

JingDian ChuanWei

经典川味



找到对味的地方菜

美食之道博大精深，菜品百花齐放。

总要尝试，才能找到自己喜欢的。

川、鲁、粤、湘、徽、杭帮，

试了，就找到了。

家常菜

 犀文图书 编著



重庆出版集团  重庆出版社

JingDian ChuanWei

经典川味



家常菜

 犀文图书 编著

重庆出版集团  重庆出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

经典川味家常菜 / 犀文图书编著. — 重庆: 重庆出版社, 2014.9

ISBN 978-7-229-08248-2

I. ①经… II. ①犀… III. ①川菜—菜谱 IV. ①TS972.182.71

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 128652 号

经典川味家常菜

JINGDIAN CHUANWEI JIACHANGCAI

犀文图书 编著



出版人: 罗小卫

责任编辑: 钟丽娟

责任校对: 廖应碧



重庆出版集团

出版

重庆出版社

重庆长江二路 205 号 邮政编码: 400016 <http://www.cqph.com>

广州汉鼎印务有限公司印刷

重庆出版集团图书发行有限公司发行

E-MAIL: fxchu@cqph.com 邮购电话: 023-68809452

全国新华书店经销

开本: 710mm×1000mm 1/16 印张: 12 字数: 120 千

2014 年 9 月第 1 版 2014 年 9 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-229-08248-2

定价: 29.80 元

如有印装质量问题, 请向本集团图书发行有限公司调换: 023-68706683

版权所有 侵权必究

本书在编写过程中参阅和使用了一些著作。由于联系上的困难, 我们未能和作者取得联系, 在此表示歉意。请作者见到本书后及时与我们联系, 以便我们按照国家规定支付稿酬。

前言 Preface

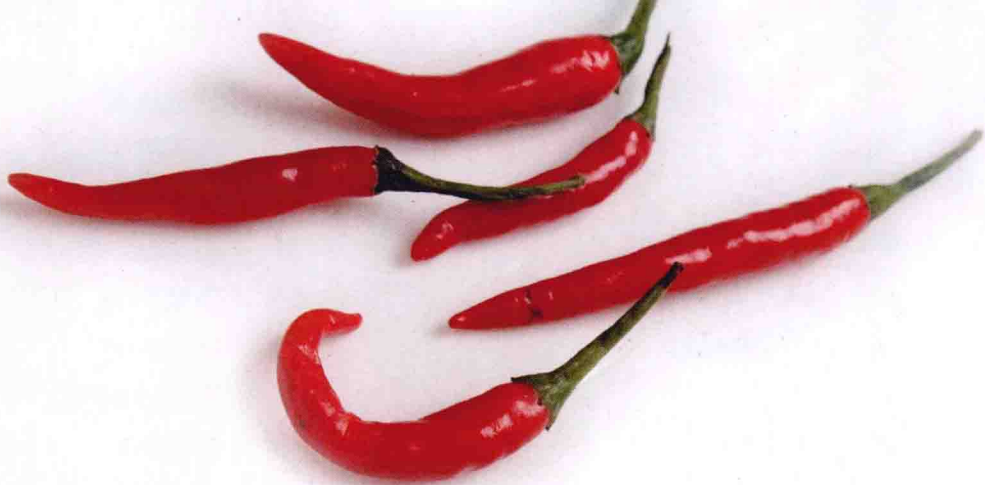


中国幅员辽阔、地理环境复杂、气候多变、物产丰富，又有着众多的文化传统和民族习俗，直接或间接地导致不同民族、不同地域的人衣食住行都各具特色，尤其在饮食一处，更是表现得淋漓尽致。受以上因素影响，我国的餐饮文化根据地方风味形成了各种流派，百花齐放。此丛书以六大菜系为主打，分别为川菜、鲁菜、粤菜、湘菜、杭帮菜和徽菜，为您选取经典的家常菜式、配以精美的图片和详尽的步骤，从易到难，让您快速入门学会心仪的菜式，丰富您的餐桌类型，菜式天天不重样。

川菜是我国传统经典菜系之一，在我国饮食文化史上占有重要的地位。川菜取材广泛，调味多变，菜类丰富，口味清鲜醇浓并重，以“尚滋味，好辛香”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史上一颗灿烂夺目的明珠。

本书精选 160 多款经典川菜，包括麻辣味、红油味、姜汁味、麻酱味、豉汁味、糖醋味等二十四种味型川菜，既锻炼手艺又丰富了味蕾。





目录 Contents

基础知识部分

2	略讲川菜	24	椒油萝卜丝
3	川味菜常用调味品	25	红油拌子姜
6	经典川菜味型	26	红油嫩藕
		27	川味泡菜
		28	麻酱豆腐
		29	素牛肉
		30	合味黄豆
		31	豆瓣酱拌豆腐
		32	卤水螺肉
		33	红葱拌螺肉
		34	洋葱拌肚丝
		35	辣卤猪脚
		36	洋葱牛肉
		37	椒卤醉鸡
		38	口水鸡
		39	芥末鸭掌
		40	麻辣鹅肠
		41	麻辣带鱼
		42	烧椒皮蛋

川味凉拌菜

11	蒜泥白肉	24	椒油萝卜丝
12	卤牛肉	25	红油拌子姜
13	灯影牛肉	26	红油嫩藕
14	红油肚丝	27	川味泡菜
15	凉拌蒜味鸭	28	麻酱豆腐
16	小葱捞鸡	29	素牛肉
17	棒棒鸡	30	合味黄豆
18	钵钵鸡	31	豆瓣酱拌豆腐
19	泡椒凤爪	32	卤水螺肉
20	香辣鸭脖子	33	红葱拌螺肉
21	银鱼稀卤豆花	34	洋葱拌肚丝
22	老醋海蜇	35	辣卤猪脚
23	果味辣白菜	36	洋葱牛肉
		37	椒卤醉鸡
		38	口水鸡
		39	芥末鸭掌
		40	麻辣鹅肠
		41	麻辣带鱼
		42	烧椒皮蛋





- 43 豆瓣拌皮蛋
- 44 西芹银芽拌鳝丝
- 45 香菜拌猪肚
- 46 糖醋白菜卷
- 47 夫妻肺片

经典川式热菜

- 49 宫保牛肉丁
- 50 泡椒牛肉卷
- 51 水煮牛肉
- 52 川椒牛仔骨
- 53 酸辣肥牛
- 54 红油牛百叶
- 55 粉蒸牛肉
- 56 干煸牛肉丝
- 57 麻香嫩牛肉
- 58 蒜香牛肉
- 59 辣蒸牛肉萝卜丝
- 60 野山椒牛肉

- 61 馋嘴牛腩
- 62 椒香肥牛
- 63 川味牛肉
- 64 五香酱牛肉
- 65 东坡牛肉
- 66 陈皮牛肉
- 67 泥蒿炒腊肉
- 68 水煮肉片
- 69 川府酱肉
- 70 椒麻腰花
- 71 锅巴肉片
- 72 东坡肘子
- 73 川椒猪蹄
- 74 泡椒霸王蹄
- 75 天府牛蹄
- 76 酸辣牛筋
- 77 川野酱猪蹄
- 78 麻辣羊蹄
- 79 粉蒸排骨
- 80 川椒排骨
- 81 风沙排骨
- 82 孜然排骨





83	辣味蒸排骨	108	子姜鸭
84	盐煎肉	109	太白酱鸭
85	鱼香肉丝	110	青椒椒仔鸭
86	回锅肉	111	辣卤鸭翅
87	老干妈炒肥肠	112	粉蒸鹅
88	蜀香干锅肥肠	113	麻辣鹅肠
89	干煸肥肠	114	泡椒鹅肠
90	泡椒肥肠	115	鸭血烧肥肠
91	川味毛肚	116	香辣麻仁鱼条
92	粉蒸羊肉	117	豆瓣酱鱼
93	咸烧白	118	干烧鲳鱼
94	青城山老腊肉	119	泡菜鱼
95	香干回锅肉	120	蒜苦瓜烧鳝鱼
96	辣得叫	121	麻辣黄鳝
97	辣子鸡	122	泡椒鳝鱼
98	重庆烧鸡公	123	川椒大闸蟹
99	成都小炒鸡	124	蜀南香辣蟹
100	酸辣鸡丁	125	酸菜鱼
101	芋儿烧鸡	126	水煮鱼
102	脆香鸡	127	烤鱼
103	怪味鸡	128	剁椒鱼头
104	辣椒油蒜米鸡	129	川味金枪鱼
105	宫保鸡丁	130	藤椒鲈鱼
106	椒麻鸡	131	麻辣鲑鱼
107	樟茶鸭	132	干烧鱼





美味川式小吃

- 133 宫保凤尾虾
- 134 秘制水煮虾
- 135 香辣小河虾
- 136 泡椒馋嘴蛙
- 137 水煮牛蛙
- 138 剁椒鱿鱼
- 139 麻婆豆腐
- 140 渝味烧豆干
- 141 家常豆腐
- 142 虎皮尖椒
- 143 香辣海带丝
- 144 辣炆苦瓜
- 145 干煸四季豆
- 146 鲜辣紫豇豆
- 147 香辣土豆块
- 148 干烧草菇
- 149 乡村干菜钵
- 150 蒸茄子
- 151 麻辣茄条
- 152 尖椒茄子煲
- 153 麻辣笋块
- 154 醋椒冬瓜

- 156 酸辣三丝面
- 157 宜宾燃面
- 158 川北凉粉
- 159 重庆酸辣粉
- 160 麻辣烫
- 161 担担面
- 162 鸡丝凉面
- 163 鸡汁锅贴
- 164 红油饺子
- 165 生煎包子
- 166 叶儿粑
- 167 艾草粑
- 168 赖汤圆
- 169 醪糟小汤圆
- 170 火把肥牛
- 171 麻辣小龙虾
- 172 香辣卤水鸭头
- 173 川味干锅鸭下巴
- 174 香辣牙签牛肉
- 175 韭菜合子
- 176 太白合子
- 177 香辣豆干
- 178 酸辣豆花
- 179 川味臭豆腐
- 180 成都老豆腐
- 181 毛血旺
- 182 甜蒜
- 183 泡生姜
- 184 川味萝卜
- 185 山椒竹笋





基础知识部分

了解川菜的历史和流派

分析川菜以味取胜的关键

介绍经典川菜二十四味型

以清晰详尽的文字带您进入美味川菜的世界

没理由不喜欢



略讲 川菜



川菜是我国传统经典菜系之一，在我国饮食文化史上占有重要的地位。川菜取材广泛，调味多变，菜类丰富，口味清鲜醇浓并重，以“尚滋味，好辛香”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，成为三峡地区乃至中华民族饮食文化史上一颗灿烂夺目的明珠。

川菜菜品名目繁多，据统计约有 4000 余种，其中名菜有 200 多种。川菜按照传统流派划分，有上河帮（成都、绵阳地区为中心）、下河帮（重庆、万县地区为中心）、小河帮（自贡、宜宾）、资川帮（以资中为代表的沱江流域各个县份，包括威远、仁寿、井研、富顺）。此外，川菜按地区划帮，长期以来形成五个主要流派，即重庆帮、成都帮、大河帮、小河帮、自内帮。

成都帮的特点是荤素并用，即在鱼翅席类的高级筵席内，必配有一素菜，另有一样带麻辣味的。成都帮注重色、香、味，调料专用郫县豆瓣、德阳酱油、保宁醋等，辅料以青、红、绿色蔬菜相衬，极具美感。著名川菜麻婆豆腐、樟茶鸭子等都来源于成都。

重庆帮的特点是能采各地之长，敢于创新，适应不同顾客需要。早在民国初年，“陶乐春”餐厅就能承办高级海参宴席，“留春幄”、“久华源”已能制作 200 桌以上的大型烧烤席、鱼翅席、满汉全席。川菜珍品中的虫草鸭等就属重庆首创。因水产丰富，重庆厨师善于烹鱼，豆瓣鲢鱼等极为出色。

大河指长江，大河帮的包括乐山、宜宾、泸县、合江、江津一带，以家常味见长，煎、炒、蒸、烧俱有。

小河指嘉陵江，“小河帮”，在嘉陵江上游及川北一带，主打民间传统菜，清光绪年间梁平人刘仲贵所创的达县灯影牛肉是在这里发源的。

“自内帮”指自贡、内江、荣县、威远、资中一带。自贡原是盐商集聚之地，名菜颇多，内江是成渝交通要道，餐馆也不少。自贡的水煮牛肉相当出众。

著名的川菜还有干煸牛肉丝、干烧鱼、麻婆豆腐、回锅肉、夫妻肺片、怪味鸡块、水煮牛肉、麻辣香水鱼、成都元宝鸡、麻辣花椒鸡、麻辣羊蹄花、泡椒大鱼泡、豆瓣鲢鱼、棒棒鸡、冬瓜盅等。



川味菜常用调味品

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，如果不用郫县豆瓣和泡椒，就很难领略到它的“正宗”味道。要烹制川菜，重要的调味品如川盐、花椒、郫县豆瓣、泡椒等等，是绝对不可少的。想要做好一道川菜，应该先把川菜常用的调味品了解透彻。



花椒

作为调味品，川厨主要是用花椒的麻味和香气。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。花椒在调制川味的运用中十分广泛，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。作为创新川菜的火锅，大量使用青花椒，也是川菜的创新。

辣椒

川菜辣椒运用有干辣椒、辣椒粉和红油泡辣椒等。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，可切节使用和磨粉使用。切节使用主要用于煊辣味型，如炆莲白、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，入川东地区制作宫保鸡丁就要用辣椒粉，让它起增色的作用；二是制成红油辣椒，作红油、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。

泡椒

用新鲜的红辣椒泡制而成的。由于泡椒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。目前，正广泛使用朝天椒、小米椒及米渣辣椒等，可以烹制出不少特色川菜。





豆瓣酱

主要有郫县豆瓣和金钩豆瓣两种。郫县豆瓣以鲜辣椒、上等蚕豆和面粉味原料酿制而成，是烹制家常、麻辣等味型的主要调味品，烹制时一般都要剁细使用，如烹制豆瓣鱼、回锅肉、干煸鳝鱼等时。金钩豆瓣是以蚕豆为主，金钩、香油等为辅料酿制的，是清炖牛肉汤、清炖牛尾汤等汤菜的最佳蘸料。此外，烹制火锅等，也离不开豆瓣，还可以用来调制酱料。

醋

醋具有色泽棕红、光亮澄清、醇香浓郁、酸味纯厚、回甜可口的特点。是烹制醋熘鸡、糖醋排骨、醋辣海参、芥末鸡丝等菜肴的调味品之一。也是调制多种味碟的主要原料。

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。川菜烹饪常用的盐是井盐，其氯化钠含量高达99%以上，味醇正，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。

葱

有大葱、小葱之分。葱在烹饪中可以生吃和熟吃，生吃多用小葱。小葱一般切成葱花，用于调制冷菜各味，如怪味、咸鲜味、麻辣味、椒辣味等味型。大葱主要用葱白作热菜的辅料和调料，一般切成节，烹制葱酥鱼、葱烧蹄筋、葱烧海参等菜肴；如切成颗粒，则作宫保鸡丁、家常鱿鱼等菜肴的调味品。此外，葱白还可切成开花葱，在烧烤、汤羹、凉菜中使用。

芥末

即芥子研成的末，研成末后多用于冷菜。荤素原料皆可使用。如芥末嫩肚丝、芥末鸭掌、芥末白菜等，均是夏、秋季节的佐酒佳肴。

蒜

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。蒜也可作辅料来烹制川菜，如蒜鲢鱼、蒜烧鳝段、蒜烧肥肠等。也可将蒜制成泥状，用于蒜泥白肉、蒜泥黄瓜等凉菜。





酱油

酱油是以黄豆、小麦、面粉为主要原料，经发酵、过滤、消毒等工序酿制而成。具有深棕褐色、有光泽、香味浓郁、味鲜醇厚、汁酃无沉淀的特点，是川味冷菜的最佳调味品。酱油在烹调川菜中，无论蒸、煮、烧、拌的菜肴都可使用，运用范围很广。

糖

白糖、冰糖、红糖、饴糖、蜂糖等可用作川菜烹饪，但以白糖、冰糖用得最多。白糖主要在玫瑰锅炸、核桃泥、银耳果羹等甜菜中作调味品。冰糖主要作甜汤的调味品和熬制糖色；用作甜汤的有冰糖燕窝、冰糖莲子等。糖色是将冰糖放入盛有少量菜油的锅中，煎炒为深红色后再使用，主要用于菜肴增色、和味。

芝麻

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，主要用于芝麻肉丝、芝麻豆腐干和一些筵席点心上。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，主要是起增香的作用，如鲜熘鸡丝、盐水鸭脯等，还可以作碟子用。

姜

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。生姜在川菜中，则加工成丝、片、末、汁来使用，炒、煮、炖、蒸、拌不可缺少，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，则需泡制后的生姜味调味品，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。

陈皮

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，由于陈皮和山柰、八角、茴香、丁香、小茴香、桂皮、草果、老蔻、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，四季皆宜，佐酒下饭均可。



经典川 菜味型

川菜具有“一菜一格，百菜百味”的特点，主要体现在味型的丰富多样上。

味型是指用几种调味品调和而成的，具有各自的本质特征的风味种别。

川菜有 24 种味型：

1. 鱼香味

鱼香味是川菜中独有的一种特殊味型。鱼香味是由于四川民间独具特色的烹鱼调味方法而得名，但在调制鱼香味时，并不真的使用到鱼，因此被誉为川菜一绝。鱼香味的菜肴具有咸、甜、酸、辣兼备，姜、葱、蒜味浓郁，色泽红亮的特点。川菜名品之一的鱼香肉丝就是鱼香味型的杰出代表。

鱼香味的调制方法是：热锅，放入适量食用油，再放入泡红辣椒炒出香味，再下姜、蒜炒香，迅速烹入酱油、醋、白糖、味精，最后放入葱炒出味即可。

鱼香味的使用范围非常广，不仅适用于热菜，也适用于冷菜。在烹制鱼香味冷菜中，调制的原材料相同，只是调制的方法有差异：将泡红辣椒、姜、蒜调均匀，淋入八成热的油，再加入葱、酱油、醋、白糖、味精，调均匀后用盘盖上，冷却后拌入加工好的冷菜半成品即可。

2. 麻辣味

麻辣味是最典型的川味，麻而不木、辣而不燥、辣中显鲜、辣中显味、辣有尽而味无穷是它的突出特点。麻辣味代表菜肴有麻婆豆腐、水煮牛肉、干煸牛肉丝、麻辣牛肉丝等。

麻辣味的调制方法是：热锅，下油，烧至八成热，下辣椒、花椒爆香，烹入料酒、川盐、味精调匀即成。此外，还可以加入白糖、郫县豆瓣、五香粉、香油等。

3. 糊辣味

糊辣味的菜肴具有香辣咸鲜、回味略甜的特点。川中名菜宫保鸡丁便是糊辣味的代表菜肴。

糊辣味的调制方法是：热锅，下油烧热，下干红辣椒、花椒爆香，烹入姜、葱、蒜、酱油、醋、料酒、白糖、川盐、味精，用大火调匀即可。在调制糊辣味时要特别注意爆干红辣椒的火候，火候不到或火候过头都会影响其糊辣香。

4. 酸辣味

酸辣味的特点是醇酸微辣、咸鲜味浓。酸辣味型的菜肴以热菜居多，如鳝鱼粉丝煲、菠饺牛柳等。

调制酸辣味时首先是在辣椒的辣、生姜的辣之间寻找一种平衡，再用醋、料酒、胡椒粉、川盐、味精等解辣的佐料调和。调制酸辣味，须掌握以咸味为基础，酸味为主体，辣味助风味的原则。在制作冷菜的酸辣味的过程



中，多用红油或豆瓣代替胡椒粉。

5. 红油味

红油味有辣而不燥、香气醇和绵长的特点。红油味型多用于冷菜的制作，如夫妻肺片、烤椒皮蛋、萝卜丝拌牛肉等。

红油味是以特制的红油与酱油、白糖、味精调制而成，部分地区在调制时还加入了醋、蒜泥或香油。

6. 怪味

怪味集众味于一体，咸、甜、麻、辣、酸、鲜、香并重而协调。怪味味型多用于冷菜，怪味凉粉就是川菜中怪味味型菜肴的杰作。

怪味是以酱油、红油、花椒面、麻酱、醋、香油、川盐、白糖、味精、熟芝麻调制而成，也可加进姜米、蒜米、葱花。调制怪味时，必须注意不同调味品之间的比例搭配，使各种味道之间互不压抑，相得益彰。

7. 椒麻味

椒麻味是川菜独占的风味，具有椒麻辛香、咸鲜适口的特点。椒麻味型多用于冷菜，代表菜肴有椒麻田螺片。

椒麻味是以花椒、小葱叶、冷鸡汤、酱油、香油、川盐、味精调制而成。调制时须选用优质花椒，方能体现风味，花椒颗粒要加盐与葱叶一同用刀铡成蓉状，令其椒麻辛香之味与咸鲜味结合在一起。

8. 家常味

家常味以“家常”命名，是取“居家常有”之意。它的特点是咸鲜微辣，因菜式需要，或回味略甜，或回味略有醋香。家常味多用于热菜，回锅肉就是家常味的代表。

家常味一般是以郫县豆瓣、酱油、川盐调制而成，也可酌量加泡红辣椒、豆豉、甜酱、料酒、味精等调味品。

9. 荔枝辣香味

荔枝辣香味的特点是酸甜咸鲜醇正，麻辣香味突出。

荔枝辣香味以醋、糖、盐、酱油、味精、鸡精、鲜汤、干海椒节、红油、花椒粒、姜、蒜、葱、料酒、淀粉调制而成。

10. 陈皮味

陈皮味具有陈皮芳香、麻辣味厚、略有回甜的特点。陈皮味型多用于冷菜，如陈皮排骨等。

陈皮味是以陈皮、花椒、干辣椒节、姜、葱、酱油、醋、红油、香油、川盐、白糖、味精等调制而成。调制时，陈皮的用量不宜过多，过多则回味带苦。

11. 蒜泥味

蒜泥味有辛辣鲜香、口味起伏的特点。蒜泥味的菜肴主要以蒜泥、红油、香油、



味精、红酱油调制而成，在红油味的基础上重用蒜，用蒜在其中去生涩，添辛香，才能在口味中曲折起伏。蒜泥味型，主要用于凉拌菜中，并且，一定要现做现吃，久放不仅会失去鲜香，还会使蒜泥产生一种刺鼻难闻的气味，所以，蒜泥味型的菜肴不宜过夜。

12. 姜汁味

姜汁味型是一种古老的味型，其特点是姜味醇厚、鲜咸微辣，广泛应用于冷、热菜式中。姜汁味型的菜肴以川盐、姜汁、酱油、味精、醋、香油调制而成，姜可以开胃，而醋则有助消化，解油腻之效。

13. 芥末味

芥末味以芥味冲辣为其特点。多用于冷菜。

芥末味是以川盐、醋、酱油、芥末、味精、香油调制而成，先将芥末用汤汁打散，密闭于容器中，临用时取出，酱油少用，以免影响菜肴色泽。

14. 麻酱味

麻酱味有咸鲜醇正、麻酱味浓的特点。

麻酱味是以芝麻酱、香油、川盐、味精、浓鸡汁调制而成，少数菜品也要加酱油或红油，麻酱味型多用于冷菜。

15. 烟香味

烟香味有烟香突出、气味芳香、鲜美可口的特点。烟香味型主要用于熏制以肉类为原料的菜肴，如樟茶鸭子、豆腐干、腊肉等。

烟香味以稻草、柏枝、茶味、樟叶、花生壳、糠壳、锯木屑为熏制材料，利用其不完全燃烧时产生的浓烟，使腌渍上味的原料再吸收或粘附一种特殊香味，形成咸鲜醇浓、香味独特的风味特征。

16. 酱香味

酱香味以酱香浓郁、咸鲜带甜为主要特色，多用于热菜，如酱爆鸭舌等。

酱香味以甜酱、酱油、香油、川盐、味精调制而成，因菜肴风味的需要，也可酌量加入白糖、胡椒粉、姜、葱等。

17. 五香味

五香味的特点是浓香咸鲜，自然辛香。所谓的“五香”，是以多种香料烧煮食品的传统说法，主要的香料有山柰、八角、丁香、小茴、甘草、肉桂、花椒等。通常会根据菜肴的需要酌情选用，远不止五种。

18. 糟香味

糟香味以醇香咸鲜而回甜为特点。广泛用于热菜，也可用于冷菜。其代表菜肴有香糟肉等。



糟香味是以香糟汁、香油、川盐、味精调制而成，因不同菜肴的风味需要，可酌量加入胡椒或花椒、冰糖、姜、葱，调制时要突出香糟汁的醇香。

19. 咸鲜味

咸鲜味有本味鲜美、咸鲜清香的特点。

咸鲜清香的特点使咸鲜味在冷热菜式中使用非常广泛，常以盐、味精调制而成，因不同菜肴风味的需要，也可以用酱油、白糖、香油、姜、盐、胡椒调制。烹饪时，需咸味适度，突出鲜味，并保持以蔬菜为主的烹饪原料本身具有的鲜味。

20. 咸甜味

咸甜味有咸甜并重、兼有鲜香的特点。多用于热菜，代表菜肴有樱桃肉等。

咸甜味以胡椒粉、料酒、川盐、白糖调制而成，另可加入姜、葱、花椒、冰糖、糖色、五香粉等。

21. 茄汁味

茄汁味的特点是酸甜咸鲜、色泽鲜艳。

茄汁味是以番茄酱、浙醋、白醋、料酒、鲜汤、姜、葱、淀粉、白糖、川盐、鸡精、味精调制而成。

22. 甜香味

甜香味的特点是醇甜而香。

甜香味是以白糖或冰糖为主要调味品，再加入适量香精，辅以蜜玫瑰等各种蜜饯、樱桃等水果和果汁、桃仁等干果仁。可根据菜肴风味取之。

23. 荔枝味

荔枝味因其酸甜适口、味似荔枝而得名。

荔枝味适用于以猪肉、鸡肉、猪腰肉及部分蔬菜为原料的菜肴，如合川肉片、荔枝腰块等。

荔枝味是以醋、酱油、料酒、川盐、白糖调制，并取姜、葱、蒜的辛香气和味而成。因不同菜肴风味的需要，可酌量加入泡辣椒、豆瓣和香油。

24. 糖醋味

糖醋味有甜酸浓郁、回味鲜香的特点。

糖醋味是以糖、醋为主要调料，佐以盐、味精、酱油、姜、葱、蒜调制而成。其特点是甜酸味浓，在冷热菜式中应用广泛，调制时，需要以适量咸味为基础，重用糖、醋，以突出酸甜味。

