



四川名菜

SICHUAN MINGCAI

【第二集】

名店酒楼招牌菜 大师名师获奖菜

本书汇集了川菜厨师近年来在市、省、全国各类烹饪比赛中的获奖佳作。新原料、新技术、新工艺与传统原料、传统烹饪方法交融，广征博引，成就了菜肴的新颖独特、品质与魅力。这些菜肴为烹饪百花园增添香色，为川菜发展注入了新的活力。

主编 晓书 高海薇

四川出版集团·四川科学技术出版社

四川名菜

【第二集】

SICHUAN MINGCAI

四川出版集团 四川科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

四川名菜/晓书,高海薇主编. - 成都:四川科学技术出版社,2005.8

ISBN 7-5364-5749-9

I. 四... II. ①晓...②高... III. 菜谱-四川省
IV. TS972.182.71.

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 040833 号

四川名菜 (第二集)

主 编 晓 书 高海薇
责任编辑 张 蓉 王 勤
封面设计 李 庆
版面设计 康永光
责任校对 叶 战 缪栋凯
责任出版 周红君
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 890mm × 1240mm 1/32
印张 10.5 字数 180 千 插页 8
印 刷 郫县犀浦印刷厂
版 次 2005 年 8 月成都第一版
印 次 2005 年 8 月成都第一次印刷
定 价 19.00 元
ISBN 7-5364-5749-9/TS·428

■ 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



椒香桂鱼



怪味牛肉



干锅鸡

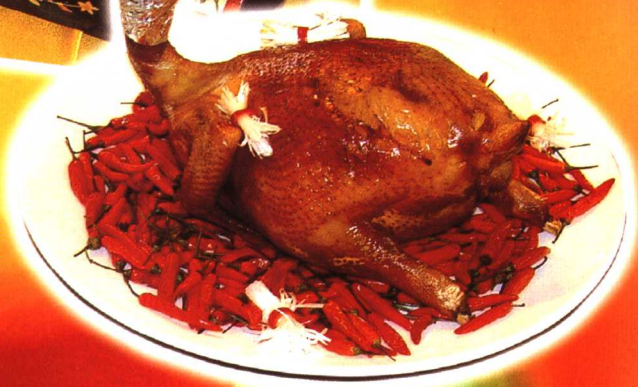


宫保蛇丁



金桔酿蟹肉

藿香味辣子鸡



金牌羊腿



烤羊腿



蟹肉盒子



风味麻香鸡



蒸香豆腐



一品甲鱼



开边双味虾



金沙鸡翅



纸包鳊鱼



奇味里脊

金丝虾球



秘制骨



秘制麻油鸡

荷包牛腩



双色鱼糕



香烤桂鱼

四川名菜 香飘万里

——代序

店名
酒
招牌菜

川菜的发展变化是日新月异的,引起这种发展变化的原因,是盛世的繁荣昌盛,人们对吃观念的更新,各大菜系的相互融合,川菜厨师的改革与创新的结果。其中,一年一度的政府有关部门举行的各种不同类型烹饪大赛,也为川菜的繁荣奠定了基础,为川菜的发展起到推波助澜的作用。去年以来,川菜的厨师、大师在全国及地区的各类烹饪大赛中,取得了骄人的成绩。许多川菜美味佳肴获得了各种大奖、金牌,一代新人层出不穷,令人刮目相看,随着菜肴的流行风靡,川菜人才的流动交流,使这些获奖作品,犹如一股春风,吹遍大江南北,香飘万里,不仅为祖国的烹饪百花园,增添香色,也为川菜的发展注入了新的活力。

众多的川菜获奖作品,在推广的过程中,经过各大餐馆、酒楼、饭店的经营、烹调、创新,已成为招牌菜、拿手菜、流行菜,不少已被消费者公认为四川名菜,这是不争的事实,在当今川菜发展中占有一席之地。这些四川名菜从来源上分析,离不开传统川菜的土壤,但是更多的又深深受到了各种因素的影响,为现代人所接受、所喜爱。具体可以从调味上、原料上、用具上、操作上等几方面予以分析。

从调味上看,受到其他菜系及西菜影响很大,使人口感一新。如蒜香味、孜然味、茶香味、泡椒味、剁椒味、青花椒味、果香味等等,但是又加入了川菜的一些调味品,具有创新意义;从原料上看,虽然采用的是普通原料,但有所扩大,一些稀入菜肴的民间原料,如兔耳、狗耳、芦荟、米汤、豆浆等也纳入原料,使川菜品种更加丰富多彩,也包容了各地美味的精华;从用具上看,采用传统与现代结合的方式,竹筒、石烹、纸包、铁板、干锅、



四川名菜

土钵等多种,体现了粗犷与精细,乡土与城市,科技与古朴,交相辉映,相得益彰,使食客眼目一新,口感独特,川菜宴会增色生辉;在操作上,更加新颖并且多样化,酿、嵌、贴、卷技术,运用较多,注重“型”的塑造,加上器与味结合,荤与素搭配,色与香共处,使人们感到新奇,使川菜的档次上了一个台阶。

此外,许多的四川名菜,是和传统川菜、中国其他名菜存在千丝万缕的联系,川菜的“拿来主义”,也得到淋漓尽致的发挥和渲染,卷菜、盒菜、小吃、糕点、菜点合一等品种不少,一些药膳品种,如“十全大补汤”经过改良,赋予了新的内涵,许多传统文化色彩也在菜中反映,如寿桃、佛手、吉利冠以菜肴之名,使菜肴文化特色浓郁,罗汉斋菜等的发掘,也为四川名菜增添了新的品种;还有许多菜肴注重营养搭配,也是符合现代人的饮食观念,追求环保、追求绿色的目标,也在四川名菜中得到体现。

因此,将四川名菜中的精华整理成册,奉献给广大川菜工作者,厨师及烹调爱好者,是一大乐事。需要大提到的是,去年初推出的《四川名菜》第一集,受到广大消费者的欢迎,得到市场的认同,使我们感到欣喜。在这个基础上,应四川科技出版社编辑相约,又推出了《四川名菜》第二集。我们有理由相信,四川名菜一定会以新的风采,新的口味赢得读者,为川菜及中国餐饮市场,为满足人们生活需要,增光添彩,香飘万里。

李乐清

2004年春节于成都



四川名菜



目 录

畜肉类

- | | | |
|----------|----------|-----------|
| 金沙回锅肉 2 | 辣味蒜香骨 22 | 蛋黄酿猪肚 40 |
| 银边龙眼扣肉 3 | 竹筒排骨 23 | 腰果脆肚 41 |
| 多味酱肉 4 | 面筋蒜香骨 23 | 竹筒香肚 42 |
| 椒香卤肉 5 | 啤酒香辣排 24 | 怪味牛肉 42 |
| 蒜香腊肉 5 | 茅台醉肉排 25 | 荷包牛腩 43 |
| 山菌猪肉卷 6 | 荷香辣排 26 | 芝麻凤尾牛柳 44 |
| 烤菜肉卷 7 | 芝麻酥软骨 27 | 竹香牛肉 45 |
| 竹香翠滑肉 8 | 蒜香脆骨 28 | 锅蒸牛肉 45 |
| 茶香肉片汤 9 | 泡椒脆骨 28 | 干锅牛肉 46 |
| 茶香里脊 9 | 宫保脆骨 29 | 韩味烤牛肉 47 |
| 奇味里脊 10 | 皮蛋醉猪腰 30 | 松花牛肉卷 47 |
| 竹筒里脊 11 | 锅塌腰片 30 | 陈皮炆毛肚 48 |
| 什锦肉末羹 12 | 多味腰花 31 | 炆咸毛肚丝 49 |
| 葡萄酒香肘 13 | 桑拿腰片 32 | 红烧一品牛掌 50 |
| 奇味猪肘 14 | 酸汤肥肠头 33 | 烤羊腿 51 |
| 孜然排骨 14 | 凤梨大肠 34 | 多味羊排 51 |
| 桃仁秘制骨 15 | 木耳脆肠 35 | 西川羊排 52 |
| 新味叫花排 16 | 卵石肠圈 36 | 雪衣羊肉盒 53 |
| 西柠龙骨 17 | 三色猪血 37 | 羊耳汤羹 54 |
| 泡菜煸排骨 18 | 剁椒猪舌 37 | 桑拿羊肝 55 |
| 川式葱香骨 19 | 猪头肉糕 38 | 新派陈皮兔 56 |
| 藿香醉猪排 20 | 酒香猪脑 39 | 奇味仔兔 57 |
| 棕叶排骨 21 | 酒香椒猪耳 40 | 竹筒咖喱兔 57 |



四川名菜

孜然兔排 58
孜然兔肉串 59
咖喱兔头 60
网油烤兔 61

山椒滑兔肉 62
桑拿兔花 63
藿香兔头 64
水晶兔耳 64

爆炒狗耳 65
葱油猪板筋 66
猪牛合一卷 67

水产类

香茅草烤鲫鱼 69
芙蓉鲫鱼片 70
纸包鲫鱼 71
鲜花椒鲫鱼 71
三丝鲤鱼卷 72
泡萝卜砂锅鱼 73
腐乳全鱼 74
豉香虾鱼 75
辣子虾鱼 76
椒香桂鱼 77
金瓜桂鱼卷 78
宫保鳊鱼卷 78
香烤桂鱼 79
龙舟泥鳅 80
巢香泥鳅 81
橙汁泥鳅 82
竹香菜泥鳅 83
金沙鳝鱼 84
银衫脆鳝 85
荷香青鳝 86
开屏草鱼 86
花仁鱼排 88
缠丝鱼卷 89
铁板豉香鱼片 90
蒜头鲢鱼豆浆汤 91
一品甲鱼 91

纸包鳊鱼 92
咸鱼烧腊肉 93
泡菜石斑鱼 94
纸烤三文鱼 95
奶油焗鲳鱼 96
蒜粉香带鱼 97
双色鱼糕 98
干妈鱼头 99
冷锅青椒鱼头 99
百菇烩鱼头 100
花鲢鱼头煲 101
香辣酱蒸鱼头 102
泡菜跳水虾 103
川味椒盐虾 104
纸包基围虾 105
油焗香对虾 105
鲜花椒大虾 106
黄芽菜扣虾 107
鱼翅大虾 108
鲜杞汁龙虾 109
开边双味虾 110
芝麻虾排 110
蛋丝虾球 111
茶酒香虾球 112
辣酱焗虾球 113
金丝虾球 114

银杏虾仁 115
豆腐虾盒 116
金橘酿蟹肉 116
炸蟹肉金丝丸 117
清蒸蟹肉丝丸 118
豆浆煮蟹 119
包烤状元蟹 120
干豇豆焖肉蟹 121
腰果肉蟹 122
荷叶飘香蟹 123
蟹肉盒子 123
竹筒牛蛙 124
纸包牛蛙 125
葱香蛙卷 126
银丝牛蛙 126
橘香牛蛙 127
蟹黄烧鱼唇 128
四宝鱼唇 129
蒜茸生鱼酱 130
皮蛋鳝鱼羹 131
玉米粟鱼羹 131
香辣海红贝 132
兰花泡椒贝 133
烧汁元贝 134
双味花螺 135
豆瓣椒海螺 136





店名

酒

招

牌

菜

什锦花螺 137

玉米烩海鲜 137

野味类

怪味鹿肉 140
竹笋鹿丝 141
红枣煨驼掌 141
双味驼掌 142
五香野鸡 143
橙酱焗鹌鹑 144
竹筒鹌鹑 145
荷香鹌鹑 146
虫草麻雀煲 146
菊花烩蛇丝 147

芝麻香酥蛇 148
桑拿蛇片 149
蜆煎龙条 150
宫保蛇丁 150
三味蛇片 151
金丝龙卷 152
干锅酥蛇肉 153
明月白菇 153
鲍汁猴头菇 154
百花虎掌菌 155

烧汁鸡腿菇 156
酿羊肚菌 157
珍珠羊肚菌 158
火腿羊肚菌 159
蒜米松茸 159
芦荟嫩蛋 160
蛋黄芦荟沙律卷 161
脆炸芦荟 162
三鲜发菜汤 163
白汁发菜卷 163

禽蛋类

葡汁菇鸡 166
泡菜薄荷鸡 166
红煨罐罐鸡 167
旱蒸贝母鸡 168
三菇烧鸡 169
酒醉松籽鸡 169
茶香仔鸡 170
藿香味辣子鸡 171
竹香土豆鸡 172
秘制豉油鸡 173
海蜇麻酱鸡 173
川东糊涂鸡 174
棕叶香米鸡 175
白果咸鲜鸡 176
干妈荷叶鸡 176
茶香烤鸡 177

剁椒豌豆蒸鸡 178
竹筒香菇鸡 179
干锅仔鸡 180
干锅椒麻鸡 180
葱汁鸡条 181
梅酱汁鸡排 182
藿香炸鸡脯 183
花香鸡脯片 184
酥炸鸡脯 184
铁板蕨菜鸡丝 185
冬瓜鸡盅 186
咖喱鸡丁汤 187
绿色鸡羹 188
红汤水晶翅 189
脆皮凤翅 190
金沙鸡翅 190

山蘑鸡翅 191
豆腐烧鸡腿 192
金沙炸鸡腿 193
风味麻花鸡 194
辣汁酥鸡腿 195
三果鸡皮卷 196
桃仁酥鸡卷 197
豉香鸡脯卷 198
鸡脯松花卷 199
三丝鸡脯卷 199
芹根炖老鸭 200
橙泥肥鸭 201
银色鸭包 202
金辉鸭方 203
雪衣烤鸭脯 204
桑拿烤鸭 205



四川名菜

竹筒烤鸭 205
香菇烩鸭腰 207
大蒜鸭腰 207
鱼香酥鸭腰 208
砂锅鸭舌 209
竹筒烤鸭翅 210
野菌烩鸭掌 211
梅酱鸭掌 212

香橙鸭四宝 212
荷香蚝油鹅 213
烟香仔鹅 214
竹筒鹅翅 215
桑拿鹅胗花 215
竹香乳鸽 216
竹筒粉蒸鸽 217

什锦乳鸽 218
干锅乳鸽 219
果汁鸽脯 220
果香乳鸽 221
金钱松花 222
吉利茶香蛋 223
孜然松花蛋 223

素菜类

虾油茼蒿 226
花仁甘蓝 226
蒜香红萝卜 227
陈皮藕丝 228
蜜枣藕排 228
果香脆藕 229
藿香蚕豆 230
柚香豇豆 230
花仁贡菜 231
蚝油鲜芦 232
西柠笋瓜卷 232
麻酱空心菜 233
麻酱芦笋 234
香菇烩笋尖 234
干烧茭白 235
沙咖土豆 236
鸡米桂花土豆泥 236
糟香土豆泥 237
酸菜鸡汁土豆泥 238
多味芋头 239
过江冬瓜圆 240
奶香冬瓜球 241

上钵茄子 241
奶汁茄子 242
果香茄条 243
米汤焖南瓜 244
辣豆瓣拌南瓜 244
鱼香南瓜片 245
豆腐扣肉 246
凤梨豆腐夹 246
竹筒豆腐 247
蒸香豆腐 248
金沙豆腐 249
竹筒菇豆腐 250
皮箱豆腐 250
酒香豆腐饼 251
酒香豆干 252
橘香豆腐丸 253
干煎豆腐 254
豆腐奶汤盒 254
冬菇象形蟹 255
什锦水果条 256
竹筒鲜果 257
干锅杂菌 258

芋头莲蓉卷 258
百花长寿菜 259
黄花素鱼翅 260
罗汉斋菜 261
蜜汁素樱桃肉 262
什锦酿南瓜 263
蜜汁八宝番茄 263
酥素腿海参 264
珍珠玉米笋 265
拌小米凉粉 266
一品蚕豆糕 267
沙司米豆腐饼 268
黄焖面筋 269
藿香茄饼 269
果香茄排 270
糖醋茄盒 271
酒香土豆饼 272
奶油土豆糕 272
酥炸土豆盒 273
孜然土豆饼 274
糖醋土豆排 275
奶香红薯丸 276



四川名菜