

王惠珍 编著



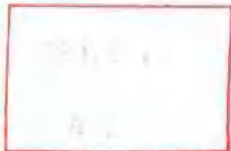
中国名菜制作图解

川菜

黑龙江科学技术出版社



204463641



中国名菜制作图解

川菜

王惠珍 编著



黑龙江科学技术出版社

中国·哈尔滨

TS912.1
5-1

446364

《中国名菜制作图解》丛书编委会

主 编 郑昌江

副主编 陈学智 徐传峰 卢雅萍

编写者 郑昌江 王惠珍 卢雅萍 王圣果

责任编辑 王 平

封面设计 洪 冰

绘 图 李 璐

中国名菜制作图解

川 菜

CHUAN CAI

王惠珍 编著

出 版 黑龙江科学技术出版社

(150001 哈尔滨市南岗区建设街41号)

电话 (0451)3642106 电传 3642143(发行部)

印 刷 哈尔滨工程大学印刷厂

发 行 新华书店上海发行所

开 本 787×1092 1/16

印 张 6.5

插 页 2

字 数 130 000

版 次 1998年3月第1版·1998年3月第1次印刷

印 数 1—4 000

书 号 ISBN 7-5388-3213-0/TS·168

定 价 9.90元(全套定价:39.60元)

前 言

我国的烹饪技术历史悠久,源远流长,在现代社会生活中,随着人民生活水平的提高和科学技术的不断进步而更加璀璨夺目。菜谱类书籍是将烹饪技术引向广大家庭餐桌的媒体。因此,编写菜谱类的书籍,即普及烹调技术是我们烹饪工作者的责任。作为一种尝试,1996年问世的《图解大众菜谱》,刚一上市,就受到广大读者的热烈欢迎,这不仅使我们倍受鼓舞,而且也坚定了我们继续为广大读者创作的信心。为此,在认真总结经验,悉心听取广大读者意见的基础上,精心编写了这套丛书。其中包括《中国名菜制作图解·川菜》《中国名菜制作图解·京菜》《中国名菜制作图解·鲁菜》《中国名菜制作图解·粤菜》4本。

在编写过程中,我们本着实用、易学的原则,在上述菜系中,分别挑选出100种中高档、不同风味的菜肴,并将那些仅靠文字难以表述或关键的步骤,配上插图加以说明,且针对每个菜肴的制作过程,指出了操作的要点,另外,还配以提示。这样不仅使读者易于学习和掌握,还可以增长知识,扩大视野,达到举一反三的目的。

以图解的形式来反映菜肴的制作过程,虽说不是初次,但还处在摸索之中,缺点和不足在所难免,敬希望广大读者在百忙中给我们提出宝贵意见。

编者

1997年9月9日
于黑龙江商学院

目 录

蒜油全鸡.....	(1)	少子芙蓉蛋	(26)
扣鸡.....	(2)	太白鸭子	(27)
贵妃鸡翅.....	(3)	樟茶鸭子	(28)
麻酥鸡.....	(4)	姜爆鸭丝	(29)
羊耳鸡塔.....	(5)	醉鸭肝	(30)
金钱鸡塔.....	(6)	辣子全鱼	(31)
喇嘛仔鸡.....	(7)	豆瓣鲤鱼	(32)
小煎鸡.....	(8)	大蒜烧鲇鱼	(33)
怪味鸡片.....	(9)	豆腐鲫鱼	(34)
仔姜鸡片	(10)	葱酥鱼	(35)
红油鸡丁	(11)	东坡鱼段	(36)
花椒鸡丁	(12)	回锅瓦块鱼	(37)
珊瑚鸡丁	(13)	泡菜鱼	(38)
宫保鸡丁	(14)	豆花鱼片	(39)
辣子鸡丁	(15)	芹黄鱼丝	(40)
家常鸡丝	(16)	干煸鳝鱼丝	(41)
溜鸡丝	(17)	麻辣鳝鱼丝	(42)
鸡丝冬笋	(18)	干煸鱿鱼丝	(43)
桃酥鸡糕	(19)	酸菜鱿鱼	(44)
格呢仔鸡	(20)	酸辣鱿鱼汤	(45)
小煎鸡米	(21)	干烧鱼翅	(46)
鸡蒙竹荪汤	(22)	鸡皮鱼肚	(47)
鸡豆花	(23)	家常鱼肚	(48)
棒棒鸡	(24)	醉鲜虾	(49)
椒麻鸡	(25)	虾仁锅巴	(50)

大蒜干贝	(51)	火爆腰花	(76)
家常海参	(52)	软炸腰卷	(77)
松花肉	(53)	小煎肚仁	(78)
软炸蒸肉	(54)	夫妻肺片	(79)
南卤肉	(55)	粉蒸牛肉	(80)
荷叶蒸肉	(56)	陈皮牛肉	(81)
东坡肉	(57)	水煮牛肉	(82)
回锅肉	(58)	麻辣牛肉	(83)
生爆盐煎肉	(59)	锅酥牛肉	(84)
夹沙肉	(60)	干煸牛肉丝	(85)
龙眼咸烧白	(61)	仔姜焖狗肉	(86)
咸烧白	(62)	黄焖兔肉	(87)
小滑肉	(63)	冰糖兔肉	(88)
合川肉片	(64)	清汤白菜	(89)
麻辣肉片	(65)	莲实白菜	(90)
鱼香肉丝	(66)	四川泡菜	(91)
豆豉炒肉丁	(67)	姜汁黄瓜	(92)
芙蓉肉糕	(68)	干煸苦瓜	(93)
红枣煨肘	(69)	鱼香茄条	(94)
芝麻肘子	(70)	干煸冬笋	(95)
豆瓣肘子	(71)	软炸口蘑	(96)
豆渣猪头	(72)	口袋豆腐	(97)
葱末猪肝片	(73)	麻婆豆腐	(98)
竹荪肝膏汤	(74)	河水豆花	(99)
火爆猪肝	(75)	毛肚火锅	(100)

蒜油全鸡

中国名菜制作图解

川菜

主料：白条鸡(1只)1500克。

辅料：肥瘦猪肉250克，蒜头150克，淀粉5克。

调料：油1000克，香油15克，酱油5克，糖色3克，葱25克，姜25克，味精5克，白糖10克，精盐7克，料酒50克，鲜汤1500克。

烹制方法

(1)将鸡去头、爪，沿脊背破开，放入开水锅内烫一下捞出，去尽毛根和绒毛，洗净。再与切成块的肥瘦肉一同放入开水锅中焯一下捞出，将鸡皮抹上酱油。见图1-1。

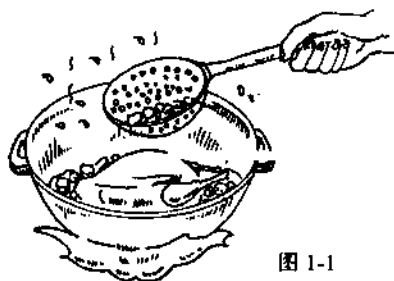


图1-1

(2)勺内放油50克烧热，将蒜头放入勺内，炸出蒜油后捞出蒜头，装在小碟内，蒜油装在小碗内备用。见图1-2。

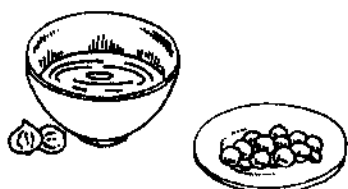


图1-2

(3)将锅内放油，烧至八成熟时放入鸡，炸至微红色时捞出，然后将鸡同肥瘦肉一同放在砂锅内，加入鲜汤、料酒、精盐、白糖、酱油、糖色、蒜头、葱块、姜块，盖上盖放在小火上炖2小时。见图1-3。



图1-3

(4)将砂锅内的鸡和汤一起倒入勺内，加味精，用大火将汤汁收浓，除去蒜头、肥瘦肉、葱和姜，将鸡装盘，勺内原汁用水淀粉勾芡，淋入香油、蒜油，浇在鸡上即成。见图1-4。



图1-4

风味特点

色泽深红，鸡肉熟烂，味浓鲜香。

烹制要点

- (1)油炸鸡时，要翻动鸡身，才能使鸡表面受热均匀、颜色均匀。
- (2)用砂锅炖鸡时，应将葱、姜等放在砂锅底部防止粘锅，并且要用小火炖制。
- (3)最后放入勺内要用急火收汁。

提示

肥瘦猪肉是指五花肉，同鸡一起烧制(取其味)，可增加鸡的鲜味，最后五花肉拣出做其他用。

川菜

中国名菜制作图解

主料:白条鸡 500 克。

辅料:胡萝卜 25 克,葱段 15 克,姜 10 克,葱花 5 克。

调料:鸡汤 150 克,花椒 6 粒,精盐 5 克,料酒 10 克,胡

椒粉 0.5 克,味精 2 克。

扣

鸡

烹制方法

(1)将鸡洗净,然后在汤锅内氽一下捞出。见图 2-1。

(2)将氽好的鸡剁成长 4 厘米、宽 1 厘米的条,鸡皮向下摆入碗内。见图 2-2。



图 2-2



图 2-1

(3)将胡萝卜洗净,去皮,切成滚刀块,然后放在鸡肉上面,再放入姜块(拍松)、葱段、花椒、精盐、胡椒粉、料酒、味精、鸡汤,上屉蒸至熟烂(大约 40 分钟)。见图 2-3。

(4)将蒸好的鸡取出,去掉葱段、姜块、花椒,翻扣在盘内,撒上葱花即成。见图 2-4。

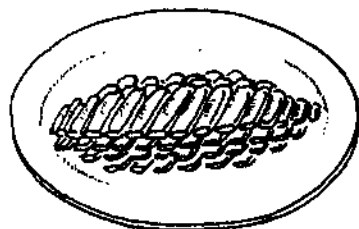


图 2-4

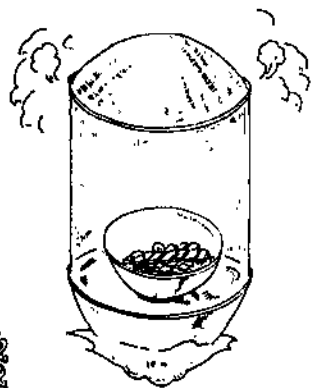


图 2-3

烹制要点

鸡块装碗时要排列整齐,肥美的肉放在碗底。

提示

(1)小鸡要选择肥嫩的。

(2)蒸制的时间要根据鸡的老嫩程度而定。一般嫩鸡蒸 40 分~60 分,老鸡蒸 90 分~120 分左右。

风味特点

鸡肉酥烂,口味清香。

贵妃鸡翅

主料:鸡翅 12 只。

辅料:胡萝卜 200 克,姜 15 克,葱白 50 克。

调料:油 50 克,精盐 4 克,胡椒粉 1 克,冰糖 50 克,红葡萄酒 150 克,花椒 10 粒,香油 5 克,味精 1 克。

烹制方法

(1) 将鸡翅去掉膀尖,改为两节,用水冲洗干净后装入碗内,然后再加入精盐、胡椒粉搅拌均匀,腌渍 30 分钟,入味。葱、姜分别切成块备用。见图 3-1。

(2) 将鸡翅用沸水焯一下捞出,然后将胡萝卜消成球形,用沸水煮熟,捞出备用。见图 3-2。



图 3-1

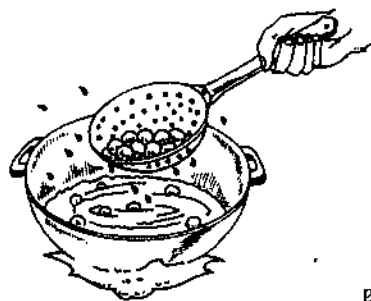


图 3-2

(3) 勺内加油烧热,放入姜、葱略炒,加入清汤、冰糖、精盐、红葡萄酒、花椒,再放入鸡翅,先用急火烧开,再转文火慢煨 1 个小时。待汤浓稠、肉酥烂时,加入胡萝卜球。见图 3-3。

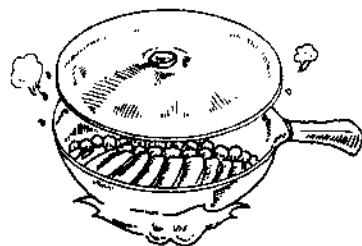


图 3-3

(4) 出勺前拣出葱、姜、花椒,然后加入味精,翻炒几下,出勺装盘。鸡翅摆放盘中,胡萝卜球围边,淋上香油即可食用。见图 3-4。

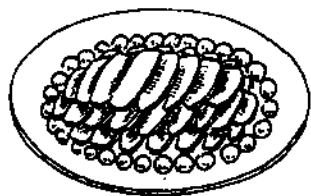


图 3-4

风味特点

色泽红亮,质地柔糯,口味咸鲜,略带荔枝味。

烹制要点

- (1) 葱、姜要切大块,便于烹制后拣出。
- (2) 要用小火将汁收浓稠。

提示

- (1) 烹制此菜肴时,也可以不加胡萝卜。
- (2) 没有冰糖时,加白糖也可以。
- (3) 用此种烹调方法,还可以烹制整鸡,即“贵妃鸡”。

麻酥鸡

主料：鸡脯肉 400 克。

辅料：葱菇 100 克，生菜 100 克，熟芝麻 100 克，鸡蛋清 2 个，干淀粉 50 克。

调料：油 500 克，白糖 1 克，料酒 20 克，精盐 1 克，胡椒粉 1 克，香油 1 克。

烹制方法

(1) 将鸡脯肉（去筋）、葱菇（淘净）分别剁成细泥，然后装在碗内，再加入鸡蛋清、精盐、胡椒粉、香油、淀粉、料酒，搅拌均匀。见图 4-1。

(2) 先将芝麻的一半倒在 30 厘米大的盘上铺平，然后将调好的馅放在上面拍平（厚度约 1.5 厘米），再将另一半芝麻撒在上面，即为麻酥鸡的半成品。见图 4-2。

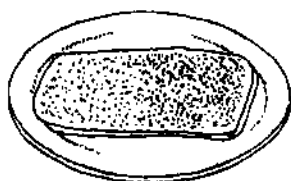
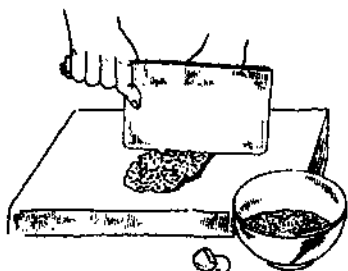


图 4-2

(4) 将炸好的鸡切成长 5 厘米、厚 7 毫米的片，摆装在长盘一端，另一端放入用白糖、醋、香油拌好的生菜，吃时蘸椒盐、葱、甜酱。见图 4-4。



(3) 勺内放油，烧至四成熟，将半成品沿勺边轻轻推入，炸至皮稍硬时滤去油，翻勺，将鸡翻身，再加入油炸，保持油温四至五成熟，这样油浸炸透后捞出。见图 4-3。



图 4-3

●烹制要点

炸制时，为了保持油温四至五成熟，可逐渐向勺内添加新油，才能达到以上要求。

●提示

(1) 此菜所说的葱是将葱白切成段。

(2) 甜酱是普通酱加白糖、酱油、水调开后，用香油炒成的。

(3) 葱菇，是一种食用菌，多见于南方。

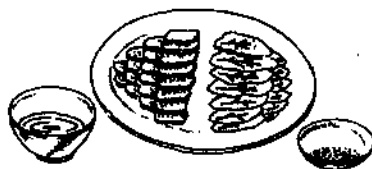


图 4-4

风味特点

香酥可口，脆嫩味鲜，别有风味。

羊耳鸡塔

主料:鸡脯肉 250 克。

辅料:鸡蛋清 3 个,葱菇 100 克,干淀粉 30 克,生菜 200 克,网油 500 克。

调料:油 750 克,香油 15 克,花椒面 1.5 克,醋 10 克,白糖 10 克,酱油 10 克,精盐 2.5 克,胡椒粉 0.5 克,味精 1 克,料酒 15 克。

烹制方法

(1) 将鸡脯肉片成 2 厘米~3 厘米宽的薄片,然后放入碗内,加入精盐、料酒、酱油、味精、胡椒粉喂口,再用鸡蛋清(1 个)和淀粉(10 克)拌匀。葱菇去皮切片。见图 5-1。

(2) 将网油铺平,去掉油梗,再将鸡蛋清(2 个)和淀粉(20 克)调成蛋清糊抹上,铺一层鸡片,再铺一层葱菇片,再盖一层鸡片,将网油折转成 2.7 厘米宽、1.5 厘米厚的条形,即成鸡塔。见图 5-2。



图 5-2

(4) 将鸡塔放在菜墩上,然后切成斜方块码在长盘一端,将生菜洗净,拌上糖、醋、香油,摆放在另一端。配椒盐食用。见图 5-4。

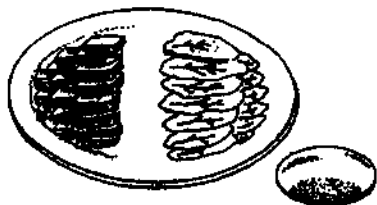


图 5-4

风味特点

色泽金黄,外酥内嫩,口味咸香。

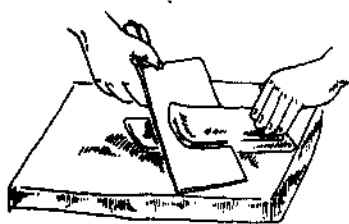


图 5-1

(3) 勺内放油,烧至六成热,将鸡塔放入勺内炸,炸至金黄色时捞起。见图 5-3。



图 5-3

烹制要点

用网油包裹时,要裹严实,否则炸时会漏馅。

提示

此菜如果不用鸡肉,还可用鱼肉、里脊肉等质嫩的原料制作,菜肴的名称,可根据采用的原料而定。

金钱鸡塔

主料:鸡脯肉 125 克。

辅料:猪肥膘肉 560 克,生菜 125 克,火腿 10 克,鸡蛋清 4 个,干淀粉 15 克。

调料:油 100 克,精盐 3 克,白糖 1 克,醋 1 克,香油 3 克,胡椒粉 0.5 克。

烹制方法

(1)将鸡脯肉(去筋)、猪肥膘肉(60 克)分别用刀剁成茸。将另 500 克肥膘肉煮熟,切成厚为 3 毫米、直径为 4 厘米的圆形片(24 片)。将火腿切成细末。见图 6-1。

(2)将肉茸放入盆内,加清水 25 克调匀,加入鸡蛋清 2 个,搅至色白发亮,无杂质(如肉筋等)时,再加精盐、清水(25 克)搅成鸡泥。将剩下的 2 个鸡蛋清打入碗内,再加入淀粉,搅成蛋清糊。见图 6-2。

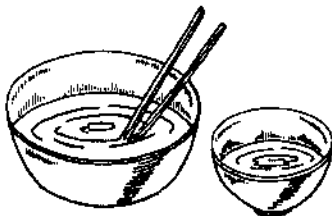


图 6-2

(3)将圆形肉片铺在大平盘中,在肉片上抹上厚厚的一层蛋清糊,然后将鸡茸做成直径为 2 厘米的圆球放在肉片上,再抹得圆润光滑,撒上火腿末,即成为金钱鸡塔。见图 6-3。

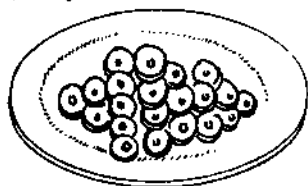


图 6-3

(4)勺内放油烧热,将鸡塔肥膘向下贴于锅中,煎至肥膘呈金黄色时出勺,然后码在盘的一端或中间,再将生菜用白糖、醋、香油拌匀,放在盘的另一端或周围。见图 6-4。

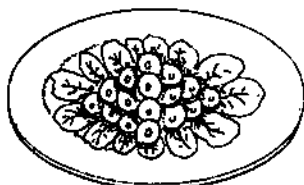


图 6-4

●烹制要点

(1)搅动肉茸时要顺着一定的方向(不能改变方向乱搅),使料和水泥为一体。加水和鸡蛋清时要逐渐加,不要加得太急。

(2)圆肥膘肉片在抹糊前,要将水分和油质擦干。

(3)煎鸡塔时要用小火,否则会使肥肉色泽变深,而鸡肉不熟。

●提示

如果不用生菜,也可以用其他鲜菜代替。

风味特点

造型美观,酥香脆嫩。

喇嘛仔鸡

中国名菜制作图解

川菜

主料:仔鸡(1只)1250克。

辅料:鸡蛋清3个,生菜15克,干淀粉75克,葱段25克,姜15克。

调料:花椒10粒,香油25克,精盐1.5克,料酒25克,白糖15克,酱油25克,醋15克,油1000克,番茄酱25克。

烹制方法

(1)将鸡宰杀后去毛,沿脊背开膛后除去内脏、头和爪,洗净后装入大碗中,用酱油、精盐、葱姜水、花椒,在鸡身内外抹匀,腌30分钟。见图7-1。



图 7-1

(2)将腌好的鸡上屉蒸40分钟,肉松、翅散时取出晾凉,除去鸡骨。取1个碗,打入鸡蛋清,加入淀粉调成糊,然后抹遍鸡身。见图7-2。

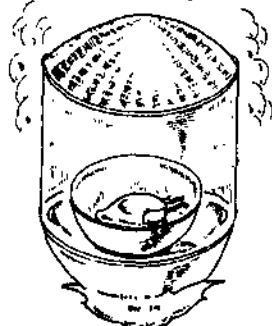


图 7-2

(3)勺内放油,烧至七成热,将鸡放入勺内炸,炸至金黄色时捞出,淋上香油。见图7-3。



图 7-3

(4)将鸡切成一字条形,码在盘子中间(或一端),两端(或另一端)放生菜。可配番茄酱食用。见图7-4。

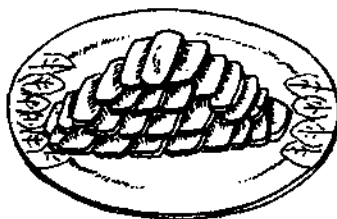


图 7-4

风味特点

色泽淡黄,肉质鲜嫩,口味咸香、酥脆。

烹制要点

(1)用调料腌制鸡时应腌透入味。

(2)除鸡骨时应除净。在鸡身上抹糊时,要将水分擦干,否则沾不上糊。另外,糊要抹均匀。

提示

(1)仔鸡是当年的小鸡,肉质细嫩。如果不用仔鸡,用普通白条鸡也可以,但口感不如仔鸡。

(2)此菜采用番茄酱是用市场出售的番茄酱加入水、白糖、醋、少许盐和香油炒制而成的,口味甜酸。

(3)葱姜水是用葱、姜、鲜汤煮制而成的汁。

小煎鸡

主料:鸡腿肉 200 克。

辅料:冬笋 100 克,葱 20 克,芹黄 20 克,泡辣椒 20 克,姜 10 克,蒜 10 克,湿淀粉 25 克。

调料:熟猪油 125 克,料酒 10 克,酱油 20 克,味精 2 克,白糖 2 克,醋 2 克,鲜汤 50 克,精盐 3 克。

烹制方法

(1) 将鸡肉拍松,先制成 1.5 毫米见方的十字花纹,然后再切成长 7 厘米、宽 8 毫米的条,冬笋切成同样的条。芹黄切成长 4 厘米的段,泡辣椒切成 7 厘米长的段。葱切段,姜和蒜分别切成片。见图 8-1。

(2) 将鸡肉放在碗内,加入少许精盐和淀粉拌匀,即为上浆。见图 8-2。



图 8-2

(3) 另取 1 个碗,放入酱油、醋、味精、白糖、鲜汤、淀粉对成汁。见图 8-3。



图 8-3

(4) 勺内放油烧至七成热,放入鸡肉炒散,加入泡辣椒、姜、蒜、料酒煸炒几下,再加入冬笋、芹黄、葱炒匀,烹入对好的汁,颠翻几下即成。见图 8-4。



风味特点 图 8-4

菜肴辣而不燥,鲜嫩可口。

●烹制要点

鸡肉要拍松,十字花纹要均匀,不要切碎,使之保持形状。

●提示

(1) 烹制此菜肴时,用其他油代替也可以。

(2) 鸡肉可以用多量油先滑散取出,然后再进行烹炒。

怪味鸡片

主料:熟嫩鸡片 150 克,黄瓜 1 根。

调料:芝麻 25 克,酱油 15 克,香醋 10 克,白糖 5 克,味精 5 克,蒜泥 5 克,葱花 5 克,姜米 5 克,花椒面 2 克,辣椒油 12 克,香油 10 克,冷鸡汤 15 克。

烹制方法

(1) 将黄瓜洗净、切成长方片,先用开水焯一下,然后用凉开水投冷,再用香油拌一下摆入盘周围。见图 9-1。

(2) 将鸡片摆放在黄瓜片上面。见图 9-2。

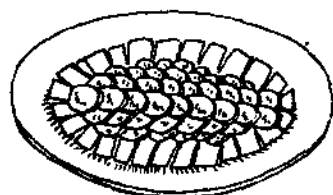


图 9-2

(3) 取 1 个碗,放入麻酱后用鸡汤调开,加入酱油、味精、蒜泥、香醋、白糖、花椒面、葱花、姜米、辣椒油、香油,调和均匀成怪味佐料。见图 9-3。

(4) 食用时,将调好的怪味佐料浇在鸡片上即成。见图 9-4。

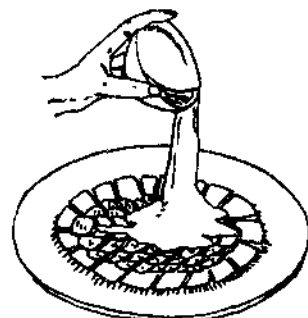


图 9-4

风味特点

色泽深红,味甜、酸、麻、辣、香。

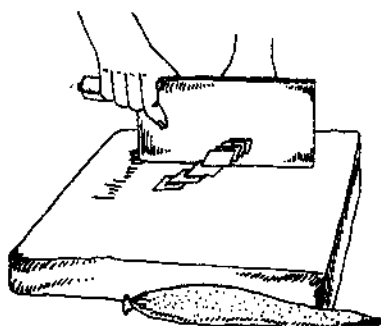


图 9-1



图 9-3

烹制要点

调制怪味汁时应先将麻酱调开,然后加入其他调味品,最后再放入油类。

提示

(1) 熟嫩鸡片是将小鸡用白水煮熟后取其肉,再片成片,煮鸡时断生即成。

(2) 用此种烹制方法,还可制成“怪味鸡”、“怪味肚”、“怪味鸡肝”等菜肴。

仔姜鸡片

主料:鸡脯肉 250 克。

辅料:仔姜 75 克,鲜红辣椒 50 克,鸡蛋清 1 个,水淀粉 15 克,蒜 5 克,水发木耳 10 克。

调料:油 500 克,郫县豆瓣 30 克,白糖 1 克,精盐 1 克,料酒 15 克,味精 2 克,鲜汤 50 克。

烹制方法

(1)将鸡脯肉片成宽 3 厘米的薄片,仔姜去皮后切成长 4 厘米、宽 1 厘米、厚 1.5 毫米的片,鲜红辣椒去籽,切成条,木耳撕成小片,蒜切片,郫县豆瓣剁碎。见图 10-1。

(2)取 1 个碗,打入鸡蛋清,加入水淀粉,搅匀后放入肉片,上足浆。见图 10-2

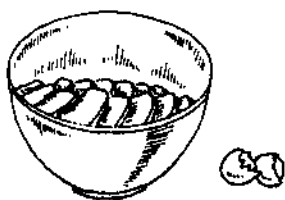


图 10-2

(4)勺内放入油,烧至六成热,放入鸡片滑散,再倒入漏勺内。原勺留 40 克油,放入姜片煸炒出香味,放豆瓣、白糖炒几下,放入蒜炒,放入鸡片,随即烹入对好的汁,翻炒均匀出勺,装盘即成。见图 10-4。

烹制要点

- (1)鸡片上浆要上足,才能质嫩。
- (2)滑油时鸡片变白,即可出勺。

提示

上浆是将鸡蛋、淀粉、调味品直接放入原料内抓匀的方法。它可保持和增加原料的鲜嫩程度。

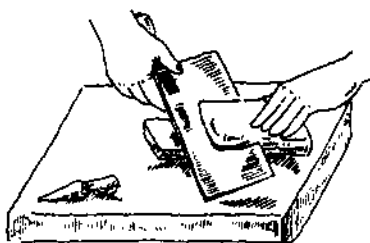


图 10-1

(3)另取 1 个碗,加入鲜汤、白糖、精盐、料酒、味精、淀粉对成汁。见图 10-3。



图 10-3

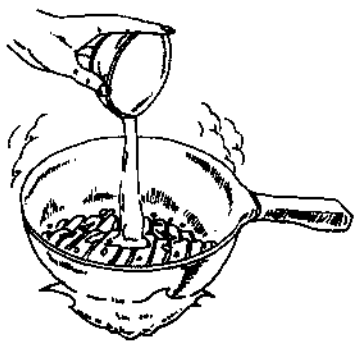


图 10-4

风味特点

鸡片滑嫩,味咸香辣。

红油鸡丁

中国名菜制作图解

川菜

主料:熟嫩鸡肉 150 克。

辅料:豆腐干 50 克,油炸花生米 50 克,葱 10 克。

调料:芝麻酱 15 克,酱油 5 克,香醋 5 克,白糖 8 克,味精 3 克,红辣椒油 10 克,香油 2 克,精盐 3 克。

烹制方法

(1)将鸡肉切成 1.5 厘米见方的丁,豆腐干也切成同样大小的丁,葱切成 1.2 厘米的段。见图 11-1。

(2)花生米去皮后与以上的各种丁同装一个盘内。见图 11-2。

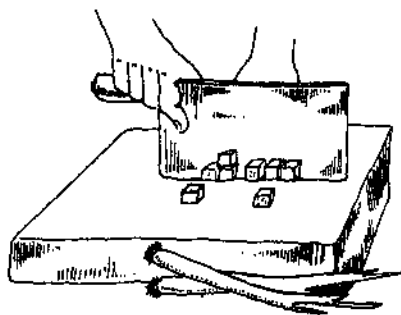


图 11-1

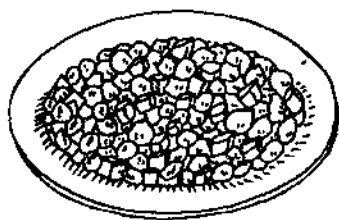


图 11-2

(3)将芝麻酱装入碗内,然后加入酱油和香醋,搅拌均匀,再将加入精盐、白糖、味精、辣椒油、香油调成的红油佐料浇在盘中菜上,拌均后即可食用。见图 11-3。



图 11-3

烹制要点

(1)熟鸡肉在加工时,将小鸡煮至断生即可,趁热去骨(骨和皮另做他用),待肉冷却后再切成丁。

(2)芝麻酱调开后再加调味品。

提示

豆腐干商店有售。

风味特点

色泽红润,味浓香辣,是热制凉吃的菜肴。