

CHUANWEI LIXIANGCAI

川味

四川出版集团 · 四川科学技术出版社

主编 彭发元

荔枝鱼块

【制作方法】

鲜草鱼柳肉洗净，去皮，片成大片，制十字花刀（深度为原料的三分之二），斩成三角形块，放入盆内，加精盐、料酒、湿淀粉拌匀。

干红辣椒切节，生姜切片，葱白洗净切成马耳形片。碗内加入料酒、香醋、味精、鲜汤、精盐、橙汁、酱油、白糖、湿淀粉对成滋汁。

炒锅置火上，加花生油烧至六成热，

将草鱼柳片略炸，滑散，放入干红辣椒

节略炒，再倒姜片、蒜片炒香，烹入碗

内汤汁，加葱片推匀起锅装盘。



CHUANWEI LIXIANG CAI

川味

四川出版集团·四川科学技术出版社



主编 彭发元

编委 彭 华 彭 红 张德碧

陈文会 潘文鑫 罗 浩

彭 霞 黄震宇 黄 勇



图书在版编目(CIP)数据

川味荔香菜 / 彭发元主编. - 成都: 四川科学技术出版社, 2005. 5

ISBN 7-5364-5716-2

I. 川... II. 彭... III. 菜谱 - 四川省
IV. TS972.182.71

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 042191 号

川味荔香菜

主 编 彭发元
责任编辑 杨璐璐
封面设计 朱晋蓉
版面设计 王 勤 杨彦康 命 华
责任校对 邓一羽
责任出版 四川出版集团·四川科学技术出版社
出版发行 成都盐道街3号 邮政编码 610012
成品尺寸 203mm×140mm
印 张 6.625 字数 150 千 插页 9
印 刷 成都市辰生印务有限责任公司
版 次 2005 年 5 月成都第一版
印 次 2005 年 5 月成都第一次印刷
印 数 1-3 000 册
定 价 14.00 元
ISBN 7-5364-5716-2/TS·412

■ 版权所有·翻印必究 ■

■ 本书如有缺页、破损、装订错误, 请寄回印刷厂调换。

■ 如需购本书, 请与本社邮购组联系。

地址/成都市盐道街3号 电话: 86665594
邮政编码/610012



橙汁果蔬



溜肉丸



青红椒鸡



油爆鲜鱿



桃仁鱿鱼



果汁鸡丸



红苕肉丁





辣子鸡丁

炒鳝粒



夏果鲜贝





海参老腊肉



扣鸭脯

瓜丁落红汤



竹笋牛脊髓



荔枝大虾



牛脊髓鳝鱼



软炸里脊



橘香排骨



碎烧海参





荔枝味排骨



鳝鱼烧魔芋



银杏里脊

奶油鲜贝



松果青鱼



豆瓣荔枝肥肠



脆皮肥肠



荔枝肉花



鲜熘鸡丝



植物四宝



荔枝鱿鱼花





南瓜牛肉羹



泡萝卜鸭条



老坛子泡蹄筋



果汁带鱼

