



冷 菜 类

陈皮仔鸡

原料

主料：净鸡肉 1000克。

调料：干辣椒，花椒，陈皮，精盐，料酒，味精，酱油，白糖，醋，辣椒面，姜，葱，香油，清油，鸡汤。

制法：

鸡去骨切成 2 厘米见方的丁。干辣椒去蒂去籽，切 1.3厘米长的节。陈皮洗净切块，葱切节，姜切片。

鸡肉加盐、料酒、酱油、姜、葱各一半拌匀，腌 1 小时。锅内油烧至六成热，将鸡丁放入炸成金黄色捞出。倒去余油。将花椒炸糊捞出不要。下陈皮、干辣椒炸成棕红色，下姜、葱、辣椒面稍炒。加鸡丁、料酒、酱油、味精、汤刚淹过鸡丁，小火煨至汁干亮油加醋，拣出姜、葱起锅晾凉，装盘浇上香油即成。

特点：

颜色红亮，鸡丁化渣，味麻辣咸鲜，略带甜酸。是川菜传统凉菜之一。

庄：按此种作法猪肉、牛肉、鸭、虾、鱼、扇贝等均可。如不用陈皮加重花椒用量即花椒鸡。

怪味鸡丝

原料

主料：嫩公鸡肉 750克。

调料：白葱丝，酱油，白糖，醋，芝麻酱、熟芝麻，蒜泥，花椒面，味精、香油，红油辣椒。

制法：

鸡剖腹去内脏，洗净，放入汤锅内煮至刚熟。捞入凉开水内漂凉后，去净鸡骨，切成二粗丝，盖在葱丝上面。取一碗放入酱油、白糖、醋、芝麻酱、熟芝麻、蒜泥、花椒面、味精、香油、红油辣椒，兑成怪味汁浇鸡丝上即成。

特点：

鸡肉鲜嫩。此菜咸、鲜、甜、麻、辣、酸、香。多种调味品，互不压味，是一种多味的特殊组合，故名怪味、是川菜中特殊风味之一。

注：鸡丝的数量根据情况自定。量大浇汁也多一些。用此调料制作鸡片，鸡块都行。

棒棒鸡

原料

主料：肉鸡一只约 1500克。

调料：芝麻酱，红油辣椒，白糖，酱油，味精，花椒面，香油，葱白丝。

制法：

将鸡开膛清理腹内，洗净，放入汤锅内煮至鸡肉熟时捞出，晾凉。取下鸡腿肉和脯肉，用木棒轻轻捶，使鸡肉松软；再将鸡肉撕成丝，葱丝垫底，将鸡丝盖上面。

碗内放入酱油、芝麻酱、香油、红油辣椒、白糖、味精、花椒面调成味汁，淋在鸡丝上即成。

特点：

鸡肉细嫩、麻辣味香。因制作用木棒将鸡肉捶松，故名棒棒鸡。

米熏鸡

原料

主料：肉鸡一只约1500克。

调料：浅色卤水，大米75克，松柏锯末，松柏枝，香油。

制法：

将开膛鸡清理腹内洗净，放入水内微煮出血水，捞出置温水内洗净，放入卤水内烧开后打尽浮沫，用微火卤熟，捞出晾干水份。

取一锅放入锯末、松柏枝、大米，点燃出明火打灭；放一金属算子（不能接触锯末）把鸡侧身放在算子上，用盖盖上，利用锯末，大米冒的烟把鸡熏上色，熏出香味。取出晾冷，刷上香油，以免干燥，用时去骨切成条、片、块均成。

特点：

颜色棕红，烟熏香味，宴会冷菜之一。

注：按此种做法，鸭、兔、鱼均可。

桃仁鸡丁

原料

主料：嫩公鸡一只约1500克，鲜核桃仁 500 克。

调料：精盐，味精，香油，生鸡油，姜，葱，红辣椒 250 克切破去籽，切小丁加盐醃味。

制法：

鲜桃仁撕去皮，洗净，装盘加开水、盐、生鸡油、姜、葱，上笼稍蒸熟，然后端出，晾凉，去掉姜、葱，鸡油渣。

开膛鸡清理腹内洗净，放汤锅内煮熟捞出，晾凉。去尽鸡骨切成 1.6 厘米大的丁，装盆加桃仁、红辣椒丁加味精、香油、拌匀装盘浇上蒸桃仁的余汁即成。

特点：

颜色漂亮，桃仁香脆，味道清淡。

盐水鸡条

原料

主料：公鸡一只 1500克。

调料：精盐，味精，胡椒面，料酒，花椒，姜，葱，鸡汤，香油。

制法：

鸡开膛去内脏，洗净，搋干水份，用料酒、盐、胡椒面、味精在鸡身上抹匀，花椒、姜、葱放鸡身上腌一小时后，上笼蒸烂，取出稍晾，去骨砍成一指条，装盘（数量自定）将蒸鸡原汁加味精、香油、调匀，浇鸡条上即成。

特点：

鸡肉化渣，清淡鲜香。

白斩鸡

原料

主料：公鸡一只1500克。

调料：精盐，味精，料酒，胡椒面，酱油，香油，姜，葱，鸡汤。

制法：

鸡开膛，去内脏，洗净，放清水内煮开出血水。捞入温水中洗净。放提锅内加清水烧开打去浮沫，放入姜、葱，移小火上煮熟，加盐离火口，使鸡浸泡入味，晾凉后，将鸡捞出去骨，切成条，装盘。取一碗，内加酱油、味精、香油、鸡汤调匀浇在鸡条上即成。

特点：

鸡嫩化渣，清淡爽口。

五香卤鸭

原料

主料：水盆鸭子一只约2250克。

调料：老姜，精盐，白酒，葱，老卤水。

制法：

将鸭去足，剖腹去内脏洗净。放清水中煮开，去血水。捞入温水中洗净，再放入卤水锅内用旺火烧开，打去浮沫，加入姜、葱、盐、白酒，改用小火将鸭子卤熟，又改用旺火烧开捞出鸭子装盘，晾凉（卤水保留长期用）。将鸭剁成4.5厘米长，1.3厘米大的条整齐摆盘内，浇少许卤水、香油即成。

特点：

颜色红亮，鸭肉化渣，味浓鲜香。

注：根据情况可以去鸭骨，片成厚片。按此作法，可卤鸭、鸽子、鹌鹑、鸡、鸭脚等。

椒麻鸭片

原料

主料：鸭子一只约2250克。

调料：酱油，精盐，味精，整花椒，葱叶，冷汤，葱节。

制法：

鸭去足，剖腹去内脏，洗净，放入水内煮开出血水，捞入温水内洗净，放入汤锅内煮熟，捞出晾凉。

将鸭从背部划一刀取尽骨头，片成片，葱节垫底，鸭片盖上面。

花椒、葱叶放墩子上加盐、香油用刀铡细成椒麻，装碗内加酱油、盐、味精、香油、冷汤兑成椒麻汁，浇在鸭片上即成。

特点：

颜色美观，鸭片化渣，麻辣味浓。

注：鸡用此方法做名叫“椒麻鸡片”。

姜汁鸭掌

原料

主料：鸭掌15个。

调料：酱油，精盐，味精，姜末，香油，姜，葱。

制法：

选大小一致的鸭掌泡水洗净，放入提锅内加清水煮，烧开后打尽浮沫，煮至掌能去掉骨时，捞入温水中洗净，拆尽骨筋和杂质。装碗、再加汤，姜、葱、料酒，上笼蒸烂，取出去掉姜葱。鸭掌晾凉装盘。

碗内放盐、酱油、味精、醋、姜末、香油兑成姜汁，浇在鸭掌上即成。

特点：

色泽美观，质地细嫩，清淡爽口。

菠菜鸭丝

原料

主料：鸭子一只约2250克，菠菜心1000克。

调料：精盐，味精，香油。

制法：

鸭去足，剖腹去内脏、洗净，放入水内煮开、出血水，捞入温水中洗净，放汤锅内煮熟捞出，晾凉，从背上划一刀拆尽骨头，切成丝。

选菠菜嫩心洗净，开水汆熟，捞入托盘内撒少许盐和香油拌匀，晾凉。装盘菠菜叶朝外杆朝盘中间，将鸭丝堆在菠菜中心（数量自定）。

碗内加盐、味精、香油调匀浇在上面即成。

特点：

颜色漂亮、菠菜清香、味清淡。

注：按此法，菠菜换熟冬笋叫冬笋拌鸭丝。

花仁肫花

原料

主料：鸭肫肝750克、生花生米400克。

调料：精盐，料酒，味精，香油，花椒，花椒油，姜，葱，桂

皮，生鸡油，鸡汤。

制法：

花生米温水泡涨，去皮、洗净，放小提锅内加开水、盐、料酒、花椒、桂皮、姜、葱、生鸡油煮烂捞起，去掉桂皮、姜，葱、鸡油渣，晾凉。

将鸭肫肝去筋皮，切成花刀，再切两半。用开水氽熟，捞入温水中洗净，装盆加汤、盐、料酒、花椒、姜、葱上笼蒸烂，取出去掉姜、葱，加花椒油、味精拌匀、晾凉。

装盘时，肫花摆盘中间，花生米镶周围，浇上汁即成。

特点：

色泽漂亮，肫花化渣，味道咸鲜。

麻辣肫肝

原料

主料：鸭肫肝500克。

调料：精盐，料酒，味精，香油，花椒油，姜，葱，葱节，红油辣椒，鸡鸭汤。

制法：

将鸭肫肝去筋去皮，切成花刀再切两半，用开水氽熟，放温水中洗净，装盆加汤，料酒、姜、葱，上笼蒸烂，取出去掉葱、姜，加花椒油，味精拌匀晾凉，再加细油辣椒、葱节、香油拌匀，装盘即成。

特点：

颜色红亮，肫肝化渣，味麻辣香。

麻辣鸡肝

原料

主料：鸡肝 500克。

调料：精盐，味精，香油，花椒油，葱节，姜，葱，红油辣椒。

制法：

选大小一致的鸡肝、用清水煮开，除去杂质，捞温水中洗净，再放开水中加姜、葱煮熟，捞出片成厚片，装碗加葱节、盐、味精、花椒油、红油辣椒、香油拌匀，装盘即成。

特点：

颜色红亮，鸡肝细嫩，味麻辣香。

凉拌鸭肝

原料

主料：鸭肝1000克。

调料：红油辣椒，精盐，酱油，白糖，味精，花椒面，胡椒面，姜，葱，蒜泥。

制法：

将鸭肝去苦胆、杂质，泡洗净。将鸭肝放入清水锅内，加姜、葱烧开，打尽浮沫，煮熟捞出晾凉，切成厚片。装盆先用盐拌匀，然后加红油辣椒、酱油、白糖、味精、花椒面、蒜泥、葱节拌匀装盘即成。

特点：

颜色红亮、鸭肝质佳、味辣、咸、香。

蒜泥白肉

原料

主料：猪后腿肉500克。

调料：蒜泥，酱油，味精，红油辣椒，葱花。

制法：

酱油加冰糖、花椒、桂皮、甘草加工复制。

把肥瘦相连的后腿肉刮洗干净，放入汤锅内煮至皮软断生（切开不见血），捞入盆内加原汤浸泡约半小时，然后捞出肉，搌干水气片成薄片、越薄越好。装入盘内加蒜泥、酱油、红油辣椒、味精、葱花即成。

特点：

香辣鲜美，蒜味浓厚，肥而不腻。

五香卤猪肚

原料

主料：猪肚五个。

调料：姜，葱，精盐，料酒，糖色，卤水。

制法：

将猪肚放入温水中煮开，捞入清水内刮洗干净。放在开水内

稍煮。再放入卤水锅内用旺火烧开打去浮沫，加入姜、葱、盐、料酒、糖色，改小火将肚子卤烂，又改用旺火烧开捞出肚子，装盘晾凉（卤水保留长期用）。将猪肚片成片或切条，整齐摆进盘内浇少许卤水、香油即成。

特点：

色泽红亮、肚烂味香、入口化渣。

五香卤牛肉

原料

主料：牛肉5000克。

调料：老卤水，姜拍破，长葱节，精盐。

制法：

选黄牛肉后腿，片去浮皮和杂质，切成500克的块。用清水煮开去血水，捞入温水中洗净。再放入卤水锅内用旺火烧开打尽浮沫。加入姜、葱改用小火，将牛肉卤至烂，又改用旺火烧开捞出牛肉，装托盘晾凉（卤水保留，长期使用）。横着牛肉纹路切成4厘米长，2.6厘米宽，0.4厘米厚的片，整齐摆盘内，浇少许卤水、香油即成。

特点：

色泽红亮，入口化渣，味浓鲜美。

注：卤水注意保存，香料包要经常换、猪肉亦可此法泡制。

夫妻肺片

原料

主料：牛肉 2500 克，牛杂，肚梁，心，舌，千层肚，头，皮，2500 克。

调料：红油辣椒 175 克，油酥花生米 175 克，卤水 2500 克，酱油 150 克，芝麻面 100 克，花椒面 35 克，味精 10 克，八角 8 个，花椒 5 克，桂皮 10 克，精盐 125 克，白酒 75 克。

制法：

①将牛肉、牛杂洗净，牛肉切成约 500 克重的块。②将牛肉、牛杂放入锅内加清水（淹过为度）。用旺火烧开，见肉呈红色，打尽浮沫。换去水再将牛肉、牛杂放入锅内加入老卤水 2500 克。用布包装入花椒、桂皮、八角，放入锅内，再加清水 4000 克左右，用旺火烧开约半小时后，移微火上烧约一个半小时后，煮至牛肉、牛杂 耙而不烂。煮时检查先 耙的先捞出、晾凉。③卤水烧开后取一碗约 250 克加入味精、红油辣椒、酱油、花椒面调成味汁。

将晾凉的牛肉、牛杂切 4 厘米长，2.6 厘米宽的薄片混合在一起，加入味汁拌匀，装盘撒上花生米末、芝麻面即成。

特点：

制作精细，味麻辣香，质嫩化渣。

麻辣牛肉丝

原料

主料：牛肉 2500克。

调料：干辣椒面，花椒面，姜米，花椒，姜，葱，酱油，精盐，料酒，白糖，红油辣椒，熟芝麻，清油2500克耗 300克，汤，味精，香油。

制法：

牛肉去筋，切成约 500克重的块，放入清水锅内烧开，打尽浮沫，加入姜、葱，整花椒微火煮刚断生，捞起稍凉，切成二粗丝。

锅内油烧至六成熟，放入牛肉丝，炸干水气，捞起，倒去余油，下干辣椒面、姜末微火烧出红色，加汤淹过牛肉丝，加酱油、盐、白糖、料酒烧开移小火慢煨，常翻动。汤快干时不停地翻铲，汤干汁浓加味精、红油、香油调匀起锅装盘，撒上花椒面、芝麻拌匀即成。

特点：

麻辣味厚，酥软化渣，鲜香爽口。佐酒佳肴。

麻辣牛筋

原料

主料：水发牛蹄筋250克。

调料：红油辣椒，精盐，酱油，味精，花椒面，姜，葱。

制法：

选水发牛蹄筋大小均匀的。锅内用姜、葱水烧开，将牛筋氽透。捞入盘内稍凉，切薄片，装碗内，先用盐拌匀后，加红油辣椒、酱油、味精、花椒面拌匀即成。

特点：

色泽红亮，牛筋软糯，味麻辣香。

注：去辣椒，用芝麻酱叫“麻酱牛筋”。

红油牛肚梁

原料

主料：牛肚梁 500克。

调料：红油辣椒，精盐，酱油，白糖，味精，花椒面，熟芝麻，姜，葱。

制法：

将牛肚梁泡洗净。放入提锅内加清水烧开，打去浮沫，加姜、葱煮至牛肚梁软。捞出晾凉，片成薄片，装碗先用盐拌匀后，加红油辣椒、酱油、白糖、味精、花椒面拌匀。装盘撒上芝麻即成。

特点：

颜色漂亮，味辣、香，别有风味。