

创新川菜

四川省烹饪协会 《四川烹饪》编辑部



四川科学技术出版社

川菜创新

四川省烹饪协会

《四川烹饪》编辑部

四川科学技术出版社

责任编辑：吕华琦
封面设计：朱德祥
版面设计：杨璐璐

创新川菜

四川省烹饪协会《四川烹饪》编辑部

四川科学技术出版社出版，发行（成都盐道街三号）

四川省新华书店经销 成都七二三四厂印刷

开本 787×1092 1/16 印张7.5 插页28 字数 160千

1989年9月第一版 1989年9月第一次印刷 印数1—10000册

ISBN 7-5364-1355-6 / TS·67 定价：15元（精）

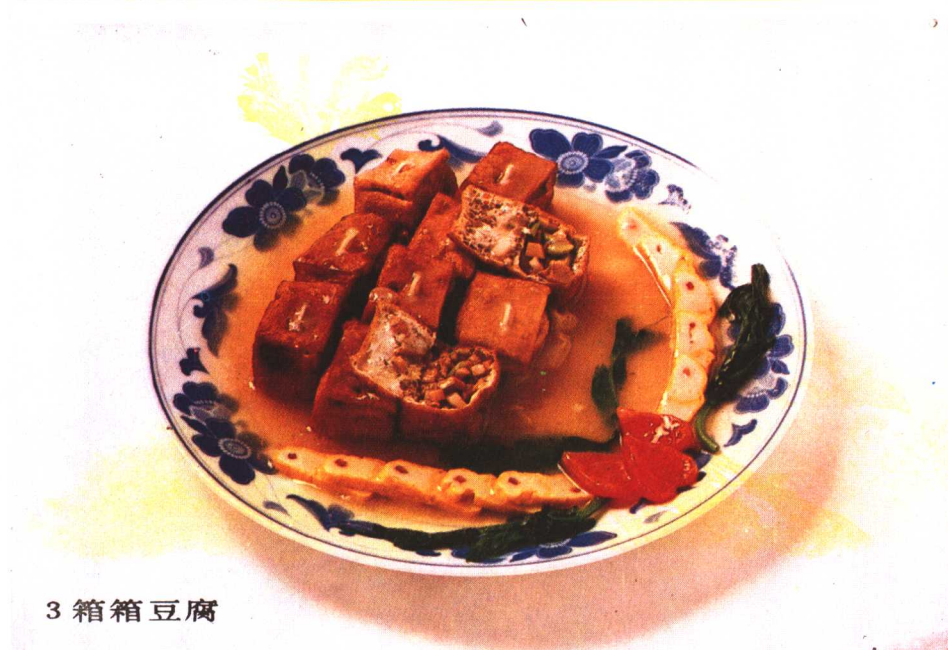
ISBN 7-5364-1469-2 / TS·81 定价：~~12元~~（平）



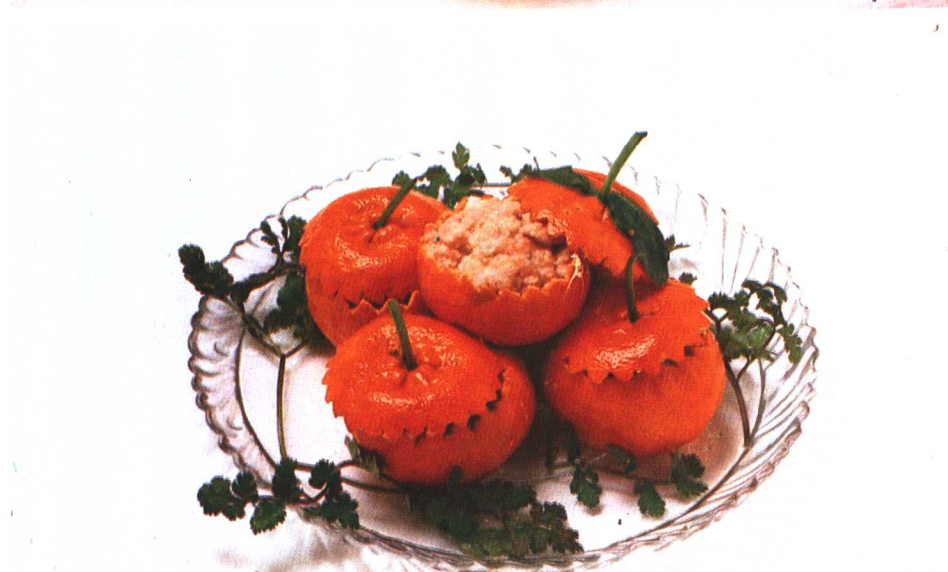
1 孔雀灵芝



2 百花豆腐



3 箱箱豆腐



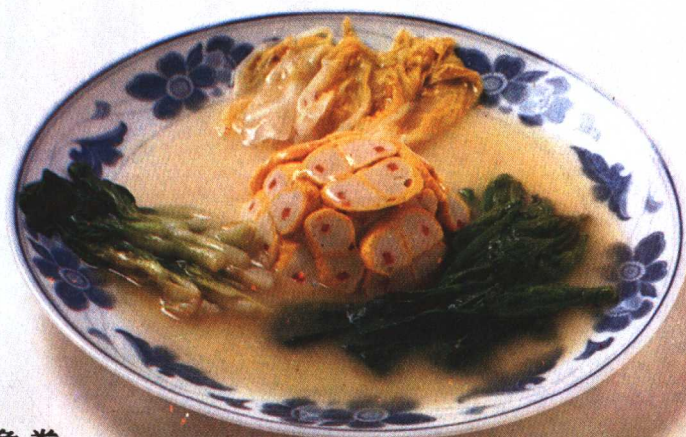
4 金桔粉蒸肉



5 玉兰肉花



6 雪衣鱿鱼



7 三蔬鱼卷



8 宫保鸽球



14 嫩蚕肉花



9 菊花鱼肚



10 百鸟回宝巢



11 莲蓬豆腐



12 玉笋鸭舌



13 菠饺鱼糕

15素烩



16银球榨菜糕



17鱼香桃仁兔糕



18 瑞气吉祥



19 嘉州排骨



20 神龟献寿





21 五谷丰登



24 酥炸鸡球



22 蒜烧鸭脯



25 家常牛冲



23 三丝鸡卷



26 溜鱼香兔花



27 鲜果溜锅炸



28 银芽里脊丝



29 荷花酥腰

30
吉祥
如意



31
鸡油
三色



32
珊瑚
仔兔





33五彩芙蓉鸡片卷



34干贝芋糕



35虾盏脆滑肉



36 纸包鸭粒鱼



37 醋溜墨鱼花

38 板栗香菌鸡卷





39金镶银耳

40金钱豆腐

41八宝葵花萝卜泥



42 芙蓉肉片



43 蝴蝶鸡糕



44 葫芦鸭子

