

新概念 中华名菜谱

山东名菜

【新概念中华名菜谱丛书】

开菜谱革命之先河
深厚的文化内涵
足实的科技含量
多方位的量化分析
一目了然的图示和流程
举一反三的菜品种变化
营养保健指导
做菜诀窍
专家策划撰写
新世纪的菜谱方向

丛书主编 谢定源
本册主编 任京华 王冰



XIN GAINIAN
ZHONGHUA MINGCAIPU
SHANDONG MINGCAI

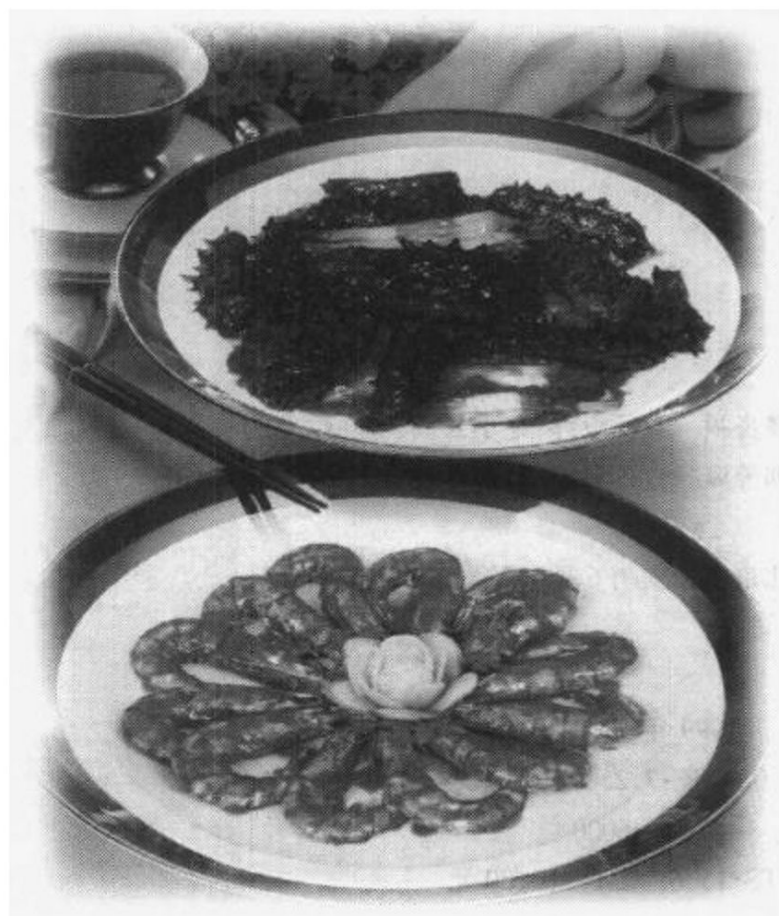
中国轻工业出版社



新概念中华名菜谱丛书

丛书主编:谢定源

本册主编:任京华 王 冰



新概念中华名菜谱

山东名菜

F-W25/02

 中国轻工业出版社

图书在版编目(CIP)数据

新概念中华名菜谱 山东名菜/谢定源丛书主编,任京华、王冰本册主编. —北京:中国轻工业出版社,1999.9

ISBN 7-5019-2480-5

I. 新… II. ①谢… ②任… ③王… III. 菜谱—山东
IV. TS972.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(1999)第 08693 号

责任编辑:马 静 李 梅

策划编辑:马 静 责任终审:滕炎福 封面设计:赵小云

版式设计:丁 夕 责任校对:郎静瀛 责任监印:徐肇华

*

出版发行:中国轻工业出版社(北京东长安街 6 号,邮编:100740)

印 刷:北京交通印务有限公司

经 销:各地新华书店

版 次:1999 年 9 月第 1 版 1999 年 9 月第 1 次印刷

开 本:850×1168 1/32 印张:7.25

字 数:188 千字 插页:6 印数:1—6000

书 号:ISBN 7-5019-2480-5/TS·1506 定价:16.80 元

·如发现图书残缺请直接与我社发行部联系调换·

扒原壳鲍鱼



白扒鱼翅



葱烧海参



德州五香脱骨扒鸡



板栗山鸡



油爆海螺

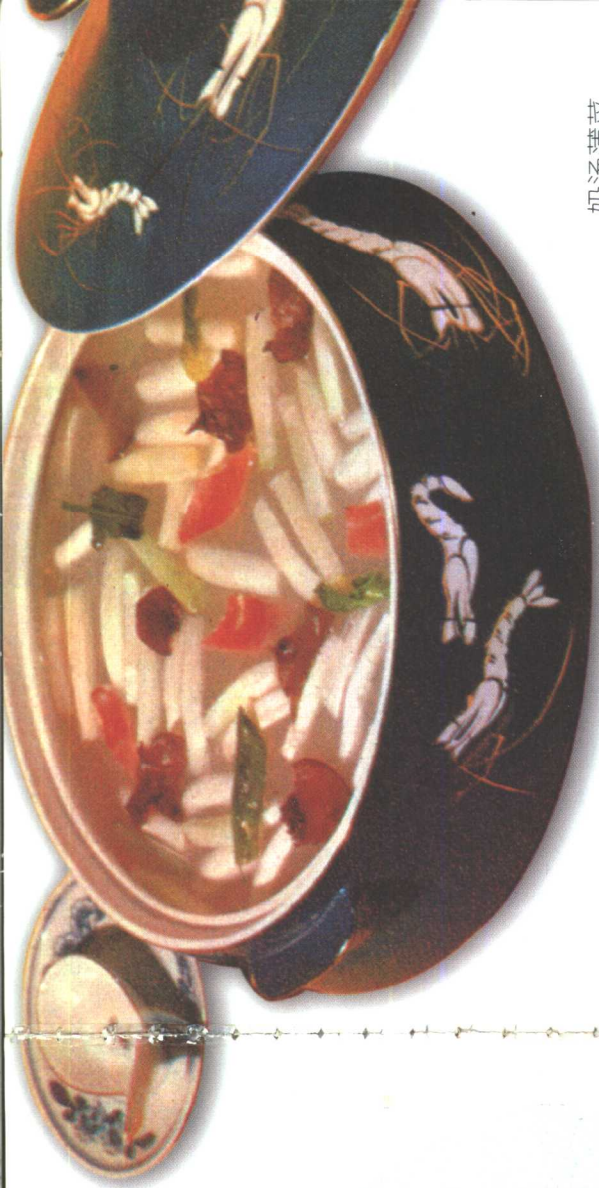


扒酿海参

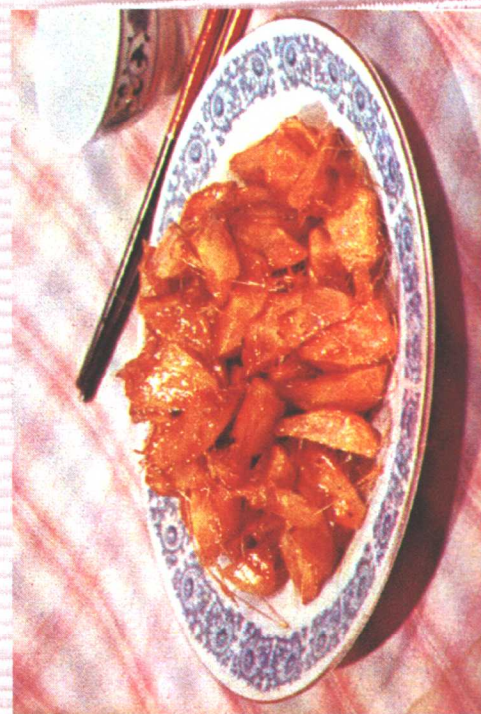


一卵孵双凤





奶汤蒲菜



拔丝山药



油爆双脆



九转大肠

炒肉丝拉皮



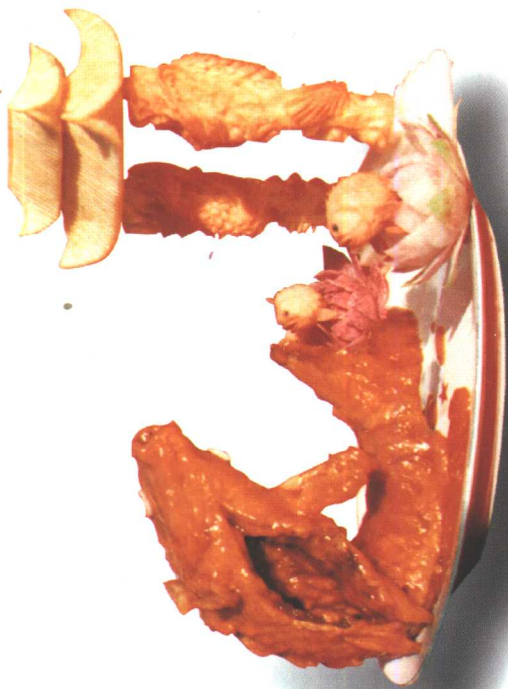
清蒸加吉鱼



氽西施舌



糖醋黄河鲤鱼



浮油鸡片



爆炒腰花



炒虾仁



博山豆腐箱



绣球干贝



金银蛎黄



炆炆炆



焗大虾



软烧豆腐



捶烩鸡片



栗子烧白菜





内 容 提 要

本书是新型菜谱写作的一次革命性尝试。本书从山东的政治、经济、历史、文化的发展状况和对山东名菜总体特征的量化分析这两个全新视角,诠释了中华古老灿烂的烹饪技艺。它是自各类菜谱面市以来科技含量高、文化品位高的新型菜谱。

本书在编排方法上还突破了传统菜谱的编写方法,每款名菜都特设了以下小节:名菜品种举一反三的“菜品花样变化”;使读者能抓住制作要领的“做好此菜的诀窍”;从原料成分和中医养生角度谈名菜的“营养保健指导”等。另外,菜品制作流程以图表表示,使人一目了然,体现了菜谱编写的全新理念。

丛书编委会

名誉主编：赵荣光

主 编：谢定源

编 委：（以姓氏笔画为序）

季鸿崑 赵荣光 姚伟钧 谢定源

《山东名菜》

主 编：任京华 王 冰

《山东名菜》

参编人员：任京华 王 冰

王素婵 曹会祥 编著

技术顾问：颜景祥 陈学真 刘广伟 李志刚

菜品制作：任京华 李志刚 曹会祥 李培雨

摄 影：王 冰





序

这套菜谱,是当今中国图书市场上数以千计菜谱书中的一种;但它却是独特的,读者只要一瞥目录便会认同。

“书店的菜谱——都一样”,这是相当长时间以来餐饮界流行的一句歇后语,它代表了人们对70年代以来全国各地出版的、难以计数的各类菜谱书的总体印象,至少在比较留心菜谱书的人群中,是这样—个基本评价。

这句餐饮界的新歇后语,至少在三重意义上是比较真实的:一是既往菜谱几乎无一例外都是一原料、二制法、三特点的固定程式;二是既往菜谱书的品种选定、技术要领和品质评价,基本上都是建筑在传统手工操作和个人经验的基础上,而缺乏科学的量化分析。操作定量表述模糊,还停留在“少许”、“适量”、“适当”的阶段,并带有较强的主观色彩。一些结论也缺乏数字依据;三是许多菜谱因袭转录,虽说是可能花样翻新,名目奇丽,但却不免给人以“泥塑罗汉面——彼此难分”的感觉。这大概还是与长期以来过分偏重菜肴制作的传统经验和手工操作有关,而缺乏真正典型的个性。这些现象无疑与我国食品科学与食品工业发展相对滞后的国情有关。

随着国家经济改革的不断深化和国民思想的触角不断向世界伸延,人们的餐饮观念也随之发生了深刻的变化。于是,餐饮业、烹饪教育界、家庭主妇、广大美食爱好者等菜谱书需求大众,以及菜谱书籍的提供者——出版界,大家一致认识到:那种僵化程式

的菜谱已经太落后了,人们呼唤着反映更新食生活、食文化的新概念、新风格、新式样的菜谱快快诞生!在这世纪之交的时刻,作为完结的历史和延续的文化,面向 21 世纪新概念菜谱的出现和普及,无疑是当今饮食文化发展的必然趋势。

编写这样一部菜谱书的构思,我们酝酿了多年。首先我们力图将中国悠久的饮食文化,置于民族文化变迁的时空中和饮食文化区域历史演进的基础之上,以民俗考察和市场调查的统计为依据,用现代科技知识对既往菜谱书中具有代表性的,和当代餐饮业高频使用的菜品进行综合类比分析,从而筛选甄遴出具有文化历史悠久、地方工艺独特、流行好尚普遍、结构指标合理的综合优胜品种。然后,对各地方风味菜的历史发展、成因,菜品总体文化特征及量化分析,具体菜品、配方、技术、操作诀窍、营养及保健指导、菜品花样翻新等内容逐一释说。这样,我们就使入选本书的菜品,既体现了丰厚的历史文化内涵,又显示了茁壮的现实生命力。它们是充分适应 21 世纪“传统食品工业化、营养结构科学化、分类观念现代化、进食习惯文明化”这一新时代需要的新品种。

本套菜谱的编写方案,是经过饮食文化学、烹饪学、食品科学、餐饮管理学等各门学科的资深学者反复商议而拟定的。各分册的参编人员大都是大中专院校的食品和烹饪专业中具有丰富的教学、科研和实践操作经验的专门家。这就使本丛书有了学术深刻、理论前导、思想更新、标准科学等一系列优点,并充分注意便于阅读,易于操作,实用性强等一些特点。

诚然,由于条件的限制,我们的新概念还未能在本丛书中得到充分体现,我们诚恳希望得到食品科学界、烹饪界的专家、同仁以及广大读者的批评指正,以便使我们的工作更适应新世纪的需要。

赵学仁

1999 年元月诚公斋



- 山东菜的历史与现状
- 山东菜发展的有利条件
- 山东名菜总体特征的量化分析
- 山东名菜精品解说

目 录

(凡菜品前标有“*”标记的,文前均配有图片)

一、山东菜的历史与现状

1. 山东菜的起源时期 (1)
2. 山东菜的形成时期 (2)
3. 山东菜的成熟时期 (4)
4. 山东菜的昌盛时期 (5)
5. 山东菜的当今状况 (6)

二、山东菜发展的有利条件

1. 地理与物产优势 (9)
2. 政治与经济优势.....(11)
3. 历史与文化优势.....(12)
4. 理论与技术优势.....(13)
5. 风味与品种优势.....(15)
6. 群众基础与声誉优势.....(16)

三、山东名菜总体特征的量化分析

1. 山东名菜品种类型的量化分析 (18)
2. 山东名菜刀工成形的量化分析 (21)

3. 山东名菜烹调方法的量化分析	(23)
4. 山东名菜滋味类型的量化分析	(26)
5. 山东名菜色彩的量化分析	(29)
6. 山东名菜质感的量化分析	(30)
7. 量化分析结果及其结论	(32)

四、山东名菜精品解说

1. 清汤柳叶燕菜解说	(33)
* 2. 白扒鱼翅解说	(36)
3. 蟹黄鱼翅解说	(38)
* 4. 扒原壳鲍鱼解说	(40)
* 5. 葱烧海参解说	(43)
* 6. 扒酿海参解说	(45)
7. 白汁裙边解说	(47)
8. 鸡茸鱼骨解说	(50)
9. 彩云鱼肚解说	(52)
* 10. 熘大虾解说	(54)
11. 百花大虾解说	(57)
12. 炸菊花虾排解说	(59)
* 13. 炒虾片解说	(60)
14. 溜蟹黄解说	(62)
* 15. 绣球干贝解说	(64)
16. 油爆鲜贝解说	(66)
17. 软炸鲜贝解说	(69)
18. 干炸赤鳞鱼解说	(70)
* 19. 清蒸加吉鱼解说	(72)
20. 烤加吉鱼解说	(75)
21. 烤花揽鳜鱼解说	(76)
22. 醋椒鳜鱼解说	(79)





* 23. 糖醋黄河鲤鱼解说	(81)
24. 瓢荷包鲫鱼解说	(83)
25. 锅塌黄鱼解说	(85)
26. 赛螃蟹解说	(88)
27. 油爆鱼芹解说	(89)
28. 糟炒厚鱼片解说	(92)
29. 口蘑扒鱼脯解说	(94)
30. 黄焖甲鱼解说	(96)
* 31. 油爆海螺解说	(98)
32. 双色鱿鱼卷解说	(101)
33. 苜蓿蚬子解说	(103)
* 34. 金银蛎黄解说	(105)
35. 辣爆竹蛭解说	(108)
* 36. 余西施舌解说	(110)
37. 烩乌鱼蛋解说	(112)
38. 奶汤鲫鱼蛤解说	(114)
39. 炒鸡丝蜇头解说	(116)
40. 红扒熊掌解说	(118)
* 41. 侉炖驼峰解说	(121)
* 42. 油爆双脆解说	(123)
* 43. 九转大肠解说	(126)
44. 蟹黄蹄筋解说	(128)
* 45. 爆炒腰花解说	(130)
46. 清汤芙蓉黄管解说	(133)
47. 冰糖肘子解说	(135)
48. 把子肉解说	(137)
49. 桂花肉解说	(140)
50. 火爆燎肉解说	(142)
51. 山东蒸丸解说	(144)