

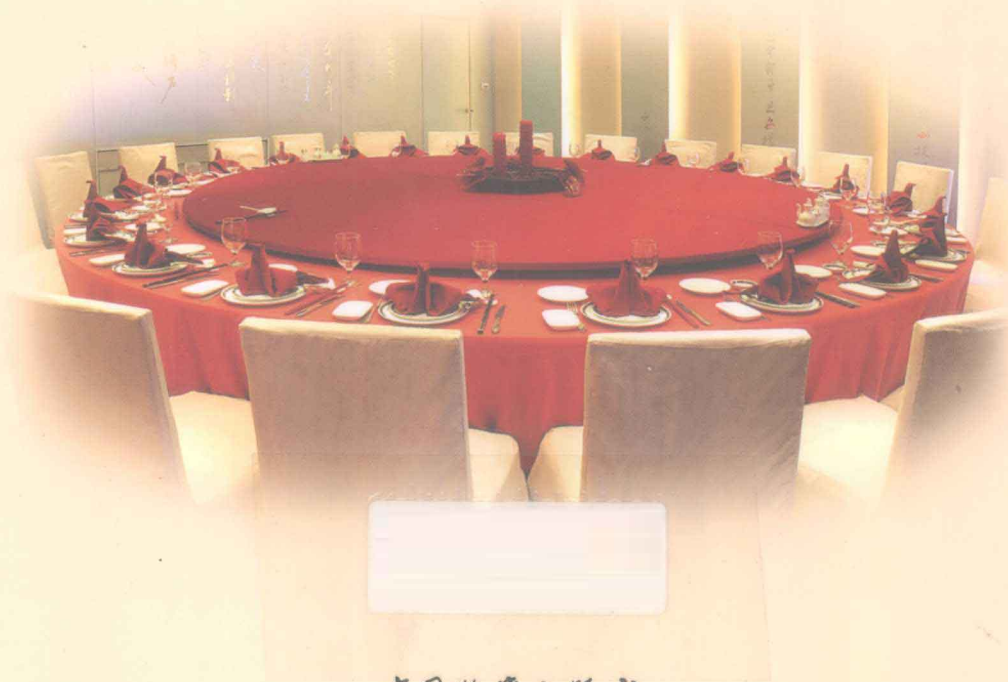
烹饪工艺与营养专业理论—实践一体化教程

宴席

王晓强 陈景震◎主编

设计与配菜制作

YANXI SHEJI YU
PEICAI ZHIZUO

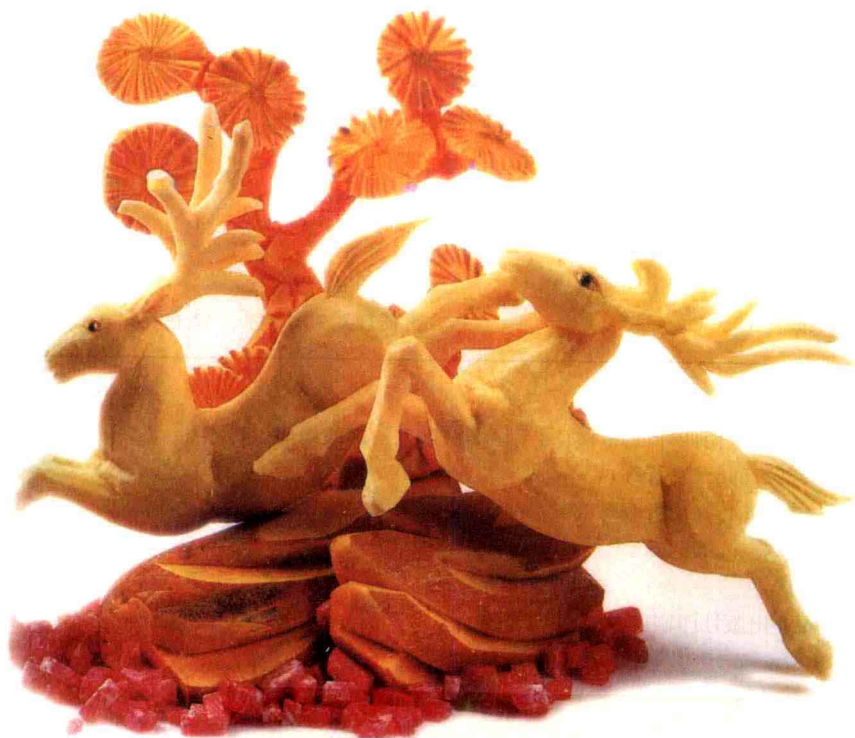


中国物资出版社

烹饪工艺与营养专业理论—实践一体化教程

宴席设计与配菜制作

王晓强 陈景震 主编
霍亿亿 马庆文 参编



中国物资出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

宴席设计与配菜制作/王晓强, 陈景震主编. —北京: 中国物资出版社, 2012. 2
(烹饪工艺与营养专业理论—实践一体化教程)

ISBN 978 - 7 - 5047 - 4072 - 4

I. ①宴… II. ①王…②陈… III. ①宴会—设计—教材②烹饪—配菜—教材
IV. ①TS972. 32②TS972. 111

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 244302 号

策划编辑 左卫霞
责任编辑 柏小娥

责任印制 方朋远
责任校对 孙会香 饶莉莉

出版发行 中国物资出版社

社 址 北京市丰台区南四环西路 188 号 5 区 20 楼

邮政编码 100070

电 话 010 - 52227568 (发行部)

010 - 52227588 转 307 (总编室)

010 - 68589540 (读者服务部)

010 - 52227588 转 305 (质检部)

网 址 <http://www.clph.cn>

经 销 新华书店

印 刷 中国农业出版社印刷厂

书 号 ISBN 978 - 7 - 5047 - 4072 - 4/TS • 0053

开 本 787mm×1092mm 1/16

印 张 12.5

版 次 2012 年 2 月第 1 版

字 数 304 千字

印 次 2012 年 2 月第 1 次印刷

印 数 0001—3000 册

定 价 32.00 元

版权所有·侵权必究·印装差错·负责调换



王晓强，国家高级点心师，1996 年起从事餐饮工作，主要任职于广州市及珠三角地区各星级酒店，先后担任生产技术部门经理、市场营销部经理、食品厂生产厂长等职务，在餐厅设计、生产管理、商务接待等方面都有丰富的经验。2008 年起从教于广州白云工商高级技工学校旅游与酒店管理系。



陈景震，国家高级烹调师，粤菜名师，1984 年起从事餐饮工作，主要任职于广州市及珠三角地区各星级酒店，1994 年起担任行政总厨，在宴席设计、配菜制作等方面有丰富的经验，尤其擅长燕鲍翅席、商务宴席，曾多次代表广东地区参加国内外大赛，是享有盛誉的广东名师，2007 年起从教于广州白云工商高级技工学校旅游与酒店管理系。

前 言

宴席设计与宴席菜品制作是烹调师、餐饮服务管理人员必须了解和掌握的一门专业知识，也是大、中专院校相关专业的必修课。2010年，在雀巢食品有限公司与广州白云工商高级技工学校共同举办的“感恩宴”烹饪大赛上，许多专家和酒店经营管理人员都提出，希望加强酒店管理专业学生宴席设计（如宴席服务技能、菜单设计、场景设计、宴席菜品制作等）相关知识的学习，同时也对现有的教材、书籍提出了许多修订意见，并且希望有学校牵头、企业协助共同开发设计教材和教学内容，共同培养专业技能型人才。

《宴席设计与配菜制作》一书是由广州白云工商高级技工学校旅游与酒店管理系陈景震、王晓强两位老师执笔，在广东地区多家酒店协助下共同完成的。广州白云工商高级技工学校旅游与酒店管理系是烹调师的摇篮，其酒店专业是省级名优专业，这里走出过多位全国知名的“粤菜名师”。陈景震老师和王晓强老师都有丰富的餐饮从业经验，陈景震老师曾获“粤菜名师”、“广东省技术能手”称号。为确保本书资料的真实性，书中配菜部分均由陈景震老师亲手制作、拍照、整理完成，是不可多得的专业资料。

本书系统总结了近年来烹饪教学和校企合作过程中的经验体会和科研成果，对宴席设计与宴席菜品制作由浅入深、全面系统地进行分析讲解，实用性比较强；本书对重点内容配备了丰富的图片资料，直观易懂，操作性比较强；本书还是精品课程配套教材，配套资源比较丰富。

本书既可作为大、中专院校及中、高等职业学校的教材，应用于教学，也可作为专业人员的参考书籍，长期保存；既能满足初学者求知的需求，也能满足广大专业人员探索、求新的需要。

在写作过程中，广州市多家酒店和业内专家为本书提供了大量的技术资料、制作原料、生产设备和场地等，在此表示衷心的感谢！

由于学识和时间的限制，书中难免存在缺点甚至错误，衷心希望得到专家、读者的批评指正。

编 者

2011年11月



目 录

第一章 宴席基础知识	(1)
第一节 宴席的概念和发展	(1)
第二节 宴席的分类与规格	(4)
第三节 我国历代著名宴席简介	(6)
第二章 宴席菜品与菜单设计	(16)
第一节 宴席菜品的设计原则	(16)
第二节 宴席菜品的构成	(18)
第三节 宴席菜品的命名	(21)
第四节 宴席菜单设计	(28)
第三章 宴席菜单设计实例	(31)
第一节 国宴菜单	(31)
第二节 特色宴席与商务宴席菜单	(34)
第三节 喜庆宴席菜单	(36)
第四节 节日宴席菜单	(39)
第四章 宴会场景及餐台设计	(42)
第一节 宴会场景设计	(42)
第二节 宴会餐台设计	(47)
第五章 宴席酒水与餐具设计	(55)
第一节 宴席用酒的类别	(55)
第二节 宴席酒水的设计与服务要求	(64)
第三节 宴席餐具设计要求	(66)
第六章 宴席服务设计	(80)
第一节 中餐宴席服务程序	(80)
第二节 西餐宴席服务程序	(83)





第三节 宴会特殊情况的处理	(85)
第七章 宴席成本与质量控制	(91)
第一节 宴席菜点成本与售价计算	(91)
第二节 宴席成本控制	(94)
第三节 宴席菜点的质量控制	(96)
第八章 宴席配菜实例（粤菜）	(102)
第一节 粤菜配菜知识	(102)
第二节 宴席配菜制作（1）——拼盘、烧卤味	(105)
第三节 宴席配菜制作（2）——热菜	(113)
第四节 宴席配菜制作（3）——汤羹、单尾	(174)
参 考 文 献	(192)



第一章 宴席基础知识



学习目标

1. 了解宴席的概念、宴席的起源、我国历代著名宴席。
2. 理解宴席的发展阶段及其特点。
3. 掌握宴席的分类与规格。

第一节 宴席的概念和发展

一、宴席的概念

宴席也称“筵席”或“宴会”，是人们为某种社交目的，以一定规格的菜品、酒水和礼仪来款待客人的聚餐方式。宴席不同于人们的日常饮食活动，具有聚餐式、规格化和社交性的特征，是人类饮食文明的重要表现形式。

古代，宴席的本意是指筵饮时铺在地上的坐具。古人席地而坐，包括饮食也是如此。《史记·乐书》曾记述古代“铺宴席，陈尊俎”的设筵情况。筵，一般用芦苇等粗料编成；席，一般用细料编成，在摆设方面，古人有“筵下席上”的规定。古时，人们将菜肴放在席前的几上，席地而坐，分而食之，宴席一词也逐渐由筵饮的坐具演变为酒席的专称，这就是“宴席”的由来。

“宴会”在古代是指宴饮时的聚会。古代人们在祭祀、礼制风俗、节日节令等活动中，逐渐兴起的筵饮聚会，大多都设有一定规格的酒水和菜品，成为人们的一种聚会方式，同时，随着社交、礼仪等内容的加入，筵饮更多地赋予了社交、聚会的意义。由此看来，“宴席”与宴会的区别在于前者强调内容，更具体；而后者更注重形式和聚会的氛围，其含义也比较广。尽管有这些细微区别，人们通常还是将这两个词等同起来使用，今天人们也把“宴席”与“宴会”合称为“筵席”、“筵宴”。

二、宴席的起源和发展

我国宴席的产生历史悠久，它起源于原始社会末期和奴隶社会初期的祭祀、礼俗等活动。古时，人们对自然现象不了解，对天上的风雨雷电、地上的洪水猛兽和人的生老病死





感到神秘而恐惧，于是产生了万物有灵的观念，这些神灵既哺育了人类，又给人类的生存带来威胁；人类感激这些神灵，同时也对它们产生了畏惧，因而对这些众多的神灵顶礼膜拜，求其降福免灾。古代先民相信，人死后其灵魂有一种超自然的能力，人的灵魂能与生者在梦中交流，并可以作祟于生者，使其生病或遭灾。这种敬畏众神的心理促使了祭祀活动的出现。在祭祀活动时，常用牛、羊做贡品，祭祀后酋长或首领把祭祀用的食品分给族人食用，这就是早期宴席的萌芽。

从渊源上讲，古代礼制、节日、节令等风俗的出现，直接导致了宴席的形成和发展。我国是一个礼仪之邦，各种礼仪名目繁多，如婚庆喜事、贺岁祝寿、死亡归葬、出生满月都要行礼，而行礼就要摆筵，否则就是礼仪不周。节日、节令的出现更加丰富了人们的饮食活动，在节日里，人们往往要配以各种活动、仪式来庆祝，人们相聚一起，团聚一席，并且这种活动年复一年，代代相传，这些都直接导致了宴席的形成和发展。

三、我国宴席的发展阶段

1. 夏商至春秋战国时期

宴席是菜品的组合艺术，起源于远古的祭祀和礼俗。舜虞时代，我国就现出了敬老宴，至夏王朝，中国进入阶级社会，社会生产力较原始社会有了很大的进步。据记载，自商武丁至商末，朝中宴席分为三类：大型正规的朝宴，称为“飧”的礼宴和称为“燕”的便宴。而居家私宴称为食。

至周代，宴席的用料和规模又有了很大发展，周代八珍，反映的就是王室的宫廷宴席的丰盛。八珍：

淳熬——稻米肉酱饭

淳毋——黍米肉酱饭

炮豚——烧烤乳猪

炮羊——烤小羊



捣珍——早期肉松

渍——酒香牛羊肉

熬——炖骨汤

肝月——烤网油包狗肝

可以看出，当时人们已经十分重视食品原料的搭配和选择。

战国时期，《楚辞·大招》的宴会菜单中，列举的主食、菜品、酒水多达 27 种，可见当时的宴席水准已经很高了。

2. 秦汉至隋唐时期

秦朝是中国第一个中央集权的封建制国家，自此，佃耕制取代了井田制，牛耕和铁器大面积推广，生产力得到解放，农业生产有很大的发展，从而也促进了宴席的发展。这一时期的烹饪原料逐渐丰富，至汉代以后，厨膳分工日趋精细，汉代已出现了厨师红案和白案、炉与案的两大分工。汉至南北朝，烹饪技艺发展很快，当时已有包括炒、炸、烩、煮、糟、渍、酱、煎、炙等在内的 20 多种烹调方法。汉魏时期，已出现不少名厨，见于史籍记载的有西汉专卖胃脯的浊氏、善制饮料的张氏等。这些都极大地丰富了宴席的





内容。

这一时期，宴席在形式上也有了突破性发展，桌椅的出现将人们从跪坐中解放出来，铺地的宴席，也逐渐升到了桌上，人们不再席地宴饮，而改用桌椅，凭桌而食，卫生环境有了彻底改变。宴席实行分食制，富贵人家宴饮，多实行一人一桌一椅的一席制，每席面上各置菜肴，非常合乎饮食卫生要求。

3. 唐宋元明清时期

唐至清代中期，农业生产技术得到进一步的提高，中国传统饮食文化日臻完善，逐步进入成熟阶段。唐代大开宴席之风，在此基础上，从宋代的宫廷宴到民间宴席都比较讲究，菜品异常丰富，据记载，清河郡王张俊宴请宋高宗赵构所贡奉的御宴共计有 250 道菜品。宴席名目繁多，诸如“圣节”（皇帝寿辰）宴、春宴、秋宴、朝宴、庆功宴、喜庆宴等，其特点是宴会菜品、酒水常常取之于社会上的酒楼饭店。

元、明时期，宫廷宴席承袭了宋代，宫廷宴饮以汉族饮食为主，融入蒙古、西域食风，辅以牛羊肉酪等。

清代宫廷宴是我国宴席史上登峰造极的体现，尤以与宴人数高达数千人的千叟宴而驰名。满清宫廷盛宴——满汉全席，既有宫廷菜肴之特色，又有地方风味之精华；既突出满族菜点特殊风味：烧、烤、涮，同时又展示了汉族烹调的特色：扒、炸、炒、熘、烧等，实乃中华菜系文化的瑰宝和最高境界。满汉全席上菜起码 108 种，有咸有甜，有荤有素，取材广泛，用料精细，山珍海味无所不包，是我国宴席的登峰之作。

四、我国现代宴席的发展状况及特点

新中国成立以来，尤其是改革开放以来，我国的烹饪事业突飞猛进，兴旺发达，达到了有史以来的顶峰。今天优质的烹饪原料层出不穷，新的烹调工艺不断引入、运用，传统宴席在经历了中外饮食文化的碰撞与现代文明的洗礼之后，其内容与形式都发生了深刻的变化，呈现出一些新的特点。

1. 宴席作为一种社交平台的功能更加突出

今天宴席已经成为人们生活中不可缺少的一部分，无论是亲友相聚还是红白喜事；无论是商务洽谈还是节日庆典，都离不开宴请活动。宴席的功能已经超出了普通的餐饮范围，成为一个综合性的社交平台。

2. 中西合璧，创新发展

随着我国对外交流日益深入，西方宴会的食材、菜品、烹饪工艺及艺术风格也逐渐现身于我国宴席设计中。如在酒水方面，在中高档宴席中，红酒已经成为必不可少的内容；芝士、培根、鹅肝、鱼子酱等食材在现代宴席中也被广泛使用，如芝士焗大虾（如图 1-1-1 所示）、鱼子酱豆腐等菜肴；而婚礼蛋糕、西式点心（如图 1-1-2 所示）早已走进现代宴席的餐桌。可见中西合璧，创新发展将是餐饮业一道新的命题。





图 1-1-1 芝士焗大虾



图 1-1-2 精美西式点心

3. 取材广泛，品种繁多

现代宴席的取材非常广泛，早已打破了传统的区域界限，甚至国界。有人说现代宴席是“山中走兽云中燕，陆地牛羊海底鲜”无所不有，这句话非常形象地说明了现代宴席取材广泛的特点，以广东地区的宴席为例，新疆的羊肉、山东的刺参、海南的沙虫、台湾石斑鱼等，都是常见的食材。菜肴品种、款式方面，异常丰富，早已是“满汉全席”108款所不能比拟的了。

4. 制作精细，品味鲜美

中国烹饪是中国文化的重要组成部分，是珍贵的文化遗产，中国菜在世界上享有盛誉，是世界三大菜系（中国菜、法国菜、土耳其菜）之一。中国菜制作精细，品味鲜美，色、香、味、意、形被称为国菜五品。

色：指菜肴的颜色，是原料本色与辅料颜色的有机搭配，有时还用一些青菜、番茄、洋葱等衬托，以求达到较佳的视觉效果。

香：指的是菜肴的香气，包括气香与骨香。

味：指的是菜肴的味道口感，是菜肴的灵魂。它是菜肴的主料与调料以及不同烹饪方法有机结合的产物。

意：指的是菜肴代表的意境，让人有联想有意义的菜色。如古时候，举子们在赶考的时候要吃条红色鲤鱼，意为鲤鱼跳龙门。

形：其实形是慢慢从色中分割出来的，主要指菜品的形态以及装饰。

我国宴席菜肴讲究“精雕细琢、味鲜天下”，现代宴席在继承传统烹饪技艺的基础上，大胆运用各种新材料、新工艺、新设备，结合菜肴烹制特点，制作出许多精美可口、营养均衡的菜肴。

第二节 宴席的分类与规格

一、宴席的分类

中国宴席历史悠久，是中国烹饪文化的重要组成部分。宴席在古代祭祀的基础上演





变、改进，经过上千年的发展，我国宴席的种类繁多，如婚宴、祝寿宴、庆功宴、全鱼席、全羊席、重阳宴等，划分标准也不尽相同，常见的分类方法有下面几种：

1. 按地方风味分类

如广式宴席、川式宴席、苏式宴席、鲁式宴席等。而且其内部又可再细分，如广式宴席中又可分潮州宴席、广州宴席、东江（客家）宴席等。

2. 按举办宴席的目的分类

婚宴、祝寿宴、庆功宴、乔迁宴、团圆宴、谢师宴、满月席等。这类宴席在编排菜单时要与主题贴近。如结婚喜宴，从形式和内容上均要体现喜庆、热烈、欢快的热闹气氛。

3. 按菜肴数量分类

如传统的四六席、六六大顺席、八仙过海席、九九长寿席等。这种分类法，可以从菜肴数量上直观体现宴席规格，便于计价和设计菜品，同时也顺应了人们祈求吉祥美满的心愿，因此在普通宴席和民间广为使用。

4. 按头菜名称分类

有全鱼席、全羊席、全蟹席、全素席、全鸭席、全鳝席等。这类宴席主料只取一种，再配以不同的辅料，使用不同的烹调技法，形成不同风味。这类宴席又叫全席。

5. 按时令季节分类

可分为除夕宴、开年宴、端午宴、中秋宴、重阳宴、春季宴席、夏季宴席、秋季宴席、冬季宴席等。这类宴席以我国农历年令、节日为线，重在风俗。

6. 按主宾身份分类

有国宴、外宾宴、名人宴、商务宴等。这类宴席档次较高，特别讲究形式和礼仪，注重菜品质量，菜品选材要求精细，造型美观，能够烘托宴席气氛。

7. 按菜肴的原料特色分类

有水鲜席、素菜席、山珍席、菌笋席、野味席、蔬果席、花果席、八珍席等。这种分类方法，是突出某一类地方土特产，或以某一民族饮食习惯为主线的一种分类方法。

二、宴席的规格

所谓宴席的规格就是我们常说的宴席的档次。在餐饮行业中，通常依据宴席的规模、菜品的数量和质量的不同，将宴席分为普通宴席、中档宴席、高级宴席和特级宴席。而衡量宴席等级的主要依据，一是看菜品用料的优劣、做工的精细程度、餐具的规格档次；二是看宴席就餐环境和服务礼仪等设施。

1. 普通宴席

普通宴席也称大众宴席，用料以普通家禽、家畜、水产和四季果蔬为主，也可配置少量的山珍海味充当头菜。制作上简单易行，菜品装饰大众化，菜肴以经济实惠、朴实应时为主。常见于民间的婚宴、喜宴、寿宴、丧宴，以及一般的亲友相聚、社团活动等。

2. 中档宴席

菜品选材多是质量较好的家禽、家畜、山珍海味、蛋、奶、时令果蔬等，其中山珍海味为代表的菜品占整个宴席的两成以上。菜肴多由地方菜和一些传统名菜组成，席面丰





满、格局讲究，对菜品器皿和装饰有一定的要求。常用于较隆重的庆典和商务宴席。

3. 高级宴席

菜品用料上以上乘的动物原料为主，配置适量的植物原料，其中山珍海味、名优特产原料所占比重较大。席面丰富、精致，餐具华贵，环境典雅；菜品多为地方名菜、名点，制作工艺、菜品造型讲究。多用于接待贵宾、商业领袖及隆重的庆典活动。

4. 特等宴席

菜品用料以山珍海味、著名土特产为主，选用上等食材。集名菜、新品于一体，工艺精湛，形式典雅，盛器以金银及特色器皿为主，席面跌宕多姿、雄伟壮观，是宴席形式的顶峰。如满汉全席、乾隆宴、鲍翅席、红楼宴等，多用于顾客有特别要求时或接待贵宾。

以上四种宴席，只是粗略的划分。目前饮食行业通常以售价的高低来表示宴席的档次，方便、实用、简明。但是，宴席售价只能相对体现宴席的档次，我国各地的物价指数和消费水平高低不一，宴席的售价也不统一。因此，宴席规格必须考虑具体时间和环境，只有在同一时间和地域，宴席规格用售价表示才较准确，当然还有以人均消费额的比重进行划分。

第三节 我国历代著名宴席简介

我国宴席源远流长，早在三千多年前便已出现在人类活动中，有着悠久的历史，是我国文化遗产的一部分，也是中华民族文明发展的标志。历史上，一些著名的宴席融汇了烹饪技艺之精华，以其精美、典雅、隆重和本身所代表的历史文化内涵，为人们所津津乐道。

一、烧尾宴

其专指士子登科或官位升迁而举行的宴会，盛行于唐代，是中国喜庆宴的典型代表。《辩物小志》中记载：“唐自中宗朝，大臣初拜官。例献食于天子，取名烧尾。”烧尾一词源于唐代，有三种说法：一说是兽可変人，但尾巴不能变没，只有烧掉尾巴；二说是新羊初入羊群，只有烧掉尾巴才能被接受；三说是鲤鱼跳龙门，必有天火把尾巴烧掉才能变成龙。此三说都有升迁更新之意，故此宴取名“烧尾宴”，以取其鱼跃龙门，官运亨通之意。烧尾宴后来又演化成为一种协调官场人际关系的重要方式。烧尾宴菜单分饭食点心和菜肴羹汤两部分。

饭食点心：巨胜奴（蜜汁馓子），婆罗门轻高面（蒸面），贵妃红（红酥皮），汉宫棋（煮印花圆面片），长生粥（食疗食品），甜雪（蜜饯面），单笼金乳酥（蒸制酥点），曼陀样夹饼（炉烤饼）等。

菜肴羹汤：通花软牛肠（羊油烹制），光明虾炙（活烤制），白龙曜（用反复捶打的里脊肉制成），羊皮花丝（炒羊肉丝，切一尺长），雪婴儿（豆苗贴田鸡），仙人膏（奶汁炖鸡），小天酥（鹿鸡同炒），箸头春（烤鹌鹑），过门香（各种肉相配炸熟）等。





二、曲江宴

唐时考中的进士，放榜后大宴于曲江亭，谓之曲江会。唐代新科进士正式放榜之日恰好就在上巳之前，上巳为唐代三大节日之一，这种游宴，皇帝亲自参加，与宴者也经皇帝“钦点”。宴席间，皇帝、王公大臣及与宴者一边观赏曲江边的天光水色，一边品尝宫廷御宴美味佳肴。曲江宴以后逐渐演变为诗人们吟诵诗作的“诗会”，按照古人“曲水流觞”的习俗，置酒杯于流水中，流至谁面前则罚谁饮酒作诗，由众人对诗进行评比，称为“曲江流饮”。

三、文会宴

文会宴是中国古代文人进行文学创作和相互交流的重要形式之一。其形式自由活泼，内容丰富多彩，追求雅致的环境和情趣。一般多选在气候宜人的地方。席间珍肴美酒，赋诗唱和，莺歌燕舞。历史上许多著名的文学和艺术作品都是在文会宴上创作出来的。著名的《兰亭集序》就是王羲之在兰亭文会上创作的。

四、洛阳水席

洛阳水席始于唐代，至今已有一千多年的历史，是中国迄今保留下来的历史最久远的名宴之一。“水席”是洛阳特有的地方风味菜肴，它风味独特，选料十分讲究，烹制精细，味道鲜美多样，洛阳水席和龙门石窟、洛阳牡丹并称洛阳三绝。

所谓“水席”，有两层含义。一是以汤水见长，二是吃一道换一道，一道道上，像流水一般，故名“水席”。洛阳水席全席二十四道菜，即八个冷盘、四个大件、四个压桌菜。其上菜顺序是：席面上先摆四荤四素八凉菜，接着上四个大菜，每上一个大菜，带两个中菜，名曰“带子上朝”。第四个大菜上甜菜甜汤，后上主食，接着四个压桌菜，最后送上一道“送客汤”——鸡蛋汤。整个宴席，章法有序，毫不紊乱。

洛阳水席的另一特点是素菜荤做，以假代真。水席中有名的“洛阳燕菜”、“假海参”等，都是民间普通的萝卜、粉条，但经厨师妙手烹制后，便脱胎换骨，味美异常，如奇花绽放，让人叫绝。“洛阳燕菜”又叫做“牡丹燕菜”，是洛阳水席的第一道大菜，此菜制作精细，口味酸辣香郁，鲜嫩清爽。1973年，时任国家总理的周恩来同志，陪同加拿大总理特鲁多来洛阳游览，洛阳人民用水席来款待加国总理。厨师们做好洛阳燕菜后，又用蛋糕精心雕刻了一朵牡丹花放在燕菜上，周总理看着盛开的“牡丹花”风趣地说：“洛阳牡丹甲天下，菜中也能生出牡丹花。”从此，“洛阳燕菜”又生新名“牡丹燕菜”。

洛阳水席以其独特的风味、精湛的技艺、逼真的造型、美好的传说、渊源的文化积淀而闻名于世，是具有洛阳古都地方特色的一朵奇葩。

五、孔府宴

孔府宴，是当年孔府接待贵宾、袭爵上任、祭日、生辰、婚丧时特备的高级宴席，是经过数百年不断发展充实，逐渐形成的一套独具风味的家宴。





曲阜孔府是孔子诞生和其后人居住的地方，典型的中国大家族居住地和中国古文化发祥地，兼具家族和官府职能，经历两千多年长盛不衰。孔府举办过各种民间家宴，也宴迎过皇帝、钦差大臣等，因此有孔府宴“集中国宴席之大成”的说法。

孔子认为“礼”是社会的最高规范，宴饮是“礼”的基本表现形式之一，孔府宴礼节周全，程式严谨，孔府宴分为三六九等。

第一等是招待皇帝和钦差大臣的“满汉宴”，这是满、汉国宴的规格，一等席宴，光餐具就有404件，大部分是象形餐具，有些餐具的名就是菜名，而且每件餐具分为上中下三层，上层为盖，中层放菜，下层放热水。满汉宴要上菜196道，全是名菜佳肴，如满族的“全羊带烧烤”，汉族的驼蹄、熊掌、猴头、燕窝、鱼翅等。另外，还有全盒、火锅、汤壶等。

第二等是平时寿日、节日、婚丧、祭日和接待贵宾用的“鱼翅四大件”和“海参三大件”宴席。菜肴随宴席种类确定，什么席，首个大件就上什么；大件之后还要跟两个配伍的行件。

(1) 鱼翅四大件，开始先上八个盘（干果、鲜果各四），而后上第一个大件鱼翅，接着跟两个炒菜行件；第二个大件上鸭子大件跟两个海味行件；第三个大件上鲑鱼大件，跟两个淡菜行件；第四个大件上甘甜大件，如苹果罐子，后跟两个行菜，如冰糖银耳、糖炸鱼排。少顷，上两盘点心，一甜一咸。接着再上饭菜四个（四个瓷鼓子，如果上一品锅，可代替四个瓷鼓子。因为锅内有四样——白松鸡、南煎丸子加油菜、栗子烧白菜、烧什锦鹅脖）。然后四个素菜，紧跟四碟小菜，最后上面食。

(2) 海参三大件，也是先上八盘干鲜果，然后上海参大件，第二、第三个大件是神仙鸭子、花篮鲑鱼或诗礼银杏。每个大件也要跟两个行菜，如碎活虾、炸熘鱼、三鲜汤等，饭菜仍是四个，如元宝肉、黄焖鸡等。

(3) 燕席四大件，就要有带烧烤的菜了。如烤鸭、烤猪、绣球鱼翅、珍珠海参、玉带虾仁等。

在饭菜方面，秋天是菊花火锅，两火锅一荤一素；冬天是杂烩火锅、什锦火锅和一品锅。

六、千叟宴

千叟宴最早始于康熙，盛于乾隆时期。清帝康熙为显示他治国有方，太平盛世，并表示对老人的关怀与尊敬，因此举办“千叟宴”。千叟宴是清宫中规模最大、与宴者最多的盛大御宴，在清代共举办过四次。

康熙五十二年在阳春园第一次举行千叟宴，每桌共有十道菜，每道菜与一个乡镇及特产有关，具体为金玉汤（永福镇）、寿桃（桃城）、麻姑献寿（百寿镇）、果汁鸡球（三皇乡）、佛果酿（龙江乡）、马蹄胶（苏桥镇）、常安宫丁（永安乡）、板峡竹鱼（堡里乡）、锦寿面（罗锦镇）、福敬亲人（广福乡）。

下面是历次千叟宴中的菜品：





丽人献茗：君山银针
 乾果四品：怪味核桃 水晶软糖
 五香腰果 花生粘
 蜜饯四品：蜜饯桔子 蜜饯海棠
 蜜饯香蕉 蜜饯李子
 饽饽四品：花盏龙眼 艾窝窝
 果酱金糕 双色马蹄糕
 酱菜四品：宫廷小萝卜 蜜汁辣黄瓜
 桂花大头菜 酱桃仁
 前菜七品：二龙戏珠 陈皮兔肉
 怪味鸡条 天香鲍鱼
 三丝瓜卷 虾籽冬笋
 椒油茭白
 膳汤一品：罐焖鱼唇
 御菜五品：沙舟踏翠 琵琶大虾
 龙凤柔情 香油膳糊
 肉丁黄瓜酱
 饽饽二品：千层蒸糕 什锦花篮

御菜五品：龙舟鳊鱼 滑溜贝球
 酱焖鹌鹑 蚝油牛柳
 川汁鸭掌
 饽饽二品：凤尾烧卖 五彩抄手
 御菜五品：一品豆腐 三仙丸子
 金菇掐菜 熘鸡脯
 香麻鹿肉饼
 饽饽二品：玉兔白菜 四喜饺
 烧烤二品：御膳烤鸡 烤鱼扇
 野味火锅：随上围碟十二品
 (鹿肉片 飞龙脯
 狍子脊 山鸡片
 野猪肉 野鸭脯
 鱿鱼卷 鲜鱼肉
 刺龙牙 大叶芹
 刺五加 鲜豆苗)
 膳粥一品：荷叶膳粥
 水果一品：应时水果拼盘一品
 告别香茗：杨河春绿

七、满汉全席

满汉全席原是清代宫廷中举办宴会时满人和汉人合做的一种全席，既有宫廷菜肴之特色，又有地方风味之精华；既有满族菜点烧烤、火锅、涮锅的技艺，同时又展示了汉族菜点扒、炸、炒、熘、烧的烹调特色，是中国菜系文化的瑰宝和最高境界。满汉全席上菜一般有108种（南菜54道和北菜54道），分三天吃完，有咸有甜，有荤有素，取材广泛，用料精细，山珍海味无所不包。

满汉全席以北京、山东、江浙菜为主，后来闽粤等地的菜肴也依次加入，其中南菜54道：30道江浙菜，12道福建菜，12道广东菜；北菜54道：12道满族菜，12道北京菜，30道山东菜。乾隆甲申年间李斗所著《扬州书舫录》中记有一份满汉全席食单，是关于满汉全席的最早记载。

满汉全席第一席

茶台茗叙：古乐伴奏一满汉侍女敬献白
 玉奶茶

到奉点心：茶食刀切 杏仁佛手
 香酥苹果 合意饼





宴席设计与配菜制作

攒盒一品：龙凤描金攒盒龙盘柱
(随上乾果蜜饯八品)

四喜乾果：虎皮花生 怪味大扁
奶白葡萄 雪山梅

四甜蜜饯：蜜饯苹果 蜜饯桂圆
蜜饯鲜桃 蜜饯青梅

奉香上寿：古乐伴宴一焚香入宴

前菜五品：龙凤呈祥
洪字鸡丝黄瓜
福字瓜烧里脊
万字麻辣肚丝
年字口蘑发菜

饽饽四品：御膳豆黄 芝麻卷
金糕 枣泥糕

酱菜四品：宫廷小黄瓜 酱黑菜
糖蒜 腌水芥皮

敬奉环浆：音乐伴宴一满汉侍
女敬奉贵州茅台

膳汤一品：龙井竹荪

御菜三品：凤尾鱼翅 红梅珠香
官保野兔

饽饽二品：豆面饽饽 奶汁角

御菜三品：祥龙双飞 爆炒田鸡
芫爆仔鸽

御菜三品：八宝野鸭 佛手金卷
炒墨鱼丝

饽饽二品：金丝酥雀 如意卷

御菜三品：绣球乾贝 炒珍珠鸡
奶汁鱼片

御菜三品：干连福海参 花菇鸭掌
五彩牛柳

饽饽二品：肉末烧饼 龙须面

烧烤二品：挂炉山鸡 生烤狍肉
(随上荷叶卷葱段甜面酱)

御菜三品：山珍刺龙芽 莲蓬豆腐
草菇西兰花

膳粥一品：红豆膳粥

水果一品：应时水果拼盘一品

告别香茗：信阳毛尖

满汉全席第二席——廷臣宴

廷臣宴于每年上元后一日即正月十六日举行，是时由皇帝钦点大学士、九卿中有功勋者参加，固兴宴者荣殊。宴所设于奉三无私殿，宴时循宗室宴之礼。皆用高椅，赋诗饮酒，每岁循例举行。蒙古王公等皆也参加。皇帝借此施恩来笼络属臣，而同时又是廷臣们功禄的一种象征形式。

丽人献茗：狮峰龙井

乾果四品：蜂蜜花生 怪味腰果
核桃粘 苹果软糖

蜜饯四品：蜜饯银杏 蜜饯樱桃
蜜饯瓜条 蜜饯金枣

饽饽四品：翠玉豆糕 栗子糕
双色豆糕 豆沙卷

酱菜四品：甜酱萝卜 五香熟芥
甜酸乳瓜 甜合锦

前菜七品：喜鹊登梅 蝴蝶暇卷
姜汁鱼片 五香仔鸽

糖醋荷藕 泡绿菜花
辣白菜卷

膳汤一品：一品官燕

御菜五品：沙锅煨鹿筋 鸡丝银耳
桂花鱼条 八宝兔丁

玉笋蕨菜

饽饽二品：慈禧小窝头 金丝烧卖