

川菜24味型，典型菜餚傳承 4之2



宮保雞丁

#07 糊辣味型

顧名思義，這一風味來自把乾辣椒放進熱油鍋裡煎炸酥香，色澤變成深棕紅，發出絲絲聲音及熾辣香味；加進其他調料，在沁出紅油的鍋中顛簸。花椒自然與辣椒一起使用，其他輔料有：醬油、醋、糖、姜米、蔥花和蒜米，使之產生香辣、鹹鮮、回口略帶酸甜的複合香味。

代表菜品：宮保雞丁、熾炒萵筍等。



陳皮牛肉

#08 陳皮味型

用幹透的橘子皮賦予這一味型一種特殊的橘香味，但其風味依然以花椒和辣椒所有的麻辣味道，且回口微甜；陳皮不可使用過量，否則會帶苦味。通常用於涼菜中的肉類和家禽。

代表菜品：陳皮牛肉、陳皮兔丁等。



椒麻雞

#09 椒麻味型

這種令人有些古怪口感的風味，出奇地取自四川生花椒。將其與小蔥葉一起剝碎，加鹽、少許醬油、芝麻油和冷雞湯調成糊狀滋汁使用，通常用來涼拌肉類與家禽。

代表菜品：椒麻雞、椒麻鴨掌、椒麻心舌等。



#10 椒鹽味型

即用烘乾的花椒，打磨成粉，再與鹽混合而成。典型的用法是作為煎炸食物的蘸碟或撒在食物上。花椒最好是當天用當天烘烤打磨，否則存放太久香麻味會揮發散失。

代表菜品：椒鹽茄餅、椒鹽裡脊、椒鹽魚卷、椒麻桃仁等。



椒鹽茄餅

#11 酸辣味型



酸辣涼粉

這一味型普遍都很熟悉，比較典型的是用香醋和白胡椒粉，鹽為底味。在四川亦有用辣椒醬或熟辣子油替代胡椒；取用泡菜酸味。酸味是這一風味的基礎，標準的酸辣味多為用肉類、海鮮或雞蛋烹製的羹湯，當然，這種風味也多用於涼菜、小吃。

代表菜品：酸辣海參、酸辣腦花、酸辣涼粉、酸辣豆花、酸辣粉等。

#12 醬香味型

這一味型出自於烹製肉類、家禽和豆腐乾等，以濃稠、棕色的甜麵醬和醬油為主要調料。鹹鮮微甜、醬香濃郁。

代表菜品：京醬肉絲、醬牛肉、醬鴨。涼菜類可配辣椒麵花椒麵乾碟。



京醬肉絲



八寶鍋珍

#13 甜香味型

這一風味，可用於各種形式的熱菜、甜品。採用白糖或冰糖，也可以加以水果汁或蜜餞。

代表菜品：八寶鍋珍、冰糖銀耳羹。

#15 煙香味型

這一味型創造於薰制肉類、家禽，在無火焰的木材和樹葉堆上煙熏。四川最著名的是用茶葉煙熏鴨子；其他薰制肉類還可用竹葉、松枝、穀糠、花生殼或鋸末。

代表菜品：樟茶鴨、川味臘肉。煙香或醃鹵風味菜品，亦可配辣椒麵花椒麵蘸碟。



樟茶鴨

#14 香糟味型

這一風味味型基於發酵釀制的醪糟汁的運用，是一種帶有酒香味道的風味。烹製時要加鹽、糖、芝麻油和其他調料。可以用於烹製肉類、家禽和像竹筍等蔬菜類。

代表菜品：香糟雞、排骨、(鴨)。



香糟雞

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