

中国信阳菜

主编 张本乐 万明云



吉林科学技术出版社

中国信阳菜

主 编 张本乐 万明云

吉林科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

中国信阳菜/张本乐 万明云主编. —长春:吉林科学技术出版社,
2005.11

ISBN7-5384-1999-3

I. 中... II. ①张...②万... III. 饮食调制技术—中国
菜谱—信阳 IV. TS972.182.61

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 056726 号

中国信阳菜

主 编:张本乐 万明云

责任校对:刘 宏

责任印制:吉林音像出版社对外综合编辑室 责任编辑:杨培建

出版发行:吉林科学技术出版社

吉林音像出版社

(吉林省长春市人民大街 4646 号

邮政编码:130021)

网 址:www.hdhcd.com.cn

E-mail:jrbj88@163.com

印 刷:内蒙古民族大学印刷中心

开 本:890×1240 1/32

印 张:9.375

字 数:300 千字

印 数:1-5000 册

版 次:2006 年 1 月第 1 版第 1 次印刷

ISBN 7-5384-1999-3

定 价:35.00 元



2001年12月18日，河南省豫菜文化研究会信阳菜专业委员会于郑州将军宾馆与五云酒店成立。图为成立大会合影。前排右3是本会会长、信阳市人民政府副市长万明云，左7是信阳菜首席顾问、信阳市人大常委会副主任张本乐，左4是省豫菜文化研究会秘书长苏锡国。



学术研讨



信阳市委、市人大、市政府领导与信阳菜专业人士共商信阳菜发展大业。

国务院首家扶贫培训基地——信
阳羚锐扶贫培训学校首届信阳菜烹饪
培训班剪影



厨 师
培 训



信阳技工学校信阳菜前三
期烹饪培训班毕业留影





石磨盘·新石器时期



“息父辛”爵·商代



“亚”觚·商代

远古的文明

中华第一白酒

夔纹卣及内装酒，卣通高29.5厘米，腹长径16.7厘米，底长径14.1厘米，为世界迄今发现的最早的果酒（白酒）。

1980年河南省罗山县莽张乡天湖村出土，现藏于河南省信阳市文物管理局。



夔纹卣及内装酒·商代



青铜角·西周



青铜盂·春秋



牺尊·春秋



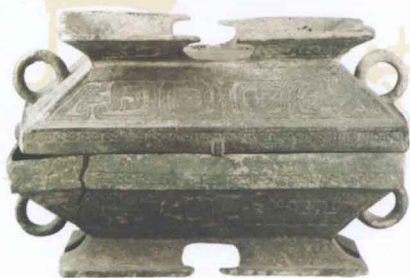
青铜壶·春秋



鸛卣 · 商代



“息父乙”鼎 · 商代



铜簠 · 春秋



两夔共目簠 · 春秋

钟鸣鼎食人家

尽显昔日繁华

长台关楚墓编钟 · 春秋早期



老房子



卤水甲鱼仔



商城通鲜鱼



鸡汤烩鱼元



清炖固始鸡



汗千张



萝卜炖牛肉

总经理兼厨师长：陈义伟

楚风汉韵
名店名菜

老贺家

老贺家饭店座落在商贾云集的郑州市经三路北段，营业面积600平方米，是信阳菜专业委员会的样板店和新生代信阳菜实验店。店内风格清新明快，全方位体现了信阳山水园林文化的主要特征。信阳人、信阳菜、信阳水、信阳茶、信阳风情是老贺家

饭店的主打。老贺家饭店由信阳老贺家传人贺涛先生倾心打造。贺涛先生是信阳菜的挖掘、整理、创新和集大成者，数年来极力弘扬信阳菜，为信阳菜在全省乃至全国的发扬光大作出了不可低估的贡献。贺涛先生是信阳菜专业委员会的主要创始人和《中国信阳菜》一书的主要策划者。老贺家饭店的开业是信阳菜迈上新台阶、走向规范化的一个重要标志，同时也为信阳菜从一个地方风味变成一个真正的具有一定文化内涵的菜系打下了良好的基础。老贺家将用一流的菜品、一流的环境、一流的服务和三流的收费标准作为经营方针。老贺家的宗旨是：集鄂豫皖山水人文之

精华，筑新生代信阳菜品之体系。老贺家的最终目的是通过打造信阳餐饮品牌，展示信阳红色文化的博大精深，促进信阳绿色经济的健康发展。老贺家预言：一个信阳菜的时代即将来临。



咨询电话：0371-61619888



水焯千张



黄鳝炒腊肉



白菜炒熨子



淮滨面炕鸡



鸡汤千张卷

老贺家
特色菜



信阳园林大酒店

信阳园林大酒店位于文化街与解放路交叉口，西与美丽的浉河相邻，交通十分便利。空气清新，装修精美，接天地之灵气，拥山水之秀美，于繁华中独树一帜。是您怡养性情、宴请宾朋、家人聚会、洽谈生意的良好去处。

园林大酒店菜肴不拘一格，传统兼容创新，每一款菜品均由从业20年以上的名厨精心制作，常吃常新。酒店现有不同风格的大小包房23个，专业厨师数十名，以其15年的膳食、管理、服务经验，因关注您的健康而专业！

园林大酒店推崇“绿色、营养、健康、时尚”的经营理念 and “没有最好，只有更好”的服务宗旨，以打造百年老店为宗旨，制作一流菜品，提供一流的服务，追求一流品味，留下一流的口碑！



砂锅大鱼头



园林板鸭



木瓜炖雪蛤



蒜茸蒸扇贝



园林大花篮



米酒南瓜糊

制作：厨师长魏宏涛

信阳市瑞德丰酒家

楚韵
风店
名名
菜菜



腊味飘香鸡（邝成功）



干炸丸子（杨长昆）



萝卜丸子（刘斌）



板栗焖鸡（李富成）



臭豆腐卷（胡发明）

信阳市瑞德丰酒家是信阳市特级饭店，位于信阳市胜利南路中华胡同与凯旋胡同交会处，建筑面积2850平方米，现有员工150余人。该店拥有各类包房30多间及2个综合厅，可同时接待大型包餐业务，是信阳目前规模最大的餐饮酒家，也是举办大型宴会的理想之所。





汗鹅块

固始县银博大酒店，是直属固始县政府招待所的涉外酒店。它位于固始城关中山大街中段，是固始县第一大厦，也是信阳市县级唯一一家三星级饭店。

固始银博大酒店，建筑独特，配套设施齐全，是接待旅游、商务、会议、娱乐的理想场所。

行政总厨：方锐



脆皮蒜香鸽



千层饼

固始银博大酒店



椒盐皮丝



桂花皮丝





韭菜炒豆饼



一品冬瓜

康乃馨大酒店



豪华包间



雪花鸡闹



飞燕白斩鸡

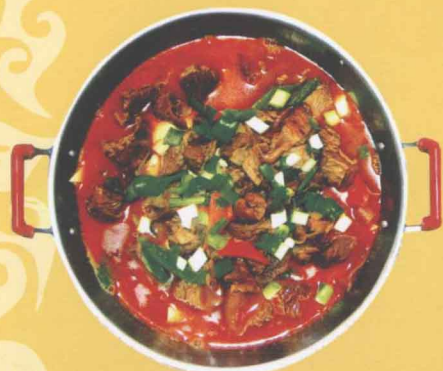


鸡蛋肉饺

技术顾问：杨新全



固始鹅块火锅



护心皮炖千张



碳火煨汤鲈鱼

赵志强
代表作品选



八宝红薯泥



信阳毛尖鱼片

罗山李老太第一家大肠汤馆



罗山李老太第一家大肠汤馆,是位于罗山县城中心地带的一家颇有名气、独具特色的地方名吃店。主要是以淮南猪大肠为原料,再加上猪血、豆腐,用罗山大肠汤创始人李老太多年来反复摸索、试验研制的独特配方制作而成的猪大肠汤、猪血豆腐汤,其风味特别、肥而不腻,再加上红油及其它佐料、色香味美、营养丰富、经济实惠。

罗山猪大肠汤由创始人李老太自上世纪80年代初首创以来,深受广大顾客认同和喜爱。

罗山猪大肠汤于2001年申请商标注册,2002年经国家商标局认可并注册成功。目前除总店在本县县城外,另在郑州市、驻马店市、漯河市、信阳市(平桥区、息县、新县、光山县)、驻马店正阳县、安徽阜阳等各开了一至数家分店。

信阳菜知名厨师 时兴传代表作

燻蛋铁锅鸡



明港麻辣鸡头



南湾之子



郑州紫荆花园餐饮管理公司
董事长 潘道荣

1997年香港回归了，紫荆花园酒店诞生了！九年来，在郑州东南西北，不断地开遍了紫荆花。目前是省会各大机关信得过的餐饮管理有限公司，近年来，公司又响应信阳市委、市政府的号召，回报家乡，回归创业，已在商城汤泉池温泉渡假村及国家级森林公园都开辟了企业的另一片天地，全面规划餐饮与旅游相结合的产业。



风味螺肉



酱卤肉夹饼



熬炒信阳野生甲鱼



干锅森林菌



鱼头泡面