



北京

陳松如 編著

四川科學技術出版社

四

川  
飯  
店

菜譜

北京



四川飯店

菜譜

陈松如 编著

四川科学技术出版社

1988年·成都

摄影：钟 潮  
文字整理：蒙 来  
责任编辑：闵未儒 吕华琦  
封面设计：钟 潮  
版式设计：杨璐璐  
责任校对：韩 军 刘生碧

## 北京四川饭店菜谱

陈 松 如 编著

---

四川科学技术出版社出版、发行

(成都盐道街三号)

四川省新华书店经销

成都印刷一厂印刷

ISBN7-5364-0980-x/TS·49

---

1989年1月第一版 开本 850×1168毫米 1/32

1989年1月第一次印刷 字数 323 千

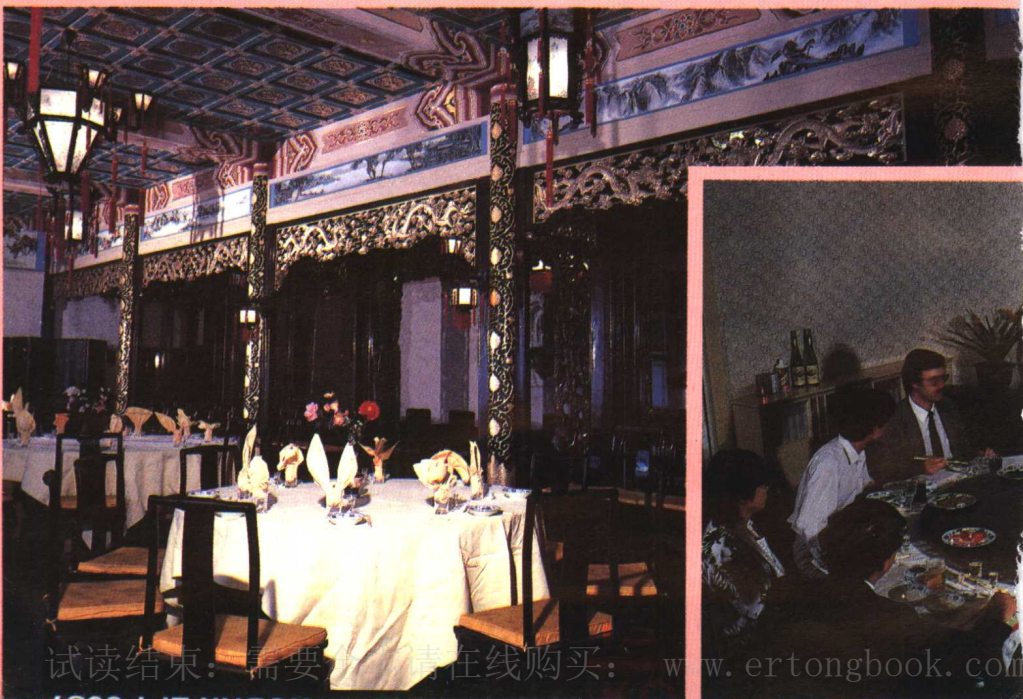
印数 1—9600 册 印张 14.375插页 10

定 价：8.00 元

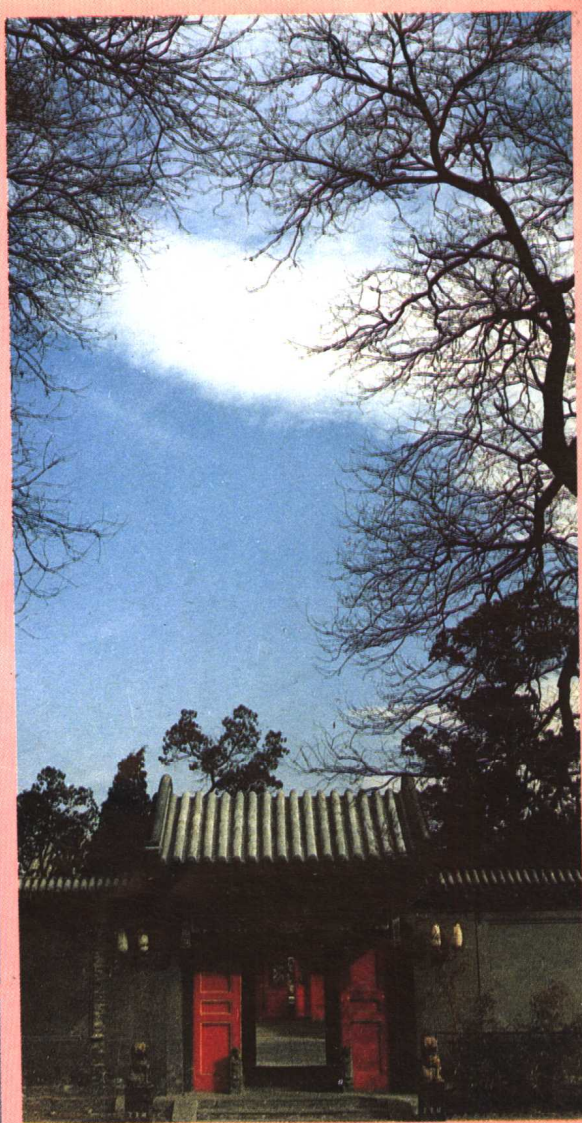


鄧小平在四川飯店









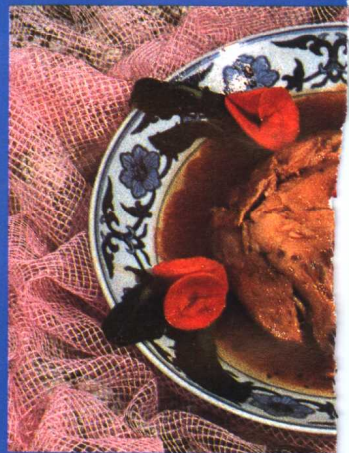




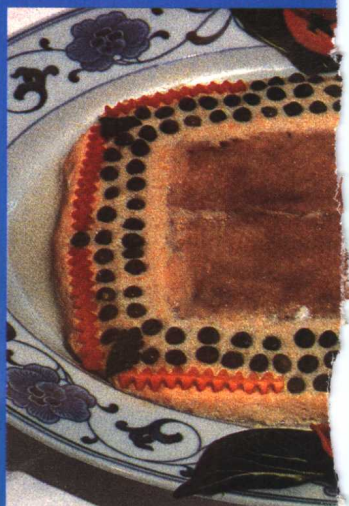
鍋耙三鮮



魚香佛珠蝦



網油軟酥魚







魚卷



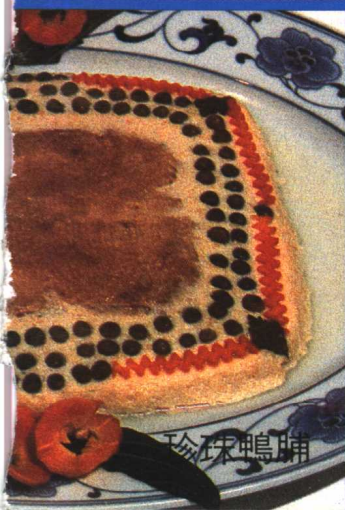
糖醋松酥魚



一品鴨



白汁魚翅

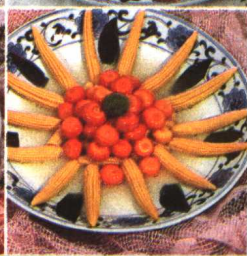


珍珠鴨脯



鵝蛋鮑魚





家常餡子海參

三絲魷魚

雪花仔雞

扇貝菜芯

火釀冬菇

香菇豆腐

紅珠玉笋



提籃鹿肉 白汁素燴



開水白菜







干煸牛肉絲



網油燈籠雞

荷包雞







雪花桃泥



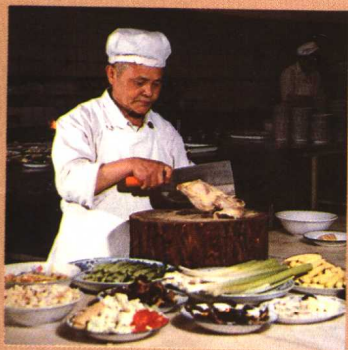
樟茶鴨子

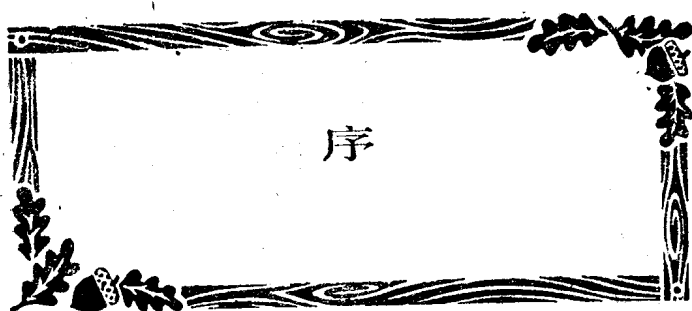






- ▲特一級中餐烹飪技師陳松如在寫菜譜
- ◀陳松如在操作
- ▼陳松如在傳授烹調技術





## 序

北京四川饭店是在周恩来总理生前的倡导和关怀下成立的，并由周总理亲自定名，由郭沫若先生亲笔题匾，于1959年10月正式开业。当时是北京第一家、也是唯一一家专门经营川菜的高级饭庄。

四川饭店座落在北京市西单绒线胡同，店址原是清圣祖康熙皇帝二十四子诚恪亲王之后溥霏的府第，光绪二十八年被册封为“勋贝子府”，现为文物保护单位。庭院错落有致，布局严谨，曲径回廊，古树浓阴；厅堂轩敞，雕梁画栋，金碧辉煌。四川饭店开业后，又进行了多次维修，使古文物得以保护，并为今人服务，宾客们在古色古香中，品尝天府佳味，平添无限情趣。近三十年来，饭店接待了无数嘉宾贵客，载誉国内外，其中国家领导人如周恩来、朱德、邓小平、陈毅、贺龙、彭真、赵紫阳、杨尚昆、王震、万里、张爱萍等，外宾如英国前首相希恩、美国前国务卿万斯、澳大利亚两任总理惠特拉姆和弗雷泽、西班牙国王卡洛斯、加拿大前总理特鲁多等，无不对四川饭店佳肴美味表示赞赏。

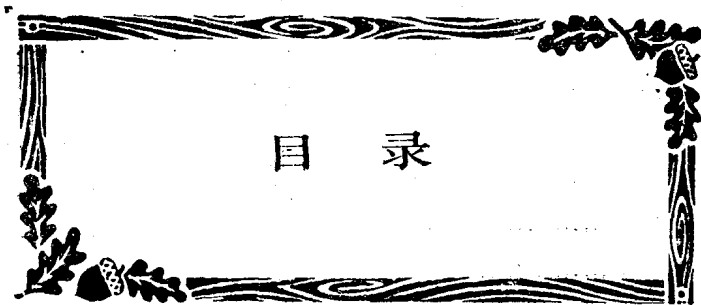
在中国著名的菜系里，川菜以其味多、味广、味厚而独具风



味，素有“一菜一格，百菜百味”之誉，世称“食在中国，味在四川”，海外人士慕名而来者不乏其人。北京四川饭店首席厨师长、特一级烹饪技师陈松如是该店的开业元老。他自幼即拜川菜名师学艺，至今已有五十多年的烹饪历史，在实践中，他融汇名家之长，不断发掘传统名菜，经他改良后推出的创新菜已有几十种。他不仅技艺精湛，烹调理论也颇有造诣，已形成了独自の烹调技法，曾多次应邀到各地传艺，对川菜理论的完善、川菜烹调技艺的提高和发展作出了贡献。他主厨四川饭店以来，多次受到国家领导人和外国贵宾的赞誉。1987年8月，陈松如应邀至新加坡中国大酒楼进行烹饪技艺表演，轰动整个狮城，被誉为中国当代“国宝”级川菜大师。陈松如三十年如一日，倾注了他毕生精力，为四川饭店培养了大批人才，目前店中除陈外，尚有特三级技师唐文安、于建民、刘自华、郑绍武等人。北京四川饭店之所以享负盛名，以其有名师、名店蔚为大观。

为了更好地继承和发展川菜的烹饪技艺，发扬我国的烹饪文化遗产，同时也是为了使四川饭店多年来制作高级筵席的经验得以系统完善，由陈松如整理编写了这部菜谱，共分冷菜、猪牛肉、水产、禽蛋、蔬菜豆制品、野味、甜菜、汤、小吃九类五百余种，以及原料加工、宴会菜单等。这些菜品是从数千种菜品中精选出来的，是川菜的精华，同时也是陈松如长期临灶实践经验的荟萃。这些菜品，风格多样，各俱特色，体现了川菜味多、味广、味厚，细腻多变的特长，其中许多种已列为人民大会堂国宴保留菜。我们相信，这本书能够代表四川饭店的特色，对川菜的继承与发扬会起到积极的作用。

北京四川饭店



# 目 录

## 冷 菜 类

陈皮仔鸡.....	3	蒜泥白肉.....	13
怪味鸡丝.....	4	五香卤猪肚.....	13
棒棒鸡.....	4	五香卤牛肉.....	14
米熏鸡.....	5	夫妻肺片.....	15
桃仁鸡丁.....	6	麻辣牛肉丝.....	16
盐水鸡条.....	6	麻辣牛筋.....	16
白斩鸡.....	7	红油牛肚梁.....	17
五香卤鸭.....	8	拌兔丁.....	18
椒麻鸭片.....	8	椒麻兔片.....	18
姜汁鸭掌.....	9	麻酱鲜鲍.....	19
菠菜鸭丝.....	10	炆黄瓜扇贝.....	20
花仁肫花.....	10	水晶扇贝.....	21
麻辣肫肝.....	11	椒盐扇贝.....	21
麻辣鸡肝.....	12	怪味扇贝.....	22
凉拌鸭肝.....	12	麻辣扇贝.....	23



芥末扇贝	23
椒麻扇贝	24
扇贝白菜卷	25
大虾白菜卷	26
炸虾卷	27
葱辣大虾	27
怪味虾片	28
红油大虾	29
芥末大虾	29
五香大虾	30
虾仁鲜蘑	31
水晶虾片	31
花椒鳝鱼	32
花椒鱼丁	33
芹黄鱼丝	33

## 猪牛肉类

宫保肉花	47
鱼香肉丝	47
生爆盐煎肉	48
干煸牛肉丝	49
水煮牛肉	50
豆渣牛筋	51
龙眼牛头	52
锅耙肉片	53
烧排骨酥	54

葱酥鲫鱼	34
姜汁鱼丝	35
花仁拌鱼丁	36
五香熏鱼	36
辣子鱼块	37
麻辣鱼块	38
季豆拌鱼条	39
鱼丝白菜卷	39
拌辣白菜	40
麻酱凤尾	41
花仁萝卜干	41
糖醋酥豌豆	42
炆黄瓜皮	43
姜汁菠菜	43
姜汁季豆	44

焐收鲈	54
水煮烧白	55
鱼香酥排	56
水滑肉片	57
蛋粉肉片	57
红椒肉丝	58
花仁碎米肉	59
鱼香小滑肉	60
家常牛冲	60