

特惠价



CHUANCAI
PENGREN SHIDIAN

全国最畅销的
川菜工具书

川菜 烹饪 事典

李新 / 主编

四川出版集团 · 四川科学技术出版社



川菜 烹饪 事典

李 新 / 主编

图书在版编目(CIP)数据

川菜烹饪事典/李新主编. - 成都:四川科学技术出版社,
2009.4

ISBN 978 - 7 - 5364 - 6732 - 3

I. 四... II. ①李... III. 烹饪 - 方法 - 四川省 ②菜谱 -
四川省 VI. TS972.11 TS972.182.71

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 210746 号

川菜烹饪事典

编 著 李 新
责任编辑 李蓉君
封面设计 韩建勇
版面设计 康永光
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
成都市三洞桥路 12 号 邮政编码 610031
成品尺寸 203mm × 140mm
印张 19.25 字数 840 千
印 刷 四川嘉华印务有限公司
版 次 2009 年 4 月成都第一版
印 次 2009 年 4 月成都第一次印刷
定 价 27.00 元

ISBN 978 - 7 - 5364 - 6732 - 3

■ 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/成都市三洞桥路 12 号 电话/(028)87734035
邮政编码/610031

初版编写委员会

主 编	张富儒			
副主编	熊四智	胡廉泉		
编 委	罗长松	蒋荣贵	阎文俊	侯汉初
	解育新	成蜀良		
执笔人	张富儒	胡廉泉	熊四智	侯汉初
	罗长松	阎文俊	蒋荣贵	成蜀良
	解育新	张中尤	姜学有	徐 凤
	李庆初	谢荣祥	李质焯	刘大东
	张国柱	蔡 雄	卢国瑛	钟德耀
	胥远名	李仕鸿	浦天清	

编 书 单 位

四川省蔬菜饮食服务公司
四川省饮食服务技工学校
重庆市饮食服务公司
重庆市市中区饮食服务公司
成都市饮食公司

本 书 顾 问

王利器 北京大学教授
刘建成 特级厨师
曾亚光 特级厨师
刘冰蓉 四川大学华西医学院副主任营养师

修订版 编写委员会

主 编	编 委	李 新			
		彭子渝	张祯宇	张富儒	熊四智
主要执笔人		胡廉泉	陈夏辉	卢 一	严乡琪
		易 建	王旭东		
		李 新	张富儒	熊四智	胡廉泉
		彭子渝	严乡琪	陈小林	卢 一
		史正良	徐江普	易 建	张中尤
		陈夏辉	汤志信	张祯宇	高德志
		廖清鉴	熊庆建	彭君蒿	董发文
		卢朝华			

编 写 单 位

四川省蔬菜饮食服务总公司
四川烹饪高等专科学校
重庆市饮食服务股份有限公司
重庆渝中饮食服务有限责任公司
成都市饮食公司

修 订 版 说 明

一、《川菜烹饪事典》是我国第一部全面介绍四川烹饪文化、饮食历史、烹调技艺和相关烹饪科学知识的工具书。初版发行十余年来,以其丰富的烹饪史料、实用的烹调知识而深受广大烹饪工作者和烹饪爱好者的喜爱。鉴于近年来川菜烹饪事业的迅猛发展和变化,为跟上时代前进的步伐,我们重新组织人员,对原书进行了修订,使之更好地满足广大读者对川菜烹饪技术及相关知识的需求。

二、《川菜烹饪事典》(修订版)扩大了知识容量,在实用性、史料性、可借鉴性上花了大量工夫;提高了知识的层次,增加了新知识、新内容;突出了知识的全面性、准确性和新颖性,力求反映川菜烹饪的基本概况和发展新貌。修订版对于从事烹饪专业的技术人员、经营管理人员、教学工作者,可作为川菜烹饪的小百科全书,会给工作带来极大的方便。其他各界人士也可从这部书中得到有益的知识:研究民俗的人可以从中查到四川的饮食民俗材料;研究历史的人可以从中找到四川饮食方物资料;从事文学艺术创作的人可以引证书中所收集的饮食诗赋、著述;旅游人员可以翻阅四川饮食的掌故轶闻,并得到四川名菜名点名师名店的可靠资料;对于省外、海外川籍人士,这部书也许会勾起他们的思乡之情,效张翰“思鲈”而作故乡之行。

三、修订版在初版四部分内容的基础上,调整扩充为烹饪文化、名店名师、烹饪原料、技术用语、行业用语、炊餐用具、名菜名点、营养卫生、法律法规标准等九个方面的内容。共收入词目 3 890 条。

修订版对初版部分的词条进行了适当的删减合并,力求更加规范、准确;对近年来变化较大的初版词条内容,在原有基础上进行了补充和修订,以适应当今读者的需求。全书新增词条,主要是近年来已为行业普遍使用或已得到公认的烹饪技术知识以及反映川菜烹饪行业近期状况的内容,以期对读者有所帮助和启迪。本书还根据近年来发掘收集的烹饪古籍资料,对原书这部分内容进行了新增、补充和修正。

烹饪文化:收入了与饮食有关尤其是与川菜烹饪相关的史料篇章及散于民间的笔记野史、传说故事;收入了古今对川菜关系比较密切的书籍;在中国烹饪行业较权威或影响较大的书籍也酌情收入;收入了近半个世纪来出版印刷的反映川菜烹饪的食谱、菜谱;另外,还收入了四川烹饪社团、培训教育机构、期刊杂志及参赛获奖等资料。

名店名师:收入了清末至 20 世纪 80 年代全省较有名气的餐馆和风味店,按开业先后

排列。收入了近代著名厨师和当今特级厨师(面点师、招待师)资料,其中刊载个人简介的时限为1985年底;个人名单收至1990年底以前,经四川省、成都市、重庆市考评委员会考核命名者。由于称谓上的变化,书中对1990年前授予职称人员,仍按红案厨师、白案厨师、招待师称之;对1990年后授予或晋级人员,则统一称为烹调师、面点师、宴会设计师。

烹饪原料:收入了川菜常用的主料、辅料和调味品。个别外来原料,因近年川厨使用较广泛,故也酌情收入。词目分别按习惯称谓、学名、特征、适用范围等项编写。

技术用语:按川菜厨师的习惯叫法作为词条名。分类除参考有关资料及习俗外,适当兼顾其科学性。

行业用语:以四川饮食业习用的词语为主,兼收近年饭店、酒楼所通用的词语,如领班、餐饮总监等,以适应更广泛的需要。

炊餐用具:为突出实用性,该部分删除了古餐具部分;较多地增加了现代炊餐用具的词条内容,如微波炉、保鲜柜、调料车等。

名菜名点:在基本保留原有词目的基础上,重点增加了菜品的词条数量。目的是更充分地反映川菜的多样性和全面性。

营养卫生:词条的增删,力求突出通俗、易懂、实用。将原有的药膳部分改为食疗,以符合有关规定。

四、本书使用了少量的生造字和借用字。四川烹饪界常用,字典、辞书无记载,字义无其他适当的字能代替者,则使用生造字,如糍、熠、熳、煽、担等;借用字,如糝。糝本指颗粒状食物,在川菜烹饪中已习用于泥茸状原料,并见诸于专业报刊,如鸡糝、鱼糝,今按约定成俗的原则入书。

四川烹饪界常用生造字割,其含义与劖相同,修订版不再用割字。另外,修订版以“醞”取代“瓢”的词目,以资规范词语。

修订版对概念、含义相同,但叫法不同的词目,不再单列,统一归入某一词条中。

入书所用资料,限于1995年12月31日以前。

五、《川菜烹饪事典》(修订版)的编辑出版,凝结了无数烹饪工作者以及有关专家、学者的心血和汗水。在此,我们对前后所有为编写、出版这部书作过贡献,特别是编写组织单位的领导、提供相关资料的厨师和有关人员一并表示感谢。

《川菜烹饪事典》(修订版)

编写委员会

总目

第一编 烹饪文化

著述·····	1	社团·教育·活动·····	63
诗文·····	14	典故轶闻·····	77
方物·····	43	名人·····	92
菜谱·····	50		

第二编 名店名师

名店·····	100	名师·····	124
---------	-----	---------	-----

第三编 烹饪原料

谷豆及制品·····	150	水产及制品·····	184
蔬菜及制品·····	154	果品及制品·····	194
畜肉及制品·····	171	调味品 油脂·····	198
禽蛋及制品·····	177	食疗原料·····	207
野味·····	180	食品添加剂·····	212

第四编 技术用语

烹饪一般·····	214	粉芡汤汁·····	237
烹饪术语·····	215	味与味型·····	240
原料加工·····	220	烹制方法·····	246
原料成形·····	226	装盘造型·····	254
刀工火候·····	230	面点技术·····	257

第五编 行业用语

行业店铺·····	265	设施服务·····	275
工职工种·····	269	菜肴美称·····	281
业务经营·····	274	筵宴席面·····	283

第六编 炊餐用具

加热设备·····	294	厨房用具·····	299
制冷设备·····	297	食品盛具·····	308
厨房机具·····	298	服务用具·····	310

第七编 名菜名点

冷菜·····	314	豆制品 魔芋·····	441
海鲜 燕菜·····	336	火锅·····	450
禽 蛋·····	355	点心·····	454
淡水鱼 龟 鳖·····	376	小吃·····	466
畜 兽 虫·····	399	历史菜点·····	478
蔬菽菌笋花果·····	423		

第八编 营养卫生

营养·····	490	食疗·····	512
卫生学·····	501	食疗实例·····	518

第九编 法规 规定 资料

法律 法规·····	525	四川名酒·····	571
行业技术标准·····	547	四川名茶·····	572
膳食营养与卫生标准·····	557		

目 录

第一编 烹饪文化

著述

- | | | | | | |
|--------|---|------------|---|------------|----|
| 吕氏春秋 | 1 | 岁华纪丽谱 | 5 | 食品佳味备览 | 9 |
| 黄帝内经 | 1 | 饌史 | 5 | 筵款丰饌依样调鼎新录 | 9 |
| 僮约 | 1 | 升庵外集·饮食部 | 5 | 古今酒事 | 9 |
| 四时食制 | 1 | 本草纲目 | 5 | 古今茶事 | 9 |
| 华阳国志 | 2 | 群芳谱 | 5 | 四川特产风味指南 | 9 |
| 齐民要术 | 2 | 益部谈资 | 6 | 家庭营养知识 | 9 |
| 千金要方 | 2 | 农政全书 | 6 | 四川烹饪基础教材 | 10 |
| 千金翼方 | 2 | 蜀中名胜记 | 6 | 川菜赏析 | 10 |
| 茶经 | 2 | 蜀语 | 6 | 川菜烹调技术 | 10 |
| 酉阳杂俎 | 3 | 古今图书集成·食货典 | 6 | 烹调小品集(巴蜀编) | 10 |
| 唐摭言 | 3 | 养生随笔 | 6 | 川点制作技术 | 10 |
| 清异录 | 3 | 随园食单 | 6 | 川菜烹调技术 | 10 |
| 益部方物略记 | 3 | 醒园录 | 7 | 中老年人营养与健康 | 11 |
| 东坡志林 | 3 | 闲情偶寄·饮饌部 | 7 | 康长寿 | 11 |
| 仇池笔记 | 3 | 金川琐记 | 7 | 中国烹饪学概论 | 11 |
| 东京梦华录 | 4 | 中馈录 | 7 | 中国美食之旅 | 11 |
| 老学庵笔记 | 4 | 广群芳谱 | 7 | 食之乐 | 11 |
| 北梦琐言 | 4 | 成都通览 | 7 | 四川竹枝词 | 11 |
| 梦粱录 | 4 | 清稗类钞·饮食类 | 7 | 四川民俗大观 | 12 |
| 都城纪胜 | 4 | 中华全国风俗志 | 8 | 烹饪营养学 | 12 |
| 武林旧事 | 4 | 成都竹枝词 | 8 | 菜肴创新之路 | 12 |
| 糖霜谱 | 5 | 旧账(上卷) | 8 | 川菜杂谈 | 12 |
| 山家清供 | 5 | 粥谱 | 8 | 川菜烹调诀窍 | 12 |
| | | 蜀都碎事 | 8 | 中国名特小吃辞典 | 12 |
| | | 芙蓉话旧录 | 9 | | |

2 目 录

烹饪营养学	13	宴戎州杨使君东楼	19	王郎见和	26
中国烹调工艺学	13	赠别贺兰铎	19	元修菜	26
川菜烹饪实用教程	13	拨闷	20	戏作鲟鱼一绝	27
中国烹饪辞典	13	解闷	20	送金山乡僧归蜀开	
中国烹饪百科全书	13	鹿	20	堂	27
中国人的饮食奥秘	13	黄鱼	20	为甚酥	28
中国美食大典	13	白小	20	鲰鱼行	28
川菜烹饪	14	槐叶冷淘	20	惠崇春江晚景二首	28
川食奥秘	14	驱竖子摘苍耳	20	寒具	29
中国饮食诗文大典	14	戏作俳谐体遣闷二		安州老人食蜜歌	29
家乡味	14	首	21	棕笋	29
诗 文		狂歌行赠四兄	21	食槐叶冷淘	29
椒聊	14	酬乐天东南行诗一		蕙苾	30
蜀都赋	15	百韵	21	雨后行菜圃	30
太官令箴	15	寄胡饼与杨万州	21	擷菜	30
灶铭	15	题郡中荔枝诗十八		玉糝羹	30
席铭	15	韵	22	狄韶州煮蔓菁芦菔	
蜀都赋	15	重寄荔枝与杨使君	22	羹	31
登成都白菟楼	16	以青氍饭分送袁美		菜羹赋	31
晦日重宴高氏林亭	16	鲁望因成一绝	22	老饕赋	31
将进酒	16	官词	22	东坡羹颂并引	32
酬中都小吏携斗酒		悼蜀四十韵	23	煮鱼法	32
双鱼于逆旅见赠	17	蒙顶茶	23	养老篇	32
南陵别儿童入京	17	谢人寄蒙顶新茶	23	次韵毛君烧松花六	
赠间丘处士	17	食雉	23	绝	32
宿五松山下荀媪家	17	馈岁	23	藏菜	33
饮中八仙歌	17	竹籰	24	谢张泰伯惠黄雀鲊	33
又于韦处乞大邑瓷		於潜僧绿筠轩	24	苦笋赋	33
碗	18	和蒋夔寄茶	24	绿菜羹	33
青城山道士乳酒	18	春菜	24	大渡河鱼甚美	34
观打鱼歌	18	送笋芍药与公择二		即事	34
又观打鱼	18	首	25	东山	34
野望	18	送郑户曹赋席上果		蜀酒歌	34
戏题寄上汉中王三		得榧子	25	题龙鹤菜贴	35
首	19	丁公默送蜡蟀	25	饭罢戏作	35
将赴成都草堂	19	送牛尾狸与徐使君	25	成都书事	35
赠王二十四侍御契		蜜酒歌	26	食芥	35
四十韵	19	又一首答二犹子与		病中忽有眉山士人	

史君见过	35	五月初一日同墨庄	绿葡萄	47
薏苡	36	游醒园	天仙果	47
巢菜	36	题青社酒楼	余甘子	47
冬夜与溥庵主说川		席上奉酬二律	沙绿鱼	47
食戏作	36	入山	天师栗	48
思蜀三首	36	峨嵋山赋(节选)	真珠菜	48
蔬食戏书	37	方物	石鳖鱼	48
食粥	37	雪蛆	茼蒿	48
梦蜀二首	37	酥油茶	隈枝	48
甜羹	37	鲩鱼	盐麸子	48
遣兴	37	香猪	醋林子	48
凌云醉归作	38	土犬	芋	48
西林院	38	竹鼈	艾子	49
阆中作	38	丙穴鱼	海椒	49
城上	38	郫筒酒	川芎	49
怀旧用昔人蜀道诗		诸葛菜	覆	49
韵	38	雪鹅	鲑鱼	49
夜泊合江县月中小		黄鸭	酥油	49
舟谒西凉王祠	38	南瓜	川贝母	49
晚登横溪阁	38	啜酒	糖画	49
饭保福	39	猪膘	菜谱	
食芥糝甚美,盖蜀人		笋	四川泡菜	50
所谓东坡羹也	39	延寿果	重庆名菜谱	50
夔州竹枝歌九首	39	熊掌	素食菜谱	50
巴蜀人好食生蒜	39	冬虫夏草	中国名菜谱(第七	
素羹	39	白芥	辑)	50
月团茶歌	39	白菘	大众川菜	51
薰橘	40	山药	四川菜点选编	51
香雾髓歌	40	龙巖菜	四川泡菜	51
和章水部沙坪茶歌	40	巢菜	川味小吃	51
嘉州食墨鱼感赋	40	小巢菜	中国菜谱(四川)	51
烧笋	41	芹	中国名菜集锦(四川	
深州牧李五峰遣送		馓粑	I/II)	51
小菜四种	41	川椒	家庭川菜	51
和王心斋同年咏豆		姜	炊事良友	52
腐原韵	41	胡葱	四川名小吃(1)	52
落花生歌	42	芥菜	中国小吃(四川风	
食芋赠陈君章	42	蒟	味)	52

4 目 录

家宴菜(巴蜀编)	52	节日川菜	58	招待技术	62
北京饭店的四川菜	52	川味素菜	58	川菜烹饪学	62
北京四川饭店菜谱	52	家庭烹饪顾问	58	冷菜制作与造型	62
川菜筵席大全	53	风味甜食	58	南充菜谱·小吃专 辑	62
中国素菜(川味)	53	峨眉山佛教长寿养 生膳食	58	四时药膳菜谱	62
川菜大师烹饪绝招	53	川味冷菜	58	漫谈中国人之食	62
家庭川菜	53	成都风味小吃	59	川菜传友情	62
川味火锅	53	新编家庭川菜	59	四川满汉席	63
川菜大全丛书	53	成都小吃	59	烹饪原料学	63
家庭筵席	53	成都风味小吃	59	重庆特级厨师拿手 菜	63
火锅	54	中国家宴菜	59	川菜珍肴	63
家庭冷菜	54	实用拼盘 158	59	宴会菜单集锦	63
家庭素食	54	新潮川菜	59	社团教育活 动	63
家庭泡菜	54	中国川菜大观	59	四川省烹饪协会	63
家庭小吃	54	中国养生美容家庭 菜谱 500 例	59	四川省烹饪协会第 一届理事会	64
四川家常菜	54	四川火锅	60	四川省烹饪协会第 二届理事会	64
家庭药膳	55	大众药膳煲	60	四川省烹饪协会第 三届理事会	65
家庭快餐	55	新派川菜	60	成都市烹饪协会	66
美味鱼菜	55	川菜新作	60	重庆市烹饪协会	66
仿荤素食	55	四川菜谱集	60	四川烹饪高等专科 学校	66
家庭汤菜	55	川菜烹饪	60	四川省商业服务学 校	66
海鲜川菜	56	川菜	60	重庆市饮食服务技 工学校	66
家居风味美食	56	四川菜系名菜谱	61	四川省南充市商业 技工学校	67
四川豆腐菜	56	【附】内部使用的菜 谱及资料	61	乐山市商业技工学 校	67
中英日文对照川菜 集锦	56	满汉全席	61	四川省饮食服务技 工学校成都班	67
四川菜系	56	四川菜谱	61	四川省饮食服务技 工学校成都班	67
创新川菜	56	烹饪技术教材	61	四川省饮食服务技 工学校成都班	67
大千风味菜肴	56	菜谱	61	四川省饮食服务技 工学校成都班	67
菜点集锦	57	重庆菜谱	61	四川省饮食服务技 工学校成都班	67
家庭保健食疗菜谱	57	海带食谱	61	四川省饮食服务技 工学校成都班	67
成都锦江宾馆菜谱	57	万县食谱	61	四川省饮食服务技 工学校成都班	67
正宗川菜	57	巴山菜谱	61	四川省饮食服务技 工学校成都班	67
川菜精华图集	57	烹饪·川北风味	61	四川省饮食服务技 工学校成都班	67
中国名菜谱(四川风 味)	57	地方菜肴	61	四川省饮食服务技 工学校成都班	67
正宗川菜 160 种	57	烹饪	62	四川省饮食服务技 工学校成都班	67
创新川菜(第二集)	58			四川省饮食服务技 工学校成都班	67

工学校温江分校	67	奖饮料	76	鸡火状元	90
重庆培训站	68	典故轶闻		荣乐园驳倒“慈禧太后”	91
《四川烹饪》杂志	68	詹王的传说	77	蒜泥白肉有源头	91
四川烹饪高等专科学校学报	68	文君当垆	78	菜中藏联语	91
《成都烹饪》杂志	68	诸葛亮与馒头	78	名人	
参加全国烹饪名师大表演鉴定会获奖者	68	介象作法得蜀姜	78	彭铿	92
四川省第一届烹饪技术(旭水杯)比赛	69	魔芋巧制像生菜	79	伊尹	92
参加第二届全国烹饪技术比赛获奖者	69	遂宁和尚造糖霜	79	易牙	92
参加首届全国青工烹调技术大赛获奖者	69	仙人点腐成肉	79	吕不韦	93
参加1991年美国烹饪大赛获奖者	69	古井神助豆瓣香	80	扬雄	93
参加第三届全国烹饪技术比赛获奖者	69	乳糖狮子成贡品	80	左思	93
参加国内外烹饪学术研讨会入选论文	70	芋郎争巧	80	常璩	94
四川省名特小吃、风味小吃评选	73	有能大饼	81	贾思勰	94
首届四川美食节	73	苏轼狱中食鱼鲙	81	孙思邈	94
首届四川省名优火锅评比	73	苏过创制东坡玉糝羹	81	李白	94
首届巴蜀食品节获奖调味品	74	东坡烧肉十三字诀	82	杜甫	94
首届巴蜀食品节获奖茶	76	李调元父子重食经	82	段成式	95
首届巴蜀食品节获奖酒	76	珍馐凤尾酥	82	苏易简	95
首届巴蜀食品节获奖	76	官保鸡丁的“公案”	82	宋祁	95
		保守醋为晋人传	83	苏轼	96
		银耳也树碑	84	黄庭坚	96
		“宣统皇帝”赞川菜	84	陆游	96
		黄敬临拒宴	84	杨慎	96
		灯影牛肉的传闻	85	李时珍	97
		郭沫若与星临轩	85	曾懿	97
		丘二馆与丘三馆	85	李化楠	97
		卓别林吃香酥鸭	86	袁枚	97
		兼善汤	87	李调元	97
		努力餐与革命饭	87	傅崇渠	98
		文豪作酒佣	87	李劫人	98
		冯玉祥与“爱国馍”	88	郭沫若	98
		赖汤圆捐款办学	88	张大千	98
		高豆花与高先佐	88		
		金字熊鸭	89	第二编 名店名师	
		荷包鱼肚的来历	89	名店	
		崔婆婆巧酿豆豉	89	长盛园	100
		苏东坡“写”味之腴	90	正兴园	100

6 目 录

秀珍园	100	温鸭子	103	桃园	107
一品香	100	畅和轩	103	新味腴	107
聚丰园	100	静宁饭店	103	西大公司	107
枕江楼	101	德厚祥	103	陈麻婆豆腐店	107
复义园	101	锦江春	103	三义园	108
西铭园	101	覆雪	103	金玉轩	108
双发园	101	福华园	104	荣乐园	108
一家春	101	朵颐食堂	104	竹林小餐	108
金谷园	101	荐芳园	104	珍珠圆子	109
醉霞轩	101	桃园春	104	竟成园	109
云龙园	101	留春榭	104	盘飧市	109
培森园	101	陶乐春	104	韩包子	109
隆盛园	101	邱佛子	104	钟水饺	109
正丰园	101	玉珍园	104	矮子斋	109
万发园	101	亦乐天	104	努力餐	109
味珍园	101	醉翁意	105	利宾筵	110
平心处	101	怡新	105	治德号	110
腴园	101	桃花园	105	担担面	110
新发园	101	春风一醉楼	105	赖汤圆	110
清心园	101	蜜香	105	夫妻肺片	110
龙森园	101	长春食堂	105	带江草堂	111
义和园	101	花近楼	105	龙抄手	111
可园	101	义姓园	105	耀华餐厅	111
楼外楼	102	小雅		味之腴餐厅	111
三合园	102	不醉勿归小酒家	106	郭汤圆	112
适中楼	102	亚欧美	106	福祿轩	112
金山饭店	102	春和园	106	香风味	112
大都会	102	东林餐馆	106	三友凉粉	112
长美轩	102	哥哥传	106	师友面	112
樊园	102	国泰	106	谭豆花	112
嚼芬坞	102	醉东风	106	群力食堂	112
抗饺子	102	暇娱楼	106	少城小餐	113
开开香	102	九华源	106	金牛宾馆	113
玉包子	102	凯歌归	106	成都餐厅	113
都一处	102	醉桃村	107	芙蓉餐厅	113
钟汤圆	102	味腴	107	幸福餐厅	114
精记饭铺	103	蜀风	107	锦江宾馆	114
姑姑筵	103	广寒宫	107	滨江饭店	114

新都饭店	114	菜羹香饭店	121	谢海泉	126
天府酒家	114	涪城饭店	121	蓝光荣	126
皇城老妈火锅	115	子云酒家	121	何金鳌	126
蜀凤园	115	西蜀酒家	122	汤永清	126
蜀苑酒楼	115	玉东餐厅	122	周映南	126
文君酒家	115	眉山餐厅	122	张守勋	127
岷山饭店	115	乐山餐厅	122	白松云	127
颐之时	116	峨眉饭店	122	张松云	127
小竹林	116	民乐大厦	122	冯德兴	127
小洞天	116	品香园	123	李金山	127
高豆花	116	美味春	123	陈明轩	127
九园	116	太白酒家	123	鞠华青	127
老四川	117	清香饭店	123	刘读云	127
白玫瑰	117	通仙楼酒家	123	孔道生	128
蓉村	117	岷江餐厅	123	林家治	128
云龙园	117	南充旅馆餐厅	123	廖青廷	128
味苑	117	翠屏园	123	熊维卿	128
兼善餐厅	118	雅鱼饭馆	123	罗兴武	129
德园	118	西昌餐厅	124	周海秋	129
一四一	118	马尔康工农食堂	124	冯汉成	129
王鸭子	118	名师		张德福	129
丘二馆	118	关正兴	124	张荣兴	129
桥头火锅	119	王海泉	124	温兴发	129
山城小汤圆	119	戚乐斋	124	廖治仁	130
吴抄手	119	贵宝书	124	蒋伯春	130
正东担担面	119	黄晋临	124	张德善	130
会仙楼	120	杜小恬	124	陈海清	130
泉外楼	120	巫云程	125	范俊康	131
重庆饭店	120	詹德泉	125	王克勤	131
嘉陵餐厅	120	傅吉廷	125	龙元章	131
小天鹅火锅店	120	陈吉山	125	赖世华	131
沙坪饭店	120	李九如	125	苏 云	131
上清寺餐厅	120	李如斋	125	罗国荣	132
唐肥肠酒家	120	唐炳如	125	朱维新	132
小滨楼	121	廖泽霖	125	张青荣	132
合川饭店	121	蓝光鉴	125	张淮俊	132
盐城餐厅	121	王金廷	126	刘建成	132
攀花园	121	盛金山	126	伍钰盛	133

曾亚光	133	何玉柱	142	黑米	150
曾国华	133	陈廷新	142	面粉	150
华兴昌	134	曾其昌	143	澄粉	151
李燮尧	134	黄佑仁	143	玉米	151
刘应祥	134	何美虹	143	荞麦	151
李德明	135	董继笃	143	芝麻	151
陈青云	135	聂曦阳	144	大米粉	151
余耀先	135	龙绪琪	144	糯米粉	151
胡昭全	135	郭辉全	144	米粉	151
张宗义	136	代金柱	144	锅巴	151
张志国	136	周蓉君	144	面筋	152
王绍成	136	王开发	145	面包渣	152
郭志煊	136	陈代富	145	玉米粉	152
李荣隆	136	李庆初	145	黄豆	152
李世均	136	罗长松	145	绿豆	152
吴朝栋	137	史正良	146	红豆	152
陈松如	137	刘俊杰	146	豌豆	152
白茂洲	137	李新国	146	胡豆	152
张国栋	137	王志忠	147	扁豆	153
毛齐成	138	张中尤	147	雪豆	153
吴海云	138	卢朝华	147	豆腐	153
黄载彬	138	周心年	147	豆腐干	153
刘臣玉	138	陈家全	148	豆油皮	153
张吉成	139	[附]1986~1990		千张	153
徐德章	139	年特师名		豆筋	153
杨清云	139	单	148	豆渣	154
黄子云	139	特级烹调师	148	黄豆芽	154
冯春富	139	特级面点师	149	绿豆芽	154
陈志刚	140	特级宴会设计师	149	粉条	154
许远明	140	特级技术顾问	149	粉丝	154
陈志兴	140			粉皮	154
陈述文	140			西米	154
李耀华	141	第三编 烹饪原料		蔬菜及制品	
邱世富	141	谷豆及制品		大白菜	154
夏昌铨	141	稻	150	小白菜	155
吴万里	141	籼米	150	油菜薹	155
杨志和	142	粳米	150	芥蓝	155
李福成	142	香米	150	青菜	155
		糯米	150		