

川菜烹饪

——二、三级烹调师培训教材

四川省饮食服务技工学校教材编写组

四川科学技术出版社

编者的话

为了适应培训二、三级烹调师的需要,特根据中华人民共和国商业部饮食业烹调专业(中餐部分)业务技术等级标准,参照四川省饮食业业务技术等级考评委员会办公室和一些市、地拟订的中级烹调师业务技术等级考试复习提纲,编写了《川菜烹饪》这本二、三级烹调师培训教材。本书对进修一级烹调师的人,不无补益;亦适合中级烹调师及其以下技术人员自学之用;对有志于川菜烹调的业余爱好者,也会有所启迪和帮助。

本书在编写过程中,用字遣词,力求规范一些、科学一些,凡是《辞海》或《现代汉语词典》等工具书能查到的字和词,均以辞书上的字和词义为准;尽量不用或少用方言,必须使用时,加以注明;对一些行业专用的“行话”,既用较规范的文字或词义来表述,又注明“行话”的称谓。其目的是尽量使省内外同行都能看懂,使专业人员和业余爱好者都能明了。

本教材由四川省饮食服务技工学校教材编写组编写,主编马素繁,副主编赵伟琛。其中,第一、二篇由赵伟琛执笔;第三、四、五、六篇由马素繁执笔,吕懋国、龙青蓉参加了部分章节的编写;第七篇由张美瑛执笔;第八篇由冯子君执笔;马益强负责有关复习提纲和专业资料的搜集、整理;顾问刘建成、陆俊良审阅了有关部份,提出了许多宝贵意见;最后,由马素繁、赵伟琛统稿。

由于我们水平有限,错误之处,在所难免,敬祈批评指正。

编者

1993年1月

目 录

●第一篇 绪论

- 第一节 人与饮食、饮食与烹饪(烹调) 1
- 第二节 川菜的形成和发展 5
- 第三节 川菜的主要特点及其展望 9

●第二篇 烹饪原料知识

- 第一节 蔬菜 14
- 第二节 家畜肉 31
- 第三节 禽肉及蛋品 40
- 第四节 海水产品 46
- 第五节 食用油脂 51
- 第六节 干料 55
- 第七节 果品类 64

●第三篇 烹饪原料加工

- 第一节 刀工与刀法 67
- 第二节 原料成型 79
- 第三节 半成品的精加工 85
- 第四节 配料(配菜) 90
- 第五节 食品雕刻 94

●第四篇 烹饪技术

- 第一节 烹调的目的、作用 98
- 第二节 烹调的原则 100
- 第三节 火候、油温与初步热处理 102

第四篇 熟菜(热菜) 107

第五节 熟菜烹调 110

第六节 凉菜(冷菜)制作 121

●第五篇 红案统考菜品 82 例 131

鱼香肉丝	粉蒸肉	火爆双脆
网油腰卷	桃酥年糕	雪花鸡淖
小煎鸡	宫保鸡丁	熘鳊丝
姜汁热味鸡	鸡蒙葵菜	芙蓉鸡片
鸡豆花	樟茶鸭子	鸭黄肉
糖醋脆皮鱼	麻婆豆腐	镶甜椒
凤尾腰花	软炸肚头	红烧鸭卷
松鼠鱼	金钩吉庆	竹荪肝膏汤
蝴蝶海参	口袋豆腐	四上玻璃肚
椒盐八宝糯米鸡	叫化鸡	包烧鸡
一品豆腐	网油腰卷	菊花鱼
清汤麦穗肚	荔枝鲢鱼卷	醋熘凤脯
白汁鱼肚卷	白汁鱼肚	鱼香粉条鸭
红油皮札丝	蛋饺海参	龙凤火腿
杏仁豆腐	麒麟鱼	神仙鸭子
豆渣鸭脯	凉粉鲫鱼	椒盐虾饼
软炸虾糕	绣球干贝	荷包鱿鱼
凤眼鸽蛋	干煸牛肉丝	金钱鸡塔
玫瑰锅炸	清汤酸菜鱼卷	鲜熘鳊丝
清汤鱼肚卷	干烧牛筋	银针兔丝
花仁鸭方	熘鱼片	豆瓣鲜鱼
双色鱼丸	锅贴鱼片	叉烧鱼

酸辣海参汤	家常海参	干煸鱿鱼丝
泡莱鲜鱼	酥桃鱼卷	红烧足鱼
金钱海参	龙眼果冻	镶梨
雪花桃泥	蚕豆泥	水果西瓜盅
冬瓜蒸	酱烧冬笋	菊花鸡
芙蓉八丝汤		

附:相应变化菜式 134 例

●第六篇 川菜筵席知识

第一节	筵席知识的意义和作用·····	231
第二节	川菜筵席的基本格局·····	232
第三节	筵席组合应注意的事项·····	234
第四节	筵席组合技艺实例 60 例 ·····	236
附 录	外省、市及地区的筵席菜单 ·····	236

●第七篇 烹饪营养与卫生知识

第一节	营养素与热能·····	288
第二节	主要烹饪原料的营养价值·····	314
第三节	合理烹饪与合理膳食·····	322
第四节	烹饪卫生管理·····	328

●第八篇 饮食成本核算知识

第一节	成本核算概述·····	331
第二节	饮食产品的成本核算·····	335
第三节	饮食产品的价格核算·····	346
第四节	加强成本管理与提高经济效益·····	353

第一篇 绪 论

第一节 人与饮食、饮食与生存(主稿)

人类在其生存和发展的过程中,渴了就要饮,饿了就要食。渴饮而饥食,乃是人类除了呼吸以外的首要的生理要求;只有这样,人类才能通过饮食从食物中摄取各种营养素,用来满足人体的多种需要,使人的机体得以不间断地进行新陈代谢,以便能健康地生活下去,并从事各种有效的活动。古人说的“民以食为天”,就包含了这个意思,它十分概括地说明了饮食对人类生存和发展的重要意义。

当人类还处在蒙昧状态的时候,穴居野处,只能靠狩猎禽兽和采集野生果实作为食物,生吞活嚼,茹毛饮血,那当然是既不利于消化,也很不卫生的。经过了漫长的岁月后,人类通过对生活实践的认识,经验的总结,智慧渐开,在发现了火并学会运用火以后,才懂得熟食。最初,人只不过把可食之物直接放在火里烤,慢慢地又进行悬烤、叉烤,后来又在烧烫的石板上炙烤食物——这就是烹饪史上所说的“石烹”了。大约在八千多年前,人类学会制作陶器,造出陶罐、陶鼎、陶釜之类的陶器来,用这些陶器作炊具,把食物放在里面,加上水,在陶器下面生火来煮熟食物,乃至在有了陶甑后,还可以蒸熟食物。人类遂进入烹饪史上的“陶烹时代”。火的运用,变生食为熟食,是人类在食这方面的一次飞跃。而陶器的制作、陶制炊具的产生,煮、蒸等熟食方法的出现,使人类的熟食又发生了新的变

革,是人类向自然劳作斗争中的一个新时代的创造。其时,盐也逐渐被使用,人类能够吃到有咸味的食物,使食物变得好吃起来;而且盐对人体还有重要的生理功能,对提高人的身体素质起着十分重要的作用。这样,有了食物原料,有了火,有了炊具,有了盐这些要素以后,原始的烹饪才出现在人类生活中。早在新石器时代,人类就已从单纯地靠狩猎禽兽和采集野生果实,过渡到饲养禽畜和种植五谷等以取得食物,使食物来源大为丰富起来,并有了较为可靠的保证。人类社会进入青铜时代以后,用青铜制造的鼎、镬、釜、釜之类的炊具,以及金属刀具的用于切割,烹饪原料的加工成型和烹饪方法的日益多样化,烹饪技术遂有较大的提高。及至发明了冶铁技术,由于铁的硬度和韧性都较高,铁器的出现,促进社会生产力的大大向前发展,也为烹饪提供了廉价适用的炊具,对烹饪技术的提高又起了很大的促进作用。在调味方面,除了用盐和梅子作调味品外,又因酿造技术的发明,能进一步用酒、醋等酿造品来调味。从此,我们的前人通过烹饪的实践活动,对食物原料的选择、加工、调配以及烹制等方面的经验总结,在早期的儒家经典著作如《吕氏春秋》中,都有较为充分的记载。可见,随着社会生产力的发展和人类文明的进步,不仅为烹饪提供了较为广泛的原料来源和适用的炊具,而且也促进了烹饪技术的发展和提高。

从上面的叙述中,可知饮食是人类赖以生存和发展的根本,只有通过饮食,人类才能赖以获得足够的营养以维持其生命,并能从事各种有效活动而得以发展到今天,而烹饪则是饮食的核心,是人类通过饮食得到良好营养的保证,同时也是社会生产力发展水平和人类社会文明进步程度的反映。

烹饪的发明,是人类进化的一个关键,是人类发展史上是一个里程碑。恩格斯说过:“熟食是人类发展的前提。”人类懂

得烹饪后,至少有以下几个方面的意义:

第一,改变了生吞活嚼、茹毛饮血的生活方式,使人类在摄食以维持生存这一主要生活方式上得以区别于动物。

其次,经过烹饪后,变生食为熟食,既可对食物起到灭菌消毒的作用,较生食为卫生,又便于人体的消化吸收,提高了食物的营养价值。这样,就为人类的体力和智力的发展创造了有利条件。

其次,有了烹饪后,人类不再像过去那样一天到晚都嘴忙手乱地见啥吃啥,有啥吃啥的生活方式,从而逐渐养成了定时饮食习惯,而且有了专门从事烹饪工作的人,这就使更多的人能有更多的时间从事生产和其他有益的活动。

最后,定时进食,人类逐渐知道使用饮食器皿,通过会食这一定时进食的方式,进而懂得生活上的一些礼仪,开始向文明人靠拢了。

烹饪一词,最早见于《易·鼎》:“以木巽火,烹饪也。”烹饪的原始涵义虽仅指煮熟食物,但所包含的内容却比这要广泛得多。《辞海》把烹饪解释为“烹调食物”,《现代汉语辞典》解释为“做饭做菜”,都是既简明而又确切的。至于烹调一词的出现,就要晚得多,至少要相差千把年。在有关唐代中叶的史籍中,才看见烹调一词。北宋末年的诗人韩驹诗中,曾提到在朋友家中见到用盐、豆豉、姜等作调料烧煮白菜的事,叹息自己“还家不能学,空费烹调功。”《辞源》解释烹调为烹炒调制的意思,并引南宋诗人陆游《种菜》诗中的“菜把青青间菜菔,豉香盐白自烹调”为例。可见,烹调就是菜肴的烹炒调制,与烹饪一词是没有什么严格区别的,要说有区别的话,也只是在使用习惯上有范围上的不同:烹调多指菜肴的烹炒调制,而烹饪则是指烹调食物,连做饭也包括在内。

饮食和烹饪对人类的生存和发展极具重要意义,与人类

的关系是非常密切的。我国是一个具有五千年历史的文明古国,也孕育出十分丰富的饮食文化和烹饪文化,直到今天还在我们生活中占有重要位置。黄帝作的《内经》中就提出“五谷为养,五果为助,五畜为益,五菜为充”的饮食原则,指出五谷、水果、兽肉、蔬菜等,在人的饮食中是一种养、助、益、充的关系,这种饮食结构,在今天也是有其现实意义,也基本上合乎现代营养学要求。我国很早就有医食同源和药食同源的观点,进食的主要目的在于营养,在于强身、健身,无病防病,有病治病。周王朝在宫廷中设有专掌王室饮食烹饪的机构,在医疗机构中就有食医,其作用也同于今天的营养师。公元4世纪葛洪所著的《肘后备急方》就有用海藻治疗瘰癧(地方性甲状腺肿大),公元7世纪,孙思邈著的《千金方》已有用富含维生素B₁的食物和药物治疗脚气病(维生素B₁缺乏症)的记载,至于16世纪的李时珍在其所著的《本草纲目》中对营养食疗的记载就更详细了。在食物来源方面,使用的烹饪原料之广泛,在世界上也是绝无仅有的。家禽家畜、山珍野味、海鲜鱼鳖、菌笋蔬菜,无不可入菜,而因料施制,使物尽其用,更是一个重要特点。试以一头猪为例,各部位的肉都派得上相应的用场,各种内脏都可用以烹制出各具特色的菜肴来,猪蹄、猪皮也可用得其所,连骨头也再用来熬汤,真正做到物尽其用。我国人民的饮食和烹饪对烹饪原料的多层次深加工,也达到登峰造极的地步,以极富营养的大豆为例,不仅可以煮、炖、煨、炸,还可将其浸泡后磨成豆浆、豆浆液,又可将豆浆点卤成豆花,或将大豆浸泡发芽成豆芽,或经发酵成豆豉等等。经过这些多层次的深加工后,大豆这一原料,就能千变万化地烹制出多种菜肴食品来,其营养价值也大大提高。诚如孙中山先生所指出的,我国“唯饮食一道之进步,为文明各国所不及”,中国所发明之食物,固大盛于欧美,而中国烹调法之精良,又非欧美所可并

菹。”中国烹饪还注重调味。伊尹就善调五味，并“说渴以至味”，最后终于相汤。而结合时令进行调味，在《周礼》就有“凡和，春多酸，夏多苦，秋多辛，冬多咸，调以滑甘”的记述，还应指出，这里所说的“滑”，《辞源》注谓“古时制菜肴和以米粉，使之柔滑”，就如同现在勾芡的作用一样了。《吕氏春秋·本味篇》，对于火候和调味所总结出的原则，要做到“久而不弊，熟而不烂，甘而不味，酸而不酷，咸而不减，辛而不烈，淡而不薄……”等，都在于告诫我们要做到恰到好处，火候和调味都要适其度的意思。至于人在饮食中，要讲究卫生，不吃不合乎卫生条件的食物等，则生活在公元前 551 到 479 年的孔子就已提出了八不食的主张，如“鱼馁而肉败不食，色恶不食，臭恶不食，失饪不食，不时不食，割不正不食，不得其酱不食，肉虽多不使胜食气”等等，在今天，也是我们在饮食方面的要求，也就不能不令人信服地承认我国饮食和烹饪文化的丰富，而成为我国民族文化的一个组成部分。

第二章 川菜的形成和发展

我国幅员辽阔，人口众多，各地的气候、土壤、物产、民族及风俗习惯都不相同，因而各地的烹饪技术在发展过程中，就自然地形成若干各具地方特色的菜系。川菜是我国主要菜系之一，发源于古代的蜀国和巴国，汉、晋时期，就已初具规模。东晋的史学家常璩（当时的蜀郡江原人，今四川绵阳市西北）在所著的《华阳国志》中就指出巴、蜀之人有“尚滋味”和“好辛香”的传统。至今已二千多年了，这一传统仍为川菜所保持并

加以发扬,而成为川菜所具有的著名特色。隋、唐、五代,川菜有了较大的发展。两宋时期,川菜已跨越巴蜀旧疆,以独有的特色先后进入当时的京都汴京和临安(今浙江杭州),为世人所瞩目。明代朱叶,辣椒传入我国后,使川菜原已形成的“尚滋味”、“好辛香”的传统得到进一步的丰富和发展。到了晚清,逐步形成以清鲜醇浓并重,而又以善用麻辣调味著称的独特风味。现在,川菜不仅在长江中下游及云南、贵州等地有相当的影响,川菜风味的餐馆且已遍及国内的一些主要城市。改革开放以来,更走出中国,冲向世界,扬名于海内外。

川菜的形成和发展,主要有以下三个方面的原因:

首先是有得天独厚的地理条件。四川位于长江上游,属外流盆地,盆地四周高山环绕,长江横贯南部,岷江、沱江、嘉陵江等自北向南流入长江,乌江等又由南向北流入长江。江河纵横,丘陵起伏。地处温带,气候温和,雨量充沛,土地肥沃。公元前二百多年修建的都江堰水利工程,更使盆地西部的成都平原极富灌溉之利,成为不忧旱涝,没有荒年,不知饥馑的富饶之地。境内山林茂密,菌笋丰盛,有银耳、虫草、竹荪、贝母等山中珍品;河渠交错,鱼鲜肥美,又有江团、岩鲤、鲢鱼等鱼类上品;猪牛羊肉,禽、蛋野味,干鲜果蔬,四季不绝。所有这些,都为川菜烹调名家一显身手,创造了丰厚的物质基础。

其次,是人文条件。远在汉晋时期,巴蜀之人就有“尚滋味”、“好辛香”的饮食风尚。战国末年,秦灭六国后,曾把当地的豪侠大户迁徙到蜀郡。这些豪侠大户利用蜀郡富饶的土地和丰富的资源,成为“家有铜盐之利,户专山川之材”的人家,不仅过着“居给人足”的生活,象西汉时临邛的卓王孙这类人,乃至有家僮近千人。他们竞相追逐游宴,以相夸耀。这固然是他们奢侈作风的体现,但也可见当时的烹饪技术已达到相当水平。司马相如与卓的寡女相恋,私奔成都。后来又回临邛,

尽卖羊腩，买酒肴，文君当垆，相如参与庸保杂作，涤器于市中，这一故事，早已成为千古佳话。唐代诗人杜甫客居四川颇久，曾对四川的鲜笋、鱼羹以及嘉鱼、郫筒酒作过“青青竹笋迎船出，白白江鱼入箸来”和“鱼知丙穴由来美，酒忆郫筒不用酤”的诗句，使四川的这些特产、佳肴，随诗圣的佳句而深印人心。蜀中文人雅士有志趣于烹调之术的，代不乏人。苏东坡就能亲事烹调，他自述其在谪居黄州（今属湖北）时“常亲执枪匕煮鱼羹以设客，客未尝不称善”，并总结出“慢着火，少著水，火候足时它自美”的烧制猪肉十三字诀，至今尚为人们所遵循。陆游对蜀中的笋、韭、芥等鲜蔬，常在诗中加以赞扬。他写的“新津韭黄天下无，色如鹅黄三尺余，东门瓮肉更奇绝，肥美不减胡羊酥”的诗句，更令人神往不已。他如清季四川总督丁宝楨喜食的宫保鸡丁，特别是成都北门万福桥边陈兴顺饭铺老板娘所创制的麻婆豆腐，至今还是具有川菜特色而又脍炙人口的佳肴。本世纪廿年代，作家李劫人因不满军阀对四川教育事业的控制和摧残，辞去了成都大学的教职，借款作资金开设名为“小雅”的餐馆，亲自与妻子掌勺以示决心，并借以谋生，也留下了文豪作酒佣的佳话。革命烈士车耀先在三十年代中在成都开设“努力餐”餐馆，以精、美、廉、洁著称。它的红烧什景就极负盛名。车耀先烈士为宣传革命、掩护革命活动做了大量工作，更为世人所崇敬。由于四川自古以来就有崇尚滋味，讲求质量的饮食传统，就大大促进了川菜烹饪技艺的普及与提高，并且造就了一批精于烹饪的专门人才，使川菜蜚声于国内外。

三是兼收并蓄，博采众家之长，为我所用。川菜在其发展过程中，既保持传统的风味特色，又有广泛的适应性，而为广大人士所喜爱，就在于它能兼收并蓄，博采众家之长来不断丰富自己以求得发展。而且这种“博采”又必须不是单纯的摹仿，

而是在结合自己传统特色的基础上,有所创新,为我所用。有人用“南菜川味,北菜川烹”八字来描绘川菜的这一特点,是不无根据的。

历史上四川有几次较大的人口流动,带来了各地的饮食风尚,为川菜兼采各地的烹饪技艺之长创造了条件。秦灭六国后,徙其豪侠于蜀,汉初徙关中民实巴蜀,以及东汉末年、两晋之际,乃至晚唐五代时期,巴蜀地区屡也发生战乱,但有不少时间也相对地较中原为安定,仕宦之家及老百姓均移入不少。明末清初,四川经兵燹之后,十室九空,湖广等地的移民更大量相入。清代地方官员的本籍回避制度特别严格,到四川的外籍官员又多随带家厨厨师入川。到了清朝末年,外籍人士入川籍者就已很多。所有这些都使土著的四川居民已不多见。至今,成都东郊的农村居民相互间还以广东乡音交谈,即是一个证明。抗日战争时期,国民党政府西迁重庆,学校、工厂、机关及老百姓内迁来川的更多,随着这些人口的移动,都带来了各地的饮食风尚和烹调技术,使川菜能更好地吸收各地烹调技术之长,从而得到充实和发展。另外,外籍人士仕宦或经商在外的有心人,也悉心收集各地的名菜名点,并把它们的烹调技术引入四川。清朝乾隆时罗江人李调元的《涵海·醒园录》,就是一部吸各地之长的川菜谱专著。这样,就使得川菜既具有独特的风格而又有广泛的适应性而受到省内外人士所喜爱,并能走出国门,跻身于国外的一些著名城市。

第三章 川菜的主要特点及其展望

川菜不仅注重选料、讲究刀工、分色配菜、主次分明，而最为突出的特点还在于，第一，继承并发扬了“尚滋味”的历史传统，重视调味，故味的变化大，味型多，第二，对民间流行的和兄弟省市的烹制技法都广采兼收，经提炼、变化后，加以应用，故烹制技法也多。这“两多”遂成为形成川菜独特风格的两大技术支柱。川菜之所以烹有“一菜一格，百菜百味”的赞誉，以及前述的以“南菜川味，北菜川烹”八个字来描绘川菜的特点，其原因即在于此。

川菜的味，虽然也是在咸、甜、酸、香、麻、辣等基本味的基础上调制而成，但因其配合上的巧妙，就形成众多的、千变万化的复合味。以咸鲜味为例，有味咸鲜而以清淡见称的开水白菜，有味咸鲜而以醇厚著名的奶汤海参，及由此变化而得的咸甜味，甚至由于甜味调味品的用量和调制技术上的细微差异和对味感要求的不同，又派生出甜咸味来。再以家常味为例，这本是极具民间特色，以咸辣兼备，味美醇鲜著称。从调味品的使用及用量上的变化，及烹制技法上的差异，就形成豆瓣味，重用姜、葱、蒜等调味品，减少辣味调味品的用量，就形成咸、辣、甜、酸兼具而姜、葱、蒜味突出的鱼香味。麻辣味的菜肴何尝又不由互演化而来？著名的麻婆豆腐、水煮牛肉也都是来自民间，再经厨师的提炼升华后而发展到今天的。这里必须指出，有的人对川菜缺乏全面了解，以为川菜在味这一方面的

特点就是麻辣,显然是片面的看法。须知川菜麻辣味,仅是具有川菜特色一个民间风味,并非川菜就是麻辣。前面提到的咸鲜味以及糖醋味、五香味等等,又何尝麻辣呢?而且川菜的辣味,是香辣、辣而不燥、辣而不烈,并有多种层次。某些菜肴用花椒、辣椒、胡椒调味,仅取其除腥、解腻、增香、提鲜及浓味的效果,麻辣味感极其淡薄,甚至难于感觉出来。即使是极富民间风味的家常味乃至麻辣味菜肴,也可在保持其传统风味的前提下,根据食者的年龄、性别、籍贯、民族的不同,视食者的不同需要,调整某些调味品的用量,以达到“适口者珍”的目的,所谓“美味还须妙手调”,就是这个意思。还要指出的是,在众多川菜菜肴中,具有麻辣等味的风味菜肴,也不过只占20%左右而已。

被誉为“一菜一格”的川菜,是用多种的烹饪方法烹制成菜的,清人李调元就总结了不少烹饪方法流传于世,经川菜厨师的继承和发展,现在更加丰富多彩,如炒、爆、熘、炆、煨、烧、烩、焖、煨、余、烫、冲、煮、蒸、烤、烘、炸、煎、熏、卤、渍、拌、醉、泡等等。其中,最能体现川菜烹饪技艺是通常说的小煎小炒和干烧干煨。如鱼香肉丝这一个菜,在烹制时不过油、不换锅、急火短炒,一锅成菜,配合上独特的调味技术,入盘上桌,香气四溢。又如干煸,用的中火、中油温,将丝条状原料入锅中不断翻炒,使之脱水成熟,干香异常,干煸牛肉丝即其一例。干烧之法是中油温中火慢烧,使具有浓郁鲜香的味汁,逐渐渗透入原料里层,并自然收汁亮油,使成菜浓香无比,如干烧岩鲤即是一例。

综上所述,我们可以这样来概括川菜的调味和烹制技法方面的特点:调味最清鲜醇浓并重,而以清鲜见长,广集民间风味,而以善用麻辣著称。烹制技法多种多样,特别以不过油、不换锅,急火短炒的“小煎小炒”和不上浆、不勾芡的干烧、干

煊而馳名于世。

川菜以其独特的风味和广泛的适应性而深受国内外人士的欢迎。京、津、沪等大城市，以及长城内外、大江南北、松花江畔、天山脚下的一些著名城市，均先后开设有川菜风味的餐厅、饭店。来四川交流烹饪技艺或洽商川菜烹调师主持厨政，传授川菜烹调技艺者，亦络绎不绝。

在国际上，川菜著名烹调师范俊康、罗国荣、张德善等，或随政府代表团出国治肴宴客，或以专家身份出国传授烹饪技艺，都受到国际友人的热情赞誉。八十年代初，川菜烹调师应邀赴香港表演烹饪技艺，曾轰动港九地区，旋又和日本“主妇之友社”合编出版了《中国名菜集锦·四川》，从而在国际上兴起一股“川菜热”，使川菜迅速进入国际市场，促进了国际间的文化交流和友好往来。不少国家和地区的烹饪界人士，亦纷纷组团来川品尝川菜，学习川菜烹调技艺，或洽谈聘请川菜烹调师出国事宜。迄今，由四川烹调师主厨的川味餐厅已遍及五大洲，真可以用“技艺交流通五域，川菜飘香溢四海”这十四字来概括川菜在国内外的影响。

随着我国改革开放政策的深入贯彻和有计划的商品经济的不断发展，在建设具有中国特色的社会主义的过程中，人民生活水平正逐步提高，市场日趋繁荣，国际友好往来和旅游事业也迅速发展，因而，对烹饪的需求也越来越多，越来越高。为了继承和发展川菜烹饪技艺，并使之与现代科学更好地结合起来，建立烹饪科学体系，培养更多训练有素的烹饪技术人才，加强营养指导，力求配膳合理，以适应形势发展的需要。可以预期，今后国家和社会对烹饪技术人才的需要将与日俱增，而川菜烹饪亦将为此做出更大贡献。一切立志从事烹饪技术的青年，应虚心学习，刻苦钻研，精益求精，练就过硬本领，以便将来在烹饪这个舞台上，演奏出更加美妙动人的“锅、勺、

瓢、盆交响曲”！

“瓢、盆交响曲”是作者对当时社会现实的形象概括。作者以幽默、讽刺、辛辣的笔调，揭露了当时社会的黑暗、腐败、丑陋。作者通过描写一个家庭内部的矛盾、冲突，反映了当时社会的种种怪现象。作者用生动的语言，描绘了一个个鲜活的人物形象，使读者仿佛置身于那个时代，感受到那个社会的种种荒诞。

作者以幽默、讽刺、辛辣的笔调，揭露了当时社会的黑暗、腐败、丑陋。

作者以幽默、讽刺、辛辣的笔调，揭露了当时社会的黑暗、腐败、丑陋。作者通过描写一个家庭内部的矛盾、冲突，反映了当时社会的种种怪现象。作者用生动的语言，描绘了一个个鲜活的人物形象，使读者仿佛置身于那个时代，感受到那个社会的种种荒诞。作者通过对一个家庭内部的矛盾、冲突的描写，反映了当时社会的种种怪现象。作者用生动的语言，描绘了一个个鲜活的人物形象，使读者仿佛置身于那个时代，感受到那个社会的种种荒诞。作者通过对一个家庭内部的矛盾、冲突的描写，反映了当时社会的种种怪现象。作者用生动的语言，描绘了一个个鲜活的人物形象，使读者仿佛置身于那个时代，感受到那个社会的种种荒诞。

作者以幽默、讽刺、辛辣的笔调，揭露了当时社会的黑暗、腐败、丑陋。作者通过描写一个家庭内部的矛盾、冲突，反映了当时社会的种种怪现象。作者用生动的语言，描绘了一个个鲜活的人物形象，使读者仿佛置身于那个时代，感受到那个社会的种种荒诞。作者通过对一个家庭内部的矛盾、冲突的描写，反映了当时社会的种种怪现象。作者用生动的语言，描绘了一个个鲜活的人物形象，使读者仿佛置身于那个时代，感受到那个社会的种种荒诞。作者通过对一个家庭内部的矛盾、冲突的描写，反映了当时社会的种种怪现象。作者用生动的语言，描绘了一个个鲜活的人物形象，使读者仿佛置身于那个时代，感受到那个社会的种种荒诞。