

运河文化

餐饮产业与文化背景

Food and Beverage Industry
and Cultural Background

CANAL THEMED
REPASTS

满长征 主编
李志刚 执行主编

主体
餐饮
体验



图书在版编目(CIP)数据

运河文化主体餐饮体验:餐饮产业与文化背景/满长征主编. —桂林:
广西师范大学出版社, 2008. 7

ISBN 978-7-5633-7572-1

I. 运… II. 满… III. ①大运河—流域—饮食—文化—研究—山
东省②大运河—流域—饮食业—研究—山东省 IV. TS971 F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 087783 号

广西师范大学出版社出版发行

(桂林市中华路 22 号 邮政编码:541001)
(网址:www.bbtpress.com)

出版人:何林夏

全国新华书店经销

发行热线:010-64284815

北京世艺印刷有限公司印刷

(北京市通州区永顺镇乔庄村 邮政编码:101100)

开本:720mm×1000mm 1/16

印张:19.25 字数:200 千字 图片:480 幅

2008 年 7 月第 1 版 2008 年 7 月第 1 次印刷

印数:0 001~3 000 定价:86.00 元

如发现印装质量问题,影响阅读,请与印刷厂联系调换。



LIDACHUGONGZUOSHI

李大厨工作室

地址：山东省济南市七里山中路61号

亚圣园凤阳阁1-101室

邮编：250002

传真：0531-82567786（自动）

电话：0531-82567786（办）

手机：13808930129

E-mail: LDCGZS@yahoo.com.cn

联系人：李志刚

LIDACHUGONGZUOSHI

李大厨工作室

李大厨工作室，是商职学院教授、鲁菜大师李志刚先生的工作室。现有厨师300多名，直营酒店3家，托管厨房近20多个，遍布北京、山东、河北、河南、安徽、黑龙江等10多个城市和地区。有资深的餐饮策划大师、设计大师数10名，实力派餐饮管理专家10多名。工作室已做成3个全国知名品牌：“李大厨”、“金瓶梅宴”、“运河宴”。

成功策划、设计、运营、指导了如下餐饮品牌：

“御府海参”、“速健海参”餐饮品牌

“阿原鲍翅”餐饮品牌

山东香树湾名流会所“泰国大黄翅”餐饮品牌

哈尔滨山东会馆“山东大黄翅”餐饮品牌

潍坊寿光温泉大酒店（四星级）齐民大宴庄园饮食主体餐饮品牌

潍坊东方大酒店（四星级）“板桥宴”餐饮品牌

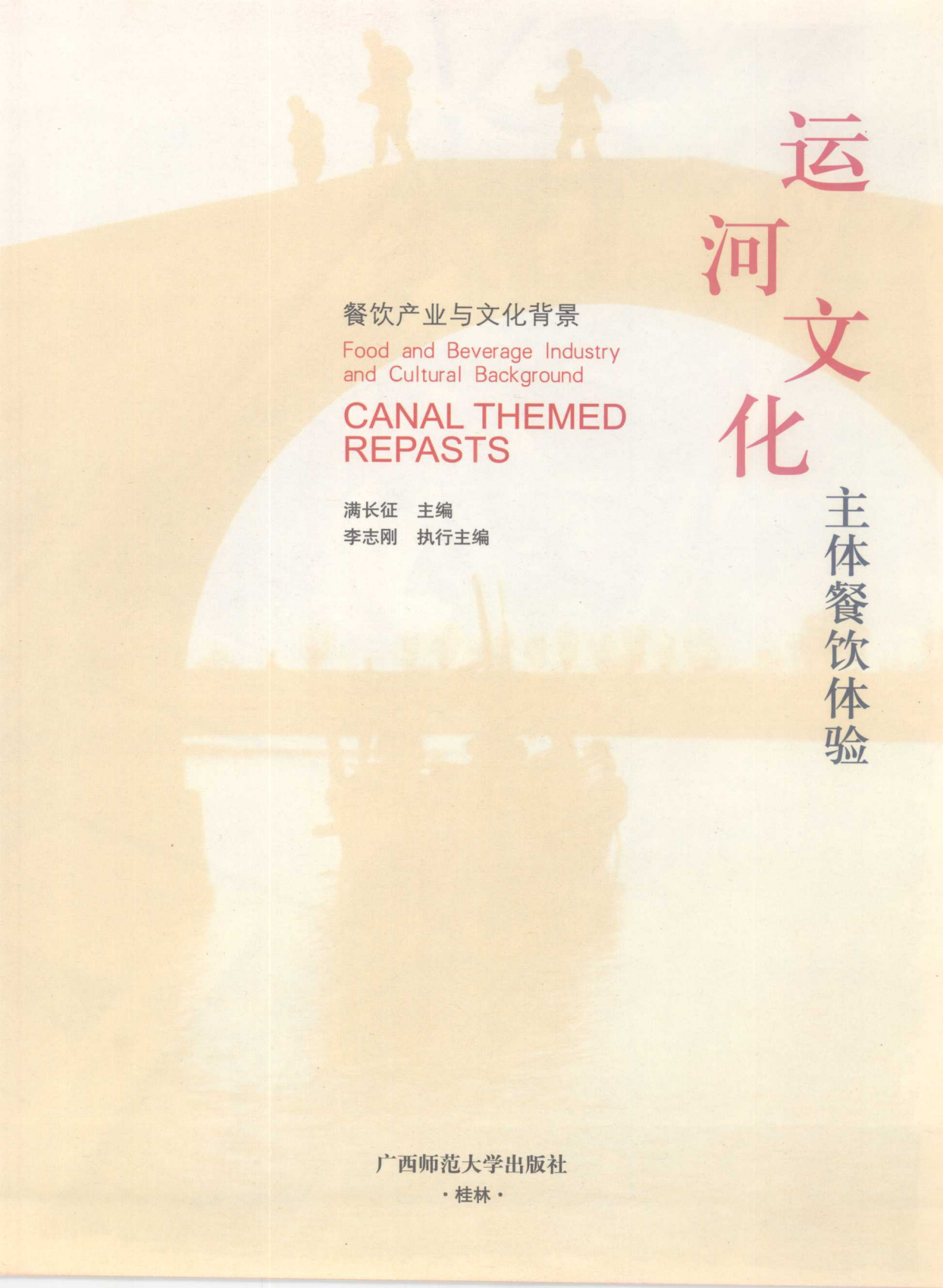
济宁香港大厦（四星级）“运河文化主体餐饮体验”餐饮品牌

北京问天阁“饮食自然”餐饮品牌

肥城市路兴山庄“庄园饮食”餐饮品牌

CANAL THEMED
REPASTS





运河文化

主体餐饮体验

餐饮产业与文化背景

Food and Beverage Industry
and Cultural Background

CANAL THEMED
REPASTS

满长征 主编

李志刚 执行主编

广西师范大学出版社

· 桂林 ·





CANAL THEMED REPASTS

《运河文化主体餐饮体验》编委会

顾问：侯端敏 殷允岭 唐伦伟 高建刚

张自义 张九韶 王冠良

主编：满长征

副主编：秦兴林 褚红艳

执行主编：李志刚

编委：满长征 王冠良 李志刚 车栋华 韩怀珏

王金福 张茂安 刘建声 李 锋 林 杰

秦兴林 褚红艳 康荣斌 刘道斌 李道强

撰稿：李志刚 王冠良 秦兴林 康荣斌

菜肴设计：王冠良 李志刚 秦兴林 康荣斌

菜肴制作：香港大厦餐饮部烹调师

李大厨工作室签约烹调师

图片摄影：李道强 康荣斌 杜海威 徐延林

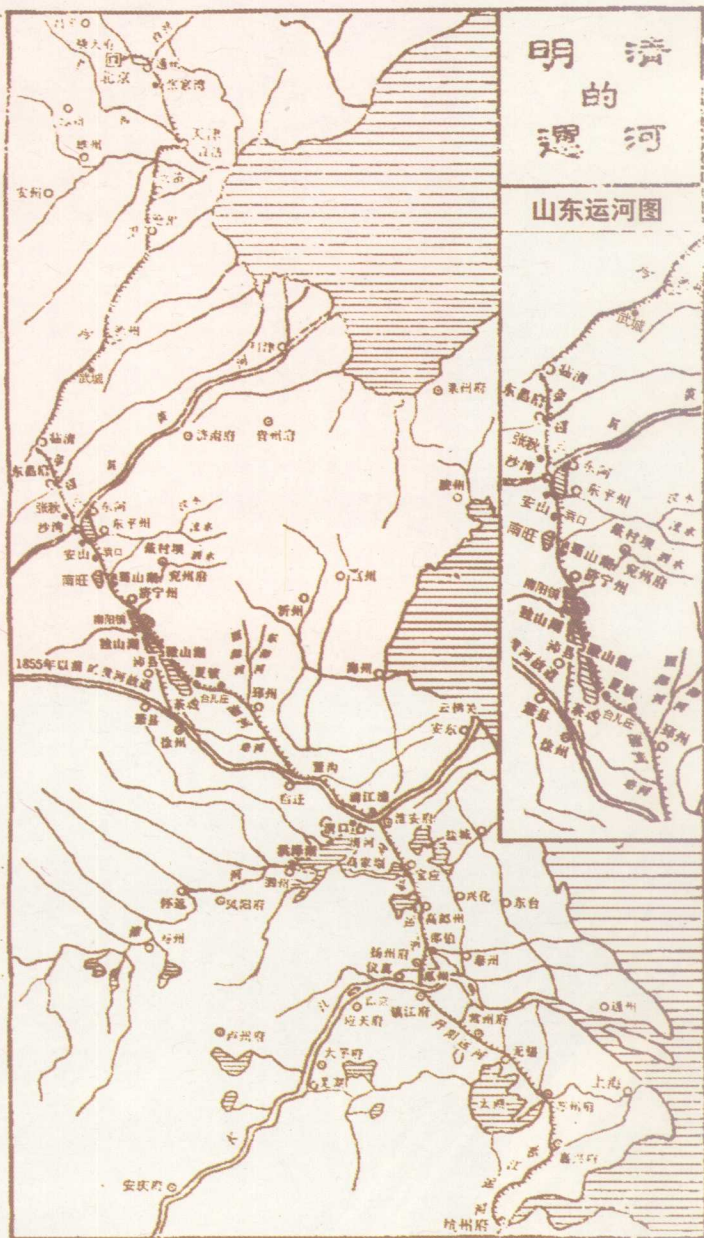
徐延春 张 平 郑立强

本书策划：李大厨工作室

运河文化主体餐饮品牌设计：李志刚

明 清 的 運 河

山东运河图



序



肇始于春秋时期的大运河，与万里长城一样是中国古代的两项伟大工程，是中国人民智慧和勤劳的结晶，也是中华民族文化身份的象征。京杭大运河北起北京，南抵杭州，穿过天津、河北、山东、江苏和浙江五省市，水系绵延数千里，纵贯南北，是世界上开凿最早、里程最长、工程最大的运河，为促进经济协调发展和南北文化交融作出了巨大的贡献。经历上千年的风雨沧桑，京杭大运河积淀、承载着博大精深、灿烂辉煌的运河文化。这种文化从总体上说，属于带状区域性文化，是沿河各地特色文化相互吸纳、融汇的结晶。它的历史内涵和现实内涵是多层面、多方位的，其兴衰曾带动、影响沿河政治、经济、文化的发展。研究其历史

过程得到的启示也不是单一的、直线的。作为山东运河饮食文化，同样也包括了很丰富的饮食现象，它对中国饮食文化的发展和传承，曾产生过深刻的影响。今天，运河文化主体餐饮的实践和研究，对发展运河文化旅游和发展运河两岸经济都将产生积极的推动作用。

山东运河饮食文化是集饮食习俗、烹调技艺、经营管理、调味调料、特色菜品等于一体的具有广泛兼容性、开放性、先进性、多元性的饮食文化，经过几百年的积累、融合、创新与发展，形成了独特的饮食文化现象。它包括运河两岸的民间吃食、市肆饮饌、婚丧大宴、饮食风俗等与其相关的或受其影响的其他文化现象，是运河流域所承载



的饮食物质财富和精神财富的总和。从现象上看,菜肴、面点、酒、茶、餐厅、酒楼、茶座、酒吧、宴席、餐具、饮具、食礼、酒拳、酒令等,都是一种物质消费,然而,由此产生形成的文化体系,其内涵是极其丰富和深广的。山东运河饮食文化积淀了中华饮食文化的精华,体现着运河沿岸人民创造的餐饮物质财富和精神财富,是中华餐饮文化的重要组成部分和中国宝贵的文化遗产。

济宁地处大运河中段,是京杭运河重要的交通枢纽和水旱码头,这里自古就是商家云集的繁盛之地,南北饮食文化在这里荟萃融合,成为我国鲁菜的发源地之一。山东济宁香港大厦立足自身、立足运河,在专家、学者的指导下,特别是餐饮品牌知名策划设

计师李志刚教授的具体策划、设计和指导,以满长征董事长为首的山东济宁香港大厦的领导班子,提出了全面建设“运河主体餐饮品牌”的初步思路,并于21世纪初开始实施运行。他们从“背景分析、产品整合、氛围营造、服务配套”四个方面入手,认真研究运河主体餐饮品牌产生背景——运河文化对济宁餐饮业的影响,利用专家、学者指导下的运河菜品研究中心,对孔府宴、水浒宴、运河风情宴、微山湖鱼宴进行系统的开发和整合,为宾客提供了具有文化内涵的运河主体餐饮宴会产品。如以“运河餐饮文化”为主体,以运河饮食文化体验为创新点,整合设计的运河主体宴会“运河风情宴”,其展台之上,一条缩小的运河贯穿南

北，孔府大成殿、太白楼、铁塔寺等运河之都标志性胜景惟妙惟肖，小桥流水人家、清香荷韵，使人在品味运河美味佳肴的同时，尽情体验浓郁的运河风情，而心驰神往。历经多年的实践与探索，香港大厦的“运河主体餐饮品牌”塑造，在增加营业收入，提高顾客满意度，提升整体餐饮品牌价值和市场竞争能力等方面，都得到了较好的效果，同时也为新时期运河两岸餐饮业的发展提供了新的思路。

运河两岸餐饮经营和运河文化主体餐饮的推出，不仅需要传统文化精华的滋润，也需要南北饮食文化的交流和融汇。因此，探讨山东运河文化主体餐饮要更加深入地研究运河传统饮食文化中的食养功能，精炼运河南北饮食文化交融、涅槃后的再生，以“扬



弃”的实践态度，把运河文化主体餐饮打造成品牌，进而推动运河经济带的餐饮业发展和繁荣。我相信，《运河文化主体餐饮体验》的推出是一个好的开始，希望他们持之以恒、继承创新，挖掘、创作出更多、更好、更有价值的作品。

楊柳

北京交通大学博士

中国烹饪协会常务副会长

2008. 06

目 录

引子 015

上篇 山东运河餐饮文化的历史概况

第1章 山东运河文化及餐饮文化的概况 019

一、山东运河发展简况 019

二、山东运河文化促进餐饮的繁荣 021

三、商业文化浸染下的新型码头城镇及饭店饮食文化的繁荣 028

第2章 山东运河饮食风味的文化内涵及特征 079

一、鲁西饮食的文化背景及特征 081

二、孔府菜的历史背景及文化特征 084

三、金瓶梅菜、金瓶梅宴产生的文化背景及特征 090

四、济宁饮食与运河宴的历史渊源 093

五、农耕文化背景下的水浒宴 097

六、运河清真饮食 099

七、运河斋菜 103



中篇 山东运河文化主体餐饮体验

第3章 山东运河文化主体餐饮的设计与实施 109

- 一、山东运河文化主体餐饮的概况 109
- 二、运河文化主体餐饮的特点 112
- 三、香港大厦运河文化主体餐饮的策划与运作 116
- 四、运河文化主体酒店战略 131

第4章 山东运河文化主体宴饮的设计与运营 133

- 一、运河宴饮菜单设计的意义 133
- 二、设计制订运河宴席菜单的原则 133
- 三、运河宴席的设计与制作原则 135
- 四、运河宴席肴馔的上席程序与原则 140
- 五、运河宴席肴馔的特点 146
- 六、运河宴席的组织结构与比例 147

第5章 山东济宁香港大厦运河文化主体餐饮的风味流派 149

一、运河孔门官府菜 149

二、济宁码头菜 156

三、微山湖菜 175

四、金瓶梅菜 186

五、水浒菜 194

六、运河清真菜 198

七、运河斋菜 204

八、运河面点 211

下篇 山东运河文化主体餐饮的运营与管理

第6章 山东运河文化主体餐饮的健康疗养理念 219

一、饮食气味阴阳平衡的健康理念 219

二、饮食疗养以五脏为中心的整体观念 221

三、辩证(体)施食的配膳思想 222

四、以调理脾胃为主的饮食营养观 223

五、饮食四季滋补的理念和实施 224

第7章 山东运河文化主体餐饮烹饪基础 229

一、运河饮食烹饪原料的选择原则 229

二、运河饮食烹饪配膳的原则 233

三、运河饮食烹饪的调味原则 235

第8章 山东运河文化主体餐饮烹饪工艺 241

一、预熟工艺 241

二、热菜烹调工艺 250

三、冷菜制作工艺 270

四、面点熟制工艺 273

第9章 山东运河文化主体餐饮的运营与管理 275

一、运河饮食菜点的评鉴原则及标准 275

二、运河饮食菜点质量的标准控制法 283

三、运河饮食菜点质量的岗位控制法 286

四、运河饮食菜点质量的检查督导 286

第10章 运河文化主体餐饮品牌的提升和拓展 289

一、山东运河鲁菜文化的重构 289

二、山东运河餐饮市场的变化与鲁菜文化的张扬 290

三、山东运河文化餐饮市场导向 291

附 品味济宁菜 295

李大厨工作室 302



