



带您一步步揭开“私房菜”的神秘面纱

品味私房菜

张明亮◎主编

选料考究 刀工精细 精心烹调



品味私房菜

张明亮◎主编

PINWEI SIFANGCAI



图书在版编目(CIP)数据

品味私房菜 / 张明亮主编. — 长春 : 吉林科学技术出版社, 2013. 8
ISBN 978-7-5384-4861-0

I. ①品… II. ①张… III. ①菜谱 IV.
①TS972.12

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第160973号



主 编 张明亮
出 版 人 李 梁
选题策划 郝沛龙
责任编辑 郝沛龙 郑 旭
封面设计 精彩图文工作室
制 版 精彩图文工作室
开 本 710mm×1000mm 1/16
字 数 263千字
印 张 15
印 数 1-15 000册
版 次 2013年9月第1版
印 次 2013年9月第1次印刷

出 版 吉林出版集团
吉林科学技术出版社
发 行 吉林科学技术出版社
地 址 长春市人民大街4646号
邮 编 130021
发行部电话/传真 0431-85677817 85635177 85651759
85651628 85600611 85670016
储运部电话 0431-84612872
编辑部电话 0431-85635176
网 址 www.jlstp.net
印 刷 长春新华印刷集团有限公司

书 号 ISBN 978-7-5384-4861-0
定 价 25.00元
如有印装质量问题可寄出版社调换
版权所有 翻印必究 举报电话: 0431-85635186

品味私房菜

张明亮◎主编

PINWEI SIFANGCAI



Author ■■■■■■■■■■

作者简介



张明亮 国家第一批特级厨师，中国烹饪大师，国家高级公共营养师，全国餐饮业国家级评委。从事餐饮行业四十多年，原全聚德饭庄厨师长、行政总厨。在全国首次烹饪技术考核评定中被评为第一批特级厨师。多年来对中国传统烹调文化进行挖掘、整理和研究，在报刊及杂志上发表关于中国烹饪的文章，已经出版发行近百本关于中国烹饪的图书。

主 编：张明亮

编 委：刘凤义 张 杰 崔晓冬 郎树义

刘志刚 蒋志进 郭久隆

“饮食”对不同的人有着不同的意义和感受。对厨师而言，“饮食”是对厨艺的探索；对食客而言，“饮食”是一种品位和生活享受；对家庭主妇（夫）来说，“饮食”有时候会是一种责任与负担。

在我们日益精致的生活中，“饮食”所要承载的内容越来越丰富，人们对“饮食”的要求也越来越高。于是，更多的人们热衷于到餐馆中品尝各种美味，有时候这样的确能够满足人们对“饮食”以及“美味”的追求，但无论是从健康，还是从经济的角度出发，餐馆都不是人们的最佳选择。那么，能不能在家里做出既经济又美味的佳肴呢？为此，我们特地编写了《原味小厨》系列图书，希望能帮助喜爱“饮食”的朋友们提高烹饪水平，并且在美味中享受无穷的乐趣。

《原味小厨》系列图书既有介绍美味川菜《川味家常菜》，按照季节和营养不同编写的《四季家常菜》，选料讲究、制作精细、味道独特的《品味私房菜》，按照家庭常见烹饪技法而成的《新编大众菜》，针对家庭每个人口味、营养的不同而编写的《妙手全家餐》，又有《美味家常炒菜》《精品家常菜》《超人气家常菜》《滋补养生汤》《花样主食秀》，可帮助您烹饪出色香味形俱佳、营养健康的各种美味。

自然、健康、清爽的口味，当然是我们下厨最大的目的。本系列图书中所介绍的烹饪方法、原料、调料等，都可以给我们加以参考，您可以依自己或家人的口味、营养、习惯等加以变化，再加上简单、便捷，就能让亲自下厨成为一种享受操作的愉快过程了。



Contents 品味私房菜



10 话说私房菜

17 私房菜之谭家菜

18 私房菜之蜕变

Part 1 清爽凉菜

葱香笋叶·····	20
芹菜拌蜇皮·····	21
小葱拌豆腐·····	21
酱泡青豌豆·····	22
肉丝拌腐皮·····	22
酒醉河蟹·····	23
香菜拌牛肚丝·····	24
杏仁拌三丁·····	25
椒麻扁豆·····	25
肉丝拌菠菜·····	26
蛋丝拌韭菜·····	26
西芹拌香干·····	27
红油猪皮·····	28
枸杞鲜藕·····	29

十香拌菜·····	29
青椒拌豆片·····	30
腰片拌生菜·····	30
香葱拌鸡胗·····	31
青笋拌鲜鱿·····	32
香拌肚丝·····	33
翡翠拌腰花·····	33
京葱拌耳丝·····	34
鸡丝万年青·····	34
棒棒鸡丝·····	35
蒜泥腰片·····	36
凉拌五丝·····	37
五彩拌鲜鱿·····	37
拌三丝·····	38
泡红椒海带·····	38
酱汁海螺·····	39
青红椒泡凤爪·····	40
莲藕拌蕨菜·····	41
八宝菠菜·····	41
芥香杂拌·····	42
菜心猪耳·····	42
麻辣肘花·····	43
椒麻卤鹅·····	44
双蛋拌空心菜·····	45
豆瓣黄瓜·····	45
肉末泡菜·····	46
五味鱿鱼·····	46
姜汁豇豆·····	47



炆拌荷兰豆	48	青椒鳝丝	71
柠檬拌白菜	49	辣子肉丁	72
凉拌牛肉	49	椒爆鱿鱼丁	72
红椒泡芹菜	50	辣炒蛤蜊	73
椒油拌腰片	50	树椒土豆丝	74
卤水金钱肚	51	清香小炒	75
醋姜拌松花	52	干煸荷兰豆	75
松仁菜心	52	珍珠蟹柳	76

Part 2 美味炒菜

葱油羊腰片	54	春笋炒鸡胗	76
春笋豌豆	55	清炒牛肚片	77
酱爆羊肉丁	55	肉末炒芹菜	78
葱爆胡瓜羊肉	56	鸡丝炒蕨菜	79
乡村小炒鸡	56	面筋炒白菜	79
芥菜炒素鸡	57	豉椒鸭掌	80
豇豆炒牛肉	58	生炒酥肚	80
鸭片鱿鱼卷	59	香葱爆炒虾	81
芥蓝牛肉	59	百合银杏炒蜜豆	82
双椒鸭掌	60	辣子肥肠	83
铁板鸡心	60	滑蛋牛肉	83
虾酱炒四季豆	61	雪菜炒千张	84
蒜薹炒腊肉	62	鸡肝炒什锦	84
冬菜肉丁	63	莴笋炒鸡胗	85
韭菜薹炒皮蛋	63	菜心炒猪肝	86
虾干炒油菜	64	素炒辣豆丁	86
杭椒牛柳	64	清炒鱼丁	87
红蘑土豆片	65	渍菜粉	88
什锦豌豆粒	66	麻婆豆腐	89
辣子八宝腰丁	67		
滑菇小白菜	67		
爆炒鱿鱼	68		
腊肉炒茼蒿	68		
泡椒炒羊肝	69		
豆豉鲮鱼莼菜	70		
苦瓜炒鸡蛋	71		



韭黄炒腰丝·····	89
西芹百合炒腰果·····	90
麻辣白菜·····	90
肉丝炒空心菜·····	91
川香回锅肉·····	92
翡翠腰花·····	92

Part 3 宴客大菜

葱烧海参·····	94
鱼肚煲鸡腿·····	95
香酥鲜菇·····	95
香酥鸡翅·····	96
栗子焖羊肉·····	96
火腿焖肘子·····	97
烧蒸扣肉·····	98
清酒鲍鱼·····	99
金针煮肥牛·····	99
灵菇烩鱼翅·····	100
荷香蒸海参·····	100
红烧狮子头·····	101
叉烧排骨·····	102
蜜汁鸡翅·····	103
十全乌鸡煲·····	103
红煨羊肉·····	104
三鲜烩海参·····	104



清汤鲍鱼丸·····	105
锅焖黑椒猪手·····	106
腐乳蒸滑鸡·····	107
火爆乳鸽·····	107
鱼香猪手·····	108
宫廷蛋黄鸭卷·····	108
东坡肉·····	109
红烧肘子·····	110
什锦鳝丝·····	111
清蒸茶香鲫鱼·····	111
红扒海参·····	112
香葱蒸鸡·····	112
大蒜烧鲑鱼·····	113
辣味羊肉煲·····	114
麒麟鸭子·····	115
葱香豆豉鸡·····	115
煎酿鲜冬菇·····	116
如意鸭卷·····	116
千层羊肉·····	117
鹌蛋海参煲·····	118
豆豉千层肉·····	119
酱汁猪蹄·····	119
梅子香鸭·····	120
香蒜焖鸡肉·····	120
香酥焖肉·····	121
牛腩烧海带·····	122



霸王全肘·····	123	玉米猪蹄煲·····	146
大蒜烧蹄筋·····	123	雪菜牛肉汤·····	147
西芹百合炒螺片·····	124	萝卜海带煲牛肉·····	147
麻辣鸡腿·····	124	陈皮老鸭蘑菇汤·····	148
鱼子焖豆腐·····	125	猪蹄花生汤·····	148
清汤羊肉·····	126	玫瑰百合鱼片汤·····	149
黄酒煨猪蹄·····	127	香菇鸡脚汤·····	150
酱烧全鸭·····	127	肉丝黄豆汤·····	151
酒香大盘鸡·····	128	当归红花鸡汤·····	151
蟹黄鱼翅·····	128	芥菜山药汤·····	152
红焖牛肉·····	129	杞子南瓜汤·····	152
豆豉蒸排骨·····	130	三鲜冬瓜汤·····	153
红焖排骨·····	131	酸辣鸡蛋汤·····	154
怪味鸡块·····	131		
荷叶粉蒸鸡·····	132		
大蒜烧牛腩·····	132		

Part 4 营养汤煲

莴笋海鲜汤·····	134	凤爪胡萝卜汤·····	155
鸽肉萝卜汤·····	135	彩玉煲排骨·····	155
豆角香芋煮海兔·····	135	眉豆花生猪尾汤·····	156
毛豆莲藕汤·····	136	牛肉莲藕黄豆汤·····	156
榨菜肉片酸菜汤·····	136	田园菜头汤·····	157
冬笋香菇鱼丸汤·····	137	香菇时蔬炖豆腐·····	158
西洋菜煲鸡肾·····	138	冬菜煲银鳕鱼·····	159
五色蔬菜汤·····	139	红枣莲藕猪蹄汤·····	159
凉瓜黄豆煲排骨·····	139	鱼香茄子汤·····	160
核桃百合煲乳鸽·····	140	腊肉南瓜汤·····	160
白菜香菇蹄花汤·····	140	鱼丸汤·····	161
龙井捶虾汤·····	141		
白梨红枣煲鸡翅·····	142		
蛤蜊瘦肉海带汤·····	143		
芝麻茴香煲牛腩·····	143		
健康蔬果汤·····	144		
明虾白菜蘑菇汤·····	144		
猪蹄瓜菇汤·····	145		





栗子煲鸡汤	162
猪肚莲藕汤	163
油菜玉米汤	163
鲢鱼丝瓜汤	164
鲤鱼苦瓜汤	164
金箱豆腐汤	165
南瓜牛肉汤	166
小鱼莲藕蓝花汤	167
牛膝炖蹄筋	167
肉丝酸菜粉	168
莲藕骨头汤	168
火腿鱼头汤	169
人参枸杞煲乳鸽	170
烧汁鸽蛋牛肉汤	171
蔬菜牛肉汤	171
西梅番茄汤	172
鳝鱼辣味汤	172

Part 5 可口主食

北菇粒虾球粥	174
菠菜鸡粒粥	175
特色葱油饼	175
黑芝麻大米粥	176
冰糖洋参粥	176
蔬菜油条粥	177

奶香糯米饭	178
素馅蒸饺	179
羊肉抓饭	179
家常肘花面	180
荷叶饼	180
香葱鸡粒粥	181
豆豉虾球炒饭	182
叉烧肉炒饭	183
砂锅鱼汤面	183
叉烧包	184
牛肉花卷	184
扬州什锦炒饭	185
红油肉末面	186
猪肝菠菜面	187
美味鸡腿饭	187
香椿蛋炒饭	188
原盅滑鸡饭	188
虾仁菠菜粥	189
皮蛋瘦肉粥	190
糯香玉米球	191
精肉包子	191
冬瓜饼	192
金蛋小馒头	192
全家福汤面	193
鹿肉小米饭	194
木樨饭	195
蛋花番茄面	195
萝卜肉粥	196
桂圆姜汁粥	196
五丁包子	197
叉烧什锦炒饭	198
猪肉盒子	199
白果冬瓜粥	199
老婆饼	200
脆酥烤饼	200
珍珠面	201
玉米瘦肉粥	202



Huashuo Sifangcai

话说私房菜

中国饮食源远流长，博大精深。在菜肴烹制方面，除了闻名中外的八大菜系外，还有不少传统菜品，因用料讲究、制作精细、味道独特、营养丰富而深受大众喜爱。其中就有一类近几年在南北各地广为流行的菜肴——私房菜。所谓私房菜，是私人的菜、私家的菜。私房菜通常对外无店面招牌，无固定菜单，不设专职服务员，但这些菜的烹调技法往往是祖传的，有独特风味，而且限量供应，在市面餐馆无法吃到。

私房菜最为风行时，应属晚清和民国时期，形成了好几大家族，有财力也有精力去开发自家的私房菜。私房菜不是大菜，不过“善烹小鲜，可治大国”。其起源有两种说法，一说源于清末，指的是在很私密的自家厨房里炮制出来、无宗无派的菜肴。另一种说法，称其是官府菜的一种延伸。从前官府的厨子离开府邸后，流落于民间，民间的大户人家，吃饭同样讲究气派，拥有家厨，尤其是拥有官府里出来的家厨，是他们财富与身份的象征。这些家厨在官府菜的制作基础上，为迎合主人的口味，进一步将烹饪技术融会发挥，久而久之，就自成一种类别。

私房菜之命名

一盘色、香、味、形、器、养俱佳的私房菜，命名是非常重要的，若名称恰当，会使人听后就对此菜产生一定的好感，虽未见其物，未尝其味，却已引起人的食欲。

私房菜命名的原则，首先要名副其实，使人听后能想出菜肴的大概轮廓；其次要雅致得体，耐人寻味，引人入胜。通过对我国已有私房以及各种菜肴名称的分析，私房菜的命名方法一般有以下几种。

- 以方法命名：如软炸虾片、清蒸活鱼、焦熘肠条、红烧肚仁等。
- 以药材命名：如虫草焖鸭、陈皮牛肉、红杞豌豆、人参甲鱼汤等。
- 以口味命名：如麻辣鸡片、酸辣鱿鱼、椒麻肚片、糖醋小排等。
- 以油脂命名：如奶油西蓝花、鸡油菜心、红油肚丝、椒油空心菜等。
- 以私房命名：如私房脆皮鸭、私房醋鱼、私房肴肉、私房盐水鸽等。
- 以花卉命名：如牡丹鳜鱼、荷花鸡丁、葵花肉、桂花莲子羹等。
- 以调料命名：如咖喱鸡条、蚝油双脆、芥末小菜、冰糖燕窝等。
- 以形状命名：如绣球干贝、口袋豆腐、金鱼虾饺、一品南乳肉等。
- 以人名命名：如谭家鱼翅、李家鱼羹、潘鱼、段式海参等。
- 以器皿命名：如瓦罐鸡块、菠萝饭、砂锅鱼翅、铁板鲜鱿等。

私房菜之特色

私房菜在悠久的发展历史中形成了许多独有的特色,而这些特色也使私房菜获得了更大的发展空间。私房菜的特色有很多,其中如选料考究、刀工精细、合理搭配、精心烹调、讲究制汤等,已经被大众所认可。

选料考究

自古以来厨师烹饪菜肴,对原料选择非常讲究,而私房菜在选料方面相对更为考究。制作私房菜要求对原料进行严格选择,根据原料的食性,做到量材使用,物尽其能,既要保证成品的质量,又要注意节约。原料方面力求活鲜,并要讲究时令。这里说的选料,除菜肴主料外,还包括一些配料的选择。另外,调味料的选择也是必须要考虑的。

精心烹调

精心烹调是制作好私房菜的关键之一。每个菜肴采用何种方法进行烹制,必须依原料的性质和对不同菜式的工艺要求决定。

在私房菜带共性的操作要求方面,必须把握好投料先后,火候轻重,用量多少,时间长短,动作快慢;要注意观察和控制菜肴的色泽深浅,芡汁轻重,质量高低,数量多寡;掌握好成菜的口味浓淡,菜肴生熟、老嫩、干湿、软硬和酥脆程度,采取必要措施,确保烹饪质量上乘。菜肴烹饪看似简单,实际上包含着高度的科学性、技术性和艺术性,也显示出了厨师无穷的智慧和创造能力。

讲究制汤

“唱戏的腔,厨师的汤”。每个大的菜系都讲究制汤,私房菜也不例外。

例如制作清汤,需微火久吊,特别讲求打沫清汤的方法,成汤清澈见底,味极清鲜。而制做奶汤,则需旺火急煮,成汤色白如乳,味浓醇而不腻。而不同特点的汤对制作不同特点的菜肴也起着重要的作用。

刀工精细

刀工的好坏,也是私房菜制作的一个很重要的环节。它要求制作者基本功扎实,操作认真细致,并且讲究规格,根据菜肴烹调的需要,将原料切成成形,使之大小一致、长短相等、粗细一样、厚薄均匀。精细的刀工不仅能够使菜肴便于调味,整齐美观,而且能够避免成品生熟不齐、老嫩不一。如果作为一个厨师,其刀工不到位,在烹制菜肴时就会出现火候难辨、生熟难分的现象。这样即使你再有高超的烹调技艺,也是做不出质高、味美的私房好菜。

合理搭配

私房菜原料分独用和配用,讲究浓淡、荤素适当搭配。味浓者宜独用,不搭配;淡者配淡,浓者配浓,或浓淡结合,但均不使其夺味;荤素搭配得当,不能混淆。这就要求除选好主要原料外,还要搞好配料的搭配,做到菜肴滋味调和丰富多采,原料配合主次分明,质地组合相辅相成,色调协调美观鲜明,使菜肴不仅色香味俱佳,具有食用价值,而且富于营养价值和艺术欣赏价值。



私房菜之创新

同一切发明创造一样,私房菜创新主要在于思路的变化,即“换一个角度”看问题,“变一种方法”做事情。这样往往可以在“山重水复疑无路”时,进入“柳暗花明又一村”的境地。私房菜创新的方法很多,其中常用的如下:

- 古谱新曲,同中见异。如由南宋的“临安炙鸭”衍变出今天的“北京烤鸭”。
- 触类旁通,举一反三。如由清代苏州的“松鼠鳜鱼”衍变出今天的“珊瑚鳜鱼”。
- 改头换面,推陈出新。如由汉魏六朝的“羊肉灌肠”衍变出后世的“肉肠”。
- 因袭旧制,移花接木。如由古老的“苗寨竹筒饭”衍变出贵州的“竹香青鱼”。
- 匠心独运,巧辟新径。如在杭州“龙井虾仁”启示下衍变出的“高山鱼米”。
- 力保名牌,精益求精。如对传统菜“东坡肉”工艺的不断改进而得的“私房烧肉”。
- 中菜西做,西菜中做。前者如“玉米浓羹”,后者如“私房炸猪排”等。
- 南料北烹,北料南烹。前者如“拔丝南荠”,后者如“回锅羊肉”。
- 东味西调,西味东调。前者如“私房豆腐”,后者如“清汤海参”。
- 点心变菜,菜变点心。前者如“鱼皮馄饨”,后者如“散烩八宝”。
- 两系融合,一菜中出。如谭家菜中的“黄焖鱼翅”,四川菜中的“宫保鸡丁”。
- 冷热易换,料同味别。如山东菜中的“凉拌海参”,河南菜中的“什锦果羹”。

私房菜与官府菜

官府菜是封建帝王文化、等级文化、文人文化、官府文化共同创造的具有中国特色的饮食文化范畴。同地方菜系不同,官府菜不单单是菜品味形展示,里面还有更为深刻的社会意识形态,是紧密围绕中国历史发展而演变过来的浓缩历史产物。

官府菜成型于宋朝,宋代士大夫饮食文化的昌盛促进和完善了官府菜的内容,而鼎盛时期却是在明清,尤其是代表着中国封建王朝残灯末庙之时的官府文化集大成者的清朝。清代官场,集中了两千年以来几乎所有的官僚政治文化特征,表现出中国封建官僚制度的烂熟状态,这是与官府菜文化最密不可分的要素。不论是官府菜的盛典“孔府菜”,还是继承完整不息的“谭家菜”;不论是开发挖掘的“红楼菜”、“苏轼菜”,还是历史上曾有的“朱家菜”(朱启铃)、“李家菜”(李鸿章)、“段家菜”(段祺瑞)、“王家菜”(王克敏),甚至是盛唐时期的“烧尾宴”,无一不是在这样的历史背景下产生和流传下来的。

官府菜的源头在民间,是从地方菜系中综合发展来的,当商周“八珍”形成后,官府菜便在宫廷菜和地方菜中孕育着。随着饮食文化的发展,官府饮食文化最终从宫廷菜和地方菜中显现出来。同地方菜系不同,官府菜是随着历史朝代的变换而变化,随着清王朝最终的土崩瓦解,官府菜也随之成为历史,而经营官府菜的厨师离开官府流落到民间,于是把官府菜的选料标准、配料秘方和制作程序也都带到了民间,从此就在民间慢慢地流传开来。多年来经过后人的不断实践,渐渐形成了一类别具风味的菜品,成了备受人们青睐的私房菜肴。

“民以食为天，食以味为先”，概括地说明了人对食物的选择和接受，关键在于味。味是中国菜肴的灵魂，也是评判菜肴质量的一个重要因素。美味既可刺激人的食欲，也能促进消化液的分泌，有利于食物的消化吸收。

私房菜的味型具有适时而调、因人而调和因材施教的特点。适时而调就是指季节的变化相应地也给人的感觉带来变化。在饮食上，春宜清鲜，夏宜淡爽，秋宜浓烈，冬宜肥厚。应根据季节的变化而在味型上作适当的调整。因人而调是因为人受地域、职业、习俗、传统等的影响，而对味道有一定的倾向性，烹调时应根据不同的进食对象，选择适当的味型，投其所好。因材施教是指烹饪原料具有各自的特性，在烹调加工过程中，对烹制、调味均具有一定的适应性。在调味中应尽量贯彻“本味”原则，力求体现原料原有的滋味；贯彻“相宜”原则，使原料之味与调料之味相得益彰。

鲜咸味 鲜咸味为私房菜最为常见的味型，是以盐为基础味，适量加入味精、鸡精提鲜味，并加香油用来压异味，增香味。有时根据菜肴的需要，可适当加入米酒、胡椒粉等，但很少用酱油或用量很少，使菜肴保持原料的本味本色。

蒜蓉味 蒜蓉味是用盐确定基本咸味，酱油用以提鲜，白糖用量以菜肴微带甜味为准，在此基础上重用蒜蓉，从而突出蒜蓉的辣香味，并用香油辅助增鲜。蒜蓉味辛辣味浓，适宜夏季使用，冷热菜均可。

酸甜味 酸甜味是在酸咸味的基础上，根据淮扬地区喜好甜食的特色演变而来，其用盐定咸味，在此基础上重用香醋和白糖，葱姜末和料酒主要起增香、提鲜、除异味作用，香油用于菜肴增香，味精用于提鲜和味，用量不宜多。酸甜味一般适用于炸、烹、烧类菜肴，以禽、畜肉类为主。



糖醋味 糖醋味在全国各地均有，而一般私房菜中的糖醋味是用盐定咸味，在此基础上重用白糖和陈醋，增加少许米酒、葱姜等用于增香、提鲜、除异味，香油用于菜肴增香，味精提鲜和味，用量不要多。此糖醋味一般适用于炸、烹类菜肴，以禽、畜肉类为主，且四季皆宜。

酒鲜味 酒鲜味是近年来比较新颖的创新复合调味，是用白酒（红葡萄酒）定味型的鲜浓口味。用盐确定味汁基本咸味，生抽用于增味、提鲜，味精、香油和鲜汤可使味汁突出鲜香的风味特点。酒鲜味主要用于拌食水产品 and 禽类菜肴，如醉青虾、醉鸡脯，其中以生虾最有风味。

葱香味 葱可作主料、配料，以作调料为主，葱香味是以大葱为主要调味料，生用葱丝、葱花、葱段，熟用制取葱油、炸葱花，干炸类菜使用葱汁腌渍主料。葱香味型可单用葱制，亦可加少许花椒、辣椒、生姜。葱香味型适应的菜肴很多。鸡、鸭、鱼、肉、蛋、菌与豆制品以及某些海味都适应此味型调味。

五香味 五香味是由八角、小茴、花椒、桂皮、丁香、陈皮、豆蔻、草果、香叶，加葱、姜、盐、酱油、糖色混合而成的味型，适应酱、煮、卤、扒、烧等烹调方法做成的鸡、鸭、鹌鹑、鸽子、肘子、牛肉、狗肉、豆腐干和畜禽类下货等菜肴。

在众多的私房菜菜品中,使用的烹调技法有很多,既用全国通用的一些烹调技法,也创造和借鉴了全国各大菜系中一些独具一格的技法,这些技法对于私房菜的发展,起到了重要作用。

干烧 干烧原来是四川菜常用的技法,后来也广泛应用于私房菜中。干烧是先开旺火,再用中火或小火把原料加工成熟。若以原料的生熟区分,烧可以分为生烧和熟烧;按成菜的色泽可分为红烧和白烧;以突出调味料可分为酱烧、葱烧等。私房菜中的干烧,其实质上是汤烧,使汤汁在中火上慢慢地渗透到原料内部,或者粘附于原料之上。掌握干烧之法,需要注意两点,即中火慢烧,不能性急;自然收汁,不能用芡。成菜如“干烧鱼翅”、“干烧鹿筋”、“干烧岩鲤”等。

小炒 炒的方法很多,生炒、熟炒、清炒、水炒、干炒、软炒、湿炒、推炒、滑炒、抓炒、焦炒等等。而小炒之法和任何其他炒法一样也有自己特定的含义,简单而言,小炒的特点就是原料要码味码芡,先用旺火热油将原料炒散,再加配料并迅速烹味汁后翻炒均匀,使菜肴成熟。我们可以用“不过油,不换锅,临时兑汁,急火短炒,一锅成菜”这些话来概括小炒的特殊风格。从小炒所用的火候可看到它的要点在于一个快字,火要事先准备好,燃得旺旺的,主料和辅料要准备好,在锅中只能翻炒几下,调味料也要准备好,味汁在下锅后推转一下就要起锅。



软炒 软炒是先将主料出骨,加工成小块,经调味品拌脆,再用鸡蛋清、淀粉上浆,放入温油锅中,边炒边使油温增加,炒至油约九成热时出锅,再炒配料,待配料快熟时,投入主料同炒几下,加些卤汁后勾薄芡出锅。另外,粤菜中的软炒菜肴,有时候为了保持软炒菜的造型,要把原料剁成细蓉,放入低油温中养熟成片,再用中温火力炒制成熟。

软炒制作关键首先需要选用结缔组织少、质地鲜嫩、色白净的原料。随后为保证细嫩的质感和洁白的色泽,要将原料浸泡去血水,并要过筛。最后炒制速度要快、轻,不宜多搅动,否则会造成稀花现象。软炒菜肴的特点为质嫩软滑,味道鲜美,清淡爽口。

泡 泡是把经加工处理的原料,放入盛有由精盐、花椒、酒以及冷开水制成的溶液的坛中浸泡,利用盐水中产生的乳酸等有机化合物使原料成熟、入味、增香的烹调方法。泡原为普通腌制质地鲜脆的蔬菜的一种方法,现已被私房菜厨师广泛用于菜品的制作中,并进一步加以改进,赋予了新的内涵,由此开发出一系列新的菜肴。

灼 灼是以煮滚的水或汤,将生的食物烫熟,因汤水中不加任何有色调味品,故又称为白灼。灼后的原料经调味,即成为白灼菜肴。白灼菜肴的特点是色泽素雅,脆嫩爽口,口味多样。灼的方法大致分为两类,一类是原质灼法,另一类是变质灼法。原质灼法是把食材直接放汤锅内灼熟,使原料能保持原有鲜味,此法常用于烹制虾和蔬菜。变质灼法在灼前要对原料经过初步加工处理,如腌渍、上浆等,然后才灼。鹅肠、猪腰等常用此法烹制。