

中国鲁菜

制做图解



CHINA
COOKING
ILLUSTRATED

北京市服务管理学校
王红明 范建新 潘宏亮

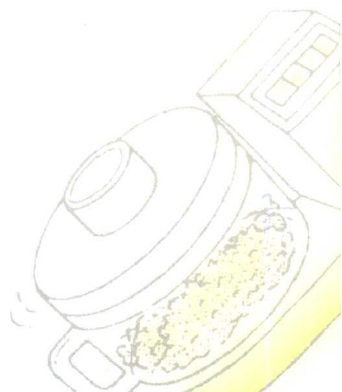
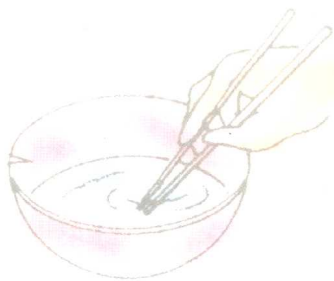
编著

吉林科学技术出版社



图解中国名菜制作系列

2



图书在版编目 (CIP) 数据

中国鲁菜制作图解 / 王红明, 范建新, 潘宏亮主编.
长春: 吉林科学技术出版社, 2000
(图解中国名菜制作系列)

ISBN 7-5384-2331-1

I. 中… II. ①王… ②范… ③潘… III. 烹饪-方法-山东-图解 IV. TS972.182.52-64

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2000) 第 59638 号
总策划: 赵玉秋 责任编辑: 吴文阁 美术编辑: 吴文阁

图解中国名菜制作系列

中国鲁菜制作图解

北京市服务管理学校 王红明 范建新 潘宏亮 编著

*

吉林科学技术出版社出版、发行

长春市人民印刷材料厂印刷

*

787×1092 毫米 16 开本 6.5 印张 彩图 16 版 134 000 字

2001 年 2 月第一版 2001 年 2 月第一次印刷

定价: 28.00 元

ISBN 7-5384-2331-1/Z·104

版权所有 翻印必究

如有印装质量问题, 可寄本社退换。

社址 长春市人民大街 124 号 邮编 130021 电话 5677817 5635177

电子信箱 JLKJCBS@public.cc.jl.cn 传真 5635185

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



盐 白糖 酱油 料酒 醋 湿淀粉 香油 胡椒粉 味精 花椒粉 混合油 猪化油 荤油 辣椒油



鸡清汤 姜 姜片 姜末 姜汁 姜丝 葱 葱段 葱花 豆瓣酱 豆豉



蒜 蒜片 蒜汁

如遇一些不常用的调味品一般直接说明

4 - 火候的强弱



大火 中火 小火

5 - 油温的热度



五成热 六成热 七成热 八成热



①炸烹鸡条(制作见1页)

②虾子海参(制作见3页)



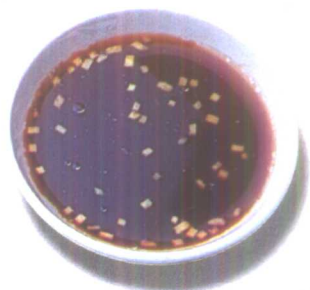
①



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熘鱼片(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



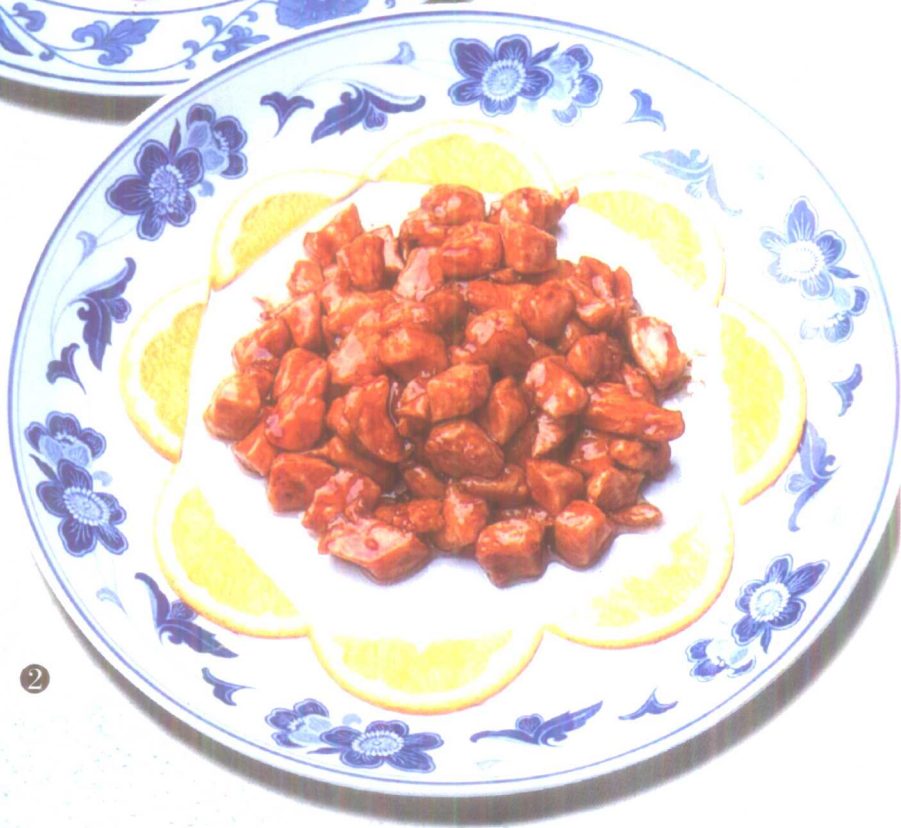
②

①锅爆豆腐(制作见 21页)

②烩乌鱼蛋汤(制作见 24页)



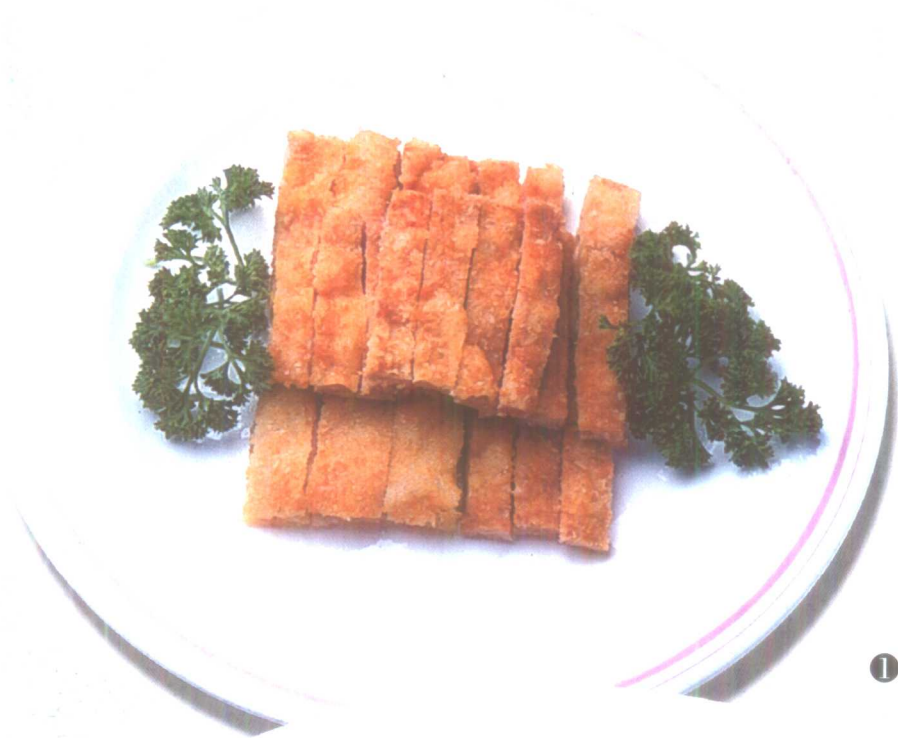
①



②

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)



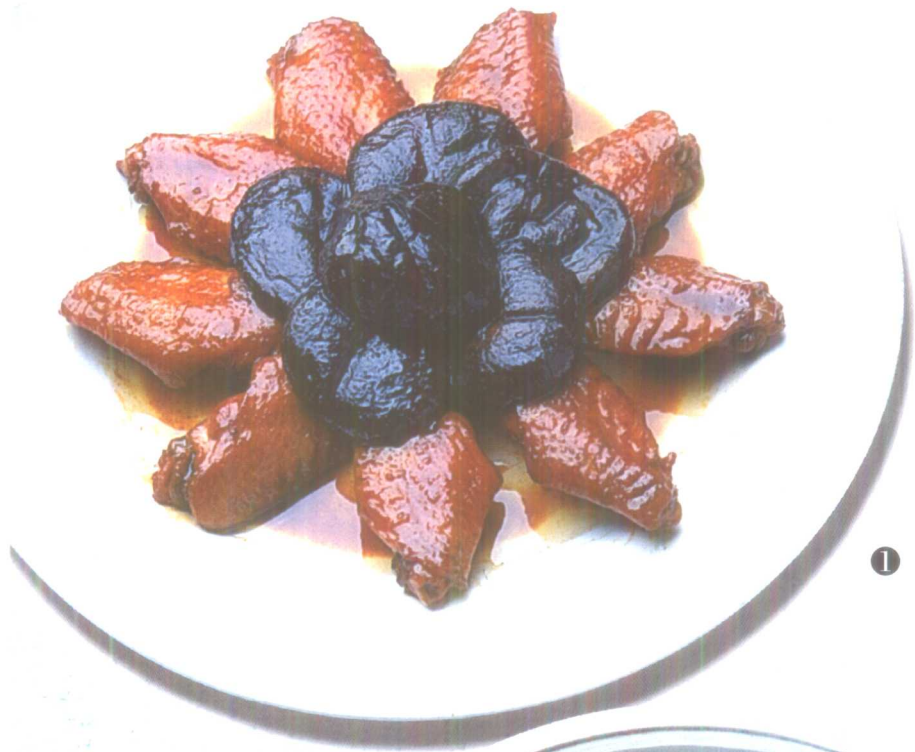
①



②

①滑熘里脊(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)