

中等职业教育国家规划教材配套教学用书

Hotel

菜点酒水知识

(饭店服务与管理专业、旅游服务与管理专业)

主编 高富良



高等教育出版社

中等职业教育国家规划教材配套教学用书

菜点酒水知识

(饭店服务与管理专业)
(旅游服务与管理专业)

主编 高富良

高等教育出版社

内容简介

本书是中等职业教育饭店服务与管理专业、旅游服务与管理专业国家规划教材配套教学用书。

本书是在 1997 年版的基础上修订而成。全书共分八章，主要内容包括：中国菜，宴会的种类，现代流行烹制法和味的变化，外国菜，中点和西点，中国酒，外国酒，常见软饮料等。每章后附有教学建议及思考题，全书后附有八个附录。本书内容丰富，图文并茂，语言通俗易懂，实用性强。

本书适用于中等职业学校饭店服务与管理专业、旅游服务与管理专业学生，也可作为岗位培训人员参考。

图书在版编目 (CIP) 数据

菜点酒水知识/高富良主编. —北京：高等教育出版社，2003.7 (2005 重印)

ISBN 7-04-011805-X

I. 菜… II. 高… III. 饮食 - 专业学校 - 教学参考资料 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2003) 第 025910 号

出版发行 高等教育出版社
社 址 北京市西城区德外大街 4 号
邮政编码 100011
总 机 010-58581000

经 销 北京蓝色畅想图书发行有限公司
印 刷 北京地质印刷厂

开 本 787×1092 1/16
印 张 11
字 数 260 000
插 页 4

购书热线 010-58581118
免费咨询 800-810-0598
网 址 <http://www.hep.edu.cn>
<http://www.hep.com.cn>
网上订购 <http://www.landaco.com>
<http://www.landaco.com.cn>

版 次 2003 年 7 月第 1 版
印 次 2005 年 12 月第 4 次印刷
定 价 15.40 元

本书如有缺页、倒页、脱页等质量问题，请到所购图书销售部门联系调换。

版权所有 侵权必究

物料号 11805-00

前言

自从我国实行“对外开放，对内搞活”的经济政策以来，全国各地相继兴建了一大批高级旅游饭店，外资饭店也进入中国，用以接待来自海内外的宾客。每家饭店都设有中、西餐厅，供应风味不同的中国菜和外国菜，咖啡室和酒吧也是大饭店必不可少的组成部分。

随着我国国民经济的持续发展，人民生活水平相应提高，再加上国家规定的三大旅游黄金周长假，更促进了各地旅游业的大发展，同时由于国家对民营经济发展的政策支持，我国餐饮业已成为 21 世纪经济发展的一个高速增长点，同时也是扩大内需的重要支柱之一，还是社会就业与再就业的重要渠道。据 2002 年的最新统计，全国有 350 多万家餐馆，从业人员达 1 800 万人；营业额突破了 5 000 亿元，占社会商品零售总额的 1/8，增幅为 16%。

经营菜、点、酒、水是饭店和餐馆主业的重点，也是饭店和餐馆树立声誉、创造利润的重要场所，是经营管理者最需花力量和动脑筋的业务。目前由于餐馆大量增加，竞争更趋剧烈。餐厅经营管理水平的提高，需要有良好的服务质量和菜肴质量作基础，学习菜、点、酒、水知识，可以提高有关从业人员的服务水平。本书就是为了帮助即将从事饭店和旅游服务的人员提高服务水准和文化知识水平而编写的教材。

本书曾于 1989 年 3 月初版发行，1996 年修订，增加了酒水部分，由上海旅游服务职业技术学校组织编写，桑培基先生执笔。

这次为了适应新形势发展的需要，除保留原教材的特色外，全书由原六章增加到八章，附录也从三个增加到八个。

第一章“中国菜”第六节“我国的其他菜系”中增加了“潮州菜介绍”。

第二章“宴会的种类”第一节“在上海举行的国宴菜单”中列举了江泽民主席在上海举行的三次国宴，全世界记者云集，大量报导，具有世界影响。第二节“在上海举行的国宾宴会菜单”，列举了上海市政府领导宴请 4 位国家元首的国宾宴会菜单，这些都是很珍贵的资料。

第三章“现代流行烹制法和味的变化”讲述了近年来出现的新的烹饪方法，以及味的今昔变化。

增加的附录四“部分旅游大省及景点名菜选”，介绍各景点餐馆推出的当地传统名菜和风味菜。附录五“各类不同意义的宴席菜单”可作实用参考。附录六“现在流行的特殊菜肴”是从营业热点角度来推介的。附录七“绿色烹饪——餐饮业新潮流”是我们对烹饪的期望和发展方向。附录八“一个新的话题——转基因食品”，主要是基于当前转基因种植物的大量生产，由其制成的食品也将出现在大众的餐桌上，为了让人们认识它并放心地食用，特作此介绍。

本书由高富良主编。书中的菜点部分和此次增加的部分，由高富良编写；第三章的第一、二节由上海烹饪协会副会长、上海衡山集团饮食总监王致福先生编写。

本书由于内容较多且庞杂，还有中、英文菜名及酒名的介绍，所以教师应着重讲解中国菜

的八大菜系及其名菜，或结合本地情况，加上某些特色菜肴；讲课要生动活泼，穿插一些有趣的传说故事，对学生不一定要笔试考核，口试测评考查即可。学生上课则应该仔细听讲，书中许多材料应自己阅读，以扩大知识面。

本书的授课学时数建议如下，教师可根据实际情况自行调整。

章 名	课 程 内 容	学时
第一章	中国菜	18
第二章	宴会的种类	2
第三章	现代流行烹制法和味的变化	2
第四章	外国菜	4
第五章	中点和西点	1
第六章	中国酒	1
第七章	外国酒	4
第八章	常见软饮料	1
机 动		3
总 计		36

由于编者水平有限，书中可能有谬误和不当处，敬请专家和读者批评指正。

编 者
2003 年 2 月

目 录

第一章 中国菜	1	第五章 中点和西点	75
第一节 中国菜的构成和四大菜系的形成	1	第一节 中式糕点及其分类	75
第二节 山东菜	4	第二节 中餐宴席点心	76
第三节 四川菜	7	第三节 西点概述	80
第四节 江苏菜	12	第四节 西餐甜食	81
第五节 广东菜	16	教学建议	83
第六节 我国的其他菜系	20	思考题	83
第七节 我国的其他菜种	30	第六章 中国酒	84
教学建议	40	第一节 中国酒的历史和分类	84
思考题	40	第二节 白酒	85
第二章 宴会的种类	41	第三节 黄酒	89
第一节 在上海举行的国宴菜单	42	第四节 啤酒	91
第二节 在上海举行的国宾宴会菜单	45	第五节 果酒和仿洋酒	93
教学建议	50	教学建议	95
思考题	50	思考题	95
第三章 现代流行烹制法和味的变化	51	第七章 外国酒	96
第一节 现代流行烹制法	51	第一节 蒸馏酒	96
第二节 浅谈味的变化	53	第二节 酿造酒	100
第三节 调味料——味精	55	第三节 配制酒	101
教学建议	56	第四节 鸡尾酒	103
思考题	56	第五节 世界著名啤酒	108
第四章 外国菜	57	教学建议	109
第一节 世界菜系的构成	57	思考题	109
第二节 西餐概述	58	第八章 常见软饮料	110
第三节 法国菜	61	第一节 茶	110
第四节 英国菜和美国菜	64	第二节 咖啡	112
第五节 俄国菜	66	第三节 其他饮料	113
第六节 德国菜和意大利菜	68	教学建议	114
第七节 日本菜和印度菜	70	思考题	114
第八节 清真菜	72	附录一 各大菜系名菜选	115
教学建议	74	附录二 流行鸡尾酒配方	124
思考题	74	附录三 历届国家名酒评比结果名单	135

附录四	部分旅游大省及景点名菜选	139	附录七	绿色烹饪——餐饮新潮流	164
附录五	各类不同意义的宴席菜单	153	附录八	一个新的话题—— 转基因食品	165
附录六	现在流行的特殊菜肴	159	附彩图		

第一章 中国菜

第一节 中国菜的构成和四大菜系的形成

中国烹饪源远流长，闻名世界，是我国民族文化的宝贵遗产，也是中华民族灿烂文化的一部分；既是一种富有科学性的技术，也是一种独特的文化艺术。我们不但要继承它，而且要不断提高和发展它。

一、中国菜的历史和发展

民以食为天，人类天天离不开饮食，饮食是人类生存、发展的最基本条件。传说在我国古代，燧人氏“钻木取火”，从此结束了“茹毛饮血”的时代。人们由吃生食变为吃熟食，同时也扩大了食物的品种和范围，使人体能吸收更多的营养，大大地促进了人类体质的发展，也促进了人类脑髓的发达，从而最终使人与其他动物有了根本的区别。1930年，在周口店北京猿人化石的山洞里发现了石器和北京猿人用火的证据，至少已有五十万年的历史，当时还只限于把捕获的野兽和鱼用火烧烤。7000年前，神农氏教民以耕，人们才开始定居耕种，由捕捉野生动物、采摘野生植物，发展到自己养殖生物、生产粮食，由肉食到谷食，这在人类饮食史上是一新的突破和进步。4000年前的夏代，我们的祖先开始“制作陶冶，埴埴作器”。《古史考》说“黄帝作釜甑”有了灶，有了陶器，“黄帝始蒸谷为饭，烹谷为粥”。由于有了陶器作为容器，大大推动了烹饪技术的发展，产生了煮、蒸、焖、炖、烩等方法。陶制容器具有不漏水、耐温、耐酸的特点，有利于食物发生化学变化和发酵的产生，从而导致了酱、醋、酒等调味品的生产。夏朝种植的植物有黍、大豆、谷子、小米、稻、油菜等。传说故事中的人物彭祖是颛顼的玄孙，生于夏代，至殷末时已八百余岁，为长寿的象征。彭祖善调雉羹，即以野鸡作羹，以事帝尧，为尧所赞美，封之于彭城，即今江苏省徐州市，徐州市内尚留有彭祖的遗迹“彭祖井”。

到了商代，纣王好酒淫乐，酒池肉林，为长夜之饮，穷奢极欲。这时中国第一个有历史记载的厨师出现了，那就是伊尹。他善烹饪，以“鹄羹”等美味献汤，有史书记载“伊尹以割烹要汤，调和鼎鼐，用汝作盐梅”。伊尹以烹饪之术，言治国之理，受到商汤的器重，被委任为相。我国最早的烹饪书《本味篇》相传就是伊尹初见商汤时的谈话内容。商代已驯养了牛、羊、鸡、犬、猪、马等六畜。到了周代，天下九州农业生产发展很快，蔬菜也有了品种，并已有专门厨工了，烹饪技艺也有些提高，出现了我国最早的名菜“八珍”、“三羹”等。

根据史料记载，春秋战国时，南北菜系的地方特色已初步形成，吕不韦和孔子，就是这两种不同口味的代表。吕不韦认为味最美的是猩猩的唇和象的鼻子等，近似于广东、福建的口

味。孔子则要吃四方四正的肉，以牛、羊、豕、犬居多，是山东齐鲁的口味。

到了先秦时期，对菜肴的色、香、味、形都已有一定的质量要求。至春秋时代，已开始有食品的雕刻，如“画卵”、“雕鸡子”。秦汉以后，铁器逐步取代铜器，炊具中的釜、鼎、镬采用了铁制品。因为铁制品比之铜制品更耐高温，这就为需要高温操作才能入味的菜肴的出现与发展提供了条件，而且铁制刀具比铜制刀具的刃口更锋利耐磨，有利于改进刀工技艺。

隋、唐、宋三朝，我国的烹饪技艺日益精良，厨师们创造出许多精美的肴馔，特别是花式菜点，尤有特色。随着航海事业的发展，从海中捕获的海产品也多起来了，海鱼、海蟹、海蜇、乌贼和海贝类等已上桌食用。而象鼻、驼峰、江瑶柱等，也已进入宴席。

元代，蒙古族入主中原，中原的人去边陲的也不少，这是我国经南北朝、五代之后的第三次民族大交融。到了清代，满族入关，发生了第四次民族大交融。民族的大交融使我国北京不仅有汉食，还有“回族饮食”、“维吾尔茶饭”、“满族饮食”，使我国食谱的内容更加丰富多彩。

在长期的封建社会里，烹饪技艺并没有被真正地重视。真正开始重视中国烹饪的研究是在中华人民共和国成立以后。在党中央和国务院的关心下，我国举行了多次全国烹饪名师技术表演会，并且搜集、整理、出版了许多烹饪典籍和各类菜谱，使中国传统的饮食文化得以继承和发扬。目前，旅游业飞速发展，各家旅游饭店在菜肴质量上、品味上、烹饪技艺上推陈出新，采用新的原料品种，创制地方风味特色，加上中外交流，进口了世界各地优质食品原料和调味品，使中国的菜肴口味更臻佳绝。有许多人到中国旅游目的之一就是品尝中国菜，这些都大大地促进了中国菜的提高和发展。

二、四大菜系的特点

我国地域辽阔，饮食习惯因地而异，各地菜肴都各有特色，逐渐形成了“帮口”。所谓“帮”是指饮食业师傅的“地方性行帮”；“口”是指口味，即风味特色，如“广帮菜”，是广东地区厨师烹制的广东风味菜肴。后来，其他地方也开设了广东菜馆，当地厨师按照广东烹调方法烹制出来的广东风味菜肴也称“广帮菜”。

中国菜是由地方菜、宫廷菜、少数民族菜和有宗教意味的清真菜、素菜等构成。“菜系”这一名称是近几十年来才出现的，多数专家认为它的较确切的定义是：菜系就是菜肴的体系。一个大的菜系包含着丰富多彩的风味菜肴，这些菜肴是由多种多样的原材料，经过精湛的烹饪技艺制作出来的。具体地说，作为一个菜系，它必须在原材料的选择上有其特殊的要求，在烹饪技艺上形成独特的风格，菜肴品种上要达到一定的数量，并带有某一些地方（民族或宗教）的浓厚风味。

那么，我国究竟有几大菜系呢？一般公认的是全国有四大菜系，即四川菜系、广东菜系、江苏菜系和山东菜系；但烹饪界不少的人士认为全国有八大菜系，即四大菜系之外，再加上福建菜系、浙江菜系、安徽菜系和湖南菜系；此外，有人建议应把北京菜和上海菜加在八大菜系基础上，这样全国就有十大菜系。由于我国历史悠久，而研究中国烹饪遗产才刚刚开始不久，许多独特的优良传统技艺尚待发掘整理，而且各地都在发展旅游业，地方特产日益增多，品种质量都有新的发展和提高，因此创新菜不断涌现。各省市和饮食行业都希望自己的菜肴能提高地位和影响，这些都会造成菜系划分的多样化。现在是诸说并存，各显其能，竞争发展，促进提高，但是大家公认的影响最大的还是上述的四大菜系。

那么，四大菜系与其他各省的菜关系如何呢？从菜系的命名看，一般以省命名，但是其影响远远超出省的界限，也就是说只要在饮食习俗方面受其影响，口味烹调要求基本相同，就是该菜系的范围不受地点限制，但其他各省的菜也不一定非属于某个菜系。

四大菜系口味的区别是十分明显的。鲁菜偏重咸鲜。北京、天津、东北、山西等地菜的咸味偏重，实际上是受了鲁菜的影响。但需要指出的是，京菜是宫廷菜、满族菜和鲁菜的结合，而不单纯属于鲁菜。川菜重麻辣，这是由于其起源地调料特别丰富，诸如三椒、红油、豆瓣、泡菜等，其毗邻省份，如云南、贵州、河南等地都喜爱麻辣这一基本口味，所以都属于川菜风味影响地区。江苏菜原以扬州菜为代表，扬州菜重平和。扬州、淮安、镇江在地理上通过大运河一线相通，菜肴风味基本相似，故扬州菜也称“淮扬帮菜”或“镇扬帮菜”。南京菜与淮扬风味大同小异，现在统称江苏菜系。与江苏邻近的浙江、江西、安徽的菜肴口味大体与其相近。苏北的口味略近鲁菜，苏南的无锡、苏州菜肴用糖较多味略甜，虽各有特色，但基本口味平和，咸甜适中，南北皆宜，都与淮扬风味相近。广东菜又称粤菜，重甜酸，味清淡，主要由于起源地地处南海，气候湿热。粤菜以广州菜为代表，还包括福建、潮汕、海南等菜。闽、广当地人食俗与内地人大不相同，但共同特点是取料广泛，鸟兽蛇虫皆为珍馐，调味料有蚝油、虾酱、梅膏、沙茶、红醋、鱼露等。

三、“中国风味体系”说

自从“菜系”学说提出以来，全国烹饪界对这一问题提出很多意见，近年来，又有学者提出建立“中国五大风味体系”的论点：以原四大菜系加陕甘风味为基础框架，以六个层次为结构，形成“中国风味体系”。“风味体系”一词的内涵高于“菜系”一词，“中国风味体系”能涵盖中国地域内所有的地方风味菜。就“中国风味体系”而言，它本身就是一个“体”，它的“系”就是“四川风味、山东风味、江苏（淮扬）风味、广东风味、上海风味、浙江风味、湖北风味、辽宁风味、吉林风味、素菜风味、仿膳风味、仿唐风味、少数民族风味、家庭风味……”如果将素菜风味、仿膳风味、仿唐风味、少数民族风味、家庭风味都称之为菜系，那就太牵强了。一个国家、一个地区、一个民族，其饮食习俗、口味特点、烹饪工艺的本质区别在于“风味”，而不能用“菜系”概括。这样看来，“风味体系”可取代“菜系”，而“菜系”则取代不了“风味体系”。

“风味体系”有地域之名，也有大小之别，如“山东风味体系”，它本身属于一个“体”，它的“系”伸展和影响到华北、河北、河南、陕甘及东北广大地域，它属一个大风味体系，从古至今在全国影响最广的是“川、鲁、苏、粤”四大“风味体系”。其他风味体系如“北京风味”、“吉林风味”、“素菜风味”、“仿膳风味”、“清真风味”、“少数民族风味”等，则是平起平坐，不分大小。

中国历史悠久的烹饪，是世界饮食文化宝库中的一颗璀璨的明珠。当今，中国正在从小康走向富强，人民生活水平逐年提高，中国的烹饪艺术再次出现了前所未有的南北大交流、东西大联合、中外互补和相互吸收的繁荣景象。全国各省、市、地区都已形成了各具特色的菜肴。但是“菜系”一词在中国烹饪发展史上已应用了半个世纪，况且“八大菜系”说、“十大菜系”说已为大家所熟知，所以要用“风味体系”取而代之，烹饪学术界尚有争议，一时尚难取得共识。

还有专家提出下列意见，可供参考：

第一，目前，中国“风味体系”，还是以“川、鲁、苏（淮扬）、粤”四大风味体系为基础框架为好，因其历史悠久，对中国各地方风味的形成发展有着深远的影响。如果设想将全国的东、西、南、北、中部都包括进去，划分成五大风味区，很显然还丢掉了一个待开发的东北风味区。

第二，中国的“风味体系”框架，可分为四个层次。

（1）“四大风味”体系，即原来的“四大菜系”。

（2）各省、市、自治区“风味体系”（包括香港、澳门特别行政区及台湾省），加上素菜、少数民族、仿唐、仿膳、清真等风味体系。

这里应指出近年来声势和影响较大的有：海派菜（上海菜）的兴起；港式菜肴及点心；台湾菜肴及点心。

（3）县及各旅游景点自创的菜肴及点心。

（4）家常菜肴及点心。

第二节 山 东 菜

一、山东的物产

山东位于华北平原东部，黄河下游，濒临渤海、黄海。有汉、回、满等民族。古为齐鲁之邦，今简称鲁，所以山东菜又称鲁菜。

山东海岸线长两千多千米，沿海盛产鱼鲜水产，如莱州湾对虾，个大味美，嫩脆可口，称誉世界；荣成干贝，是名贵海味，有特殊香味，为宴席名肴；鲍鱼、海参、加吉鱼、黄鱼、墨鱼、海螺、琼脂也都是有名海产。山东内陆的黄河鲤鱼、微山湖的野鸭和田螺，也颇有盛名。山东胶州大白菜，汁白味美，纤维细少，易炒好熟，非常可口；章丘的大葱，洁白细腻，脆嫩多汁，味道甘甜，有葱中之王之称，可生食、调味，也可作药用；平度的鲜姜，块大细嫩，辣味轻，耐贮存，是很好的香辛料；胶东的改良猪、湖滨区寒羊，鲁西大黄牛、寿光鸡都是上好的禽畜良种；龙口粉丝，用绿豆作原料，以细、白、亮、干而闻名，畅销海内外。

此外，山东盛产水果，有闻名的烟台苹果、莱阳梨、肥城桃、烟台大樱桃、沙窝板栗、汶上荸荠，有的还可作酿酒原料。

调味品中，山东乐口醋为醋中上品，临沂豆豉又称八宝豆豉，为调味佳品。此外，曲阜香椿芽、济宁玉堂酱菜、潍县萝卜都是有名的腌菜。

二、山东菜的历史

山东菜作为地方菜系的雏形，可以追溯到春秋战国时期，在西周、秦汉时，鲁国都城曲阜和齐国都城临淄，都是相当繁华的城市，历代名厨辈出，齐桓公的宠臣易牙，在得志前就是一个高明的厨师，他“善和五味”。春秋时期的孔子是山东曲阜人，他提倡“食不厌精，脍不厌细”。孔府菜很有名，对济南菜颇有影响，《礼记》称其“调和与方法，因料而用；五味之用，因时而易”，孔府菜对调味的要求是：“凡和春多酸，夏多苦，秋多辛，冬多咸”。到了北魏，贾

思邈在《齐民要术》一书中，总结了山东菜为主的北方菜肴达到百多种，成为我国目前所知最早的菜谱，可见鲁菜历史悠久，其烹饪技术早在1400年前就已达到了较高的水平。据说铁制的大勺最早发明于齐鲁。明代以后，鲁菜成为宫廷菜的主体，另外，现时已拟成为独立一系的北京菜系，如按四大菜系划分，则仍纳入鲁菜系内。甚至现今的仿膳菜，也还留有鲁菜的某些特色。总之，鲁菜的影响遍及京、津及东北各地，流传极广。

三、山东菜的构成和风格特点

山东菜由济南地方风味菜和福山地方风味菜两部分组成，所以既有沿海地带菜肴，也有大陆菜肴。

济南菜形成时间较早，其原料多用禽畜，制作精细，以清、鲜、脆、嫩、纯著称。烹调方法有爆、炒、烤等。调味料喜用葱、姜、蒜、梅、橘皮、豉汁等香辛料。著名菜肴有芜爆双脆、九转大肠、德州扒鸡、布袋鸡、糖醋黄河鲤鱼、油爆腰花、大葱爆羊肉、辣白菜、锅塌豆腐、奶汤蒲菜、清汤银耳等，其基本风味是讲究清鲜、口味略咸。

山东菜的另一组成部分，是有沿海特点的胶东菜，起源于福山。胶东北临渤海，东临黄海，又位于黄河下游，盛产海参、鱼翅、海贝类、鱼虾等海产品，名菜有熘大虾、扒原壳鲍鱼、蟹黄鱼翅、烩乌鱼蛋、烧海螺、炸蛎黄、清蒸加吉鱼、糟溜鱼片、芙蓉干贝、干烧对虾等。烹调方法多用蒸、煮、炒、熘、煨等，风味特点是注意原味，口味清淡，以鲜为主。

鲁菜精于制汤，十分讲究清汤、奶汤的调制，清浊分明，取其滑鲜。名菜有清汤燕菜、清汤银耳、清汆赤鳞鱼，以及奶汤蒲菜、奶汤鸡脯、汤爆双脆等达数十种之多，许多被列入高级宴会的珍馐美味。

鲁菜还善以葱香调味，葱是必备调料。在菜肴烹制过程中，不论是爆、炒、烧，还是调制汤汁，都是以葱丝爆，就连扒、烤、炸等菜也同样是借助于葱香提味，如烤鸭、干炸里脊等，多以葱段佐食。葱香能提味，又有畅通顺气、疏散油腻和抑菌、健胃的功效。

四、山东菜介绍

1. 熘大虾

选用个大肉肥的莱州湾野生整只大虾，洗净后用沸水一氽，放入用调味品和虾脑兑成的汁中，用慢火熘熟。然后，一对一对地码在盘内，再浇上剩下的油亮鲜红的浓汁即成。

熘大虾的特点：外色似团火，内肉质洁白，味道鲜美，脍炙人口，是宴席中的上品，适用于高级宴会，深受中外宾客的欢迎。

熘是山东菜烹调技法之一，是先将原料入锅，用油煎黄，倒出沥油，再用另一锅，放底油，放入煎黄的原料，加适量的汤并调味，用中火熘至汤稠起粘汁，使鲜味渗入原料内，咸甜利口。

对虾是山东沿海名贵产品之一，主要分布于渤海和黄海，每年春秋两季往返于渤海和黄海之间，称之“回游”。阳春三月，天气渐暖，在黄海深处过冬的对虾，成群结队，绕过山东半岛，游回渤海产卵，谓之“生殖回游”。小雪前后，渤海湾水温下降，于是对虾又成群结队返回黄海南部过冬，叫“越冬回游”。所以春秋两季，对虾最多。

对虾肉厚、味鲜、色美，营养丰富，味道清鲜纯正，颜色美观典雅。烹调时用对虾的肝脏

即虾脑熬成红色的液汁，浇在虾体上，鲜红油亮，增添了虾菜的风味。

2. 九转大肠

九转大肠是在清光绪年间由山东省济南市九华楼所创制。

九华楼是个老字号，专以经营猪下水而闻名。老板杜某人是个大商人，他对“九”字特别喜爱，所开的几间店铺，都是以“九”字打头命名，九华楼就是其中之一。这位杜老板讲究饮食，不惜重金礼聘厨林名手主厨。过去猪下水根本无法上席，杜老板却要九华楼专在猪下水上面下大功夫，用肚、肠、腰等进行研究，终于创制出一些别具风味的猪下水佳肴，其中尤以红烧大肠为顾客所欣赏、赞誉。

一次，杜老板在酒楼大宴宾客，席间有一文人为了取悦主人，故意将红烧大肠改称为九转大肠，并加以解释：道家炼丹经过多次方能成功，所谓“九转金丹”能令人延年益寿，甚至起死回生。从此，九转大肠之名广泛流传，成为风靡一时的山东名菜。

此菜酸、辣、苦、甜、咸俱备，红润透亮，肥而不腻。调料全而名贵，砂仁、豆蔻、肉桂、葱、姜、蒜、糖、醋、酱油、料酒、清汤、香油、芫荽等必备；制作精细，先煮、后炸、再烧，经出勺入锅多次反复，直到烧煨至熟。

3. 芫爆双脆

芫爆双脆的原料是猪肚和鸭肫，再加芫荽。

把猪肚打成十字窗花刀，鸭肫打成菊花形，投入油锅“闯炸”，迅速起锅，再将芫荽翻炒撒上即成。

芫爆双脆的质量要求很严，要求选用鲜猪肚，摘净里面的筋和油脂，否则会影响脆嫩。菜一出锅，要立即上桌，如端菜过通道时，要用碗扣上，避免风吹，否则会影响菜肴质量。

芫爆双脆的特点是脆嫩爽口，猪肚与鸭肫都稍卷曲，式样好看，但必须做到三快，即快爆、快送、快吃，否则就不脆。此菜还具有味鲜而浓、油而不腻的特点，是下酒的好菜。

芫荽，俗称香菜，是山东菜的特殊调料。

4. 烩乌鱼蛋

乌鱼蛋即经盐腌制过的墨鱼蛋。在洗涤除去腥味后，放入冷水锅中煮沸，剥成小片，放入炒锅，加高汤煮沸，勾上薄芡，淋上明油、香醋，撒上芫荽。烩乌鱼蛋是山东名菜，具有清淡爽口、咸鲜酸辣的特点。

5. 德州扒鸡

德州扒鸡为山东名食，其做工精细，配料讲究，要用花椒、大料、桂皮、丁香、砂仁等多种调料。成品色泽金黄，香味浓郁透入鸡骨，肉质烂而联丝，趁热一抖，骨肉分离，所以又称五香脱骨扒鸡。此鸡色、香、味俱佳，鲜嫩适口。凉吃、热食、佐饭、下酒都行。

据说，德州扒鸡起源于山东禹城。1750年，禹城南营村李文长开始制成五香扒鸡。20世纪初，禹城人到铁路交通开始兴起的毗邻——德州开店，遂以“德州扒鸡”闻名全国。扒鸡的调料也由五味逐渐增至十八味。

6. 大葱爆羊肉

将羊腿肉切成大薄片，把大葱（京葱）切成旋刀块，用酱油、花椒粉拌一拌，下油锅用大火爆炒几下，即可起锅装盆。

制作此菜的关键在于爆炒的时间越短越好，时间长了羊肉会出水，大葱会变糊。

大葱爆羊肉的特点：又香又嫩，无羊膻气。

7. 糟熘鱼片

糟熘鱼片是山东菜中有影响的名菜，用黄鱼或鲤鱼批成斜形大片，裹上水淀粉，投入中火温的猪油锅内炸，再将鱼片放入另一锅内，加清汤、盐、白糖等调味品，再加香糟酒，下水菱粉勾芡，浇上猪油即成。

糟熘鱼片的特点：色白，鱼片嫩而有糟香味，嫩滑爽口，四季皆宜，为高档宴会菜。

8. 辣白菜

大白菜是山东的特产，尤以胶州白菜为最好，其棵大形圆，颜色洁白，质地脆嫩，纤维细微，味甜鲜美。古人说：“泰安有三美：白菜、豆腐、水。”而白菜又是三美中的第一美。白菜的做法和吃法极多，辣白菜是颇受欢迎的凉菜之一。其选料方便，操作简易，方法考究，色泽美观，味浓爽口，质地脆嫩，甜、酸、辣、香、鲜五味俱全，系凉菜中的美味，可下酒，可佐餐，既是家常菜，又是宴席中作冷盆佳肴，特别当酒至半酣、饭至中饱时，食之倍觉清凉爽口，有解酒开胃之功能。

9. 锅塌豆腐

以豆腐、鸡蛋、虾仁为原料。将豆腐切成片，虾仁剁茸，鸡蛋打起泡。虾仁茸调味搅成虾馅。先在盘内摆一层豆腐片，上面抹虾馅，再盖上一层豆腐片，将盘放入蒸笼蒸熟，再推入用猪油滑过的锅内，两面煎塌成淡黄色，加入调味品，焖至汁干，即可盛盘。特点是味厚鲜嫩，清爽利口。

锅塌的烹调方法是：将主料与各种调料拌和在一起，腌制片刻后，再将主料沾上干面粉、蛋，下热油锅两面塌黄，用清汤煨煨。此类菜色艳蜡黄，原汁原味，清口、质嫩，形状平整，是山东菜的传统烹调技法。

10. 奶汤蒲菜

山东菜系中，济南菜素以制清汤、奶汤著称，并成为一大特色。制作奶汤需用大火，其汤液呈乳白色，故名奶汤。奶汤蒲菜是用蒲菜、菜心和冬菇加入奶汤中制成。制奶汤的原料以肥鸡、肥鸭、猪肘子为主料，经沸煮、微煮，使主料鲜味溶于汤中，故称奶汤蒲菜。其特点是：味清淡而鲜醇，汤呈乳白色，汤中蒲菜最嫩。

第三节 四川菜

一、四川的物产

四川位于我国西南，物产资源极其丰富，自古就有天府之国的美称。

四川菜从秦代到三国期间就已逐渐形成，当时成都已是四川地区的政治、经济、文化中心，人文荟萃，所以成都是四川菜的发源地。至清代四川菜进入成熟期，逐渐形成了一个较完整的菜系。到了近代，四川菜博采各大菜系之长，兼收并容，使四川菜在技艺上、菜肴品种上都有了新的发展。

四川位于长江上游，气候温和，雨水充沛，境内群山环抱，江河纵横。从秦代开始，蜀郡守李冰父子就率众在成都平原修建举世闻名的水利工程都江堰，对发展当地农业起了极大的促

进作用，使四川成为我国主要的粮仓和经济作物区，蔬菜多而且好，具有自然之鲜、天然之美。在川西高原，广大农民惯养猪、牛、羊、鸭、鸡等家禽，肉食原料不但品种多，而且质地好。四川多野生植物，且有熊、鹿、獐、山鸡等野味，更多橘柑、银耳、冬虫夏草、竹荪等山珍。江河之中盛产的东坡墨鱼、江团、肥头，被称为川江三大名鱼。新津县的金甲鲤鱼，肉质细嫩，色鲜味美，尤为名产。川中酿造业的不断发展，创造了成都大王酱油、保宁醋、涪陵榨菜、郫县豆瓣、潼川豆豉、汉源花椒油、夹江豆腐乳、宜宾芽菜、资中冬尖、二荆条辣椒、自贡井盐等作料和调味品，这些众多而风味独特的作料和调味品，为创出独具风味的川菜提供了得天独厚的条件。

二、四川菜的风格特点

四川菜享有“一菜一格”、“百菜百味”的称誉，其基本味有麻、辣、甜、咸、酸五味，其中麻与其他菜系不一样，其他菜系是以苦代麻。四川菜的所有味别，不是每样每个人都能接受，但各种不同口味的人，都能在四川菜中找到自己所喜食的菜肴。

四川菜的口味，一般人以为只是麻、辣，其实不然，四川菜很重视味的变化，既有浓淡之分，又有轻重之别。四川菜离不了辣椒、花椒和胡椒这三椒。就以辣椒来说，对辣椒的使用方法多，用得灵活，有时用作主料，有时用作配料，而大多数用作调料。常用的原料有油辣椒、泡辣椒、干辣椒、蜜辣椒，据此调出的辣味就有香辣、微辣、煊辣、鲜辣等十多种辣型。鱼香味、家常味、怪味是四川厨师独创的三大味。鱼香味要选用泡过的红辣椒，味中咸、甜、酸、辣兼而有之；家常味要选用郫县豆瓣酱与辣椒粉，基本味型是咸、鲜、微辣，浓淡不一；怪味是用姜米、蒜、葱、花椒面、红油、醋、糖等十余种调味品调制而成的，其味集甜、麻、辣、香、鲜于一体，不能只突出某一种味，要求味中有味，重叠和谐。

四川菜中“味”的变化很多，常因用餐对象不同，因人而异；也可根据季节，因时而异。如冬、春季气候寒冷，味要十分；在夏、秋季，气候燥热，味要降三分，称为“降调”。但有些四川菜为保证菜品的传统特色，从不降调，如重庆的毛肚火锅，够烫够辣，吃了会“冬天一身汗，夏天一身水”，尽管如此，夏天供应如常，不变味，不走宗，人们称之为“以热攻热”。还有驰名中外的“麻婆豆腐”，又麻又辣又烫，一年四季从不降调，常常是顾客盈门，供不应求。为了发挥食品原料固有鲜味，如蔬菜的清香、脆嫩，鸡、鸭肉类和鱼虾的细嫩、鲜滑，烹饪方法要因物而异，才能保持吃口好，这些有赖于厨师的高明烹调技艺。在准备宴会时，要求精心组织安排好适当的菜单，做到一桌菜中几个味型厚薄兼备，一高一低，起伏变化。事实上不论大中型宴会，或是小型家宴，麻辣味菜肴占十分之一左右，其他大部分的川味是和麻辣味不沾边的。四川菜特点最突出的是其调味中的辩证法，口味浓淡有致，该浓则浓，该淡则淡，浓中有淡，淡中有浓，浓而不腻，淡而不薄。因此，四川菜一方面以味多、味厚、味浓而著称，另一方面，又以清鲜淡雅见长，使吃过四川菜的人，久久不能忘怀，赞美不绝。

四川菜的主要味别有麻辣、鱼香、家常、怪味、酸辣、糖醋、煊辣、椒麻、荔枝、甜香等。

下面介绍几种广泛流传而又著名的味型。

1. 家常味

“家常”原意是“居家常用”之意，现在菜名之前，就是指“味”的意思了。四川菜中家

常味的菜不少，如回锅肉、家常豆腐、家常海参等。家常味的主要调料是郫县豆瓣，它不仅含有丰富的维生素 C，而且有祛风、行血、散寒等功能，适量食用能增进食欲，有助消化，并且有瓣酥、醇香、油润、鲜红的特点，在四川民间烹饪中广泛应用，流传很广。

2. 鱼香味

有人说，成都家家都有泡菜坛。芳香脆嫩的泡辣椒、子姜等都是调味佳品。有的人家祖代相传，还在泡菜坛中放入数尾小鲫鱼，泡出的辣椒特鲜，称为鱼辣椒。用鱼辣椒配上姜、葱、蒜和酱油、糖、醋等作料，烹制出鱼香肉丝、鱼香肝片等菜肴，故名鱼香。又有人说，做鱼时用姜、葱、蒜，以避其腥，加泡辣椒、盐、糖、醋等以增其味，于是出现了一种咸、辣、酸、甜兼而有之，芳香气味浓郁的新味型，厨师们用这些调味品来烹制菜肴，效果奇佳，令食者口留余香。因此，凡用此法烹制的菜肴都冠有“鱼香”二字，成为四川菜肴中具有代表的味型。

3. 怪味

是复合味的一种。调料用大葱、大蒜、辣油、酱油、花椒粉、白糖、香油、芝麻酱等，有的还加上花生仁、糟蛋、豆瓣调和而成，味道十分别致，很具有地方特色。该味大家熟悉的菜有棒棒鸡、怪味花生仁、怪胡豆等。

四川菜的档次可分为五类，即高级宴席、普通宴席、大众菜、家常菜和民间风味小吃。

1. 高级宴席

采用的是山珍海味，选料精而工艺要求高，配上时令蔬菜，味重清鲜，整席组合考究，辣味较少，占总数的十分之一左右，典型菜单为：一品熊掌、芙蓉鱼翅、樟茶鸭子、干烧（金岩甲）鲤鱼、清蒸江团、虫草鸭子、白汁鱼唇、冰汁银耳、开水白菜；创新菜有熊猫戏竹、孔雀开屏等。

2. 普通宴席

又称“九大碗”或“三蒸九扣”，其就地取材，讲究实惠，保留传统技艺，辣味也较少，流传广泛，最受广大群众的欢迎。这类菜式荤素都有，汤菜并重。代表菜有清蒸杂烩、粉蒸肉、酥肉汤、扣鸡、扣鸭、扣肉、咸甜烧白等。

3. 大众菜

大众菜是低于宴席档次的小型宴请中常用的菜式，可适应多种需要，既经济方便，又供应快速。烹调方法有：炒、爆、烧、拌。深受大家欢迎的菜肴有宫保鸡丁、鱼香肉丝、毛肚火锅、豆瓣鲫鱼等。

4. 家常菜

家常菜一般是在家邀三朋四友吃的便饭中常见的菜。其取材方便，操作简单，经济实惠，颇受好评的菜肴有回锅肉、生烧连锅汤、麻婆豆腐、蒜泥白肉等。

5. 民间风味小吃

四川的民间风味小吃，大都是民间厨工为谋生而创制，最早是把制成的肉食制品或面食点心，到各地沿街叫卖，以后才逐渐成名，成为风味小吃，如灯影牛肉、陈皮牛肉、夫妻肺片、棒棒鸡、四川泡菜、麻婆豆腐等。点心有担担面、钟水饺、龙抄手、赖汤圆等。

四川菜的烹调方法有三十多种，主要有炒、煎、烧、炸、烤、煸、熘、炖、烩、拌、卤等，特别是以小煎小炒见长，炒菜不过油，不换锅，急火短炒，一锅成菜，如宫保鸡丁、生爆盐煎肉等，其特点为质地细嫩，味极鲜美。尤为闻名的烹调方法是干煸、干烧。烹调时微火慢

烧，用汤恰当，自然收汁，如干烧鱼翅、干煸牛肉丝等菜，汁浓油亮，味厚而鲜。

三、四川菜介绍

1. 宫保鸡丁

宫保鸡丁是四川名菜，为清末四川总督丁宝桢首创，因他曾被清朝廷封为“宫保”，故又名丁宫保。

据说丁宝桢是贵州平远人，清咸丰年进士，同治六年任山东巡抚，曾以杀慈禧宠信太监安德海有名于时，后调任四川总督。丁宝桢讲究烹调，在山东任内，曾调用名厨数十名之多。到四川任总督之后，随带家厨多人。丁府请客时经常有“爆鸡丁”一菜，鲜香味美，受到客人的赞美，但客人回家后如法烹制，总不成功。这个菜被吃过的人传颂为宫保鸡丁。

丁府烹制宫保鸡丁的秘诀，不久被家厨们泄露出来，随后又被餐馆采纳经营，于是宫保鸡丁闻名全国，名噪一时，号称“国菜”。

宫保鸡丁的原料是嫩鸡肉丁、油余花生米，调料主要是干红辣椒和辣油，其特点是鸡肉鲜嫩，花生脆香，辣而爽口。

丁府家厨传出的做好宫保鸡丁的秘诀有三：一是油多；二是火旺；三是鸡丁外裹一层淀粉。加旺火而用热油炒，则能快熟而内嫩，这种方法名为爆炒，是中国菜的重要烹调方法之一，所以山东把同样烧制的此菜称为“宫爆鸡丁”是有其一定道理的。

2. 棒棒鸡

棒棒鸡是选用嫩鸡，用小火焖熟，捞出拆骨，用棒敲松后撕成丝，因鸡肉发松易入味，浇上芝麻酱、辣油、香油、酱油、醋、糖等混合调料即成，故名棒棒鸡。

棒棒鸡的特点是：淡红酱色，味稍带甜、辣、麻，四季皆宜，一壶美酒，佐以棒棒鸡，慢品小酌，其味无穷。

四川青神县的汉阳，是靠岷江边的一个小镇。自古以来，往来船舶络绎不绝，非常繁华，于是供船夫吃酒的小菜棒棒鸡应运而生。棒棒鸡采用汉阳的仔鸡，因该地农户以产花生为主，所放养的鸡仔都以肉质细嫩、肥美著称。很早就有“嘉腐、雅鱼、汉阳鸡”的说法，即嘉定（现乐山）的豆腐，雅河的鱼，汉阳坝的鸡。其中尤以汉阳棒棒鸡享有盛名，成为流传广泛的风味冷菜。

3. 樟茶鸭

樟茶鸭的特点是带有樟木和茶叶的特殊香气，色泽金红，味道鲜美，皮酥肉嫩，切块装盘后仍可保持鸭子的形状，集色、香、味、形于一体，是四川菜中久负盛名的一道名菜，也是现今高级宴席的菜单中常安排的一个菜肴。

要选用肉质细嫩而不肥的菜鸭。制作此菜时，要经过腌、熏、蒸、炸四道程序，工艺细致复杂。活鸭宰杀后，用花椒、精盐浸渍一下，再放入沸水锅内，烫一下以使紧皮；再将花茶、锯木屑、柏树叶、樟树叶作为熏料，用燃起的烟，将鸭子架空熏三次；然后上笼蒸熟，凉后再下油锅炸至鸭皮酥香捞出，刷上香油，切块装盘上席。有的还拌上甜酱，与开花葱和荷叶饼共用。

4. 麻婆豆腐

麻婆豆腐是四川菜的代表之一，主要特点是麻、辣、酥、香、嫩、鲜、烫，四川菜的风味