

四川菜点选编

锦江饭店



469356



A0953425



四川菜点选编

锦 江 饭 店 编

华侨大学

★
图书馆藏书

上海科学技术出版社

111110/03

四川菜点选编

锦江饭店编

上海科学技术出版社出版

(上海瑞金二路 450 号)

新华书店上海发行所发行 上海中华印刷厂印刷

开本 850×1156 1/32 印张 8.75 插页 6 字数 213,000

1979 年 11 月第 1 版 1979 年 11 月第 1 次印刷

印数 1—100,000

书号: 15119·2010 定价: 1.50 元

出版说明

我国的烹调技术历史悠久，具有绚丽多彩的民族特色，劳动人民在长期的生产实践中积累了丰富的经验。为了总结和交流我国的烹调技术，特邀请上海锦江饭店、和平饭店、上海大厦、国际饭店、华侨饭店等单位的名厨师整理编写这套“菜点选编”，分为《广东菜点选编》、《四川菜点选编》、《上海菜点选编》、《北京菜点选编》、《淮扬菜点选编》和《福建、潮州菜点选编》等六册，分册出版。

这本《四川菜点选编》由上海锦江饭店组织胥元诚、陈长标两同志编写，最后由杨炳祥同志定稿。本书选编四川菜点三百五十余种，介绍四川菜点的基本特点和主要烹调技术；书中的彩色照片由中国粮油食品进出口公司上海分公司唐一明、卢鹤庭和徐志宁等三同志拍摄。可供饭店、菜馆职工，饮食学校师生，以及旅游事业的工作人员参考。

目 录

四川菜的基本特点和主要烹调方法简介.....	(1)
------------------------	-------

冷 盆 类

孔雀冷盆.....	(9)
蝴蝶冷盆.....	(12)
荷花冷盆.....	(14)
棒棒鸡.....	(15)
蒜泥白肉.....	(15)
椒麻时件.....	(16)
怪味鸡片.....	(17)
麻酱腰片.....	(17)
红油拌鸡丁.....	(18)
芥菜鸭掌.....	(18)
陈皮牛肉.....	(19)
辣白菜.....	(19)
姜汁黄瓜.....	(20)
四川泡菜.....	(21)
泡辣椒.....	(21)
糟辣椒.....	(22)

海 味 类

干烧群翅.....	(23)
鸡包鱼翅.....	(24)
雪花鱼翅.....	(24)

鸡汁扒翅.....	(25)
蟹黄扒翅.....	(26)
桂花鱼翅.....	(27)
酿扒大乌.....	(28)
红炖海参.....	(29)
家常海参.....	(29)
芙蓉海参.....	(30)
响铃海参.....	(31)
麻酱酥鲍.....	(32)
原汁鲍鱼.....	(33)
干烧酥鲍.....	(33)
明珠酥鲍.....	(34)
鸡汁广肚.....	(35)
家常鱼肚.....	(36)
鸡蒙鱼肚.....	(36)
海杂烩.....	(37)
奶汤广肚.....	(38)
红炖鱼唇.....	(39)
白汁鱼唇.....	(39)
大蒜干贝.....	(40)
绣球干贝.....	(41)
蒜油裙边.....	(42)
京葱炒裙边.....	(42)

红烧鱼皮.....	(43)
鸡翼鱼皮.....	(44)
酸辣鲑鱼锅巴.....	(45)
玻璃鲑鱼.....	(46)
炒金耳环.....	(46)
蜂蜜鱼脆.....	(47)
南排杂烩.....	(47)

山珍野味类

冰糖燕菜.....	(49)
凤尾燕菜.....	(49)
红烧熊掌.....	(50)
红炖鹿筋.....	(51)
宣腿燕窝.....	(52)
冰糖银耳.....	(52)
珍珠银耳汤.....	(53)
翡翠哈什蚂.....	(54)
百合哈什蚂.....	(55)
麻辣兔片.....	(55)
家常田鸡.....	(56)
炒樱桃.....	(57)
蒜泥鸽片.....	(58)
红油全鸽.....	(58)
口蘑炖鸽子.....	(59)
泡椒山鸡片.....	(60)
韭黄山鸡卷.....	(61)
淡菜炖野鸭.....	(61)
炒米野鸭羹.....	(62)
腌熏狗肉.....	(63)

子姜焖狗肉.....	(64)
芽姜炒斑鸠.....	(64)
葡萄酒鹌鹑.....	(65)
杏仁鹌鹑羹.....	(66)
怪味鹌鹑.....	(67)
热炆鹌鹑.....	(68)
酸辣禾花雀.....	(68)
莼芽禾花雀.....	(69)
合州獐肉.....	(70)
琥珀鸽蛋.....	(71)
玻璃鸽蛋.....	(72)
京葱野鸭.....	(72)
五香乳鸽.....	(73)
油煎鹌鹑.....	(74)

海河鲜类

芙蓉桂鱼.....	(75)
喇叭桂鱼.....	(76)
卷筒桂鱼.....	(77)
白汁桂鱼.....	(78)
叉烧桂鱼.....	(79)
豆瓣桂鱼.....	(80)
辣子桂鱼.....	(80)
椒盐桂鱼.....	(81)
松子桂鱼.....	(82)
青椒鲥鱼.....	(82)
豆豉鲥鱼.....	(83)
鲫鱼镶面.....	(84)
干烧鲫鱼.....	(85)

银丝鲫鱼汤.....(85)	晚香玉炒鸡丝.....(106)
干蒸肥鱼.....(86)	芙蓉鸡片.....(107)
蒜头肥鱼唇.....(87)	油淋子鸡.....(108)
五柳草鱼.....(87)	纸包鸡.....(108)
东坡鱼段.....(88)	贯耳鸡塔.....(109)
脆少鲳鱼.....(89)	香酥鸡膀.....(110)
琥珀黄鱼.....(89)	溜炸子鸡.....(110)
酒焖甲鱼.....(90)	米熏鸡.....(111)
菊花甲鱼.....(91)	白卤鸡翼.....(112)
干椒鳝片.....(92)	原汁鸡球.....(112)
原汁塘里鱼片.....(93)	官保鸡丁.....(113)
春白蛤蜊.....(94)	辣子鸡丁.....(114)
鱼香蛭仁.....(95)	红油炒鸡丁.....(115)
干烧虾仁.....(95)	粉蒸鸡片.....(115)
生爆虾仁.....(96)	叉烧鸡.....(116)
虾仁锅巴.....(97)	白玉鸡腿.....(117)
炸虾球.....(97)	荷花鸡腿.....(118)
五彩烩虾仁.....(98)	竹荪烩鸡片.....(119)
灯笼明虾.....(99)	蒜泥炆鸡片.....(120)
荸荠明虾.....(100)	春芽炆鸡丝.....(120)
蟹羹嫩子.....(101)	热拌鸡丝.....(121)
溜青蟹.....(102)	蒜油全鸡.....(122)
活鲫鱼火锅.....(102)	黄焖全鸡.....(123)
漂浮鱼片汤.....(103)	芝麻酥鸡.....(123)
	荷叶粉蒸鸡.....(124)
	腿汁炖全鸡.....(125)
	坛子鸡.....(125)
	龙井鸡片汤.....(126)
	芙蓉口蘑汤.....(127)

家 禽 类

水晶南瓜麻辣全鸡.....(104)
小煎鸡米.....(105)
银杏鸡花.....(105)

月母鸡汤.....(127)	回锅肉.....(147)
鸡蒙竹荪汤.....(128)	麦穗里脊.....(147)
明珠鸡球.....(128)	木须肉.....(148)
鸡茸豆花汤.....(129)	豆豉炒肉丁.....(149)
冬菜鸭子.....(130)	菜苔腊肉.....(149)
麻辣鸭块.....(130)	糖醋里脊.....(150)
锅烧鸭子.....(131)	红枣煨蹄.....(150)
樟茶鸭子.....(132)	炸鸡肉腿.....(151)
卷筒鸭子.....(133)	豆瓣肘子.....(152)
八宝香酥鸭.....(134)	芙蓉水滑肉.....(153)
松子酥鸭.....(135)	酱爆肉丝.....(153)
豆渣鸭球.....(135)	开洋汁里脊片.....(154)
茱芋鸭子.....(136)	冬菜肉末.....(155)
子姜爆鸭块.....(137)	豆豉回锅肉.....(155)
粉蒸鸭卷.....(137)	鱼香肉丝.....(156)
冬菜花椒鸭.....(138)	碎末肉.....(156)
口蘑鸭球汤.....(139)	东坡肉.....(157)

家 畜 类

龙眼烧白.....(140)	豆云蹄筋.....(159)
叉烧宣腿.....(141)	干煸牛肉丝.....(160)
蜜汁火方.....(141)	原笼粉蒸牛肉.....(160)
叉烧酥方.....(142)	家常牛肉.....(161)
芝麻肘子.....(143)	蒜泥牛肚梗.....(162)
咸烧白.....(143)	水煮牛肉.....(162)
锅贴火腿.....(144)	毛肚火锅.....(163)
生爆盐煎肉.....(145)	豆渣牛头.....(164)
甜烧白.....(145)	葱焙牛舌.....(165)
回锅蹄膀.....(146)	红煨牛尾.....(165)

红烧牛掌.....	(166)
蒜头牛筋.....	(167)
鸡汁牛筋.....	(167)
京葱羊肉丝.....	(168)
陈皮羊肉.....	(169)
锅烧羊肉.....	(169)
菠饺银肺汤.....	(170)
萝卜连锅汤.....	(171)
奶汤酥肉.....	(171)
肝羔汤.....	(172)

植 物 类

满星素烩.....	(173)
四味素烩.....	(174)
成都素烩.....	(175)
烩羊肚菌.....	(175)
家常连窝菌.....	(176)
三鲜鸡松菌.....	(177)
鸡汁瓶装菌.....	(177)
白油冬笋.....	(178)
如意冬笋.....	(178)
虾子冬笋.....	(179)
鸡蒙芦笋.....	(180)
烩三冬.....	(180)
酱烧春笋.....	(181)
翡翠春笋.....	(181)
鸡汁边笋.....	(182)
橄榄鲜菇.....	(183)
凤尾莴笋.....	(183)

荷花冬菇.....	(184)
大蒜鲜菇.....	(185)
梅花双菇.....	(185)
鸡茸白菜羹.....	(186)
鸳鸯白菜.....	(187)
珊瑚白菜.....	(187)
菊花白菜.....	(188)
鹦鹉菜苞.....	(188)
罗汉菜心.....	(189)
干烧刀豆.....	(190)
瑶柱银萝.....	(190)
红柿绿苋.....	(191)
糖醋茄饼.....	(192)
烧茄鱼.....	(192)
酿黄瓜.....	(193)
鱼香茄子.....	(194)
麻剂胡豆.....	(194)
滚龙丝瓜.....	(195)
南江豆腐.....	(195)
锅贴豆腐.....	(196)
口蘑汁豆腐.....	(197)
麻婆豆腐.....	(197)
漏风豆腐.....	(198)
扇形豆腐.....	(198)
鲜茄汁豆腐.....	(199)
豆腐生汤.....	(200)
箱子豆腐.....	(200)
虾子玉兰片.....	(201)
斑指苦瓜.....	(202)

鸡米豌豆.....	(203)
鸡茸苋菜.....	(203)
醋溜白菜.....	(204)
冬瓜方.....	(204)
炒合菜.....	(205)
莲蓬豆腐汤.....	(206)
菱角豆腐汤.....	(207)
酸菜豌豆汤.....	(207)
清汤素菜.....	(208)
火夹冬瓜汤.....	(208)
干贝白菜墩.....	(209)
开水白菜.....	(209)
清汤冬苋菜.....	(210)

杂 菜 类

大杂烩.....	(211)
炒桔红.....	(212)
姜汁蹄花.....	(212)
炒双脆.....	(213)
蚂蚁上树.....	(214)
小煎肚仁.....	(214)
少子芙蓉蛋.....	(215)
炒杂瓣.....	(215)
红烧帽结子.....	(216)
干煸苦瓜.....	(217)
火爆猪肝.....	(217)
红烧舌尾.....	(218)
酸辣烩鸡血.....	(219)
春芽烘蛋.....	(219)

三下锅.....	(220)
鱼香炒蛋.....	(220)
炒腰花.....	(221)
干煸黄豆芽.....	(222)
泡菜肉末.....	(222)
崩山豆腐.....	(223)
溜鸭肝.....	(223)
糖醋豆苗.....	(224)
炸脆肝.....	(224)
鸡皮烩菜花.....	(225)
干烧茭白.....	(225)
酿青椒.....	(226)
冬菜豌豆.....	(226)
炸肉卷.....	(227)
河水干丝.....	(228)
粉蒸肥肠.....	(228)
传丝杂烩.....	(229)

甜菜、点心类

莲茸奶羹.....	(230)
杏仁豆腐.....	(230)
桔羹圆子.....	(231)
葛粉圆子.....	(232)
桔羹西米.....	(232)
樱桃龙眼.....	(233)
干蒸莲子.....	(233)
红珠桃脯.....	(234)
八宝酿梨.....	(234)
青豆泥.....	(235)

鸳鸯泥.....(235)	樱桃酥.....(249)
蛋白香蕉.....(236)	菊花酥饼.....(250)
沾糖羊尾.....(236)	水红萝卜酥.....(250)
网油枣卷.....(237)	蝴蝶酥.....(251)
担担面.....(237)	菊花酥.....(252)
成都素条面.....(238)	白水桃子.....(252)
少子面.....(238)	李子.....(253)
成都酸辣面.....(239)	桔子.....(253)
成都枯炒面.....(240)	柿子.....(254)
凉糍粑.....(240)	玉米.....(255)
玉露霜.....(241)	小苹果.....(255)
浮油饱子.....(241)	水红菱.....(256)
家常饱子.....(242)	荸荠.....(257)
红油水饺.....(242)	枇杷.....(257)
芝麻锅炸.....(243)	石榴.....(258)

花色点心类

海棠酥.....(245)	小白兔.....(259)
兰花酥.....(246)	生梨.....(259)
蜜枣酥.....(247)	南瓜.....(260)
葫芦酥.....(248)	小鸡.....(260)
枇杷酥.....(248)	企鹅.....(261)
四川菜熬、吊浓汤及头汤的规格.....(263)	金鱼.....(262)

四川菜的基本特点和主要

烹调方法简介

四川菜以成都菜为代表，其中有大吃、小吃之分。取料则蔬菜多于鱼鲜，素以豆瓣酱、泡辣椒、糟辣椒、红油、花椒、蒜泥、陈皮、香醋、芝麻酱等为主要调味品。四川菜的基本特点是酸、甜、麻、辣、香，油重，味浓，主题突出，具有浓厚的四川乡土风味。

一、四川菜有酸、甜、麻、辣、苦、香、咸七味。其主要调味方法有干烧、酸辣、麻辣、鱼香、干煸、怪味、椒麻、红油等数种，每种调味都有它不同的特点和风味。现将四川菜的几种主要调味方法介绍如下：

(一)干烧

调料 四川豆瓣酱，糟辣椒，老糟浮子(甜酒酿)，料酒，姜米，葱花，盐，白糖，酱油，香醋，胡椒面(即胡椒粉)，红油，水生粉等。

操作方法 先将豆瓣酱、老糟浮子、糟辣椒、姜米放入锅内炒匀，后放入清水和料酒、酱油、胡椒面、盐，待烧至汤汁剩三分之二时，再加入白糖，用水生粉勾芡，最后放入葱花、香醋、红油即成(如干烧鱼，要用小火煨熟，才能入味)。

干烧还分带辣、不带辣和荤、蔬四种，如干烧鲫鱼，干烧鱼块，干烧桂鱼等，均带辣味(如干烧虾仁、明虾还要加些番茄沙司)。干烧鱼翅，干烧鲍鱼，干烧冬笋，干烧刀豆，干烧菜心等，均不带辣味。这些菜的调味方法是四川菜所特有的。

色彩 金红色。

特点 汁浓味透，香、辣、酸、甜。

附注 请参阅本书“干烧鲫鱼”、“干烧茭白”。

(二)酸辣

调料 香醋，胡椒面，白糖，料酒，盐，酱油，生粉，葱姜等。

操作方法 将以上调料放入汤菜内，用文火烩制而成。

色彩 深黄色。

特点 酸、辣，味香，开胃可口。

附注 请参阅本书“酸辣鱿鱼”等。

(三)麻辣

调料 干辣椒，红油，花椒面，盐，酱油，白糖，蒜泥，姜米，葱花，生粉等。

操作方法 将以上调料放入同一小碗内，加入少量鲜汤调匀，在菜烧到七成熟时倾入锅内，与菜同炒便成。

色彩 酱红色。

特点 麻、辣，味香。

附注 请参阅本书“麻辣兔片”等。

(四)鱼香

调料 四川豆瓣酱，糟辣椒，花椒面，胡椒面，料酒，香醋，酱油，白糖，蒜泥，姜米，葱花，红油，水生粉等。

操作方法 将以上调料一起放入小碗内调匀，待菜炒到七成熟时，倾入锅内与菜炒拌，即成鱼香味。

色彩 酱红色。

特点 酸、辣、甜、香。

(五)干煸

调料 麻油，辣椒面，四川豆瓣酱，甜酱，料酒，盐，白糖，红油，花椒面，蒜泥，姜米，葱花等。

操作方法 将以上调料放入菜内，先用文火、后用武火煸炒

即成。

色彩 咖啡色。

特点 麻辣酥香。

附注 请参阅本书“干煸牛肉丝”。

(六)怪味

调料 糟辣椒，胡椒面，花椒面，蒜泥，姜米，葱花，香醋，盐，白糖，芝麻酱，麻油，红油，水生粉等。

操作方法 将芝麻酱先放入碗内，加入香醋、清汤、麻油、水生粉调和，再加入盐、白糖、胡椒面、葱花、红油调匀。后将蒜泥、姜米、糟辣椒一起下锅，用油炒香后盛起，倾入调匀的芝麻酱碗内。待菜炒到七成熟时，倒入麻酱作料，颠翻几下装盆，撒上花椒面便成。

色彩 紫红色。

特点 酸、辣、甜、咸、麻。

附注 请参阅本书“怪味鹌鹑”。

(七)椒麻

调料 花椒面，酱油，香醋，盐，白糖，姜米，葱花，麻油等。

操作方法 将以上调料放入同一碗内调匀，浇在熟菜上拌和便成。

色彩 淡褐色。

特点 麻、香、鲜、嫩。

附注 请参阅本书“椒麻时件”等。

(八)红油

调料 芝麻酱，酱油，香醋，花椒面，盐，白糖，麻油，红油等。

操作方法 将以上调料放入同一碗内调匀，倒入熟的鸡丁等原料内拌和便成。

色彩 淡红色。

特点 辣、香，味浓。

附注 请参阅本书“红油拌鸡丁”等。

二、四川菜的主要烹调方法有：炒、爆、煨、炸、煎、叉烧、烤、烘、熏、烧、焖、煊、炖、烩、氽、卤、拌、蒸、炆等二十余种。现举例如下：

(一)炒菜 根据原料的性质，合理地使用火候和油温，正确掌握操作时间与调味品的份量。炒菜有文火、武火或热油、温油之分，并有热锅热油和热锅温油之别。只有掌握上述要点，才能达到菜肴入口鲜嫩，色、香、味、形兼备的要求。

〔例一〕炒鸡丝 鸡丝入锅要用武火温油，因油温太热鸡丝容易成团，不易搅散，反之，则包在鸡丝外面的浆容易脱落。鸡丝下锅后要迅速用勺划散，随即起锅连油倒入漏瓢，再用武火将配料先下锅略煊几下，倒入鸡丝，即加入调料颠翻几下起锅装盆。此菜整个烹调过程约一分钟左右，如时间过长，肉质变老，就会影响质量；反之，如掌握适当，则鸡丝味鲜质嫩，入口爽滑。

〔例二〕炒虾仁 虾仁入锅要用武火热油，因油温太低，会使虾仁失去光洁。当拌上味的虾仁下锅后，用勺划散即可连油倒入漏瓢。随后再用武火，将配料、调料、虾仁同时下锅略炒一下，即用少许水生粉勾芡炒匀，便可起锅装盆。这样能使虾仁脆嫩味鲜，入口爽滑。

(二)爆菜

要用武火热油，油量要多。将原料入锅爆炸到酥透出味时，连油倒入漏瓢。再用武火投入配料略爆一下后，即将原料、调料同时倾入锅内，颠翻几下即可起锅装盆。这样能使菜肴保持脆嫩、爽滑、入口鲜香。例如火爆腰花，火爆猪肝，酱爆鸭块等。

(三)煊菜

如干煊牛肉丝，先将净锅烧热，待锅稍冷时加入热油，将牛肉丝下锅先用文火煊至水份将干、牛肉丝呈赤色时，即加入调料，投入配料，再用武火煊至色微焦、质酥脆时，即可起锅装盆。

此菜的主要烹调特色是热则香酥，冷则香脆。要做好此菜，在操作时要注意掌握火候、时间，如掌握得不当，牛肉丝尚余水份，肉质不脆；如火候过头，时间太长，牛肉丝就会焦黑味苦。

(四)炸菜

先用武火将油烧至八、九成热后，将原料下锅炸酥炸透。例如炸排骨等。炸菜必须待油烧热后，才能将原料下锅，反之就不能达到炸酥炸透的要求。

(五)煎菜

如干煎明虾，将明虾剪去须，抽去沙肠，洗净后切成段，随即将净锅烧热，放入少量油，将明虾下锅用中火两面稍煎片刻，加入少许汤汁，再用小火煎；另用净锅放入番茄汁、料酒、精盐、白糖、麻油、姜葱米及少许热油搅匀，再投入煎过的明虾段，煎片刻，待汤汁稍干时即起锅装盆。这样能使明虾保持味香鲜嫩。

(六)叉烧

如叉烧云腿，将熟火腿剥去皮后叉在铁叉上，随后将火腿肥肉一面向火，架在炉灶上，用中火烤三分钟左右，待肥肉烤至干燥时，涂上一层鸡蛋生粉糊，再用文火烤三分钟左右，即可切成一寸多长、二分厚的片，装盆便成。如火候掌握得恰当，能使火腿色红味香，入口鲜嫩。

(七)烤菜

如贯耳全鸡，将光嫩鸡洗净，除去腿骨，用少许精盐、白酒、味精、葱姜等擦匀，略腌一下，即将炒熟的冬菜肉丝塞进鸡的腹内。接着在网油上涂上一层鸡蛋生粉糊，将鸡包好，外面再涂一层鸡蛋生粉糊，随后下锅加少许油用中火两面稍煎一下，放入烤炉内用中火烤熟便成。在烤时要掌握火候时间，鸡周围的火力要均匀，这样才能使烤出的鸡肉熟而不老，皮酥而不焦。

(八)烘菜

如烘蛋，将鸡蛋六只磕入碗内，加入精盐、味精搅匀，再加入水生粉调成蛋糊状。随后将净锅烧热，加入少许油，将搅散的

鸡蛋倾入锅内，盖上与鸡蛋围圆相等的碗或盖，用文火将鸡蛋烘熟后翻身，再略烘一下即可装盆。

(九)熏菜

熏有生熏和熟熏二种，这二种熏法事先都需用调料腌上味。生熏的将腌上味的原料放在铁架上，铁锅内撒入木屑、稻壳之类的燃烧物，后将原料连铁架放入锅内，盖上锅盖，随后将锅置于炉上燃烧起烟，使原料熏入烟味便成。如熏腊肉等。熟熏的则将腌上味的原料盛入盆内，上笼蒸熟后取出，滗尽汤汁，将原料放在铁架上，铁锅内撒入米饭、茶叶、白糖之类的燃烧物，后将原料连铁架放入锅内，盖上锅盖，随后将锅置于炉上燃烧起烟，使原料熏入烟味便成。如熏肉、米熏鸡等。用后一种方法熏出的肉类有茶叶香味，使人闻后有增进食欲之感。

(十)烧菜

在锅内先放入适量的油，后将原料入锅，用武火翻炒至油被原料全部粘干时，加入适量的汤汁滚烧片刻，随后再用小火烧至汤汁浓稠为止。例如干烧鲫鱼，将洗净的鲫鱼两侧用刀划上若干人字形，随即下锅用少许油两面略煎一下取出。原锅内再加入油，放入豆瓣酱、料酒、老糟浮子、蒜泥、姜米等略炒几下后，再将鲫鱼放入锅内，加入料酒、清水、精盐、白糖，端锅兜匀，盖上锅盖，用小火烧至鱼眼突出、汤将收干时，加入少许水生粉勾芡，撒入葱花，加些香醋，便可将鱼起锅装盆，浇上鱼汁便成。此菜鲜嫩味浓，并兼有香、辣、甜、酸、咸五味。

烧菜的烹调方法有红烧与干烧二种。红烧的如红烧牛肉等。干烧的调味亦有二种，即辣的与不辣的、荤的与素的。带辣味的菜有干烧鱼、干烧明虾等。不带辣味的荤菜有干烧鱼翅。素菜中不带辣味的有干烧刀豆、干烧白菜、干烧菜心等。

(十一)焖菜

先将原料下热油锅内拉一下油后倒出，沥干油份，随后将原料仍放入原锅内，加入调料、鲜汤，盖上锅盖，用文火焖透焖烂（烂），