

主
编



彭
进

CHUANWEI YOU LAZI CAI

川 味

油辣子菜

油辣鸡条

【制作方法】

鲜鸭脯肉拈尽毛洗净，
加入姜片、葱段、精盐、绍酒
抹匀腌渍入味，入沸水锅内除尽血水，
捞出。

净锅内放入川味红卤汤煮沸，下鸭脯肉用
小火卤熟，捞出沥尽卤汤，晾凉，斩成一字
条，码放盘中，淋麻油，热卤汤少许。

碟内放油辣椒末、味精、
花椒粉，熟芝麻调成蘸味
汁，随卤鸭条蘸食。



四川出版集团·四川科学技术出版社

川味

油辣子菜



主编 彭进

四川出版集团·四川科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

川味油辣子菜/彭进主编. - 成都:四川科学技术出版社,2005.5

ISBN 7-5364-5738-3

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 030629 号

川味油辣子菜

主 编 彭 进
责任编辑 李 琰
封面设计 朱晋蓉
责任出版 邓一羽
出版发行 四川出版集团·四川科学技术出版社
成都盐道街3号 邮政编码 610012
成品尺寸 203mm×140mm
印张 6.5 字数 150 千 插页 10
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 15.00 元
ISBN 7-5364-5738-3/TS·422

■ 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:86671039 86672823
邮政编码/610012

五彩鳝丁



土豆回锅肉



烤羊腿

川味油辣子菜

CHUANWEI YOU LAZI CAI

苦 瓜 鸭 条



泡 萝 卜 炒 熏 肉



川
味
油
辣
子
菜

CHUANWEI YOU LAZI CAI



麻辣冷羊蹄



苦瓜鲜蹄筋



青红椒羊腿

牛肥姥姥



块兔常家



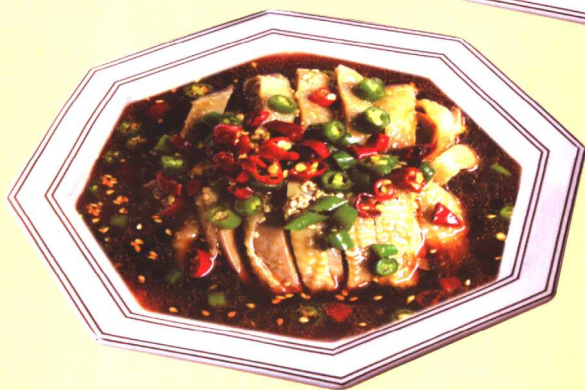
花豆牛肉



川味油辣子菜

CHUANWEI YOU LAZI CAI

红汤鸡杂



鲜辣冷泡鸡



冷泡麻辣鳝

川味油辣子菜

CHUANWEI YOU LAZI CAI

烤 鳝 串



鲜 红 椒 鱼



奇 味 茄 饼



川 味 油 辣 子 菜

CHUANWEI YOU LAZI CAI



鸡 腿 菇 羊 肉

油 辣 子 鱼



川 味 油 辣 子 菜

CHUANWEI YOU LAZI CAI

干豆豉鱼



山胡椒鱼头



川味油辣子菜

CHUANWEI YOU LAZI CAI

竹笋冷锅鸭



钵钵仔鸡



西芹烩两鱼



川味辣子菜

CHUANWEI YOLAZI CAI

姥姥粹米肉



山药兔块



蹄花鱿鱼



川味油辣子菜

CHUANWEIYOU LAZI CAI

满坛香



泡菜海参



水煮鱿鱼



川味油辣子菜

CHUANWEI YOU LAZI CAI

鳝鱼黄瓜



麻辣臭豆腐



鱿鱼腊肉



川味油辣子菜

CHUANWEI YOLAZI CAI

羊蹄鱼条



豆干鳝丝



水豆豉回锅肉



川味油辣子菜

CHUANWEI YOU LAZI CAI