

标准鲁菜

STANDARD SHANDONG CUISINE

黑伟钰 著

山东教育出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

标准鲁菜/黑伟钰著.——济南：山东教育出版社，
2012
ISBN 978-7-5328-7629-7

I. ①标… II. ①黑… III. ①鲁菜—菜谱 IV.
①TS972.182.52

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第285958号

标准鲁菜

黑伟钰 著

主 管：山东出版传媒股份有限公司

出版者：山东教育出版社

(济南市纬一路 321 号 邮编:250001)

电 话：(0531) 82092664 传真：(0531) 82092625

网 址：<http://www.sjs.com.cn>

发行者：山东教育出版社

印 刷：山东临沂新华印刷物流集团

版 次：2013年5月第1版第1次印刷

规 格：880mm×1230mm 16开本

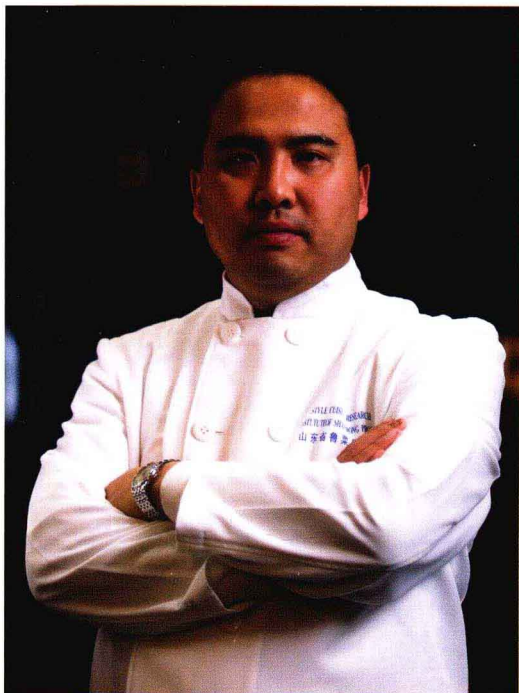
印 张：10印张

书 号：ISBN 978-7-5328-7629-7

定 价：150.00元

(如印装质量有问题，请与印刷单位联系调换)

电话：0539—2925888



黑伟钰，国家职业技能裁判员，现任济南舜耕山庄集团餐饮总监、济南舜耕山庄酒店管理有限公司总经理、山东省烹饪协会副会长、山东省烹饪协会名厨专业委员会主任、山东省鲁菜研究会副会长、山东省服务标准化技术委员会鲁菜分技术委员会秘书长、济南市职业技能鉴定协会副会长。

黑伟钰师从中国烹饪大师王兴兰，并在工作和学习中逐渐形成了具有自己风格且被业内公认的鲁菜派系。2008年，执笔编写了《葱烧海参》等20道标准鲁菜，并参与制定了《鲁菜标准体系》，为鲁菜标准化作出了卓越的贡献。

黑伟钰在国内外各级烹饪比赛中屡获殊荣，被各级政府、协会授予各种荣誉：

1994年在全国烹饪大赛中荣获两枚银牌。

2002年在第四届“中餐世烹赛”中获金、银、铜牌各一枚。

2002年被国家劳动部授予“国家职业技能裁判员”。

2004年被济南市人民政府评为“泉城十大杰出青年”。

2005年在全国首届创新菜大赛中获“创新成就大奖”和“特金奖”。

2005年在马来西亚吉隆坡举行的世界中餐烹饪联合大赛中获“特金奖”。

2005年被中国烹饪协会、全国厨师节组委会授予“全国最佳厨师”称号。

2005年被世界中餐烹饪联合会聘为“世烹联评委”。

2006年被济南市人民政府评为“济南市首席技师”。

2006年被济南市总工会评为“济南市劳动模范”。

2006年被中国烹饪协会授予“中国烹饪大师”荣誉称号。

2006年被中国烹饪协会授予“中华金厨奖”技术创新奖。

2006年被授予“山东省十大杰出青年技师”称号。

2006年被山东省烹饪协会授予“中国鲁菜特级烹饪大师”称号。

2007年被山东省人民政府授予“山东省首席技师”荣誉称号。

2008年被选为第二十九届北京奥运会圣火传递济南站“火炬手”。

2009年被中华人民共和国第十一届运动会组委会授予“突出贡献奖”。

2010年被国家科技部、国家科学技术奖励工作组委员会、中国烹饪协会授予中餐科技创新奖。

2010年被济南市人力资源和社会保障局命名并授予“黑伟钰首席技师工作站”。

2010年享受国务院政府特殊津贴。

傳承魯菜精華
弘揚魯菜標準

蘇秋成

壬辰年
首首

传统鲁菜享誉海内外
标准鲁菜再谱新篇章

祝贺《标准鲁菜》出版

張世堯



二〇一三年三月

序言

一本承载着中国鲁菜餐饮产业未来创新发展希望、凝聚了包括编写者在内无数“鲁菜人”心血的《标准鲁菜》现在正式和广大读者见面了，这是中国鲁菜发展史上一件令人振奋的事情。

《标准鲁菜》一书的面世，不仅标志着鲁菜大系餐饮产业的发展跃进了一个崭新的时代，更重要的是预示着“鲁菜人”完成了由传统意识到现代观念的漂亮转身与集体觉醒。在这样的历史节点上为《标准鲁菜》写序，当是一个千载难逢的机会，难免心中充满了无限的纠结，既感到兴奋又有些忐忑……

令人兴奋的是，经过数千年发展与积淀的鲁菜大系长期以来处于作业规范含混、菜品质量标准模糊的局面，终于在21世纪的今天有了改观。《标准鲁菜》的诞生，标志着中国鲁菜进入“产品量化，割烹标准”的全新时期。毫无疑问，这是当代“鲁菜人”对中国鲁菜创新发展的巨大贡献，一如1600多年前山东人贾思勰编撰《齐民要术》时确立了运用文字将中国菜肴制作工艺记录为“菜谱”之先河，是可以被永载史册的。尽管这本《标准鲁菜》中被厘定标准的鲁菜只有区区的20款，不过是鲁菜大系菜品的“九牛一毛”。然而，它所起到的引领作用犹如洞中烛光之明，其意义和影响力是不可估量的。毋庸置疑，《标准鲁菜》为鲁菜餐饮产业的蓬勃发展奠定了坚实的基础，而且还将产生更加深远的社会影响。

令人忐忑的是，对于启动制定编写《标准鲁菜》的工作，从一开始就遇到了来自方方面面的非议与阻力。有人认为，菜肴制作本来属于艺术范畴，传统的技艺传承没有一定之规，同样的一款菜肴，不同的师

承、不同的作业，风味就会迥然，这正是包括鲁菜在内的中国烹饪的魅力所在。一旦通过严格的数量规定把它标准化，就会使菜肴失去应有的多姿多彩的风格，而被“固化”为千篇一律的产品，这有悖于中国烹饪艺术的真谛。也有人认为，为了确保菜肴生产的产品品质，对菜肴生产实施标准化管理，是非常必要的。但以一家企业或一个地区的菜肴标准作为社会标准推广，则有以偏概全、强人所难的意味，未必能够产生应有的正面效果。显然，这种忐忑是令人欣慰的，因为人们所关注的仍然是鲁菜的发展与前程。

中国烹饪是文化，是艺术，是科学的命题，经过改革开放30多年的实践，已经得到了社会的广泛认同。然而，包括鲁菜在内的中国餐饮业在当前国际餐饮市场上的地位非常微妙，迄今依然没有一家能够叫响世界餐饮舞台的国际化中式餐饮品牌。原因何在？这不得不引起国人的深思。

必胜客、麦当劳、肯德基、汉堡王、吉野家等等众多西式、日式的餐饮品牌之所以能够在当今国际餐饮市场的舞台上大行其道，在征服“地球村”公民的同时也捞足了大把的“银子”，所依靠的就是建立在严格产品标准基础之上的国际化品牌扩张战略。如果中式餐饮企业的产品连起码的制作标准都没有，何谈国际化的品牌运营，更遑论世界范围内的扩张发展战略。如此以来，中式餐饮业又如何与国际著名的餐饮品牌进行竞争、如何使自身走向世界舞台？那么，中国饮食文化造福于全世界也将是一句空话。

一直以来，包括鲁菜在内的中国餐饮业重视菜肴技艺的传承与文化的创意，而其科学技术的含量在餐饮产品中依然位微量轻。虽然近几

年流行的“分子烹饪”、“烹饪营养分析”、“智能烹调设备”等给中国餐饮业带来了一股科技热潮，但至今充其量还是在做一个概念。实际上，菜肴烹饪科技内涵的基础是产品生产工艺的标准化、产品原料使用的数量化，以及餐饮产品生产运行管理的科学化等。在此方面，以鲁菜为代表的山东餐饮业起到了引领作用，从2010年由山东省质量技术监督局颁布的《鲁菜标准体系》，到现在的《标准鲁菜》面世，都充分展示了鲁菜餐饮产业蓄势待发的发展势头与可期待的美好前景。

现在与广大读者见面的《标准鲁菜》，是以山东省济南市舜耕山庄菜品标准化研究中心为依托和研究主体，在山东省质量技术监督局、山东省标准化研究院、山东省烹饪协会、山东省鲁菜研究所等有关部门与组织参与指导下，经过近两年时间的艰辛工作才得以完成的。《标准鲁菜》入编的菜品数量为20款，都是具有鲁菜代表意义的经典菜肴和创新菜肴。每一款菜品的入编都经过了精心遴选，其中凝聚了工作人员和众多专家学者的心血。无论是从菜品标准的厘定、工艺流程的验证、标准的文字编写，还是到餐饮企业进行意见征求、组织专家进行鉴定、提交山东省质量技术监督局进行审批，都做到了一丝不苟、细致缜密，力求精益求精、科学严谨。所有参与《标准鲁菜》制定的人员，无不是怀着对历史负责的诚挚之心和本着经得起时间与实践检验的态度完成自己工作的，这本身就体现出了一种务实的科学态度与崇高的科学精神。

谨以此文献给为《标准鲁菜》的诞生付出辛勤劳动与智慧心血的参与者，并勉强为之序。

由于此次《标准鲁菜》的制定、编写与出版是中国鲁菜发展历史上的第一次，难免带有尝试性的意味。尽管在制定、编写、论证过程中付出了很大的心血，但标准中的舛误、不足在所难免，敬请国内外烹饪专家、饮食文化学者、餐饮企业经营者与广大读者不吝赐教，予以批评指正，在此谨代表参与本标准制定的所有人员向您衷心地表示感谢。

原山东省省长助理、山东省烹饪协会会长



目录

鲁菜标准体系001

标准鲁菜015

葱烧海参016

清汤鱼翅019

清汤燕菜022

锅塌黄鱼025

九转大肠028

红扒肘子031

清炸赤鳞鱼034

油爆鱼芹037

拔丝山药040

糟熘鱼片043

山东海参046

济南酥锅049

拌海蜇052

糖醋鲤鱼055

炒里脊丝058

布袋鸡061

粉蒸肉065

蒜爆羊肉068

芙蓉燕菜071

黄焖鱼翅074

传统鲁菜079

砂锅海参080

葱香藕丝081

麻酥藕·····	082
三味山药泥·····	083
水晶肘子·····	084
虾子炆山药·····	085
氧化蒜拌贝丁·····	086
蜇头脆皮鸡·····	087
紫晶花生·····	088
小米汁海参·····	089
鹿茸虫草海参·····	090
奶汤牛尾炖海参·····	091
虾子烧乌参·····	092
野生海参蘸酱·····	093
状元海参·····	094
河鱼炖翅·····	095
红花海虎翅·····	096
蟹肉汁鱼翅·····	097
番茄百合炖鲍仔·····	098
红烧日本网鲍·····	099
梅菜扣野生大鲍鱼·····	100
砂锅鸡炖鲍·····	101
松茸蒸鲍鱼·····	102
油淋大连鲍·····	103
贵妃血燕·····	104
核桃汁血燕·····	105
五味官燕·····	106
八宝葫芦鸭·····	107
酱烧牛小排·····	108
清余蟹粉猪肉圆·····	109
碳烤羊脖·····	110
传统烤羊排·····	111
高压鲑鱼头·····	112
红烧河鱼·····	113
两吃深海斑·····	114
黄烧鳊鱼·····	115
奶汤河鱼·····	116

干烧大虾捞面·····	117
古法烙白玉·····	118
锅烧鸭子·····	119
神仙汤·····	120
芫爆龙凤丝·····	122
有机小豆芽·····	123
滋补养生梨·····	124
手抓羊排·····	125

创意鲁菜 ····· 127

催泪炸弹·····	128
蜂胶木瓜胶囊·····	129
开胃雪梨·····	130
冷熏三文鱼·····	131
牛油果鸭胗沙拉·····	132
三文鱼子豆腐·····	133
酸奶冻柿子·····	134
香辣土豆丝·····	135
煎焗野生松茸·····	136
茄汁焗大虾·····	137
美极开洋炆蚕豆·····	138
蒜子扣牛舌·····	139
牛油果淮山药糊·····	140
拔丝苹果·····	141
葱烧蹄筋·····	142
清炸蛎黄·····	143
芦笋汁浸虾丸·····	144
排骨南瓜盅·····	145
干烧牙片鱼·····	146

后记 ····· 147

SHANDONG CUISINE STANDARD SYSTEM

鲁菜标准体系



引言

鲁菜是中国著名的四大菜系之一，在中国饮食发展史上有着极其重要的地位。其历史文化积淀久远深厚，饮食方式和烹调技艺体系独具特色，影响力大，内涵丰富，成为我国以齐鲁文化为中心的黄河中下游广大地区民族饮食文化与饮食风味体系的代表，在四大菜系中独树一帜，素有“北方菜代表”的美誉。鲁菜具有“纯正平和、原汁原味、脆嫩滑爽、清香淡雅”的菜味特色，而其中以“口味纯正，不走极端”最为著称，着力突出菜肴口味的纯正，甜就是甜，咸就是咸，不来半点虚假与偏颇。鲁菜风格独特，制作技艺精湛，讲究内涵中和，追求豪放大气，以其清香脆嫩、鲜咸适口的特色而享誉海内外，可谓集中国饮食文化之大成。

鲁菜发端于中国文明发祥地之一的齐鲁古国，这里孕育了孔孟之道、儒家文化，鲁菜深深地根植于儒家文化之中，经历了数千年的积累、完善、发展才得以形成。我们一般可以简要地认为，鲁菜滥觞于中原地区史前的历史时期，孕育于三代中国传统文化的鼎盛时期，在经过汉晋南北朝的蕴积与丰富发展，至唐宋年间初步显现出雏形，再经过元、明等朝代的丰富完善，最终于清朝年间形成了颇具儒家文化品质、富有齐鲁饮食文化特征的完整体系。其流风影响所及，包括明清的宫廷菜、黄河中下游及其以北广大的地区。

鲁菜菜品在建国初期进行过汇总，但后期并未再进行大规模的系统整理。经过几十年的发展，在创新菜品和民间菜品日益增多的同时，大量传统菜品和创新菜品又急剧消失。对于新增的菜品，由于没有很好的汇总和归纳机制，这些菜品并未完整地纳入鲁菜体系，而这些创新菜品正是鲁菜发展的生命力所在。对于一些传统菜品，由于没有很好的记录和传承，若干年后自然消逝在历史的长河中，将来的子孙后代仅能在同时代只言片语的文献中猜测其原貌，这对文化来说是巨大的损失。

标准化活动的特点决定了标准是鲁菜传承和记录的平台与载体。通过标准化

活动，集中行内大量优秀的专家共同研究起草，保证了标准学术理论的高水平；在征求意见阶段，广泛征求行内和社会各界意见，使之成为最佳的多方意见汇集体，以保证标准的广泛适用性；专家审查会的严格审定，保证了标准的科学性和严谨性；最后，标准化行业主管部门的发布实施，保证了标准的权威性。

标准化“简化、统一、协调、优化”的基本原理适用于各行各业，同样也适用于鲁菜行业。用标准来帮助和指导鲁菜行业重新定位相关内容，用标准化的手段挖掘鲁菜的深层内涵，对鲁菜的定义、分类重新进行梳理、整合，在尊重传统鲁菜行内习惯的基础上，对鲁菜涉及的基础要求、原料、工艺、菜品、设备进行科学整理、归纳，使之成为一个科学有机的整体，方可促进整个行业健康有序地发展。

鲁菜标准体系的建设要结合鲁菜传统文化、经济发展、政策导向和企业的需求，并能反映鲁菜的发展变化，应遵循以下思路：

1. 科学合理

鲁菜标准体系的建设要坚持科学性和合理性原则，结合经济发展的具体情况，不断更新和充实。尤其是菜品标准部分，不能完全死板界定，应允许新挖掘的菜品不断补充到相关分类标准里，使标准能真正随着时代的发展而保持生命力，不断为产业服务。

2. 先进指导

应积极跟踪国内外的科研成果、政策导向，保持标准体系的先进性，结合企业需求，不断领跑行业发展。在规划菜品标准时，选择市场情况较好的菜品，同时注意原料资源的优化配置及菜品的优化组合，在既有标准化的同时，还要有系列化，把有标准的菜品组合成鲁菜的系列菜肴，才有利于鲁菜的全面推广。

3. 兼容并包

创新鲁菜是鲁菜发展的动力和生命，应纳入到鲁菜标准体系中来。除了传统菜和创新菜以外，民间菜品也是百花齐放，充满了各地的风味和特色。这些充满生机和活力的饮食元素也应是鲁菜标准体系的重要组成部分。

4. 保持传统，宣扬个性

推行鲁菜标准化并不是排斥菜品的个性化，而是用标准将鲁菜中有共性的内容记录下来，使其不致失传，从而在遵守共性标准的基础上更好地发扬个性。在标准菜品的选择上应认识到，鲁菜的各种风味都是历史筛选出来的，都有存在的理由和价值，很难做出优劣之分。山东各地的偏好迥异，酸、甜、苦、辣、咸的口味都有，应该尊重地方风味，不能简单地用一种风味来代替其他风味。因此，标准菜品的选择应该谨慎，应经过充分论证，既要保持传统，还要宣扬个性。

鲁菜标准体系建设是实施鲁菜标准化活动的基础，随着经济的发展、生活水平的提高、口味的变化、新烹饪设备的出现、营养学的进一步研究，鲁菜标准体系也必然随之变化。第一次鲁菜标准体系框架的整理会有不当之处，但却是鲁菜标准化工作的首次尝试，为鲁菜标准化活动提供了初步平台，为产业的发展提供了技术基础。

鲁菜 标准体系

1. 范围

DB 37/T 1610的本标准规定了鲁菜标准体系涉及的术语和定义、鲁菜标准体系表。本标准适用于鲁菜烹饪行业。

2. 规范性引用文件

下列文件对于本标准的运用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 13016 标准体系表编制原则和要求
- GB/T 13017 企业标准体系表编制指南
- GB/T 15496 企业标准体系要求
- GB/T 15497 企业标准体系技术标准体系

3. 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 鲁菜

鲁菜是一个历史悠久、结构完整的菜肴体系，是我国主要菜系之一。鲁菜有广义与狭义之分，广义的鲁菜是指黄河中下游流域及其以北地区的饮食风味体系，狭义的鲁菜是指齐鲁文化圈范围内的饮食风味体系。

原料以山东半岛的海鲜、黄河和微山湖等的水产、内陆的畜禽及植物性原料为主，烹调技法以爆、炒、烧、扒、熘、拔丝等见长，味型以咸鲜为主。鲁菜是由鲁东菜、鲁中菜、鲁西菜、孔府菜和清真菜组成。

3.2 鲁东菜

又称胶东菜，是指胶东半岛地区的饮食风味。

原料以海鲜为主，用料鲜活，刀工精细，烹调技法以清蒸、清煮、扒、烧、炒等见长，口味清爽滑嫩，以保持菜肴原料的原有汁味为特点，味型以鲜香为主。

3.3 鲁中菜

又称济南菜，是鲁中地区的风味菜汇集。它以济南菜为基础，包括三个子饮食风味区，即鲁北风味、鲁中风味、鲁南风味。

原料以内陆畜禽和淡水鱼为主，烹调技法以烧、扒、炖、蒸、炒、煮、焗、焖、拔丝等见长，口味咸鲜，清香脆嫩，以清香见长，精于制汤和用酱，菜点丰富实惠，宴席安排完整，讲究对称，是鲁菜的代表风味。

3.4 鲁西菜

又称运河菜，是指鲁西地区的饮食风味。它主要包括三个子饮食风味区，即鲁西饮食风味、鲁西北饮食风味、鲁西南饮食风味。

原料就地取材，烹调技法以烧、炒、爆、扒、熘、余、炖、煎、熏等见长，口味以荤鲜醇厚为主，以荤香见长，菜式丰满实惠。南四湖以烹制河湖干鲜菜品见长，口味喜香辣、咸鲜、嫩爽、醇厚；鲁西北擅长制作生羊肉及禽蛋类菜品，口味以咸鲜为主，辣味菜品较少，清真风味突出。

3.5 孔府菜

是指由孔府历代名厨创制，逐渐形成的一种具有独特风味的典型官府菜，是鲁菜中的一个重要流派。

原料选择精细，菜肴用料较多，烹调技法以烧、扒、烤、炖、煨等见长，对火候、器皿要求较高。口味以咸鲜荤厚为主，以浓香见长，尤其擅长烹制高档宴席。

3.6 清真菜

又称回族菜，是指现山东区域内回族居住区的饮食风味。它是既遵守伊斯兰教教义规定的饮食习俗，又具有中国地方饮食风格的菜肴体系。

原料以牛羊肉为主，烹调技法以烧、蒸、炖、炒、炸等见长，口味咸鲜、酸香，宴席以热菜为主，荤菜较多，讲究软烂浓香，其全羊席烹制有独到之处。

3.7 民间菜

是指产生并流传于城市乡村的民间家庭，由非专业或非职业烹饪人员创制的富有地区特色的菜肴。

3.8 传统菜

是指依照某一系统烹饪技法创制形成的，具有地区群体口味特征并流传下来，约定俗成或被收编成书乃至在其他非专业书籍中有记载为证的菜肴。

3.9 创新菜

是指在继承传统鲁菜烹饪技艺的基础上，通过工艺改革、原料更新等手段创新研制而成的具有某一方面新的特征(或有新的突破)的菜肴，并且能在一定地域、一定时期具有较好的市场价值和较强的生命力。