

四川菜谱

成
飲

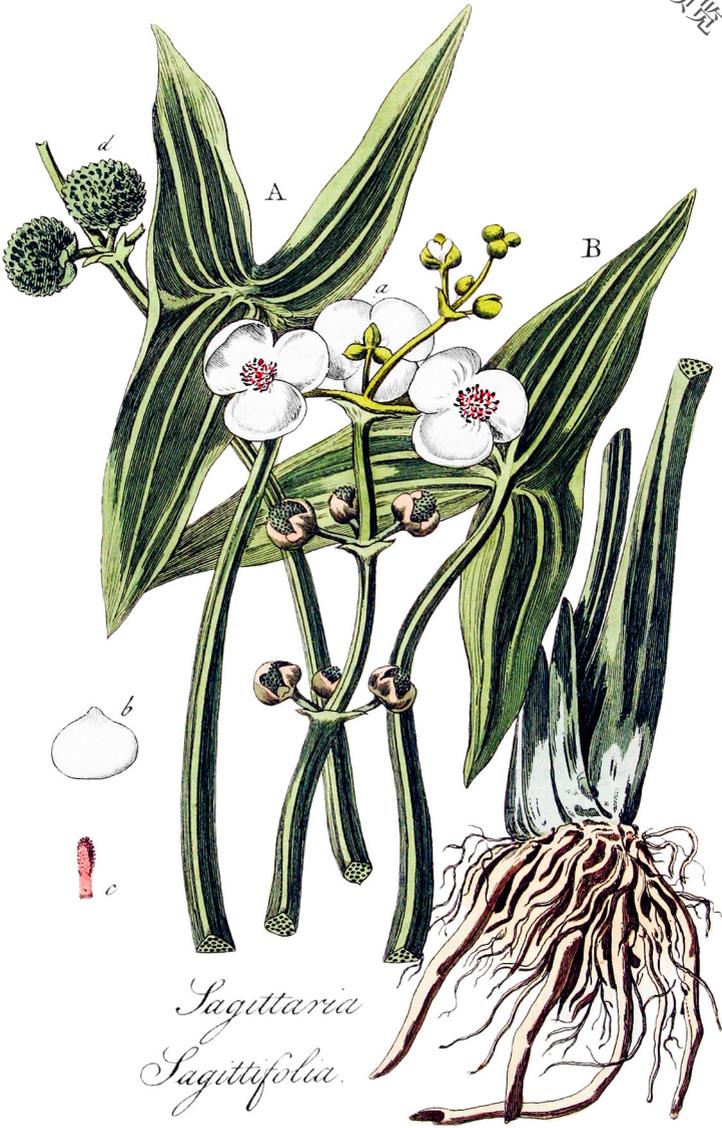


预览



四川菜谱





Sagittaria
Sagittifolia.

四川菜谱

1972 重制版

预览



QUUX System and Technology

Sichuan Cookbook 1972 Remake (四川菜谱 1972 重制版)

by CHENGDU Catering Company (成都市饮食公司)

Copyright © 2023 QUUX System and Technology (馄饨系统与科技).

All rights reserved.

Redistribution and use in source and binary forms, with or without modification, are permitted provided that the following conditions are met:

1. Redistributions of source code must retain the above copyright notice, this list of conditions and the following disclaimer.
2. Redistributions in binary form must reproduce the above copyright notice, this list of conditions and the following disclaimer in the documentation and/or other materials provided with the distribution.
3. Neither the name of the copyright holder nor the names of its contributors may be used to endorse or promote products derived from this software without specific prior written permission.

THIS SOFTWARE IS PROVIDED BY THE COPYRIGHT HOLDERS AND CONTRIBUTORS "AS IS" AND ANY EXPRESS OR IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ARE DISCLAIMED. IN NO EVENT SHALL THE COPYRIGHT HOLDER OR CONTRIBUTORS BE LIABLE FOR ANY DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, SPECIAL, EXEMPLARY, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES (INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, PROCUREMENT OF SUBSTITUTE GOODS OR SERVICES; LOSS OF USE, DATA, OR PROFITS; OR BUSINESS INTERRUPTION) HOWEVER CAUSED AND ON ANY THEORY OF LIABILITY, WHETHER IN CONTRACT, STRICT LIABILITY, OR TORT (INCLUDING NEGLIGENCE OR OTHERWISE) ARISING IN ANY WAY OUT OF THE USE OF THIS SOFTWARE, EVEN IF ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGE.

Book design and illustration by GONG Jie (龚颀).

Frontispiece by Christiaan Sepp. *Sagittaria sagittifolia* (茨菰) from Jan Kops (1822). *Flora Batava*, Volume 4. De Breuk & Smits.—A, upper surface of the leaf; B, lower surface; C, calyx of a male flower; D, a separate petal of the same flower; E, the stamens apart and enlarged; F, ripe fruits form a fairly large ball.

Title page illustration by Matilda Smith & John Nugent Fitch. (1918, APRIL–JUNE). *Zanthoxylum planispinum* (竹叶花椒). *Curtis's Botanical Magazine, London.*, vol. 144 [SER. 4, VOL. 14]. TAB. 8754.—1, tip of leaf; 2, female flower; 3, the same, sepals and petals removed; 4, fruit; 5, seed;—*all enlarged*.

This book is designed to represent the first edition of the paperback book *Sichuan Cookbook* (四川菜谱) by CHENGDU Catering Company (成都市饮食公司), which was released in July 1972. Special care has been made to preserve the original appearance of this book's typographical layouts, font styles, font sizes, and illustrations.

See also <https://leanpub.com/sichuan-cookbook> for information about *Sichuan Cookbook 1972 Remake*.

First electronic edition, April 2023.



毛主席语录

路线是个纲，纲举目张。

全心全意地为人民服务。

发展经济，保障供给。

为什么人的问题，是一个根本的问题，
原则的问题。

四川菜谱

(内部资料)

成都市饮食公司革命委员会
技 术 培 训 班
一九七二年七月

编 印 说 明

在伟大领袖毛主席“**发展经济，保障供给**”的财政经济工作总方针的指引下，商业战线同各条战线一样，形势大好，越来越好。我们饮食服务工作，为了适应革命、生产大好形势的不断发展，进一步继承和发扬祖国的烹调遗产，提高饮食部门的口味质量，增加花色品种，使饮食烹调技术更好地为广大工农兵服务，我们在有关部门的帮助和支持下，编印了这本《四川菜谱》。

在编写《四川菜谱》的过程中，我们参照了过去积累的资料，同时也结合我们在实际操作中初步摸索到的一些经验，特别是经过无产阶级文化大革命运动，遵照毛主席关于“**我们必须继承一切优秀的文学艺术遗产，批判地吸收其中一切有益的东西**”的教导，对菜谱的品种、名称、内容等各个方面作了必要的修改整理并有所取舍。这次主要参照了过去我们编写的《中国名菜谱第七辑》和搜集《重庆名菜谱》部分菜肴，内容分肉食、鸡鸭、鱼虾、山珍海味、甜食、蔬菜、其它七个大类，共三百一十二个品种，基本上按由浅入深，由简到繁的次序编排。

《四川菜谱》作为内部资料编印，主要是作为我们培训技术的教材用的。由于我们的理论水平和技术水平都比较低，又缺少经验，这次编写《四川菜谱》一定会有不少缺点，希望广大饮食服务战线的同志们，特别是具有丰富实践经验的老师傅，给我们提出宝贵的意见，以便及时改进。为使饮食烹调技术更好地为广大工农兵服务而共同努力。

成都市饮食公司革命委员会
技术培训班教研组集体整编
一九七二年七月

目 录

肉 食 类

一、回锅肉·····	1	二三、鹅黄肉·····	23
二、鱼香肉片·····	1	二四、松花肉·····	24
三、小滑肉·····	2	二五、南卤肉·····	25
四、干煸肉丝·····	3	二六、双色肉糕·····	26
五、陈皮肉·····	4	二七、芙蓉肉糕·····	27
六、锅巴肉片·····	5	二八、焦皮肘子·····	27
七、水煮肉片·····	6	二九、烧皱皮肉·····	28
八、旱蒸回锅肉·····	7	三〇、芝麻肘子·····	29
九、芙蓉肉片·····	8	三一、罐烧肉·····	30
一〇、萝卜连锅·····	9	三二、红枣煨肘·····	31
一一、粉蒸肉·····	11	三三、南煎圆子·····	31
一二、咸烧白·····	12	三四、苕菜狮子头·····	32
一三、夹沙肉·····	12	三五、软炸蒸肉·····	33
一四、龙眼咸烧白·····	13	三六、软炸子盖·····	34
一五、龙眼甜烧白·····	14	三七、炸扳指·····	35
一六、荷叶蒸肉·····	15	三八、软炸肚头·····	37
一七、大南瓜蒸肉·····	16	三九、软炸腰卷·····	38
一八、芙蓉杂烩·····	17	四〇、锅贴腰片·····	39
一九、奶汤大杂烩·····	17	四一、清汤腰方·····	40
二〇、松子肉·····	20	四二、兰花肚丝·····	40
二一、晾干肉·····	21	四三、葱末肝片·····	41
二二、麻圆肉·····	22	四四、白油猪肝·····	42

四五、焗辣腰块·····	43	五二、红烧环喉·····	51
四六、肥肠豆沙汤·····	44	五三、生烧筋尾舌·····	52
四七、竹荪肝膏汤·····	45	五四、豆渣猪头·····	53
四八、菠饺白肺·····	46	五五、坛子肉·····	54
四九、菠饺玻璃肚·····	48	五六、烤酥方·····	56
五〇、四上玻璃肚·····	49	五七、叉烧奶猪·····	60
五一、龙眼脊髓·····	50		

鸡 鸭 类

五八、怪味鸡·····	63	七六、生烧鸡腿·····	77
五九、棒棒鸡丝·····	64	七七、油淋仔鸡·····	78
六〇、豆芽拌鸡丝·····	64	七八、福建仔鸡·····	79
六一、自拌鸡丝·····	65	七九、香炸仔鸡·····	80
六二、热窝姜汁鸡·····	66	八〇、五香脆皮鸡·····	80
六三、辣子鸡丁·····	66	八一、雪花鸡淖·····	81
六四、焗辣鸡丁·····	67	八二、鱼香八块鸡·····	82
六五、花椒鸡丁·····	68	八三、鸡淖脊髓·····	83
六六、陈皮鸡·····	69	八四、芙蓉鸡片·····	84
六七、熠珊瑚鸡丁·····	70	八五、三色鸡淖·····	85
六八、熠鸡米·····	71	八六、鸡豆花·····	86
六九、家常鸡丝·····	71	八七、牡丹鸡片·····	87
七〇、兰花鸡丝·····	72	八八、羊耳鸡卷·····	88
七一、贵州鸡·····	73	八九、网油鸡卷·····	89
七二、海椒香辣鸡·····	74	九〇、鸡塔·····	90
七三、旱蒸全鸡·····	74	九一、锅贴鸡片·····	91
七四、三菌炖鸡·····	75	九二、熠桃鸡卷·····	92
七五、生烧鸡翅·····	76	九三、麻酥鸡·····	93

九四、五彩鸡片·····	95	一一〇、抄手鸭子·····	111
九五、刷把鸡丝·····	95	一一一、南边鸭子·····	112
九六、红烧卷筒鸡·····	96	一一二、酿鸭脯·····	113
九七、软炸鸡糕·····	97	一一三、豆渣鸭脯·····	114
九八、桃酥鸡糕·····	98	一一四、豆渣鸭子·····	114
九九、糯米鸡·····	99	一一五、樟茶鸭子·····	115
一〇〇、泥糊鸡·····	101	一一六、糯米全鸭·····	117
一〇一、包烧鸡·····	102	一一七、蛋酥鸭子·····	119
一〇二、魔芋烧鸭·····	104	一一八、熠鸭肝·····	120
一〇三、姜爆鸭丝·····	105	一一九、醉鸭肝·····	121
一〇四、锅烧全鸭·····	105	一二〇、竹荪双脆·····	121
一〇五、香酥鸭子·····	106	一二一、氽双脆·····	122
一〇六、银杏鸭脯·····	107	一二二、红烧舌掌·····	123
一〇七、红烧鸭卷·····	108	一二三、麻辣肫松·····	124
一〇八、虫草鸭子·····	109	一二四、鸭腰莼菜·····	125
一〇九、冷汁盐水鸭·····	110	一二五、软炸鸭腰·····	126

鱼 虾 类

一二六、芹黄鱼丝·····	128	一三五、烟熏鱼·····	136
一二七、兰花熠鱼片·····	129	一三六、葱酥鱼·····	137
一二八、清蒸鲢鱼·····	130	一三七、白汁五柳鱼·····	138
一二九、辣子鱼·····	130	一三八、白汁鲜鱼·····	139
一三〇、泡菜鱼·····	131	一三九、萝卜丝中段·····	140
一三一、豆腐鲫鱼·····	132	一四〇、干煸鳝鱼·····	141
一三二、糖醋脆皮鱼·····	133	一四一、清蒸青鳊·····	141
一三三、干烧鲫鱼·····	134	一四二、红烧甲鱼·····	143
一三四、凉粉鲫鱼·····	135	一四三、黄焖大鲢鱼头·····	145

- | | |
|--------------------|--------------------|
| 一四四、五柳鱼····· 146 | 一五四、生爆虾仁····· 156 |
| 一四五、松鼠鱼····· 147 | 一五五、清烩虾仁····· 156 |
| 一四六、清汤鱼卷····· 148 | 一五六、翡翠虾仁····· 157 |
| 一四七、五色鱼圆····· 149 | 一五七、芙蓉虾仁····· 158 |
| 一四八、椒盐鱼卷····· 150 | 一五八、番茄炒虾仁····· 159 |
| 一四九、锅贴鱼片····· 150 | 一五九、椒盐虾饼····· 160 |
| 一五〇、炸熘鱼圆····· 152 | 一六〇、软炸虾包····· 160 |
| 一五一、清汤五彩鱼····· 153 | 一六一、软炸虾糕····· 162 |
| 一五二、包烧鱼····· 154 | 一六二、芝麻虾····· 162 |
| 一五三、南卤醉虾····· 155 | 一六三、五色虾球····· 163 |

山 海 味 类

- | | |
|---------------------|--------------------|
| 一六四、凉拌麋肉····· 165 | 一七九、红烧鱼唇····· 179 |
| 一六五、红烧雪猪····· 166 | 一八〇、清汤鱼翅把····· 180 |
| 一六六、红烧鹿筋····· 167 | 一八一、干烧鱼翅····· 181 |
| 一六七、红烧熊掌····· 168 | 一八二、玻璃鱿鱼····· 182 |
| 一六八、清炖鹿冲····· 169 | 一八三、菠饺鱼肚····· 183 |
| 一六九、佛手蜇卷····· 170 | 一八四、清汤鱼肚卷····· 184 |
| 一七〇、干煸鱿鱼笋丝····· 171 | 一八五、棋盘鱼肚····· 185 |
| 一七一、鸡皮鱼肚····· 172 | 一八六、桂花珧柱····· 186 |
| 一七二、干煸鱿鱼丝····· 173 | 一八七、酿海参····· 186 |
| 一七三、家常海参····· 173 | 一八八、绣球珧柱····· 188 |
| 一七四、鱼羊肚烩····· 174 | 一八九、菊花珧柱····· 189 |
| 一七五、鱿鱼腐皮····· 175 | 一九〇、白酿海参····· 189 |
| 一七六、鲜花海参丝····· 176 | 一九一、绣球鱼翅····· 190 |
| 一七七、肝油海参····· 177 | 一九二、凤尾鱼翅····· 191 |
| 一七八、鸡淖鱼翅····· 178 | 一九三、荷包鱿鱼····· 192 |

一九四、佛手海参 …… 193

一九五、蝴蝶海参 …… 195

甜 食 类

一九六、冰糖银耳 …… 197

二〇三、网油枣卷 …… 202

一九七、糖粘羊尾 …… 197

二〇四、蜜汁苕蛋 …… 203

一九八、酥扁豆泥 …… 198

二〇五、糯米圆子 …… 204

一九九、玫瑰锅炸 …… 199

二〇六、茨菰饼 …… 205

二〇〇、蜜味锅蒸 …… 200

二〇七、酿藕 …… 205

二〇一、酥蚕豆泥 …… 201

二〇八、水晶球 …… 206

二〇二、蒸枣糕 …… 201

蔬 菜 类

二〇九、烧拌鲜笋 …… 208

二二二、碎米豆腐 …… 220

二一〇、鸡皮慈笋 …… 208

二二三、蜂窝豆腐 …… 221

二一一、干煸冬笋 …… 209

二二四、双色豆腐淖 …… 222

二一二、盐白菜冬笋 …… 210

二二五、韭汁豆蕊 …… 223

二一三、鸡皮冬笋 …… 211

二二六、椒盐豆腐糕 …… 224

二一四、四吃芦笋 …… 212

二二七、白汁豆腐饼 …… 225

二一五、蟹黄凤尾 …… 213

二二八、格花豆腐皮 …… 226

二一六、炸豆芽饼 …… 214

二二九、菱角豆腐 …… 227

二一七、酿萝卜 …… 215

二三〇、锅贴豆腐 …… 227

二一八、鱼香茄饼 …… 216

二三一、口袋豆腐 …… 229

二一九、白汁菠菜卷 …… 217

二三二、鸡蒙葵菜 …… 230

二二〇、清汤三色卷 …… 218

二三三、清汤白菜 …… 231

二二一、五色卷 …… 219

其 它 类

- | | |
|------------------|------------------|
| 二三四、椿芽烘蛋 …… 233 | 二五〇、筋尾鸽蛋 …… 248 |
| 二三五、陈皮兔 …… 234 | 二五一、芙蓉月光鸽蛋 249 |
| 二三六、熏牛肉 …… 234 | 二五二、蹄燕鸽蛋 …… 250 |
| 二三七、兰花田鸡 …… 235 | 二五三、子母烩 …… 251 |
| 二三八、鸡蒙兰花 …… 236 | 二五四、叉烧宣腿 …… 253 |
| 二三九、家常田鸡 …… 237 | 二五五、炸熠田鸡腿 …… 254 |
| 二四〇、白汁蛋饺 …… 238 | 二五六、五彩吐司 …… 254 |
| 二四一、炸玉兰 …… 239 | 二五七、兰花吐司 …… 255 |
| 二四二、炸荷花卷 …… 240 | 二五八、杏圆吐司 …… 256 |
| 二四三、蟹黄银杏 …… 241 | 二五九、酿冬菇 …… 257 |
| 二四四、火把玉兰片 …… 242 | 二六〇、软炸口蘑 …… 259 |
| 二四五、酸辣虾羹汤 …… 242 | 二六一、海味什锦 …… 260 |
| 二四六、红烧鸽子 …… 244 | 二六二、生片菊花锅 …… 262 |
| 二四七、凤尾鸽蛋 …… 245 | 二六三、蝴蝶竹荪 …… 263 |
| 二四八、凤眼鸽蛋 …… 246 | 二六四、酿两样 …… 265 |
| 二四九、酿鸽蛋 …… 247 | |

重 庆 市 部 分 菜 肴

- | | |
|---------------|-------------|
| 烧牛头方 …… 267 | 干烧岩鲤 …… 272 |
| 烟熏排骨 …… 268 | 旱蒸鱼 …… 273 |
| 炸扳指 …… 268 | 锅贴鱼 …… 273 |
| 冬菜蒸肉饼 …… 269 | 叉烧全鸡 …… 274 |
| 清汤竹荪肝膏 …… 270 | 烟熏仔鸡 …… 275 |
| 冬菜腰片汤 …… 271 | 椒麻鸡 …… 276 |
| 锅贴肚头 …… 271 | 姜片鸭子 …… 276 |

锅贴鸭方·····	277	坛子肉·····	287
熘黄菜·····	278	椒盐蹄膀·····	288
火腿烘蛋·····	278	干煸牛肉丝·····	289
干煸冬笋·····	279	半汤鱼·····	289
酿茄饼·····	279	菜鱼汤·····	290
核桃泥·····	280	醋熘鸡·····	290
酿梨·····	280	格呢仔鸡·····	291
传丝杂烩汤·····	281	家常鸡·····	292
清蒸肥头鱼·····	281	芙蓉鸡片·····	293
炒鸭脯·····	282	芹黄烧拌冬笋·····	293
虫草蒸鸭·····	283	炒杂瓣·····	294
红烧鸭卷·····	283	小煎鸡·····	295
叉烧火腿·····	284	口袋豆腐·····	295
奶汤素烩·····	284	清炖牛肉汤·····	296
网油黄秧白·····	285	清炖牛尾汤·····	297
干贝烧冬苋菜·····	286	清炖枸杞牛鞭汤·····	298
豆渣烘猪头·····	286	炒牛肚梁·····	299

肉 食 类

一、回 锅 肉

一、原 料:

猪肉	一斤三两	甜红酱油	三钱
豆豉	一钱	豆瓣	五钱
蒜苗	二两	甜酱	二钱
化猪油	六钱五		

二、制作方法:

1. 选用二刀猪腿肉，洗净去毛，入汤锅内煮二十分钟，以煮至肉皮软时适宜；捞出稍晾，切成一分厚、一寸二宽、一寸五长、肥瘦相连的片。豆瓣、豆豉均剁成细茸。蒜苗多用蒜头部分，留少许青叶，洗净，切成一寸二长的段。

2. 炒锅内放入猪油烧至七成热，将肉片下入，炒至吐油时，将豆瓣、豆豉、甜酱、红酱油放入铲匀，再把蒜段加入焖熟，约三分钟即成。

三、特 点:

此菜为四川传统名菜，味浓而香，与蒜苗合炒，红绿相衬，色味俱佳。

二、鱼 香 肉 片

一、原 料:

净瘦肉	五两	细葱	五分
-----	----	----	----

料酒	二钱	水发木耳	一两
混合油	二两	盐	一分
泡鱼辣椒	一两五	白糖	二钱
水豆粉	五分	姜	二分
酱油	四钱	大蒜	二分
醋	一钱		

二、制作方法：

1.姜、蒜去皮，连同鱼辣椒分别剁成碎末，葱子切成细花。

2.瘦肉切成长一寸二、宽八分的薄片，用料酒、水豆粉、盐与肉片拌和均匀。

3.葱花、姜、蒜、鱼辣椒末、木耳、白糖、酱油、醋、水豆粉，加好汤少许，在碗内兑成鱼香汤汁。

4.炒锅在旺火上烧红后，将油舀入锅内滗去，再换温油入锅，随将肉片倒下，用瓢子解散，即将鱼辣椒末倒下，把肉片煸起红色，即将兑好的汤汁倒入，急炒几下起锅。

三、特 点：

鱼香味是四川独特口味之一，味兼甜、酸、咸、辣各味，菜内无鱼而富有浓烈的鱼味鲜香，很多菜均宜，如“鱼香烘蛋”、“鱼香油菜”等。

三、小 滑 肉

一、原 料：

猪肥瘦肉	六两	水发木耳	一两
鲜笋	二两	白葱头	一两
泡辣椒	一两	大蒜	三钱

姜	二钱	白糖	八钱
醋	六钱	酱油	六分
盐	二分	水豆粉	一两
混合油	三两	料酒	一两
清汤	一两		

二、制作方法：

1. 选肥瘦相连的猪肉，木耳洗净，鲜笋生的要汆熟，均切成指甲片，葱头选匀净的切成大葱花，姜、蒜改成碎末，泡辣椒切成鱼眼睛。

2. 肉片用水豆粉、盐、酱油、料酒拌和均匀，再用碗将白糖、醋、酱油、盐、料酒、豆粉及切好的葱花、木耳、清汤兑成汤汁。

3. 油在锅内烧至七成热，将码好的肉放入锅内炒散籽，即下笋子、泡辣椒、姜、蒜米，煸一下，烹入汤汁造匀，盛入条盘即成。

三、特 点：

味浓鲜香，酒饭均可。

四、干 煨 肉 丝

一、原 料：

净瘦肉	一斤	干辣椒	一两
鲜笋	四两	葱	一两
菜油	二两五	盐	二分
酱油	五钱	味精	三分
料酒	五钱		

二、制作方法：

1.猪肉洗净，切成长一寸五的二粗丝；干辣椒、葱及鲜笋也切成二粗丝。

2.油在锅内烧红，将辣椒放下，炸呈浅黄色捞起；再倒下肉丝，焗干水气后，加料酒、酱油、味精、盐，后加笋丝，继续久焗，焗酥亮油，下辣椒、葱丝造匀，搵入盘内即成。

三、特 点：

味浓干香，佐酒好菜。

五、陈 皮 肉

一、原 料：

猪瘦肉	一斤	菜油	一斤半耗四两
干辣椒	六钱	姜片	八钱
白糖	三钱	花椒	一钱五
葱段	五钱	料酒	五钱
酱油	一两	盐	三钱
陈皮	二钱	清汤	二两

二、制作方法：

1.选猪瘦肉洗净，切成六分见长的丁，用盐、料酒、姜片、葱段、酱油将肉丁拌和均匀，待二十分钟取出。

2.菜油在旺火上烧至九成热，将肉丁放入炸干水气捞起；干辣椒去籽切成五分长的节子；陈皮切成小条方块。

3.菜油四两烧红，先将葱、姜焗一下，再加辣椒、花椒、陈皮、酱油、白糖、好汤，并将肉丁放入炒锅。不要炒至太干，有滋汁润气即起锅。将葱、姜拈去。吃时在辣椒中选肉丁。

第 5–194 页不包括
在此预览版之内。

此页故意留白。

一九五、蝴蝶海参

一、原 料:

刺参 (张片好的参均可)	二两五		
冬笋	一两	干豆粉	二钱
鲤鱼 (做糝)	八两	鸡蛋清	二个
特级清汤	一斤半	胡椒	二分
火腿	一钱	黑芝麻	数十粒
肥膘猪肉	一两五	盐	八分

二、制作方法:

1. 刺参先用开水泡发, 洗净内外粗渣杂质, 入炒锅内加清水以微火煨烂 (约二十分钟); 捞起用刀片成二分厚的薄片, 再切成一寸二分宽、一寸长, 共二十四片, 然后用刀尖雕成蝴蝶形。(如图8)

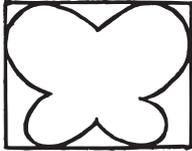


图8 用海参雕成的
蝴蝶形

2. 鲤鱼去鳞、去头尾和刺, 取净肉剁为细茸; 猪肥膘肉洗净, 剁为细茸; 加蛋清一个半, 胡椒、盐共入碗中, 加清水少许搅为“鱼糝”; 蛋清半个加豆粉搅匀成蛋清豆粉。

3. 蝴蝶海参片投入三级清汤中, 加盐煮约十分钟, 而后使之入味, 捞出铺于盘上以净布揩干, 逐片把白色一面用蛋清豆粉抹匀, 再用刀尖沾碗内的鱼糝放在蝴蝶片的中央, 成为蝴蝶的腹部(如图9); 每片用糝长一寸、宽三分、厚四分, 形如橄榄, 随后用手蘸清水涂抹光滑。

4. 冬笋去壳, 切成六分长的细丝四十八根, 其余均切为三分长的短丝; 火腿切成三分长的细丝; 用手把火腿丝和笋

丝相间地横镶于腹部上面，另外，以两根笋丝镶于每个蝴蝶头部左右为触须，用细竹签前端沾水，蘸黑芝麻插入须侧左右各一粒为蝴蝶眼（如图10）。

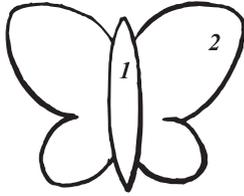


图9 中央涂上鱼糝为蝴蝶腹部
1. 鱼糝； 2. 海参片

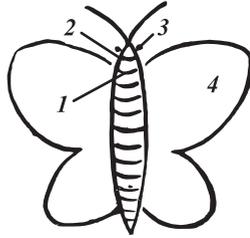


图10 蝴蝶海参
1. 火腿丝； 2. 冬笋丝；
3. 黑芝麻； 4. 海参片

5. 做好的蝴蝶形海参摆于盘中，入笼蒸三分钟，定形时取出放汤碗内，碗内加特级清汤、胡椒、盐即成，“蝴蝶”由于糝的关系，每个均浮于汤面。

三、特 点：

此菜系汤菜，汤鲜美可口，蝴蝶形状美观。

第 197-300 页不包括
在此预览版之内。

此页故意留白。

校 勘 记

本书原为成都市饮食公司所编纂。成都市饮食公司成立于一九五六年，是一家专营川菜、成都小吃的特色餐饮企业。原书未公开出版，仅以内部资料发行于一九七二年七月。据编印说明中记述，本书系参照《中国名菜谱第七辑》和《重庆名菜谱》修改整理而成。四川省蔬菜水产饮食服务公司编纂，一九七七年七月发行的内部资料《四川菜谱》收集了两百六十四个菜品，有少部分来自于本书。成都饮食公司一九八八年九月再版重印本书，仍以内部资料发行。

今以《四川菜谱》成都市饮食公司一九七二年七月版为底本。校以《四川菜谱》成都市饮食公司一九八八年九月版。《四川菜谱》四川省蔬菜水产饮食服务公司一九七七年七月版、《中国名菜谱第七辑四川名菜点》商业部饮食服务业管理局一九六二年六月中国财政经济出版社版，和《重庆名菜谱》重庆市饮食服务公司一九六〇年五月重庆人民出版社版，亦尽可能采用。《四川菜谱》一九七二年七月版，省略称为《四》；《四川菜谱》一九八八年九月版，省略称为《八》；《四川菜谱》四川省蔬菜水产饮食服务公司一九七七年七月版，省略称为《七》；《中国名菜谱第七辑四川名菜点》，省略称为《中》；《重庆名菜谱》，省略称为《重》。

校勘基本方针。保留方言用字。修正异体字。对已经弃用的同音简化字和类推简化字，恢复原字。修正误植、错字、别字。



二、七、八、九、二〇、二二、二四、二八、二九、三一、三六、三七、三八等多篇。“滗”，《四》本作“泌”。径改。“滗”，滤。

四、二四、七一、七九、九二、九四、一〇〇、一〇九、一一二等多篇。“揵”，《四》本作“扞”。径改。“揵”，（用筷子）夹。

六、锅巴肉片。“锅巴”，《四》本作“锅耙”。据《中》本改。

六、九、四五、五八、六四、九一、九三、九九、一九七、二三〇、二六〇。“糊”，《四》本作“糊”。径改。

七、水煮肉片。《四》本无尾注①。据《中》本补。

八、一一、一六、一七、三五、五四、七三、七八、一〇九等多篇。“醪糟”，各本皆作“粿糟”。径改。“粿”系“糍”之类推简化字。

九、芙蓉肉片。“使全部蘸裹在肉片上”。“蘸”，《四》本作“醮”。据《中》本改。

一五、二六、三五、七三、九五、九六等多篇。“鱼碗”，一种盛菜或装汤的大碗。其尺寸比斗碗大，约为七至十一寸，碗深度比斗碗稍浅。也叫小鱼钵。“斗碗”，也是指大碗。旧时民间指较大的土碗。

一六、六六、一一五、一六四。“腌”，《四》本作“醃”。径改。

一七、大南瓜蒸肉。“瓢”，各本皆作“穰”。径改。

一八、一九。“尖刀圆子”，《四》本《八》本《七》本作“尖刀元子”。《中》本作“尖刀丸子”。径改。

一八、二七九。“彘”，《四》本作“川”。径改。

一九、二〇、五六、一九五、二五四所附共十一副插图。《四》本《八》本插图，线条边缘参差不齐模糊不清。据《中》本插图重制。

二二、三三。“肉圆”，《四》本作“肉元”。径改。

二四、四八、五五、七五、七六、八四、九二、一〇七、一一一等多篇。“口蘑”，《四》本作“口茱”。据《中》本《重》本改。

二六、九三、九六、一一〇、一一一、二一九、二四四。“三叠水”，菜肴的一种传统装盘形式。多用于冷菜。先取菜肴的片（或条），按顺序摆成两行，然后再在两行中部覆盖一行即成。要求刀工处理时注意厚薄均匀，长短一致，并按刀口等距排列，整齐入盘。

二六、九五、二〇七、二六二。“风车”（风车形），传统装盘形式之一。因形似风车，故名。多用于冷菜摆拼。用荤素原料改成厚薄一致的长方片，将色泽和荤素岔开，按刀面等距、整齐地装入圆盘；装盘时，原料要下宽上窄、前搭后、顺时针方向镶摆一圈；圆盘中部可用其他冷菜堆摆成形。

二八、二九、三三、一六三、二〇五、二〇六、二〇八、二五八、二七一。“圆”，《四》本作“元”。径改。

二九、三〇、三一、三二、九六、一七七、一七九、二六五、二六九、二九三、二九五、三一〇、三一—。“铝锅”，各本皆作“铤锅”。径改。

第 303-308 页不包括
在此预览版之内。

此页故意留白。

索引

【二画】

八角, 53, 166
大料面, 15

【三画】

三菌, 75
口蘑, 54, 108, 117, 152, 187,
259, 260, 281, 285
干口蘑, 77
水发口蘑, 24, 46, 76, 84,
87, 93, 112, 120, 123,
125, 130, 139, 156,
215, 221, 223

土饼子, 102
大头菜, 21
大米, 15
大米粉, 11, 33
大米锅巴, 5
小白菜, 222
小白菜秧, 42
小白菜嫩心, 87

小苏打粉, 295
小葱, 287
干贝, 286
干沙, 14, 202

【四画】

乌鱼, 273
五香粉, 33, 106

五香面, 24, 234

开水, 54, 229
木耳, 42, 153, 294, 299
水发木耳, 2, 163, 191, 254

水牛脑顶肉, 267
水发响皮, 17, 243, 244
水魔芋, 104

火腿, 17, 31, 39, 46, 71, 76, 83,
84, 86, 87, 89, 93, 95,
96, 99, 112, 113, 117,
119, 123, 130,
138-140, 146, 147,
150-152, 156, 158,
174, 175, 178,
183-189, 191, 194,
195, 215, 216, 221,
225, 236, 242, 245,
246, 250, 257, 261,
263, 265, 271, 274,
278, 281-284, 290,
291, 293, 295

火腿末, 277
火腿肉, 285
火腿棒子骨, 60
火腿蹄子, 60
肥火腿, 32
肥瘦火腿, 54, 161, 166,
176, 181, 223

宣腿, 253
瘦火腿, 50, 51, 81, 90, 91,
108, 153, 160, 163,
180, 192, 214, 226,
228, 244, 247, 250,
254
瘦火腿蒙, 222
牛奶, 285
牛肉
 黄牛肉, 242, 296
 瘦牛肉, 289
牛尾
 黄牛尾, 297
牛肚梁, 299
牛鞭
 黄牛鞭, 298

【五画】

丝瓜, 95, 191, 193, 194, 218,
225, 245, 246, 263,
281
 丝瓜皮, 95, 153, 188, 191,
220
兰花, 40, 72, 129, 235, 236
冬干苕菜, 32
冬苕菜, 286
冬菇, 283, 285, 290, 291, 293
 干冬菇, 257
 水发冬菇, 95, 244, 265
冬菜, 269, 271
包谷粉, 280

玉兰花, 239
瓜片, 200, 201, 205
瓜砖, 203
瓜圆, 278, 280
生菜, 35, 80, 88, 89, 91, 94, 97,
98, 101, 103, 105,
119, 126, 150, 160,
162, 163, 214, 228,
246, 255, 256

田鸡, 237, 254
 田鸡腿, 235

甲鱼, 143
白果, 107
白矾, 35, 208, 268
白凉粉, 135
白荷花, 240
白菊花, 262
白菌菰, 145
白菜, 6

 乌鸡白菜, 167
 白菜心, 225, 262
 白菜秧心子, 238
 盐白菜, 210
 黄秧白, 285
 黄秧白心, 190
 黄秧白菜, 181
 黄秧白菜心, 231, 257
白葱头, 2, 65, 71

【六画】

吐司, 162, 246, 254-256

第 311-326 页不包括
在此预览版之内。

此页故意留白。



四川菜谱 1972 重制版

馄饨系统与科技

Quux System and Technology