

山东菜图文全解一百例

东方美食培训学院 编著



中国旅游出版社

中国名菜图文全

山东菜图文全解一百例

东方美食培训学院编

(京)新登字 031 号

顾问主任:崔义清

顾问:潘启珠 卜庆泉 王培茂 王仁光

主编:刘广伟

副主编:崔博乘 耿守霞

菜肴制作:王佩信 王宏泽 王明洋 尹顺章

历月国 宋其远 张传水 张洪春

范维泉 苏国渊 李培雨 徐芦芳

高炳义 崔伯成 耿守霞 胡文利

刘广伟等

责任编辑:潘笑竹

封面设计、装帧设计:吕大千 白志勇

技术编辑:吴子文

图书在版编目(CIP)数据

山东菜图文全解一百例/东方美食培训学院编著. —北京:中国旅游出版社,1994. 12
(中国名菜图文全解丛书)

ISBN 7-5032-0304-8

I. 山… II. 东… III. 菜谱—山东 IV. TS972.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (94)第 15860 号

山东菜图文全解一百例

东方美食培训学院 编著

*

中国旅游出版社出版

(北京建国门内大街甲 9 号)

新华书店北京发行所发行

一二〇一工厂印刷

开本:787×1092 毫米 1/16 印张:7 字数 30 千

1994 年 12 月第一版 1994 年 12 月第一次印刷

印数:7000 册 定价:精装 70 元

目 录

前 言	5
-----------	---

冷菜拼盘:	8
-------------	---

锦鸡英姿	8
鸳鸯戏水	9
喜鹊登梅	10
双蝴蝶	11
金鸡独立	12
雄鹰展翅	13
鹬蚌相争	14
牡丹花拼	15
松鹤延年	16
趵突泉春晓	17
孔雀开屏	18
百花齐放	18

鱼 类	19
-----------	----

五柳加吉鱼	19
飞燕全鱼	20
脯酥全鱼	21
糖醋鲤鱼	22
银丝全鱼	23
红焖鳊鱼	24
清蒸加吉鱼	25
炸赤鳞鱼	26
翡翠鱼脯	27
红烧划水	29

锦彩鳝丝	30
白扒裙边	31
白扒鱼卷酿□菜	32

山珍海味类	33
-------------	----

清汤燕菜	33
百花燕菜	34
龙眼发菜	35
御笔猴头	36
白扒鲜鱼翅	37
干贝菊花菇蟹	39
辣油鲜贝	40
鸡汁干贝	41
竹影干贝	42
油爆鲜贝	43
绣球干贝	44
两吃鲜贝	45
扒原壳鲍鱼扇贝	46
桂花虾饼爆双卷	47
烧麦乌鱼花	48
金鱼秋蝉	49
双色鱿鱼卷	50
油爆鲍脯	51
扒酿玉珠海参	52
氽西施舌	53
玉树酿海参	54
油爆海螺	55

蟹黄海参	56
葱烧海参	57
芙蓉蜈蚣海肠	58
红烧果子狸	59
清汤全家福	60

虾蟹类	61
炸板虾	61
罗汉大虾	62
三吃大虾	63
菊花蟹肉	64
两吃大虾	65
拜龙鱼虾	66
炸蝴蝶虾排	67
葵花琵琶虾	68
三彩大虾	69
柠檬海鲜沙拉	70
葱姜肉蟹	71
炸蟹钳	72
桔篮虾仁	73

鸡鸭肉蛋类	74
玉鸟鸽蛋	74
神仙鸭子	75
白松鸡	76
虫草鸭子	77
清汤鸡脯蟹	78
一品鸭	79
八宝葫芦鸭	80
水晶鸭掌	81
腰果辣鸡丁	82
锅烧鸭	83

炒鸡丝	85
清蒸鸭条	85
香酥鸡腿	86
鸡腿鸽蛋	87
永芙蓉黄管	88
芙蓉黄管酿□菜	89
鱼香煎肉排	90
白扒明骨	91
荷包三鲜	92
金鱼鸽蛋	93
葱爆肉	94
扒肘子	95

蔬菜及其他	96
扒酿两样	96
太极素菜羹	97
蒲棒豆腐	98
清汤银耳鸽蛋	99
奶汤蒲菜	100
扒芦笋菜心	101
八宝南瓜罐	102
芙蓉桔柿	103
烧面筋	104
冬瓜盅	105
豆腐箱子	106
拔丝金枣	107
金钱苹果	108
脆皮鲜奶	109
冬瓜箱	110
扒酿菜心□蘑	111

后 记	112
------------------	-----

前言

鲁菜是中国著名的四大菜系之一，是黄河流域烹饪文化的代表。中国古代文化起源于黄河流域、长江流域和珠江流域。也正是这三条河流孕育出了中国著名的四大菜系，即黄河流域的鲁菜，长江上游的川菜，长江下游的淮扬菜，珠江流域的粤菜。而中华民族群构时期的策源地则是黄河流域，关于尧、舜、禹的传说就发生在这块土地上。在先秦时期，无论是北辛文化、大汶口文化、龙山文化及齐家文化遗址，还是夏、商、周的都城设立，也都存在于黄河流域。黄河中下游的文化为齐鲁文化。春秋战国时期，齐鲁文化得到显著发展，以齐鲁文化为重心的黄河下游广大地区成为重要的民族文化和饮食文化的发祥地。

黄河下游，属亚热带地理环境，气候良好，资源丰富，东临茫茫大海，中部丘陵起伏，北部平原辽阔，河流纵横、湖泊众多，这里不仅有五谷蔬果，也有鱼盐海鲜。丰富的原料物产，发达的经济，灿烂的文化是鲁菜发展的三个坚实的基础，也只有在这三块基石上才能产生发展、成熟出覆盖半个中国的一大菜系——鲁菜。

由于山东各地的地理人文差异较大，鲁菜可分为济南风味菜、胶东风味菜、孔府菜和其它地区风味菜。

历下风味，近年来又称为济南风味，因历山（今称千佛山）而得名，此风味菜在鲁

菜中形成较早。因为自明清以来济南一直被定为省府所在地，是经济、政治、文化中心，一向被誉为“商贾荟萃”之地。据《济南府志·民俗》载：“惟济南水陆辐辏、商贾相通，倡优游食颇多。”加之济南“大明湖之蒲菜，其形似茭，其味似笋，为北方数省植物菜类之珍品”，“黄河之鲤，南阳之蟹且入食谱。”丰富的物产，又为烹调菜肴提供了充裕的物质基础。所以，除当地资源外，由于交通便利和鲁文化影响，都为济南风味菜的形成和发展提供了良好的条件。也正因为如此，在济南菜中更体现出山珍海味、水陆杂陈、无珍不有的正宗帝王风格的中心饮食流派。

泉城济南向以湖光山色、涌泉之丽著称。地处水陆要冲，南依泰山、北临黄河，资源十分丰富。济南地区的历代烹饪大师，利用丰富的资源，广泛取料，品类繁多，高至上、中、下三八二十四珍，低到瓜、果、菜、菽，就是极为平常的蒲菜、芸豆、豆腐和畜、禽内脏下货等，经过精心调制，皆成为脍炙人口的佳肴美味。

济南菜以清香、脆嫩、味厚而纯正著称。清代美食家袁枚，形容济南的爆炒是：“滚油炮（爆）炒、加料起锅，以极脆为佳”。鲁菜的调味，极重纯正味醇。其咸，盐讲究清水熬化后再用。其味有鲜咸、香咸、甜咸、咸麻及辣咸，另外还有小酱香之咸、大酱香

之咸、酱汁之咸、五香之咸的区别；其鲜，多以清汤、奶汤提味；其酸，烹醋而不吃其酸，只用其醋香味；其甜，重拔丝、挂霜，甜味纯正；其辣，则重用葱蒜，以葱椒绍酒、胡椒粉、青椒和之，香辣而不烈。

济南菜特别精于制汤，清浊分明，堪称一绝。制作清汤，讲究吊制，需红、白哨反复使用，吸附汤中杂质，入鲜味于汤中，以达到汤清味鲜之境。奶汤大火猛煮，使胶质蛋白质及脂肪颗粒溶于汤中，以便使汤汁色白味醇。

在四大风味流派中，以鲁菜的烹调方法正统、全面。而鲁菜中又以济南为典型，煎炒烹炸、烧烩蒸扒、煮汆熏拌、溜炆酱腌等有 50 多种烹调方法。

福山风味，亦称胶东风味，因早年福山地区擅事厨之乡俗，出了大量的厨师而得名。胶东菜包括烟台、青岛等胶东沿海地方风味菜，最早起源于福山。胶东半岛位于山东的东端，突出于黄河和渤海之间，三面临海，四季分明、温度适宜，自然条件优越，物产资源丰富。著名的有大对虾、烟台苹果、莱阳梨、烟台大樱桃、龙口粉丝、刺参、鲍鱼、扇贝、天鹅蛋、西施舌、青鱼、牡蛎、加吉鱼、鹰抓虾、缢蛏、红螺等。众多的物产，为胶东菜得天独厚的条件。胶东菜自成一格的风味特色，又成为鲁菜的重要支派。

胶东菜精于海味，善做海鲜，珍饈佳

品，肴多海味，且“烹制鲜鱼，民家妇女多能擅长”。在胶东，大凡海产品，不论是海参、鱼翅、贝类，还是鱼、龟、虾、蟹甚至蛏子、大蛤、小海螺、蛎黄、海肠子等，经过当地厨师妙手烹制，都能成为精致鲜美的佳肴。

胶东风味以海鲜为主，为保持其鲜味不被破坏，故很少用佐料提味。沿海居民以活鲜味为贵，烹调时讲究原汁原味，鲜嫩清淡。

胶东菜在烹调上表现为烹制方法复杂而细腻。每道菜都有严格的工艺规程，丝毫也错乱不得。另外，胶东菜在花色冷拼的拼制和花色热菜的烹制中，独具特色。其造型讲究生动、活泼、整齐、逼真，特别注意花色的搭配和造型。

孔氏风味，即指孔府菜。孔府菜是我国历史上著名的思想家、政治家、教育家孔子的嫡系后裔，历代“衍圣公”，在接待皇帝，向皇帝、皇太后进贡，欢宴钦差大臣、达官贵戚和举行家宴、喜宴、寿宴及日常生活中，遵循孔子“食不厌精，脍不厌细”的遗训，由孔府历代名厨精心创制、逐渐形成的一种具有独特风味的典型官府菜。孔府菜对菜肴制作极其考究，要求不仅料精细作，火候严格，注重口味，而且要巧于变换调剂，应时新鲜。明、清时期，“衍圣公”曾官居一品，班列文官之首，享有携眷上朝之殊荣。皇帝朝圣、祭祀活动频繁，皇室成员每

灰来曲阜，孔家必以盛宴接驾。至于高官要员的纷至沓来，孔府也要设高级宴席接风。长期以来，因受门第观念的束缚，孔府内眷多来自于各地的官宦之家，他们之间的礼尚往来，使众家名饌佳肴得以荟萃一堂，各呈特色，互为补益。孔府这种广泛的社交活动和内、外厨之间的频繁更替，促使了孔府和宫廷、孔府与官府、孔府同民间的烹饪技艺的不断交流。加之千百年来孔府名厨巧师们的潜心切磋，师承旧制，在继承传统技艺的基础上进行创新，从而逐渐形成了自成一格、名饌珍馐齐备、品类丰盛完美，色、香、味、形、器俱佳的孔府菜。

孔子不仅是儒家学派的创始人，而且他融入饮食中的一些指导思想，使孔氏后裔成了齐鲁礼仪和文化的真正传人。孔府菜在菜式上、席面款式上要求十分严格，既有书香门第、圣人之家的风度，又有王公官府的气派。各种宴席的席面，菜点丰盛，搭配讲究，主菜、大件菜、配伍菜都有一定的程式。孔府宴饮，自始至终，无不贯穿着极为缜琐繁多的礼节习俗，甚至连一举一动、一言一行都会受到礼节上的约束。而且孔府宴饮分三六九等，等级差别甚大。因此孔府设宴必须根据宴饮者的身份和地位及亲疏来区分。故孔府菜“礼仪庄重，等级分明”。

孔府菜做工精细，烹调技法全面，尤以

烧、炒、煨、炸、扒见长，而且制作过程复杂，以煨、烧、扒等技法烹制的菜肴，往往要经过三四道程序方能完成。“美食不如美器”，孔府历来十分讲究盛器，银、铜、锡、漆、瓷、玻璃、玛瑙等各质餐具俱备，因事因饌而用，取其形象完美。进餐席面注重食、器相宜。

命名讲究，寓意深刻。孔府菜的命名极为讲究，寓意深远，有些系沿用传统名称，此类多属家常菜；有的取名古朴典雅，富有诗意。有的菜点则是管家、厨师投其所好，用以引人入胜；还有一类菜的名称专用以赞颂其家世之荣耀或表达吉祥如意的。

鲁菜从起源到发展经历了漫长的历史进程，作为黄河流域文化的代表，作为齐鲁人民的智慧结晶，曾在十八世纪鼎盛一时，辐射、影响到半壁河山。回顾鲁菜的历史，无论是塞北游牧地区的烧烤，还是由大运河南下俊秀食风，以及京都文化的熏陶和传入胶东城市的西方饮食等无不对鲁菜的发展产生过积极推动作用。鲁菜的历史是兼收并蓄，博采众长的历史。展望鲁菜的未来，同样也离不开继承、交流、吸收、发展、创新。作为中国改革开放东大门的山东省，经济的高速发展、实力的不断壮大，旅游业、餐饮业的迅猛发展，都将进一步推动鲁菜的发展。

冷菜拼盘



锦鸡英姿

用料:烤鸭 150 克, 盐水大虾 150 克, 麻辣肉 100 克, 锅煽鱼 100 克, 鲜鲍鱼 100 克, 咖喱菜花 100 克, 西红柿 75 克, 拌鱼肉 100 克。萝卜皮、黄蛋糕、菜松、花心萝卜。

制作:1. 先用拌鱼肉垫底, 使其松软, 加工成鸡身形状。

2. 将萝卜皮、海带、胡萝卜、黄蛋糕、西

红柿、花心萝卜, 分别用刀切成羽毛状, 从鸡尾开始, 拼摆成一个锦鸡状。

3. 用萝卜皮做成翠竹叶, 用烤鸭、盐水虾、麻辣肉、锅煽鱼、咖喱菜花、鲜鲍鱼分别改刀, 然后在锦鸡底部拼摆成山石形状。

特点:形象艳丽优美, 口味清爽干香, 味道多样。



鸳鸯戏水

用料:熏鸭 150 克,白煮鸡 150 克,牛舌 150 克,红肠 50 克,松花蛋 150 克,黄蛋糕 50 克,白蛋糕 50 克,辣肠 50 克,烤大排 50 克。烤香菇、三丝卷、青椒、樱桃。

制作:1. 先用熏鸭、青椒加工成雄鸳鸯头形,用白煮鸡加工成雌鸳鸯头形,分别摆在大盘内,使两个鸳鸯成并游形态。
2. 用红肠、黄蛋糕、辣肠、青椒制成雄

鸳鸯身子,尾部羽毛用牛舌制成摆好,雌鸳鸯身子用烤大排、牛舌、白蛋糕、辣肠、香菇制成,尾部羽毛用牛肉制成。

3. 用三丝菜卷、青椒等制成荷花形状,点缀于鸳鸯周围。

特点:造型逼真,意境优美,料精味爽。



喜鹊登梅

用料:炆肉丝 200 克,紫菜卷尖 150 克,盐卤猴头 75 克,糖酱鸡 100 克,姜汁虾仁 100 克,拌青椒条 75 克。发菜、红樱桃、胡萝卜。

制作:1. 将炆肉丝摆在盘内成为两个喜鹊身体形,用紫菜卷尖切成羽毛形片摆成喜鹊的尾、翅膀和颈部,将猴头修整好摆在腹部。

2. 酱鸡切成粗细不一的短条,组摆成梅花的树干和主枝,青椒切丝做小枝,樱桃一切两开修成梅花状摆在树枝上,鹊爪用蛋糕提前刻好摆在鹊的腹下,呈登枝之势。

3. 姜汁虾仁用刀切成厚薄均匀的大抹刀片摆在树根部呈山石景观。

特点:造型优美逼真,用料讲究,口味淡爽。



双 蝴 蝶

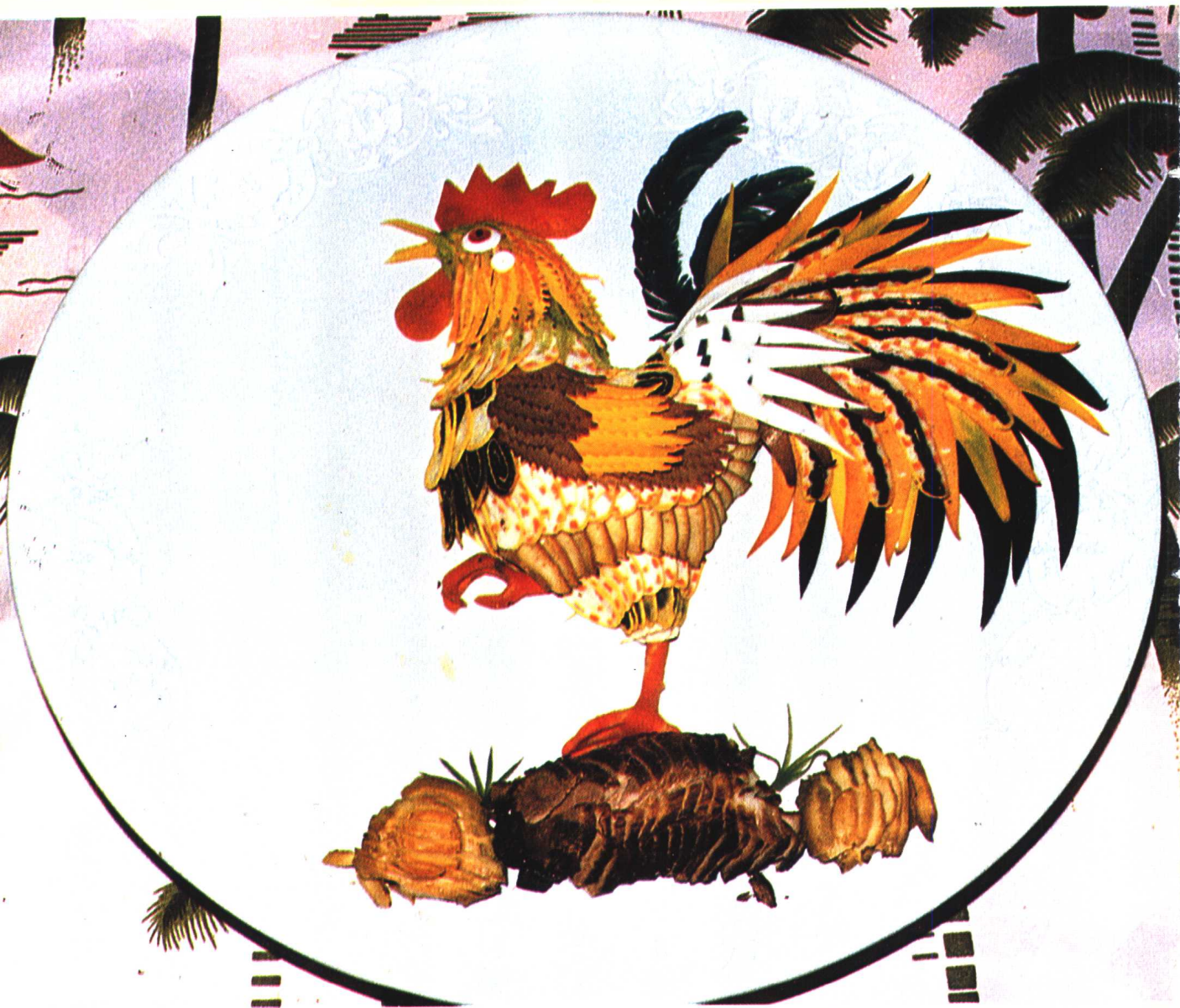
用料:黄蛋糕 100 克,白蛋糕 100 克,熟鸡肉 200 克,午餐肉 50 克,熟火腿 100 克,水发海蜇 100 克。紫菜鱼卷、盐水虾、黄瓜、松花蛋、红樱桃。

制作:1. 将熟鸡肉切成丝,分别铺成两个蝴蝶翅膀模型于盘中,其中一只为平面图,另一只为半立体图案。
2. 将白蛋糕、黄蛋糕、熟火腿修整成圆形羽毛,分别摆在两个蝴蝶的翅膀上,将紫菜鱼卷切片也分别摆在翅膀上。

用盐水虾做一只蝴蝶的身子,放在两翅膀中间;用熟鸡肉和黄瓜做成另一个蝴蝶身子,摆于另一蝴蝶两翅之间。用松花蛋、红樱桃分别做成两个蝴蝶的眼睛,黄瓜皮切成细长丝作两个蝴蝶须摆好。

3. 用海蜇调好味摆成牡丹花形,摆在盘子的一侧,用黄瓜皮切成花叶摆好。

特点:色泽协调美观,生动形象,口味鲜爽干香。



金鸡独立

用料: 虾脑蛋卷 75 克, 菜汁蛋卷 75 克, 辣炔平菇 300 克, 紫菜卷尖 75 克, 叉烧肉 75 克。黄白蛋糕、黄瓜、胡萝卜、大料籽。

制作: 1. 将辣炔平菇铺摆在盘内成为锦鸡雏形, 用黄蛋糕、黄瓜、紫菜卷尖切成羽毛状大片摆在鸡尾上, 用虾脑卷、绿菜卷切成羽毛状片摆成腿、腹、臂部羽毛及翅膀。

2. 用胡萝卜、黄瓜和黄、白蛋糕切成羽毛状片从尾开始顺脊摆至颈头部。

3. 用胡萝卜雕刻成爪、鸡眼圈、鸡冠, 黄蛋糕雕刻成嘴, 分别摆在相应的各个部位。

4. 叉烧肉改刀摆成山景状, 位于盘下方, 与鸡爪接触, 余下肉用刀修成条状点缀于山边成小草形状。

特点: 拼摆形象优美, 口味清爽干香。



雄鹰展翅

用料:鲜鲍鱼 250 克,酱牛肉 100 克,白蛋糕 100 克,黄蛋糕 100 克,熟鸡肉 250 克,熟火腿 100 克。紫菜卷、发菜、松花蛋、菜松。

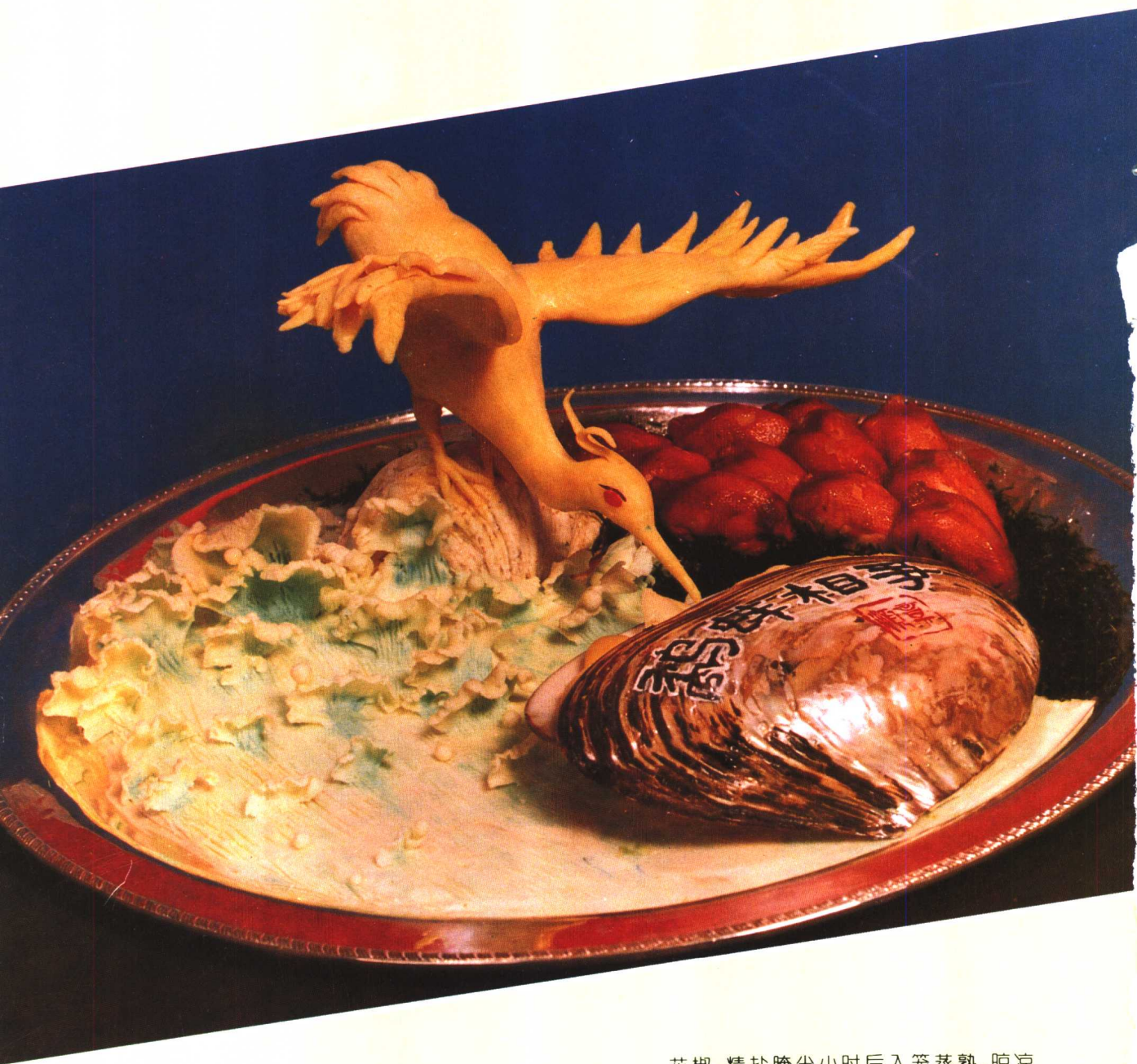
制作:1. 将鸡肉切成细丝,在盘的中间位置铺成雄鹰身体形状,压实。

2. 将紫菜鱼卷切成片,再将酱牛肉、黄蛋糕、白蛋糕、熟火腿切成羽毛形状的大片,分别摆成雄鹰的两个翅膀、脊背

和尾部,鲍鱼切成梳子刀,摆在胸脯位置,用发菜加工摆成鹰头,黄蛋糕修成爪和嘴,用白蛋糕和樱桃做成鹰的眼睛。

3. 菜松围放在盘边上,用两只鸽蛋制成两个小兔放在菜松上。

特点:形象逼真,口味丰富多样,食用价值较高。



鹌蚌相争

用料：鲜鲍鱼 500 克，鹌鹑 6 只。葱、姜、淀粉、花椒、料酒、酱油、精盐、清汤、花生油、香油。

制作：1. 将宰杀好的鹌鹑洗净加葱姜、料酒、

花椒、精盐腌半小时后入笼蒸熟，晾凉后涂抹酱油入九成热油锅内炸熟呈金黄色捞出，装入盘的一边。

2. 将加工好的鲍鱼剞上十字花刀切成长条。葱姜爆锅后加入味精，用湿淀粉勾成溜芡，淋上香油，盛入预先备好的贝壳内，盖上盖，盖上写有鹌蚌相争四字。

特点：造型美观，构思巧妙，鹌鹑香酥、鲍鱼鲜嫩滑爽，色彩分明。



牡丹花拼

用料:叉烧肉 250 克,鱼糕 250 克,火腿 250 克,酱牛肉 250 克,爆虾 250 克,椒麻鸡丝 250 克。干贝松、卷尖、黄瓜、樱桃。

制作:1. 将椒麻鸡丝分成均匀的六份,在大盘内绕中心均匀分布成六个半球形状,压实,避免散碎。

2. 把鱼糕、叉烧肉、火腿、酱牛肉分别用刀修整成牡丹花瓣形,用刀切成薄片,分层次码在鸡丝上,要层层相压,花瓣均匀。

3. 最后,将大虾去皮,从中间一片两开,修好,插摆于六个花瓣中间,做成花的内瓣,再将干贝松撒在大虾瓣中间,点缀成花芯。

4. 把卷尖切成薄片,摆在最外边的一周,然后,用黄瓜皮切成花叶,配以红樱桃加以点缀即成。

特点:形似牡丹,刀工精细逼真,色泽悦目,口味鲜香干爽。



松鹤延年

用料:水发海蜇皮 500 克,鲜贝 100 克,水发发菜 500 克,黄瓜皮 500 克,白蛋糕 2000 克。蛋松、菜松、松花蛋、红樱桃、鸡蛋清适量。大料粒、精盐、味精、酱油、醋、香油、花椒、姜、蒜少许。

制作:1. 将海蜇、鲜黄瓜皮、发菜调味喂口,鲜贝加工成泥。

2. 用海蜇和黄瓜皮做松枝,鲜贝泥和发菜做树根部。

3. 用鲜贝泥、白蛋糕、松花蛋、发菜、大料粒拼摆成松鹤,樱桃做鹤顶,用蛋松、菜松等做点缀。

特点:造型生动逼真,用料讲究,味道清爽脆嫩。