

JUDIAN

REMAI CHUANCAI

酒

店

广聚天下厨师长

传播烹饪新理念

热卖川菜

◎创新川菜◎时尚川菜◎招牌川菜

赵峰 主编



辽宁科学技术出版社
LIAONING SCIENCE AND TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

JIUDIAN REMAI CHUANCAI

酒店热卖 川菜

· 创新川菜 · 时尚川菜 · 招牌川菜

赵 峰 / 主编

辽宁科学技术出版社

沈 阳



编委会

主 编：赵 峰

编 委：孟庆石 王 彬 黄 云 李 兵
赵 勇 刘泽永 李云平 孙 涛
杨碧贵 陈 梁 陈 勇 吴 建
李 洋 庞建龙 赵 虎 许 迁

图书在版编目 (CIP) 数据

酒店热卖川菜 / 赵峰主编. — 沈阳: 辽宁科学技术出版社,
2008.1

ISBN 978-7-5381-4791-9

I. 酒… II. 赵… III. 菜谱—四川省 IV. TS972.182.71

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第 205389 号

出版发行：辽宁科学技术出版社

(地址：沈阳市和平区十一纬路 29 号 邮编：110003)

印 刷 者：辽宁印刷集团美术印刷厂

经 销 者：各地新华书店

幅面尺寸：184mm × 260mm

印 张：7

字 数：140 千字

印 数：1 ~ 4 000

出版时间：2008 年 1 月第 1 版

印刷时间：2008 年 1 月第 1 次印刷

责任编辑：刘兴伟

封面设计：辛晓习

版式设计：于 浪

责任校对：徐 跃

书 号：ISBN 978-7-5381-4791-9

定 价：42.00 元

联系电话：024-23284360

邮购热线：024-23284502

E-mail: lkzzb@mail.lnpgc.com.cn

http://www.lnkj.com.cn

主 编简介



赵 峰

赵峰，男，1974年10月出生，四川省南部县人，高级烹调技师，四川省烹饪名师，中国烹饪名师，现任山西江南餐饮集团全晋会馆行政副总厨。

师从中国著名烹饪大师史正良老师。1993年毕业于四川省成都大酒店烹饪技术学校，经过14年的勤学苦练，奠定了一身扎实的基本功，具有主理大、中型餐饮企业的管理能力。先后在成都、重庆、北京、沈阳、贵州、郑州、上海等地多家星级酒店担任主厨、厨师长、行政总厨等职。精通新老川菜、重庆火锅、川渝小吃、凉菜的制作，旁通鲁、粤、湘、黔等菜系的烹饪。特别擅长工艺菜品、食品雕刻及特色面点制作。工作之余，曾多次在《四川烹饪》、《川菜》、

《东方美食》、《中国大厨》等杂志发表各类文章和作品。

2002年10月，在凉山州首届“山城啤酒”美食节中，荣获优秀菜品奖。

2003年3月，在重庆新东方菜根香餐饮集团举办的第五届全国百店厨师长会议厨艺大赛中，制作的菜品“竹网鱼”荣获金奖。同年，自创的“黔川风味宴”荣获贵州“铜仁杯”创意奖。

2004年10月，在重庆市第五届国际文化美食节中，荣获热菜金牌一枚。

2005年4月，在四川省第三届“碎米芽菜杯”烹饪技术大赛中，制作的菜品“春回大地”荣获特金奖。

2005年，出版了《厨师长创新川菜》一书。

2007年4月，中国名厨名店战略促进会授予其“中华名厨”称号。同年6月，《世界名人之光》科学技术管理学院授予其“世界名人烹饪大师”勋章，同时被载入《世界人名录》。

2007年8月，亚洲蓝带餐饮协会授予其“亚洲蓝带金牌总厨”称号，并授予其“亚洲蓝带特金勋章”一枚。

拿手菜有小酥肉酸菜鱼唇、川香糊辣鱼、纸锅御膳豆腐、豆渣风味鳗鱼、粗粮饭扣鲍鱼、酸汤根面烩辽参等，创新菜有春回大地、古乡琵琶琴、仙老醉酒酥、锦绣瓜趣等，深受顾客好评和喜爱。

从厨心得：墨守陈规，只能原地转圈；勇于改革，才能力争上游。入厨时间长并不代表技艺精湛，应勤于思考、勇于创新、大胆改革，在工作中要不断总结自己，取长补短，勤奋好学，多看一点，多学一点，多问一点，多做一点，多悟点，多管点，多勤劳一点，要对得起自己的工资和职业道德，要坚持“以企业发展为根基，以创新思路进入市场”。最重要的一点是要热爱自己的工作，要做一行，爱一行，只要选定目标就要风雨兼程。

人生格言：“不经历风雨怎能见彩虹？”坚信：只要有了付出，终将会有回报。没有春天的辛勤耕耘，怎会有秋天的硕果累累？

目录



1. 沙煲酱焗裙边 / 006
2. 鲍汁扣花胶皇 / 007
3. 鞭花扣辽参 / 008
4. 菜胆银杏扣鲍菇 / 009
5. 茶香竹网脆皮肉 / 010
6. 陈醋金瓜飘满香 / 011
7. 新概念牛排 / 012
8. 川式烹龙虾 / 013
9. XO 酱兰豆爆虾球 / 014
10. 川式灵菇炒肉眼 / 015
11. 招牌糊辣鱼 / 016
12. 葱烧鸵鸟筋 / 017
13. 醋烹腰花 / 018
14. 脆皮乳鸽皇 / 019
15. 孜然脆皮虾 / 020
16. 香辣馋嘴兔煲 / 021
17. 第二代沸腾鱼 / 022
18. 番茄蒸鲈鱼 / 023
19. 丰收虾仁 / 024
20. 风情摇摆蛙 / 025
21. 芙蓉鱼子蛋 / 026
22. 富贵金针肥牛卷 / 027
23. 冬密洋参炖官燕 / 028
24. 锅贴羊肉 / 029
25. 海皇毛血旺 / 030
26. 红袍带鱼 / 031
27. 泡椒鳄鱼肚 / 032
28. 金汤红花鱼翅 / 033
29. 花胶瑶柱豆腐盏 / 034
30. 黄金脆脆骨 / 035
31. 家常大乌参 / 036
32. 家乡坛子肉 / 037
33. 香炸美味鳝 / 038
34. 酱爆海参兰豆什菌 / 039
35. 酱椒蒸红白 / 040
36. 锦囊妙计 / 041
37. 碧海龙腾 / 042
38. 黄烧鸡丝翅 / 043
39. 美味小烤 / 044
40. 孔雀开屏鱼 / 045
41. 小炒腊味笋 / 046
42. 腊味炖三鲜 / 047
43. 宝塔腊味饭 / 048
44. 姥姥钵钵菜 / 049
45. 路边烤虾 / 050
46. 麻婆牛骨髓 / 051
47. 秘制糊辣虾球 / 052
48. 蜜豆酱爆螺片 / 053
49. 苗岭蕨粑炒肥肠 / 054
50. 木瓜炖雪蛤 / 055
51. 木桶牛柳 / 056
52. 南瓜粉蒸肉 / 057
53. 平朔羊头肉栲栳栳 / 058
54. 川味酸辣鳝丝 / 059
55. 柠檬塞外烤羊腿 / 060
56. 沁州黄米扣辽参 / 061
57. 外婆过门香 / 062
58. 金牌酱梅肉 / 063
59. 特色四合盏 / 064
60. 家乡小酥肉 / 065
61. 私家秘制羊排 / 066
62. 苔蘑炒肉筋 / 067
63. 山寨土鸡煲 / 068
64. 生包麦香鸭粒 / 069





CONTENTS

65. 生烫鲈鱼 / 070
66. 什锦酸汤锅 / 071
67. 石锅焗双花 / 072
68. 养生小豆腐 / 073
69. 爽口嫩兔柳 / 074
70. 私家美味鸭掌 / 075
71. 贝壳酥皮焗鸡翅 / 076
72. 酸辣蕨粉烩美蛙 / 077
73. 农家手撕兔 / 078
74. 泰汁富贵卷 / 079
75. 坛菜蒸东星斑 / 080
76. 堂煎神户牛柳 / 081
77. 川味法式煎鹅肝 / 082
78. 堂煎黑椒牛仔骨 / 083
79. 特色坛菜炒肚丝 / 084
80. 特色一锅鲜 / 085
81. 天府担担豆花 / 086
82. 吉祥全家福 / 087
83. 竹网酥骨鲤鱼 / 088
84. 五彩芙蓉菌丝 / 089
85. 鲜椒鲍鱼仔 / 090
86. 苔蘑鲜椒爆虎掌 / 091
87. 香葱老蛋炒鱼肚 / 092
88. 宾客香煎银鳕鱼 / 093
89. 新口味黄辣丁 / 094
90. 新辣子演义 / 095
91. 养颜血燕 / 096
92. 雨后地皮菜灌饼 / 097
93. 天山砧板羊腿 / 098
94. 纸锅菠饺鱼肚 / 099
95. 沙棘枣泥山药盏 / 100
96. 竹桶羊排 / 101
97. 竹网神仙海参 / 102
98. 紫砂酸汤鱼唇 / 103
99. 粽香糯米鸭 / 104
100. 番茄剁椒蒸牛腩 / 105
101. 金瓜蘸水螺片 / 106
102. 金钱带鱼 / 107
103. 开胃鱼头 / 108
104. 芦笋鹅肠爆海参 / 109
105. 佛家钵钵斋 / 110
106. 坛菜粉丝蒸扇贝 / 111
107. 爽口笋衣卷 / 112





1. 沙煲酱焗裙边

主料

裙边 250 克。

配料

白灵菇 100 克, 山药块 150 克, 姜片 25 克, 大蒜 25 克, 干葱头 75 克。

调料

鲍汁〔瓶装〕75 克, 豆瓣 50 克, 泡椒末 50 克, 香辣酱 25 克, 干辣椒 20 克, 花椒 10 克, 盐 3 克, 胡椒 3 克, 味精 3 克, 鸡粉 7 克, 料酒 5 克, 蚝油 10 克, 醋 3 克, 香油 3 克, 花椒油 3 克, 淀粉 8 克, 黄油 25 克, 姜米、蒜米各 15 克, 高汤 250 克。

制作方法

① 将涨发好的裙边改刀成条, 氽水; 白灵菇切片, 过油; 山药煮熟。

② 锅加油烧热, 下入姜米、蒜米、干辣椒、

花椒、豆瓣、泡椒末、香辣酱炒香, 加入高汤烧 3 分钟, 捞去渣, 下入裙边、白灵菇、鲍汁, 调味, 烧 10 分钟, 勾芡, 收汁。

③ 将煲仔烧热, 放入黄油、姜片、大蒜、干葱头焗香, 装入山药和烧好的裙边即可。

制作要点

掌握好发制裙边的时间。

特点

鲍汁味浓, 口感软滑、鲜香。



小贴士

山药性味甘平, 有益气养阴、补脾肺肾、固精止带的作用。



孟庆石 高级技师, 中国烹饪名师, 山西省烹饪大师。现任全晋会馆行政总厨。荣获“晋菜创新菜”金牌, 太原市政府授予其“一等功”一次, 荣获山西省十佳烹调师称号。





2. 鲍汁扣花胶皇

主料

花胶 200 克。

配料

红酒雪梨块 25 克，西兰花 2 朵。

调料

浓汤 150 克，蚝油 5 克，鸡粉 8 克，宜鲜素 5 克，小黄米汁 50 克，鲍汁 50 克，鸡油 25 克，味精 3 克，盐 2 克，淀粉 5 克。

制作方法

① 将涨发好的花胶去筋、去油，放入碗内加浓汤，调味，上笼蒸熟摆入盘内。西兰花放入沸水中氽熟捞出。

② 沙煲内放入浓汤烧开，加入鲍汁、蚝油、小黄米汁、宜鲜素调味，勾玻璃芡，淋鸡油出锅浇在花胶上，点缀西兰花、红酒雪梨即成。

制作要点

花胶在涨发时加入少许白酒、姜、葱，可除去腥味。

特点

色黄汁亮，软糯滑爽。



小贴士

花胶与燕窝、鱼翅齐名，素有“海洋人参”之誉，有相当高的滋补作用和药用价值。

孟庆石 高级技师，中国烹饪名师，山西省烹饪大师。现任全晋会馆行政总厨。荣获“晋菜创新菜”金牌，太原市政府授予其“一等功”一次，荣获山西省十佳烹调师称号。



3. 鞭花扣辽参

主料

辽参2头，牛鞭花100克。

配料

菜心150克。

调料

鲍汁75克，家常汁150克，盐3克，鸡粉8克，白糖3克，胡椒3克，陈醋5克，香油3克，淀粉8克，高汤200克。

制作方法

① 将涨发好的海参切成条，牛鞭刮成花，氽水，加高汤，调味，上笼蒸入味；菜心氽水，炒入味，摆在盘里。

② 锅内加入家常汁，下入海参、牛鞭，调味，改用小火煨入味，勾芡，淋醋、香油出锅装在菜心上即成。

制作要点

掌握好海参的发制时间和方法。

特点

软糯微辣，营养丰富。



小贴士

家常汁的做法：锅内放油，下入姜、葱、蒜、豆瓣、泡椒炒香，加入高汤，调味，捞去渣即成。



孟庆石 高级技师，中国烹饪名师，山西省烹饪大师。现任全晋会馆行政总厨。荣获“晋菜创新菜”金牌，太原市政府授予其“一等功”一次，荣获山西省十佳烹调师称号。





4. 菜胆银杏扣鲍菇

主料

鲍鱼笋 150 克。

配料

菜心 150 克，银杏 75 克。

调料

家常汁 150 克，蚝油 5 克，白糖 3 克，胡椒 3 克，鸡粉 5 克，老抽 5 克，高汤 500 克。

制作方法

① 鲍鱼笋改成条，加高汤，调味，上笼蒸入味。

② 银杏、菜心氽水煮熟，菜心炒入味垫在

盘底。

③ 起锅放入家常汁烧开，下入鲍鱼笋、银杏，调味，勾芡，出锅装在菜心上即成。

制作要点

鲍鱼笋要提前蒸入味。

特点

色鲜味美，营养丰富。



小贴士

银杏有敛肺定喘、止带缩便、解毒敛疮之效。

孟庆石 高级技师，中国烹饪名师，山西省烹饪大师。现任全晋会馆行政总厨。荣获“晋菜创新菜”金牌，太原市政府授予其“一等功”一次，荣获山西省十佳烹调师称号。



5. 茶香竹网脆皮肉

主料

猪颈肉 250 克。

配料

土豆片 100 克，茶叶 75 克，青红椒片 10 克。

调料

A 料〔芝麻酱、花生酱各 15 克，蚝油 8 克，南乳 8 克，盐 3 克，鸡粉 5 克，淀粉 15 克〕，香油 3 克。

制作方法

① 将猪肉切成片，加入 A 料腌渍 2 小时，过油炸脆，捞出装盘。

② 土豆片、茶叶分别过油炸脆。

③ 锅中加油烧热，下入青红椒片、肉片、茶叶和土豆片翻炒均匀，出锅装在竹网上即可。

制作要点

炸制茶叶的油温不能太高，否则会有苦味，影响口感。

特点

干香酥脆，茶香味浓。



小贴士

茶叶有兴奋、强心、利尿、收敛、杀菌、消炎等作用。



孟庆石 高级技师，中国烹饪名师，山西省烹饪大师。现任全晋会馆行政总厨。荣获“晋菜创新菜”金牌，太原市政府授予其“一等功”次，荣获山西省十佳烹调师称号。





6. 陈醋金瓜飘满香

主料

猪排骨 250 克，金瓜 1 个。

配料

蟹柳 75 克，香菇 15 克，西兰花 25 克。

调料

高汤 150 克，盐 3 克，鸡粉 5 克，陈醋 8 克，香油 3 克，胡椒 3 克。

制作方法

① 将排骨剁成 5 厘米长的块，氽水，码味上笼蒸熟。金瓜挖去内瓤，雕刻成盛器上笼蒸熟，摆在盘中。

② 金瓜、西兰花、香菇改刀，氽水煮熟捞出。

③ 锅里加高汤，下入排骨、金瓜块、蟹柳、香菇烧 8 分钟，调味，勾芡，淋醋、香油出锅，装在金瓜内即可。

制作要点

排骨要蒸烂入味。

特点

醋香味浓，营养丰富。



小贴士

猪排骨能养血生髓、壮骨健体、行气畅中。

孟庆石 高级技师，中国烹饪名师，山西省烹饪大师。现任全晋会馆行政总厨。荣获“晋菜创新菜”金牌，太原市政府授予其“一等功”一次，荣获山西省十佳烹调师称号。





7. 新概念牛排

主料

牛柳 250 克。

配料

土豆 150 克，青、红椒各 75 克，黄瓜 150 克。

调料

黄油 75 克，葱油 25 克，红油 25 克，A 料〔孜然粉 8 克，辣椒粉 8 克，蚝油 5 克，老抽 5 克，盐 3 克，鸡粉 5 克，白糖 3 克，淀粉 15 克、牛肉汁 25 克〕。

制作方法

- ① 将牛柳切成厚 2 厘米的大片，捶打上劲，土豆、黄瓜切成条。
- ② 牛肉加入 A 料腌渍 2 小时，土豆条下油锅

炸熟，捞出控油。

③ 平底锅倒入热油，放牛肉煎熟，装盘；另起锅，加入黄油、葱油、红油、青红椒粒炒香，浇在牛肉上，把黄瓜和土豆条围在牛排周围即成。

制作要点

牛肉要捶打上劲，腌入味。

特点

西式川味，软嫩鲜香。



小贴士

牛排不宜煎制太老，一般在七八成熟为宜，也可以根据客人口味而定。



孟庆石 高级技师，中国烹饪名师，山西省烹饪大师。现任全晋会馆行政总厨。荣获“晋菜创新菜”金牌，太原市政府授予其“一等功”一次，荣获山西省十佳烹调师称号。





8. 川式烹龙虾

主料

龙虾 750 克。

配料

韭黄 50 克，木耳 50 克，蒜苗 50 克。

调料

刀口海椒 50 克，豆瓣酱 75 克，葱花 20 克，姜米、蒜米各 25 克，鸡蛋清 10 克，豆豉 10 克，豉油水 50 克，蚝油 8 克，盐 3 克，味精 5 克，鸡粉 7 克，干淀粉 10 克，高汤 250 克，胡椒 3 克，白糖 3 克，生抽 5 克，香油 5 克，花椒油 5 克，葱花 10 克。

制作方法

① 龙虾放尽尿液后洗净，取出虾肉，并保持虾头、虾壳的完整。虾头、虾壳过油 2 分钟捞出，摆在盘内两端。

② 将韭黄、蒜苗洗净切段。木耳撕成片，炒熟调味垫在碗底。

③ 龙虾肉用手顺筋撕成条状，加盐、鸡蛋清、干淀粉拌匀，上浆，放入四成热的油中滑散捞出。锅留底油，下入豆瓣酱、姜米、蒜米、葱花、豆豉炒香，加入高汤烧制 3 分钟，捞去渣，放入龙虾肉，调味，勾芡，淋香油、花椒油出锅装在碗内，撒上刀口海椒、蒜米、葱花，浇上热油即成。

制作要点

龙虾要放尽尿液再进行加工，以免有腥臊味。

特点

海鲜川做，大方气派。麻辣，滑嫩，鲜美。



小贴士

龙虾富含蛋白质、脂肪、钙、磷、锌、硒及多种维生素。其性味甘、咸、温，有补肾壮阳、滋阴健胃之功效。

孟庆石 高级技师，中国烹饪名师，山西省烹饪大师。现任全晋会馆行政总厨。荣获“晋菜创新菜”金牌，太原市政府授予其“一等功”一次，荣获山西省十佳烹调师称号。





9.XO 酱兰豆爆虾球

主料

虾球 150 克，鸡腿菇 100 克。

配料

荷兰豆 75 克，红椒条 25 克。

调料

XO 酱 10 克，烧汁 8 克，老抽 5 克，蚝油 8 克，香油 3 克，鸡油 50 克，盐 3 克，水淀粉 8 克，鸡粉 5 克，姜米、蒜米各 15 克，小葱段 15 克，红油 25 克。

制作方法

- ① 将荷兰豆氽水捞出，炒入味，摆在盘周围；虾球码味上浆，氽水，滑油；鸡腿菇过油。
- ② 锅内放入鸡油，下姜米、蒜米、XO 酱、小

葱段炒香，放入虾球、鸡腿菇，调味，翻炒均匀，勾芡，淋红油出锅装盘即成。

制作要点

虾仁上浆时淀粉不宜放太多，此菜需猛火爆炒。

特点

造型美观，虾仁酱香脆嫩。



小贴士

鸡腿菇是食药两用菌，富含蛋白质、脂肪、钙、磷、铁等营养元素。



王彬 女，四川成都市人，毕业于酒店管理专业，一级烹调师，曾在多家酒店担任前厅领班、主管、大堂经理及凉菜主管等，擅长精美凉菜、冷拼制作，现攻读营养配餐师。



10. 川式灵菇炒肉眼

主料

美国肉眼 200 克，白灵菇 100 克。

配料

青、红、黄椒条各 15 克。

调料

海鲜酱 7 克，柱侯酱 7 克，香辣酱 5 克，烧汁 5 克，蚝油 8 克，美极鲜酱油 5 克，生抽 5 克，香油 3 克，鸡粉 5 克，鸡油 50 克，盐 3 克，香醋 3 克，姜米、蒜米各 25 克，小葱节 15 克。

制作方法

① 将彩椒条氽水，炒入味，摆在盘周围；白灵菇滑油。

② 肉眼码味上浆，下入热油锅中煎香至熟。

③ 锅内放入鸡油，下油炸姜米、蒜米、小葱节炒香，放入肉眼、白灵菇，调入酱料翻炒均匀，勾芡，淋醋、香油出锅装盘即成。

制作要点

肉眼煎制时不能过老，否则影响口感。

特点

酱香微辣，鲜嫩滑爽。



小贴士

白灵菇富含多种营养成分，包括亚油酸、不饱和脂肪酸、多糖类氨基酸、钙、锌、锰等多种微量元素及维生素等，有很高的食用价值。



王彬 女，四川成都市人，毕业于酒店管理专业，一级烹调师，曾在多家酒店担任前厅领班、主管、大堂经理及凉菜主管等，擅长精美凉菜、冷拼制作，现攻读营养配餐师。



11. 招牌糊辣鱼

主料

鳊鱼 1 条 (约 750 克)。

配料

魔芋结 100 克, 莪面鱼 75 克, 泡菜粒、榨菜粒各 25 克, 红椒丁、蒜苔丁各 10 克。

调料

秘制糊辣椒料 100 克, 化猪油 100 克, 美极鲜酱油 8 克, 盐 8 克, 料酒 7 克, 胡椒 5 克, 姜、葱各 15 克。

制作方法

① 鳊鱼宰杀, 洗净, 去脊骨, 用盐、料酒、姜、葱、胡椒、猪油腌渍 8 分钟。魔芋结、莪面鱼放沸水中氽熟捞出。

② 将鱼摆入盘内, 撒上泡菜粒、榨菜粒、糊

辣椒料上笼蒸 8 分钟出笼, 淋上美极鲜酱油。

③ 锅加油烧热, 下入红椒丁、蒜苔丁略炒, 出锅淋在鱼上, 盘周围上氽水的莪面鱼、魔芋结即成。

制作要点

掌握好蒸鱼的时间和腌渍时调料的比例。

特点

鲜香滑嫩, 口味独特, 麻辣适中。



小贴士

鳊鱼性味甘平, 无毒, 有补虚劳、益脾胃、治肠风下血之功效。



王彬 女, 四川成都市人, 毕业于酒店管理专业, 一级烹调师, 曾在多家酒店担任前厅领班、主管、大堂经理及凉菜主管等, 擅长精美凉菜、冷拼制作。现攻读营养配餐师。