

川菜24味型，典型菜餚傳承 4之1

川菜作為中國漢族傳統的四大菜系之一，取材廣泛，調味多變，菜式多樣，口味清新醇濃並重，以善用麻辣調味著稱，並以其別具一格的烹調方法和濃鬱的地方風味，融會了東南西北各方的特點，博採眾家之長，善於吸收，善於創新，享譽中外。

「一菜一格，百菜百味；以味見長，味多、味廣、味厚；清新醇濃並重，善調麻辣」；是川菜有別於其它菜系的顯著特色，因此而形成川菜風行天下，味醉五洲之格局。尤其是川菜二十四個複合味，猶如傳說中天庭之24星宿，各有所長，各司其職，各顯其能。

所謂複合味，即指兩種以上的不同味道，巧妙調和成一種多滋多味的新風味。但行業和坊間，對

川菜24個複合味型的理解或見解，在網路上是百草爭發，眾說紛紜。

川菜之24個複合味，是在川菜千百年演繹中順其自然而生成的。

其中不少源自於民間，生於鄉土，在一日三餐中生動展現了四川人好吃善烹，尚滋味好辛香的生活情趣。像家常味、紅油味、魚香、怪味、辣味、糊辣味、椒麻味、椒鹽味，酸辣味、甜辣味、醬香味、糟香等；還有一些出於歷代名師大廚之實踐，體現出川人的勤奮和智慧。如糊辣荔枝味、陳皮味、茄汁味、煙燻香味等。如此，川菜之風味，既有令人不可思議的專業手風，又有令人感動，口水淚水雙流的親民魅力。

#01 家常味

家常味是川菜獨有的風味味型，源自於豐富多滋的家庭日常烹調。家常菜所展現的特點是'鹹鮮微辣'，基本調味料大都採用當地特色原料：辣豆瓣醬、川鹽或醬油，泡紅辣椒、豆豉、甜麵醬。

代表菜色：回鍋肉、家常海參、鹽煎肉、豆瓣魚等。



回鍋肉

#02 魚味

總有人發出這樣的疑問，魚香味為啥不見魚呢？其實，魚香味是帶有川菜魚香味道的一種風味味型，源於民間傳統烹調方法而得名。透過對各種辛香調味料的巧妙調和，在高溫的作用下所產生的一種另類複合風味。魚香味融合了鹹、甜、酸、辣，取用鹽糖醋、薑蔥蒜的濃烈辛香。核心調味料是泡紅辣椒，或原紅豆瓣(鮮辣豆瓣)，這些調味料賦予魚香菜料獨特艷麗色採。當然如採用四川特有的泡魚辣



魚香肉絲

椒，其魚香風味會更加濃鬱。
代表菜色：魚香八塊雞、魚香肉絲、魚香茄子、魚香油菜頭等。

#03 怪味味型

怪味是出自民間為川菜所獨有的風味味型，它和諧地融合了咸甜辣麻酸鮮香於一體，互不衝突，各味協調平衡。其中鹽糖醋是基本味，也就是鹹甜酸三味的調和很關鍵，以鹹為主，輔以甜酸，再輔以其它各種風味，辣麻、醬香、糟香等。

代表菜品：怪味雞片、怪味兔丁、怪味小龍蝦、怪味蹄花、怪味胡豆、怪味花生等。



怪味蹄花

#04 麻辣味型

麻辣味是川菜中風味最濃厚辛香的味型，帶有豐富的民間烹調的個性。基於辣椒與花椒的雙重強烈的味覺刺激和辛辣香麻口感，輔以鹽及其他調味料，像糖、芝麻油和五香粉一類。

代表菜品：麻辣白切雞。



麻辣白切雞

#05 紅油味型

紅油味體現出混合了有如寶石紅般辣椒油的紅豔色澤與香辣美味，輔以醬油和糖，加點芝麻油提香。紅油味融合了鹹、鮮、辣、香諸位味，回味略甜，多用於涼菜。

代表菜品：紅油雞塊、紅油水餃。



紅油雞塊

#06 蒜泥味型

蒜泥味型是種加少許鹽、香油，搗成泥茸的大蒜泥、多用於涼拌菜，像蒜泥白肉，還要用紅糖、香料小火熬制的香美濃稠的特製複合醬油(甜紅醬油)，再加蒜泥、味精調拌；蒜泥黃瓜，則直接用鹽碼好味，放蒜泥和香油，亦可添加辣椒紅油。

代表菜品：蒜泥白肉



蒜泥白肉

聖路易服務中心

翻譯公證服務

- ★各種文件表格合約製作、填寫及翻譯
- ★法院、移民、醫院、商業口頭翻譯

國際學生

- ★協助中學生、大學生申請入學
- ★協助安排寄宿家庭及當地交通

短期參訪

- ★各種類型團體接待
- ★遊學、考察、短期進修
- ★安排食宿、交通、參觀

其它服務項目

- ★個人收入及公司報稅、成立公司
- ★工作傷害及車禍意外律師諮詢
- ★房地產買賣、租賃、管理、餐館買賣
- ★專業顧問諮詢可上網
www.bfconsulting.us
- ★國際學生可上網
www.tyhusa.com