

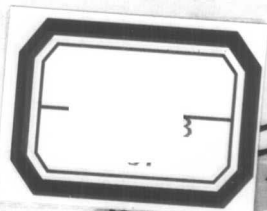
ZEN YANG KAI ZHENG ZONG CHUAN CAI GUAN

怎样开正宗川菜馆

晓书 郑兴生 主编

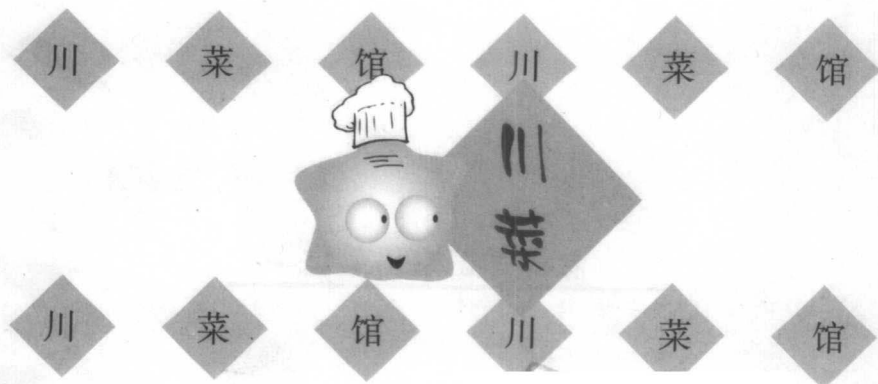


四川科学技术出版社



川菜馆 正宗

主编 晓书 郑兴生



四川科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

怎样开正宗川菜馆/晓书主编. - 成都:四川科学技术出版社,2004.1

ISBN 7-5364-5372-8

I. 怎… II. 晓… III. 餐厅-商业经营
IV. F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 094120 号

怎样开正宗川菜馆

主 编 晓 书 郑兴生
责任编辑 李善君
封面设计 霍运熙
版面设计 康永光
责任校对 戴 林 翁宜民
责任出版 周红君
出版发行 四川科学技术出版社
成都盐道街3号 邮政编码 610012
开 本 880mm×1230mm 1/24
印 张 13 字数 260 千 插页 1
印 刷 郫县科技书刊印刷厂
版 次 2004 年 1 月成都第一版
印 次 2004 年 1 月成都第一次印刷
印 数 1-3 000 册
定 价 19.00 元
ISBN 7-5364-5372-8

■ 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。

电 话: 86671039 86672823
邮 政 编 码: 610012

内 容 提 要

随着川菜的日益火爆,川菜馆在各地也应运而生。如何开一家成功的正宗川菜馆,这是不少投资者与经营者探索和思考的重要问题。本书正是从这点出发,比较全面地介绍了开正宗川菜馆的一系列基本知识,包括对正宗川菜的认识,开正宗川菜馆的准备工作,经营管理,服务管理,厨房管理,成本控制,特色营销以及传统经典川菜和现代经典川菜菜式的介绍等内容。

本书内容丰富,操作性强,切合实际,是广大投资者、经营者及川菜爱好者的必读之物,也可供川菜餐饮管理者、烹饪学生、教师及从业者参考。

内
容
提
要



目 录

目 录



第一章 认识川菜	1
第一节 川菜的风味与特色	1
1.川菜及其发展	1
2.川菜的风味特色	2
3.川菜的成因与创新	3
4.川菜馆的魅力	5
第二节 正宗川菜的把握	6
1.正宗川菜	6
2.正宗川菜馆	6
3.如何把握“正宗”	7
第三节 川菜的独特原料	7
1.蔬菜类	7
2.水产类	10
3.干杂品	12
第四节 川菜的独特调味品	14
第五节 川菜独特的烹调技巧	20
1.恰到好处的火功	20
2.精细无比的刀工	21
3.工夫到家的汤	22
第六节 川菜味型及调味技巧	24
1.家常味	24
2.鱼香味	24
3.怪味	25
4.红油味	25
5.麻辣味	26



6.酸辣味	26
7.糊辣味	26
8.陈皮味	27
9.椒麻味	27
10.椒盐味	27
11.酱香味	27
12.五香味	28
13.甜香味	28
14.香糟味	28
15.烟香味	29
16.咸鲜味	29
17.荔枝味	29
18.糖醋味	30
19.姜汁味	30
20.蒜泥味	30
21.麻酱味	31
22.芥末味	31
23.咸甜味	31

第二章 正宗川菜馆开店前的准备 32

第一节 如何寻找一个黄金口岸 32

- 1.合理的黄金口岸的类型 32
- 2.黄金口岸的获取 34
- 3.黄金口岸的选择技巧 36

第二节 川菜馆的装修设计 37

- 1.选材 37
- 2.招牌 39
- 3.设计 40
- 4.需要克服的几个问题 43

第三节 正宗川菜馆设备及要求 43

- 1.基本设备 43
- 2.专用设备 47

第四节 正宗川菜馆的人员配备	52
1. 经营者	52
2. 厨房工作者	53
3. 服务人员	54
4. 培训与成本计算	54
第五节 川菜馆各种手续的办理	54
1. 办理营业执照	54
2. 办理税务登记	56
3. 其他手续的办理	57
第三章 正宗川菜馆的经营管理	59
第一节 川菜馆的经营思路及方式	59
1. 川菜馆的经营思路	59
2. 川菜馆经营思路及方式的设计	60
第二节 川菜馆的经营方案及经营策略	62
1. 优美的环境	63
2. 独特的餐饮	63
3. 热情的服务	65
4. 促销手段	65
第三节 川菜馆的经营诀窍	66
1. 定位大众川菜	66
2. 创造川菜馆的主打菜肴	67
3. 不断推出创新川菜	67
4. 服务亲情化	68
5. 经营灵活化	69
6. 管理实效化	70
第四节 川菜馆的科学管理	71
1. 川菜馆的成本管理	71
2. 川菜馆的人员管理	78
3. 餐饮服务及卫生管理	82
第五节 川菜厨房的管理	91
1. 川菜厨房布局	91



2.川菜厨房布局实例	92
3.川菜馆厨房的面积	94
4.川菜厨房的各部门	94
5.强化川厨技术人才管理	95
6.川菜生产流程管理	96
7.川菜厨房的质量管理	97

第四章 川菜馆的营销及服务技艺 99

第一节 川菜馆特色营销要有竞争力	99
------------------------	----

第二节 川菜馆的特色形成	100
--------------------	-----

1.营销观念	100
2.菜名特色	100
3.服务特色	101
4.环境特色	102

第三节 川菜馆的管理特色	102
--------------------	-----

1.特色到位	103
2.特色宣传	103
3.特色成本	103

第四节 特色川菜馆中的文化效应	104
-----------------------	-----

1.吃文化与川文化结合	104
2.吃文化与历史结合	104
3.吃文化与文学结合	105
4.吃文化与理念文化	105

第五节 川菜服务中的各种技艺	106
----------------------	-----

第六节 川菜服务中的推销技巧	107
----------------------	-----

1.必须掌握的推销技巧	107
2.结合消费心理介绍菜肴	109

第七节 菜单的制定与要求	111
--------------------	-----

1.菜单制定应包含的项目	111
2.菜单制定的原则	112
3.菜单制定的要求	113



第五章 川菜馆的成本控制 114

第一节 川菜馆财务管理 114

1. 财务管理目标 114

2. 川菜馆财务管理法则 115

第二节 川菜馆的财务会计 117

第三节 川菜馆投资效益测算 121

第四节 川菜馆菜点的成本核算 124

第五节 川菜馆菜品的定价方法 132

第六章 川菜馆的分类及代表菜肴 135

第一节 传统川菜馆及代表菜肴 135

1. 传统川菜馆的特点 135

2. 传统川菜馆的代表菜肴 136

第二节 大众川菜馆及代表菜肴 136

1. 大众川菜馆的特点 137

2. 大众川菜馆的代表菜肴 137

第三节 风味川菜馆及代表菜肴 138

1. 风味川菜馆的特点 138

2. 风味川菜馆的代表菜肴 138

第四节 特色川菜馆及代表菜肴 139

1. 特色川菜馆的特点 139

2. 特色川菜馆的代表菜肴 139

第五节 新潮川菜馆及代表菜肴 140

1. 新潮川菜馆的特点 140

2. 新潮川菜馆的代表菜肴 141

第七章 正宗川菜馆经典川菜的制作 142

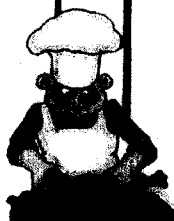
第一节 传统经典川菜制作 142

干烧岩鲤 142 粉蒸肉 144 魔芋烧鸭 145

家常海参 143 干煸鳝鱼 144 回锅肉 145

目

录



姜爆鸭丝	146	咸烧白	164	饺子嫩蛋	184
清蒸江团	147	鲑海椒蒸肉 ...	164	雪花鸡淖	185
清蒸杂烩	147	荷叶蒸肉	165	子母会	185
口袋豆腐	148	豉汁排骨	166	糖醋脆皮鱼 ...	186
鸡油葵菜	149	连锅汤	166	豆瓣鲫鱼	187
豆豉鱼	149	苕菜狮子头 ...	167	黄焖鲢鱼头 ...	188
推纱望月	149	雪豆炖肘	168	豆腐鲫鱼	189
扣鸭	150	网油腰卷	168	包烧鱼	189
麻婆豆腐	151	火爆腰花	169	东坡墨鱼	190
水煮肉片	151	火爆肚头	169	砂锅雅鱼	191
鱼香肉丝	152	口蘑肝膏汤 ...	170	凉粉鲫鱼	192
鱼香大虾	152	清炖牛尾汤 ...	171	泡菜鱼	192
夹沙肉	153	枸杞牛鞭汤 ...	171	软烧仔鲶	193
红苕泥	153	干煸牛肉丝 ...	172	干烧绍子鱼	193
醉八仙	154	烧牛头方	173	半汤鱼	194
锅巴肉片	154	野鸡红烧牛肉 ...	173	翡翠虾仁	195
姜汁肘子	155	红烧羊肉	174	南卤醉虾	195
蒜泥白肉	156	陈皮兔丁	175	红烧甲鱼	196
酸辣蹄筋	156	板栗烧鸡	175	响铃海参	197
糖醋排骨	156	魔芋鸡翅	176	干烧鱼翅	197
陈皮牛肉	157	芙蓉鸡片	176	河水豆花	198
怪味鸡丝	157	醋熘鸡	177	酸辣蒿头	199
酱烧冬笋	158	叉烧鸡	178	琉璃茄子	199
椒麻猪肚丝 ...	158	鱼香凤爪	179	鱼香茄饼	200
酱油腌肉	159	水晶凤脯	179	金钩菜心	201
东坡肉	159	三菌炖鸡	180	开水白菜	201
坛子肉	160	碎末鸡丁	181	炆莲白卷	202
甜椒肉丝	161	鸡豆花	181	麻酱凤尾	202
韭黄肉丝	161	樟茶鸭子	182	金钩玉笋	203
糖醋里脊	162	虫草鸭子	183	核桃泥	203
榨菜肉丝	162	红烧鸭舌掌 ...	183	八宝锅珍	204
合川肉片	163	椿芽烘蛋	184		

第二节 现代经典川菜制作 205

笋烧白 205	竹笋拌鸡丝 ... 225	蒸鱼豆花 246
螺蛳咸烧白 ... 206	芋儿鸡 226	南瓜泥鳅汤 ... 246
苦瓜干烧肉 ... 206	泡椒凤爪 227	鸡血鲢鱼 247
三椒炒肉丁 ... 207	酸萝卜烧凤爪 ... 227	蒜椒黄腊丁 ... 247
梅干扣肉 207	泡椒炒鸡杂 ... 228	豆酥黄腊丁 ... 248
香辣酥扣肉 ... 208	苕粉鸡杂煲 ... 229	泡椒牛蛙 249
泡椒肘子 209	口水鸡 229	泡椒墨鱼仔 ... 249
泡椒肉丝 209	双椒凤冠 230	泡椒虾仁 250
香煎粉蒸肉 ... 210	香酥辣鸡腿 ... 231	藿香虾仁 251
芋儿狮子头 ... 211	清蒸鸭块 231	山椒河虾 251
清炖鲈肉 211	竹筒鸭 232	鲜熘龙虾 252
铁板肝片 212	干锅鸭子 233	川式龙虾 253
莴笋炒肝片 ... 213	凉拌鸭肠 233	醉泡红花蟹 ... 253
酸椒脆肚 214	酸梅蒸鹅 234	泡椒肉蟹 254
酸辣肚丝汤 ... 214	翡翠鱼片 234	芙蓉肉蟹 255
老干妈猪手 ... 215	桑拿鱼片 235	清蒸肉蟹 255
菜头萝卜牛肉 ... 215	藿香鲢鱼头 ... 236	菊花青鳢 ... 256
仙掌炒牛肉 ... 216	荷叶蒸鲢鱼 ... 236	四味白鲢 257
蘸水牛肉 217	泡萝卜烧鲫鱼 ... 237	海参扣肉 257
笋子烧牛鞭 ... 217	豆腐鲫鱼 237	双味毛蛤 258
鹅卵石牛肉 ... 218	回锅鱼 238	脆椒田螺 258
凉拌兔丝 219	泡椒醉鱼 239	花生拌田螺 ... 259
山椒小煎兔 ... 219	辣味酥鱼 239	葱爆田螺肉 ... 260
老妈兔头 220	清蒸泡椒鱼 ... 240	泡椒蜗牛 260
山椒烧仔兔 ... 221	酸汤鱼 241	水煮豆腐 261
泡椒串串兔 ... 221	凉粉鱼 241	川椒炒银耳 ... 261
花仁兔丁 222	番茄鱼 242	怪味土豆泥 ... 262
川味狗肉煲 ... 223	豆花鱼 243	拔丝土豆 263
泡椒炒羊杂 ... 223	甲鱼抄手 244	椿芽蚕豆 263
百合炒鸡脯 ... 224	炸饺干烧鱼 ... 244	鱼香蚕豆 264
泡菜鸡丝 225	菊花鱼丸 245	酸菜豆花 264



果味豆花	265	椒盐藕饼	269	佛珠枇杷	272
苦瓜炒鸡蛋 ...	266	炆黄瓜条	269	玉笋烧排骨 ...	273
怪味苦瓜	266	醋椒玉笋	270	火爆鸭肠	273
尖椒茄子干 ...	267	鱼香嫩玉米 ...	270	粉蒸南瓜	274
鱼香茄子煲 ...	267	双椒玉米 ...	271		
果味花菜	268	黄金饼	271		

附录一

一、川菜馆日常工种及要求	275
(一)招待人员的日常工作及要求	275
(二)水杂人员的日常工作及要求	275
(三)笼锅人员的日常工作及要求	276
(四)墩子人员的日常工作及要求	277
(五)炉子人员的日常工作及要求	277
(六)冷菜人员的日常工作及要求	278
(七)饭灶人员的日常工作及要求	279
(八)面、点人员的日常工作及要求	279
二、川菜馆的各项管理制度	279
(一)川菜馆经理的岗位职责	279
(二)川菜馆副经理的岗位职责	280
(三)川菜馆财务主任的岗位职责	281
(四)川菜馆收银员的岗位职责	281
(五)川菜馆保管员的岗位职责	282
(六)川菜馆保安员的岗位职责	283
(七)川菜馆采购员的岗位职责	283
(八)川菜馆领班的岗位职责	283
三、川菜馆可行性分析实例	284

附录二 四川名特原料简介	287
--------------------	-----

主要参考书目	297
--------------	-----





第一节 川菜的风味与特色

1. 川菜及其发展

川菜是中国的主要菜系之一,发源于古代的巴国和蜀国。经历了春秋至秦的启蒙时期后,至两汉两晋,逐渐形成了轮廓。隋唐五代,有较大的发展。两宋时,川菜已跨越巴蜀,进入京都,为世人所知。明末清初,川菜对继承巴蜀时就形成的“尚滋味”、“好辛香”的调味传统,进一步有所发展。晚清以后,逐步形成了一个地方风味浓郁的菜系。川菜具有取材广泛、调味多样、菜式适应性强三个基本特征。由宴席菜、大众便餐菜、家常菜、三蒸九扣菜、风味小吃五类佳肴组成了一个完整的体系。其特色是清鲜醇浓并重,并以善用麻、辣著称。目前,川菜已遍及全国,以至海外各地,兴起了川菜热。

川菜品种丰富,种类繁多,保守估计不下万种。从近代看,仅以史书《成都通览》所记,到清代时,四川首府的席桌饌肴、市肆家常便饭菜和风味小吃,已经有1300多种。新中国建立后,党和人民政府对川菜发展的关心,使川菜又得到了很大的发展,显示出了旺盛的生命力。仅以川菜菜肴统计,目前至少也有六七千种。



特别是近年来,随着对外交流加强,各大菜系的交流和对传统的继承,对民间菜系的挖掘,正宗川菜又焕发了青春。同时民间流行菜、江湖菜、新潮菜的兴起,又为川菜注入了新的活力,将川菜的发展带入了一个新的阶段。

2. 川菜的风味特色

川菜名扬海内外的重要原因,就在于它有鲜明的特色。集中表现在川菜的调味上面——味型多样,变化精妙。海外人士赞誉中国为“烹饪王国”。又得出了“吃在中国,味在四川”的结论。

在中国烹饪大花园里,川菜味型之多应排在首位。

川菜常用的味型,有咸鲜微辣的家常味型,咸甜酸辣香辛兼有的鱼香味型,甜咸酸辣香鲜各味十分和谐的怪味味型,以及表现各种不同层次、不同风格的麻辣各种味。川菜以善用麻辣著称,表现麻辣味的,除上述家常味、鱼香味、怪味三种味型外,还有红油味型、麻辣味型、酸辣味型、糊辣味型、陈皮味型、椒麻味型、椒盐味型等。表现“香”的味型有酱香味型、五香味型、甜香味型、香糟味型、烟香味型,以及咸鲜味型、荔枝味型、糖醋味型、姜汁味型、蒜泥味型、麻酱味型、芥末味型、咸甜味型等。所谓“清鲜醇浓并重”,就是由香味和各种浓厚而醇正的味道组成的。

调味多样,是川菜最重要的特征。而取材广泛、菜式适应性强,则是川菜的另外两个特征。调味的多样性,原料的广泛性,使川菜菜式繁多,可以做到一年三百六十五天,天天不同;一日三餐,餐餐变化。而这些菜式的绝大多数,对于各地方、各阶层、国内外,都有广泛的适应性。餐馆的筵席菜式,是表现川菜文化、技艺水平的重要方面。四川的筵席菜,烹制复杂,工艺精湛,采用山珍海味,配以时令蔬鲜,组合适时,调味清鲜,品种丰富,味道多变,有明快的旋律感和节奏感,很受消费者青睐。一品熊掌,一品酥方、家常海参、干烧鱼翅、樟茶鸭子、虫草鸭子、干烧岩鲤、清蒸江团、开水白菜、鸡蒙葵菜等是川菜的傳統菜;熊猫戏竹、孔雀开屏、推纱望月、出水芙蓉、蝴蝶牡丹、玲珑鱼脆、清汤蜇蟹等,则是筵席



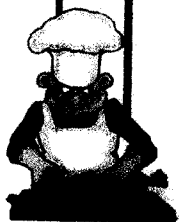
工艺菜中的精品。

民间的“三蒸九扣”菜式,源于四川城镇乡村办红白喜事的筵宴(俗称“田席”),通常用“八大碗”、“九斗碗”盛装菜肴,而统称“三蒸九扣”。四川民间有歌曰“过年要吃肥𦵿𦵿(gá gá)(四川方言,意为肥肉),拜年要吃汤圆粑”。正是生动写照。因此,“三蒸九扣”菜式从用料上讲,肥腴的肉类就多一些。其特色是荤素并举,汤菜并重,朴实无华,经济实惠。“三蒸九扣”有深厚的群众基础,也进入了城乡市肆。现在四川正宗川菜馆,均有清蒸杂烩、酥肉汤、鲜肉、扣肉、扣鸡、扣鸭、肘子等原属于民间的“三蒸九扣”菜式。城乡店铺的大众便餐菜式,如宫保鸡丁、鱼香肉丝、水煮肉片、麻婆豆腐、口袋豆腐、锅巴肉片、魔芋烧鸭、干煸鳝鱼等品种,以烹制快速,经济实惠为其特点。而回锅肉、连锅汤、肉末豇豆、蒜泥白肉、毛肚火锅、河水豆花等家常风味菜式,是正宗川菜馆和家庭厨房都能烹饪的。还有一部分川菜属于民间小吃。如夫妻肺片、灯影牛肉、牦牛肉、棒棒鸡、虾须牛肉、小笼蒸牛肉、五香豆腐干等品种,为川菜增添了地方色彩。

众多的川菜,是用多种烹制法烹制出来的。炒、爆、熘、煎、炸、炆、烘、氽、烫、冲、炖、煮、烧、煨、烩、焖、煊、煨、燻、蒸、烤、卤、拌、泡、渍、糟、醉、冻,以及油淋、炸收、小炒、锅贴等法,在烹制川菜时皆能各显其长。特别是小炒、干煸、干烧,更是独具一格。小炒之法,不过油,不换锅,临时对汁,急火短炒,一锅成菜。鱼香肉丝便是用小炒之法成菜的。起锅入盘,顿时香气四溢,令人生津。干煸之法,用中火热油,将所用丝状原料入锅不断翻拨、煸炒,使之脱水、成熟、干香。如干煸萝卜丝,入口时令人口感外酥内嫩,浓香无比,又如干烧岩鲤,用中火慢烧,将浓厚味道的汤汁渐渐渗入到鱼肉里,是自然收汁的结果。

3. 川菜的成因与创新

川菜发展到今天,其成因主要有三点。一是地利因素。天府之国,沃野千里,江河纵横,环境优越,得天独厚。入烹之料,多而且





广、牛、羊、猪、狗、鸡、鸭、鹅、兔，可谓六畜兴旺；笋、韭、芹、茄、瓜、藕、菠、薹，堪称四季常青。江团、岩鲤、雅鱼、鲢鱼、鲟鱼，乃淡水鱼中的佳品；银耳、竹荪、魔芋、冬菇、冬笋，算得上素食之珍馐。即便是石耳、地耳、侧耳根、马齿苋，也可以成为做菜的好原料。品质优异的天然调味品和酿造调味品，比如自贡井盐、内江白糖、阆中保宁醋、德阳酱油、郫县豆瓣，茂汶花椒、永川豆豉、涪陵榨菜、叙府芽菜、南充冬菜、新繁泡辣椒、忠州豆腐乳、金条海椒等，亦为变化无穷的川味菜肴味型提供了条件。此外，四川所产的与正宗川菜有密切关系的茶、酒等品种，亦为举世所公认。以上所列均为川菜的发展打下了基础。

二是习俗因素。从古代巴蜀之人的饮食习俗“尚滋味”、“好辛香”，王族豪富列金鼎以御嘉宾，繁肴绮错，饮宴作乐。仅从四川历代各种筵宴名目和形式，便可知其对饮食如何重视：有“野宴”、“猎宴”，以后又有“船宴”、“游宴”等。到了清代，民间婚丧寿庆的“家宴”、“田席”、“上马宴”、“下马宴”等等，更是名目繁多。讲究饮食的历史传统，使得川菜烹饪的技术广泛普及，促进和造就了一批精于川菜烹饪技术的专门人才。近代的名厨蓝光鉴、罗国荣、范俊康、黄绍清、廖清廷，当今的名厨孔道生、周海秋、曾亚光、张德善、李跃华、曾国华、陈志刚、曾其昌、李兴国等人，就是在这片沃土中成长起来的出类拔萃的人才。他们为川菜的发展，做出了巨大贡献。

三是“拿来”主义。川菜的发展汲取了各家之长。对于宫廷菜、官府菜、民族菜，以至道佛宫观寺院的寺庙菜，统统实行“拿来主义”。从秦到五代以及历代治蜀的外地人，都把他们的饮食习尚与名饌佳肴带进了四川。特别是在清代，外籍客居四川人户者更多，至晚清时，川府成都之人多已不是土著。这些外来人，既带进了他们原有的饮食习俗，亦逐渐为川菜传统饮食习惯所同化。在这个“同化”的过程中，为川菜烹饪造就了吸收各地烹饪之长处的有利条件，可能统统拿来为我所用。清代名人李调元将其父李化楠悉心收集的名菜名点和烹制方法整理成的《醒园录》，就是川菜烹饪

汲取各地烹饪之长的佐证。

随着社会的发展,对外交流的增加,川菜已走向世界。在其开放发展的过程中,创新川菜已是层出不穷。有继承川菜传统的创新之作,有吸收其他菜系如粤、鲁、湘等而来的创新菜肴,有变化原料和口味的创新佳品等等。有的已独树一帜,影响广泛。如“海派川菜”,“港派川菜”,“川湘菜”等,互相交流,互相融合,取人所长,补己之短,使川菜的兴盛达到顶点。

细心的人们不难发现,在这些千姿百态,引人入胜的创新川菜中,不仅仅是山珍海味,原料奇特,或做法复杂,工序较多的“阳春白雪”,也有许多原料普通,做法简单,适合一般家庭制作的“下里巴人”。因此可见创新川菜的生命力和影响力是既强又远的。

4. 川菜馆的魅力

伴随着川菜发展而应运而生的是形形色色的川菜馆。当今,在全国各地,在世界许多地区均有四川菜的芳香。老川菜馆、风味川菜馆、大众川菜馆、新潮川菜馆、火锅店、小吃店、面馆,均是川菜馆的不同层次,不同特色的体现,可以满足广大食客不同的需求。

从各类川菜馆看,老川菜馆以经营传统川菜为主,以其悠久的传统和文化气息,吸引广大的消费者;而风味川菜馆,往往运用川菜独具特色的风味菜肴,满足社会食客的口味需求;大众川菜馆,以“寻常”的大众便餐佳肴,对普通食客体现了口味舒适,经济实惠的特点;新潮川菜馆则以奇特流行的风味,为人们口味的变迁与追求,提供了美味与创新的平台;火锅店则以独树一帜的“红焰”,煮沸了人间的香辣麻辛之味……

从川菜馆的范围看,省内外,海内外,川菜馆已无所不在,川菜味香飘全球,是举世公认的。可以说“川菜王国”的扩张已达到顶点。

