

布衣  
巴國

BAGUOBUYI

丛书主编 胡志强

BAGUOBUYI ZHONGSHI PENGREN CHUANCAI DAZHONGZHUAN JIAOCAI  
巴国布衣中式烹饪（川菜）大中专教材




# 外菜系知识

WAICAIXI ZHISHI

尹敏 编著



 四川大学出版社



巴国布衣中式烹饪（川菜）  
大中专教材编审委员会

顾 问：魏明伦 史正良

主 任：何 农

副主任：胡志强 何 学 苏一祥

编 委：（按姓氏笔画为序）

尹华林 王胜武 王 峰

刘明友 成 军 朱奕玲

张 刚 陈 伟 陈 海

杨强莎 曹明亮 夏堪豫

韩 峰

## 出版前言

20世纪90年代中期以来，随着人民生活水平的提高，餐饮业迅猛发展，社会对烹饪人才的需求日趋旺盛。各式烹饪培训班的出现犹如雨后春笋，烹饪学历教育也得到了长足发展。但是，综观整个烹饪教材的出版现状，除出版过两三套层次不等的烹饪教材外，结合各地菜系特色的更具体、更专业的烹饪教材的出版尚属空白。为此，在川菜发展史上具有重要地位且对烹饪理论、文化特别有研究的新川菜企业成都巴国布衣餐饮发展有限公司及其属下的四川巴国布衣烹饪技术学院组织编写了这套巴国布衣中式烹饪（川菜）大中专教材。

我们对这套教材编写的总体要求有三点：一是理论上的完整性，即要求在理论上要全面、系统，能自圆其说；二是可操作的实用性，即要求不要在理论上钻牛角尖，而更注重用直白、通俗的语言，阐明理论和操作的要点、难点，让学生能一读即懂，举一反三；三是鲜明的时代性，即要通过这套教材反映当前烹饪特别是川菜烹饪的新理念、新技术、新工艺、新设备、新材料、新

味型，突出职业教育与时俱进的特色。

2002年初，成都巴国布衣餐饮发展有限公司负责理论文化管理并兼任四川巴国布衣烹饪技术学院院长的胡志强先生，会同巴国布衣烹饪技术学院、四川烹饪高等专科学校、四川理工大学的有关教师，根据上述要求，提出了这套教材的构成思路、特点，以及这套教材的单册名称及目录。经过编审委员会和参写者充分的讨论，进入了正式的编写过程，并于2003年春节后完稿。

经过全体参编人员的努力，本套教材即将陆续付梓，我们诚恳欢迎广大烹饪工作者对这套教材提出宝贵的意见，以便再版时修订。

丛书编委会  
2003年9月

# 前 言

烹饪是科学，是文化，是艺术，是民俗民风的重要体现。世界之大，不同国家、不同地区、不同民族因为地理、气候、物产以及文化、信仰，甚至政治、社会、经济的差异，各地的民俗民风差异极大，菜肴风味也迥然不同。影响烹饪的诸因素包括：烹饪原料的选取，特殊调味品及调味技法的使用，烹饪技艺的地方性及普及程度，传统的、悠久的饮食习俗，烹饪器具，以及因地方的不同而产生的烹饪差异极大的问题。这些因地方不一而出现的差异，最早习惯上称“帮”，并且冠以地名，如广东菜称“广帮”，四川菜称“川帮”。到了20世纪50年代出现了“菜系”一词，并逐步代替了“帮”的称谓。每个地方菜系多沿用了行政区域的概念，就有了四大菜系（鲁、川、粤、扬）、八大菜系（鲁、川、粤、扬、浙、闽、湘、鄂）、十二大菜系（鲁、川、粤、扬、浙、闽、湘、鄂、京、沪、闽、徽）等之说，甚至每个省都能成为自成一格的风味体系。在每一菜系之内，又可按同样因素划分出不同的地方风味类别，共同组成一个完整的菜系。时代发展到今天，这种类别繁多的地方菜更被简明扼要地称为“某某菜”或“某某风味”。

到了21世纪初，烹饪文化、烹饪科学、烹饪技艺也与时俱进，各大地方菜都在不断吸收其他地方菜，甚至外国菜的精华。新的餐厨用具，新的经营理念，新的厨房管理模式，新原料、新方法、新调味都在各大菜系中广为使用和推广。就说目前市场上的四川菜，与十年前、五年前，甚至两年前相比，年年都有变

化，都在不断变化中发展，形成了以市场经济为导向标的不断创新的新模式。地方菜之间的交流、借鉴、学习、利用就成了菜肴和厨艺变化提高的基础，从而振兴和繁荣了各地方风味菜。

本书的编写目的，在于使以学习四川菜为主要专业的学生，通过对除四川菜以外的其他地方菜的学习，提高自身的知识面和技能，提高自己的厨艺，为在今后的工作中有所创新打下坚实的基础。

书中选择了中国菜中的广东菜、山东菜、江苏菜、湖南菜、北京菜、湖北菜、上海菜、安徽菜以及外国菜的西菜、日本菜作为主体内容，按概述、发展沿革、构成、特征、代表菜等方面来编写。在代表菜选择上力求不重复，突出地方特色，尽可能将四川菜没有的原材料、烹调方法、调味料及调味技艺的菜品都选上，使本书内容更丰富详实。

本书可以作为各级烹饪专业学生、专业厨师及烹饪爱好者学习其他地方菜的教材和参考书。

在编写本书的过程中，我们参阅了大量资料，在此向这些作者及出版社致以谢意。同时，希望广大读者提出宝贵意见。

编者

2003年6月

# 目 录

第一章 广东菜 .....	( 1 )
第一节 广东菜的历史沿革 .....	( 1 )
第二节 广东菜的构成 .....	( 3 )
一、广州菜 .....	( 3 )
二、潮州菜 .....	( 4 )
三、东江菜 .....	( 5 )
第三节 广东菜的重要特征 .....	( 6 )
一、原料特征 .....	( 6 )
二、风味特征 .....	( 6 )
三、技法特征 .....	( 7 )
第四节 广东菜的特色菜品 .....	( 9 )
红烧大群翅 .....	( 9 )
浓炖鸡包翅 .....	( 11 )
蟹肉桂花翅 .....	( 12 )
龙凤蛇羹 .....	( 13 )
三色龙虾 .....	( 14 )
清蒸石斑鱼 .....	( 16 )
豉汁蟠龙鳝 .....	( 17 )
白灼响螺片 .....	( 18 )
椒盐基围虾 .....	( 19 )
油泡虾仁 .....	( 20 )

瓦罉焗水鱼 .....	(21)
香汁炒蟹 .....	(22)
煎封鲳鱼 .....	(23)
片皮乳猪 .....	(24)
咕噜肉 .....	(25)
白云猪手 .....	(26)
荔浦扣肉 .....	(27)
蚝油牛肉 .....	(28)
生炊狗肉 .....	(29)
生炸石岐鸽 .....	(30)
西汁焗乳鸽 .....	(31)
脆皮炸鸡 .....	(32)
东江盐焗鸡 .....	(33)
生炊石榴鸡 .....	(34)
柠汁煎鸭脯 .....	(35)
护国菜 .....	(36)
奶油扒菜胆 .....	(37)
东江豆腐煲 .....	(38)
脆炸牛奶 .....	(39)
第二章 江苏菜 .....	(41)
第一节 江苏菜的历史沿革 .....	(41)
第二节 江苏菜的构成 .....	(42)
一、淮扬菜 .....	(42)
二、金陵菜 .....	(43)
三、苏锡菜 .....	(43)
四、徐海菜 .....	(43)
第三节 江苏菜的重要特征 .....	(44)
一、原料特征 .....	(44)

二、风味特征 .....	(44)
三、技法特征 .....	(45)
第四节 江苏菜的特色菜品 .....	(46)
扒鲜翅 .....	(46)
稀卤鲍鱼 .....	(47)
绣球干贝 .....	(48)
烩青鱼肚 .....	(49)
雪花蟹斗 .....	(50)
生炆条虾 .....	(51)
蟹粉鲜鱼皮 .....	(52)
拆烩鲢鱼头 .....	(53)
灌蟹鱼圆 .....	(54)
鲜鱼饺 .....	(55)
炖生敲 .....	(56)
软兜长鱼 .....	(57)
梁溪脆鳝 .....	(58)
水油浸鳊鱼 .....	(59)
烤 方 .....	(60)
清炖狮子头 .....	(61)
水晶肴蹄 .....	(62)
扁大枯酥 .....	(63)
金陵烤鸭 .....	(64)
金陵盐水鸭 .....	(65)
叫化鸡 .....	(66)
美人肝 .....	(68)
炖菜核 .....	(69)
大煮干丝 .....	(70)
镜箱豆腐 .....	(71)

鸡粥菜心 .....	(72)
肉酿生麸 .....	(73)
第三章 山东菜 .....	(74)
第一节 山东菜的历史沿革 .....	(74)
第二节 山东菜的构成 .....	(75)
一、济南菜 .....	(75)
二、胶东菜 .....	(76)
三、济宁菜 .....	(76)
第三节 山东菜的特征 .....	(77)
一、原料特征 .....	(77)
二、风味特征 .....	(77)
三、技法特征 .....	(78)
第四节 山东菜的特色菜品 .....	(79)
清汤柳叶燕菜 .....	(79)
葱烧海参 .....	(80)
红烧鱼唇 .....	(81)
油爆鲜贝 .....	(82)
原壳鲍鱼 .....	(83)
油爆海螺 .....	(84)
辣爆蛭子 .....	(85)
熘大虾 .....	(86)
干拦虾仁 .....	(87)
锅煽黄鱼 .....	(88)
糖醋黄河鲤鱼 .....	(89)
火爆燎肉 .....	(90)
九转大肠 .....	(91)
余芙蓉黄管 .....	(92)
酥炸春花肉 .....	(93)

锅烧肘子 .....	( 94 )
菊花全蝎 .....	( 95 )
德州扒鸡 .....	( 96 )
酱汁鸭方 .....	( 97 )
浮油鸡片 .....	( 98 )
锅烧鸡 .....	( 99 )
汤爆双脆.....	( 100 )
第四章 湖南菜 .....	( 102 )
第一节 湖南菜的历史沿革.....	( 102 )
第二节 湖南菜的构成.....	( 103 )
第三节 湖南菜的重要特征.....	( 104 )
一、原料特征.....	( 104 )
二、风味特征.....	( 105 )
三、技法特征.....	( 105 )
第四节 湖南菜的特色菜品.....	( 106 )
组庵鱼翅.....	( 106 )
红煨刺参.....	( 107 )
洞庭鮠鱼肚.....	( 108 )
原汁武陵甲鱼.....	( 109 )
红煨白鳝.....	( 110 )
粉蒸鮠鱼.....	( 111 )
剁椒鱖鱼头.....	( 112 )
菌油煎鱼饼.....	( 113 )
生熏鲇鱼.....	( 114 )
银针鸡汤鱼片.....	( 115 )
白水桂鱼.....	( 116 )
焦麻螺丝.....	( 117 )
红烧鳝片.....	( 118 )

走油豆豉扣肉.....	(119)
冬笋腊肉.....	(120)
酸辣肚尖.....	(121)
湘西酸肉.....	(122)
酸辣狗肉.....	(123)
酸辣红烧羊肉.....	(124)
发丝百叶.....	(125)
东安子鸡.....	(126)
油辣嫩鸡.....	(127)
麻辣子鸡.....	(128)
冬笋野鸭.....	(129)
鸭淋粉松.....	(130)
腊味合蒸.....	(131)
干煎果饭.....	(132)
芙蓉笋泥.....	(133)
冰糖湘莲.....	(134)
第五章 上海菜.....	(135)
第一节 上海菜的历史沿革.....	(135)
第二节 上海菜的构成.....	(136)
第三节 上海菜的特征.....	(137)
一、原料特征.....	(137)
二、风味特征.....	(137)
三、技法特征.....	(138)
第四节 上海菜的特色菜品.....	(138)
奶油广肚.....	(138)
虾子大乌参.....	(139)
细卤明骨.....	(141)
酸辣鱼皮.....	(142)

炒蟹黄油.....	(143)
油爆虾.....	(144)
干烧鳊鱼镶面.....	(145)
火夹桂鱼.....	(146)
下巴甩水.....	(147)
红烧肚裆.....	(148)
烟鲳鱼.....	(148)
盐擦鸡.....	(149)
罗汉肚.....	(150)
八宝辣酱.....	(151)
炒素蟹粉.....	(152)
第六章 湖北菜.....	(154)
第一节 湖北菜的历史沿革.....	(154)
第二节 湖北菜的构成及特征.....	(155)
一、武汉菜.....	(155)
二、荆南菜.....	(155)
三、鄂东南菜.....	(156)
四、襄郢菜.....	(156)
第三节 湖北菜的特色菜品.....	(156)
鸡茸笔架鱼肚.....	(156)
海参圆子.....	(157)
虾 蚶.....	(158)
清蒸武昌鱼.....	(159)
酥嫩鱼片.....	(160)
空心鱼圆.....	(161)
皮条鳝鱼.....	(162)
虫草八卦汤.....	(163)
珍珠圆子.....	(164)

风鱼烧肉.....	(165)
锅烧佛手肚.....	(166)
凤姜仔鸭.....	(167)
米酒蒸鸡.....	(168)
楚乡鸡.....	(169)
武当猴头.....	(170)
第七章 北京菜 .....	(172)
第一节 北京菜的历史沿革及构成.....	(172)
第二节 北京菜的特征.....	(173)
一、原料特征.....	(173)
二、风味特征.....	(174)
三、技法特征.....	(174)
第三节 北京菜的特色菜品.....	(175)
红烧驼掌.....	(175)
黄焖鱼翅.....	(176)
鸡茸银耳.....	(177)
干煎鱼.....	(178)
酱汁活鱼.....	(179)
红煨鳝段.....	(180)
涮羊肉.....	(181)
烤羊肉串.....	(182)
瓢牛尾.....	(183)
炸鹿尾.....	(184)
凉冻绿豆肘.....	(185)
杏仁肉.....	(186)
白肉片.....	(187)
北京烤鸭.....	(188)
金鱼鸭掌.....	(189)

三不粘.....	(190)
第八章 安徽菜 .....	(192)
第一节 安徽菜的历史沿革.....	(192)
第二节 安徽菜的构成.....	(193)
一、皖南菜.....	(193)
二、沿江菜.....	(193)
三、沿淮菜.....	(193)
第三节 安徽菜的特征.....	(194)
一、原料特征.....	(194)
二、风味特征.....	(194)
三、技法特征.....	(194)
第四节 安徽菜的特色菜品.....	(195)
鸡茸鹿筋.....	(195)
杂烩.....	(196)
花蕊海参.....	(197)
蛋包虾仁.....	(198)
馄饨鱼.....	(199)
卷筒粉蒸肉.....	(200)
徽式卤舌.....	(201)
麻油肠卷.....	(202)
云雾肉.....	(203)
玛瑙兔肉.....	(204)
风羊火锅.....	(205)
焦炸羊肉.....	(206)
符离集烧鸡.....	(207)
炸饼鸭卷.....	(208)
糯果鸭条.....	(209)
捶 鸡.....	(210)

皱纱南瓜苞.....	(211)
第九章 西    菜.....	(212)
第一节 西菜的主要菜肴品种.....	(212)
一、法国菜.....	(212)
二、意大利菜.....	(213)
三、俄国菜.....	(213)
四、美国菜.....	(213)
五、英国菜.....	(214)
六、斯堪的纳维亚菜.....	(214)
七、德国菜.....	(214)
第二节 西菜的菜谱构成.....	(214)
一、小吃.....	(215)
二、汤.....	(215)
三、鱼.....	(215)
四、肉菜.....	(215)
五、素菜.....	(215)
六、甜点.....	(216)
七、水果.....	(216)
八、咖啡.....	(216)
第三节 西菜常用的烹调方法.....	(216)
一、煎.....	(216)
二、铁扒.....	(217)
三、煮.....	(217)
四、焗.....	(217)
五、烤.....	(217)
六、炸.....	(218)
七、烩.....	(218)
八、焖.....	(218)

第四节 西菜的代表菜.....	(218)
什菜粒沙律.....	(218)
鲜果海鲜沙律.....	(219)
意大利宽条面.....	(220)
蒜香罗宋汤.....	(221)
虾皇忌廉汤.....	(222)
黑椒牛扒.....	(223)
烤西冷牛肉.....	(224)
酸辣焗猪扒.....	(225)
吉列炸猪扒.....	(226)
红酒烩鸡.....	(226)
咖喱鸡.....	(227)
威灵顿牛柳.....	(228)
香橙煎羊扒.....	(229)
第十章 日本菜 .....	(231)
第一节 日本菜的历史沿革.....	(231)
第二节 日本菜的类型.....	(232)
一、本膳料理.....	(232)
二、怀石料理.....	(232)
三、会席料理.....	(233)
第三节 日本菜常用烹调方法及特色菜品.....	(233)
一、刺身.....	(233)
海鳗刺身.....	(234)
三文鱼刺身.....	(235)
二、小菜.....	(235)
醋拌蟹.....	(236)
三、炸物.....	(237)
综合天妇罗.....	(237)