



SICHUANCAI  
WEIXING SHOUCHE

# 四川菜 味型手册

■ 冉 雨 / 编著

四川出版集团·四川科学技术出版社

# 四川菜味型手册

冉 雨 编著



四川出版集团·四川科学技术出版社

## 图书在版编目(CIP)数据

四川菜味型手册/冉雨编著. - 成都:四川科学技术出版社,  
2009.4

ISBN 978 - 7 - 5364 - 6731 - 6

I. 四... II. ①冉... III. 调味品 - 四川省 - 手册 IV.  
TS972.112 - 62

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 210458 号

## 四川菜味型手册

编 著 冉 雨  
责任编辑 李蓉君  
封面设计 吴 强  
版面设计 康永光  
责任出版 周红君  
出版发行 四川出版集团·四川科学技术出版社  
成都市三洞桥路 12 号 邮政编码 610031  
成品尺寸 203mm × 140mm  
印 张 6.25 字数 140 千  
印 刷 四川嘉华印务有限公司  
版 次 2009 年 4 月成都第一版  
印 次 2009 年 4 月成都第一次印刷  
定 价 12.00 元

ISBN 978 - 7 - 5364 - 6731 - 6

■ 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。

■ 如需购本书,请与本社邮购组联系。

地址/成都市三洞桥路 12 号 电话/(028)87734035  
邮政编码/610031

# 目 录

## 第一部分 调味的意义

一、调味是达到饮食目的的主要手段 .....	1
二、确定菜肴的口味 .....	2
三、除异解腻 .....	2
四、增加美味 .....	2
五、调和滋味 .....	3
六、融合滋味 .....	3
七、使菜肴更加多样化 .....	3
八、突出特色 .....	3
九、美化肴菜色彩 .....	4

## 第二部分 味与调味品

一、基本味的分类 .....	5
(一) 咸味 .....	5
(二) 甜味 .....	6
(三) 酸味 .....	6
(四) 辣味 .....	7
(五) 麻味 .....	7
(六) 鲜味 .....	7
(七) 香味 .....	8
(八) 冲味 .....	8
二、调味品 .....	9
(一) 单一调味品 .....	9
(二) 复合调味品及其制作 .....	15





辣椒油 .....	16
油酥豆瓣 .....	16
复制酱油 .....	17
椒麻糊 .....	17
芥末糊 .....	17
椒盐 .....	18
鲜辣酱油 .....	18
香糟卤 .....	19
柠檬汁 .....	19
五香粉 .....	19
咖喱油 .....	20
泡椒红油 .....	20
麻辣香粉 .....	21
麻辣老油 .....	21
川味咖喱酱 .....	22
剁椒酱(冷菜用) .....	23
剁椒酱(热菜用) .....	23

### 第三部分 调味的基本方法

一、调味的基本方法 .....	24
(一)基础调味 .....	24
(二)定味调味 .....	25
(三)辅助调味 .....	25
(四)一次调味 .....	25
二、调味的基本原则 .....	26
(一)确定口味,准确调味 .....	26
(二)掌握调味品的性能和质量 .....	26
(三)根据原料因料施制 .....	27
(四)适合各地的口味 .....	27
(五)结合季节的变化 .....	27
(六)视对象和具体情况调味 .....	27

(七)视菜肴多寡酌情调味 .....	28
--------------------	----

#### 第四部分 复合味的制作方法及运用

一、冷菜复合味 .....	29
(一)红油味 .....	29
(二)姜汁味 .....	30
(三)蒜泥味 .....	31
(四)椒麻味 .....	32
(五)怪味 .....	32
(六)白油味 .....	33
(七)芥末味 .....	34
(八)麻酱味 .....	35
(九)麻辣味 .....	36
(十)椒盐味 .....	37
(十一)糖醋味 .....	37
(十二)酸辣味 .....	38
(十三)陈皮味 .....	39
(十四)五香味 .....	39
(十五)鱼香味 .....	40
二、热菜复合味 .....	41
(一)鱼香味 .....	41
(二)糖醋味 .....	42
(三)荔枝味 .....	44
(四)麻辣味 .....	45
(五)糊辣味 .....	46
(六)咸鲜味 .....	47
1. 盐水咸鲜味 .....	47
2. 白油咸鲜味 .....	48
3. 本味咸鲜味 .....	49





(七)咸甜味 .....	49
(八)甜咸味 .....	51
(九)家常味 .....	52
(十)豆瓣味 .....	53
(十一)酸辣味 .....	54
(十二)甜味 .....	55
(十三)姜汁味 .....	55
(十四)糟香味 .....	56
(十五)烟香味 .....	56
(十六)酱香味 .....	57
(十七)茄汁味 .....	57

## 第五部分 川菜味型的延伸与创新

一、咸鲜味及系列咸鲜味 .....	59
咸鲜海鲜味 .....	59
咸鲜鲍汁味 .....	60
咸鲜海鲜汁味 .....	61
咸鲜鸡汁味 .....	62
咸鲜花香味 .....	62
咸鲜蛋黄味 .....	63
咸鲜茶香味 .....	64
咸鲜菌香味 .....	64
咸鲜奶香味 .....	65
咸鲜药香味 .....	66
咸鲜蒜香味 .....	67
咸鲜蒜香味①(蒸) .....	67
咸鲜蒜香味②(炸炒) .....	67
咸鲜蒜香味③(炸) .....	68
咸鲜蔬果瓜汁味 .....	68



咸鲜蟹黄味 .....	69
二、家常复合味型系列 .....	70
家常香辣蚝油味 .....	70
家常藿香味 .....	71
家常藤椒味 .....	72
家常薄荷味(烧) .....	73
家常山胡椒味 .....	73
家常荷香味(蒸) .....	74
家常竹香味(炸) .....	75
家常鲜椒味(干烧) .....	75
家常醋椒皮蛋味 .....	76
家常冲菜味 .....	77
三、泡椒复合味型及系列风味 .....	77
泡椒味 .....	78
泡椒啤酒味 .....	78
泡椒茄汁味 .....	79
泡椒山椒味 .....	79
泡椒蒜油味 .....	80
泡椒豉香味 .....	80
四、五香味型及系列五香味 .....	81
五香味 .....	81
五香椒香味① .....	82
五香家常味 .....	83
五香麻辣味 .....	83
五香豉椒味 .....	84
五香酸辣味 .....	85
五香椒盐味 .....	85
五香香辣味 .....	85
五香鱼香味 .....	86





五香家常麻辣味 .....	86
五香麻辣孜然味 .....	87
五香椒香味② .....	88
五香孜然味 .....	88
五、麻辣味型及系列麻辣味 .....	89
鲜椒麻辣味(拌)(冷菜) .....	89
红油麻辣味(淋)(冷菜) .....	90
鲜辣麻辣味(蘸味汁) .....	90
奇香麻辣味(炸收) .....	91
家常麻辣味(水煮型) .....	91
老油麻辣味(水煮型) .....	92
香麻香辣味(烧制) .....	93
家常麻辣味(传统烧制) .....	93
酥香麻辣味(炸炒) .....	94
干香麻辣味(干煸) .....	94
火锅麻辣味(秘方) .....	95
附:各类火锅红汤麻辣味碟介绍 .....	96
糯香麻辣味(蒸制) .....	96
香辣麻辣味(油烫法) .....	97
六、鲜椒味型系列 .....	97
鲜椒鲜辣味(冷菜调味) .....	98
鲜椒酱汁味①(烧) .....	99
鲜椒酱汁味②(蒸、挂汁) .....	99
鲜椒酱汁味③ .....	100
鲜辣椒香味(炸炒) .....	101
鲜椒椒香味(炒) .....	101
鲜椒鲜香味(蒸) .....	102
七、麻香味及系列 .....	102
家常麻香味 .....	103



葱香麻香味 .....	104
鲜椒麻香味 .....	104
泡椒麻香味 .....	105
鲜椒椒麻味 .....	106
八、香辣味型及系列香辣味 .....	106
香辣味①(热炆冷食) .....	107
香辣味②(热炆热食) .....	107
香辣味③(拌)(冷菜) .....	108
香辣味④(炸收) .....	108
香辣茄汁味 .....	109
香辣荔枝味① .....	109
香辣荔枝味②(官保型)(香辣小荔枝味) .....	110
香辣大荔枝味(炸、炒) .....	110
香辣香麻味(炸、干煸) .....	111
香辣咸甜味 .....	111
香辣家常味 .....	112
九、甜香系列 .....	113
甜香奶香味 .....	113
甜香水果味(冷菜) .....	114
甜香花香味 .....	114
甜香糟汁味 .....	115
甜香蜜汁味 .....	115
甜香干果味 .....	116
十、酸辣味型及系列酸辣味 .....	117
酸辣味①(浓汁型) .....	117
酸辣味②(清爽型) .....	118
红油酸辣味(冷菜调味) .....	119
家常酸辣味 .....	119
泡菜酸辣味 .....	120



山椒酸辣味①(冷菜型调味)	120
山椒酸辣味②(热菜类调味)	121
黄灯笼酱酸辣味	121
鲜椒酸辣味(半汤菜调味)	122
剁椒酸辣味	123
山椒小米辣酸辣味(冷菜调汁)	123
泡椒酸辣味	124
老油酸辣味	124
蒜汁酸辣味	125
茄汁酸辣味	126
十一、鱼香味型	126
鱼香味①(炸、拌)	126
鱼香味②(浸渍法)	127
鱼香味③(炒)	127
鱼香味④(炸或炸熘)	128
鱼香味⑤(蒸)	129
豆瓣鱼香味(干烧)	129
剁椒鱼香味	130
野山椒鱼香味	130
泡椒茄汁鱼香味	131
十二、酱香味及酱香味系列	132
酱香味①(爆)	132
酱香味②(炒)	132
酱香味③(酱烧)	133
酱香味④(粘糖)	134
酱香味⑤(炸收)	134
酱香味⑥(酱腌)	134
酱香味型味碟	135
麻酱味型	135



XO 酱香味型 .....	136
三酱酱香味型① .....	137
三酱酱香味型②(另外三种酱汁) .....	137
十三、豉香味与豉椒系列味型 .....	138
豉香味(蒸) .....	138
辣香豉椒味(炸、炒、蒸)(冷吃) .....	139
鲜椒豉香味 .....	140
香辣豉香味 .....	140
水豆豉豉椒味 .....	141
小米辣豉汁味 .....	141
香辣酱豉汁味 .....	142
十四、酒香味 .....	142
窖香、酒香味(热菜) .....	142
啤酒家常味 .....	143
山椒酒香味(熟醉) .....	144
花雕酒香味(生醉) .....	144
十五、咸酸味 .....	145
咸酸苦鲜味 .....	146
咸酸香辣味 .....	146
咸酸香麻味 .....	147
十六、鲜番茄汁味 .....	147
茄汁蛋黄味 .....	148
十七、腐乳味 .....	149
十八、腊香味 .....	150
十九、糟香味型 .....	150
冷菜制作 .....	151
热菜制作 .....	151
附:红糟制法 .....	151
二十、醋香味 .....	152



鲜椒醋香味(冷菜) .....	152
二十一、芥末味 .....	153
二十二、咖喱味型 .....	154
冷菜制作 .....	154
热菜制作 .....	154
二十三、葱香味及系列 .....	155
咸鲜葱香味 .....	155
葱椒味① .....	156
葱椒味②(烧) .....	156
二十四、怪味系列 .....	157
怪味淋味汁 .....	157
怪味拌味汁 .....	157
鲜椒怪味汁(蘸食) .....	158
怪味糖粘型 .....	158
怪味炸收型 .....	159
臭香泡椒怪味 .....	159
冲香怪味 .....	160
二十五、孜然味型 .....	160
二十六、腌菜香味 .....	161

## 附 录

一、名词术语解释 .....	162
二、各类味碟的配制 .....	178
三、调味小知识 .....	181



## 第一部分 调味的意义

人们饮食的目的,就是为了摄取食物中的营养,以满足机体的新陈代谢,促进其生长发育,维持其生理功能,补充机体因劳动所消耗的能量。但是,人们在摄取食物时,有各种各样的口味要求,也就是说,要有鲜美可口的食物,才会增进人们的食欲。这仅仅靠原料的精良、刀工的运用、火候的调节是不够的,还必须对食物进行一系列保鲜味、除异味、加佐味、增滋味的调味工作,才符合人们在口味上的要求。只有通过菜肴调味来刺激人们的食欲,使之食时津津有味,借以增强机体功能,促进身体健康,方可达到饮食的目的。这就不难看出,“调味”在烹饪技术中占有极为重要的位置。因此,我们必须对调味技术进行认真的研究。

概括地讲,调味的意义在于:

### 一、调味是达到饮食目的的主要手段

烹调菜肴的目的之一,就是使烹饪原料变成既有本味又有佐味的食品。任何一份菜肴在烹制时不管掌握得如何好,若不经过调味,也是很难满足人们的饮食需要的。只有经过菜肴烹制时的调味,使之变成适合人们需要的可口食品,刺激人们的食欲,才能达到饮食的目的。



## 二、确定菜肴的口味

每份菜肴的形成,究竟是什么滋味,这主要依靠烹调时的调味来决定。如以炒肉丝为例:烹调时,佐以家常味的调味品,就成为家常味的肉丝;佐以鱼香味的调味品,就成为鱼香味的肉丝;佐以咸鲜味的调味品,就成为咸鲜味的肉丝。又如,以鲜鱼为例:烹调时,佐以糖醋味的调味品,就成为糖醋味的鲜鱼;佐以豆瓣味的调味品,就成为豆瓣味的鲜鱼;佐以五香味的调味品,就成为五香味的鲜鱼。

## 三、除异解腻

烹饪原料中,如水产品及牛羊类,往往都有较重的腥膻气味;蔬菜类一部分品种中也有一些不良气味,这些影响人们食欲的异味,是必须解除的。虽然在原料初加工及预处理中已经解除部分,但是,往往不能除尽,须经调味品的配合来抵消或调正,才能除尽。又如,肉类原料有较重的肥腻感,也可以通过调味品的作用,使之为人们乐意接受。

## 四、增加美味

烹饪原料中,有些品种本身的味道很淡薄或很单纯,如鱼翅、海参、粉条、豆腐等,虽营养价值很高,但本身无什么滋味,必须依靠调味来增加鲜味,使这些原料能烹制成营养丰富、鲜美可口的菜肴。



## 五、调和滋味

一般荤菜和素菜原料制成的菜肴，都起着调和的作用。如猪肉与蔬菜一同烹调，猪肉的一部分滋味被蔬菜吸收，蔬菜也减轻了猪肉的肥腻，使烹调后的菜肴滋味更加鲜美。

## 六、融合滋味

有些鲜味可口的菜肴的滋味是由多种不同味道的原料组成的。如“什景素烩”、“奶汤大杂烩”、“红烧什景”、“砂锅豆腐”等的味道是由各种原料的滋味，加上调味品相互渗透、融合，成为既有此味又有彼味的综合滋味的菜肴。这远比单一原料的菜肴的鲜味来得丰富。

## 七、使菜肴更加多样化

菜肴品种的多样化，要由配料、烹制、调味、刀工的不同运用而决定。在调味方面如以鸡片为例：佐麻辣味，就是“麻辣鸡片”；佐怪味，就是“怪味鸡片”；佐椒麻味，就是“椒麻鸡片”。又如，以排骨为例，佐糖醋味，就是“糖醋排骨”；佐五香味，就是“五香排骨”；佐鱼香味，就是“鱼香排骨”，品名以调味的变化而变化，使同一原料有不同的风味，增加了菜肴的花色品种。

## 八、突出特色

菜肴的调味，都具有地方风味特点。如京菜重于鲜香；





粤菜重于甜多清鲜；沪菜香鲜味厚；浙菜重于新鲜清香；苏菜味浓带甜、本味醇厚；闽菜味重甜酸，多用红糟；鲁菜味重清鲜，尤以汤菜为最；湘菜味重酸辣。人们一提起麻辣味厚、鱼香味醇等菜肴，就会联想到四川味的特色。所以，调味在各地方菜肴的不同运用中，虽有其共性也有个性，只要我们能认识它、掌握它，并不断总结提高，就必然会使菜肴的地方风味更加突出。

## 九、美化肴菜色彩

烹饪原料通过调味，在调味品的作用下，还可收到增加菜肴色彩或决定其颜色的效果。如“金钩豇豆”、“雪花鸡淖”、“酱肉丝”、“冰糖肘子”等菜肴的色彩，就是在调味品的辅助或作用下形成的。