

淮

扬

菜

系

丛

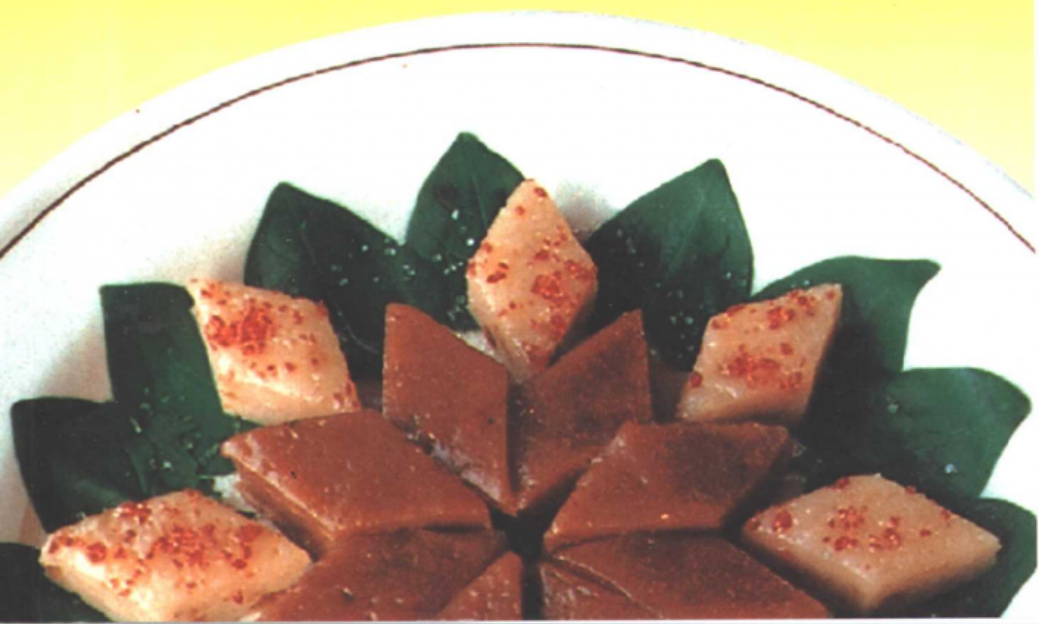
书

江苏科学技术出版社

面点

淮扬风味

王镇 编著





王镇,1964年毕业于扬州师范学院,从事烹饪教育33年。先后在扬州市烹饪学校、江苏省商业专科学校烹饪专业、江苏省扬州商业技工学校、煤炭部扬州烹饪技校任教,长期从事烹饪研究工作,曾担任过江苏省烹饪书刊编委会常务编委,主编和参编烹饪书刊十余部。曾多次与美、加、法、英、德、日、泰、香港地区的烹饪学者进行学术交流。现任江苏省烹饪协会理事、《江苏美食》杂志特约编委、扬州市烹饪协会常务理事。

面 点

淮扬风味



ISBN 7-5345-2517-9



9 787534 525179 >

ISBN 7-5345-2517-9

Z·402 定价: 14.00元

淮 扬 菜 系 丛 书

淮扬风味 面 点

王 镇 编著

江苏科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

淮扬风味面点/王镇编著. - 南京:江苏科学技术出版社,1998.7(1999.5重印)

(淮扬菜系丛书)

ISBN 7-5345-2517-9

I. 淮… II. 王… III. 面点-烹饪 IV. TS972.1

淮扬菜系丛书
淮扬风味面点

编 著 王 镇
责任编辑 王达政

出版发行 江苏科学技术出版社
(南京市湖南路47号,邮编:210009)
经 销 江苏省新华书店
照 排 南京展望照排印刷有限公司
印 刷 丹阳教育印刷厂

开 本 787mm×1092mm 1/32
印 张 10.625
插 页 6
字 数 229 000
版 次 1998年7月第1版
印 次 2001年5月第3次印刷
印 数 10 001—13 000册

标准书号 ISBN 7—5345—2517—9/Z·402
定 价 14.00元

图书如有印装质量问题,可随时向我社出版科调换。

编写人员

王 镇 黄万祺 陈兴常 陈忠明



麻花酥



枇杷酥



鸳鸯酥盒



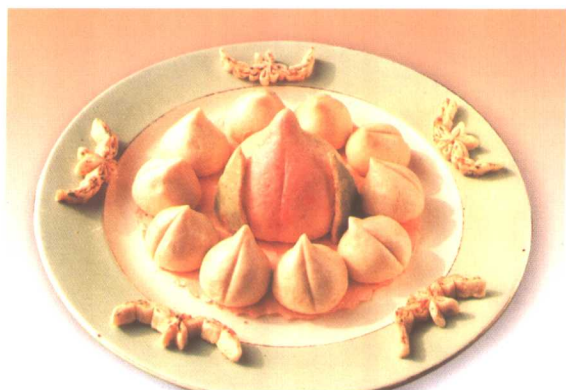
荷花莲藕酥



玉鹅映睡莲



花篮饺子



寿桃包子



四喜饺子



金鱼饺子



澄粉鸽饺



三叶饺子



蝴蝶饺子



空心饽饽

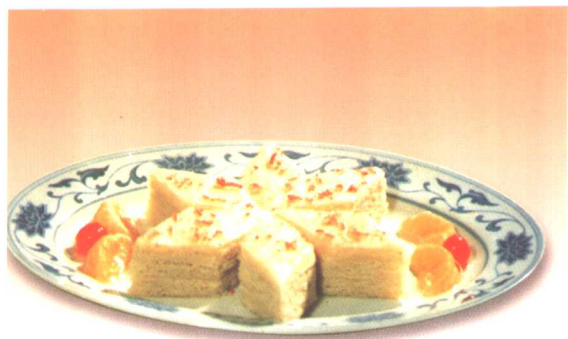
绿菌白兔饺



苹果包子



佛手包子



千层油糕



三鲜雪梨



马蹄糕



枣泥鲜奶糕



白菜饺子



茭化酥



翡翠烧卖



梅兰竹菊酥



御果粉点

序

《淮扬菜系丛书》由江苏科学技术出版社出版发行了。这是一件令人为之鼓舞的快事！

淮扬菜系，与鲁豫、川湘、粤闽并列为中国风味的四大菜系之一，名扬海内外。其历史已很悠久，上溯可及于《尚书》时代，几度繁荣，尤昌盛于修建大运河之隋唐与明清时期。1911年津浦铁路建成，交通运输重心虽已转移，淮扬菜系之称却已深入人心，不可取代了。

淮扬菜以清鲜平和、咸甜适中、南北皆宜为特色，制作精细，尤重刀功、火功。其刀工之细不只冠于全国，且为全球之最。火工则以炖、焖、煨、焐见长，酥烂脱骨而不失其形，急火炒爆和生醉熟卤亦各有特色。刀工精细，不只是为了出味入味与整齐美观，且利于咀嚼、消化与养分吸收；慢火则常用于富含蛋白质的动物性原料，不只是为了酥烂滑润，也促进了养分的充分利用。连同调味适宜，其科学的养生内涵是非常突出的，而且完全可以与世界烹饪接轨，走向五大洲。可惜这些年，淮扬菜自我振奋不力，缺乏合力进取的有效措施与步骤，自我宣传尤显软弱，在全国与世界餐饮业阔步发展的大潮中，不免有些滞后。

由此可见出版这套丛书的需要了。

写到这里,有一件事想谈点看法,即前一段时期的菜系之争。中国的菜系即其风味体系,是诸多因素形成的,有历史因素、地理因素、人文因素以及养生因素,等等,为人们所广泛认同。而且,这个风味体系是个立体的、多层次的体系。每一类型的风味在这个体系中都各有其一定的位置,是客观存在的。这个体系分为六个层次:第一层次是中国风味,相对于世界其他风味而言;第二层次是四大风味(即上述之四大菜系);第三层次是各省、市、自治区的风味;第四层次是各省、市、自治区内的地方风味(如安徽有皖南、沿江、沿淮风味,广东有广州、东江、潮汕风味,等等);第五层次是地方风味里的县、市风味,虽然县、市之间相邻,但是十里不同风,一方水土养一方人,各有特色;第六层次是家常风味,虽也因地而异,却是中国风味的基础。

争议在于有两个淮扬风味。一个是代表长江与淮河中下游的淮扬风味,即人们通常所说的四大菜系之一的淮扬菜系,它属于第二层次。另一个是江苏省内的四个地方风味之一,与金陵菜、苏锡菜、徐海菜并列。这个淮扬菜代表着镇江、扬州和两淮地区的风味特色,它属于第四层次。两个淮扬风味有着明显的层次归属的差异,但是前者取后者作为代表性的名称也很明显。这是由于津浦铁路修建以前,大运河是南北交通运输的重要通道,而扬州与两淮处于这通道上的枢纽地位,这是千百年的历史积淀。

承认这些,一切争议都是毫无意义的了。

我想,这套《淮扬菜系丛书》出于扬州同志之手,所介绍的基本上是扬州地区的资料,严格地说,是以扬州市为主,兼及扬州地区所辖县、市的资料,应当是属于第五层次的。所以要为之鼓舞,是因为它为研究淮扬风味(无论是第二层次的,或第四层次的)提供了翔实的、充分的资料。不管哪一层次的淮扬风味,都因扬州而名传于世,这一点是毫无疑义的。

所以,出版这一套书是很有意义的。

聂凤乔

一九九七年十月二十九日于扬州

前 言

淮扬菜属全国四大菜系之一。淮扬烹饪技术源远流长，享誉海内外。《淮扬菜系丛书》较系统地介绍了淮扬菜肴、面点、素菜的烹饪工艺和操作技术，对扬州宴席的组合艺术和风俗民情也作了较详细的介绍，是扬州一代名厨几十年来丰富实践经验的积累和总结。本丛书是由扬州中式烹调、面点、素菜名师和从事烹饪理论研究的学者、教授编写的。在编写过程中得到了扬州大学商学院教授聂凤乔、邱庞同和中式面点高级技师徐永珍的热情鼓励和指导，得到了扬州市烹饪协会、江苏省扬州商业技工学校、春兰大酒店、蓝天大厦的支持和帮助，并参考引用了一些同类书中的资料，特此说明并致谢意。

笔者所了解的属于淮扬菜系所在地的扬州正式出版的扬州菜谱屈指可数，到目前为止尚未有人总结过遐迹闻名的扬州素菜的烹饪技艺，也没有见到关于淮扬宴席的专门著作。笔者曾主编过关于扬州面点技术方面的图书，也只是从一个侧面反映了扬州的烹饪技术水平。随着我国对外开放和第三产业的蓬勃发展，从事餐饮业和烹饪研究工作的人越来越多，对淮扬菜烹饪专业书籍的需求越来越高，恰逢江苏科学技术出版社给我们一个极好的机会，为了满足广大读者的迫切愿