

北京饭店菜点丛书

京
华
出
版
社

2

● 程清祥 主编

北京饭店的

四川菜

黄子云 张志国



北京饭店的四川菜

黄子云 张志国

北京饭店菜点丛书之二

程清祥 主编

经济日报出版社出版

北京市新华书店发行

轻工业出版社印刷厂印刷

850×1168毫米 32开本 8¹/₈印张 220千字

1987年8月第1版 1987年8月第1次印刷

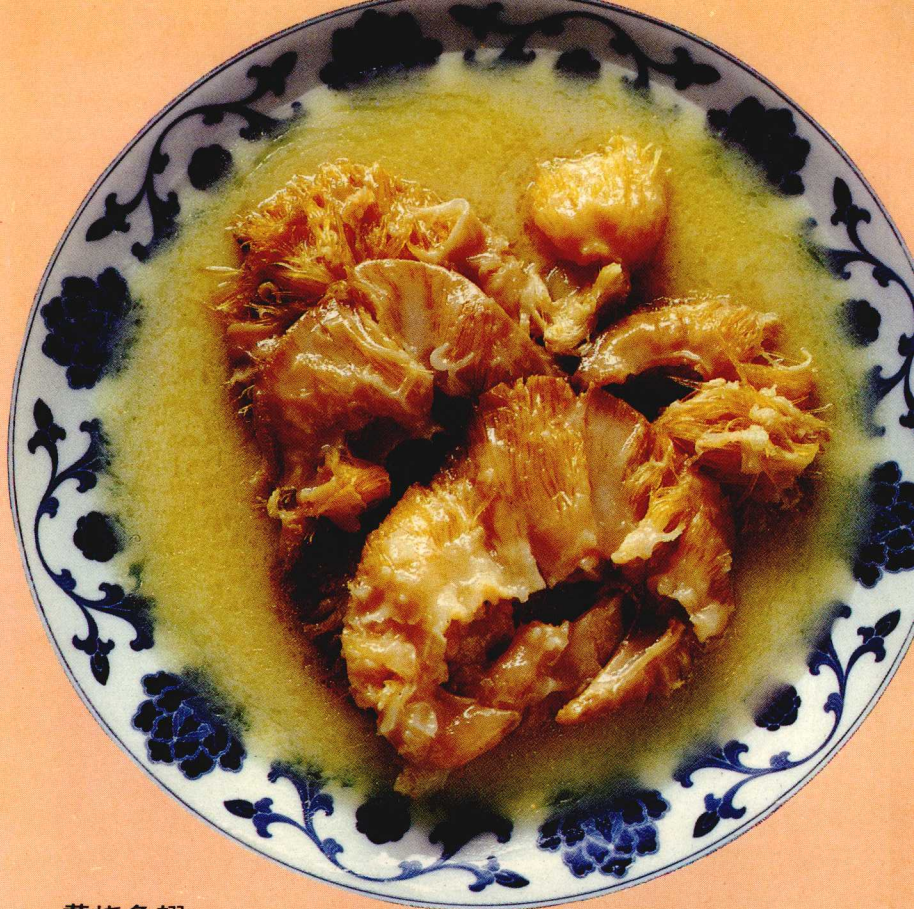
印数1—41000

ISBN—780036—000—8/2·10

统一书号：17454·010 定价：4.60元



邓小平同志与黄子云同志握手



黄烧鱼翅



黄烧仔鱼肚



家常海参



酿开乌参



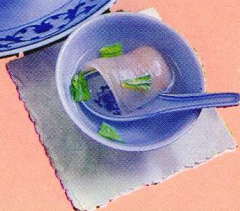
荷包鱿鱼



清汤鱿鱼方



炒鱿鱼卷



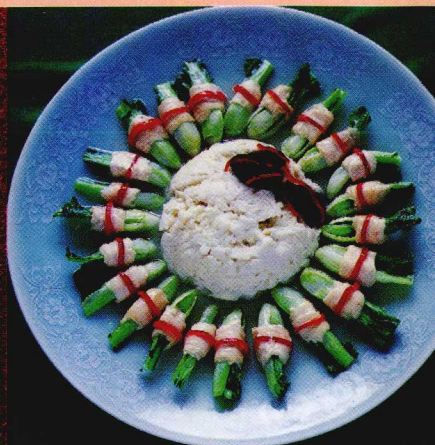
香酥鸡腿



怪味鸡



雪山鸡片



太白鸭子



虫草鸭子



芥茉鸭掌

烫片鸭子



清汤元鱼



水晶虾片



五柳鱼



干

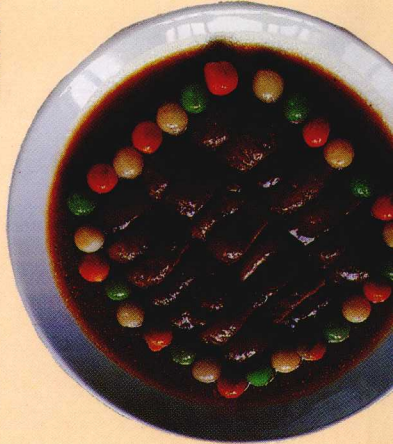


灯影牛肉

叉烧猪



红烧牛腩

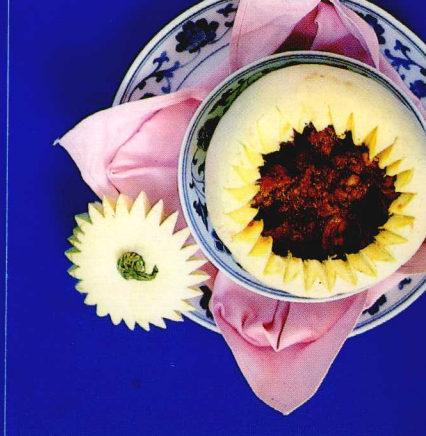


肝美汤





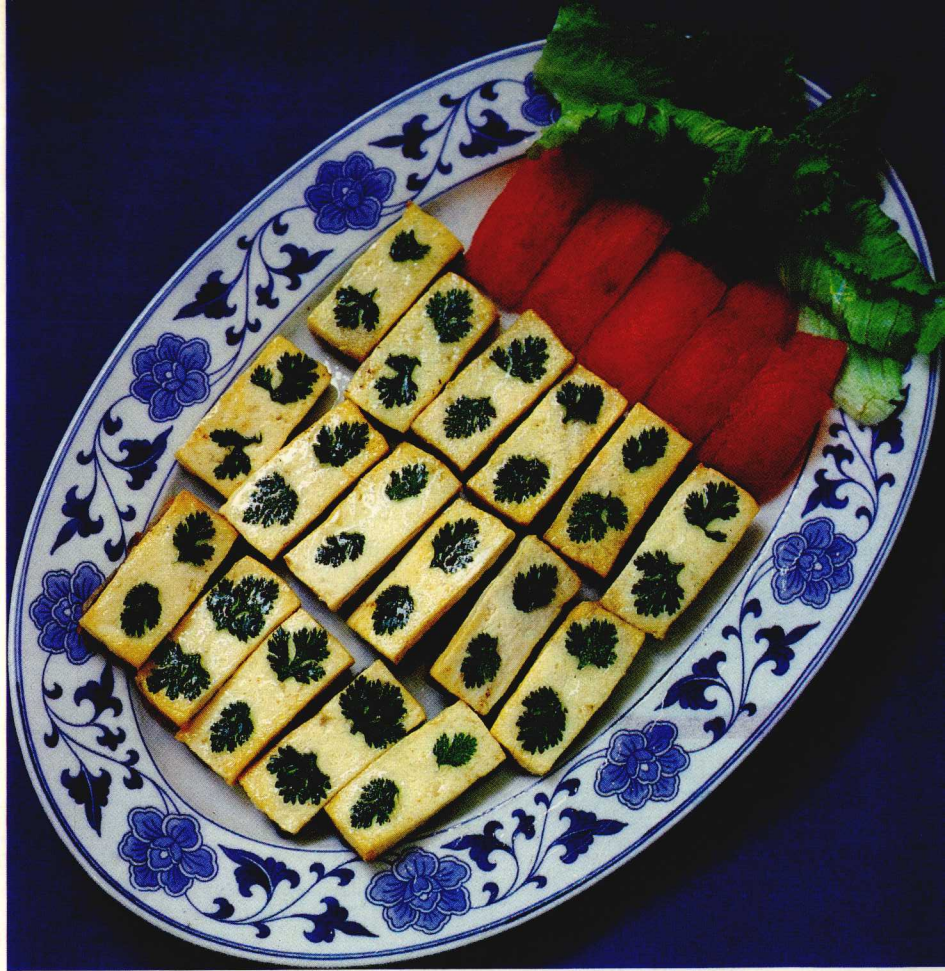
龙眼烧白



南瓜蒸肉

烤方





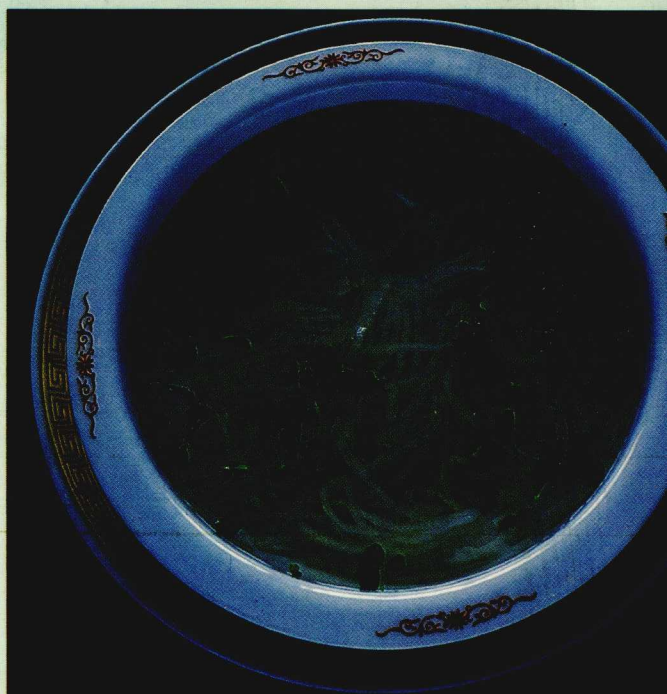
麻婆豆腐

口袋豆腐





蚕丝杂烩



冬瓜燕菜

目 录

上篇 北京饭店四川菜的继承和发展

第一章 “百菜百味”的四川菜	(1)
一、“天府之国”孕育的名菜	(1)
二、中华民族文化的结晶	(3)
三、百菜百味 麻辣醇香	(4)
第二章 北京饭店四川菜的继承和发展	(7)
一、北京饭店川菜的特点	(7)
二、北京饭店的川菜传人	(8)
三、北京饭店的川菜名菜	(10)
第三章 四川菜的烹调技法	(12)
一、川菜原料的选择和加工	(12)
二、调味方法	(13)
三、烹调方法	(15)
四、上菜要点和方法	(19)
第四章 烹调汤	(21)
清汤	(21)
奶汤	(22)
鸡汤	(23)
普通汤	(23)

下篇 北京饭店四川菜名菜谱选

第五章 冷菜	(25)
卤汤	(25)
烧拌春笋	(26)
三丝青笋卷	(27)
油吃黄瓜	(27)

醉冬笋·····	(28)	香糟鸡·····	(49)
豆鱼·····	(28)	白斩鸡·····	(49)
椒麻鲜桃仁·····	(29)	各味凉拌鸡·····	(50)
糖醋酥豌豆·····	(30)	花椒仔鸡·····	(51)
素鸭·····	(30)	酒娘仔鸡·····	(52)
素鸡·····	(31)	风鸡·····	(52)
素火腿·····	(32)	蒜泥胗肝·····	(53)
海米干丝·····	(32)	米熏仔鸡·····	(54)
酿黄瓜·····	(33)	芥末鸡跖·····	(54)
北京泡菜·····	(34)	香糟凤翅·····	(55)
辣白菜·····	(35)	水晶冻鸭·····	(55)
泡菜·····	(35)	冰冻鸭方·····	(56)
炆洋白菜卷·····	(37)	腊鸭·····	(57)
白菜豆腐乳·····	(37)	桃仁鸭卷·····	(58)
干煸苦瓜青椒·····	(38)	曝腌鸭子·····	(59)
蓝花豆干·····	(38)	桂花鸭·····	(59)
油爆青虾·····	(39)	芥末鸭掌·····	(60)
水晶虾片·····	(40)	软烧鸭子·····	(61)
茄汁大虾·····	(40)	酱汁牛肉·····	(61)
花椒田鸡·····	(41)	拌牛蹄黄·····	(62)
曝腌鱼·····	(42)	虾须牛肉·····	(63)
葱辣鱼条·····	(42)	灯影牛肉·····	(64)
桃仁鸡卷·····	(43)	麻辣牛肉条·····	(65)
棒棒鸡·····	(44)	拌牛肚岭·····	(65)
怪味鸡片·····	(44)	糖醋排骨·····	(66)
椒麻鸡片·····	(45)	拌肉皮丝·····	(67)
陈皮鸡·····	(46)	四川腊肉·····	(67)
桶鸡·····	(47)	晾干肉·····	(68)
桶子鸡·····	(47)	家常香肠·····	(69)
盐水鸡·····	(48)	砂仁肘子·····	(70)

肉麻元·····	(71)	酿猪肚·····	(73)
水晶肉·····	(71)	水晶肚头·····	(74)
烤叉烧肉·····	(73)	冷冻羊糕·····	(75)
第六章 海味菜·····	(77)	鸡块鱼肚·····	(92)
烧黄肉翅·····	(77)	鸡蓉鱼肚·····	(93)
鸡淖鱼翅·····	(78)	黄烧仔鱼肚·····	(94)
鸡丝烩鱼翅·····	(79)	红烧鱼肚·····	(95)
红烧鱼唇·····	(79)	炒鱿鱼卷·····	(96)
百合鲍片·····	(80)	家常鱿鱼·····	(96)
龙井鲍鱼·····	(81)	干煸鱿鱼·····	(97)
香花鲍鱼·····	(82)	荷包鱿鱼·····	(98)
鸡蓉鲍鱼·····	(83)	锅巴鱿鱼·····	(99)
鸡胗鲍鱼·····	(83)	菠饺鱿鱼·····	(100)
家常海参·····	(84)	砂锅鱿鱼·····	(101)
抄手海参·····	(85)	清汤鱿鱼方·····	(101)
酿开乌参·····	(86)	锅贴虾塔·····	(102)
葱烧海参·····	(87)	干烧大虾·····	(103)
蟹黄海参·····	(88)	炸珍珠虾·····	(104)
绣球海参·····	(88)	网油虾塌·····	(104)
乌龙戏珠·····	(89)	锅贴虾饼·····	(105)
白汁鱼肚卷·····	(90)	面包虾仁·····	(106)
酿广肚·····	(91)	腐皮虾卷·····	(107)
鸡皮鱼肚·····	(92)	·····	(109)
第七章 鸡菜·····	(109)	锅贴鸡片·····	(113)
香酥鸡腿·····	(109)	网油鸡塌·····	(114)
油淋仔鸡·····	(109)	碎米鸡丁·····	(115)
炸溜仔鸡·····	(110)	家庭贵州鸡·····	(116)
辣子鸡丁·····	(111)	醋溜鸡块·····	(116)
糊辣肉鸡·····	(112)	糯米鸡块·····	(117)
荷叶粉蒸鸡·····	(112)		