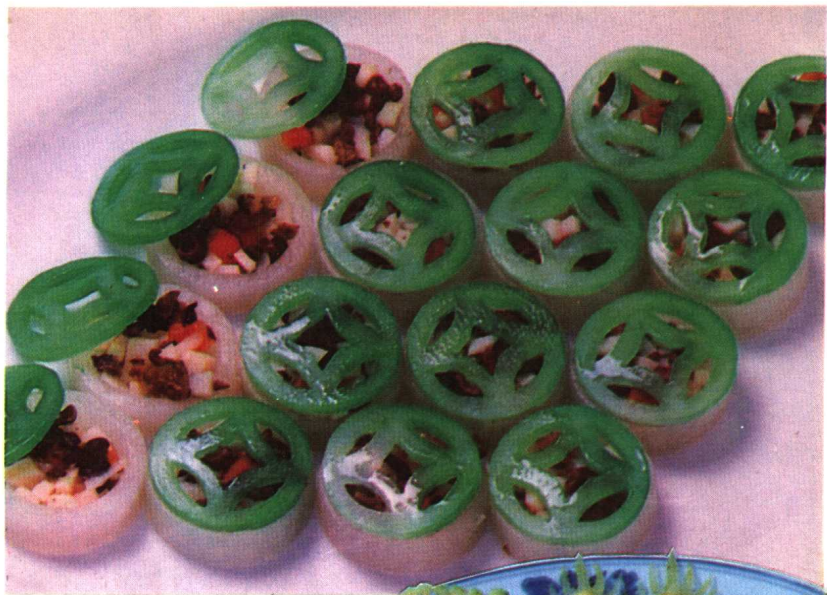
1990年8月第一版 1990年8月第一版第一次印刷

印数：1—11,000

*

ISBN 7-5366-1024-6/TS·16

定价：2.75元



金钱碧玉



官燕孔雀

鸳鸯海参



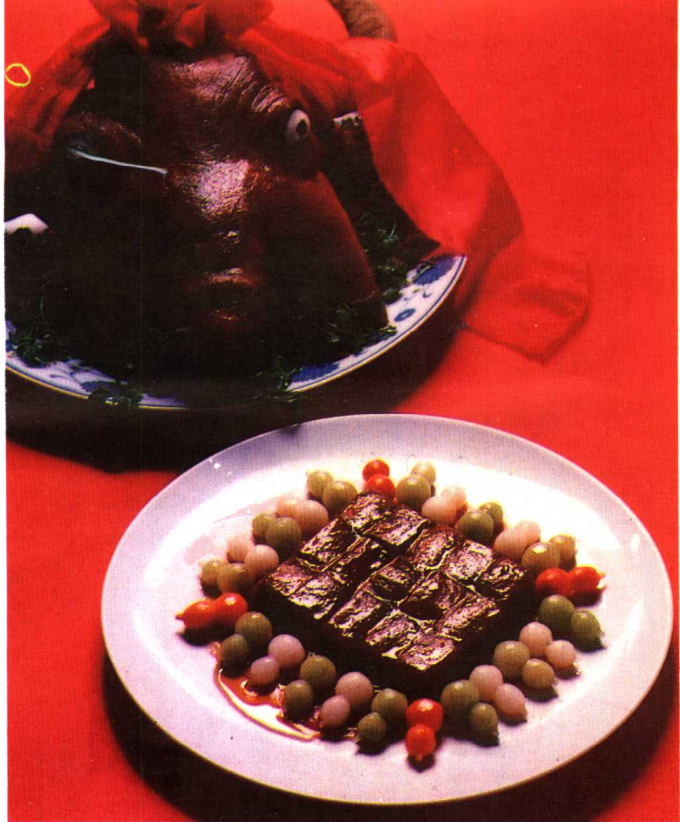


遍地锦装鳖



金钱海参

牛头方



▼ 清炖
牛肉汤



干烧鹿筋



橙香鱼余



原笼玉簪



内 容 提 要

本书对菜肴创新的方法进行归纳，计有挖掘、借鉴、采集、仿制、翻新、立异、移植、变料、变味、摹状、寓意与偶然等12法，并详述了四川名师的创新菜肴，列举孔府菜、谭家菜、曲江春等全国著名创新佳肴的成功经验，对创新12法进行论证。作者谈古说今，旁征博引，纵向探源，横向比较，立论精辟，论据丰富。本书可贵的理性探索，对烹饪工作者及业余爱好者有很大启迪，能帮助读者开拓思维，创造出新式菜肴。

前 言

烹饪是文化，是艺术，是科学，是一项系统工程，这个道理已愈来愈为人们所认识、接受、理解。我国的烹饪技艺，是中华民族的宝贵文化遗产，素有“烹饪王国”之称。我国地域辽阔，人华物宝，在数千年的历史长河中，创造了各具特色的川、粤、鲁、苏四大菜系。

川菜，属巴蜀文化范畴。四川地处温带，土地肥沃，雨量充沛，兼有山、林、水、草之利，为烹饪提供了丰富的物质资源；酿造业的发展，众多的调味名品，辅佐川菜，艺压群芳，有“以味见长”、“百菜百味”之誉。数百烹饪大师出国献技表演，交流服务，使川菜的发展方兴未艾，日新月异，誉满九洲。

为了全面、系统地总结、研究川菜的文化，

艺术与技术，在四川烹饪专科学校的领导、专家及四川烹饪界的行家里手的支持下，我们编辑出版了这套《川菜大全》丛书。它将为烹饪事业的发展，人们物质文化生活水平的提高，促进国际间的文化技术交流，尽绵薄之力。丛书的每册都有其相对的独立性和完整性，便于分册出书；也可将数册合并成辑。第一辑《家庭川菜专辑》出版后受到读者的厚爱与欢迎，并荣获第三届全国图书“金钥匙”奖。这次出版的第二辑，共6册，希望能得到读者的喜欢与支持。以后我们还将陆续推出其余各辑。

烹饪是一门涉及面广的边缘科学，因此《川菜大全》的编写任务，是十分繁重而艰巨的。望广大读者、专家不吝指教，给予支持，以补我识单力薄之不足。

目 录

第一编 创新菜肴的方法

一、挖掘法·····	5
二、借鉴法·····	9
三、采集法·····	12
四、仿制法·····	16
五、翻新法·····	20
六、立异法·····	24
七、移植法·····	28
八、变料法·····	32
九、变味法·····	36
十、摹状法·····	39
十一、寓意法·····	43
十二、偶然法·····	47

第二编 四川名厨的创新菜

一、蓝光鉴的创新菜	53
1. 叉烧鸡	55
2. 野鸡红	57
二、廖青亭的创新菜	60
1. 醋熘鸡	62
2. 半汤鱼	64
三、孔道生的创新菜	66
1. 八宝锅珍	67
2. 猪耳片	69
四、周海秋的创新菜	71
1. 豆渣烘猪头	73
2. 烧牛头方	75
五、曾亚光的创新菜	78
1. 原笼玉簪	80
2. 金钱海参	82
六、刘建成的创新菜	85
1. 淮山软炸兔	86
2. 地黄焖鸡	88
七、曾国华的创新菜	91
1. 干烧鹿筋	92
2. 凉粉鲫鱼	94
八、李燮尧的创新菜	97

1. 八仙过海	98
2. 铁拐葫芦	102
九、陈青云的创新菜	104
1. 枸杞牛鞭汤	105
2. 清炖牛肉汤	107
十、张国栋的创新菜	110
1. 珊瑚雪莲	111
2. 松鹤延年	112
十一、徐德章的创新菜	116
1. 四喜吉庆	118
2. 蝴蝶牡丹	120
十二、陈志刚的创新菜	123
1. 官燕孔雀	124
2. 双味火锅	126
十三、李跃华的创新菜	130
1. 鸳鸯海参	131
2. 咸菜什锦	135
十四、谢荣祥的创新菜	138
1. 南海风情	139
2. 金钱碧玉	141
十五、丁应杰的创新菜	144
1. 软炸海参	145
2. 三丝银耳燕	147

第三编 川外著名的创新菜

一、孔府著名的创新菜154

1. 把儿鱼翅155
2. 茶烧肉156
3. 油泼豆豉158

二、谭家菜著名的创新菜160

1. 黄焖鱼翅161
2. 三鲜驼峰164
3. 三鲜四角包165

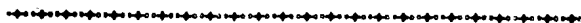
三、曲江春著名的仿唐菜168

1. 五生盘170
2. 遍地锦装鳖172
3. 昆仑紫瓜174

四、其他著名的创新菜176

1. 清蒸珍珠加吉鱼176
2. 橙香鱼余179
3. 梅花鱼丸181

第一编



创新菜肴的方法



不少中青年厨师，“厨龄”不短，厨艺亦不凡，很想创制一些新的佳肴品种，以表为社会各界人士大饱口福的心愿。但是，苦于口袋里的道法不多，往往心有余而力不从，三五月或一年半载也没拿出称意的作品来。

这并不奇怪。时空的局限，我们每个人的知识和技能都只可能是“有限公司”。有烹饪某一地方菜的经验，但并非全国各地的菜都能烹饪；有在餐馆事庖的阅历，并不等于熟悉各地民间、各种民族的烹饪；有当今流行的烹饪技艺，并不能说对中国几千年悠久的传统烹饪技艺都娴熟于心。即或是对红案技术已能运用自如，可并不能说你就精通白案，事厨的18般武艺也样样行了。这些实际状况，当然会使创新菜肴的美好愿望在实践的时候受到限制。

不过，这不要紧。努力学习，还是有办法的。中国这么大，各地的烹饪可以借鉴，中国民族这么多，各民族的烹饪术可以采集，中国历史这么悠久，传统的菜肴可以挖掘整理，组成中国菜的