

主编 张廉明 牟恕海

齐鲁烹飪大典

齐鲁烹饪大典

张廉明 牟恕海 主编

山东科学技术出版社

(鲁)新登字 05 号

齐鲁烹饪大典

张廉明 牟恕海 主编

*

山东科学技术出版社出版

(济南市玉函路 邮政编码 250002)

山东省新华书店发行

山东潍坊市印刷厂印刷

*

850×1168 毫米 32 开本 28.75 印张 10 插页 793 千字

1992 年 8 月第 1 版 1992 年 8 月第 1 次印刷

印数:1—1000

ISBN7 5331 0953 8/TS·76

(平)定价 21.00 元

滿堂五福

乃零碎者裝鍋

竹葉編花湯

乃用鴉籽子攪現蛋皮要五色料子
甚因要上好長壽菜葉切細烹蘇代
才蘇末上萬宜切得片見湯自飄

面食

開茶餘

以犀并

孫蘇餅

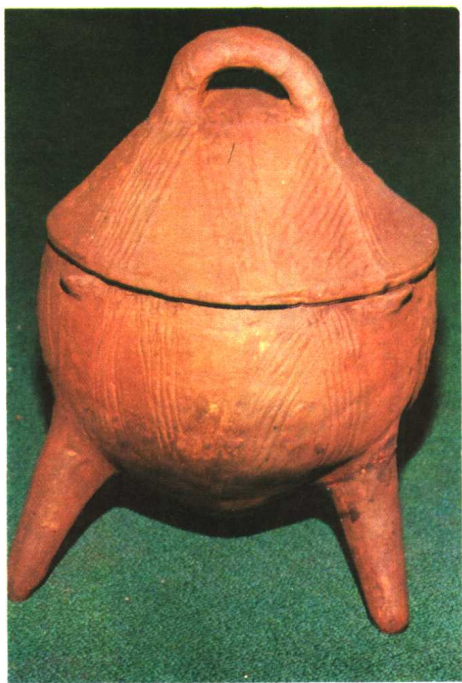
能見火燒

小菜四色

予常笑古人以所見過質何也若夫
金羊扣蒼豬之說者不過是貴家
子弟官長酬客以為多費貲財
猶以為尊重恭敬而已矣
乃今之廝役校人以為巧手調和
取己之能猶以為手藝太高巧取
貴富之財予竊恥之令人笑話是
何難而應要小人也哉
有此本記不若無此本記也以愚意



新石器时代磨棒



汉“陶鼎”



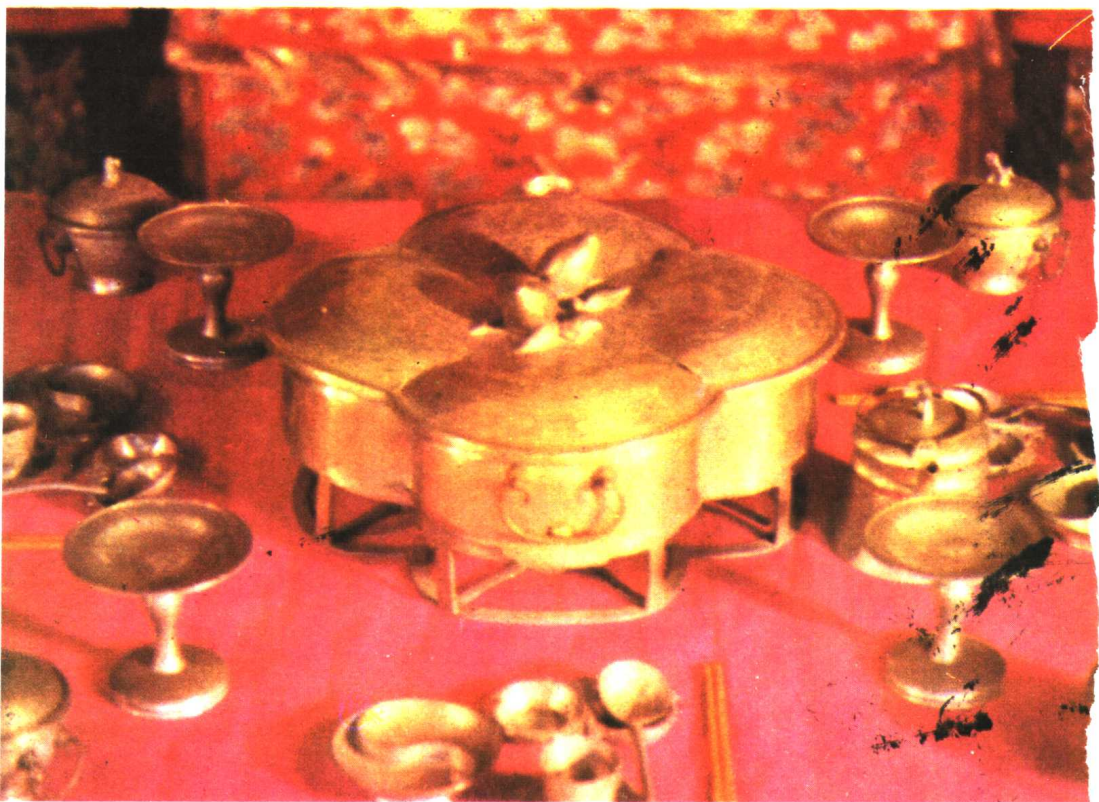
汉“陶磨”(水磨)



汉“陶灶”



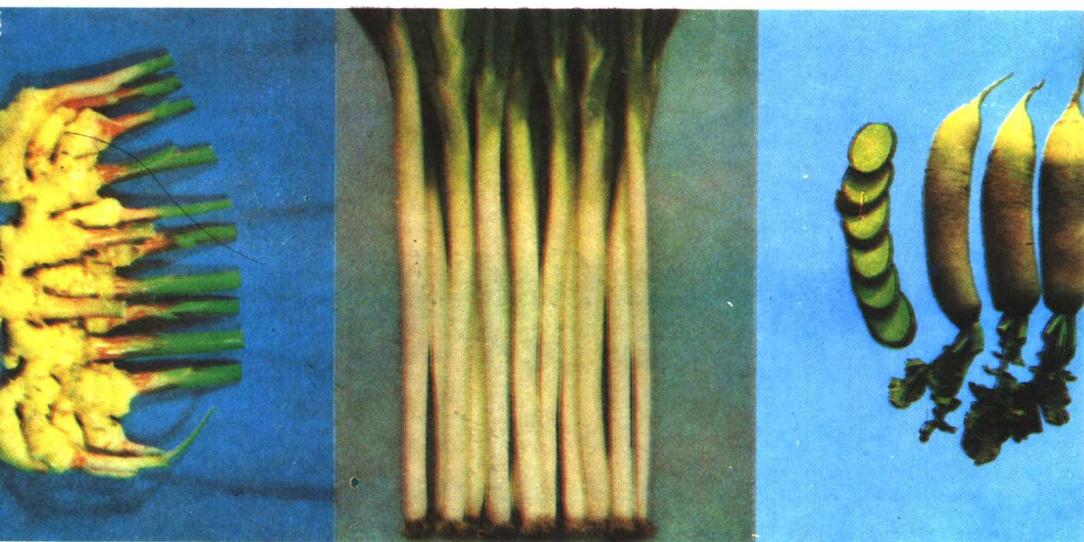
孔府满汉宴的银质餐具——鱼形碗



孔府满汉宴的银质餐具——一品锅。



泰山赤鳞鱼(原大)



姜、葱、萝卜



山东大白菜



孔府筵席



四小菜



玛瑙海参



白扒蹄筋



玉带鸡



油爆海螺



炒海肠子



清余芙蓉黄管



红扒肘子

油旋



馓子



福山拉面



盘丝饼



杠子头火烧





聚丰德饭店



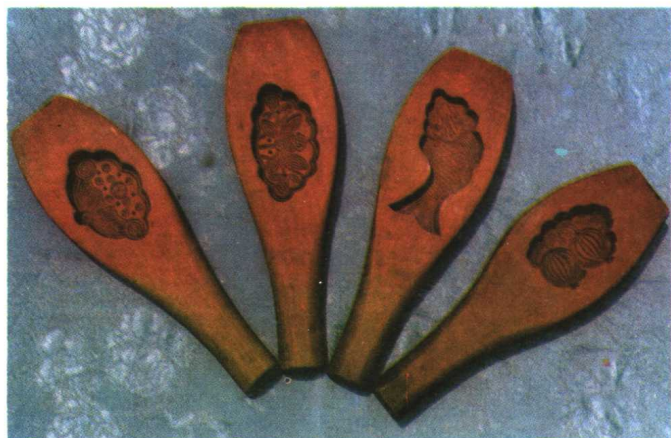
青岛饭店



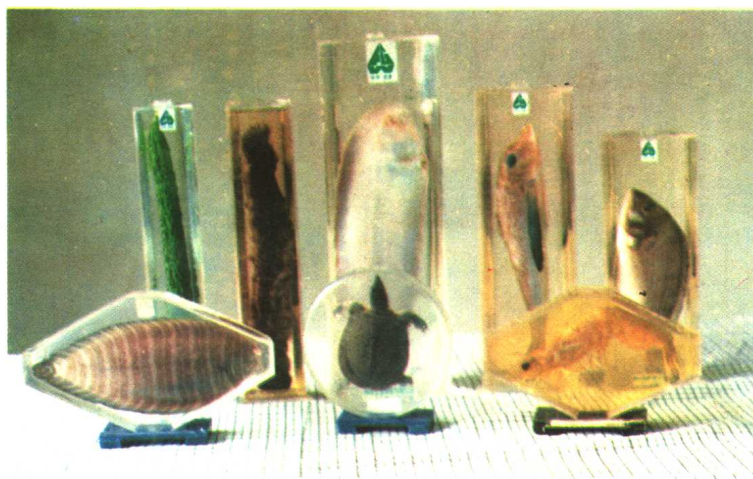
雅座



综合餐厅



面点模子



烹饪标本

烹饪操作室



烹饪实验室





烹饪教材



厚锅饼操作



煎饼操作



烹饪操作表演(火爆)

编辑委员会

主任委员 徐书敬

副主任委员 李起源 王希臣 牟恕海

编委 (按姓氏笔画为序)

王志鑫 王振齐 王树温 王琦 孔宪森

申文山 刘延春 吕殿美 孙润书 孙键

陈学真 郑伟基 张廉明

齐鲁烹饪大典主编

主 编 张廉明 牟恕海

副主编 王 琦 孙润书 陈学真

分编主编

第一编 综 述 主编 张廉明

第二编 烹 饪 工 艺

一、菜肴制作工艺

主编 王树温

二、面点制作工艺

主编 申文山

第三编 原 料

主编 郑伟基

第四编 筵 席 服 务

主编 陈学真

第五编 菜 肴 面 点

一、山东名菜

主编 孙 键

二、山东面点

主编 陈学真

第六编 营 养 卫 生

主编 王振齐

第七编 鲁菜名店名厨

主编 王志鑫

第八编 教 育 管 理

主编 王 琦 牟恕海