



开家



KAIJIA
CHUANCAIGUAN

川菜馆

尹浩英 编著

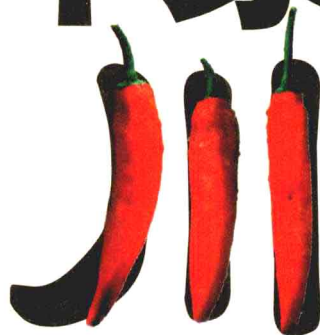
中国宇航出版社



开家



KAIJIA
CHUANCAIGUAN



川菜馆



尹浩英 编著

中国宇航出版社

· 北京 ·

版权所有 侵权必究

图书在版编目 (CIP) 数据

开家川菜馆 / 尹浩英编著. —北京: 中国宇航出版社

2006. 7

(开店系列)

ISBN 7-80144-357-8

I. 开... II. 尹... III. 川菜-餐厅-商业经营 IV. F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2006)第068948号

责任编辑 卢 珊 装帧设计 03工舍

出 版 中国宇航出版社
发 行

社 址 北京市阜成路8号 邮 编 100830
(010) 68768548

网 址 www.caphbook.com/www.caphbook.com.cn

经 销 新华书店

发行部 (010) 68371900 (010) 88530478 (传真)
(010) 68768541 (010) 68767294 (传真)

零销店 读者服务部 北京宇航文苑
(010) 68371105 (010) 62579190

承 印 北京百花印刷有限公司

版 次 2006年8月第1版
2006年8月第1次印刷
规 格 889 × 1194
开 本 1/24
印 张 7
字 数 150千字
书 号 ISBN 7-80144-357-8
定 价 29.80元

本书如有印装质量问题, 可与发行部调换



前言

中国的烹饪文化源远流长，川菜则是巴蜀文化的一个重要组成部分，同样也是中国烹饪大观园里的一朵奇葩。川菜从产生、发展到最后完善历经了一个漫长的过程，至今仍以取材广泛、调味多样、菜式繁胜而闻名。

随着川菜市场开发的日渐成熟，各种类型的川菜馆在全国各地层出不穷，越来越多的人投资经营川菜馆，本书正是应大多数投资与经营者的要求，以如何成功地开一家川菜馆为写作思路，比较全面地介绍了关于开川菜馆的诸多基本知识，包括了对川菜历史文化的介绍、开家菜馆的前期准备工作、经营管理方法、特色的销售技巧以及成功川菜馆的案例分析等具体内容，对于传统经典的川菜菜式进行了较详细的烹饪技法的介绍。

本书在内容上力求简洁，遵循操作性强、切合实际的要求，希望给准备开川菜馆和已经开川菜馆的经营者提供借鉴。



目 录



第一章 话说川菜 / 001

- 第一节 川菜烹饪的历史与文化 / 002
- 第二节 川菜的风味与特色 / 004
- 第三节 菜系分类及川菜的流派 / 005
- 第四节 川菜的独特原料及调味品 / 008
- 第五节 川菜独特的烹调技巧 / 013
 - 一、川菜与用火
 - 二、川菜与配汤
- 第六节 川菜味型及调味技巧 / 023

第二章 川菜菜式的制作与工艺 / 033

- 第一节 传统菜式及其代表菜肴 / 034
 - 一、高级筵席菜品及部分烹制方法
 - 二、大众菜品及部分烹制方法
- 第二节 创新菜式及其代表菜肴 / 061
- 第三节 川菜馆的类型与特色定位 / 092
 - 一、经典传统型
 - 二、普通大众型
 - 三、风味特色型
 - 四、小吃特色型
 - 五、时尚新潮菜型

第三章 开川菜馆的前期准备 / 095

- 第一节 川菜馆在各大城市的发展状况 / 095
 - 一、川菜馆在北京
 - 二、川菜馆在上海
 - 三、川菜馆在成都
 - 四、树立川菜品牌，打造川菜王国
- 第二节 市场调查与形势分析 / 102
 - 一、市场调查
 - 二、形势分析
- 第三节 成本控制与投资分析 / 107
 - 一、川菜馆的成本控制
 - 二、川菜馆的投资分析



第四章 开川菜馆的起步工作 / 117

- 第一节 如何选择店址 / 119
- 第二节 如何装修川菜馆 / 121
 - 一、材料的选择
 - 二、招牌的制定
 - 三、店门和墙壁的设计
 - 四、餐厅内部设计
 - 五、装饰色彩的协调和搭配





六、在装修中需要注意的问题

第三节 川菜馆的基本配置 / 129

一、大厅设备

二、专用设备

第四节 人员的划分与素质要求 / 135

一、店内人员的划分

二、各类人员的素质要求

第五章 川菜馆的经营管理 / 141

第一节 川菜馆的内部人员管理 / 141

一、人员管理的原则

二、人员管理的有效方式

第二节 厨房的管理及重要性 / 145

一、厨房的生产流程及质量管理

二、厨房的卫生管理

三、管理好厨房的几种方法

第三节 川菜馆的财务管理 / 147

一、财务管理的内容

二、财务管理的目标

三、财务管理中的问题

第四节 其他相关管理 / 149

一、菜单的制作与管理

二、川菜馆的顾客管理

第六章 川菜馆的营销策略与方法 / 153

第一节 川菜馆的特色营销分类 / 153

一、菜品特色

二、服务特色

三、环境特色

第二节 营销手段的运用 / 157

一、广告策略

二、促销策略



附录 / 160

谭鱼头火锅——川菜出川到全国连锁的发展历程





第一章 话说川菜

川菜以其取材广泛、调味多样、菜式繁胜、适应面广而闻名。作为一个独立的菜系，川菜从产生、发展到逐步完善，经历了一个漫长的过程。宋时，川菜跨越巴蜀疆界，进入京都，驰名华夏；明末清初，川菜运用辣椒调味，对早期形成的“尚滋味”、“好辛香”的调味传统有了进一步发展；与此同时，大批外籍官员带头将厨师引入川，带来各地的名饌佳肴和饮食风尚，川菜吸收南北名家烹饪之长，逐渐形成了一套成熟而独特的烹饪艺术，与鲁菜、苏菜、粤菜并称为中国四大菜系，影响遍及海内外，有“味在四川”、“吃在四川”之美誉。



第一节 川菜烹饪的历史与文化

川菜发源于我国古代的巴国和蜀国，它的发展，大致经历了从春秋至两晋的雏形期，隋唐到五代的发展期，两宋出川传至各地，至清末民国初年形成菜系四个大的阶段。其后，从辛亥革命到抗战时期，中国烹饪各派交融，给川菜烹饪以深刻影响，使之更加丰富。新中国成立后，人民政府重视烹饪事业，厨师地位开始逐渐提高，烹饪人才辈出，川菜菜式层出不穷，为川菜的进一步发展开辟了广阔的前景。

四川在秦汉时期已是著名的“天府之国”，物产丰富，生活悠闲，其突出表现便是蜀菜闻名于世。西汉扬雄《蜀都赋》、西晋左思《蜀都赋》中都有关于蜀菜的描述。唐代大诗人杜甫流寓四川，曾为蜀酒、蜀菜的魅力所吸引：“蜀酒浓无敌，江鱼美可求”。南宋诗人陆游在《思蜀》诗中写道：“老子馋堪笑，珍盘忆少城。”可见当时的蜀菜早已脍炙人口。

清代，数百万移民入川，加之大量外籍官员、军队入川，厨师随行。官宦富豪之家，尚滋味，重饮食。官场交往，文人出游，常游乐饮宴。四方移民，八方名厨，南北佳肴，东西烹饪，汇聚巴蜀，竞相争艳，取长补短，反复提炼，再次丰富了川菜的烹饪体系和独特的技艺。

川菜由宴席菜、大众便餐菜、家常菜、三蒸九扣菜、风味小吃等五类佳肴组成了一个完整的体系，其特色是口味清鲜，醇浓并重，以善用麻辣著称，并以其别具一格的烹调方法和浓郁的地方风味享誉中外，成为中华民族饮食文化与文明史上一颗灿烂夺目的明珠。

如果我们对川菜文化进行深入的研究与探索，就不难发现其形成与发展的原因，有以下几点是至关重要的。

首先是四川盆地得天独厚的自然条件。四川自古以来就有“天府之国”的美称，境内江河纵横，气候温暖湿润，烹饪原料多而且广，比较著名的有自贡井盐、内江白糖、阆中保宁醋、德阳酱油、郫县豆瓣、茂汶花椒、永川豆豉、涪陵榨菜、叙府芽菜、南充冬菜、新繁泡菜、成都

地区的辣椒等，这些烹饪原料的丰富性自然成就了川菜千变万化的调味风格。此外，四川所产的与饮食相关的酒品和茶品，品种繁多，质量上乘，也是闻名于中外的，如宜宾的五粮液、泸州的老窖特曲、绵竹的剑南春、成都的全兴大曲、古蔺的郎酒，以及重庆的沱茶、青城山的苦丁茶等等，它们对川菜的整体协调发展也具有促进作用。

其次是受四川各地风俗习惯的影响。据相关史书记载，

古代巴蜀人就有“尚滋味”、“好辛香”的饮食习俗，贵族豪门无论婚丧嫁娶、会友待客，无不大摆“厨膳”、“野宴”、“猎宴”、“船宴”、“游宴”等，名目繁多，菜式种类齐全。到了清代，民间婚丧寿庆，也普遍筹办“家宴”、“田席”、“上马宴”、“下马宴”等等。由于川人十分讲究饮食的传统性和川菜烹饪的发展与普及，自然培养和成就了一大批精于烹饪的专门性人才，从而使川菜烹饪技艺世代相传并长盛不衰。

三是川菜广泛吸收融会了各家之长。川菜的全面发展不仅依靠其丰富的自然条件和传统习俗，而且还得益于广泛地吸收外来经验。无论是宫廷、官府、民族、民间菜肴，还是教派、寺庙的菜肴，都一概吸收消化，取其精华。秦灭巴蜀，“辄徙”入川的显贵富豪，带进了中原的饮食习俗，其后历朝治蜀的外地人，也都把他们的饮食习尚与名菜佳肴带入四川，特别是在清朝，外籍入川的人更多，以湖广为首，陕西、河南、山东、云南、贵州、安徽、江苏、浙江等省也都有入籍的。在这种情况下，川菜加速吸收各地之长，实行“南菜川味”、“北菜川烹”，继承发扬传统，不断改进提高，形成风味独特、具有广大群众基础的四川菜系。

随着社会的不断发展，对外交流的增加，川菜已经开始大步向世界靠拢，在其开放发展的过程中，创新的菜品更是层出不穷，既有保留传统菜品的创新之作，也有吸收其他菜系特色的新兴菜品，将川菜饮食文化推向了一个新的发展完善阶段。如今，在全国各地乃至世界的各个地方均有川菜馆的一席之地，无论是老川菜、风味川菜、大众川菜、新潮川菜、火锅、地方小吃，都属于川菜馆不同层次、不同形式的饮食形式，满足不同消费层次的消费群体。



第二节 川菜的风味与特色

川菜名扬海外的重要原因，就在于它鲜明的特色。集中表现在川菜的调味上面——味型多变，变化精妙，国外人士赞誉中国为“烹饪王国”，又得出了“吃在中国，味在四川”的结论。

川菜的菜式历经2000多年的凝炼，现已发展到4000多个品种，一般常用于筵席、菜馆的就有1000余种，其中名贵菜肴300余种。其特点可概括为：选料广泛，用料丰富，搭配精细，烹制讲究，味别多样，尤其是味多、味广，可谓变化无穷，有“一菜一式，百菜百味”的说法。

所谓的正宗川菜，即以四川独特的烹调手法和调味方法为基础的菜品，同时吸收了各方面的烹饪精华，制成的具有四川区域特色的风味菜肴，既保留了传统的川菜制作工艺，又将川菜的风味特色融合于其中，形成了包括创新、奇味、流行的新川菜菜品的总称。

川菜注重调味，很少使用单一味，而多使用复合味。常用的味型有咸、鲜、微辣的家常味型，咸、甜、酸、辣、香、鲜的鱼香味型，各味皆俱的怪味型，以及不同层次、不同风格的红油味型、麻语味型、酸语味型、糊辣味型、陈皮味型、椒麻味型、椒盐味型等。川菜以麻、辣味著称，但并不单独以麻辣压住其他味，单以“香”字而论，就有酱香味型、五香味型、甜香味型、香糟味型、烟香味型、咸鲜味型、荔枝味型、糖醋味型、姜汁味型、蒜泥味型、芥末味型等。品尝

过川菜宴席的人，都会强烈地感觉到川菜素有味型多变、菜式配合巧妙的特点。

川菜菜式因高级筵席、普通筵席、大众便餐、家常风味、民间小吃等形式不同而有所不同。高级筵席中的传统菜式有一品熊掌、家常海参、干烧鱼翅、虫草鸭子、清蒸江团等，工艺菜式有熊猫戏竹、孔雀开屏、携纱望月、山水芙蓉等。普通筵席如城乡民间的“三蒸九扣”菜式，就地取材，菜重肥美，荤素并举，汤菜并重，菜肴通常以蒸菜为主，如清蒸肘子、粉蒸肉、甜烧白、红烧什锦等，朴素实惠。至于各地餐馆里大众菜式中的宫保鸡丁、鱼香肉丝、水煮牛肉、麻婆豆腐、魔芋烧鸭等，具有烹制快速、经济方便等特点。而如回锅肉、连锅汤、毛肚火锅、河水豆花等家常风味菜式，因取材方便、操作简单，成为一般餐馆和家庭的常用菜，川菜中还有夫妻肺片、樟茶板鸭、灯影牛肉、韩包子、五香豆腐干等民间小吃，如此浓厚的民间传统技艺不仅具有浓郁的地方风味，同样也为川菜增色不少。

川菜风格口味的不断变化，还源于改革开放后大批川菜



厨师的出川，将川菜传统烹调技艺带到了外地，同时，善变的川厨根据当地人的饮食习惯和口味嗜好，大量选用当地的调味料和原材料，将带出去的川菜加以“本土化”改造，最终形成了各具特色的众多新兴流派。前几年，在广州、深圳兴起的新潮川菜，曾一度风行，迷住了万千食客。这种川粤结合的创新发展趋势，被业内人士称为川菜发展的一个全新里程碑。

川菜在南下的进程中，大量借鉴了粤菜的烹调方式，像白灼、脆炸、盐、油泡等烹调技法，就普遍被运用到了今日流行川菜的烹制过程中，豉汁、鱼露、蚝油、椰汁、海鲜酱、沙嗲酱、鲍鱼汁等也加入到新派川菜的调味品行列。至于以前在内陆盆地罕见的龙虾、基围虾、海蟹、石斑、象拔蚌等生猛原料，更是成了烹制高档菜肴不可或缺的一部分。

经过川厨历时多年的不懈努力，一种融合着川粤五滋六味，全新风格的新潮川菜，最终出现在南粤大地。随后又很快流传回到了巴蜀故土，出涉远洋的川厨将博大精深的川菜文化传播到了全国各地。



第三节 菜系分类及川菜的流派

菜系因地理、气候、习俗、特产的不同形成了不同的地方风味。菜系的划分单就汉族的饮食特点而言，目前有四大菜系、八大菜系、十大菜系之说，而且划分分类仍有继续增加的趋势。不过，从总体上来说，我国菜系大致划分为四川、广东、江苏、山东四大菜系。从菜系的命名看，虽以省命名，但是其影响所及远远超出省的界限，凡在饮食习俗方面都受其影响，口味、烹调都一般相同，这就是菜系的范围。当然，在一个菜系之内，还有不少流派或分支，这只不过是“大同”之中的“小异”。就川、粤、苏、鲁四大菜系而论，鲁菜的范围除山东外，还有华北平原、京津地区、东北三省以及晋陕都是山东菜的口味和食俗的地域，成为北方菜的主干。川菜则是以天府之国为中心，扩展至长江中上游、两湖、云贵一带的广大地区。粤菜主要是珠江流域，闽贵也都受影响。苏菜又叫淮扬菜，为淮河、长江下游的广大地区，以及沪、杭、宁等城市亦属这一范围。当然这只是概略的划分，接壤地区有些是交叉的。

菜肴的特色是以物产这一自然条件为基础的。晋代张华的《博物志·五方人民》中说得明白：“东南之人食水产，西北之人食陆畜”，“食水产者，龟蛤螺蚌以为珍味不觉其腥臊也；食陆畜者，狸兔鼠雀以为珍味，不觉其膻也”，“有山者

采，有水者鱼”，也就是说“靠山吃山，靠海吃海”，这是形成菜系的主要条件，正是“今天下四海九州，特山川所隔有声音之殊；土地所生有饮食之异。”以物产为依据，形成了口味的差异是菜系发展的重要因素。《全国风俗志》称：“食物之习性，各地有殊，南喜肥胖，北嗜生嚼（葱、蒜），各得其适，亦不可强同也。”这种饮食嗜好，成为人们难移的习性。“饮食一道如方言，各处不同。只要对口味，口味不对，又如人之性情不和者，不同一日居也。”（《履园丛话》）

除上述因素外，烹调方法的差别，也是形成菜系不可忽视的重要条件之一。清代饮食鉴赏家、评论家袁枚的《随园食单》中，曾写了南北两种截然不同的烹调方法，做猪肚：“滚油爆炒，以极脆为佳，此北人法也；南人白水加酒煨两柱香，以极烂为度。”可见在袁枚之前，早已形成以烹饪术为别的菜系的不同特色。钱泳在《履园丛话·治庖》中说得更为具体：“同一菜也，而口味各不同。如北方人嗜浓厚，南方人嗜清淡；北方人以肴饌丰，食点多为美，南方人以肴饌法，果品鲜为美。各有妙处，颇能自得精华。”

到了清末，四大菜系的不同特色则更加鲜明。《清稗类钞》记述清末之饮食状况，称：“各处食性之不同，由於习尚也。则北人嗜葱蒜，滇黔湘蜀嗜辛辣品，粤人嗜淡食，苏人嗜糖。”又更加具体分析各地的菜系特色：“苏州人之饮食——尤喜多脂肪，烹调方法皆五味调和，惟多用糖，又席加五香。”“闽粤人之饮食——食品多海味，餐食必佐以汤，粤人又好啖生物，不求上进火候之深也。”“湘鄂人之饮食——喜辛辣品，虽食前方丈，珍错满前，无椒芥不下箸也，汤则多有之。”“北人食葱蒜，亦以北产为胜……”如此等等，不一而足，尽管引证之处不足以说明菜系的全貌，但从中可以看出四大菜系之特色。

同样，川菜也是存在着不同的流派具有不同的地域特征。首先，从地域上讲，有大河帮和小河帮之分（大河帮是指我国长江一带地区，而小河帮则是指沿嘉陵江一带地区）；从经营方式上讲，有筵席帮和成都饭铺之别，前者主打筵席制作，以善于烹制筵席大菜出名，后者则以四六分炒菜见长。

一般来讲，川菜客观上就存在着两大派别——重庆川菜和成都川菜，不同的菜品派别则分别代表川东和川西两个不同地域的风味特色。重庆川菜刚烈浑厚，味主麻辣鲜香，体现其地域豪放洒脱的性情，而成都川菜则婉约雅致，味浓咸淡适中，以显示文化韵味浓厚著称。就具体菜品而言，也有不少大同小异之处，以鱼香肉丝这道菜来讲，重庆所用小俏头以姜、葱、蒜、泡辣椒、泡姜为主，既突出了浓郁的鱼香





风味，也体现了辅料在菜品中的重要作用；而成都地方的做法则稍有不同，通常要配以木耳丝、青笋丝等，使菜肴脆嫩兼备，形成多样的口感，这样，这道菜的味道就显得相对平和一些了。又如干烧鱼，重庆厨师烹制时重用豆瓣和泡红辣椒，成菜色泽红亮，味道醇厚，而成都厨师在烧制干烧鱼时，常常会加一些芽菜节增香，辣味也显得平和一些。再如口袋豆腐，重庆的做法是以鸡糝混合豆腐泥制坯，然后炸成青果形，而成都的做法则以手磨豆腐切块，经炸制后再用食用碱水浸泡，待其外酥内空时，再入锅烩制。虽说以上种种区别属细枝末节，但明眼人一看即知那是两种不同的烹调风格。成渝两地的川菜历来都是各有千秋，在竞争中各自都在努力提升自己的品位，丰富自己的菜式，应当说，是两地共同铸就了今日川菜的辉煌。

最近十几年来，成都首先打出了民俗文化牌，许多流行的菜品都带有浓郁的川西坝子乡土风味，这是经过改造提升后的一种都市民间菜，菜里蕴含着浓浓的怀旧情感。而重庆

地区主打的江湖菜却包罗万象，所用原料可谓海陆杂陈，并且其中的“霸王菜”、“功夫菜”还不少，因此，自打江湖菜面世，就具有强烈的刺激性和流行色彩，两地川菜的这种差别，或许应将根源归于文化底蕴的差异，以及用料和烹制方法的不同。

有专家曾说，川菜还应当包括“下江菜”。早在上世纪20年代后期，川菜就跻身于上海滩了，最早是出现了式式轩、陶乐春等川菜馆，之后又有蜀腴、聚丰园，以及现在仍在经营的锦江饭店、梅龙镇酒家、洁而精菜馆等著名川菜馆。由川菜一代宗师王炳成、何春华等推出的干烧明虾、干烧排翅、干烧鲫鱼、樟茶鸭子、蚝油纸包鸡、京葱贵妃鸡等，成了那时风靡上海食坛的佳肴。随后，上海饮食界逐渐形成了风味彰显的“海派川菜”，被业内专家视作川菜在外地形成最早的一个流派。

川菜在北方地区传播比较早，影响也要大一些。上世纪50年代，川菜名厨范俊康、罗国荣等在北京饭店主厨时，就将川菜的名声在京城打得震天响。晚几年开业的四川饭店，更是让川菜在京城深入人心，说起四川的担担面、麻婆豆腐、宫保鸡丁，总有人津津乐道。

川军“北伐”后，迅速形成了以北京为中心，向东北、山东及西北辐射的川菜网络。带出去的川菜在与当地菜系的交融中，不仅汲取了所在地菜系的精华，还逐步改进了烹调方法，形成了外料川烹、外菜川味的套路。像京城的一款普通家常菜青椒土豆片，就在川厨手里变成了回锅肉土豆片，传统的回锅肉被配以煎烙的薄饼卷食；芥末辛辣味的老虎菜，变成了红油味或麻辣味；颇为流行的沸腾鱼不仅加重了五香料的成分比例，还减弱了麻辣味，与其原产地重庆的同一道菜相比，麻辣味明显温和了许多。总的来说，川菜在北方地

区更多地保持住了自己的风味特色，将北方菜的粗犷大气与川菜的味型多变、制作灵巧融会在了一起。

地处长江中下游的湖南、湖北，算是受川菜影响较深的地区。川湘本来同属食辣带，但湘菜的酸辣菜及剁椒菜却早已享誉食坛。在技艺交流中，始自湖南、湖北的干锅菜在成渝两地得到了发扬光大，像干锅鸡、干锅蟹、干锅牛蛙等，真是层出不穷。近两三年，剁椒味型也被引到了川菜制作中，逐渐形成了剁椒菜品系列。

川菜最早是通过“茶马古道”入滇的，近几年川菜在云南发展得很快。川厨根据云南的物产和气候，结合川菜特点创出的小米辣系列菜，开创了清辣酸鲜的独特风味。同时，川厨还将当地人喜欢的糊辣与川菜的麻辣、香辣揉合在一起，以凸现香辣味浓的菜品特色。像这样一些微妙的变化，虽然并不被一般食客所关注，但在业内人士眼里，尽管它还够不上称之为某种流派，却被视为一种全新的川菜风味。

由此可见，新川菜流派的最终形成势必要受到所在地的风土人情、饮食习俗以及当地物产气候等因素的影响，流派的产生对川菜的主流发展同样会产生一定的影响。需要说明的是，这种烹调技艺上的流派并不等同于派系之争，恰恰相反，这么多年来，川菜产生了许多不同风格的流派，恰好说明川菜既有立足社会的强大生命力，又有派生外流支系的影响力，这也是川菜菜系蓬勃发展的标志。各种流派的川菜极大地丰富了川菜菜式，充实了其内涵。试想，如果没有不同风格、多种流派的川菜生力军，川菜肯定将原地踏步，长时间停留在“重用三椒、麻辣为主”的原始阶段。川菜要发展，只有从川菜菜系的总体风格上去加以改良，才能不断地“推陈出新”，壮大自身的队伍。川菜各种流派的产生，不仅是当前这个商品化社会的客观产物，也是市场激烈竞争的必然结

果。各种流派的川菜在烹饪舞台上的表演，既促进了技艺交流，又在竞争和交流中得到了提升和发展。我们完全可以说，今天的川菜，已成为高中低档兼备、主题突出、风味独特、底蕴深厚、乡土人文风情浓郁的一个菜系。

第四节 川菜的独特原料及调味品

正宗川菜之所以有其特点，以味取胜，与其所用的调味品有着密切的关系。如制作回锅肉、鱼香肉丝，如果不用四川的郫县豆瓣和泡辣椒，就很难领略到它的“正宗”味道。一些外省的厨师学习川菜，虽然掌握了一些川菜的烹制、调味技术，但是回到当地，由于没有烹制川菜的一些必要的调味品，烹制出来的川菜总不够“正宗”。可见，要烹制川菜，重要的调味品如川盐、花椒、郫县豆瓣、泡辣椒等，是绝对不可少的。

下面我们就将川菜烹饪过程中常见的原料和调味品作一个大致的介绍。

花椒：四川花椒的品种繁多，主要品种如下。正路花椒，又名“南路花椒”，盛产于汉源、西昌、冕宁等县。汉源县的清溪和富林乡，有“花椒之乡”的称誉，这里的产品取名清溪椒（又称“贡椒”），富林椒，颗粒饱满，色艳肉厚，油重质佳，麻香味浓。



“大红袍花椒”又名“西路花椒”，产于汶川、金川、平武等地，这种花椒粒大色红，肉厚油重，麻香兼优，故名“大红袍”。此外，还有“小路椒”、“金阳椒”、“转红椒”、“高足椒”、“青椒”、“野椒”、“臭椒”等，都是调味佳品。

花椒属芸香料灌木或小乔木植物，有刺。奇数羽状复叶，边缘有圆齿和透明腺点。夏季开花，花小型，伞房花序或短圆锥花序。果实呈红色，种子黑色。果实就是花椒，含挥发油，性热，味辛香。四川所产的花椒颗粒最大，色红油润，味麻籽少，清香浓郁，为花椒中的上品。茂汶花椒普遍质量不错，汉源花椒则为花椒中的上品。作为调味品，川厨主要是用它的麻味和香气。麻味是花椒所含的挥发油产生的。川菜常用的麻辣、椒麻、烟香、五香、怪味、陈皮等味型，都有花椒的作用。花椒在川味调制中运用十分广泛，既可整粒使用，也可磨成粉状，还可炼制成花椒油。整粒使用的花椒主要用于热菜，如毛肚火锅、炆绿豆芽等；花椒面在冷热菜式中皆可使用，热菜如麻婆豆腐、水煮肉片，冷菜如椒麻鸡片、牛舍莴笋等；而花椒油则多用于冷菜。另外，花椒也是调制其他调味品的常用原料。

辣椒：辣椒富含维生素C、胡萝卜素、蛋白质、糖类、矿物质（钙、磷、铁、硒、钴）、色素（隐黄素、辣椒红素、微量辣椒玉红素）、龙葵素、脂肪油等，具有温中健胃的功效。

川菜的辣椒主要有干辣椒、辣椒粉和红油泡辣椒等。先说干辣椒，它是用新鲜辣椒晾晒而成的，外表鲜红色或红棕色，有光泽，内有籽。干辣椒气味特殊，辛辣如灼。川菜调味使用干辣椒的原则是辣而不死，辣而不燥。成都及其附近所产的二金条辣椒和威远的七星椒，皆属于此类品种，为辣

椒中的上品。干辣椒可切节使用和磨粉使用。切节使用主要用于煊辣味型，如炆茭白、炆黄瓜等菜肴。使用辣椒粉常用的有两种办法，一是直接入菜，川东地区制作宫保鸡丁就要用辣椒粉，起到增色的作用；二是制成红油辣椒，作为红油、麻辣等味型的调味品，广泛用于冷热菜式，如红油笋片、红油皮扎丝、麻辣鸡、麻辣豆腐等菜肴。除干辣椒外，还有一种在川菜调味中起到重要作用的泡辣椒，它是用新鲜的红辣椒泡制而成的。由于在泡制过程中产生了乳酸，用于烹制菜肴，就会使菜肴具有独特的香气和味道，是川菜中烹鱼和烹制鱼香味菜肴的主要调味品。制作泡辣椒广泛使用朝天椒、小米椒及米渣辣椒等，可以烹制出不少特色川菜。

豆瓣酱：豆瓣酱也叫蚕豆酱，

原盛产于四川地区，是采用蚕豆作为主要原料酿制而成的酱类调味品。蚕豆也称葫豆，酿造豆瓣酱的蚕豆必须预先剥去皮壳，使之成为瓣粒。主要有郫县豆瓣和金钩豆瓣两种，郫县豆瓣以鲜辣椒、上等蚕豆和面粉等原料酿制而成，以四川省郫县豆瓣厂生产的为佳，这种豆瓣色泽红褐，油润光亮，味鲜辣，瓣粒酥脆，并有浓烈的酱香和清香味，是烹制家常、麻辣等味型菜肴的主要调味品。烹制时，一般都要剁细使用，如豆瓣鱼、回锅肉、干煸鳝鱼等所用的郫县豆瓣，都是先剁细的。

还有一种以蘸食为主的豆瓣，即以重庆酿造厂生产的金钩豆瓣酱为佳，它是以蚕豆为主，以金钩（四川对于干虾仁的称呼）、香油等为辅料酿制的。这种豆瓣酱呈深棕褐色，光亮油润，味鲜回甜、咸淡适口、略带辣味，酯香浓郁，是清炖



牛肉汤、清炖牛尾汤等菜肴的最佳蘸料。

川盐（精盐）：川盐在烹调上能定味、提鲜、解腻、去腥，是川菜烹调的必需品之一。盐有海盐、池盐、岩盐、井盐之分，主要成分为氯化钠，因来源和制法不同，质量也就各有差异。烹饪所用的盐，当然是以含氯化钠高，含氯化镁、硫酸镁等杂质低的为佳。川菜烹饪常用的盐是井盐，其氯化钠含量高达99%以上，味纯正，无苦涩味，色白，结晶体小，疏松不结块。以四川自贡所生产的井盐为盐中最理想的调味品。

芥末：又称芥子末。芥子形圆，深黄色或棕黄色，少数呈红棕色，是芥菜的成熟种子碾磨成的一种粉状调料。芥末微苦，辛辣芳香，对口舌有强烈刺激，味道十分独特，可用作泡菜、腌渍生肉或拌沙拉时的调味品，亦可与生抽一起使用，充当生鱼片的美味调料。

芥末的主要辣味成分是芥子油，其辣味强烈，可刺激唾液和胃液的分泌，有开胃之功，增强人的食欲。芥末有很强的解毒功能，能解鱼蟹之毒。目前，川菜中也常用成品的芥末酱、芥末膏，使用方便。

陈皮：是柑桔等水果的果皮经干燥处理后所得到的干性果皮，因干燥后可放置陈久，故称之为“陈皮”。陈皮味苦，有芳香，它的苦味物质是以柠檬苷和苦味素为代表的“类柠檬苦素”，口味平和，易溶解于水。陈皮以皮薄而大，色红，香气浓郁者为佳。在川菜中，陈皮味型就是以陈皮为主要的调味品调制的，是川菜常用的味型之一。陈皮在冷菜中运用广泛，如陈皮兔丁、陈皮牛肉、陈皮鸡等。此外，由于陈皮和山奈、八角、茴香、丁香、桂皮、草果、老寇、沙仁等原料一样，都有各自独特的芳香气，所以，它们都是调制五香味型的调味品，多用于烹制动物性原料和豆制品原料的菜肴，

如五香牛肉、五香鳝段、五香豆腐干等。

芝麻：芝麻原称胡麻，相传是西汉张骞通西域时引进中国的，现经科学考证，芝麻原产我国云贵高原。芝麻是用于制作芝麻油（亦称香油）和芝麻酱的主要原料。在川菜中，多用黑芝麻，主要用于芝麻肉丝、芝麻豆腐干和一些筵席点心。以个大、色黑、饱满、无杂质者为佳。芝麻酱与其他调味品组合，能调制出风味独特的麻酱味型，如麻酱鱼肚、麻酱响皮、麻酱凤尾等菜肴就是这种味型的菜式。芝麻油在菜肴中冷热菜均可使用，主要是起到增香的作用，如鲜熘鸡丝、盐水鸭脯等。

姜：四川的姜品质优异，根块肥大，芳香，辛辣味浓。川味菜肴一般使用的是子姜、生姜、干姜三种。子姜为时令鲜蔬，季节性强，可作辅料或者腌渍成泡姜。子姜肉丝、姜爆子鸭、泡子姜这些菜，就是用子姜或者泡姜制作的。生姜在川菜中则是把它们加工成丝、片、末、汁来使用，炒、煮、炖、蒸、拌不可缺少。与子姜、干姜相比，生姜的运用范围是最广泛的。姜汁热窝鸡、姜汁肘子、姜汁豇豆、姜汁鸭掌等菜肴的调味品均以生姜为主。用于烹鱼或制作鱼香、家常等味型的菜肴，则需炮制后的生姜为调味品，以表现它们独特的风味特点。干姜在川菜中还可以用于制汤。

大蒜：百合科，多年生宿根草本，蒜头中含有大蒜素，可供药用，中医学上用作散寒化温、杀虫解毒之用。四川还有一种独蒜，个大质好，形圆，皆色白实心，含有大量的蒜素，具有独特的气味和辛辣味。大蒜在动物性原料调味中，有去腥、解腻、增香的作用，是川菜烹饪中不可缺少的调味品。大蒜也可作辅料来烹制川菜，如大蒜鲢鱼、大蒜烧鳝段、大蒜烧肥肠等，这些菜肴以用成都温江的独头蒜为佳。大蒜不仅能去腥增色，它所含的蒜素还有很强的杀菌作用，由于蒜素