

巴蜀风味

巴蜀风味，指四川省地方风味，简称川菜，是我国四大菜系之一。川菜的烹饪，历史悠久，源远流长。其发源地在古代的巴国和蜀国。巴蜀两国，大致出现于西周至春秋时期（公元前七世纪到三世纪），原是两个部族的名称。蜀族以现在的成都为中心，建立了奴隶制的蜀国；巴国则以现在的重庆为中心，建立了奴隶制的巴国。巴人和蜀人共同创造了有鲜明特色的巴蜀文化和烹饪技术。

四川省位于长江上游，四山环抱，江河纵横，沃野千里，物产丰富，号称“天府之国”。盆地、平原和山丘地带气候温和，四季常青，盛产粮、油、果、蔬、笋、菌、家禽和家畜。不但品种繁多，而且质量尤佳，均为川菜的主要烹饪原料。山岳深丘地区多产熊、鹿、樟。鹿、贝母、银耳、香菇、虫草等山珍野味。江河峡谷流域，所产各种鱼鲜，如江团、雅鱼、岩鲤、爵鱼，量虽不多，而品种特异，均为烹饪的佳品。唐代诗人杜甫曰：“青青竹笋迎船出，日日江鱼人饌来。”宋代诗人陆游曰：“新津韭黄天下元，色如鹅黄三尺余，东门彘肉更奇绝，肥美不减胡羊酥。”均对四川的丰盛特产备加赞赏。四川的调味品也独具特色，如中坝酱油、保宁醋、潼川豆豉、郫县豆瓣、宜宾芽菜、涪陵榨菜、自贡井盐等，这些得天独厚的特产，为川菜的形成和发展，提供了特殊而优厚的物质基础。

川菜有成都、重庆两大流派，皆嗜麻辣，而成都偏麻，重庆偏辣。川菜共分高级筵席、普通筵席、市肆便餐及家常风味四大类。高级筵席，选料严谨，制作精细，组合适时，调味清鲜，多用山珍海味中国名菜巴蜀风味味，配以时令蔬鲜，品种丰富，味别多变。代表名菜有“芙蓉燕菜”、“一品熊掌”、“干烧鱼翅”、“麻酱鱼肚”、“家常海参”、“干煸鱿鱼丝”、“竹荪肝膏汤”等。普通筵席，又称田席，就地取材，菜重肥美，乡上风味，朴素实惠。所谓“三蒸九扣”便是其典型代表，名菜有“龙眼甜烧白”、“龙眼咸烧白”、“坛子肉”、“东坡肘子”、“粉蒸肉”等。市肆便餐，以烹制快速、经济方便，适应多种需要为特点，以烧、炒、爆、馏、拌为主要烹调方法，主要代表菜有“宫保鸡丁”、“水煮牛肉”、“口袋豆腐”、“鱼香肉丝”、“小笼粉蒸牛肉”、“干煸牛肉丝”等。家常风味，取材方便，操作简单，家喻户晓，人人会做，普遍流行的有“回锅肉”、“麻婆豆腐”、“开水白菜”、“连锅汤”、“大蒜鳝段”等。

川菜味型多变，是其最大特点。有“食在广州，味在四川”之说。西汉时期（华阳国志）中，记有蜀人“尚滋味，好辛香”，这一食俗，流传久远，至今不衰。以吃辣椒为例，用法上有青椒、红椒、鲜椒、干椒、泡辣椒、糊辣椒、辣豆瓣、辣酱、辣椒油、辣椒面等之分，并与花椒、葱、姜、蒜、糖、醋等巧配炒合，烹调成千变万化的复合美味，形成麻辣、红油、糊辣、豆瓣、怪味、鱼香、家常、宫保等。川菜在烹调技法上，讲究刀工、火候，千变万化。特别是以小煎小炒、干烧干煸见长。炒菜不过油，不换锅，芡汁现炒现兑，急火短炒，一锅成菜。川菜亦重用汤，所谓“川戏离不了帮腔，川菜离不了好汤”，确实如此。川菜长于根据原料不同，巧妙配合，形成了“清鲜醇浓、麻辣辛香、一菜一格、百菜百味”的独特风格。

本书所介绍的菜肴中，有些菜肴的主料属国家保护动物，在这里仅作为本地区的传统饮食文化加以介绍。

中国名菜——巴蜀风味

豆豉鱼

(主料辅料)

鲫鱼.....750 克	猪肉.....50 克
豆豉.....70 克	料酒.....25 克
酱油.....10 克	精盐.....5 克
鲜汤.....250 克	白糖.....7 克

[烹制方法]

1. 将鲜鲫鱼去鳞、鳃、内脏，清洗干净，然后下油锅略炸一下捞起沥油待用。

2. 猪肉与潼川豆豉合剁为末。炒锅内下油烧热，放入剁好的肉末及豆豉末炒散，加入料酒、精盐、白糖、酱油、鲜汤烧干，撇去浮沫。放入炸好的鲫鱼，烧 10 分钟，改用小火焖烧至汁浓鱼熟时起锅，晾凉待用。

3. 将晾凉的鱼，改刀切成瓦块形装盘，淋上剩余的汁即可食用。

[工艺关键]

1. 鱼不可炸制过久，皮硬即捞出沥油。

2. 酱油、白糖用量要少，成菜后不能吃出甜味。

3. 收汁时，汤汁的多少要掌握适度，不可收的过于，以免糊锅。

(风味特点)

色泽棕红，细嫩鲜香，豆豉味浓，咸鲜适口，佐酒助餐均宜。

回味鱼片

(主料辅料)

鲤鱼.....	750 克	精盐.....	9 克
料酒.....	20 克	淀粉.....	15 克
蛋清.....	10 克	白糖.....	20 克
红油.....	15 克	芝麻.....	10 克
蒜泥.....	5 克	泡辣椒.....	8 克
蒜末.....	15 克	姜末.....	15 克
姜茸.....	15 克	葱花.....	30 克
花椒.....	2 克	清汤.....	10 克
椒油.....	5 克	麻油.....	30 克

(烹制方法)

1. 鲜鲤鱼去鳞、鳃，除尽内脏洗净，将鱼头斩去，一剖为二，剔出脊骨和腹腔带刺部分；片下鱼皮，取净鱼肉 2 条，横切成 6 厘米长的段，再斜片成 4 毫米厚的片，盛入碗中。下精盐 4 克、料酒、蛋清、淀粉抓至滑润，散开放入开水锅内氽热，即捞出沥干水分待用。

2. 用 4 个味碟分别将精盐 1 克、酱油 15 克、醋 3 克、白糖 3 克、蒜泥 5 克，味精 0.5 克、红油 15 克和熟芝麻调成红油味；以精盐 1 克、味精 0.5 克、酱油 15 克、醋 12 克、白糖 17 克、泡辣椒末、蒜末、姜末、葱花 10 克、麻油 10 克，调成鱼香味；以葱花 20 克和净花椒同铡成细茸后，兑入精盐 2 克、味精 0.5 克、清汤 10 克、醋 2 克、椒油、麻油 10 克调成椒麻味；以精盐 1 克、姜茸、醋 13 克、酱油 15 克、味精 0.5 克、麻油 10 克调成姜汁味盛起。

3. 将沥干水份的鱼片装入盘中，与四个味碟一道上桌，摆在盛鱼盘的四方，随食者喜好蘸食。

[工艺关键]

1. 此菜要用鲜鱼烹制，鱼片要片的厚薄一致，否则影响菜品的口味及外观的质量。
2. 要掌握好氽鱼片的时间，时间长则老，时间短则不熟，四个味碟要搭配得当，浓淡相宜。

[风味特点]

1. 此菜色泽洁白，质极嫩滑，一肴多味。自由蘸食。
2. 此菜为高级宴会冷菜之一。

干烧鱼翅

[主料辅料]

干玉脊鱼翅...750 克	川盐.....5 克
黄豆芽.....150 克	味精.....2 克
肥母鸡肉.....750 克	姜.....100 克
火腿.....100 克	葱白段.....100 克
猪肘.....750 克	鸡汤.....3750 克
绍酒.....200 克	芝麻油.....25 克
糖色.....15 克	猪化油.....150 克

[烹制方法]

1. 选净玉脊翅用沸水泡软后，去尽杂质、子骨等，在沸水锅内反复氽煮几次，去除杂质。将母鸡肉斩成块；猪肘刮洗干净剖开切成块，火腿切成厚片；黄豆芽去头尾，姜拍松。

2. 炒锅置旺火上，下猪化油 25 克烧至四成热，放入姜 25 克、葱白段 25 克炒一下，加鸡汤 750 克、绍酒 50 克、鱼翅氽约 10 分钟捞出，倒去汤、姜、葱。按上法再将鱼翅氽两次，去掉腥味后，再用干净纱布包好。

3. 炒锅置旺火上，下猪化油 50 克烧至七成热，放入姜 25 克，葱白 25 克炒一下，加入鸡块、猪肘、火腿片煸几分钟，再加绍酒、糖色、川盐 4 克炒匀，接着加入鸡汤 1500 克，炒沸后撇去浮沫，放入翅，移至小火上煨 2 小时。

4. 炒锅置旺火上，下猪化油烧至六成热，放入黄豆芽炒断生，然后下川盐炒匀打起，盛入大圆凹盘内。再将鱼翅取出，解开，将鱼翅放在黄豆芽上，随即将嫁鱼翅的原汁用旺火收浓，加入味精、芝麻油烧于鱼翅上即成。

[工艺关键]

1. “干烧”是一种使汤汁全部渗入原料内部或粘附于原料上的烹制方法。其技法在中国菜系中独具特色。适用于鹿筋、鱼翅、鱼等原料。烹制时，用中火慢炖，自然收汁，忌用芡。成菜有油亮味浓的特点。

2. 煨翅的汤汁要适量，待煨至翅熟极软、汤汁浓稠时，取出鱼翅。将原汁用旺火收浓，浇于鱼翅上。

(风味特点)

1. 鱼翅，自古即列为海产八珍之一。是用鲨鱼的背鳍、胸鳍、臀翅和尾鳍等加工干制而成；上品为整翅、排翅，亦称玉脊翅。其食用价值，富含胶原蛋白及脂肪、糖类等多种营养素。多以烧、烩、蒸及烹煮汤类等方法烹制。

2. 干烧鱼翅，是川菜中的名贵头菜。采用川菜独特的传统技法“干烧”而成。运用细烧慢煨之法，使汤汁渗透到鱼翅内部，并使其味汁粘附在翅针之上。有“微火妙功，细烧慢煨；自然收汁，火中取宝”之说。成菜油亮味浓，翅针有光泽，质地粳糯柔香，咸鲜味浓醇美。

家常海参

(主料辅料)

水发海参.....500 克	葱.....75 克
猪肥瘦肉.....125 克	味精.....3 克
黄豆芽.....150 克	青蒜苗.....50 克
郫县豆瓣.....30 克	湿淀粉.....10 克
泡红海椒.....20 克	肉汤.....750 克
红酱油.....25 克	清汤.....250 克
绍酒.....15 克	芝麻油.....15 克
川盐.....3 克	猪化油.....170 克
姜.....30 克	

(烹制方法)

1. 将水发海参洗净，片成上厚下薄的斧楞片。猪肉剁成碎粒。青蒜苗切成粗花，黄豆芽掐去根脚，洗净。姜、葱拍松。

2. 炒锅置旺火上，下猪化油 15 克，烧至五成热，下姜 10 克、葱 25 克炒香后加入清汤 250 克、绍酒 5 克、川盐 1 克，将海参投入煨煮片刻，捞起，倒去汤汁不用。接着依照上法再将海参煨二次，使其入味增鲜以后，捞起沥干。

3. 炒锅置旺火上，下猪化油 50 克烧至六成热，投入肉粒炒散，加绍酒 5 克、川盐 1 克将肉炒至酥香起锅装碗待用。再将炒锅洗净，下猪化油 50 克烧至五成热，投入剁细的郫县豆瓣和泡辣椒炒出香味，待油呈鲜红色时，加入清汤烧沸待出香味时打除豆瓣渣不用，再将海参、肉粒、红酱油放入烧至亮油喷香时，勾二流芡，速加芝麻油、蒜苗、味精推匀。另用炒锅一只下猪化油 25 克至五成热，放入黄豆芽炒香加川盐 1 克，断生后起锅装盘垫底。再将海参连汁倒在黄豆芽上即成。

[工艺关键]

1. “家常味型”系传统川菜中之常用味型之一。微辣、回味略甜，微带醋香。此味型是用四川特产的郫县豆瓣、新繁泡辣椒、自贡井盐、德阳酱油调制而成，但亦可因不同菜式色形味质，而酌加原红豆瓣、料酒、豆鼓、甜酱等调料。

2. 海参要泡入味。用汤要适量，宜少不宜多。烧烩海参的时间不宜长。成菜要求现汁现油，汤油计量又以能使海参肥味，有光泽为度。

[风味特点]

1. “家常海参”是川菜海参席上有名的头菜，具有四川家常味型的独特风味。

2. 海参用家常味型调制，是我国海参菜式中的一枝奇花。成菜色泽金红，紧汁亮油，海参滑润爽口，味道咸鲜香微辣，醇浓味厚。助人食兴，大快朵颐。

干煸鱿鱼丝

(主料辅料)

干鱿鱼.....10克	绍酒.....10克
猪肥瘦肉.....100克	味精.....1克
绿豆芽.....100克	芝麻油.....10克
川盐.....1克	混合油.....75克
酱油.....10克	

(烹制方法)

1. 选用大张、体薄的干鱿鱼，去骨和头尾，横切成细丝（鱿鱼若过硬，可在小火上稍烤一下，使之受热为软，便于切丝），用温水洗净（不宜久泡），挤干水。猪肉切成6厘米长、0.3厘米粗的丝。绿豆芽去根和芽瓣。

2. 炒锅置中火上，下油烧至六成热，放入鱿鱼丝略煸炒后，烹入绍酒再翻炒，即放入肉丝合炒，再加入豆芽炒匀，最后放川盐、酱油，炒出香味，加味精，淋上芝麻油即成。

(工艺关键)

1. 干煸鱿鱼丝，是将鱿鱼丝以四川独有的烹制法——干煸成菜。但干煸鱿鱼丝不同于其它干煸菜式，因为鱿鱼干含水分很少（每百克约含16克左右），所以煸炒要求火旺，油滚烫，翻动要快。煸炒时以六成油温为宜（170℃），此时锅内油面开始冒青烟，鱿鱼丝入锅后因油传热快，使原料表层很快凝固形成焦膜，阻止了内部水分渗出，保证菜品外脆内嫩。

2. 特别注意，当鱿鱼丝开始卷缩，要及时烹入料酒，并迅速加入肉丝，与鱿鱼丝一道煸炒，待肉丝水分将煸干时，再加入精盐、味精、白糖炒香入味。这段操作过程是“火中取宝”的关键，切忌在锅内久煸，否则鱿鱼在高温下呈质地干瘪现象，绵老而嚼不动。

(风味特点)

1. 干鱿鱼做菜，皆先用碱水涨发，使其柔嫩，再用烧、烩、爆等技法，配以鲜味原料和上汤，成菜上桌。但此菜烹制却一反常规，巧施刀工和火候，运用川菜特有的“干煸”之法，以酥制干，以松制韧，直接用于鱿鱼切丝下锅，再配上细嫩鲜爽的猪肉丝和绿豆芽，使成菜具有色泽金黄，绵韧而酥松，干香味长的特点，在众多的鱿鱼菜中独树一帜。

2. 此菜为咸鲜味型，特点干香脆嫩，宜于佐酒下饭。

清蒸鳖裙

〔主料辅料〕

净裙边.....250 克	川盐.....30 克
熟鸡肉.....75 克	熟火腿.....75 克
水发冬菇.....75 克	葱段.....10 克
干贝.....50 克	胡椒粉.....1 克
清汤.....650 克	毛姜醋味碟.....1 碟
绍酒.....15 克	姜.....10 克

（烹制方法）

1. 将鸡肉、火腿、冬菇切成片。裙边刮净。裙上的黑膜一定要除尽。
2. 将洗净的裙边入蒸碗并加入鸡肉、火腿、冬菇、干贝以及姜（拍松）、葱、绍酒、川盐、胡椒粉、清汤 250 克，用皮纸封严碗口，入笼用旺火蒸至裙边烂软后取出翻扣于凹盘中，拣去姜葱。
3. 炒锅置旺火上，滗入蒸裙边原汁，不掺清汤烧沸注入盘中，配毛姜醋味碟上席。

〔工艺关键〕

1. 制作这款菜肴，一定要认真选料；非鲜活者不用，腹带赤色者不用。
2. 要在鳖裙边除腥增鲜上下功夫。裙上的黑膜务要除尽，并以姜葱、胡椒调制，尽除腥气。
3. 裙边入笼用大火一气蒸成，蒸碗用密封，才能保持裙边柔软不烂，汤汁不失原味，达到丰腴柔嫩，醇香适口，无油腻的成菜要求。

〔风味特点〕

1. 鳖裙，即鳖的甲壳周围的肉质软边。鳖，学名甲鱼，又名元鱼、水鱼，四川称为脚鱼。肉质鲜美，营养丰富，并有较高的食疗价值。历史被视为滋补佳品。“清蒸鳖裙”为四川传统名菜之一。
2. “清蒸鳖裙”为姜汁味型汤菜。由于用早蒸法制做，故质地烂糯、清淡爽口，再加上裙边的丰腴柔嫩，汤清味鲜，营养丰富。

干烧岩鲤

[主料辅料]

岩鲤一尾.....	1000 克	蒜.....	50 克
火腿肥膘肉...	125 克	川盐.....	5 克
郫县豆瓣.....	50 克	味精.....	5 克
醒糟汁.....	50 克	白糖.....	5 克
绍酒.....	50 克	醋.....	5 克
泡红辣椒.....	40 克	肉汤.....	750 克
姜.....	40 克	熟菜油.....	2000 克
葱.....	50 克		

[烹制方法]

1. 将净岩鲤鱼身两侧各剖五六刀（刀距 3 厘米、深 0.5 厘米），用川盐（3 克）、绍酒抹匀全身，腌渍入味。火腿切成 0.5 厘米的粒；葱切成 0.5 厘米的粒；姜蒜切成碎粒；泡辣椒、郫县豆瓣剁细。

2. 炒锅置旺火上，下菜油烧至七成热，放入鱼炸至皮稍现皱纹时捞起。锅留油 50 克，烧至四成热，下泡辣椒、豆瓣煸香出色，掺入肉汤烧，出味后，打去渣不用。将鱼和火腿粒放入，加姜、蒜、川盐 2 克、醒糟汁、白糖，移至小火上移至汁将干，鱼熟入味时，加味精、醋、葱，把锅提起轻轻摇动，同时不断将锅内汤汁舀起，淋在鱼身上至亮油不见汁时，起锅盛入条盘即成。

（工艺关键）

1. 此菜在烹制上，较之其它“干烧”一类的菜肴，又有其独特的风味。一是为增加成菜的色泽和使味更加浓厚，加了姜、葱和豆瓣，二是为使鱼肉的质地更细嫩腴美，又酌加了肉粒。

2. 酱油和糖的用量均要轻，成菜后见油不见汁。用小火收汁亮油，忌用大火。

（风味特点）

1. 岩鲤，学名“岩原鲁”，俗称“岩鲤炆”。是川江有鳞鱼之上品。四川有谚语云：“一鳊、二岩、三青鲇”。以之烹制的“干烧岩鲤”是四川重庆一款久负盛名的鱼肴。

2. “干烧岩鲤”为家常味型。形态完整，色泽红亮，咸鲜微辣，略带回甜。

清蒸江团

(主料辅料)

鲜江团鱼.....1500 克	猪网油 1 张...250 克
鱼糝.....200 克	味精.....2 克
醋.....30 克	猪化油.....5 克
葱.....15 克	姜.....30 克
芝麻油.....10 克	清汤.....1500 克
川盐.....5 克	红、绿、黄黑色植物原
胡椒粉.....1.5 克	料.....适量
绍酒.....40 克	

(烹制方法)

1. 将鱼剖腹，去鳃及内脏，洗净。在鱼身的两侧各剖六七刀，深约 1 厘米左右。手提鱼尾下约摄氏 80 度的热水中摆动几下提起，除去血水，洗净鱼皮表面的粘液，搦干水气，用川盐 3 克、绍酒 20 克、胡椒粉 0.5 克、姜 15 克、葱码味数分钟，使其渗透入味。

2. 取小圆碟 10 个，抹上猪化油，将鱼糝舀入抹平，上面用各色植物原料牵摆成各种花形，然后上笼用小火蒸熟保温。

3. 将码入味的鱼沥干水气，置于蒸盘内，盖上猪网油，掺入清汤 250 克，加绍酒入笼用旺火蒸熟取出，拣去猪网油，姜、葱不用，将鱼轻轻滑入鱼盘内。

4. 炒锅置旺火上，放入清汤，再把蒸盘内的原汁滗入锅内，烧沸，加胡椒粉、川盐 1 克、味精搅匀，浇注于盘内，将蒸熟的鱼糝花摆在鱼周围即成。

5. 将姜剁茸加川盐、醋、芝麻油调匀成毛姜醋味碟同鱼一齐上席。

(工艺关键)

1. 沸水氽烫。“水居者腥”，江团有较重的土腥味，因此在烹制前需用沸水氽烫一下，以除去其腥味。

2. 制好清汤。“汤为菜之根”，细嫩的鱼肉配以鲜醇的特制清汤，使二者相得益彰，更能体现该菜清鲜味美的特色。

3. 火候得当。首先要火足气旺，将鱼入笼后一气蒸好，中途不能闪火。其次是时间要掌握准确。一般的清蒸鱼只需大火蒸半小时，而一尾重 1000—1250 克的江团则要猛火蒸 40 分钟。因火力不足或火候过头，将使鱼肉不老则韧。

4. 对好味碟。将清蒸好的江团灌入特制的清汤后，还要随同配备姜汁味碟入席，味碟既可弥补在烹调过程中调味不足，亦可通过姜、葱等佐料佐食，起到助香、去腥、解腻、提鲜等功效。对制毛姜醋的味碟应突出姜味醇厚、咸鲜微辣、醋味爽口悠长的特点。将各种调料搅匀，使其相互渗透，便能突出味碟辛香微辣、咸鲜带酸、爽口解腻的独特风味。

[风味特点]

1. “清蒸江团”是川菜传统的名贵大菜。江团，学名“长吻脆”，其吻特别肥厚，俗称“肥头”。四川的“江团鱼”主要产于岷江乐山江段和嘉陵江口一带。鱼肉细嫩，少细刺，为鱼中珍品。

2. “清蒸江团”为姜汁味型，味重清淡，色求素雅。鱼肉质细嫩，清鲜凉美，爽口宜人。配“毛姜醋”蘸食，味更鲜美。

芙蓉燕菜

[主料辅料]

上等官燕.....30克	蛋皮丝.....50克
丝瓜皮丝.....40克	味精.....1克
鸡蛋清.....3个	川盐.....2克
瘦火腿丝.....30克	清汤.....17m克
胡椒粉.....1克	猪化油.....10克

[烹制方法]

1. 将鸡蛋清打入碗内调散，加川盐、味精、胡椒粉、清汤 150 克和匀，分别舀入抹有猪化油的 10 只调羹内，上笼用小火蒸熟取出，上面用火腿丝、丝瓜丝嵌成玉兰图案，再上笼一分钟成兰花芙蓉蛋。

2. 燕窝用沸水涨发后，去尽茸毛杂质，用汤碗有顺序地摆齐上笼蒸软，盛入大汤盘内，用清汤 400 克过两次，上面撒上蛋皮丝、火腿皮丝，注入烧沸的清汤，周围放蒸好的芙蓉蛋即成。

(工艺关键)

1. 官燕涨发不能过头；燕菜的杂毛和沉渣要拣干净。
2. 上笼蒸制的火候要适度。

(风味特点)

1. 燕菜又名燕窝，是金丝鸟在海岸上用唾液与绒羽等柔软纤维混合凝结筑成的巢窝，十分珍贵。中医认为其味平、甘，有养阴润燥、益气补中的功效。

2. 此菜是川菜高级宴席上的名贵汤菜之一。咸鲜味型。其所以以“芙蓉”冠菜名之首，意寓成都古有“芙蓉城”之称；又含有用作配料的“芙蓉蛋”之意。成菜宛如洁白盛开的芙蓉花，质地细嫩爽口，味咸菜醇美，是滋补的珍馐。

糖醋脆皮鱼

[主料辅料]

鲜鲤鱼一尾...750 克	醋.....50 克
泡红辣椒丝.....10 克	味精.....1 克
葱丝.....15 克	芝麻油.....8 克
香菜.....10 克	绍酒.....10 克
姜末.....10 克	湿淀粉.....150 克
蒜末.....20 克	肉汤.....500 克
川盐.....8 克	熟菜油.....1500 克
白糖.....75 克	

(烹制方法)

1. 将净鱼鱼身的两面各剖五六刀，刀距相等（先直剖进鱼肉 1 厘米深，再在原刀缝上顺势平刀进鱼身 2.5 厘米深），鱼头顶额砍一小口，取碗一个，放入盐 4 克，绍酒调匀抹在鱼两面，码味浸渍约 10 分钟。

2. 炒锅置旺火上，放菜油烧至七成热，将鱼用湿淀粉挂糊，手提鱼尾，先将鲤鱼头下锅稍炸一下定型，再慢慢放入油锅炸至色金黄、皮酥肉嫩时，捞出装入鱼盘内立放，用手微将鱼拍压一下。

3. 将川盐、湿淀粉、白糖、肉汤入碗中兑成糖醋滋汁。炒锅置旺火上，放菜油烧至五成热，下姜、蒜炒香，烹入滋汁推搅均匀。待汁收浓起“鱼眼泡”时，放入醋、芝麻油、葱粒，起锅浇在鱼身上，再撒上泡红辣椒丝、葱丝、香菜即成。

[工艺关键]

1. 掌握刻鱼的方法，做到两面对称一致。
2. 裹水淀粉时宜干不宜稀，以能沾住鱼肉为度。
3. 糖醋用量要足，汁的浓稠要适度，宜薄不宜厚。如法变味或改配料可做家常脆皮鱼、五柳脆皮鱼等。

[风味特点]

1. 从前在四川临江傍水的城镇中，有一种名为“香炸鱼”的小食。是用新鲜的小鱼整理干净后，再裹上一层面糊入油锅中炸制而成。其成品皮脆香、肉鲜嫩，加之携带方便，所以很受人们喜爱。“糖醋脆皮鱼”就是在“香炸鱼”的基础上，提高、发展而成为一款地方风味浓郁的菜式。

2. 此菜为糖醋味型，色彩美观，皮酥脆，肉细嫩，鲜香醇厚，糖醋味浓。

豆瓣鲜鱼

[主料辅料]

活鲤鱼一尾...750 克	葱.....30 克
姜末.....15 克	酱油.....10 克
蒜末.....30 克	白糖.....20 克
醋.....15 克	郫县豆瓣.....50 克
绍酒.....25 克	肉汤.....300 克
湿淀粉.....15 克	熟菜油.....500 克
川盐.....2 克	

(烹制方法)

1. 将净鱼鱼身两侧各剖七八刀（刀深为 0.5 厘米）。然后抹上绍酒、川

盐 1 克。

2. 炒锅置旺火上，下菜籽油烧至七成热，放入鲤鱼稍炸一下捞起。锅内留油 75 克，放入郫县豆瓣剁细，姜、蒜炒至油呈红色，掺肉汤，放进鲤鱼，移至小火上，再加酱油、白糖、川盐，待鱼烧熟入味后，将鱼捞入盘中，锅内余汁，用湿淀粉勾芡，放入醋，撒上葱花，浇在鱼身上即成。

（工艺关键）

1. 划鱼时不要过深，要深浅一致。
2. 煎鱼时油温要高，才能保持鱼身的完整。烧鱼时注意翻面。
3. 芡汁不宜太浓。

（风味特点）

1. “豆瓣鲜鱼”是四川乡土风味极浓的传统名菜。原为家常味型，调料中虽用了糖、醋，但仅作和味之用，难以吃出甜酸滋味。现加了郫县豆瓣，又多加了糖醋用量，使“豆瓣鲜鱼”成为鱼香味型。

2. “豆瓣鲜鱼”成菜色泽红亮，质地细嫩，味兼咸酸辣甜。

豆腐鲫鱼

（主料辅料）

鲫鱼.....500 克	熟菜油.....125 克
豆腐.....400 克	川盐.....3 克
姜片.....10 克	醪糟汁.....30 克
蒜片.....10 克	味精.....2 克
马耳朵葱.....10 克	甜面酱.....10 克
郸县豆瓣.....10 克	湿淀粉.....15 克
酱油.....25 克	肉汤.....750 克

（烹制方法）

1. 将净鱼鱼身两面各剖两刀（刀深 0.3 厘米），抹上川盐 1 克，浸渍入味。

2. 豆腐切成 5 厘米长、3.5 厘米宽、1.5 厘米厚的块，在沸水锅中煮约 5 分钟，滗去水，加入肉汤 500 克、川盐，放在小火上煨。

3. 炒锅置旺火上，下油烧至七成热，放入鲫鱼煎至两面呈浅黄色，把锅放斜，将鱼拨在一边，下豆瓣剁细炒出香味，再加姜、蒜炒匀掺肉汤和鱼同烧，然后下入沥干水的豆腐块，小火烧约 10 分钟后，放入甜面酱、酱油、醪糟汁，再烧 3 分钟，先将鱼盛入盘内，再用湿淀粉勾芡，加味精、葱浇在鱼身上即成。

（工艺关键）

1. 豆腐片不要薄，原味调料（盐、酱油、豆瓣酱、面酱）用时要谨慎。

2. 火不宜大，汤不宜多，用汤以刚淹过主配料为度。成菜亮油亮汁，汁多于油；用芡宜薄。

（风味特点）

1. “豆腐鱼”的出现，便是由食客发明的。有一天，一家川菜馆来了一位食客，点了一份豆瓣鱼，要了一盅白酒，独斟独饮。用饭时，已是盘内空空。本想再要一个菜，一摸荷包，钱已所剩无几。于是唤来招待，要求用余下的几枚钱，买一碗饭，再将盘里残留的鱼汤汁加几块豆腐烧一烧，以解下饭无菜之苦。招待照此办理，殊不知，用剩下的鱼头、鱼汁烧出的豆腐，非常好吃。厨师很受启发，于是创制了“豆腐鱼”这款菜式。

2. “豆腐鱼”，家常味型，色泽红亮，味浓质嫩，荤素交融，麻、辣、烫、嫩、鲜，很受食者嗜爱。

泡菜鲫鱼

（主料辅料）

鲫鱼 3 尾.....600 克	泡仔姜.....1.5 克
泡青菜.....100 克	酱油.....5 克
泡红辣椒.....25 克	蒜末.....15 克
葱花.....15 克	湿淀粉.....30 克
醒糟汁.....20 克	肉汤.....300 克
醋.....5 克	熟菜油.....500 克

（烹制方法）

1. 将净鱼鱼身两面各剖 3 刀，泡菜搦干水分，切成 3.5 厘米长的细丝，泡红辣椒剁碎，泡姜切成粒。

2. 炒锅置中火上，下熟菜油烧至六成热，放入鱼炸呈黄色时捞出。锅内留油 50 克，放入泡红辣椒、姜、葱花 5 克，醒糟汁炒出香味，再掺入肉汤，将鱼放入汤内。汤沸后移至小火上，放入泡青菜，烧约 10 分钟（中途将鱼身翻一次），盛入盘。锅内加入醋、葱花，用湿淀粉勾成薄芡，浇在鱼身上即成。

（工艺关键）

1. 煎鱼时火不宜大，油不宜多；鱼以煎呈浅黄色为度。
2. 鲫鱼如不甚大，烧鱼时尤应注意火候，烧鱼时的火也不宜大。
3. 成菜汁重于油，芡宜薄，汁色不宜深。泡青菜用梗不用叶。

（风味特点）

1. 以前，在四川的一些农村，酱油比鱼还贵。原因是离城镇较远。往返一次，百十余里，十分不便。所以这些农村的农民做菜，常用泡菜盐水调味。一些农家捉来鲜鱼洗净，不煎不炸。放入锅里，加点清水，再从泡菜坛里捞点泡青菜、泡辣椒、泡仔姜之类，切得细细的，加进锅里，用柴火烧煮而成。这就是“泡菜鱼”的前身。

2. “泡菜鱼”为家常味型，鱼体完整，质地细嫩，咸鲜适口，略有酸味。已由夏秋时令佳肴，列居四季常供的四川名菜。