

正宗川味家常菜系列

川味

卤菜

◎ 张正雄 周泽著



★★★★★
本书被评为2004年度
全国优秀畅销书

四川科学技术出版社 版权所有
四川菜系图书

四川出版集团 · 四川科学技术出版社

正宗川味家常菜系列

川味

卤菜

张正雄 周泽 编著

四川出版集团
四川科学技术出版社



图书在版编目(CIP)数据

川味卤菜/张正雄,周泽著. - 成都:四川科学技术出版社,2003.6(2005.11重印)

(正宗川味家常菜系列)

ISBN 7-5364-5209-8

I. 川… II. ①张…②周… III. 卤菜-食谱
- 四川省 IV. TS972.121

中国版本图书馆CIP数据核字(2003)第023459号

正宗川味家常菜系列

Chuan wei lu cai

川味卤菜

著者 张正雄 周泽

彩插摄影 马亚东

丛书编辑 宋小蓉

责任编辑 宋小蓉 牛小红

封面设计 韩建勇

版面设计 杨璐璐

责任校对 王勤 翁宜民 杨璐璐

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 203mm × 140mm

印张6.125 字数140千 插页6

印刷 四川新华印刷厂

版次 2003年6月成都第一版

印次 2005年11月成都第四次印刷

印数 12 001 - 15 000 册

定价 16.00元

ISBN 7-5364-5209-8/TS·332

■ 版权所有·翻印必究 ■

■如需购本书,请与本社发行科联系。

电话:86665077 86671039 86672823

地址/成都市盐道街3号

邮政编码/610012

本书彩图菜肴制作
重庆加州花园大酒店 张正雄 胡晓华
彩图摄影 马亚东



【姜芽爆鸭舌】



【胸藏万卷】



【家常肾宝】



【乳鸽蟹裙】



【抱财归家】

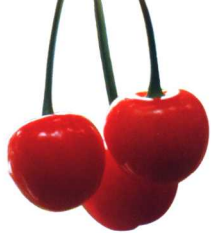


【泡椒香鱿】



【浸汁鲷鱼】





【风味土司】



【百叶结拌青豆】



【吉庆牛尾】





【榨菜煨小黄鱼】



【五谷丰登】

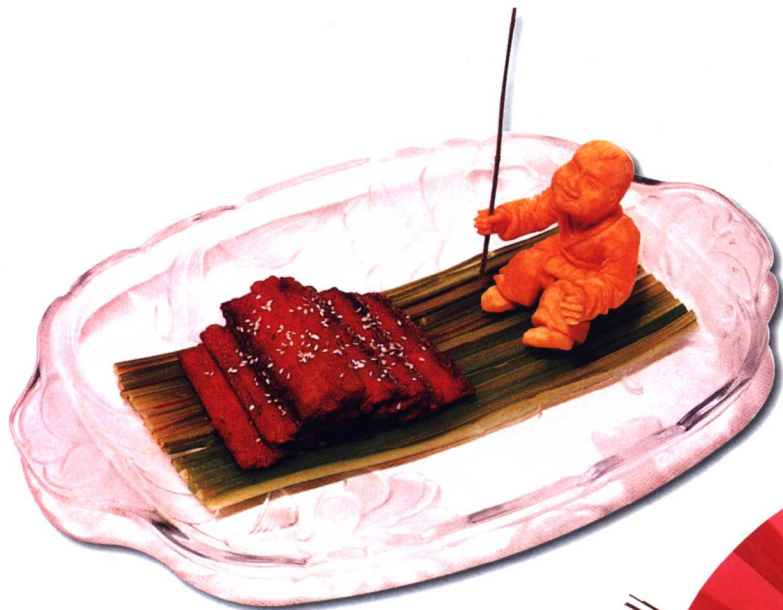




【缠丝排骨】



【水煮泥鳅片】



【辣味带鱼】



【甘蔗鳔段】



【麦粒鸭松】

【橘香肠头】



正宗川味家常菜系列

川味卤菜



本书被评为：
2004年度全国优秀畅销书



字字堪煮 篇篇可餐

——《正宗川味家常菜系列》小序

说到川菜，就先讲两则古代四川名士关于吃喝的小故事吧：

宋代苏东坡先生(四川眉山人)是位大文豪，也是一位美食家。有一天，他自外归家，当他坐进书斋时，忽觉饥肠辘辘，抬眼四顾，只见满屋书籍，满桌书稿，却无一字可以煮来食用。于是他深深慨叹，并提笔写下了“归来据饥案，一字不堪煮”的字句。

宋代还出了一位早于苏东坡的著名诗人苏舜钦(四川三台人)，他青年时代常常在书房内独自熬夜饮酒，一饮就是一大坛，且不要任何下酒菜。他的岳父大感奇怪，悄悄前去窥视，才发现他在认真研读《汉书》，凡读到精彩处，就一边叫好一边饮酒，原来他是将书中的妙文佳句当成了佐酒的珍肴美味。

苏东坡写下的“一字不堪煮”的诗句，是代当时文化人发出的牢骚不平之妙语；苏舜钦以《汉书》当下酒菜的趣事，则是学界与文坛留下的佳话。

而今，我的书桌上放着一套《正宗川味家常菜系列》。浏览其间，顿觉鼻端溢香，舌底生津，自然联想起苏东坡、苏舜钦的故事，并由衷赞叹：此书真谓字字堪煮，篇篇可餐！

您想品尝川菜吗？这里每一册书都为您端出一二百种菜肴，仔细玩味，才了解“一菜一格，百菜百味”的川菜特色；才知道以惟麻惟辣概论川菜者的谬误与浅薄！

您想学做川菜吗？这里每一册书中的每一道菜谱，都将原料及制作方法交待得清清楚楚，能让您依样炮制，渐成行家！

您想提升烹调川菜的技艺吗？书里记载有许多名师大厨们的绝活绝技，对川菜后学者具有点拨之妙，亦能为川菜创新铺垫出高远之路！

此套丛书全称为《正宗川味家常菜系列》。因为是“正宗”，所以强调了菜品的传统味、乡土味；因为是“家常”，所以全书都洋溢着亲切感、人情感；因为是“系列”，所以展现了川菜大系的丰富性、多彩性；因为国人已普遍由“求饱”阶段走向了“求美”阶段，由“生存”时代走向了“生感”时代，所以此套丛书既体现了大众化，又契合了时尚化。

赞曰：美文如美酒，好书似好菜！

寻味此书中，朵颐得大快！

2002年10月 张昌余 撰序



张
正
雄前
言

卤,作为川菜常用的烹制法之一,在川菜中影响很大,市肆酒楼、街边小巷都能见其踪迹。由于卤菜取材方便、荤素皆宜,味美可口、不分季节、丰俭喜择而深受广大食客的厚爱。可以毫不夸张地说:凡是川菜的酒楼都开有卤锅,凡是川菜的筵席都离不开卤菜。特别是近几年来,悠久的卤菜技术随着川菜的发展也焕发了青春,打破了以前只以卤而成菜的框框,推出了很多经卤制后进行再次加工所形成的新式卤菜佳肴,这些佳肴近似于卤菜又别于卤菜,具有卤菜的魅力又平添了几分亮丽。

本书集中介绍川味卤菜卤水的分类、制作过程、保管与存放,并按家禽类、畜肉类、豆制品类、水产品类、海产品类、素菜类菜品详细介绍了卤制成品及二次加工的烹制工艺和制作过程,有些是传统菜,有些是创新菜,更多的还是一些未被人们所认识的可供卤制的菜品。相信本书的出版,能让美味可口的卤菜佳肴永远满足食客的口福之欲。





目 录

第一部分 川味卤菜

川味卤菜的历史、起源	2
川味卤菜经久不衰的原因	4
川味卤水的分类	6
红、白卤水的制作过程及注意事项	6
红白卤水的保管与存放	9
常用卤水香料的名称、作用及选择	11
新老卤水的区别和使用	16
卤荤素原料与半成品的处理基本要领	17
川味卤菜与几大菜系卤菜的区别	19

第二部分 卤菜菜品

家禽类

胸藏万卷	22	荔枝焗辣鸡	27
干拌鸭肠	23	水豆豉烧鸡翅	28
尖椒炒肠把	24	啤酒魔芋鸡	30
姜爆鸭丝	25	荷香乳鸽	31
年糕鸡翅	26	芝麻乳鸽	33

双椒爆鸡丁	34	芹香跳跳骨	52
子姜鸭片	35	炸五香鸡翅	53
茶熏五香鸽	36	泡菜炒鸡杂	54
福中之福	37	酱香仔鸡	55
葱汁脆皮鸡	38	卤水煮鸡丝	57
麦粒鸭松	40	卤水冒鸭血	58
四宝卤鸭	41	芽香卤鸭	59
太白鹤鹑	43	蒜爆卤鸭	60
椒香风味鸡	44	宫保鸡腰	62
虎皮蛋烧肉	45	蚕豆烩鸡腰	63
板栗鹅掌	47	麒麟鸭脯	64
姜汁卤鸡	48	姜芽爆鸭舌	66
煊辣鹅下巴	49	家常肾宝	67
酥炸鸡脆骨	51		

畜肉类

顺风百里	70	怪味肘子	83
五香耳卷	71	软炸猪尾	84
渝州羊肉	72	花仁拌兔丁	85
锅仔地羊	73	缠丝排骨	86
吉庆牛尾	75	五香糯米肚	88
七香排骨	76	玉簪排骨	89
梅花猪腰	77	回锅猪耳	90
金钱肠头	78	香辣羊肉	92
芳香排骨	79	萝卜干煨羊肉	93
青笋牛肚	80	五香羊排	94
蒜茸白肉丝	82	羊肉烧白	96

