

图解中国名菜制作系列

CHINACOOKING  
ILLUSTRATED

# 图解鲁菜制作

王红明 潘宏亮 范建新 / 编著

吉林科学技术出版社

---

## 鲁菜简介

鲁菜亦称山东菜,中国名菜系列之一。主要由济南、胶东的地方风味菜构成。原料以山东半岛的海鲜、黄河和微山湖的水产、内陆的畜禽为主。鲁菜烹饪技法多样,以爆、炒见长,味型以咸鲜取胜,口味适中,流传至广,是中国地方菜中久负盛名的菜系之一。

图解中国名菜制作系列编写组

---

# 本书使用方法

## 1 - 制作顺序

为了便于理解每道菜的制作过程及调味方法,按制作过程制图,有些重复操作即制图一以,但说明重复次数。

## 2 - 图解说明

每道菜首页上方大框中系此菜的主料与辅料,大框中的小框系本菜的调料,框左上角标A、B、C……是指按烹调顺序投放的调料,制图时也有A、B、C……与之呼应,框外边空白处为制作说明。

## 3 - 图中一些调味的符号标志



如遇一些不经常用的调味品一般直接说明

## 4 - 火候的强弱



## 5 - 油温的热度





①

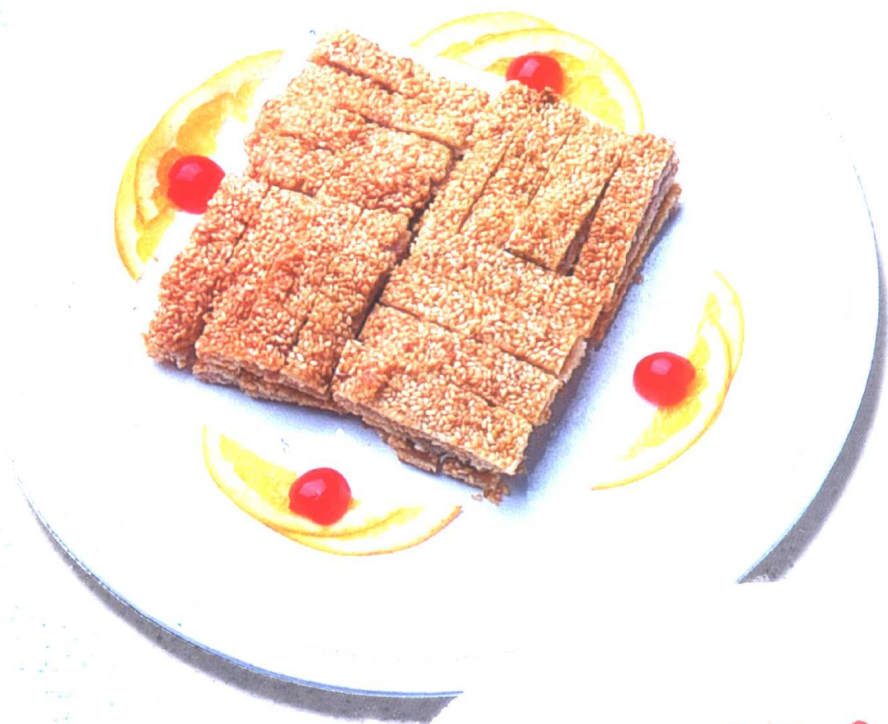


②

①炸烹鸡条(制作见1页)

②虾子海参(制作见3页)





1



2

①芝麻鸡排(制作见6页)

②鸡里蹦(制作见8页)



①



②

① 赛螃蟹 (制作见 11 页)

② 溜鱼片 (制作见 14 页)



①干烧冬笋(制作见 16 页)

②芙蓉鸡片(制作见 18 页)





①锅爆豆腐(制作见 21页)

②烩乌鱼蛋汤(制作见 24页)





①番茄肉片(制作见26页)

②酱爆鸡丁(制作见28页)



①



②

①西法里脊(制作见 31 页)

②酱汁鱼(制作见 33 页)





①

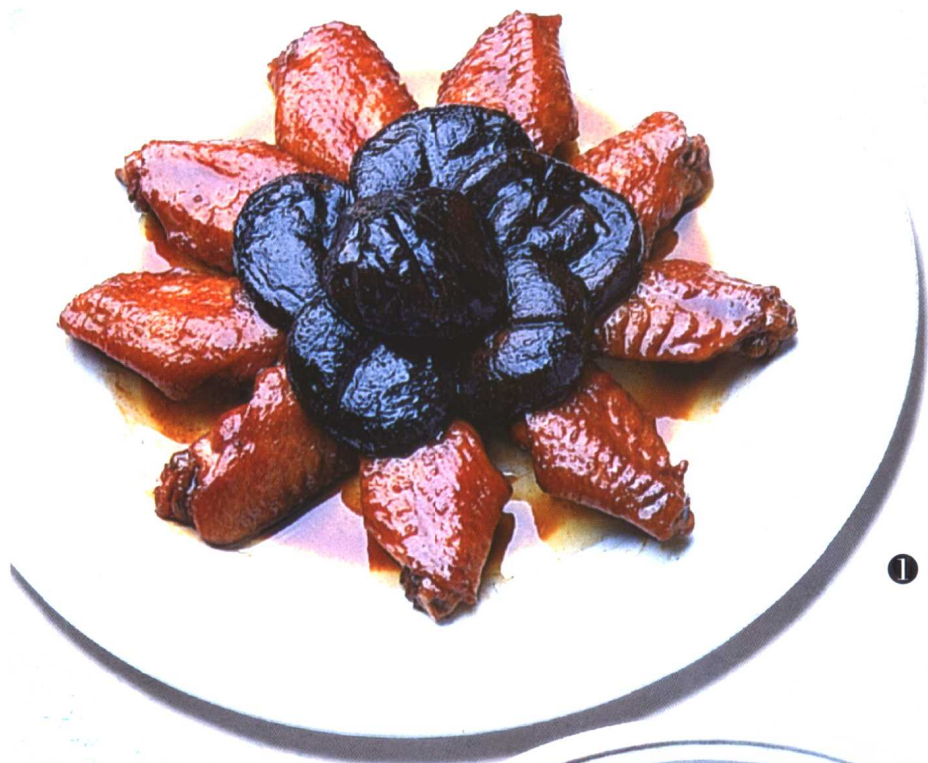


②

①滑溜里脊(制作见36页)

②芫爆鸡条(制作见38页)





①香菇鸡翅(制作见40页)

②氽鸡丸(制作见42页)



①



②



③

①清炒虾仁(制作见44页)

②油焖大虾(制作见46页)

③糖醋鲤鱼(制作见48页)





①



②



③

①香酥鸡腿(制作见50页)

②生菜鸡锤(制作见52页)

③酥炸香蕉(制作见54页)





1



2



3

① 芫爆肉丝(制作见 57 页)

② 拔丝苹果(制作见 59 页)

③ 油爆鸡丁(制作见 62 页)



①



②



③

①软炸鲜贝(制作见64页)

②油爆鲜贝(制作见66页)

③葱烧海参(制作见68页)





①炸鲜贝串(制作见70页)

②烧二冬(制作见72页)

③焦熘肉片(制作见74页)