

DB51

四川省地方标准

DB51/T 3126—2023

天府旅游美食制作工艺规范 菜肴

地方标准信息服务平台

2023 - 12 - 29 发布

2024 - 01 - 29 实施

四川省市场监督管理局 发布

目 次

前言 II

引言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 天府旅游美食的菜肴制作工艺 1

附录 A （资料性）省级代表性天府旅游美食名单..... 12

附录 B （资料性）天府旅游美食（畜肉类菜肴）制作工艺..... 13

附录 C （资料性）天府旅游美食（禽肉类菜肴）制作工艺..... 33

附录 D （资料性）天府旅游美食（水产类菜肴）制作工艺..... 44

附录 E （资料性）天府旅游美食（蔬果类菜肴）制作工艺..... 51

地方标准信息服务平台

前 言

本文件按 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》 的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由四川省文化和旅游厅提出、归口并解释。

本文件起草单位：四川旅游学院、成都市文化广电旅游局、自贡市文化广播电视和旅游局、攀枝花市文化广播电视和旅游局、泸州市文化广播电视和旅游局、德阳市文化广播电视和旅游局、绵阳市文化广播电视和旅游局、广元市文化广播电视和旅游局、内江市文化广播电视和旅游局、遂宁市文化广播电视和旅游局、乐山市文化广播电视和旅游局、宜宾市文化广播电视和旅游局、南充市文化广播电视和旅游局、巴中市文化广播电视和旅游局、达州市文化体育和旅游局、广安市文化广播电视和旅游局、雅安市文化体育和旅游局、眉山市文化广播电视和旅游局、资阳市文化广播电视和旅游局、阿坝藏族羌族自治州文化体育和旅游局、甘孜藏族自治州文化广播电视和旅游局、凉山彝族自治州文化广播电视和旅游局。

本文件主要起草人：杜莉、陈祖明、陈丽兰、李子轩、税畅、赵文鹏、张媛。

本文件为首次发布。

地方标准信息服务平台

引 言

天府旅游美食是指由四川省文化和旅游厅组织、按照“县级推选申报、市级审核推荐、省级综合认定”的模式推荐评选出的四川各地最具地域性、文化性、安全性、大众性、品牌性，并且具有促进本地消费、带动旅游的显著作用及适合文旅融合发展的地方特色美食品类总和，包括菜肴、面点小吃及火锅三大类。全省参评美食共 809 道，经评议和公示、推出省级代表性天府旅游美食 100 道，具体名单见附录 A。100 道美食中菜肴有 59 道，根据天府旅游美食的菜肴所使用的主料，将天府旅游美食的菜肴分为畜肉类、禽肉类、水产类及蔬果类四类。

天府旅游美食畜肉类菜肴是以畜肉为主料制作的四川地区特色旅游美食。其省级代表性品种有李庄白肉、盘飧市卤菜、回锅肉、连山回锅肉、鱼香肉丝、东坡肉、东坡肘子、炒坛子肉、坨坨肉、牛佛烘肘、蒸盐边油底肉、鼎锅炖腊肉、江油肥肠、石棉烧烤、西昌火盆烧烤、夫妻肺片、盐边牛肉、张飞牛肉、灯影牛肉、九襄黄牛肉、青稞炖牦牛肉、水煮牛肉、简阳羊肉汤、尧坝红汤羊肉、桂兴羊肉、自贡冷吃兔、鲜锅兔等。

天府旅游美食禽肉类菜肴是以禽肉为主料制作的四川地区特色旅游美食。其省级代表性品种有宫保鸡丁、鸡豆花、汉阳棒棒鸡、古蔺麻辣鸡、筠连椒麻鸡、三汇水八块、酸酸鸡、白马鸡汤、太白鸡、剑门火腿土鸡养生煲、松茸炖土鸡、羊肚菌炖鸡、樟茶鸭、乐山甜皮鸭、雪魔芋烧鸭等。

天府旅游美食水产类菜肴是以水产为主料制作的四川地区特色旅游美食。其省级代表性品种有豆瓣鱼、大千干烧鱼、资中鲢鱼、跑马滩砣砣鱼、江口清鳊豆花鱼、武胜渣渣鱼、茭弘鲢鱼、老池盘龙鳙等。

天府旅游美食蔬果类菜肴是以蔬菜、水果为主料制作的四川地区特色旅游美食。其省级代表性品种有开水白菜、陈麻婆豆腐、什锦泡菜、糯米咸鸭蛋、富顺豆花、江门荤豆花、剑门豆腐、西坝豆腐、绵鹿豆腐等。

地方标准信息服务平台

天府旅游美食制作工艺规范 菜肴

1 范围

本文件规定了省级代表性天府旅游美食中的每道菜肴在主要食材及加工制作、味型、感官评价和出品温度及时间等方面的要求。

本文件适用于省级代表性天府旅游美食中菜肴的制作。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 9959.1 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉
- GB/T 9959.2 分割鲜冻猪瘦肉
- GB/T 9959.3 鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分：分部位分割猪肉
- GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉
- GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
- GB/T 17239 鲜、冻兔肉
- GB/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求
- SB/T 10946 川菜烹饪工艺
- DB51/T 1728 中国川菜经典菜肴制作工艺规范
- DB51/T 2879 中国川菜常用特色食材选用规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

菜肴制作工艺 dish preparation

是指利用烹调设备和工具，通过预处理、调味、烹制、装盘等环节将食材加工制作成菜肴的操作工艺。

4 菜肴制作工艺

4.1 畜肉类

天府旅游美食畜肉类菜肴的配方和制作工艺按照附录 B 的规定执行，其主要食材及加工制作、味型、感官评价和出品温度及时间要求见表 1。天府旅游美食畜肉类菜肴选用的食材及特色调味料应符合 GB 2707、GB 2730、GB 2733、GB 5749、GB/T 9959.1、GB/T 9959.2、GB/T 9959.3、GB/T 9961、GB/T 12729.1、GB/T 17238、GB/T 17239、DB51/T 2879 的规定。菜肴制作工艺过程应符合 GB 14881、GB/T 27306、SB/T 10946、DB51/T 1728 的规定。

表1 天府旅游美食畜肉类菜肴主要食材选用、制作及出品要求

序号	名称	主要食材	食材选用及加工制作要求	味型要求	感官要求	出品温度及时间要求
1	李庄白肉	猪肉、蒜、姜、葱、料酒、白糖、食盐、鸡精、辣椒油、酱油、芝麻油	a) 猪肉应选用带皮二刀肉、肥瘦各半； b) 猪肉煮熟后应放入凉开水中浸泡； c) 猪肉应片成大张的薄片	蒜泥味型	色泽红亮，肉片厚薄均匀，肉质软嫩，咸鲜香辣微甜，蒜味浓郁	常温；菜品制作完成后 1 h 内食用为宜
2	盘飧市卤菜	牛肉、鸭翅、鸭舌、鹅翅、鸭胗、猪蹄、食盐、姜、葱、料酒、老卤水	a) 牛肉、鸭翅、鸭舌、鹅翅、鸭胗、猪蹄应加入食盐、姜、葱、料酒腌制去腥； b) 牛肉、鸭翅、鸭舌、鹅翅、鸭胗、猪蹄卤制前应分别焯水、去异； c) 控制好不同食材卤制的时间，以软熟为度 d) 卤后的食材应晾凉后才能刀工、装盘	五香味型	色泽美观，质地糯软，味道咸鲜，香味浓郁	常温；菜品制作完成后 1 h 内食用为宜
3	回锅肉	猪肉、蒜苗、郫县豆瓣、酱油、食盐、白糖、甜面酱、味精、食用油	a) 猪肉应选用带皮坐臀肉，也可用带皮五花代替； b) 蒜苗可用青椒、洋葱等有香味的蔬菜代替； c) 猪肉应煮至刚熟，晾凉后切成片，以便皮肉相连； d) 肉片应炒至卷缩吐油，呈现“灯盏窝”形为宜； e) 甜面酱入锅温度应低，将其炒散	家常味型	色泽红亮，肉质略软，咸鲜微辣略甜，香味浓郁	菜品中心温度 70℃ 以上；菜品出锅至食用 ≤10 min 为宜
4	连山回锅肉	猪肉、蒜苗、豆瓣酱、酱油、白糖、甜面酱、豆豉、味精、食用油	a) 猪肉应选用带皮坐臀肉； b) 猪肉应煮至刚熟，晾凉后切成长 25 cm、宽 10 cm、厚 0.3 cm 的大片； c) 肉片应炒至卷缩吐油后才能加豆瓣酱； d) 豆瓣酱应炒香且油呈红色、甜面酱入锅温度应低，将其炒散	家常味型	色泽棕红，咸鲜微辣，细嫩化渣，肥而不腻	菜品中心温度 70℃ 以上；菜品出锅至食用 ≤10 min 为宜

表 1 天府旅游美食畜肉类菜肴主要食材选用、制作及出品要求（续）

序号	名称	主要食材	食材选用及加工制作要求	味型要求	感官要求	出品温度及时间要求
5	鱼香肉丝	猪肉、青笋、木耳、泡辣椒、姜、蒜、葱、豆瓣酱、味精、食盐、白糖、酱油、醋、鲜汤、水淀粉、食用油	a) 猪肉应选用肥瘦比例为 2:8； 青笋可用玉兰片代替； b) 泡辣椒应去蒂、去籽、加工成细末； c) 肉丝应码味上浆后炒制； d) 芡汁应调成咸鲜酸甜口味； e) 肉丝应用旺火炒制，短时间成菜；泡辣椒应炒香且油呈红色；成菜滋汁应成包芡、亮油	鱼香味型	色泽红亮，肉质细嫩，咸、酸、甜、辣各味平衡，姜葱蒜味浓郁	菜品中心温度 70℃ 以上； 菜品出锅至食用≤10 min 为宜
6	东坡肉	猪肉、糖色、食盐、料酒、姜、葱、八角、清水、水淀粉、食用油	a) 猪肉应选用带皮五花肉；糖色应选用冰糖糖色； b) 带皮五花肉应煮至刚熟，趁热在肉皮上抹冰糖糖色，炸至金黄色； c) 用小火烧至肉软熟	咸鲜味型	色泽红亮，肉质软糯，咸鲜香浓	菜品中心温度 70℃ 以上； 菜品出锅至食用≤10 min 为宜
7	东坡肘子	猪肘、食盐、料酒、姜、葱、花椒、豆瓣、辣椒粉、泡辣椒、白糖、鸡精、花椒粉、生抽、醋、香菜、鲜汤、食用油	a) 猪肘应先焯水后蒸至软熟； b) 姜米、豆瓣、辣椒粉、泡辣椒应炒香且油呈红色； c) 味汁应烧沸出味至香味浓郁	家常姜汁味	色泽红亮，肥而不腻，而不烂，咸鲜麻辣，香味浓郁	菜品中心温度 70℃ 以上； 菜品出锅至食用≤10 min 为宜
8	炒坛子肉	坛子肉、干茶树菇、青尖椒、红尖椒、味精、郫县豆瓣、姜、蒜、葱、料酒、生抽、味精、食用油	a) 坛子肉应选用当年制作、形整、皮肉相连的坛子肉； b) 坛子肉应用温水浸泡后蒸熟、晾凉后切成片； c) 炒制时应加入泡茶树菇的水，焖制入味	咸鲜味型	色彩分明，咸鲜醇香，肥而不腻	菜品中心温度 70℃ 以上； 菜品出锅至食用≤10 min 为宜
9	坨坨肉	猪肉、食盐、辣椒粉、花椒粉、木姜子	a) 猪肉应选用凉山产的原生态小猪肉； b) 煮制时应先用旺火煮 30 min，再改用小火焖至猪肉熟透； c) 猪肉应沥干水分，趁热加入调料拌匀	麻辣味型	色泽自然，肥肉不腻，瘦肉脆嫩，咸鲜麻辣	常温； 菜品制作完成后 1 h 内食用为宜
10	牛佛烘肘	猪肘、八角、生姜、红枣、花椒、食盐、秘制调料	a) 猪肘应选用后肘，除去残毛； b) 猪肘应先焯水、煮至 5 成熟后再入笼烘制； c) 成菜需加入锅中烘肘子的原汁	咸鲜味型	色泽棕红，肉质软滑、有弹性，咸鲜香浓	菜品中心温度 70℃ 以上； 菜品出锅至食用≤10 min 为宜
11	蒸盐边油底肉	盐边油底肉	a) 盐边油底肉应选用当年制作、形整、皮肉相连的油底肉； b) 盐边油底肉应用温水浸泡后蒸熟、趁热切成薄片	咸鲜味型	色泽浅黄，香糯化渣，肥而不腻	菜品中心温度 70℃ 以上； 菜品出锅至食用≤10 min 为宜

表1 天府旅游美食畜肉类菜肴主要食材选用、制作及出品要求（续）

序号	名称	主要食材	食材选用及加工制作要求	味型要求	感官要求	出品温度及时间要求
12	鼎锅炖腊肉	腊猪蹄、白萝卜、花椒、干辣椒、姜、葱、蒜、红枣、枸杞	a) 腊猪蹄应将皮烧焦、刮洗干净； b) 腊猪蹄应冷水入锅焯水； c) 腊猪蹄应以小火炖至软熟后再加入白萝卜	咸鲜味型	色泽棕黄，肉质紧实软糯，咸鲜醇厚，香味浓郁	菜品中心温度 70℃ 以上； 菜品出锅至食用≤10 min 为宜
13	江油肥肠	猪大肠、姜、葱、蒜、干辣椒节、辣椒酱、食盐、白糖、料酒、酱油、胡椒粉、桂皮、草果、香叶、鲜汤、菜籽油	a) 猪大肠应撕去肠油，切成长节，冷水入锅焯水； b) 焯水后的猪大肠应切成 2.5 cm~3.5 cm 长的段； c) 猪大肠应以中小火烧至成熟	家常味型	色泽红亮，肥肠质地软韧、咸鲜微辣，汤汁香醇	菜品中心温度 70℃ 以上； 菜品出锅至食用≤10 min 为宜
14	石棉烧烤	牦牛肉、猪腰、草鱼、鸡肉、五花肉、辣椒粉、黄豆粉、醋碟	a) 牦牛肉片、腰片、鱼片、鸡肉、五花肉应腌制入味后再烤； b) 肉类食材烤制前应以卷成团的蔬菜将铁板擦净； c) 烤制时应将铁板烧烫后刷油； d) 烤好的菜品应分别放到铁板的四周，避免烤焦	麻辣味型	色泽红亮，麻辣鲜香	菜品中心温度 70℃ 以上； 菜品出锅至食用≤10 min 为宜
15	西昌火盆烧烤	小猪肉、猪小肠、牛肉、羊肉、土豆、韭菜、茄子、白瓜、豆腐、魔芋、酥黄豆粉、酥花生粉、干辣椒粉	a) 食材应进行预处理后再烤制； b) 碳烧好后应放在火盆里，火盆离烧烤盘的远近应适宜； c) 烤好的菜品应分别放到烧烤盘的四周，避免烤焦	家常味型	外焦内嫩，咸鲜香辣	菜品中心温度 70℃ 以上； 菜品出锅至食用≤10 min 为宜
16	夫妻肺片	牛肉、牛杂、卤水、料酒、食盐、酱油、花椒、辣椒油、芝麻、花仁、芹菜	a) 牛肉应选用牛腱子肉，牛杂应选用牛肚、牛心、牛舌、牛头皮； b) 牛肉、牛杂应冷水入锅焯水，以便去尽血污； c) 牛肉、牛杂应卤至软熟，晾凉后切成薄片； d) 调制麻辣味汁时应加入卤水原汁，以便味道浓厚	麻辣味型	色泽红亮，质地软韧，麻辣鲜香	常温； 菜品制作完成后 1 h 内食用为宜
17	盐边牛肉	牛肉、食盐、姜、葱、干辣椒、草果、陈皮、白蔻、山奈、八角、孜然、花椒、辣椒粉、花椒粉、小米辣、葱、香菜、味精、食盐、姜蒜水	a) 牛肉应选用产自攀西地区散养黄牛的腿肉； b) 牛肉应切成大块且腌制入味； c) 牛肉块应煮至软熟，晾凉后切片； d) 牛肉片应与调味料拌合均匀	麻辣味型	色泽自然，质地松软，麻辣鲜香	常温； 菜品制作完成后 1 h 内食用为宜
18	张飞牛肉	牛肉、食盐、花椒、八角、胡椒粉、桂皮、香叶	a) 牛肉应去尽筋膜； b) 牛肉块应放入 8℃~10℃ 的恒温室腌制； c) 牛肉煮熟后应晾凉后切片	咸鲜味型	色泽棕红，肉质细滑紧密，咸鲜香浓	常温； 菜品制作完成后 1 h 内食用为宜

表 1 天府旅游美食畜肉类菜肴主要食材选用、制作及出品要求（续）

序号	名称	主要食材	食材选用及加工制作要求	味型要求	感官要求	出品温度及时间要求
19	灯影牛肉	牛肉、白糖、食盐、味精、姜、特制香辛料粉	a) 牛肉应选用牛后臀肉，顺着肉纹切成薄片； b) 牛肉片应用调制好的味汁腌制入味； c) 腌制好的牛肉片应整齐地铺在竹筛上，晾干水分； d) 牛肉片在烘烤时应逐步升温至其水分小于 5%	麻辣味型	灯照透影，薄如蝉翼，入口化渣，回味悠长	常温； 菜品制作完成后 1 h 内食用为宜
20	九裹黄牛肉	牛肉、牛油、白萝卜、郫县豆瓣、花椒、火锅底料、食盐、味精、冰糖、葱、姜、香菜、八角、桂皮、牛骨汤、菜籽油	a) 牛肉应选用带皮黄牛肉； b) 牛肉块应先用清水浸泡 2 h 后焯水； c) 牛肉应用小火烧至八成熟，再加入白萝卜块	麻辣味型	色泽红亮，肉质细腻，咸鲜麻辣	菜品中心温度 70 ℃ 以上； 菜品出锅至食用 ≤10 min 为宜
21	青稞炖牦牛肉	青稞、牦牛肉、食盐、多美林卡特制香料	a) 青稞应用清水浸泡至微软； b) 牦牛肉应炖至软熟才能加入青稞； c) 青稞炖至软熟、汤浓稠时再加入多美林卡特制香料、和匀起锅	咸鲜味型	色泽自然，青稞软熟，牛肉软糯，味道咸鲜	菜品中心温度 70 ℃ 以上； 菜品出锅至食用 ≤10 min 为宜
22	水煮牛肉	牛肉、蒜苗、芹菜、青笋尖、干辣椒、花椒、郫县豆瓣、酱油、料酒、姜、蒜、味精、食盐、食用油、鲜汤、水淀粉、料酒	a) 牛肉应选用净瘦肉、横筋切成片； b) 牛肉片应码味、上浆； c) 干辣椒、花椒应加入油炒香但勿焦，晾凉后加工成碎末； d) 牛肉片入锅煮时应待味汁沸腾后才可翻拨伸展、使其成熟	麻辣味型	色泽红亮，肉片鲜嫩，麻辣、烫突出，香味浓郁	菜品中心温度 70 ℃ 以上； 菜品出锅至食用 ≤10 min 为宜
23	简阳羊肉汤	羊肉、羊肚、羊肠、食盐、山奈粉、胡椒粉、味精、姜、蒜、葱、料酒、羊骨汤、菜籽油	a) 羊肉、羊肚、羊肠应冷水入锅焯水； b) 羊肉、羊肚、羊肠应入锅炒香后加入羊骨汤煮沸	咸鲜味型	汤色奶白，肉质软熟，咸鲜香浓	菜品中心温度 70 ℃ 以上； 菜品出锅至食用 ≤10 min 为宜
24	尧坝红汤羊肉	羊肉、姜、葱、蒜、泡辣椒、红油豆瓣、辣椒粉、胡椒粉、花椒粉、料酒、白糖、自制香料、食盐、味精、泡姜、泡辣椒、豆腐乳、清水、羊油、菜籽油、猪油	a) 羊肉应选用泸州当地产的黑山母羊肉； b) 羊肉块焯水时应加入姜、葱，用旺火煮沸 5 min； c) 烧制羊肉的味汁要沥去料渣； d) 烧制羊肉的火力应先用旺火烧沸、改用微火烧熟	家常味型	色泽红亮，质地软嫩，咸鲜香辣	菜品中心温度 70 ℃ 以上； 菜品出锅至食用 ≤10 min 为宜
25	桂兴羊肉	山羊肉、白萝卜、姜、蒜、葱、干辣椒、花椒、胡椒、山奈、八角、郫县豆瓣、党参、食盐、猪油	a) 羊肉应选用桂兴镇产的山羊肉； b) 羊肉应切块冷水入锅焯水； c) 炒料时应加入党参； d) 羊肉块应用小火烧至软熟	家常味型	色泽红亮，羊肉软多汁，咸鲜略辣，香气浓郁	菜品中心温度 70 ℃ 以上； 菜品出锅至食用 ≤10 min 为宜

表1 天府旅游美食畜肉类菜肴主要食材选用、制作及出品要求（续）

序号	名称	主要食材	食材选用及加工制作要求	味型要求	感官要求	出品温度及时间要求
26	自贡冷吃兔	兔肉、干辣椒、花椒、醪糟汁、食盐、胡椒粉、鸡精、味精、姜片、葱、白糖、醋、芝麻油、八角、山奈、花椒油、辣椒油、食用油、清水	a) 兔肉应加工成 1.5 cm 见方的丁； b) 兔肉丁应先码味、后油炸至表面浅黄； c) 兔肉丁应与干辣椒节、花椒一起炒至香而不焦； d) 应用小火收汁至汁水干	麻辣味型	色泽红亮，质地酥软，麻辣鲜香	常温；菜品制作完成后 1 h 左右食用为宜
27	鲜锅兔	兔肉、小米辣、二荆条、鲜仔姜、料酒、食盐、郫县豆瓣、蒜、花椒、白糖、醋、味精、鸡蛋清、淀粉、酱油、鲜汤、食用油	a) 兔肉斩成丁应用清水浸泡去掉血水； b) 兔肉应用蛋清淀粉上浆； c) 油滑的温度不宜太高，应保持兔丁质地滑嫩； d) 兔丁下锅不宜久煮，入味即可	麻辣味型	色泽红亮，兔肉滑嫩，香辣咸鲜	菜品中心温度 70 ℃ 以上；菜品出锅至食用≤10 min 为宜

4.2 禽肉类

天府旅游美食禽肉类菜肴的配方和制作工艺按照附录 B 的规定执行，其主要食材及加工制作、味型、感官评价和出品温度及时间要求见表 2。天府旅游美食禽肉类菜肴选用的食材及特色调味料应符合 GB 5749、GB 2707、GB/T 12729.1、DB51/T 2879 的规定。菜肴制作工艺过程应符合 GB 14881、GB/T 27306、SB/T 10946、DB51/T 1728 要求的规定。

表2 天府旅游美食禽肉类菜肴主要食材选用、制作及出品要求

序号	名称	主要食材	食材选用及加工制作要求	味型要求	感官要求	出品温度及时间要求
1	宫保鸡丁	鸡肉、油酥花生米、干辣椒、花椒、姜、蒜、葱、食盐、白糖、酱油、醋、料酒、水淀粉、鲜汤、芝麻油、食用油	a) 鸡肉应选用公鸡的腿肉和脯肉；鸡丁应码味、上浆； b) 调芡汁时应控制好白糖和醋的用量与比例，以呈现出略带甜酸的味道为宜； c) 干辣椒和花椒应炒香、呈棕红色、勿焦； d) 鸡丁应炒至刚熟、芡汁中的淀粉糊化后及时起锅，不宜久炒；成菜滋汁应成包芡、亮油； e) 油酥花生米应在起锅前加入	糊辣味型	色泽棕红，鸡肉鲜嫩，花生香脆，咸鲜酸甜麻辣	菜品中心温度 70 ℃ 以上；菜品出锅至食用≤10 min 为宜
2	鸡豆花	鸡肉、火腿、菜心、清汤、鸡蛋清、食盐、味精、料酒、姜葱水、胡椒粉、水淀粉	a) 鸡肉应选用鸡脯肉，加工成泥状，去尽筋膜； b) 鸡蛋清应搅散后使用； c) 鸡浆应调制成半流体； d) 鸡浆倒入锅中时应先将锅中的清汤搅转，一次性倒入； e) 煮制时应用小火慢煮至成熟	咸鲜味型	汤清菜白，质地细嫩，咸鲜味醇	菜品中心温度 70 ℃ 以上；菜品出锅至食用≤10 min 为宜
3	汉阳棒棒鸡	鸡肉、辣椒油、酱油、花椒粉、食盐、白糖、熟芝麻、凉鸡汤	a) 鸡肉应选用汉阳镇产的土公鸡肉； b) 熟鸡肉应用特制木棒敲打刀背，将鸡肉斩成长条块； c) 调制麻辣味汁应加入煮鸡的凉鸡汤	麻辣味型	色泽红亮，质地软嫩，麻辣鲜香	常温；菜品制作完成后 1 h 内食用为宜

表2 天府旅游美食禽肉类菜肴主要食材选用、制作及出品要求（续）

序号	名称	主要食材	食材选用及加工制作要求	味型要求	感官要求	出品温度及时间要求
4	古蔺麻辣鸡	鸡肉、秘制卤水、辣椒油、芝麻油、花椒粉、熟芝麻、冰糖、胡椒粉	a) 鸡肉应选用当地产的土公鸡肉； b) 鸡肉应先焯水后用秘制卤水卤制成熟； c) 调制麻辣味汁应加入卤水	麻辣味型	色泽金黄，皮脆肉嫩，麻辣鲜香，回味悠长	常温； 菜品制作完成后 1 h 内食用为宜
5	筠连椒麻鸡	鸡肉、食盐、鸡精、白糖、花椒粉、醋、辣椒油、凉鸡汤	a) 鸡肉应选用 500 g 左右大小的乌骨鸡； b) 煮乌骨鸡应用小火煮，保持微沸状态至熟； c) 乌骨鸡煮熟后应放入凉开水中浸泡过凉； d) 调制麻辣味汁应加入煮鸡的凉鸡汤	麻辣味型	色泽红亮，鸡肉细嫩，麻辣鲜香	常温； 菜品制作完成后 1 h 内食用为宜
6	三汇水八块	鸡肉、姜、蒜、食盐、酱油、白糖、青花椒、辣椒油、熟白芝麻、花椒粉、鸡精	a) 鸡肉应选用当地产的仔公鸡肉； b) 鸡煮熟后应放入凉开水中浸泡过凉，并晾干水分、入冰箱冷藏； c) 调制麻辣味汁应加入姜椒汁	麻辣味型	色泽红亮，质地脆嫩，麻辣鲜香	常温； 菜品制作完成后 1 h 内食用为宜
7	酸酸鸡	鸡肉、姜、葱、料酒、小米辣、香菜、韭黄、蒜、食盐、白糖、复制酱油、醋、味精、鸡精、食盐、凉鸡汤	a) 鸡肉应选用当地产的仔公鸡肉； b) 鸡肉应用小火煮至八成熟时端离火源，使鸡肉浸泡至熟； c) 调制酸辣味汁时应控制好咸度，在咸鲜基础上突出酸辣	酸辣味型	色泽浅黄，肉质细嫩，酸辣鲜香，清爽不腻。	常温； 菜品制作完成后 1 h 内食用为宜
8	白马鸡汤	鸡肉、姜、青干花椒、井水、食盐、葱、猪油、鸡油、秘制药材	a) 鸡肉应选用散养的土公鸡肉； b) 鸡肉炖制前应用猪油、鸡油、姜、青干花椒炒香； c) 炖制鸡肉时，应加入秘制药材	咸鲜味型	汤清味浓，咸鲜清香，原汁原味	菜品中心温度 70 ℃ 以上； 菜品出锅至食用 ≤10 min 为宜
9	太白鸡	鸡、虫草花、当归、姜、葱、料酒、食盐、清水	a) 鸡应选用老母鸡； b) 鸡应沸水入锅焯水； c) 应选用砂锅炖制，旺火烧沸后应转小火慢炖至鸡肉软熟	咸鲜味型	色泽浅黄，肉质软糯，咸鲜清香	菜品中心温度 70 ℃ 以上； 菜品出锅至食用 ≤10 min 为宜
10	剑门火腿土鸡养生煲	鸡、火腿、清水、料酒、葱、姜、食盐、胡椒粉、鸡精、香菇、大枣、枸杞	a) 鸡多选用剑门关产的土鸡；火腿多选用剑门火腿； b) 鸡应沸水入锅，加入料酒焯水； c) 应选用砂锅炖制，旺火烧沸后应转小火慢炖至鸡肉软熟	咸鲜味型	色泽金黄，肉质软烂，咸鲜、香浓	菜品中心温度 70 ℃ 以上； 菜品出锅至食用 ≤10 min 为宜
11	松茸炖土鸡	鸡肉、松茸、鸡油、姜、葱、食盐、清水	a) 鸡肉应选用新鲜的土母鸡，沸水下鸡焯水； b) 新鲜松茸应用流水洗净表面泥沙，避免用水浸泡而导致营养流失和破坏口感； c) 炖煮时应注意控制火力及松茸的投放时间	咸鲜味型	色泽自然，鸡肉熟软，松茸润滑爽口，咸鲜、香浓	菜品中心温度 70 ℃ 以上； 菜品出锅至食用 ≤10 min 为宜

表2 天府旅游美食禽肉类菜肴主要食材选用、制作及出品要求（续）

序号	名称	主要食材	食材选用及加工制作要求	味型要求	感官要求	出品温度及时间要求
12	羊肚菌炖鸡	羊肚菌、鸡肉、枸杞、红枣、食盐、鸡精、葱、姜、料酒、鸡油、清水	a) 羊肚菌应用温水浸泡、清洗； b) 鸡肉应选用土公鸡肉，沸水入锅焯水； c) 炖制前应用鸡油、姜、葱、料酒爆炒出香后再加入清水炖	咸鲜味型	色泽鲜亮，肉质脆嫩，咸鲜香浓	菜品中心温度 70℃ 以上； 菜品出锅至食用≤10 min 为宜
13	樟茶鸭	鸭、食盐、姜、葱、花椒、料酒、醪糟汁、胡椒粉、食用油	a) 鸭应选用仔麻鸭； b) 鸭腌制时应使其入味； c) 熏制时应用茶叶、樟树叶等烟熏至浅黄色； d) 熏制后的鸭子应先蒸至软熟，再用旺火、高温油炸至皮酥香	烟香味型	色泽棕红，皮酥肉嫩，咸鲜香醇	常温； 菜品制作完成后 1 h 内食用为宜
14	乐山甜皮鸭	鸭、麦芽糖、秘制卤水、食用油、清水	a) 鸭应选用乐山本地、生长期 4 个月~6 个月的麻鸭，也可用与品质相似的北京樱桃鸭等代替； b) 鸭子应用冷水下锅焯水； c) 炸鸭子的油温不宜高，应边炸边晃动鸭子，使其受热均匀、皮酥肉嫩； d) 鸭子油炸后应沥去油脂、趁热抹上麦芽糖	五香味型	色泽棕红，肉质细嫩，皮酥、略甜，咸鲜香浓	常温； 菜品制作完成后 1 h 内食用为宜
15	雪魔芋烧鸭	鸭肉、雪魔芋、青尖椒、红尖椒、郫县豆瓣、干辣椒、八角、山奈、花椒、食盐、胡椒粉、白糖、生抽、料酒、鲜汤、食用油	1 鸭肉应选用去头、脖、脚爪、背脊骨后的部位； b) 雪魔芋应用温水泡软，沸水入锅焯水； c) 鸭块烧制前应入热油锅中，用旺火煸炒至表面干香、呈浅黄色，再用小火烧至软熟、入味； d) 雪魔芋条入锅烧热、入味即可，不宜久烧； e) 勾芡应控制好水淀粉的用量，成菜汤汁应成二流芡、亮油	家常味型	色泽红亮，魔芋酥软多汁，鸭肉软糯，咸鲜辣香	菜品中心温度 70℃ 以上； 菜品出锅至食用≤10 min 为宜

4.3 水产类

天府旅游美食水产类菜肴的配方和制作工艺按照附录 B 的规定执行，其主要食材及加工制作、味型、感官评价和出品温度及时间要求见表 3。天府旅游美食水产类菜肴选用的食材及特色调味料应符合 GB 5749、GB 2733、GB/T 12729.1、DB51/T 2879 的规定。菜肴制作工艺过程应符合 GB 14881、GB/T 27306、SB/T 10946、DB51/T 1728。

表3 天府旅游美食水产类菜肴主要食材选用、制作及出品要求

序号	名称	主要食材	食材选用及加工制作要求	味型要求	感官要求	出品温度及时间要求
1	豆瓣鱼	草鱼、姜、蒜、葱、食盐、料酒、郫县豆瓣、白糖、酱油、醋、味精、水淀粉、鲜汤、食用油	a) 草鱼还可用于鲤鱼、青鱼等代替； b) 草鱼应用姜、葱、食盐、料酒码味，去腥； c) 炸鱼时应用旺火、高油温，炸至表面起硬膜即可，炸制时间不宜长； d) 烧制鱼应用中火，烧至鱼刚熟时及时起锅，不宜久烧，以免碎烂； e) 成菜汤汁应成二流芡、亮油	鱼香味型	色泽红亮，鱼肉细嫩，咸鲜微辣，略带酸甜	菜品中心温度 70℃ 以上； 菜品出锅至食用≤10 min 为宜
2	大千干烧鱼	鲤鱼、五花肉、鲜香菇、姜、蒜、葱、料酒、郫县豆瓣、泡辣椒、泡姜、白糖、醋、味精、花椒、食盐、白酒、清水、食用油	a) 鲤鱼初加工后应先刮刀，再码味； b) 炸鱼应用旺火、高油温，炸至表面起硬膜即可，炸制时间不宜长； c) 烧鱼应用中火烧制，中途应翻面，烧至鱼软熟时捞出装盘； d) 成菜应自然收汁至水分干，亮油无汁	家常味型	色泽红亮，鱼形完整，咸鲜微辣，干香入味	菜品中心温度 70℃ 以上； 菜品出锅至食用≤10 min 为宜
3	资中鲶鱼	鲶鱼、大蒜、小尖椒、干辣椒、花椒、葱、泡辣椒、泡姜、豆瓣、辛香料、料酒、淀粉、味精、鲜汤、食用油	a) 鲶鱼应选用 3 kg 以上的大鲶鱼； b) 鲶鱼块应裹上淀粉糊后入锅油炸； c) 烧制鲶鱼时应用中火，烧至软熟入味时及时起锅	家常味型	色泽红亮，鱼肉细嫩，咸鲜香辣	菜品中心温度 70℃ 以上； 菜品出锅至食用≤10 min 为宜
4	跑马滩砣砣鱼	青鱼、豆腐、坛子肉、泡酸菜、豆瓣酱、花椒、胡椒粉、蒜、葱、芹菜、清水、食用油	a) 青鱼可用花鲢代替；豆腐应选用老豆腐； b) 泡酸菜、豆瓣、坛子肉应炒香、烧沸入味后才能加入鱼肉； c) 烧鱼应用中火，烧至鱼肉软熟入味即可	麻辣味型	色泽红亮，鱼肉细嫩，咸鲜麻辣，香味浓郁	菜品中心温度 70℃ 以上； 菜品出锅至食用≤10 min 为宜
5	江口青鳊豆花鱼	青鳊鱼、豆花、青泡椒、红泡椒、姜、蒜、食盐、味精、葱头、生抽、小米辣、料酒、鲜汤、食用油	a) 青鳊鱼应选用江口青鳊；豆花应选用石磨豆花； b) 青鳊鱼应用食盐、姜片、料酒码味； c) 青鳊鱼烧制前应放入炒香的调料中微煎出香，再掺入鲜汤； d) 豆花应烧熟，放入装有鱼的餐具中，不能入锅与鱼一起烧制	家常味型	色泽自然，细滑爽嫩，咸鲜微辣	菜品中心温度 70℃ 以上； 菜品出锅至食用≤10 min 为宜
6	武胜渣渣鱼	小鱼、料酒、食盐、泡辣椒、豆瓣酱、泡红椒酱、白糖、鸡精、醋、小葱、淀粉、清水、食用油	a) 小鱼应选用体型较小的小鲫鱼、小鲤鱼、骨牌鱼等小型鱼类； b) 小鱼应码味、炸酥； c) 烧制时应用小火烧至鱼熟； d) 成菜汤汁应成清二流芡、亮油	家常味型	色泽红润，肉质鲜嫩、骨刺酥软，咸鲜香辣	菜品中心温度 70℃ 以上； 菜品出锅至食用≤10 min 为宜
7	茭弘鲶鱼	鲶鱼、仔姜、小米辣、郫县豆瓣、姜、蒜、泡辣椒、香葱、芹菜、啤酒、味精、鲜汤、食用油	a) 鲶鱼宰杀后应洗净黏液，加工成条块； b) 鲶鱼烧制时应加入啤酒，用小火烧至鱼熟	家常味型	色泽红亮，鱼肉细嫩，咸鲜香辣	菜品中心温度 70℃ 以上； 菜品出锅至食用≤10 min 为宜
8	老池盘龙鳝	鳝鱼、豆瓣酱、干辣椒、花椒、八角、姜、蒜、葱、辣椒、食盐、料酒、白糖、味精、鸡精、芝麻油、菜籽油	a) 鳝鱼应选用小活鳝鱼，并用清水饲养、使其吐尽泥沙； b) 鳝鱼炸时应高油温，炸至卷曲成圆圈； c) 鳝鱼煸炒时应应用中小火，煸炒至鳝鱼两面金黄、酥脆	麻辣味型	形若盘龙，骨酥脆、肉细嫩，咸鲜麻辣	菜品中心温度 70℃ 以上； 菜品出锅至食用≤10 min 为宜

4.4 蔬果类

天府旅游美食蔬果类菜肴的配方和制作工艺按照附录 B 的规定执行，其主要食材及加工制作、味型、感官评价和出品温度及时间要求见表 4。天府旅游美食蔬果类菜肴选用的食材及特色调味料应符合 GB 5749、GB/T 12729.1、DB51/T 2879 的规定。菜肴制作工艺过程应符合 GB 14881、GB/T 27306、SB/T 10946、DB51/T 1728。

表4 天府旅游美食蔬果类菜肴主要食材选用、制作及出品要求

序号	名称	主要食材	食材选用及加工制作要求	味型要求	感官要求	出品温度及时间要求
1	开水白菜	白菜心、清汤、食盐、胡椒粉、料酒	a) 白菜心应选用大白菜的菜心，也可选用娃娃菜心； b) 白菜心应用沸水焯水，断生即捞出，及时放入清水中漂凉； c) 白菜心应调味后蒸制，便于入味； d) 成菜的清汤应清澈见底，表面无油脂	咸鲜味型	汤汁清澈，菜心色泽自然、质地细嫩，咸鲜清香	菜品中心温度 70℃ 以上； 菜品出锅至食用≤10 min 为宜
2	陈麻婆豆腐	豆腐、牛肉、蒜苗、郫县豆瓣、辣椒粉、大蒜、花椒粉、豆豉、食盐、料酒、酱油、水淀粉、鲜汤、食用油	a) 豆腐应选用石膏豆腐； b) 豆腐丁应放入有食盐的沸水中浸泡，且保持一定的温度，去除豆腥味； c) 牛肉应选用净瘦肉，加工成末，且炒至酥香； d) 郫县豆瓣、辣椒粉应入锅炒香且油呈红色； e) 水淀粉勾芡时应 2 次~3 次加入，以免豆腐吐水；成菜汤汁成干二流芡、亮油； f) 蒜苗应在出锅前加入，保证其翠绿色	麻辣味型	豆腐色泽红亮，形整不烂，麻、辣、咸、鲜、烫、酥、嫩，味道浓厚	菜品中心温度 70℃ 以上； 菜品出锅至食用≤10 min 为宜
3	什锦泡菜	蔬菜、老泡菜盐水、凉开水、白酒、姜、食盐、冰糖、八角、桂皮、草果、干辣椒、花椒	a) 蔬菜应选用白菜、萝卜、辣椒、芹菜、黄瓜、青笋等； b) 凉开水可用纯净水、井水等代替； c) 蔬菜应洗净、晾干水分； d) 泡制时泡菜盐水应淹过蔬菜； e) 泡制过程中泡菜坛口应加盖密封，避免空气进入而影响泡菜发酵	咸鲜味型	色彩鲜艳，质地脆嫩，咸酸香浓	常温； 菜品制作完成后 1 h 内食用为宜
4	糯米咸鹅蛋	咸鹅蛋、青豆、鲜豌豆、鲜玉米、鲜红豆、糯米、腊肉、秘制调料	a) 咸鹅蛋应在其大头处敲破壳成孔，破壳孔不宜大； b) 糯米应浸泡透； c) 青豆、鲜豌豆、鲜玉米、鲜红豆、腊肉、糯米的比例应恰当； d) 酿入馅料的咸鹅蛋应用锡箔纸包裹成型，用中火蒸至熟透	咸鲜味型	色彩丰富，成形美观，咸鲜香浓，风味独特	菜品中心温度 70℃ 以上； 菜品出锅至食用≤5 min 为宜

表4 天府旅游美食蔬果类菜肴主要食材选用、制作及出品要求（续）

序号	名称	主要食材	食材选用及加工制作要求	味型要求	感官要求	出品温度及时间要求
5	富顺豆花	黄豆、石膏、井水、干红辣椒、熟菜油、芝麻油、酱油、蒜泥、熟芝麻、藿香碎	a) 黄豆应用清水浸泡至透； b) 豆浆烧沸后应过滤，去掉豆渣； c) 石膏水倒入豆浆中应搅匀，微火加热使其缓慢凝结	麻辣味型	豆花洁白，质地绵而不老、嫩而不溏，咸鲜麻辣，清香悠长	菜品中心温度70℃以上； 菜品出锅至食用≤10 min为宜
6	江门荤豆花	黄豆、石膏、泡酸菜、猪瘦肉、鲜蘑菇、姜、葱、鸡汤、油酥辣椒、糍粑辣椒、辣椒油、木姜油、生菜籽油、花椒粉、猪油	a) 黄豆应用清水浸泡至透； b) 豆浆烧沸后应过滤，去掉豆渣； c) 制成味碟的油酥辣椒、糍粑辣椒、辣椒油应比例恰当； d) 泡酸菜应先炒香烧沸出味，再放入豆花和辅料煮制	咸鲜味型	豆花细嫩、绵而不老，咸鲜清淡，荤而不腻	菜品中心温度70℃以上； 菜品出锅至食用≤10 min为宜
7	剑门豆腐（张灯结彩）	豆腐、茄子、猪肉、胡萝卜、鸡蛋、食盐、白糖、味精、鸡精、生粉、蚝油、小米椒、姜、蒜、葱、花椒油、秘制香料、鲜汤、水淀粉、鸡油、菜籽油	a) 茄子应选用粗细均匀、直径为5 cm~6 cm大小的紫茄，切成5刀一断的连刀片； b) 猪肉应选用猪瘦肉，切成粒，入锅炒干水分； c) 豆腐应选用剑门产的石膏豆腐，制成泥状； d) 填入茄子片中的豆腐馅料量应一致，抹平成灯笼状； e) 蒸制茄子灯笼胚应用小火，以刚熟为度； f) 汤汁应成清二流芡	麻辣味型	色泽自然，形似灯笼，质地细嫩，咸鲜且略带麻辣	菜品中心温度70℃以上； 菜品出锅至食用≤10 min为宜
8	西坝豆腐（灯笼豆腐）	豆腐、猪肉、猪油、食盐、葱、姜、蒜、辣椒、花椒粉、味精、胡椒、鸡蛋、郫县豆瓣、酱油、白糖、味精、全蛋淀粉、淀粉、鲜汤、辣椒油、食用油	a) 豆腐应选用西坝产石膏豆腐，模具压成高圆柱形，用旺火热油炸至起硬膜； b) 猪肉应选用起皮五花肉，剁碎炒香； c) 挖豆腐的洞时应挖至豆腐2/3的深度，避免破皮； d) 豆腐酿入肉馅后应用全蛋淀粉糊封口； e) 汤汁应成二流芡	家常味型	色泽红亮，造型美观，咸鲜微辣	菜品中心温度70℃以上； 菜品出锅至食用≤10 min为宜
9	绵虬豆腐（水坝豆腐）	豆腐、牛肉、食盐、郫县豆瓣、姜、蒜、味精、鸡精、蒜苗、花椒粉、鲜汤、水淀粉、猪油、菜籽油	a) 豆腐应选用绵虬产的石膏豆腐； b) 豆腐丁应放入有食盐的沸水中浸泡，且保持一定的温度，以便去除豆腥味； c) 豆瓣入锅应炒香且油呈红色； d) 成菜汤汁应成二流芡、亮油	麻辣味型	色泽红亮，豆腐细嫩，麻辣咸鲜	菜品中心温度70℃以上； 菜品出锅至食用≤10 min为宜

附 录 A
(资料性)
省级代表性天府旅游美食名单

省级代表性天府旅游美食名单见表A.1。

表A.1 省级代表性天府旅游美食名单

序号	菜 品	序号	菜 品	序号	菜 品	序号	菜 品
1	回锅肉	26	鼎锅炖腊肉	51	酸酸鸡	76	坐杠大刀金丝面
2	开水白菜	27	剑门火腿土鸡养生煲	52	茭弘鲶鱼	77	八宝油糕
3	宫保鸡丁	28	大千干烧鱼	53	松潘土火锅	78	绵阳米粉
4	豆瓣鱼	29	资中鲶鱼	54	青稞炖牦牛肉	79	梓潼酥饼
5	鱼香肉丝	30	跑马滩砣砣鱼	55	绵虬豆腐	80	广元蒸凉面
6	夫妻肺片	31	老池盘龙鳙	56	羊肚菌炖鸡	81	甜城白糖糕
7	陈麻婆豆腐	32	西坝豆腐	57	会理土火锅	82	罗泉豆腐包子
8	盘飧市卤菜	33	乐山甜皮鸭	58	西昌火盆烧烤	83	遂州蜜糖烤红薯
9	樟茶鸭	34	雪魔芋烧鸭	59	坨坨肉	84	观音素麻花
10	简阳羊肉汤	35	李庄白肉	60	四川火锅	85	宜宾燃面
11	富顺豆花	36	筠连椒麻鸡	61	鲜锅兔	86	双河凉糕
12	自贡冷吃兔	37	张飞牛肉	62	跷脚牛肉汤锅	87	川北凉粉
13	牛佛烘肘	38	西充铜火锅	63	什锦泡菜	88	南充米粉
14	盐边油底肉	39	南江黄羊滋补汤锅	64	水煮牛肉	89	保宁蒸馍
15	盐边牛肉	40	江口青鳉豆花鱼	65	鸡豆花	90	恩阳提糖麻饼
16	米易铜火锅	41	灯影牛肉	66	坛子肉	91	通江银耳莲子羹
17	尧坝红汤羊肉	42	三汇水八块	67	松茸炖土鸡	92	大竹黄粑
18	古蔺麻辣鸡	43	武胜渣渣鱼	68	龙抄手	93	邻水肉汤圆
19	白马鸡汤	44	桂兴羊肉	69	钟水饺	94	耙豌豆面
20	江门荤豆花	45	宝兴藏式火锅	70	成都肥肠粉	95	荣经挞挞面
21	连山回锅肉	46	九襄黄牛肉	71	双流老妈兔头	96	丹棱冻粑
22	糯米咸鹅蛋	47	石棉烧烤	72	羊马查渣面	97	红油米卷
23	江油肥肠	48	汉阳棒棒鸡	73	成都担担面	98	土豆糍粑
24	太白鸡	49	东坡肉	74	蛋烘糕	99	团结包子
25	剑门豆腐	50	东坡肘子	75	盐边羊肉米线	100	水淘糍粑

附 录 B
(资料性)
天府旅游美食（畜肉类菜肴）制作工艺

B.1 李庄白肉

B.1.1 菜点源流

李庄白肉，原名“蒜泥裹脚肉”。抗战时期，同济大学等一批学校和机构迁到李庄。当时的国立中央研究院社科研究所所长陶孟和在李庄吃此菜后赞不绝口，但得知菜名为“蒜泥裹脚肉”时，认为此菜味道可口、名字却欠雅，便拟为其改名。他认为，此菜有两大特点：一是刀工精湛，每片肉又宽又长且可透光见影，堪称一绝；二是佐料，五味协调，蒜泥更是必不可少。由此，他更名为“李庄刀工蒜泥白肉”，后简称“李庄白肉”。

B.1.2 食材配方

李庄白肉的食材配方见表B.1。

表B.1 李庄白肉的食材配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
带皮二刀肉	1500	食盐	5
蒜泥	100	鸡精	2
姜片	5	辣椒油	150
葱段	10	酱油	50
料酒	10	芝麻油	5
白糖	15		
注：允许误差≤10%。			

B.1.3 制作工艺

- a) 锅置火上，入清水、带皮二刀肉、姜片、葱段、料酒大火煮 25 min，转中小火煮 20 min，捞出，入凉开水中浸泡。
- b) 蒜泥、白糖、食盐、鸡精、辣椒油、酱油、芝麻油入碗，调成蒜泥味汁。
- c) 猪肉片成长 15 cm、宽 8 cm、厚 0.15 cm 的薄片，装盘，淋上蒜泥味汁即成。

B.2 盘飧市卤菜

B.2.1 菜肴源流

盘飧市始建于 1925 年，是成都著名的腌卤食品餐馆，其店名取自杜甫《客至》诗句“盘飧市远无兼味，樽酒家贫只旧醅”。盘飧市的卤菜品种繁多，包括卤肉、卤猪舌、卤猪尾、卤猪蹄、卤鸭子等，

其“锅魁夹卤肉”为食客称道。2011 年，“盘飧市腌卤传统技艺”被列入成都市市级非物质文化遗产代表性项目名录。

B.2.2 食材配方

盘飧市卤菜的食材配方见表B.2。

表B.2 盘飧市卤菜的食材配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
牛肉	500	食盐	25
鸭翅	500	姜片	30
鸭舌	500	葱段	50
鹅翅	500	料酒	50
鸭胗	500	老卤水	5000
猪蹄	500		
注：允许误差≤10%。			

B.2.3 制作工艺流程

- a) 牛肉、鸭翅、鸭舌、鹅翅、鸭胗、猪蹄等加入食盐、姜片、葱段、料酒腌制去腥，焯水，入老卤水中卤至软熟，捞出晾凉。
- b) 卤制好的食材经刀工后分别装盘（或拼盘）成菜。

B.3 回锅肉

B.3.1 菜肴源流

回锅肉，又称熬锅肉、袍哥肉，因在烹制过程中两次加热成菜而得名，在四川家喻户晓、家家会做。相传回锅肉起源于四川民间祭祀时用过的“刀头肉”。人们选用猪坐臀的二刀肉切成方形、煮熟后用于祭祀，当祭祀完毕，则将熟肉切片、与蒜苗和调料等炒制后食用，寓意纳福，蕴含着祭祀祖先神灵、祈求幸福吉祥的文化内涵。

B.3.2 食材配方

回锅肉的配方见表B.3。

表B.3 回锅肉的食材配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
带皮坐臀肉	220	白糖	3
蒜苗	100	甜面酱	10
郫县豆瓣	30	味精	1
酱油	3	食用油	30
食盐	0.5		
注：允许误差≤10%。			

B.3.3 制作工艺

- a) 带皮坐臀肉煮熟取出，晾凉后切成片；蒜苗切成马耳朵形或长 4 cm 的节。
- b) 锅置火上，入食用油烧至 160 ℃，放入肉片、食盐炒至卷缩吐油，呈“灯盏窝”形，入郫县豆瓣炒香且油呈红色，入甜面酱炒散，入白糖、酱油、蒜苗、味精炒香断生，装盘。

B.4 连山回锅肉

B.4.1 菜肴源流

回锅肉，来自四川民间，在四川各地有多种做法。连山回锅肉，最早是连山供销社餐馆在原来四川回锅肉基础上，在肉片形状等方面进行更改、精心创制而成，受到食客越来越多的好评，随后，其知名度、美誉度和影响力不断提升。

B.4.2 食材配方

连山回锅肉的食材配方见表B.4。

表B.4 连山回锅肉的食材配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
带皮坐臀肉	1500	蒜苗	100
豆瓣酱	100	甜面酱	20
豆豉	20	白糖	5
味精	2	酱油	10
食用油	100		
注：允许误差≤10%。			

B.4.3 制作工艺

- a) 带皮坐臀肉入锅煮熟，捞出晾凉，切成长约 25 cm、宽约 10 cm、厚约 0.3 cm 的片；蒜苗洗净，切成马耳朵形。
- b) 锅置火上，入食用油烧至 160 ℃，入肉片炒至吐油，入豆瓣酱、豆豉炒香，入甜面酱、酱油、白糖、味精、蒜苗炒香断生，起锅装盘。

B.5 鱼香肉丝

B.5.1 菜肴源流

鱼香肉丝，是川菜中的传统经典名品，切忌望文生义。它所用的主要食材不是鱼，而是猪肉及木耳、冬笋等，与泡辣椒、姜、蒜、葱和盐、糖、醋等调料一起炒制而成，因成菜具有“鱼香味”而得名。鱼香味，是源于四川民间烹鱼时所用的独特调料而创制的特有味型，具有咸鲜甜酸辣兼备和姜葱蒜突出的风味特征。

B.5.2 食材配方

鱼香肉丝的食材配方见表B.5。

表B.5 鱼香肉丝的食材配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
猪肥瘦肉	150	青笋	80
木耳	10	豆瓣酱	15
泡辣椒末	15	姜米	2
蒜米	2	葱花	5
食盐	1	酱油	4
醋	10	白糖	15
味精	1	水淀粉	50
鲜汤	20	食用油	70
注：允许误差≤10%。			

B.5.3 制作工艺流程

- a) 猪肥瘦肉切二粗丝，加入食盐 0.5g、料酒、水淀粉拌匀；青笋、木耳切二粗丝。
- b) 食盐 0.5g、白糖、酱油、醋、水淀粉、鲜汤、味精入碗，调成芡汁。
- c) 锅置火上，入食用油烧至 160℃，放入肉丝炒散、断生，入豆瓣酱、泡辣椒末、姜米、蒜米、葱花炒香，入青笋丝、木耳丝炒断生，倒入芡汁炒匀、收汁，装盘即成。

B.6 东坡肉

B.6.1 菜肴源流

东坡肉是以苏东坡的名字命名的传统名菜。苏轼，四川眉山人，字子瞻，号东坡居士，不仅是北宋文学家、书画家，也是美食家，从小就跟随母亲学习厨艺，出川后还利用业余时间亲自下厨烹制菜肴，十分擅长烧肉，写有“烧猪肉十三字经”，即少著水、慢著火、火候足时它自美。东坡肉即是其“烧猪肉十三字经”的具体体现，并且在他生活和工作之地四川眉山、湖北黄冈、浙江杭州等流传。

B.6.2 食材配方

东坡肉的食材配方见表B.6。

表B.6 东坡肉的食材配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
带皮五花肉	500	糖色	40
食盐	8	料酒	15
姜片	15	葱段	30
八角	3	清水	1000
水淀粉	15	食用油	1500 克（约耗 30 克）
注：允许误差≤10%。			

B.6.3 制作工艺流程

- a) 带皮五花肉入锅煮至断生，捞出，擦干水分，趁热在肉皮上抹上糖色，晾干，再入油锅中炸至金黄色时捞出，入原汤中浸泡使其回软后捞出，切成 2 cm~3 cm 见方的块。
- b) 锅置火上，入清水、五花肉、食盐、糖色、料酒、姜片、葱段、八角烧沸，去掉浮沫，改用小火烧至肉软熟，捞出各种食材；锅中原汁用水淀粉勾成清二流芡，装盘即成。

B.7 东坡肘子

B.7.1 菜肴源流

东坡肘子是四川眉山的一道传统特色名品。相传苏东坡的妻子王弗做饭时因一时疏忽，将肘子烧得又黄又焦。苏东坡就让妻子用刀把烧焦的肘子刮洗干净，再放锅里炖煮，最后淋上炒制的各种配料，以掩饰焦味。不料，肘子的味道却极佳。苏东坡是美食家，不仅自己烹制，还将此方法带到各地，东坡肘子就得以传世。2014年，东坡肘子制作技艺被列入四川省省级非物质文化遗产代表性项目名录。

B.7.2 食材配方

东坡肉的食材配方见表B.7。

表B.7 东坡肘子的食材配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
猪肘	一个（约 1200）	姜片	40
葱段	20	花椒	1
料酒	20	姜米	100
豆瓣	100	辣椒粉	15
泡辣椒末	30	食盐	3
白糖	10	鸡精	8
花椒粉	2	生抽	16
醋	78	葱花	3
香菜碎	3	鲜汤	250
食用油	200		
注：允许误差≤10%。			

B.7.3 制作工艺流程

- a) 猪肘洗净，焯水，装入盆中，放入清水、姜片、葱段、花椒、料酒，入笼蒸至软熟，捞出，装入大凹盘。
- b) 锅置火上，入食用油烧至 120 ℃，放入姜米、豆瓣、辣椒粉、泡辣椒末炒香，入鲜汤、食盐、白糖、鸡精、花椒粉、生抽、醋烧沸出味，淋在肘子上，撒葱花、香菜碎即成。

B.8 炒坛子肉

B.8.1 菜肴源流

坛子肉是四川一些地方风味独特的加工性食材，其历史可以追溯到清代末年，因将八成熟的猪肉装入盛有咸菜的土陶坛中，使肉味与咸菜味融为一体而形成风味独特，得名“坛子肉”。如今，资阳、遂宁、汉源等地皆有制作。2014 年，汉源坛子肉被评为国家地理标志保护产品。2018 年，外婆坛子肉制作技艺被列入资阳市市级非物质文化遗产代表性项目名录。用坛子肉制作菜肴最常见的烹饪方法则以蒸、炒为主。

B.8.2 食材配方

炒坛子肉的食材配方见表B.8。

表B.8 炒坛子肉的食材配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
坛子肉	200	干茶树菇	50
青尖椒	50	红尖椒	50
味精	1	郫县豆瓣	30
姜丝	5	蒜丝	10
料酒	10	生抽	6
葱花	5	食用油	30
注1：允许误差≤10%。 注2：坛子肉是将带皮猪肉的皮烧黄后刮洗干净、晾干水气，将带皮猪肉切成约 250 g 重的块，加食盐腌制后用小火煎炸至微黄且 8 成熟，放入盛有干咸菜的土陶坛中，密封数月以上制作而成。			

B.8.3 制作工艺流程

- a) 干茶树菇洗净，切成长 4 cm 的段，入清水浸泡半小时；青尖椒、红尖椒斜切成长条。
- b) 坛子肉用温水浸泡 20 min，入笼蒸熟，晾凉后切成 0.3 cm 厚的片。
- c) 锅置火上，放食用油烧至 160 ℃，入坛子肉片炒香，入姜丝、蒜丝、郫县豆瓣炒香，入料酒、茶树菇及泡茶树菇的水，加盖焖 2 min，入青尖椒、红尖椒炒熟，入味精、生抽、葱花炒匀，起锅装盘。

B.9 坨坨肉

B.9.1 菜肴源流

坨坨肉是凉山彝族自治州的一道传统名菜，因常将猪、牛、羊、鸡等肉砍成“坨”即块状后烹制成熟而得名。坨坨肉是凉山州人民在长期农耕、放牧生活中依其居住环境、生产资料、食材等因素而产生的美食，如今已走出凉山，成为人们喜爱的地方气息浓郁的特色美食。

B.9.2 食材配方

坨坨肉的食材配方见表B.9。

表B.9 坨坨肉的配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
原生态猪肉	1000	食盐	12
辣椒粉	20	花椒粉	2
木姜子棒	1 根（约耗 2 克）		
注：允许误差≤10%。			

B.9.3 制作工艺流程

- a) 原生态猪肉斩成约 8 cm 见方的坨，入清水中煮熟，捞出，放入盆中。
- b) 依次往盆里加入食盐、辣椒粉、花椒粉，边加边拌匀，然后将木姜子棒放在火上烤热，用刀刮碎并加入盆中拌匀，装盘即成。

B.10 牛佛烘肘

B.10.1 菜肴源流

牛佛烘肘是自贡的一道特色菜肴，因创制于自贡牛佛镇而得名。相传清代时，自流井盐业和饮食兴盛，沱江水码头千年古镇牛佛镇的厨师吸取传统烘肘之长，创制出独具特色的牛佛“碗碗烘肘”，质地软滑，肥而不腻，深受食客欢迎。牛佛烘肘流传至今，已成为地方特色浓郁的美食，其制作技艺已列入自贡市市级非物质文化遗产代表性项目名录。

B.10.2 食材配方

牛佛烘肘的食材配方见表B.10。

表B.10 牛佛烘肘的食材配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
猪肘	1 个（约 1250 克）	八角	5
花椒	2	食盐	18
秘制调料	100		
注1：允许误差≤10%。			
注2：秘制调料由茴香、草果、白果、桑叶、川砂仁、八角、甘松等按照一定比例加工制作而成。			

B.10.3 制作工艺流程

- a) 猪肘去毛，洗净，焯水，放入锅中煮至 5 成熟时捞出。
- b) 将猪肘放入垫有竹褶的笼中，入八角、生姜、红枣、花椒、食盐，盖上盖，入加有清水的锅中烘制 4 h，加入秘制调料烘 2 h 至棕红色、入味，捞出肘子，装盘，淋入锅中烘肘子的汤汁即成。

B.11 蒸盐边油底肉

B.11.1 菜肴源流

盐边油底肉是攀枝花市盐边地区风味独特的加工性食材。盐边地处干热河谷气候带，天气炎热，肉类食品易变质，居于此的箐部族人一直在寻找肉品保质方法，后来在不经意间获得。相传一个叫张王氏的女子，与夫君和孩子回娘家前曾炒了一大碗猪肉，因油放得太多，肉剩余一半。几天后，一家人回到家，发现那剩下的半碗肉被凝结成白色的猪油覆盖，油下的肉不但没变质，反而更香了。年底时，她家杀年猪，如法炮制这种“油底肉”，大获成功，很快在当地传播开来。如今，盐边油底肉制作技艺被列入攀枝花市市级非物质文化遗产代表性项目名录。用油底肉制作菜肴最常见的烹饪方法则以蒸、炒为主。

B.11.2 食材配方

蒸盐边油底肉的食材配方见表B.11。

表B.11 蒸盐边油底肉的食材配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
油底肉	200		
注1：允许误差≤10%。			
注2：盐边油底肉是将带皮猪肉的皮烧黄后刮洗干净、晾干水气，将带皮猪肉切成约 250 g 重的块，加食盐腌制后用小火炸至微黄，入坛或罐中，入猪油淹没肉块、密封一个月以上制作而成。			

B.11.3 制作工艺

- a) 油底肉用温水浸泡 20 min，洗净。
- b) 锅置火上，将油底肉放入蒸笼中蒸熟，晾凉后切成 0.3 cm 厚的片，装盘即成。

B.12 鼎锅炖腊肉

B.12.1 菜肴源流

鼎锅炖腊肉是广元的一道传统特色美食。广元市朝天区地处川陕结合部，自古以来贸易与文化交流频繁。每到秋冬季节，朝天区曾家山家家户户便开始腌制腊肉，将其悬挂在炉灶之上，利用其烟火慢慢熏干或风干。曾家山腊肉保存时间长，煮熟后肉质透明发亮，黄里透红，肥不腻口、瘦不塞牙，味道醇香独特。此菜以曾家山腊猪蹄为主料，用农家鼎锅炖煮而成，猪蹄软糯、腊香扑鼻，带着浓浓的乡土气息。

B.12.2 食材配方

鼎锅炖腊肉的食材配方见表B.12。

表B.12 鼎锅炖腊肉的食材配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
腊猪蹄	1500	白萝卜	800
花椒	10	干辣椒	10
姜片	20	葱段	20
蒜	20	红枣	20
枸杞	10	清水	2000
注：允许误差≤10%。			

B. 12.3 制作工艺

- a) 腊猪蹄用柴火将皮烧焦，刮洗干净，斩块，焯水；白萝卜去皮、洗净，切滚刀块。
- b) 鼎锅置火上，入腊猪蹄、花椒、干辣椒、姜片、葱段、蒜、清水烧炖至软熟，入白萝卜、红枣、枸杞再炖 30 min，装入盛器即成。

B. 13 江油肥肠

B. 13.1 菜肴源流

江油肥肠是当地一道地方特色菜肴，始创于 20 世纪 40 年代。据《江油县商业志》记载，1947 年以前饮食店主游明良开设的“江油肥肠粉店”，是当时江油中坝镇为数不多的饮食名店，而该店的红烧肥肠臊子块，则是 20 世纪 80 年代江油多家肥肠店经营的红烧肥肠的起源。此菜深受大众喜欢。

B. 13.2 食材配方

江油肥肠的食材配方见表B. 13。

表B. 13 江油肥肠的食材配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
猪大肠	1000	姜片	25
葱段	25	葱花	5
大蒜	30	干辣椒节	10
辣椒酱	20	食盐	10
白糖	10	料酒	10
酱油	20	胡椒粉	5
桂皮	30	草果	10
香叶	5	鲜汤	2000
菜籽油	50		
注：允许误差≤10%。			

B. 13.3 制作工艺

- a) 猪大肠撕去肠油、洗净，切成长 50 cm 的段，焯水，洗净，切成 2.5 cm~3.5 cm 见方的块。
- b) 锅置火上，入菜籽油烧至 120 ℃，入干辣椒节、辣椒酱、猪大肠块翻炒出香，入食盐、酱油、白糖、料酒、姜片、葱段、大蒜、胡椒粉、桂皮、草果、香叶、鲜汤，烧半小时至猪大肠软熟，舀入碗中，撒上葱花即成。

B. 14 石棉烧烤

B. 14.1 菜肴源流

雅安市石棉县因矿建县，这里的居民大多数来自五湖四海。在众口难调之下，人们发现烧烤不仅是最适合大家的美食，也是交流情感的最佳方式。石棉烧烤融合了汉、藏、彝等多民族元素。改革开放后，

随着民营经济发展，石棉烧烤也越做越大、名声也越来越响，至 20 世纪 80 年代末至 90 年代初已初具规模，如今已创造出串串烧烤、铁板烧、锅盖烧、网烧、瓦片烧等多种形式，形成了独特的饮食文化。

B. 14. 2 食材配方

石棉烧烤的食材配方见表B. 14。

表B. 14 石棉烧烤的食材配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
牦牛肉	300	猪腰	300
草鱼	300	鸡肉	300
五花肉	300	辣椒粉	100
黄豆粉	100	醋碟	100
注：允许误差≤10%。			

B. 14. 3 制作工艺流程

- a) 牦牛肉、猪腰、草鱼、鸡肉、五花肉经过刀工处理后腌制 1 h，分别装盘。
- b) 将专用铁板架在烧红的木炭上烧烫，用卷成团的蔬菜将铁板擦净并刷上油，将食材放在铁板上烤制；将烤好的菜品分放到铁板四周，配上辣椒粉、黄豆粉、醋碟等调料食用。

B. 15 西昌火盆烧烤

B. 15. 1 菜肴源流

凉山州海拔高、天气寒冷，在经济和电力供应有限的年代，人们常围坐在火堆周围取暖，同时也用炭火烤制土豆、猪肉等食物，其味道非常香美，逐渐发展成为一种专门的烹调方式和饮食习惯。后来，这种烹调方式得到不断改进和创新，从而产生“西昌火盆烧烤”。

B. 15. 2 食材配方

西昌火盆烧烤的食材配方见表B. 15。

表B. 15 西昌火盆烧烤的食材配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
小猪肉	500	猪小肠	500
牛肉	500	羊肉	500
土豆	300	韭菜	300
茄子	300	白瓜	300
豆腐	300	魔芋	300
酥黄豆粉	20	酥花生粉	20
干辣椒粉	40		
注：允许误差≤10%。			

B. 15.3 制作工艺流程

- a) 各种烧烤食材进行刀工和预处理，分别装盘。
- b) 酥黄豆粉、酥花生粉、干辣椒粉入碗，制成蘸碟。
- c) 将烧烤食材放在火盆烧烤的专用烧烤盘上，烤至成熟，配上蘸碟即成。

B. 16 夫妻肺片

B. 16.1 菜肴源流

夫妻肺片是成都的一道传统特色名品，始创于 20 世纪 30 年代初期。夫妻肺片的食材没有牛肺，有的是牛杂（牛肚、牛心、牛舌、牛头皮等），最初有“废片”之称，后改为“肺片”。当时，成都有许多出售“肺片”的摊点和商贩，多以走街串巷、挑灯夜售的方式经营。其中，郭朝华夫妻制售的“肺片”颜色红亮、软糯适口、麻辣鲜香、细嫩化渣，因此得名“夫妻肺片”。此后，夫妻肺片制作技艺不断传承发展，于 2011 年被列入四川省省级非物质文化遗产代表性项目名录。

B. 16.2 食材配方

夫妻肺片的食材配方见表 B.16。

表B. 16 夫妻肺片的食材配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
牛肉	100	牛杂（牛舌、牛心、牛肚、牛头皮）	400
卤水	2000	芹菜节	30
芝麻粉	2	花仁碎	5
食盐	3	味精	2
酱油	10	花椒粉	1
辣椒油	60		
注：允许误差≤10%。			

B. 16.3 制作工艺流程

- a) 牛肉、牛杂洗净，焯水，入卤水中卤至软熟，捞出，晾凉，切成片。
- b) 食盐、味精、酱油、花椒粉、辣椒油、卤水 30 g 入碗，调成味汁。
- c) 牛肉、牛杂混合后装盘，淋入味汁，撒上芝麻粉、花仁碎和芹菜节即成。

B. 17 盐边牛肉

B. 17.1 菜肴源流

盐边农村有饲养黄牛的习惯。农闲时，常有人将黄牛赶到远离村庄的大山里敞养，待 10 天~15 天则到山里看一看牛，给牛喂一些盐。敞养的牛野性十足，肉质紧扎鲜嫩，味浓不腻。以此牛肉为食材，佐以川式调味法烹制的盐边牛肉，既保持了食材的原汁原味，又拥有浓郁地方风味，深受广大食客喜爱和推崇。

B. 17.2 食材配方

盐边牛肉的食材配方见表B. 17。

表B. 17 盐边牛肉的食材配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
黄牛肉	500	食盐	8
姜片	10	干海椒	10
草果	5	陈皮	5
白蔻	5	山奈	2
八角	2	孜然	2
花椒	10	辣椒粉	10
花椒粉	1	小米辣碎	10
葱节	20	香菜碎	5
味精	2	食盐	3
姜蒜水	6		
注1：允许误差≤10%。			
注2：姜蒜水由姜、蒜拍碎，加入清水搅匀而成。			

B. 17.3 制作工艺流程

- a) 黄牛肉切成 250 g 左右的块，加入食盐腌制 24 h。
- b) 锅置火上，放入清水、草果、陈皮、白蔻、山奈、八角、孜然、干辣椒、花椒、姜片、牛肉块，煮 3 h~4 h 至牛肉软熟，捞起、晾凉，切成薄片，放入盆中，加入辣椒粉、花椒粉、小米辣碎、葱节、香菜碎、味精、食盐、姜蒜水等拌匀，装盘即成。

B. 18 张飞牛肉

B. 18.1 菜肴源流

张飞牛肉是阆中的一道特色美食。相传三国时期，蜀将张飞任巴西太守镇守阆中时，诈醉，大胜来犯的魏将张郃。刘备得知后，派魏延携美酒前往阆中犒赏，张飞以所赠美酒和特烹的牛肉犒劳将士。此牛肉的制作方法代代传承，因其外观特征为“表面墨黑、内心红亮”，与猛将张飞的形象相似，故称“张飞牛肉”。

B. 18.2 食材配方

张飞牛肉的食材配方见表B. 18。

表B. 18 张飞牛肉的食材配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
牛肉	1000	食盐	30
花椒	20	八角	5
胡椒粉	2	桂皮	5
香叶	5		
注：允许误差≤10%。			

B. 18.3 制作工艺流程

- a) 牛肉洗净，去筋膜、油脂，切成块，加入食盐、花椒、八角、胡椒粉、桂皮、香叶拌匀，入 8℃～10℃ 的恒温腌制 8 天。
- b) 锅置火上，入清水、牛肉煮至成熟后捞出，晾凉切片，装盘即成。

B. 19 灯影牛肉

B. 19.1 菜肴源流

灯影牛肉是达州的一道特色美食。相传公元 815 年，唐代大诗人元稹上任通州（今四川达州）司马，到一个酒肆小酌，被一道下酒菜中的牛肉片吸引。牛肉片色泽油润红亮，鲜香、酥脆，让元稹赞叹不已，更让他惊奇的是将牛肉片夹起、放在灯光下，牛肉片上的丝丝纹理则在墙壁上映射出清晰的影像，好似当时京城盛行的皮影戏。元稹借物生情，称赞该牛肉片“若影戏然”，命名为“灯影牛肉”。清光绪年间，达州人刘仲贵偶得此配方，历经百年传承至今。如今，灯影牛肉制作技艺被列入四川省省级非物质文化遗产代表性项目名录。

B. 19.2 食材配方

灯影牛肉的食材配方见表B. 19。

表B. 19 灯影牛肉的食材配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
针扒牛肉	20000	白糖	2250
食盐	680	味精	40
生姜	100	特制香辛料粉	380
注1：允许误差 ≤10%。 注2：针扒牛肉指牛后臀部位的肉。 注3：特制香辛料粉主要由八角、桂皮、茴香、砂仁、白蔻、香叶等加工制作而成。			

B. 19.3 制作工艺流程

- a) 将牛肉顺着肉纹切成 2 mm～2.5 mm 的薄片。
- b) 将白糖、食盐、味精、特制香辛料粉、生姜、清水 1500 g 拌匀，静置 20 min，加入牛肉片中拌匀，腌制 20 min。

- c) 将腌制好的牛肉片整齐地铺在竹筛上，放入烤灶内；将炉温逐步升至 120 ℃，烘烤 6 h 使牛肉片的水分在 5% 以下。
- d) 将烤制好的牛肉薄片修剪成型，装盘即成。

B. 20 九襄黄牛肉

B. 20. 1 菜肴源流

九襄黄牛肉是汉源县的一道特色美食。汉朝时，在今天四川的境内有个旄牛县。“旄”是古代的一种旗子，上面挂着牛尾巴。古时的旄牛县衙就设在今天的汉源县九襄镇，南方丝绸之路、川藏茶马古道、清嘉盐道三条古道穿境而过。方便快捷、价廉物美是交通要道上对美食的基本要求，九襄黄牛肉应时而生。旧时，九襄黄牛肉基本为碗碗牛肉，先将烧好的黄牛肉与竹笋、红萝卜等配菜装入不同锅中，微火保温，待食客需要时就用配菜垫底、黄牛肉覆面，立等可食，如今则发展出了汤锅黄牛肉、小炒黄牛肉、粉蒸黄牛肉等品种。

B. 20. 2 食材配方

九襄黄牛肉的食材配方见表B. 20。

表B. 20 九襄黄牛肉的食材配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
黄牛肉	500	牛油	100
白萝卜	200	郫县豆瓣	30
花椒	10	火锅底料	30
食盐	5	味精	10
冰糖	20	葱	30
姜	50	香菜	20
八角	5	桂皮	5
牛骨汤	1000	菜籽油	100
注1：允许误差≤10%。			
注2：火锅底料主要由郫县豆瓣、干辣椒、汉源花椒、泡辣椒、姜米、蒜米、桂皮、草果、山柰、白豆、蔻、砂仁、冰糖、豆豉、牛油、化猪油、熟菜油等加工制作而成。			

B. 20. 3 制作工艺流程

- a) 黄牛肉切 5 cm 见方的块，入清水浸泡 2 h 后焯水；白萝卜切块。
- b) 锅置火上，入菜籽油、牛油烧热，入葱、姜、郫县豆瓣、干花椒、火锅底料、牛肉、八角、桂皮炒香，入牛骨汤、冰糖，小火烧至牛肉八成熟，入白萝卜块烧至软熟，入食盐、味精和匀，装入碗中，放上香菜即可。

B. 21 青稞炖牦牛肉

B. 21. 1 菜肴源流

青稞炖牦牛，是阿坝州、甘孜州等地的一道特色美食。青稞，又称“裸大麦”，是高原谷类作物，耐寒性强，生长期短，高产早熟，适应性广。牦牛，长年生活在高寒地带，抗寒能力特别强，体质粗壮结实，同时由于逐水草而居的半野生放牧方式，在生态自然的生长过程中会摄入大量的虫草、贝母等名贵中草药，所以牦牛肉质细嫩、味道鲜美。将牛肉与青稞一起炖制成菜，味道鲜美，营养价值极高。

B. 21. 2 食材配方

青稞炖牦牛肉的食材配方见表B. 21。

表B. 21 青稞炖牦牛肉的食材配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
青稞	100	牦牛肉	120
食盐	10	多美林卡特制香料	5
注1：允许误差≤10%。			
注2：多美林卡特制香料主要由野生当归、野生葱、野生菌加工制作而成。			

B. 21. 3 制作工艺流程

- a) 青稞用清水浸泡 2 h 至微软。
- b) 牦牛肉切 2 cm 见方的丁，入锅中炖至软熟，入青稞小火炖 1.5 h 至汤浓稠，入食盐、多美林卡特制香料和匀，起锅装碗即成。

B. 22 水煮牛肉

B. 22. 1 菜肴源流

水煮牛肉是自贡的一道传统特色名菜，历史悠久。早在北宋时期，自贡一带的人们在盐井上安装辘轳，以牛为动力提取卤水。在当地时有役牛被淘汰，于是，盐工们将役牛宰杀、取肉切片，放入盐水中加调料煮食。后来，餐馆厨师们在此基础上改进创新，以麻辣味汁成菜，色泽红亮，香味浓烈，麻、辣、烫突出，大受欢迎。因为此菜中的牛肉片是在辣味红汤中制熟，故名“水煮牛肉”。

B. 22. 2 食材配方

水煮牛肉的食材配方见表B. 22。

表B. 22 水煮牛肉的食材配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
牛肉	200	蒜苗	50
芹菜	50	青笋尖	100
干辣椒	20	花椒	5
郫县豆瓣	50	姜末	25
蒜末	30	食盐	3
味精	3	酱油	2

表B.22 水煮牛肉的食材配方（续）

食 材	重 量/（g）	食 材	重 量/（g）
料酒	10	水淀粉	60
鲜汤	250	食用油	150
注：允许误差≤10%。			

B.22.3 制作工艺流程

- 牛肉横筋切成薄片，入食盐、料酒、水淀粉拌匀；蒜苗、芹菜切长约 10 cm 的段；青笋尖切长约 10 cm 的片。
- 干辣椒、花椒炒香，晾凉后加工成双椒末。
- 锅置火上，入食用油烧热，入蒜苗、芹菜、青笋尖、食盐炒至断生，入碗中垫底。
- 锅置火上，入食用油烧至 100℃，入郫县豆瓣、姜末、蒜末炒香，掺入鲜汤，入酱油、料酒、味精、牛肉煮至成熟，倒入碗中，撒上双椒末，淋上热油即成。

B.23 简阳羊肉汤

B.23.1 菜肴源流

简阳羊肉汤是简阳的一道传统特色美食，在清代时已有名。到民国时，玉成桥、新市铺的羊肉汤更是十分有名，当时成都、仁寿、双流等地的许多有钱人常慕名前往品尝。中华人民共和国成立后，简阳的羊肉汤馆开始增多，尤其是改革开放之后发展迅速。如今，简阳羊肉汤经众多厨师的改良创新，味道极为鲜美且十分著名。

B.23.2 食材配方

简阳羊肉汤的食材配方见表B.23。

表B.23 简阳羊肉汤的食材配方

食 材	重 量/（g）	食 材	重 量/（g）
羊肉	500	山奈粉	5
羊肠	500	食盐	10
胡椒粉	2	味精	2
姜米	5	蒜米	5
葱花	10	料酒	10
羊骨汤	1500	菜籽油	100
羊肚	500		
注：允许误差≤10%。			

B.23.3 制作工艺流程

- 羊肉、羊肚、羊肠洗净，焯水，入羊骨汤锅中煮至软熟，捞出、晾凉，切成片。

- b) 锅置火上，入菜籽油烧热，入姜米、蒜米、羊肉、羊肚、羊肠、料酒炒香，加入羊骨汤煮沸，入食盐、胡椒粉、味精调味，起锅装盆，撒上葱花即成。

B. 24 尧坝红汤羊肉

B. 24. 1 菜肴源流

尧坝红汤羊肉是泸州市合江县的一道传统特色美食，创始于清光绪末年的尧坝。尧坝红汤羊肉制作技艺传承至今，已被列入合江县县级非物质文化遗产代表性项目目录，近年来在选材、配料、刀法、火候等方面不断改进创新和发展，成品更具特色、远近闻名。

B. 24. 2 食材配方

尧坝红汤羊肉的食材配方见表B. 24。

表B. 24 尧坝红汤羊肉的食材配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
黑山羊肉	500	姜片	20
葱段	15	大蒜	10
泡辣椒末	50	红油豆瓣	100
辣椒粉	30	胡椒粉	3
花椒粉	3	料酒	20
白糖	15	自制香料	10
食盐	5	味精	2
泡姜碎	5	泡辣椒碎	5
豆腐乳	5	清水	1000
羊油	10	菜籽油	10
猪油	10		
注1：允许误差≤10%。			
注2：自制香料主要由香草、香叶、胡椒各、山奈、八角加工制作而成。			

B. 24. 3 制作工艺流程

- a) 黑山羊肉洗净，切成 5 cm 见方的块，入锅中，加清水、姜片 10 g、葱段，大火煮沸 5 min，捞出羊肉并洗净。
- b) 泡姜碎、泡辣椒碎、豆腐乳入碗，制成蘸碟。
- c) 锅置火上，入羊油、菜籽油、猪油烧至 120 ℃，入红油豆瓣、泡辣椒末、姜片 10 g、大蒜炒香，入辣椒粉、胡椒粉、花椒粉、自制香料、料酒、白糖炒香，入清水，用大火煮沸 20 min，捞去料渣，入羊肉微火煮熟，入食盐、味精搅匀，装碗，配上蘸碟即成。

B. 25 桂兴羊肉

B. 25.1 菜肴源流

桂兴羊肉是广安市前锋区桂兴镇的一道特色美食。桂兴镇平均海拔 750 m，气温适宜，山上泉水清冽、名贵中草药较多，良好的自然环境为山羊的生长创造了优越条件，故桂兴山羊体格健壮、肉质鲜嫩，已成为当地重要的肉类食材之一。当地村民以桂兴山羊为食材，用独特的烹饪技艺制作出的桂兴羊肉，不仅味道佳美，还能增强人体的体质和免疫力，是外地游客到此常点的美食。

B. 25.2 食材配方

桂兴羊肉的食材配方见表B. 25。

表B. 25 桂兴羊肉的食材配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
山羊肉	1000	白萝卜	750
姜片	30	蒜	20
葱段	20	干辣椒节	20
花椒	10	胡椒	2
山奈	3	八角	3
郫县豆瓣	40	党参	50
食盐	12	猪油	100
注：允许误差≤10%。			

B. 25.3 制作工艺

- a) 山羊肉切块，洗净，焯水；白萝卜去皮、洗净，切成块。
- b) 锅置火上，入猪油烧至 100 ℃，入葱段、姜片、蒜、干辣椒节、郫县豆瓣、山羊肉煸炒出香，入党参翻炒 5 min，入清水煮 10 min，入白萝卜、花椒、胡椒、山奈、八角、食盐，小火炖 3 h 至羊肉软熟，装碗即成。

B. 26 自贡冷吃兔

B. 26.1 菜肴源流

冷吃兔是自贡盐帮菜最具代表性的一道名品。在 20 世纪二三十年代的自流井地区，冷吃兔就已成为盐商宴请的高档食物。中华人民共和国成立以后，自贡名厨将冷吃兔发扬光大，逐渐名扬全国，深受食客喜爱。由于其冷吃的特性，使其成为馈赠亲友和休闲旅游的佳肴。2014年，自贡冷吃兔成功申报为国家地理标志保护产品。

B. 26.2 食材配方

自贡冷吃兔的食材配方见表B. 26。

表B. 26 自贡冷吃兔的食材配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
兔肉	1000	干辣椒节	200
花椒	30	醪糟汁	10
食盐	15	胡椒粉	3
鸡精	5	味精	3
姜片	50	葱段	50
白糖	10	醋	5
芝麻油	5	八角	10
山奈	10	花椒油	8
辣椒油	30	清水	300
食用油	2500（约耗 500）		
注：允许误差≤10%。			

B. 26. 3 制作工艺流程

- 兔肉斩成 1.5 cm 见方的丁，入姜片、葱段、醪糟汁、食盐拌匀，码味 20 min。
- 锅置火上，入油烧热，入兔肉炸至表面浅黄时捞出。
- 锅置火上，入油烧热，放入干辣椒节、花椒、兔肉、八角、姜片、葱段炒香，入清水、食盐、鸡精、白糖、红油收至将干时，入芝麻油、花椒油、醋、味精和匀，起锅、晾凉，装盘即成。

B. 27 鲜锅兔

B. 27. 1 菜肴源流

鲜锅兔是自贡的一道特色名品。自贡釜溪河流域水草丰美，地势平坦，最宜养兔。自贡人也对兔肉情有独钟，烹制技艺不断推陈出新，创制了数十道精美菜肴。2004 年，自贡鸿鹤坝和平乡率先推出鲜锅兔，因其香辣中透着鲜美之味，深受食客推崇。随着时间推移，四川许多地方的餐饮市场上都推出“自贡鲜锅兔”招牌，时至今日，仍然热度不减。

B. 27. 2 食材配方

鲜锅兔的食材配方见表B. 27。

表B. 27 鲜锅兔的食材配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
兔肉	1000	小米辣	100
二荆条	200	鲜仔姜	150
料酒	10	食盐	20
郫县豆瓣	60	蒜米	15

表B. 27 鲜锅兔的食材配方（续）

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
花椒	5	白糖	6
醋	3	味精	3
鸡蛋清	50	淀粉	50
酱油	50	鲜汤	500
食用油	1500（约耗 500）		
注：允许误差≤10%。			

B. 27. 3 制作工艺

- a) 兔肉斩成 1 cm 见方的丁，清水浸泡、去掉血水，沥干水分，加入食盐、酱油、鸡蛋清、淀粉拌匀；二荆条、小米辣切成 2 cm 长的节；鲜仔姜切丝。
- b) 锅置火上，入油烧至 150 ℃，放入兔丁滑熟，捞出。
- c) 锅置火上，入油烧至 120 ℃，入郫县豆瓣、蒜米、小米辣、花椒炒香，入鲜汤、食盐、白糖、醋、料酒、兔丁，煮 3 min~4 min，入鲜仔姜、二荆条、味精烧沸，装汤碗即成。

地方标准信息服务平台

附 录 C
(资料性)
天府旅游美食（禽肉类菜肴）制作工艺

C.1 宫保鸡丁

C.1.1 菜肴源流

宫保鸡丁是一道闻名中外的传统川菜名品。此菜于清朝光绪年间丁宝桢任四川总督时所创。丁宝桢喜欢吃鸡肉、花生米等，尤好辣味，于是厨师创制了一道将鸡丁、红辣椒、花生米下锅爆炒而成的佳肴。丁宝桢为官刚正不阿，政绩卓著，深得民心，清廷为表彰他的功绩，追赠其为“太子太保”，人称“丁宫保”。人们为了纪念丁宝桢，将这道菜称为“宫保鸡丁”。

C.1.2 食材配方

宫保鸡丁的食材配方见表C.1。

表C.1 宫保鸡丁的食材配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
鸡腿肉	150	醋	28
油酥花生米	60	白糖	26
干辣椒节	10	料酒	6
花椒	2	胡椒粉	0.3
姜片	5	蒜片	10
葱丁	60	芝麻油	3
食盐	3	水淀粉	40
味精	3	鲜汤	20
酱油	5	食用油	50
注：允许误差≤10%			

C.1.3 制作工艺流程

- a) 鸡腿肉切成 2 cm 见方的丁，用食盐 1 g、酱油、胡椒粉、水淀粉码味上浆。
- b) 食盐 2 g、味精、酱油、醋、白糖、料酒、胡椒粉、水淀粉、芝麻油、鲜汤入碗，调成芡汁。
- c) 锅置火上，入食用油烧至 150 ℃，入干辣椒节、花椒炒香、入鸡丁、姜片、蒜片、葱丁炒熟，烹入芡汁，收汁亮油，入油酥花生米炒匀，起锅装盘。

C.2 鸡豆花

C.2.1 菜肴源流

鸡豆花是四川地区的一道传统特色名菜，至今已有百余年历史，因成菜时的鸡肉形似用黄豆制作的豆花而得名。清末出版的《成都通览》和《四季菜谱摘录》均有此菜的记载。此菜为四川的“传统功夫名菜”，也是一道国宴菜，最独特之处是吃鸡不见鸡，“以荤托素”，形似豆花却实为鸡肉、咸鲜香浓。

C.2.2 食材配方

鸡豆花的食材配方见表C.2。

表C.2 鸡豆花的食材配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
鸡脯肉	100	火腿	15
菜心	30	水淀粉	12
鸡蛋清	30	食盐	5
味精	1	胡椒粉	0.5
姜葱水	100	清汤	800
料酒	10		
注：允许误差≤10%。			

C.2.3 制作工艺流程

- a) 鸡脯肉加工成泥状，去筋，加入姜葱水、鸡蛋清、食盐、料酒、胡椒粉、水淀粉、味精搅匀成鸡浆；火腿蒸熟，切成细末。
- b) 锅置火上，入清汤烧沸，倒入鸡浆，用小火慢煮至成熟、呈豆花状，舀入汤碗中，灌入清汤，放上汆熟的菜心和火腿末即成。

C.3 汉阳棒棒鸡

C.3.1 菜肴源流

汉阳棒棒鸡是眉山的一道传统特色菜。民国时期，汉阳坝（今眉山市青神县汉阳镇）是成都至重庆的水路必经地和中转驿站，有经商头脑的汉阳人将自家喂食花生散养的鸡做成麻辣可口的凉拌鸡，装入盆内并放上竹筷，一手叉腰、一手托盆，吆喝叫卖。此菜麻辣鲜香，赢得食客喜爱，流传至成都、重庆一带，有民谣言“嘉腐雅鱼汉阳鸡”。2019年，汉阳棒棒鸡传统制作技艺被列入眉山市市级非物质文化遗产代表性项目名录。

C.3.2 食材配方

汉阳棒棒鸡的食材配方见表C.3。

表C.3 汉阳棒棒鸡的食材配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
土公鸡	1500	辣椒油	100
酱油	30	花椒粉	2

表C.3 汉阳棒棒鸡的食材配方（续）

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
食盐	10	白糖	50
熟芝麻	20	凉鸡汤	250
注：允许误差≤10%。			

C.3.3 制作工艺

- a) 土公鸡宰杀，洗净，入锅煮熟，捞出、晾凉，用特制木棒敲打刀背，将鸡肉斩成长条块，装盘。
- b) 辣椒油、酱油、花椒粉、食盐、白糖、熟芝麻、凉鸡汤入碗，调成麻辣味汁，淋在鸡肉上即可。

C.4 古蔺麻辣鸡

C.4.1 菜肴源流

古蔺麻辣鸡是泸州市古蔺县的一道特色美食，其雏形源于清朝末年。当时，蔺州人进山采得中草药后，将土鸡放入中草药里煮熟后出锅，鸡的皮脆肉嫩、香气袭人，这便是古蔺麻辣鸡的雏形。《古蔺县志》记载，20 世纪 40 年代，经古蔺县城聂向全（聂墩墩）不断创新，最终研制成麻辣鸡。中华人民共和国成立后，由于多家效仿制作，后改名为“古蔺麻辣鸡”，逐渐成为地方特色浓郁的古蔺传统名食，以“麻得跳，辣得叫”著称。

C.4.2 食材配方

古蔺麻辣鸡的食材配方见表C.4。

表C.4 古蔺麻辣鸡的食材配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
土公鸡	1500	秘制卤水	5000
辣椒油	150	芝麻油	5
花椒粉	2	熟芝麻	10
冰糖	5	胡椒粉	1
注1：允许误差≤10%。			
注2：秘制卤水由姜、葱、干辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、砂仁、良姜、山奈、香叶、草果、肉蔻、白蔻、茴香、丁香、姜黄、陈皮、蒜、豆油、白糖、食盐、味精、鲜汤熬制而成。			

C.4.3 制作工艺

- a) 土鸡洗净，焯水，入秘制卤水中卤至成熟，捞出，晾凉，斩成块，装盘。
- b) 辣椒油、芝麻油、花粉椒、熟芝麻、冰糖、胡椒粉、卤水 15 g 入碗，调匀成麻辣味汁，淋在鸡块上即成。

C.5 筠连椒麻鸡

C.5.1 菜肴源流

筠连椒麻鸡是宜宾筠连县的一道特色美食，已有 100 多年历史。此菜选料讲究，做工精良，选用 1500 g 左右的乌骨鸡为最佳，配以麻辣调料烹制而成，风味独到，肉质结实，口感上佳，含有丰富的蛋白质及微量元素，脂肪含量低且易被人体吸收。如今，筠连椒麻鸡也成为当地餐馆和接待朋友必上的一道美味。

C.5.2 食材配方

筠连椒麻鸡的食材配方见表C.5。

表C.5 筠连椒麻鸡的食材配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
乌骨鸡	1500	食盐	10
鸡精	2	白糖	3
花椒粉	1	醋	5
辣椒油	100	凉鸡汤	30
注：允许误差≤10%。			

C.5.3 制作工艺流程

- a) 乌骨鸡洗净，入锅中，用小火煮熟后捞出，放入冷开水中浸泡晾凉，捞出、沥干水分，斩成块。
- b) 凉鸡汤、食盐、鸡精、白糖、花椒粉、醋、辣椒油入碗搅匀，放入鸡块拌匀，装盘即成。

C.6 三汇水八块

C.6.1 菜肴源流

三汇水八块，又称三汇鸡八块，是达州市渠县三汇镇的传统特色名品，有近百年历史。三汇镇是一个三江交汇的水码头，加之此菜在制作中离不开水，而整只鸡按部位又可分为八块，所以称作“水八块”。改革开放后，三汇镇有人从开始摆摊经营到开店铺经营水八块，使其成为当地的一道特色美食，深受人们喜爱。

C.6.2 食材配方

三汇水八块的食材配方见表C.6。

表C.6 三汇水八块的食材配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
公鸡肉	500	姜片	10
老姜	10	食盐	3
酱油	10	白糖	3

表C.6 三汇水八块的食材配方（续）

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
青花椒	50	蒜泥	10
辣椒油	80	熟白芝麻	10
花椒粉	1	鸡精	2
注：允许误差≤10%。			

C.6.3 制作工艺流程

- a) 公鸡肉入锅，加入清水、姜片煮至成熟，捞出，用凉开水冲凉，晾干水分，入冰箱冷藏，斩成薄片。
- b) 老姜拍碎，与青花椒一起捣碎，入碗，入沸水，过滤制成姜椒汁。
- c) 姜椒汁、食盐、酱油、白糖、蒜泥、辣椒油、花椒粉、鸡精入盆搅匀，入鸡块、熟白芝麻拌匀，装盘即成。

C.7 酸酸鸡

C.7.1 菜肴源流

资阳酸酸鸡在 20 年前由资阳乡镇上率先推出，后传入资阳城区，是资阳较常见的家常菜和本地独有菜品。此菜选用农家跑山土鸡，加姜葱及各种香料煮制，晾凉后砍一字条状，淋酸辣调料而成。凉拌能锁住鸡肉的汁水，保证鸡肉尤其是鸡皮的韧劲儿；调料以醋为酸，以小米辣为辣，酸辣爽口，既开胃又不腻，深受人们喜爱。

C.7.2 食材配方

酸酸鸡的食材配方见表C.7。

表C.7 酸酸鸡的食材配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
鸡肉	500	姜片	10
葱段	20	料酒	15
小米辣粒	50	香菜梗粒	20
韭黄碎	10	姜米	20
蒜米	30	食盐	33
白糖	10	复制酱油	10
醋	30	味精	2
鸡精	2	葱花	30
鸡汤	100		
注：允许误差≤10%。			

C.7.3 制作工艺流程

- a) 锅置火上，加入鸡肉、姜片、葱段、料酒、食盐 30 g，用小火煮至鸡肉八成熟，端离火源，将鸡肉浸泡至熟，捞出晾凉，斩成长 6 cm、粗 1.5 cm 的条，装盘。
- b) 小米辣粒、香菜梗粒、韭黄碎、姜米、蒜米、食盐 3 g、白糖、复制酱油、醋、味精、鸡精入碗调成味汁，淋在鸡肉上，撒上葱花即成。

C.8 白马鸡汤

C.8.1 菜肴源流

白马鸡汤是泸州的一道传统特色美食。相传起源于清代嘉庆年间，由泸县太伏镇新路口一个名叫刘国清的人创制，至今近两百年的历史。黄舣镇（原弥陀镇）白马场是白马鸡汤制作技艺的核心分布区域，也是原产地区域，白马鸡汤远近闻。泸州白马鸡汤制作技艺传承至今，已被列入泸州市市级非物质文化遗产代表性项目名录。

C.8.2 食材配方

白马鸡汤的食材配方见表C.8。

表C.8 白马鸡汤的配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
土公鸡肉	1000	姜片	15
青干花椒	2	井水	3000
秘制药材	20	食盐	10
葱花	10	猪油	100
鸡油	10		
注1：允许误差≤10%。			
注2：秘制药材主要由水水香、白蔻、熟黄豆面、胡椒粉、小葱、花椒加工制作而成。			

C.8.3 制作工艺流程

- a) 土公鸡肉洗净，斩成 5 cm 见方的块。
- b) 锅置火上，放入猪油、鸡油入锅熬化，入姜片炒成金黄色，入青干花椒炒香，入鸡块炒至水分收缩、出香，掺入井水，旺火烧沸，滤去浮沫、姜片、花椒，入秘制药材，转小火炖 1 h 至鸡肉耙软，起锅，装入放有食盐、葱花的碗中即可。

C.9 太白鸡

C.9.1 菜肴源流

太白鸡是江油市的一道传统特色美食，其起源则与唐代大诗人李白有关。李白，字太白，其故居在今四川省江油市青莲乡。相传李白游居万县时，曾赴友人家会酒，饮至半酣时端着酒杯到厨房向厨师敬酒，不慎将酒泼入菜中，厨师只能将就烹成菜肴后上入。人们食用时，在鸡肉的醇香里还品到淡淡的酒

香则齐口称妙，在了解原委后将此菜命名为“太白鸡”。后来，此菜得到太白家乡江油厨师的进一步改良，便成为一道名菜。

C.9.2 食材配方

太白鸡的食材配方见表C.9。

表C.9 太白鸡的食材配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
鸡肉	500	虫草花	20
当归	3	姜片	5
葱段	10	料酒	10
食盐	10	清水	1500
注：允许误差≤10%。			

C.9.3 制作工艺流程

- a) 鸡肉洗净，切块，焯水。
- b) 砂锅置火上，入清水、鸡块、姜片、葱段、料酒，旺火烧沸，转小火炖 2 h 至鸡肉软熟，入虫草花、当归炖 30 min，入食盐，装入汤碗即成。

C.10 剑门火腿土鸡养生煲

C.10.1 菜肴源流

剑门关土鸡是剑阁优质食材，又称“绿色生态鸡”，肉质鲜美、口感劲道、营养丰富。剑门火腿是剑阁特产的加工性食材，其爪弯腿直，腿心丰满，色泽金黄，状如琵琶，瘦肉切面嫣红似火，肥肉呈乳白色，肉质干爽，富有弹性。剑门关人将两者结合创制出剑门火腿土鸡养生煲，集土鸡之鲜香和火腿之醇香于一体，营养丰富，风味独特，深受游客喜爱。

C.10.2 食材配方

剑门火腿土鸡养生煲的食材配方见表C.10。

表C.10 剑门火腿土鸡养生煲的食材配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
剑门土鸡	2000	剑门火腿	50
清水	3000	料酒	10
葱段	10	姜片	5
食盐	15	胡椒粉	2
鸡精	1	香菇	20
大枣	20	枸杞	5
注：允许误差≤10%。			

C.10.3 制作工艺

- a) 剑门土鸡宰杀，加料酒焯水，洗净；剑门火腿切成薄片。
- b) 砂锅置火上，入清水、剑门土鸡、剑门火腿、葱段、姜片、胡椒粉、食盐文火慢炖 3 h，入枸杞、香菇、大枣、鸡精，再炖 30 min 即成。

C.11 松茸炖土鸡

C.11.1 菜肴源流

松茸是四川甘孜、阿坝和攀西地区的盐边等地的优质特产食材。每年七八月为松茸的采摘期，刚采摘的松茸新鲜、清香扑鼻，是制作松茸炖土鸡的优质食材。这些地区的农村有散养土鸡的习惯，土鸡在田间树下觅食，甚至在山上飞到树枝夜宿，天亮后再下树觅食，身体肥硕而肉质紧实。将散养的土鸡与松茸同炖，肉香而汤鲜，松茸润滑爽口，成为特色美食。

C.11.2 食材配方

松茸炖土鸡的配方见表C.11。

表C.11 松茸炖土鸡的食材配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
土鸡	2000	松茸	250
鸡油	50	姜片	20
葱花	20	食盐	20
清水	2500		
注：允许误差≤10%。			

C.11.3 制作工艺

- a) 土鸡宰杀，洗净，斩成块；松茸洗净，保留松伞上的细绒，切成 0.3 cm 厚的片。
- b) 锅置火上，入鸡油烧热，入鸡块，旺火炒出香味，加清水烧沸，撇去浮沫，入松茸、姜片、食盐炖至肉软熟，装碗，撒上葱花即可。

C.12 羊肚菌炖鸡

C.12.1 菜肴源流

羊肚菌是一种珍稀名贵的野生食用菌，因菌盖表面凹凸不平、状如羊肚而得名。它生长于海拔 2000 m~3000 m 的针叶阔叶林及混交林中，一年生长一次，产量稀少，采集十分困难，是世界上很名贵的食用菌之王，早在明代已被收录于李时珍《本草纲目》中，有强身健体、活血化瘀、补肝益肾、促进消化等作用。将羊肚菌与土鸡相结合炖制成汤品，营养和美味加倍，深受食客喜爱。

C.12.2 食材配方

羊肚菌炖鸡的食材配方见表C.12。

表C.12 羊肚菌炖鸡的食材配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
羊肚菌	200	土鸡	1500
枸杞	10	红枣	18
食盐	28	鸡精	5
葱段	30	姜片	20
料酒	20	鸡油	20
清水	2500		
注：允许误差≤10%。			

C.12.3 制作工艺流程

- a) 土鸡宰杀，洗净，斩成块；羊肚菌洗净。
- b) 锅置火上，入鸡油烧至 180 ℃，入鸡块、姜片、葱段、料酒爆炒，入清水用大火烧沸，撇去浮沫，入羊肚菌，用中小火炖 2 h，入食盐、鸡精、枸杞、红枣，炖 10 min，出锅即成。

C.13 樟茶鸭

C.13.1 菜肴源流

樟茶鸭是成都的一道传统特色名品，因用樟树叶和茶叶熏制而得名，相传由清末黄敬临创制。清代末年，黄敬临曾在清宫御膳房里当差，将宫廷里的熏鸭用料改为樟树叶和茶叶，由此熏制的鸭子皮酥肉嫩，色泽深红油亮，具有特殊的混合香味，深受喜爱。此后，黄敬临又到射洪、巫山等县任县长，不久，辞官后回到成都，开办餐馆，便制作“樟茶鸭”售卖。从此，“樟茶鸭”成为川菜的一道著名菜肴。

C.13.2 食材配方

樟茶鸭的食材配方见表C.13。

表C.13 樟茶鸭的食材配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
鸭	1500	食盐	10
花椒	5	胡椒粉	1
料酒	20	醪糟汁	10
姜片	10	葱段	20
食用油	2000		
注：允许误差≤10%。			

C.13.3 制作工艺流程

- a) 食盐、花椒、料酒、醪糟汁、胡椒粉、姜片、葱段混合，均匀地抹在鸭子上，腌制 8 h 后焯水。
- b) 将鸭子擦干水分，用茶叶、樟树叶、稻草、松柏枝等作熏料，熏至鸭皮呈黄色时出炉。
- c) 将鸭子放入蒸笼，蒸 1 h 后取出，晾凉。
- d) 锅置火上，入食用油烧热，入鸭子炸至皮酥香时取出，斩成小块，装盘即成。

C.14 乐山甜皮鸭

C.14.1 菜肴源流

乐山甜皮鸭，又称“油烫鸭”等，是乐山的一道特色名品。乐山，在历史上农耕发达、水田遍布，人们习惯在水稻田中养鸭子。同时，乐山水运发达，码头饮食应运而生。人们将当地产的鸭子经卤、炸、上糖上色，制成“油烫鸭”，在码头提篮叫卖，并将其用荷叶包裹，以节省商旅的时间，深受食客欢迎。后来，此菜传到成都及周边各地，逐渐名声远扬。

C.14.2 食材配方

乐山甜皮鸭的食材配方见表C.14。

表C.14 乐山甜皮鸭的食材配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
麻鸭	2000	麦芽糖	50
秘制卤水	2000	食用油	2000
清水	25		
注1：允许误差≤10%。			
注2：秘制卤水由八角、山奈、草果、小茴香、丁香、白蔻、排草、砂仁、肉桂、香叶、花椒等多种香料加上鲜汤、糖色、食盐、姜葱、胡椒粉等熬制而成。			

C.14.3 制作工艺流程

- a) 麻鸭洗净，焯水，捞出，沥干水分。
- b) 卤锅置火上，倒入秘制卤水，入麻鸭，旺火烧沸，改用小火卤 1 h 至熟后捞出，用钢针在鸭身上戳数下，沥干水分。
- c) 麦芽糖入锅，入清水 25 g 熬化成晶莹透明的浓稠状备用。
- d) 锅置火上，放食用油烧至 120 ℃~125 ℃，放入鸭子炸至外皮酥脆且呈棕红色时捞出，刷上一层麦芽糖，斩成块，装盘即成。

C.15 雪魔芋烧鸭

C.15.1 菜肴源流

雪魔芋烧鸭是峨眉山市的一道特色美食。峨眉山雪魔芋是峨眉山的特产食材和中国国家地理标志产品。20 世纪 30 年代，峨眉山金顶永明华藏寺僧人将此食材专门用来招待进山烧香的香客。香客们将雪魔芋带回家，取农家土麻鸭搭配，烹制出风味独特的“雪魔芋烧鸭”，传承至今。

C. 15.2 食材配方

雪魔芋烧鸭的食材配方及加工工艺见表C. 15。

表C. 15 雪魔芋烧鸭的食材配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
鸭肉	1000	雪魔芋	200
青尖椒	20	红尖椒	10
郫县豆瓣	40	干辣椒	5
八角	2	山奈	2
花椒	5	食盐	5
胡椒粉	1	白糖	2
生抽	10	料酒	5
鲜汤	500	食用油	150
注：允许误差≤10%。			

C. 15.3 制作工艺流程

- a) 鸭肉斩长 5 cm、宽约 1.5 cm 的条，入热油锅中煸炒至表面干香、呈浅黄色，捞出。
- b) 雪魔芋用温水泡软，洗净，入沸水煮 10 min 后捞出，用冷水冲凉后切成长 5 cm、宽约 1.5 cm 的条；青尖椒、红尖椒、干辣椒分别切成段。
- c) 锅置火上，入食用油烧热，入郫县豆瓣、干辣椒、花椒、八角、山奈炒香，入鲜汤烧沸，入鸭条、料酒、食盐、胡椒粉、白糖、生抽烧至鸭肉软熟，入雪魔芋烧约 10 min，入味精、青尖椒、红尖椒略烧，入水淀粉收汁，起锅装盘即成。

附 录 D

(资料性)

天府旅游美食（水产类菜肴）制作工艺

D.1 豆瓣鱼

D.1.1 菜肴源流

豆瓣鱼是四川的一道传统特色名菜,因在鱼肴烹制中较多地使用豆瓣酱调味、豆瓣香味突出而得名。此菜的传统制法大多呈现家常味,如今则大多为鱼香味,酌增糖和醋,咸鲜微辣、微带回甜,受到人们喜爱。

D.1.2 食材配方

豆瓣鱼的食材配方见表D.1。

表D.1 豆瓣鱼的食材配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
草鱼	750	姜片	10
姜米	10	蒜米	15
葱段	20	葱花	25
食盐	2	料酒	20
郫县豆瓣	45	白糖	15
酱油	4	醋	10
味精	2	水淀粉	25
鲜汤	500	食用油	1500
注：允许误差≤10%。			

D.1.3 制作工艺流程

- 草鱼初加工后在鱼身两面各剖数刀,用食盐、姜片、葱段、料酒 10 g 拌匀,码味 15 min。
- 锅置火上,入食用油烧至 200 ℃,入鱼炸至起硬膜、浅黄色时捞出。
- 锅置火上,入食用油烧至 100 ℃,入郫县豆瓣、姜米、蒜米、葱花炒香,掺鲜汤,入鱼、料酒 10 g、白糖、酱油,烧至鱼变软、成熟时捞出;锅中的汁水用水淀粉收浓呈二流芡汁,入味精、醋搅匀,浇淋在鱼上即成。

D.2 大千干烧鱼

D.2.1 菜肴源流

大千干烧鱼是内江市的一道特色美食，其起源于张大千。张大千，四川内江人，既是著名画家，也是美食家，亲自事厨，曾经自我评价道，“吾善于烹调，更在画艺之上”。张大千所创制的大千菜，不仅突出体现川菜一菜一格、百菜百味的特色，更是集东西南北风味之精华于一体，“大千干烧鱼”则是张大千先生的家传菜和代表菜。

D.2.2 食材配方

大千干烧鱼的食材配方见表D.2。

表D.2 大千干烧鱼的食材配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
鲤鱼	1000	五花肉	150
鲜香菇	100	姜片	15
葱段	40	料酒	30
郫县豆瓣	200	泡辣椒末	100
泡辣椒段	30	泡姜	50
白糖	20	醋	25
蒜丁	60	味精	3
花椒	3	食盐	20
清水	500	白酒	10
食用油	3000		
注：允许误差≤10%。			

D.2.3 制作工艺流程

- a) 鲤鱼宰杀，洗净，在鱼身两侧各剖 5 刀，入食盐 10 g、姜片、葱段 20 g、料酒码味 15 min，入 200 ℃ 油中炸至紧皮呈棕红色捞出。
- b) 五花肉煮熟，切成丁；鲜香菇切成丁；泡姜切成丁。
- c) 锅置火上，入食用油烧至 120 ℃，入五花肉、郫县豆瓣、泡辣椒末、泡辣椒段、泡姜、葱段 20 g、蒜丁、鲜香菇、花椒炒香，入清水烧沸，入鲤鱼、白糖、醋、食盐 10 g、白酒烧至鱼熟、汁水将干时，入味精和匀，捞出鱼装盘；锅中汁水收干水分，淋在鱼身上即成。

D.3 资中鲢鱼

D.3.1 菜肴源流

资中鲢鱼是资中县的一道特色名品。资中县，古称资州，沱江穿城而过，养育了世世代代的资中人。资中自古出产鲢鱼，在长期历史实践中，擅长烹调的资中人将鲜活鲢鱼烹制成麻辣鲜嫩的鲢鱼菜品，不仅成为当地著名美食，也名声远播。

D.3.2 食材配方

资中鲢鱼的食材配方见表D.3。

表D.3 资中鲢鱼食材的配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
鲢鱼	2000	大蒜	100
小尖椒段	100	干辣椒节	20
花椒	10	大葱节	20
泡辣椒末	50	泡姜末	20
豆瓣	100	辛香料	3
料酒	20	淀粉	100
味精	3	鲜汤	1000
食用油	2000		
注1：允许误差≤10%。			
注2：辛香料指八角、桂皮、茴香的混合物。			

D.3.3 制作工艺流程

- a) 鲢鱼宰杀，洗净，斩成 4 cm 大小的块，加入料酒、淀粉拌匀，入油锅中炸 1 min 后捞出。
- b) 锅置火上，入食用油烧至 120 ℃，入干辣椒节、花椒、泡辣椒末、泡姜末、豆瓣、辛香料、大蒜、小尖椒段炒香，入鲜汤、鲢鱼烧至软熟，入味精、大葱节和匀，出锅装碗。

D.4 跑马滩砣砣鱼

D.4.1 菜肴源流

跑马滩砣砣鱼是遂宁的一道特色美食。相传明代末年，张献忠兵入遂宁，屯兵禅月湖（今跑马滩水库）附近，临时征召当地渔夫巧妇供制饮食。他们烹制的鱼肴特色突出，其技艺传承至今。后人以此为基础，在鱼中又加入坛子肉和泡菜制作，肉质细嫩，咸鲜麻辣且泡菜香浓，由此取名跑马滩砣砣鱼。

D.4.2 食材配方

跑马滩砣砣鱼的食材配方见表D.4。

表D.4 跑马滩砣砣鱼的食材配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
青鱼	2000	老豆腐	500
坛子肉	250	泡酸菜	140
豆瓣酱	50	花椒	25
胡椒粉	2	大蒜	20
大葱	10	芹菜	100
清水	3000	食用油	500
注：允许误差≤10%。			

D.4.3 制作工艺流程

- a) 青鱼宰杀、洗净，斩成砣即块状；泡酸菜切丝；坛子肉切片；大葱、芹菜切成 2 cm 长的节。
- b) 锅置火上，入食用油烧至 120 ℃，入泡酸菜、豆瓣酱炒香，入坛子肉翻炒均匀，入清水烧沸 5 min~8 min，入鱼烧沸，入大蒜、花椒、胡椒粉、老豆腐，中火烧 10 min 至鱼软熟，入大葱节、芹菜节，装碗即成。

D.5 江口青鳊豆花鱼

D.5.1 菜肴源流

江口青鳊豆花鱼是平昌县的一道特色美食。平昌拥有丰富的水资源，生长于此的江口青鳊是平昌县著名特产食材和中国地理标志产品，肉质坚实脆嫩、十分鲜美，营养丰富，鱼肉中含有丰富的微量元素和较高的粗蛋白。“不食豆花鱼，不成宴席”。平昌人以当地所产的鱼为主要食材，再加上自制的豆花，烹制出许多鱼肴品种，而江口青鳊豆花鱼就是其典型代表。

D.5.2 食材配方

江口青鳊豆花鱼的食材配方见表D.5。

表D.5 江口青鳊豆花鱼的食材配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
青鳊鱼	750	石磨豆花	500
青泡椒	50	红泡椒	50
姜片	20	大蒜	20
食盐	4	味精	10
葱头	10	生抽	5
小米辣碎	10	料酒	10
鲜汤	500	食用油	200
注：允许误差≤10%。			

D.5.3 制作工艺流程

- a) 青鳊鱼宰杀，洗净，入食盐、姜片、料酒码味；青泡椒、红泡椒分别切成丁。
- b) 锅置火上，入食用油烧热，入青泡椒、红泡椒、大蒜、葱头炒香，入鱼微煎出香，加入鲜汤，小火煨至成熟，入味精、生抽调味，起锅、装入钵中，放入烧热的石磨豆花，撒上小米辣碎即成。

D.6 武胜渣渣鱼

D.6.1 菜肴源流

渣渣鱼是武胜县的一道著名特色美食和鱼类代表菜。广安市武胜县，嘉陵江贯穿其境内 117 公里，是名副其实的江边之城。自古以来，这里的人们喜食鱼、善烹鱼，常选用体型较小的大眼泡、船丁子、

小鲫鱼、小鲤鱼等 10 余种鱼类为食材，以黄焖、干烧、红烧、煎炸为主制成鱼肴，具有色泽红润、肉质鲜嫩、骨刺酥软、钙质含量较高等特点，因所选鱼的体型较小而称为“渣渣鱼”。

D.6.2 食材配方

武胜渣渣鱼的食材配方见表D.6。

表D.6 武胜渣渣鱼的食材配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
小鱼	500	料酒	5
食盐	5	泡辣椒节	30
豆瓣酱	40	泡红椒酱	40
白糖	5	鸡精	5
醋	5	葱花	10
淀粉	20	清水	300
食用油	1500		
注：允许误差≤10%。			

D.6.3 制作工艺流程

- 小鱼宰杀，洗净，入食盐、料酒码味，入食用油中炸至干香酥脆捞出。
- 锅置火上，入食用油烧至 120℃，入泡辣椒节、豆瓣酱、泡红椒酱炒香，入清水烧沸，入小鱼、白糖、鸡精、醋，煮 5 min~6 min，入水淀粉勾薄芡，起锅装盘，撒上葱花即成。

D.7 茭弘鲶鱼

D.7.1 菜肴源流

茭弘鲶鱼是资阳的一道特色美食。相传春秋末年，内史大夫茭弘回资阳王二溪高岩山为母守孝。孔子因著《春秋》删《乐经》遇到困惑，便前往拜师求教。茭弘不胜欣喜，请渔夫将沱江新鲜鲶鱼洗净砍好，自己亲自烹制鱼肴来款待。他们围锅而食，赞不绝口，孔子则将此鱼肴取名为“茭弘鲶鱼”。随着时间推移，资阳人在其制作鱼肴的基础上，不断采用引入的食材如辣椒、啤酒等改进创新，深受喜爱，名扬一方。

D.7.2 食材配方

茭弘鲶鱼的食材配方见表D.7。

表D.7 茭弘鲶鱼的食材配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
鲶鱼	1500	仔姜	100
小米辣	50	郫县豆瓣	50

表D.7 茭弘鲢鱼的食材配方（续）

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
姜米	10	蒜米	12
泡辣椒段	30	香葱段	20
芹菜	50	啤酒	50
味精	3	鲜汤	1000
食用油	100		
注：允许误差≤10%。			

D.7.3 制作工艺流程

- a) 鲢鱼宰杀，洗净，改刀成条；仔姜、小米辣、芹菜分别切成节。
- b) 锅置火上，入食用油烧至 120 ℃，入郫县豆瓣、小米辣、姜米、蒜米、泡辣椒段炒香且油呈红色，入鲜汤，入鲢鱼、啤酒烧至成熟，入香葱段、芹菜节、味精烧沸，装盘即成。

D.8 老池盘龙鳙

D.8.1 菜肴源流

老池盘龙鳙是遂宁的一道特色美食。遂宁市船山区一家餐厅老板爱做鳙鱼，一天，在炒制小鳙鱼时发现炒后的小鳙鱼如龙一样盘卷，便反复研究、创制出一份特色菜。因老板是原老池镇盘龙村人，此菜又深受盘龙村村民欢迎，便取名“老池盘龙鳙”，逐渐成为遂宁市尤其是船山区人们极为喜爱的特色名菜。

D.8.2 食材配方

老池盘龙鳙的食材配方及加工工见表D.8。

表D.8 老池盘龙鳙的配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
小活鳙鱼	400	干辣椒节	30
花椒	10	八角	2 个
姜片	5	蒜片	10
葱丁	15	辣椒圈	200
料酒	15	食盐	5
味精	2	白糖	1
芝麻油	5	鸡精	2
豆瓣酱	20	菜籽油	150
注：允许误差≤10%。			

D.8.3 制作工艺流程

- a) 小活鳊鱼入清水饲养，吐尽泥沙，捞出，沥干。
- b) 锅置火上，入菜籽油烧热，入花椒爆香后捞出花椒粒，入鳊鱼炸至卷成圆圈时捞出。
- c) 锅中留菜籽油，入鳊鱼，用中小火煸炒至两面金黄、酥脆，入干辣椒节、花椒、豆瓣酱、姜片、蒜片、葱丁、辣椒圈、料酒、食盐炒香，入白糖、味精、鸡精、芝麻油炒匀，装盘即成。

地方标准信息服务平台

附 录 E
(资料性)
天府旅游美食（蔬果类菜肴）制作工艺

E.1 开水白菜

E.1.1 菜肴源流

开水白菜是四川的一道传统特色名菜，相传由清末黄敬临创制。清代末年，华阳人黄敬临曾在清宫御膳房当差，创制了多道匠心独具的菜肴。开水白菜就是其中的代表品种，看似白开水一般的汤简单、清淡，实则用老母鸡、老母鸭、火腿、干贝等食材熬制而成，清澈如水却淡而不薄，与嫩白菜合烹成菜，清鲜雅致，清香醇厚，将极繁与极简巧妙地融为一体。

E.1.2 食材配方

开水白菜的食材配方见表E.1。

表E.1 开水白菜的食材配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
白菜心	200	清汤	1500
食盐	2	胡椒粉	1
料酒	10		
注：允许误差≤10%。			

E.1.3 制作工艺流程

- a) 白菜心修整齐，对剖成 4 瓣，入沸水中煮至断生时捞出，用冷水漂凉。
- b) 将白菜心整齐地放在汤碗内，加食盐、胡椒粉、料酒、清汤，入蒸笼中，用旺火蒸 5 min 取出，沥去汤汁。
- c) 清汤入锅烧沸，舀入汤碗中即可。

E.2 陈麻婆豆腐

E.2.1 菜肴源流

麻婆豆腐是闻名世界的一道四川传统名品，创制于清代同治年间，当时，在成都北郊万福桥附近有一个陈兴盛饭铺，店主姓陈，其妻陈刘氏烧得一手好菜。进出成都的挑夫喜欢在此休息、吃饭，他们常到邻近的牛肉摊买些细碎牛肉，请陈刘氏将牛肉与豆腐一起烹制，烧出的豆腐又麻、又辣、味道浓厚，易于下饭，久而久之出了名。因陈刘氏脸上有几颗麻痕而称之为“麻婆豆腐”。如今，麻婆豆腐制作技艺已被列入四川省省级非物质文化遗产代表性项目名录。

E.2.2 食材配方

陈麻婆豆腐的食材配方见表E.2。

表E.2 陈麻婆豆腐的食材配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
豆腐	400	牛肉	50
蒜苗	30	郫县豆瓣	40
蒜米	20	豆豉	6
食盐	11	辣椒粉	7
花椒粉	1	酱油	10
料酒	5	鲜汤	200
水淀粉	30	食用油	70
注：允许误差≤10%			

E.2.3 制作工艺流程

- a) 豆腐切 1.5 cm 见方的丁，放入有食盐的沸水中浸泡。
- b) 牛肉加工成末，入锅炒散，入食盐、料酒炒至酥香。
- c) 蒜苗切成马耳朵形或长约 3cm 的节；豆豉剁细。
- d) 锅置火上，如食用油烧至 100 ℃，入郫县豆瓣、辣椒粉、蒜米、豆豉炒香，掺入鲜汤，入酱油、豆腐、牛肉末烧至成熟，入蒜苗、水淀粉、花椒粉，收汁浓稠呈干二流芡状，装碗而成。

E.3 什锦泡菜

E.3.1 菜肴源流

四川泡菜是四川家家户户都会制作的一道传统特色美食，已有上千年历史。它是将各种食材放入装有泡菜盐水且有沿和盖的陶坛中浸泡一段时间、经乳酸发酵而成，按浸泡发酵的时间可分为跳水泡菜和老泡菜等类别，分别用于直接佐餐的菜肴和调辅料。什锦泡菜，因采用多种食材泡制而得名，是四川家庭必备的直接佐餐菜肴。

E.3.2 食材配方

什锦泡菜的食材配方见表E.3。

表E.3 什锦泡菜的配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
各种蔬菜	500	老泡菜盐水	200
凉开水	800	白酒	5
姜片	10	食盐	40
干辣椒	10	花椒	2
八角	3	桂皮	3
草果	3	冰糖	15
注：允许误差≤10%。			

E.3.3 制作工艺流程

- a) 各种蔬菜去老根、黄叶、粗皮，洗净，切成条，晾干水分。
- b) 泡菜坛中加入老泡菜盐水、凉开水、白酒、姜片、食盐、冰糖、八角、桂皮、草果、干辣椒、花椒混合，调成新的泡菜盐水。
- c) 将各种蔬菜放入泡菜坛，加盖密封，浸泡 5 h 后取出装盘，可根据需要酌加辣椒油、味精、白糖拌匀即成。

E.4 糯米咸鹅蛋

E.4.1 菜肴源流

糯米咸鹅蛋是德阳市的一道特色美食，取法于清代李化楠、李调元父子所撰《醒园录》中腌盐蛋法：“用芦草灰、木炭灰（或稻草灰），二灰用六成、七成，黄土用四成、三成，有黏性可黏住就好。灰土拌成一块。每三升土灰配盐一升，以酒和泥，塑蛋。大头向上，小头向下，密排坛内。十余天或半月可煮而食。”后人在此基础上进行改良，以糯米、玉米、青豆等物调味填入鹅蛋后烹制而成，因此得名。如今，糯米咸鹅蛋制作技艺被列入德阳市市级非物质文化遗产代表性项目名录。

E.4.2 食材配方

糯米咸鹅蛋的食材配方见表E.4。

表E.4 糯米咸鹅蛋的配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
咸鹅蛋	5 个	青豆	10
鲜豌豆	10	鲜玉米	10
鲜红豆	10	糯米	50
腊肉	20	秘制调料	20
注1：允许误差≤10%。			
注2：秘制调料主要由陈皮、胡椒、花椒、辣椒面、鸡精、老抽、食用盐加工制作而成。			

E.4.3 制作工艺流程

- a) 将咸鹅蛋的一端敲小孔，倒出蛋清；糯米浸泡 4 h 后洗净；腊肉切豌豆大小的粒。
- b) 青豆、鲜豌豆、鲜玉米、鲜红豆、糯米、腊肉、秘制调料拌匀成馅料。
- c) 将馅料酿入咸鹅蛋中，锡箔纸包裹成型，入笼蒸 50 min，出锅对半切开，装盘即成。

E.5 富顺豆花

E.5.1 菜肴源流

富顺豆花是自贡市富顺县的的一道特色名品，历史悠久。1000 多年前，富顺的盐工为赶时间上工，就将锅内缓慢凝结的嫩豆腐用盐水蘸着下饭，发现十分鲜美可口。因其状如雪花，便称“豆花”。嫩豆花与老豆腐相比，成菜快、数量多，很快成为饭店、盐场、寺庙等接待大流量人员的首选品种。20 世

纪 30 年代，富顺豆花店厨师采众家之长，更制作出蘸豆花的味碟，形成了一套较为完整、系统的豆花制作工艺。如今，富顺豆花制作技艺已被列入四川省省级非物质文化遗产代表性项目名录。

E.5.2 食材配方

富顺豆花的食材配方见表E.5。

表E.5 富顺豆花的食材配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
黄豆	1000	石膏	10
井水	2500	干红辣椒	500
熟菜油	20	芝麻油	10
酱油	200	蒜泥	25
熟芝麻	10	藿香碎	50
注：允许误差≤10%。			

E.5.3 制作工艺流程

- a) 干红辣椒入沸水浸泡至软，搽茸，制成糍粑辣椒。
- b) 酱油、糍粑辣椒、熟菜油、蒜泥、熟芝麻、芝麻油、藿香碎入味碟碗，制成味碟。
- c) 黄豆入温水浸泡 3 h~5 h，磨成豆浆，入锅烧沸，过滤、倒入盆中。
- d) 锅置火上，将过滤后的豆浆入锅烧沸，倒入石膏水搅动，使豆浆缓慢凝结成豆花状，装碗，配上味碟即成。

E.6 江门荤豆花

E.6.1 菜肴源流

江门荤豆花是泸州市叙永县江门镇的一道传统特色名品。相传淮南王刘安创制豆腐之后，其技术迅速传入西南，至三国时，江门的豆花制作技艺已较为成熟。后来，江门人将豆花与常年食用的酸菜合二为一，制成一锅菜，人称“一锅熟”，此为荤豆花的雏形。到明代，江门民间在制作酸菜豆花时加入了瘦肉片和时令蔬菜，因其与素豆花有别而取名“荤豆花”。江门荤豆花制作技艺传承至今，已被列入四川省省级非物质文化遗产代表性项目名录。

E.6.2 食材配方

江门荤豆花的食材配方见表E.6。

表E.6 江门荤豆花的食材配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
黄豆	500	石膏	5
泡酸菜	100	猪瘦肉	100
鲜蘑菇	100	姜末	5

表E.6 江门荤豆花的食材配方（续）

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
葱花	10	鸡汤	500
油酥辣椒	10	糍粑辣椒	5
辣椒油	10	木姜油	2
生菜籽油	5	花椒粉	1
猪油	50		
注：允许误差≤10%。			

E.6.3 制作工艺

- a) 黄豆用清水浸泡，磨成豆浆，入锅烧沸，加入石膏水制成豆花。
- b) 泡酸菜切成小块；猪瘦肉切成薄片；鲜蘑菇撕成小块。
- c) 油酥辣椒、糍粑辣椒、辣椒油、木姜油、生菜籽油、花椒粉入碗，调成味碟。
- d) 锅置火上，入猪油烧热，入泡酸菜炒香，入鸡汤烧沸，入豆花、肉片、鲜蘑菇、姜末煮熟，倒入汤碗，撒上葱花，配上味碟即成。

E.7 剑门豆腐（张灯结彩）

E.7.1 菜肴源流

剑门豆腐是广元市剑阁县的传统特色名品，相传始于三国。当时，姜维被魏军所困，人马疲惫，令各营及百姓磨豆浆、用豆腐制作菜肴食用，用豆渣喂军马。由此，制作豆腐及豆腐菜肴的习俗沿袭下来。如今，剑门豆腐作为加工性食材，以白嫩、清香、有韧性著称，被评为中国国家地理标志产品；而以剑门豆腐为主要食材制作的豆腐菜肴品种已形成一个系列，其制作技艺已列入广元市市级非物质文化遗产代表性项目名录。其中，张灯结彩则是剑门豆腐菜肴的代表性品种，是将豆腐按剑阁花灯形状精细制作而成，代表喜庆和人们对美好生活的向往。

E.7.2 食材配方

剑门豆腐（张灯结彩）的食材配方见表E.7。

表E.7 剑门豆腐（张灯结彩）的食材配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
豆腐	300	茄子	300
猪瘦肉	200	胡萝卜	20
鸡蛋	50	食盐	3
白糖	2	味精	2
鸡精	3	生粉	20
小米椒碎	10	姜末	5

表E.7 剑门豆腐（张灯结彩）的食材配方（续）

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
蒜末	10	葱花	10
蚝油	2	花椒油	2
秘制香料	5	鲜汤	500
水淀粉	20	鸡油	5
菜籽油	100		
注1：允许误差≤10%。			
注2：秘制香料主要由八角、草果、桂皮、香叶、白蔻等加工制作而成。			

E.7.3 制作工艺

- a) 豆腐制成泥；茄子切成灯笼胚料；猪瘦肉切成粒，入锅炒干水分。
- b) 猪瘦肉粒、豆腐泥、食盐 1g、味精、鸡精、白糖、蚝油、秘制香料、鸡蛋拌匀，填入茄子灯笼胚料中，拍上生粉，入笼蒸熟，取出、摆盘；胡萝卜切细丝，做成灯笼须。
- c) 锅置火上，入菜籽油和鸡油烧热，入小米椒碎、葱花、姜末、蒜末炒香，入鲜汤、食盐 2g、白糖、味精、花椒油煮沸，入水淀粉勾薄芡，淋在豆腐上即成。

E.8 西坝豆腐（灯笼豆腐）

E.8.1 菜肴源流

西坝豆腐是乐山市的传统特色名品，因创制于五通桥区西坝镇而得名，在明朝万历（公元 1573 年～1620 年）年间已较为兴盛，距今已有 400 余年历史。西坝豆腐品种较多，灯笼豆腐就是其代表性品种之一。灯笼象征着阖家团圆、事业兴旺、红红火火，人们将豆腐制作成灯笼形状，寄托着美好愿望。

E.8.2 食材配方

西坝豆腐（灯笼豆腐）的食材配方见表E.8。

表E.8 西坝豆腐（灯笼豆腐）的食材配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
豆腐	800	猪肉	200
猪油	10	食盐	1
葱花	5	姜米	4
蒜米	4	辣椒节	5
花椒粉	1	味精	2
胡椒粉	1	鸡蛋液	50
郫县豆瓣	15	酱油	6
白糖	2	味精	3

表E.8 西坝豆腐（灯笼豆腐）的食材配方（续）

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
全蛋淀粉	50	水淀粉	20
鲜汤	100	辣椒油	30
食用油	1500	五香粉	2
注：允许误差≤10%。			

E.8.3 制作工艺流程

- a) 猪肉剁成粒，入锅炒散籽、吐油，入姜米、蒜米、五香粉、胡椒粉炒香后起锅，晾凉，加食盐、葱花、味精、酱油、白糖、花椒粉拌匀成馅。
- b) 豆腐用模具压成高圆柱形，入 180 ℃ 食用油中炸至金黄色，捞出，沥油，晾凉，用小刀将豆腐挖空，酿入肉馅，以全蛋淀粉糊封口。
- c) 锅置火上，入食用油烧至 140 ℃，入豆腐炸至外皮起硬膜，捞出。
- d) 锅置火上，入食用油烧至 120 ℃，入郫县豆瓣、姜米、蒜米炒香，入鲜汤烧沸，入味精、水淀粉收汁二流芡，入辣椒油和匀，淋在豆腐上，撒葱花成菜。

E.9 绵虎豆腐（水坝豆腐）

E.9.1 菜品源流

绵虎豆腐是阿坝州汶川县绵虎镇的特色美食，也是待客必备佳肴，品种较多，包括有水坝豆腐、绵虎豆腐鱼、文庙豆腐、长清豆腐、万象豆腐、禹乡豆腐等，每个品种都有精彩的故事。水坝豆腐就是其中的代表菜肴之一，相传起源于清代乾隆年间。当时，岷江之水泛滥，民不聊生，绵虎官员组织人员修建堤坝、使百姓能够安居乐业，百姓每日为修坝之人送上自家烧制的豆腐，以表达感激之情，因而取名“水坝豆腐”。

E.9.2 食材配方

绵虎豆腐（水坝豆腐）的食材配方见表E.9。

表E.9 绵虎豆腐（水坝豆腐）的食材配方

食 材	重量/（g）	食 材	重量/（g）
豆腐	500	牛肉末	20
食盐	3	郫县豆瓣	30
姜米	5	蒜米	5
味精	2	鸡精	2
蒜苗末	10	花椒粉	1
鲜汤	300	水淀粉	30
猪油	15	菜籽油	50
注：允许误差≤10%			

E.9.3 制作工艺流程

- a) 豆腐切成 1.5 cm 见方的丁，放入加有淡盐的沸水里焯水。
 - b) 锅置火上，入菜籽油、猪油烧至 120 °C，入郫县豆瓣、姜米、蒜米、牛肉末炒香，掺入鲜汤，入豆腐、食盐烧 2 min~3 min，入味精、鸡精、蒜苗末、水淀粉收汁浓稠，起锅装碗，撒上花椒粉即成。
-

地方标准信息服务平台