

辣过瘾



不辣不过瘾！越辣越来劲！

经典川菜

美食生活工作室 组织编写

4道凉拌，令人大快朵颐
64道热炒，让人越吃越爱
52款蒸煮炖烧，风情华丽
26种汤煲锅仔，停不下来！

辣过瘾 经典川菜

美食生活 工作室 组织编写



青岛出版社
QINGDAO PUBLISHING HOUSE

国家一级出版社
全国百佳图书出版单位

图书在版编目 (C I P) 数据

辣过瘾－经典川菜 / 美食生活工作室编. -- 青岛 :

青岛出版社, 2014.7

ISBN 978-7-5552-0925-6

I. ①辣… II. ①美… III. ①川菜—菜谱 IV. ① TS972.182.71

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 148555 号



书 名 辣过瘾－经典川菜

组织编写  工作室

主 编 张恕玉

出版发行 青岛出版社

社 址 青岛市海尔路 182 号 (266061)

本社网址 <http://www.qdpub.com>

邮购电话 13335059110 0532-85814750 (传真) 0532-68068026

策划组稿 周鸿媛

责任编辑 贺 林

设计制作 毕晓郁 张 骏 宋修仪 周 雯

封面设计 毕晓郁

摄 影 高玉德 刘志刚 刘 计

制 版 青岛新华印刷有限公司

印 刷 潍坊文圣教育印刷有限公司

出版日期 2014 年 9 月第 1 版 2014 年 9 月第 1 次印刷

开 本 16 开 (710mm × 1010mm)

印 张 14

书 号 978-7-5552-0925-6

定 价 29.80 元

编校质量、盗版监督服务电话 400-653-2017

(青岛版图书售后如发现质量问题, 请寄回青岛出版社出版印务部调换。电话: 0532-68068638)

建议陈列类别: 生活类 美食类

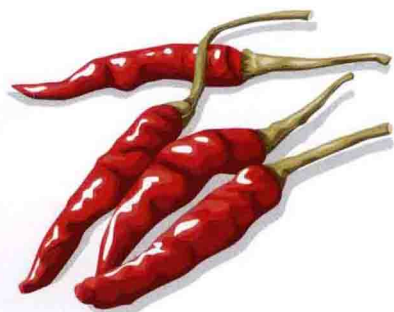


目录



第一章 绝色川味 传世经典

- 10 传世川菜 享誉 寰宇烹坛
12 特色原料 造就 地道川味
14 百菜百味 演义 味型传奇



第二章 川味凉拌

- | | | |
|------------|------------|----------|
| 20 香辣泡菜 | 39 泡椒杏鲍菇 | 59 麻辣蹄筋 |
| 21 姜汁菠菜 | 40 醉酒豆芽 | 60 油泼羊肉 |
| 22 爆腌海带娃娃菜 | 41 宫保豆腐 | 61 洋葱拌兔肉 |
| 23 鱼香空心菜 | 42 油泼豆腐 | 62 口水鸡 |
| 24 姜汁茼蒿梗 | 43 酸辣蕨根粉 | 64 白斩鸡 |
| 25 红油甘蓝 | 44 川北凉粉 | 65 葱油鸡 |
| 25 生拌五样 | 46 怪味白肉 | 65 凉拌小公鸡 |
| 26 川味紫甘蓝 | 46 蒜泥白肉 | 66 怪味鸡丝 |
| 27 四川泡菜 | 47 脆瓜余白肉 | 67 红油鸡胗 |
| 28 酸辣登天双丝 | 48 肉丝凉粉拌百叶 | 68 盐水肫花 |
| 29 沙姜芥蓝 | 49 凉粉拌腰花 | 69 泡椒凤爪 |
| 30 芥油芦笋 | 50 四川腊肉 | 70 芥末鸭掌 |
| 32 活捉莴苣 | 51 麻辣猪手 | 71 川味鸭块 |
| 33 凉拌莴笋丝 | 52 红油肚丝 | 72 麻辣鸭肠 |
| 34 爆腌珊瑚黄瓜卷 | 53 风味牛百叶 | |
| 35 蓑衣黄瓜 | 54 夫妻肺片 | |
| 36 鱼香山豆角 | 56 火鞭牛肉 | |
| 36 山椒拌白萝卜 | 56 手撕牛板筋 | |
| 37 麻辣豆腐干 | 57 麻辣牛百叶 | |
| 38 五彩缤纷 | 58 麻辣黄喉 | |



第三章 过瘾热炒



- | | | | | | |
|-----|--------|-----|---------|-----|--------|
| 74 | 干锅辣白菜 | 103 | 鱼香肉丝 | | |
| 75 | 山椒白菜 | 104 | 干煸腊肉 | | |
| 75 | 蒜蓉生菜 | 105 | 麻辣肉片 | | |
| 76 | 炆炒油菜 | 106 | 火爆腰花 | | |
| 77 | 酸辣炒韭菜 | 108 | 剁椒腊肉炒臭干 | | |
| 78 | 鱼香茄子 | 109 | 醋浸椒酿肉 | | |
| 79 | 腰果爆茄丁 | 110 | 合川肉片 | 132 | 麻辣鸡豆腐 |
| 80 | 干煸四季豆 | 111 | 白油肉片 | 133 | 宫保鸡丁 |
| 82 | 清炒丝瓜 | 112 | 蚂蚁上树 | 134 | 麻辣芝麻鸡 |
| 83 | 炆黄瓜 | 113 | 辣子蒜香骨 | 135 | 泡椒鸡片 |
| 84 | 炆炒茭白 | 114 | 虎皮尖椒 | 136 | 辣香芝麻鸡翅 |
| 85 | 鱼香玉兰片 | 115 | 川味猪腰 | 137 | 彩椒炒鸭丁 |
| 86 | 泡椒炒青笋 | 116 | 灯影牛肉 | 138 | 椒盐鸭条 |
| 86 | 炆炒土豆丝 | 117 | 金丝牛肉 | 139 | 双椒炒鸭条 |
| 87 | 鱼香冬笋 | 117 | 泡菜炒牛肉 | 140 | 泡椒鸭杂 |
| 88 | 炒素回锅肉 | 118 | 锦绣牛肉粒 | 141 | 辣子鱼块 |
| 89 | 干煸胡萝卜 | 119 | 干香牛肉片 | 142 | 莴笋炒墨鱼花 |
| 90 | 山椒土豆丝 | 120 | 川味牛柳 | 144 | 荔枝鱿鱼卷 |
| 91 | 炆炒藕丁 | 121 | 陈皮牛肉 | 145 | 麻辣小龙虾 |
| 92 | 香辣藕丝 | 122 | 干煸牛肉丝 | 146 | 糖醋鱼柳 |
| 92 | 白油金针菇 | 123 | 石锅牛仔柳 | 148 | 辣煸黄鳝 |
| 93 | 泡椒炒香菇 | 124 | 孜然羊肉 | 149 | 家常爆鳝片 |
| 94 | 干锅茶树菇 | 125 | 孜然羊肉 | 150 | 宫保鱿鱼卷 |
| 96 | 麻婆豆腐 | 126 | 啤酒兔丁 | 152 | 干煸鱿鱼丝 |
| 97 | 麻婆鸳鸯豆腐 | 127 | 山城辣子鸡 | 153 | 生爆虾仁 |
| 98 | 鱼香千张 | 128 | 成都仔鸡 | 154 | 双椒炒河虾 |
| 99 | 生爆盐煎肉 | 129 | 炒鸡杂 | 155 | 椒香基围虾 |
| 100 | 回锅肉 | 130 | 糟汁鸡块 | 156 | 香辣蟹 |
| 101 | 香辣回锅肉 | 131 | 炒辣子鸡丁 | | |
| 102 | 巴渝山椒排 | 132 | 花椒鸡丁 | | |

第四章 蒸煮炖烧



- | | | | | | |
|-----|--------|-----|-------|-----|--------|
| 158 | 果香夹沙肉 | 173 | 麻辣牛肉片 | 188 | 酥鲫鱼 |
| 159 | 素水煮肉片 | 174 | 胡子兔 | 189 | 花椒鱼条 |
| 160 | 烧椒茄子 | 175 | 剁椒滑蒸鸡 | 190 | 香辣水滑鱼片 |
| 161 | 东坡肉 | 176 | 板栗蒸鸡 | 191 | 川味鱼条 |
| 163 | 红烧肉 | 177 | 太白凤翅 | 192 | 咖喱鱼头 |
| 164 | 甜烧白 | 178 | 毛血旺 | 193 | 红黄蒸鳕鱼 |
| 165 | 粉蒸肉 | 179 | 樟茶鸭 | 194 | 椒丝蒸鱼头 |
| 166 | 姜汁热肘子 | 180 | 神仙鸭 | 195 | 粉丝椒蒸鱼 |
| 167 | 干烧豆瓣肘子 | 181 | 酸菜鱼 | 196 | 酱烧鲳鱼 |
| 167 | 川东粉蒸 | 182 | 水煮鱼 | 197 | 锅烧香椿银鱼 |
| 168 | 芽菜扣肉 | 183 | 回锅鲢鱼 | 198 | 番茄鱼片 |
| 169 | 东坡肘子 | 184 | 重庆糊辣鱼 | 199 | 剁椒鲫鱼 |
| 170 | 红烧狮子头 | 185 | 包烧鱼 | 200 | 豉油蒸鲈鱼 |
| 171 | 土豆炖牛肉 | 186 | 豆花鱼 | 201 | 泡椒墨鱼仔 |
| 172 | 水煮牛肉 | 187 | 麻婆豆腐鱼 | 202 | 麻辣盆盆虾 |

第五章 汤煲锅仔



- | | | | |
|-----|-------|-----|-------|
| 204 | 生烧连锅汤 | 219 | 酸汤鱼火锅 |
| 205 | 盐菜浮圆汤 | 220 | 家常火锅 |
| 206 | 清汤圆子 | 220 | 毛肚火锅 |
| 207 | 清汤水滑肉 | 221 | 羊肉火锅 |
| 208 | 酸菜肉丝汤 | 222 | 肥牛火锅 |
| 209 | 萝卜连锅汤 | 223 | 鱼头火锅 |
| 210 | 南瓜蹄花汤 | | |
| 211 | 清炖鸡 | | |
| 212 | 干锅沸腾鱼 | | |
| 213 | 麻辣烫锅 | | |
| 214 | 串串香 | | |
| 216 | 麻辣火锅 | | |
| 217 | 水煮鱼火锅 | | |
| 218 | 罐罐豆花 | | |



辣过瘾



不辣不过瘾！越辣越来劲！

经典川菜

美食生活工作室 组织编写

4道凉拌，令人大快朵颐
84道热炒，让人越吃越爱
52款蒸煮炖烧，风情华丽
26种汤煲锅仔，停不下来！

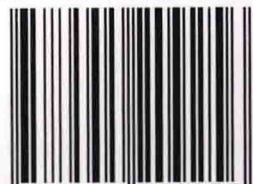
辣过瘾

不辣不过瘾！越辣越来劲！

- 经典川菜
- 家常川菜
- 新派川菜
- 绝色川味



ISBN 978-7-5552-0925-6



9 787555 209256 >

ISBN 978-7-5552-0925-6 定价：29.80元

辣过瘾 经典川菜

美食生活 工作室 组织编写



青岛出版社
QINGDAO PUBLISHING HOUSE

国家一级出版社
全国百佳图书出版单位

图书在版编目 (C I P) 数据

辣过瘾——经典川菜 / 美食生活工作室编. — 青岛 :

青岛出版社, 2014.7

ISBN 978-7-5552-0925-6

I. ①辣… II. ①美… III. ①川菜—菜谱 IV. ①TS972.182.71

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 148555 号



书 名 辣过瘾——经典川菜

组织编写  工作室

主 编 张恕玉

出版发行 青岛出版社

社 址 青岛市海尔路 182 号 (266061)

本社网址 <http://www.qdpub.com>

邮购电话 13335059110 0532-85814750 (传真) 0532-68068026

策划组稿 周鸿媛

责任编辑 贺 林

设计制作 毕晓郁 张 骏 宋修仪 周 雯

封面设计 毕晓郁

摄 影 高玉德 刘志刚 刘 计

制 版 青岛新华印刷有限公司

印 刷 潍坊文圣教育印刷有限公司

出版日期 2014 年 9 月第 1 版 2014 年 9 月第 1 次印刷

开 本 16 开 (710mm × 1010mm)

印 张 14

书 号 978-7-5552-0925-6

定 价 29.80 元

编校质量、盗版监督服务电话 400-653-2017

(青岛版图书售后如发现质量问题, 请寄回青岛出版社出版印务部调换。电话: 0532-68068638)

建议陈列类别: 生活类 美食类



舌尖上是麻辣诱惑

提及四川，你最先想到的是什么？

是“天府之国”的富庶盆地，是国宝熊猫的温润故乡，还是盛产美女的人口大省？当然，如果你是个“吃货”，这些答案都会退而其次，深深印在脑海的只会是两个热辣辣的字——川菜。

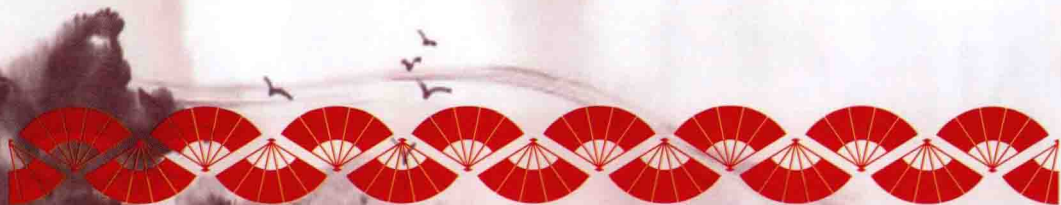
有道是，食在中国，味在四川。一菜一格，百菜百味。

川菜以其善变的风格将味蕾的触觉加以千方百计地放大，呈现给我们万千变幻的舌尖滋味，让我们陶醉不已。在历史的积淀和一代代川人的传承发扬下，这种美味深深根植在每个人的记忆深处，让我们魂牵梦绕。

放眼中国餐饮界，让川菜这般让人欲罢不能者无出其右。川菜更早已渗透到大江南北的每一个角落，甚至是任何有中国人的地方。走在城市大街或小巷中，或正宗、或山寨、或宏大、或小巧的川菜馆总会映不暇接地闯入眼帘。

世人常常将川菜误以为独一味的辣，这种误读流传千百年，深谙其味的巴山蜀水人笑而不语。川菜以辣著称，但又不止于辣，川菜的博大精深远甚于此。一菜一格，百菜百味的川菜仅复合味型就有20多种，伟大的川人就像艺术家一样，将信手拈来的食材的味道发挥得千姿百态、淋漓尽致。虽说川菜不等于麻辣，但川菜又离不开麻辣。如果川菜真的没有了麻辣，也就没有了那种最富特色、最具风味的味型。但是如果一桌宴席上尽是麻辣，也未能体现川菜五味调和、浓淡各异的精髓。作为川菜中最具革命性的美食——火锅，以其包罗万象、热情似火、平易近人的特点迅速地、地毯式轰炸般征服了全国人民的脾胃。四川火锅的花样品种之繁多令人咂舌。这种但凡能吃的东西皆能涮、煮、烫的简单饮食方式竟能发展成一种全民皆喜的饮食习俗，且有愈演愈烈之势，令人称奇。

这本书收录了最受欢迎的二百余款经典川菜。编者力求以分步详解的方式让您直观了解、简单上手，在家中成功复刻川菜中的经典。让您在舌尖上全方位体验这说不完道不尽的巴山蜀水的味道之美。





目录



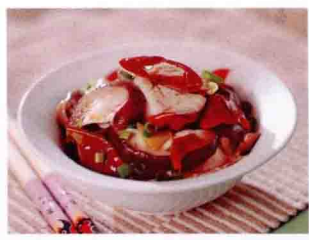
第一章 绝色川味 传世经典

- 10 传世川菜 享誉 寰宇烹坛
- 12 特色原料 造就 地道川味
- 14 百菜百味 演义 味型传奇



第二章 川味凉拌

- | | | |
|------------|------------|----------|
| 20 香辣泡菜 | 39 泡椒杏鲍菇 | 59 麻辣蹄筋 |
| 21 姜汁菠菜 | 40 醉酒豆芽 | 60 油泼羊肉 |
| 22 爆腌海带娃娃菜 | 41 宫保豆腐 | 61 洋葱拌兔肉 |
| 23 鱼香空心菜 | 42 油泼豆腐 | 62 口水鸡 |
| 24 姜汁茼蒿梗 | 43 酸辣蕨根粉 | 64 白斩鸡 |
| 25 红油甘蓝 | 44 川北凉粉 | 65 葱油鸡 |
| 25 生拌五样 | 46 怪味白肉 | 65 凉拌小公鸡 |
| 26 川味紫甘蓝 | 46 蒜泥白肉 | 66 怪味鸡丝 |
| 27 四川泡菜 | 47 脆瓜余白肉 | 67 红油鸡胗 |
| 28 酸辣登天双丝 | 48 肉丝凉粉拌百叶 | 68 盐水肫花 |
| 29 沙姜芥蓝 | 49 凉粉拌腰花 | 69 泡椒凤爪 |
| 30 芥油芦笋 | 50 四川腊肉 | 70 芥末鸭掌 |
| 32 活捉茼蒿 | 51 麻辣猪手 | 71 川味鸭块 |
| 33 凉拌莴笋丝 | 52 红油肚丝 | 72 麻辣鸭肠 |
| 34 爆腌珊瑚黄瓜卷 | 53 风味牛百叶 | |
| 35 蓑衣黄瓜 | 54 夫妻肺片 | |
| 36 鱼香山豆角 | 56 火鞭牛肉 | |
| 36 山椒拌白萝卜 | 56 手撕牛板筋 | |
| 37 麻辣豆腐干 | 57 麻辣牛百叶 | |
| 38 五彩缤纷 | 58 麻辣黄喉 | |



第三章 过瘾热炒



- | | | | | |
|-----|--------|-----|---------|--|
| 74 | 干锅辣白菜 | 103 | 鱼香肉丝 | |
| 75 | 山椒白菜 | 104 | 干煸腊肉 | |
| 75 | 蒜蓉生菜 | 105 | 麻辣肉片 | |
| 76 | 炆炒油菜 | 106 | 火爆腰花 | |
| 77 | 酸辣炒韭菜 | 108 | 剁椒腊肉炒臭干 | |
| 78 | 鱼香茄子 | 109 | 醋浸椒酿肉 | |
| 79 | 腰果爆茄丁 | 110 | 合川肉片 | |
| 80 | 干煸四季豆 | 111 | 白油肉片 | |
| 82 | 清炒丝瓜 | 112 | 蚂蚁上树 | |
| 83 | 炆黄瓜 | 113 | 辣子蒜香骨 | |
| 84 | 炆炒茭白 | 114 | 虎皮尖椒 | |
| 85 | 鱼香玉兰片 | 115 | 川味猪腰 | |
| 86 | 泡椒炒青笋 | 116 | 灯影牛肉 | |
| 86 | 炆炒土豆丝 | 117 | 金丝牛肉 | |
| 87 | 鱼香冬笋 | 117 | 泡菜炒牛肉 | |
| 88 | 炒素回锅肉 | 118 | 锦绣牛肉粒 | |
| 89 | 干煸胡萝卜 | 119 | 干香牛肉片 | |
| 90 | 山椒土豆丝 | 120 | 川味牛柳 | |
| 91 | 炆炒藕丁 | 121 | 陈皮牛肉 | |
| 92 | 香辣藕丝 | 122 | 干煸牛肉丝 | |
| 92 | 白油金针菇 | 123 | 石锅牛仔柳 | |
| 93 | 泡椒炒香菇 | 124 | 孜然羊肉 | |
| 94 | 干锅茶树菇 | 125 | 孜然羊肉 | |
| 96 | 麻婆豆腐 | 126 | 啤酒兔丁 | |
| 97 | 麻婆鸳鸯豆腐 | 127 | 山城辣子鸡 | |
| 98 | 鱼香千张 | 128 | 成都仔鸡 | |
| 99 | 生爆盐煎肉 | 129 | 炒鸡杂 | |
| 100 | 回锅肉 | 130 | 糟汁鸡块 | |
| 101 | 香辣回锅肉 | 131 | 炒辣子鸡丁 | |
| 102 | 巴渝山椒排 | 132 | 花椒鸡丁 | |
| | | 132 | 麻辣鸡豆腐 | |
| | | 133 | 宫保鸡丁 | |
| | | 134 | 麻辣芝麻鸡 | |
| | | 135 | 泡椒鸡片 | |
| | | 136 | 辣香芝麻鸡翅 | |
| | | 137 | 彩椒炒鸭丁 | |
| | | 138 | 椒盐鸭条 | |
| | | 139 | 双椒炒鸭条 | |
| | | 140 | 泡椒鸭杂 | |
| | | 141 | 辣子鱼块 | |
| | | 142 | 莴笋炒墨鱼花 | |
| | | 144 | 荔枝鱿鱼卷 | |
| | | 145 | 麻辣小龙虾 | |
| | | 146 | 糖醋鱼柳 | |
| | | 148 | 辣煸黄鳝 | |
| | | 149 | 家常爆鳙片 | |
| | | 150 | 宫保鱿鱼卷 | |
| | | 152 | 干煸鱿鱼丝 | |
| | | 153 | 生爆虾仁 | |
| | | 154 | 双椒炒河虾 | |
| | | 155 | 椒香基围虾 | |
| | | 156 | 香辣蟹 | |

第四章 蒸煮炖烧



- | | | | | | |
|-----|--------|-----|-------|-----|--------|
| 158 | 果香夹沙肉 | 173 | 麻辣牛肉片 | 188 | 酥鲫鱼 |
| 159 | 素水煮肉片 | 174 | 胡子兔 | 189 | 花椒鱼条 |
| 160 | 烧椒茄子 | 175 | 剁椒滑蒸鸡 | 190 | 香辣水滑鱼片 |
| 161 | 东坡肉 | 176 | 板栗蒸鸡 | 191 | 川味鱼条 |
| 163 | 红烧肉 | 177 | 太白凤翅 | 192 | 咖喱鱼头 |
| 164 | 甜烧白 | 178 | 毛血旺 | 193 | 红黄蒸鳕鱼 |
| 165 | 粉蒸肉 | 179 | 樟茶鸭 | 194 | 椒丝蒸鱼头 |
| 166 | 姜汁热肘子 | 180 | 神仙鸭 | 195 | 粉丝椒蒸鱼 |
| 167 | 干烧豆瓣肘子 | 181 | 酸菜鱼 | 196 | 酱烧鲳鱼 |
| 167 | 川东粉蒸 | 182 | 水煮鱼 | 197 | 锅烧香椿银鱼 |
| 168 | 芽菜扣肉 | 183 | 回锅鲢鱼 | 198 | 番茄鱼片 |
| 169 | 东坡肘子 | 184 | 重庆糊辣鱼 | 199 | 剁椒鲫鱼 |
| 170 | 红烧狮子头 | 185 | 包烧鱼 | 200 | 豉油蒸鲈鱼 |
| 171 | 土豆炖牛肉 | 186 | 豆花鱼 | 201 | 泡椒墨鱼仔 |
| 172 | 水煮牛肉 | 187 | 麻辣豆腐鱼 | 202 | 麻辣盆盆虾 |

第五章 汤煲锅仔



- | | | | |
|-----|-------|-----|-------|
| 204 | 生烧连锅汤 | 219 | 酸汤鱼火锅 |
| 205 | 盐菜浮圆汤 | 220 | 家常火锅 |
| 206 | 清汤圆子 | 220 | 毛肚火锅 |
| 207 | 清汤水滑肉 | 221 | 羊肉火锅 |
| 208 | 酸菜肉丝汤 | 222 | 肥牛火锅 |
| 209 | 萝卜连锅汤 | 223 | 鱼头火锅 |
| 210 | 南瓜蹄花汤 | | |
| 211 | 清炖鸡 | | |
| 212 | 干锅沸腾鱼 | | |
| 213 | 麻辣烫锅 | | |
| 214 | 串串香 | | |
| 216 | 麻辣火锅 | | |
| 217 | 水煮鱼火锅 | | |
| 218 | 罐罐豆花 | | |



第一章

绝色川味
传世经典



传世川菜



寰宇烹坛

川菜作为中国八大菜系之一，在烹饪史上占有极其重要的地位。它取材广泛，调味多变，菜式多样，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中一颗璀璨的明珠。



取材原料丰富，用料讲究

四川自古以来就享有“天府之国”的美誉。境内江河纵横，四季常青，烹饪原料丰富：既有山区的山珍野味，又有江河的鱼虾蟹鳖；既有肥嫩味美的各类禽畜，又有四季不断的各种新鲜蔬菜和笋菌；还有品种繁多、质地优良的酿造调味品和种植调味品，如自贡井盐、内江白糖、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，都为各式川菜的烹饪提供了良好的物质基础。



许多川菜对辣椒的选择是很讲究的，如麻辣、家常味型菜肴，必须用四川的郫县豆瓣；制作鱼香味型菜肴，必须用川味泡辣椒等。

普通宴会菜式，要求就地取材，荤素搭配，汤菜并重，加工精细，经济实惠，朴素大方。大众便餐菜式，以烹制快速、经济实惠为特点，如宫保鸡丁、鱼香肉丝、水煮肉片、麻婆豆腐等菜品。家常风味菜式，要求取材方便，操作易行，如回锅肉、盐煎肉、宫保肉丁、干煸牛肉丝、蒜泥白肉、肉末豌豆、过江豆花等菜式，是深受大众喜爱又是食肆餐馆和家庭大都能够烹制的菜肴。除以上三类菜式外，还有四川各地许多著名的传统民间小吃和糕点菜肴，也为川菜浓郁的地方风味增添了内容和光彩。



烹调方法多样化，注重调味

川菜烹调方法很多，火候的运用极为讲究。常见的烹调方法如炒、熘、炸、爆、蒸、烧、煨、煮、焖、煊、炖、煎、卷、炆、烩、腌、卤、熏、拌、贴、酿等。每个菜肴采用何种方法进行烹调，必须依据原料的性质和对菜品的工艺要求而定。其中，川菜对“炒”尤其有独到之处。它的很多菜式都是用小炒的方法成菜的。特点是时间短，火候急，汁水少，口味鲜嫩。炒菜不过油，不换锅，芡汁现炒现对，急火快炒，一锅成菜。

川菜的调味品复杂多样，有特点，讲究川料川味。调味品多用辣椒、花椒、胡椒、香糟、豆瓣酱、葱、姜、蒜等辛香味浓的品种。其次，川菜的调味多以多层次、递增式调味方法见长，可调制出数十种不同风味特点的复合味型。这也是川菜能赢得众多食客青睐的主要原因。

总之，川菜是历史悠久、地方风味极为浓厚的菜系。它品种丰富、味道多变、适应性强，享有“一菜一格，百菜百味”之美誉，以味多味美及其独特的风格，赢得国内外人们的青睐。许多人发出“食在中国，味在四川”的赞叹。川菜的不断发展也使四川饮食文化的内涵不断丰富。

