



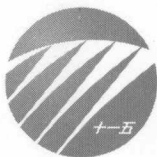
普通高等教育“十一五”部委级规划教材

中国名菜

ZHONGGUO MINGCAI

嵇步峰 主编

 中国纺织出版社



普通高等教育“十一五”部级级规划教材

中国名菜

主 编 嵇步峰

副主编 薛党辰 吴东和

参 编 何顺斌 商学兵

编委会名单

主 任：路新国 李陵申

成 员（按姓氏笔画为序）：

朱在勤 李陵申 李祥睿

陈忠明 周爱东 侯 兵

彭 景 嵇步峰 路新国

薛党辰

中国纺织出版社

普通高等教育“十一五”国家级规划教材



图书在版编目 (CIP) 数据

中国名菜/嵇步峰主编. —北京:中国纺织出版社,2008.8

(普通高等教育“十一五”部委级规划教材)

ISBN 978-7-5064-5007-2

I. 中… II. 嵇… III. 菜谱—中国—高等学校—教材 IV. TS972.182

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 106145 号

主 编 嵇步峰
主 审 吴学良 吴学良
参 审 吴学良 吴学良

中 编 委	国 编 委	主 审
(有次函查刃找姓)		员 数
各科委	中 编 委	嵇步峰
共 数	吴学良	吴学良
国 编 委	嵇步峰	景 波
		吴学良

策 划:李炳华 范琳娜 责任编辑:陈 芳 版式设计:赵 宁
责任印制:刘 强 封面设计:Z2 书籍装帧工作室

中国纺织出版社出版发行

地址:北京东直门南大街6号 邮政编码:100027

邮购电话:010-64168110 传真:010-64168231

<http://www.c-textilep.com>

E-mail: faxing@c-textilep.com

中国纺织出版社印刷厂印刷 各地新华书店经销

2008年8月第1版第1次印刷

开本:710×1000 1/16 印张:25

字数:485千字 定价:36.00元

凡购本书,如有缺页、倒页、脱页,由本社市场营销部调换

出版者的话

全面推进素质教育,着力培养基础扎实、知识面宽、能力强、素质高的人才,已成为当今高等教育的主题。教材建设作为教学的重要组成部分,如何适应新形势下我国教学改革要求,与时俱进,编写出高质量的教材,在人才培养中发挥作用,成为院校和出版人共同努力的目标。2005年,教育部颁发了文件,明确指出我国普通高等教育教学工作要着眼于国家现代化建设和人的全面发展需要,着力提高学生的学习能力、实践能力和创新能力。要推进课程改革,不断优化学科专业结构,加强新设置专业建设和管理,把拓宽专业口径与灵活设置专业方向有机结合。要继续推进课程体系、教学内容、教学方法和手段的改革,构建新的课程结构,加大选修课程开设比例,积极推进弹性学习制度建设。要切实改变课堂讲授所占学时过多的状况,为学生提供更多的自主学习的时间和空间。大力加强实践教学,切实提高大学生的实践能力。区别不同学科对实践教学的要求,合理制定实践教学方案,完善实践教学体系,并强调要加强教材建设,大力锤炼精品教材,并把精品教材作为教材选用的主要目标。对发展迅速和应用性强的课程,要不断更新教材内容,积极开发新教材,并使高质量的新版教材成为教材选用的主体。

教育部组织制订了普通高等教育“十一五”国家级教材规划,并于2006年8月10日正式下发,确定了9716种“十一五”国家级教材规划选题,我社共有103种教材被纳入国家级教材规划。为在“十一五”期间切实做好教材出版工作,我社主动进行了教材创新型模式的深入策划,力求使教材出版与教学改革和课程建设发展相适应,充分体现教材的适用性、科学性、系统性和新颖性,使教材内容具有以下三个特点:

(1)围绕一个核心——育人目标。根据教育规律和课程设

置特点,从提高学生分析问题、解决问题的能力入手,教材附有课程设置指导,并于章首介绍本章知识点、重点、难点及专业技能,增加相关学科的最新研究理论、研究热点或历史背景,章后附形式多样的习题等,提高教材的可读性,增加学生学习兴趣和自学能力,提升学生科技素养和人文素养。

(2)突出一个环节——实践环节。教材出版突出应用性学科的特点,注重理论与生产实践的结合,有针对性地设置教材内容,增加实践、实验内容。

(3)实现一个立体——多媒体教材资源包。充分利用现代教育技术手段,将授课知识点制作成教学课件,以直观的形式、丰富的表达充分展现教学内容。

教材出版是教育发展中的重要组成部分,为出版高质量的教材,出版社严格甄选作者,组织专家评审,并对出版全过程进行过程跟踪,及时了解教材编写进度、编写质量,力求做到作者权威,编辑专业,审读严格,精品出版。我们愿与院校一起,共同探讨、完善教材出版,不断推出精品教材,以适应我国高等教育的发展要求。

中国纺织出版社
教材出版中心

序

真正意义上的高等烹饪教育,始于1983年原江苏商业专科学校开办的中国烹饪专业。随着高等烹饪教育的发展,烹饪专业也由原来的专科层次上升到本科层次。进入21世纪以后,国内有的高校又通过相关专业的硕士点,如食品科学专业、营养与食品卫生学专业等开始招收烹饪专业本科生攻读硕士学位,从这个意义上来讲,高等烹饪教育又进一步上升到了硕士研究生的层次。

高等烹饪教育的创办,面临的首要任务之一就是教材建设。1990年前后,以原江苏商业专科学校中国烹饪专业为主,在上海科学技术出版社和中国商业出版社出版了面向专科层次的第一套烹饪专业的教材,基本上解决了创办高等烹饪教育所面临的教材问题,有力地推动了我国高等烹饪教育事业的发展。随着我国高等烹饪教育事业的发展,办学层次的提高,2000年前后,在中国轻工业出版社的大力支持下,以扬州大学旅游烹饪学院为主,联合全国设有烹饪专业的高等院校,编写出版了面向21世纪中国高等烹饪教育、供本科及专科选用的第二套教材,计20种,成为21世纪初国内高等烹饪专业普遍选用的教材。其中,部分教材还被其他相关专业所选用。近年来,随着学科研究的进展、专业建设和教学改革的不深入,对原有的教材进行修订和对新开设课程教材的编写又成为当前教材建设的重要任务。中国纺织出版社对高等烹饪教育的教材建设给予了高度的重视,出版社的主要领导先后数次到扬州讨论教材的修订和编写工作,组织申报了“十一五”国家级规划教材和“十一五”部委级规划教材,并作为“社长工程”来保证出版质量。

本次修订及新出版的教材共计17种。其中《烹饪学概论》、《烹饪原料学》、《烹调工艺学》、《面点工艺学》、《中医饮食保健学》、《烹饪工艺美术》、《中国冷盘工艺》、《西餐工艺》、《宴会设计与管理》等9种为“十一五”国家级规划教材,《中国名菜》、《中国风味面点》、《餐饮管理》、《烹饪营养学》、《饮食风俗》、《烹饪基本功训练教程》、《饮品与调酒》、《茶艺赏析》等8种为“十一五”部委级规划教材。本套教材实行主编负责制,担任本套教材主编的都是长期在教学一线从事教学、具有丰富教学经验的教授或主讲教师。为保证教材的编写质量,在先后数次召开教材主编编写会议的基础上,2007年10月,还在扬州大学旅游烹饪学院召开了有中国纺织出版社主要领导、教材主编及部分编写人员参加的教材编审会议,对教材的质量和教材格式等提出了进一步的要求,并明确了教材出版的时间。

本套教材突出了烹饪与营养教育专业的特色,体现了与时俱进的特点,并力求在科学性、规范性、先进性、系统性和适用性等方面达到一个新的高度。本套

教材可供普通高等院校四年制本科、继续教育本科段教学使用,也可供高等院校教学选用,部分教材还可供营养学、护理学、食品科学与工程、餐饮管理等相关专业使用。

经过全体教材参编人员的共同努力,本套教材已陆续出版,我们热忱祈望使用本套教材的师生、同行专家学者和广大读者对本套教材提出宝贵意见,以便在再版时能使之进一步完善。

本套教材在编写出版过程中得到了中国纺织出版社的大力支持,在此一并表示感谢!

路新国

前 言

“中国名菜”是烹饪专业的一门专业主干课程,是在“烹调工艺学”、“烹饪基本功训练教程”课程后的后续课程。学生在具备了一定的烹调基础知识后,学习“中国名菜”课程,有利于烹饪技艺的提高,通过适当的学习,掌握中国名菜的制作方法,可为今后的发展提高打下基础。

中国名菜是我国具有一定代表性的著名菜肴。中国名菜品种较多,按照菜肴的构成来分主要有宫廷菜、官府菜、寺院菜、民间菜、民族菜、市肆菜。宫廷菜是奴隶社会王室和封建社会皇室成员所用的肴馔。官府菜是封建社会官宦之家所烹制的肴馔。如孔府菜、谭家菜等,它们对中国烹饪技术的进步起到促进作用。寺院菜是指道家、佛家或宫观、寺院烹制的以素食为主的肴馔。民间菜是指乡村、城镇居民家庭日常烹调的肴馔。民族菜是少数民族烹调的菜肴,即汉族以外的50多个民族烹调的菜肴总称。市肆菜是饮食市肆制作并出售的肴馔的总称。这些菜肴之间互相渗透、互相影响、互相包容,难以严格区分具体的菜肴属性。

中国名菜按菜系分有四大菜系、五大菜系、八大菜系、十大菜系、十二大菜系之说。随着交通的日益发达,烹饪交流、烹饪比赛的经常举行,菜系之间的界限变得越来越模糊,菜肴制作越来越符合现代人对营养、卫生、保健、色香味形器的要求,故对菜系的划分宜粗不宜细。目前业内人士比较认同四大菜系分类的方法,即川湘风味、京鲁风味、闽粤风味、江浙风味菜系。本教材也以四大菜系分类法分别介绍各地的名菜。

本书遵循科学性、实用性、规范性的原则,在编写过程中参阅了大量烹饪书籍和杂志,注重知识的应用性和可操作性,尤其要考虑适合烹饪教学的特殊性、典型性、标准化,使学生能举一反三,继承和发展中国烹饪技艺。

本教材在编写的过程中,参考了部分文献资料,得到了中国纺织出版社的大力支持,在此一并表示感谢!

作者

2008年1月

《中国名菜》教学内容及课时安排

章	课程名称/课时	节	课 程 内 容
第一章	川湘风味名菜 (72 课时)	一	川湘风味概述
		二	川湘畜肉类名菜
		三	川湘家禽类名菜
		四	川湘水产类名菜
		五	川湘蔬菜类名菜
		六	川湘其他类名菜
第二章	京鲁风味名菜 (72 课时)	一	京鲁风味概述
		二	京鲁畜肉类名菜
		三	京鲁家禽类名菜
		四	京鲁水产类名菜
		五	京鲁蔬菜类名菜
		六	京鲁其他类名菜
第三章	闽粤风味名菜 (72 课时)	一	闽粤风味概述
		二	闽粤畜肉类名菜
		三	闽粤家禽类名菜
		四	闽粤水产类名菜
		五	闽粤蔬菜类名菜
		六	闽粤其他类名菜
第四章	江浙风味名菜 (72 课时)	一	江浙风味概述
		二	江浙畜肉类名菜
		三	江浙家禽类名菜
		四	江浙水产类名菜
		五	江浙蔬菜类名菜
		六	江浙其他类名菜

注:各院校可根据自身的教学特色和教学计划对课程时数进行调整。

目 录

第一章 川湘风味名菜	1
第一节 川湘风味概述	2
第二节 川湘畜肉类名菜	3
一、芝麻肉丝	3
二、茅梨肉丝	4
三、蒜泥白肉	5
四、鱼香肉丝	6
五、回锅肉	7
六、走油豆豉扣肉	8
七、剁椒排骨	9
八、焦盐肘子	9
九、金沙排骨	10
十、香炸霸王骨	11
十一、山椒耳片	12
十二、水煮牛肉	13
十三、陈皮牛肉	14
十四、灯影牛肉	15
十五、小笼粉蒸牛肉	16
十六、蜜汁云腿	16
十七、鱼香兔花	17
十八、花仁兔丁	18
十九、沙锅焖狗肉	19
二十、香辣狗肉	20
第三节 川湘家禽类名菜	21
一、小煎鸡条	21
二、宫保鸡丁	22
三、辣子鸡丁	22
四、东安仔鸡	23
五、鸡豆花	24
六、棒棒鸡丝	25
七、怪味鸡块	26
八、纸包石榴鸡	26

	九、爆竹鸡	27
	十、油辣嫩鸡	28
	十一、锅贴金钱鸡	29
	十二、君山鸡片	30
	十三、汽锅鸡	31
	十四、雪花鸡淖	31
	十五、酸辣鸡丁	32
1	十六、香茅草烤鸡	33
2	十七、板栗煨鸡	34
3	十八、竹荪肝膏汤	35
4	十九、虫草鸭子	36
5	二十、太白鸭	37
6	二十一、樟茶鸭子	38
7	二十二、鲜汤柴把鸭	39
8	二十三、冬菜鸭条	40
9	二十四、香辣酥鹅	40
0	二十五、锅贴鸽蛋	41
1	第四节 川湘水产类名菜	42
01	一、酸菜鱼卷	42
11	二、干烧岩鲤	43
21	三、干煸鳝丝	44
31	四、酸菜鳝鱼	45
41	五、豆豉酥鱼	46
51	六、大理沙锅鱼	47
61	七、糖醋喀比	48
71	八、麒麟鱼	48
81	九、豆瓣鲜鱼	49
91	十、大千干烧鱼	50
02	十一、泡菜鲫鱼	51
12	十二、糟辣脆皮鱼	52
22	十三、酸汤鱼	53
32	十四、剁椒鱼头	53
42	十五、火把鱼卷	54
52	十六、芙蓉鱼排	55
62	十七、酸辣虾羹汤	56
72	十八、虎皮虾包	57
82	十九、葵花虾饼	58
92	二十、泡椒花枝片	59
03	二十一、家常海参	59

189	二十二、酸辣海参	60
190	二十三、鱼香鲜贝	61
200	二十四、百花江团	62
209	二十五、家常牛蛙	63
219	第五节 川湘蔬菜类名菜	64
229	一、开水白菜	64
239	二、冰糖湘莲	65
300	三、油辣冬笋尖	66
301	四、干煸冬笋	67
301	五、椒盐茄饼	67
301	六、酱酥桃仁	68
301	七、组庵豆腐	69
301	八、火腿蚕豆	70
301	九、双麻荸荠饼	71
301	十、火腿冬瓜汤	72
301	十一、锅塌香蕉	72
301	十二、酿百合	73
301	十三、桂花豌豆	74
301	第六节 川湘其他类名菜	75
310	一、夫妻肺片	75
311	二、口袋豆腐	76
312	三、百花豆腐	77
311	四、剁椒烧豆腐	77
311	五、苦瓜酿肉	78
312	六、麻婆豆腐	79
311	七、毛血旺	80
311	八、毛肚火锅	81
311	九、桃园三结义	82
312	十、腊味合蒸	83
311	十一、口蘑豆花	84
330	十二、虾蓉酿草菇	85
331	十三、花菇无黄蛋	86
332	十四、凤翅羊肚菌	86
332	十五、酿羊肚菌	88
351	第二章 京鲁风味名菜	89
352	第一节 京鲁风味概述	90
352	第二节 京鲁畜肉类名菜	93
353	一、抓炒里脊	93

08	二、招远蒸丸	94
10	三、炒木樨肉	94
20	四、炒肉拉皮	95
30	五、元宝烧肉	96
40	六、天津坛肉	97
50	七、铁狮子头	98
60	八、酸辣肚丝汤	99
70	九、信阳桂花皮丝	100
78	十、猪肉炖粉条	101
79	十一、渍菜白肉火锅	102
80	十二、锅烧肘子	103
88	十三、福寿肘子	104
95	十四、红枣烧摆摆	105
10	十五、带把肘子	105
25	十六、哈尔巴肘子	106
35	十七、土豆烧牛肉	107
37	十八、番茄烧牛肉	108
47	十九、蘑菇炖羊肉	109
55	二十、夏河蹄筋	109
57	二十一、葱爆羊肉	110
65	二十二、酱爆羊肉	111
77	二十三、涮羊肉	112
77	二十四、手抓羊肉	113
87	二十五、烤羊腿	114
95	二十六、炸羊背	115
98	二十七、烤全羊	116
10	二十八、烤羊肉串	117
22	二十九、西夏石烤羊	118
32	三十、炸羊腰	119
42	三十一、芫爆散丹	119
52	三十二、狗肉火锅	120
62	三十三、驼蹄羹	121
68	第三节 京鲁家禽类名菜	122
88	一、德州五香扒鸡	122
	二、炸八块	123
98	三、草菇蒸鸡	124
00	四、酱爆鸡丁	125
12	五、小鸡炖蘑菇	125
20	六、长春罐焖鸡	126

1001	七、京东板栗鸡	127
1011	八、人参清炖鸡	128
1011	九、香酥野鸭	129
1021	十、北京烤鸭	129
1031	十一、烩鸭四宝	131
1041	十二、三不粘	132
1051	十三、三鲜铁锅烤蛋	133
1061	十四、水炒鸡蛋	134
1071	第四节 京鲁水产类名菜	135
1081	一、甲第魁元	135
1081	二、糟熘鱼片	136
1091	三、葱椒炆鱼片	136
1101	四、糖醋黄河鲤鱼	137
1111	五、烧淇鲫	138
1121	六、干烧开片鲤鱼	139
1131	七、清蒸加吉鱼	140
1141	八、清蒸松花鲈鱼	141
1151	九、醋椒鳊鱼	141
1161	十、锅塌黄鱼	142
1171	十一、豆瓣马哈鱼	143
1181	十二、鲜汤鲫鱼	144
1191	十三、白汁银鱼	145
1201	十四、宫门献鱼	146
1211	十五、烤花揽鳊鱼	146
1221	十六、奶汤锅子鱼	147
1231	十七、鱼兜子	148
1241	十八、烤大虾	149
1251	十九、煎烹大虾	150
1261	二十、酱焖林蛙	151
1271	二十一、冰糖哈士蟆	152
1281	二十二、油爆海螺	153
1291	二十三、扒原壳鲍鱼	153
1301	二十四、鲜贝原鲍	154
1311	二十五、扒酿海参	155
1321	二十六、葱烧海参	156
1331	二十七、鲜汤燕菜	157
1341	二十八、黄焖鱼翅	158
1351	第五节 京鲁蔬菜类名菜	159
1361	一、羊肚菌烧冬笋	159

157	二、素珠荟萃	160
158	三、金边白菜	161
159	四、诗礼银杏	161
159	五、博山豆腐箱	162
161	六、炒黄瓜酱	163
163	七、素扒鱼翅	164
163	八、烧口蘑	165
164	九、洛阳燕菜	166
164	十、油爆黄瓜香	167
165	十一、脆皮蕨菜卷	168
166	十二、龙江素烩	168
166	十三、烩松茸	169
167	十四、白扒猴头蘑	170
168	十五、扒凉豆腐	171
169	十六、清凉素烩	172
170	十七、佛珠莲子	172
171	十八、花开见佛	173
171	十九、蜜汁天鹅蛋	174
173	二十、金钱发菜	175
173	第六节 京鲁其他类名菜	176
174	一、糖醋素排骨	176
174	二、白肉血肠	177
174	三、箸头春	178
174	四、鸡米海参	179
174	五、扒三白	180
174	六、红娘自配	180
174	七、蕨麻八宝饭	181
174	八、炸羊尾	182
174	九、赛螃蟹	183
174	十、软熘鲤鱼焙面	184
174	十一、油爆双脆	185
174	十二、炒鸡丝蜇头	186
174	十三、双色鸡鱼丸	186
174	十四、全家福	187
176	第三章 闽粤风味名菜	189
176	第一节 闽粤风味概述	190
176	第二节 闽粤畜肉类名菜	192
176	一、糖醋咕鲁肉	192

193	二、蜜汁叉烧	193
194	三、潮州冻肉	194
195	四、荔芋扣肉	195
196	五、澳门烧肉	196
197	六、脆炸肉丸	197
198	七、脆皮炸大肠	198
198	八、京都排骨	198
199	九、串葱排骨	199
200	十、猪扒包	200
201	十一、七彩酿猪肚	201
202	十二、白云猪手	202
203	十三、红豆猪手	203
204	十四、万峦猪脚	204
205	十五、片皮乳猪	205
206	十六、煎金钱牛柳	206
207	十七、蚝油牛肉	207
208	十八、沙茶牛肉	208
209	十九、爽口牛丸	209
210	二十、铁板黑椒牛柳	210
211	二十一、糟汁泡玄肫	211
212	二十二、大良炒牛奶	212
213	二十三、脆皮炸鲜奶	213
214	二十四、白汁东山羊	214
215	二十五、明炉仔羊肉	215
216	二十六、绿柳兔丝	216
217	二十七、生炆狗肉	217
218	二十八、干锅狗肉	218
219	第三节 闽粤家禽类名菜	219
219	一、豆苗鸡丝	219
220	二、文昌鸡	220
221	三、盐焗鸡	221
222	四、富贵石榴鸡	222
223	五、南乳吊烧鸡	223
224	六、太爷鸡	224
224	七、葡国鸡	224
225	八、口福鸡	225
226	九、佛山柱侯酱鸭	226
227	十、西柠百花鸡卷	227
228	十一、梧州纸包鸡	228

101	十二、马蹄炒鸡球	229
104	十三、鸡煲翅	230
107	十四、沙茶焖鸭块	231
109	十五、百花瓢鸭掌	232
113	十六、陈皮扣鹅掌	233
116	十七、脆皮乳鸽	234
118	十八、千岛汁乳鸽	235
121	十九、果汁焗鹌鹑	235
125	二十、冬笋鹌鹑松	236
128	二十一、黄埔炒蛋	237
131	二十二、香酥咸蛋卷	238
133	二十三、蛋黄瓜仔肉	239
135	第四节 闽粤水产类名菜	240
138	一、碧绿生鱼卷	240
140	二、柚针滑鱼丝	241
143	三、五柳脆皮鱼	242
146	四、香滑鲈鱼球	242
149	五、姜葱焗鲤鱼	243
152	六、油泡带子	244
155	七、煎封鲳鱼	245
158	八、蟹香芙蓉	246
161	九、葱油烤鱼	247
164	十、清蒸石斑鱼	248
167	十一、豉椒鳝片	249
170	十二、豉汁蟠龙鳝	250
173	十三、白灼基围虾	251
176	十四、美极鲜大虾	252
179	十五、荷香盐焗串虾	252
182	十六、避风塘炒蟹	253
185	十七、五彩珍珠	254
188	十八、澳龙三吃	255
191	十九、牛油焗龙虾	256
194	二十、玻璃虾球	257
197	二十一、吉列虾球	258
200	二十二、干炸虾枣	258
203	二十三、蟹黄虾丸	259
206	二十四、淡糟香螺片	260
209	二十五、干贝凤胆	261
212	二十六、蚝油扒鱼唇	262