

淮

扬

菜

系

丛

书

江苏科学技术出版社

菜肴

淮扬风味

杨存根 编著



淮 扬 菜 系

淮扬风味 菜 肴

杨存根 编著

编写人员

杨存根	黄万祺	吴宏迪
刘宁海	陈礼福	周向宏

图书在版编目(CIP)数据

淮扬风味菜肴/杨存根编著. —南京: 江苏科学技术出版社, 1998. 7(1999. 4 重印)

(淮扬菜系丛书/黄万祺主编)

ISBN 7-5345-2519-5

I. 淮… II. 杨… III. 菜谱-江苏 IV. TS972.1

淮扬菜系丛书
淮扬风味菜肴

编 著 杨存根
责任编辑 周兴安

出版发行 江苏科学技术出版社
(南京市中央路 165 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 9.5
插 页 6
字 数 205 000
版 次 1998 年 7 月第 1 版
印 次 1999 年 4 月第 2 次印刷
印 数 5 001—10 000 册

标准书号 ISBN 7—5345—2519—5/Z·404
定 价 13.00 元

图书如有印装质量问题,可随时向我社出版科调换。

淮扬菜系丛书

主 编 黄万祺

副 主 编 王 镇 薛泉生 陈忠明 杨存根

编写人员 黄万祺 王 镇 薛泉生 陈忠明 杨存根 陈兴常
杨凤朝 景文祥 胡桂林 吴宏迪 刘宁海 陈礼福
王小军

顾 问 聂凤乔 邱庞同 徐永珍 张玉琪 陈春松 王仲海

插 图 时卫国

摄 影 周承标 段毅强 华康生 文传梅



三套鸭



鱼皮鸽蛋



裙边鸽蛋



清蒸甲鱼



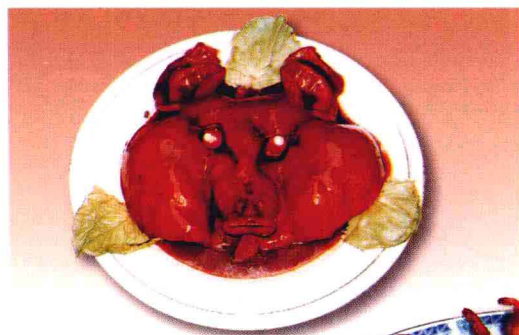
蚝油河鳗



醋熘鳊鱼



御果园



扒烧整猪头



葫芦虾蟹



蝶恋花



雄鹰展翅冷拼



花篮冷盘



拆烩鲢鱼头



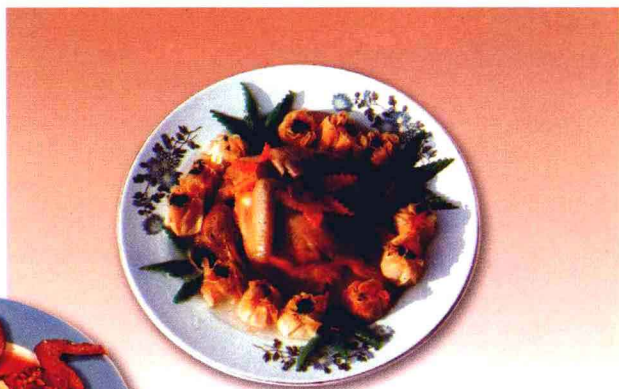
清炖蟹粉狮子头



清蒸鲥鱼



翠珠鱼花



蛋美鸡



松子酥鸡



双色虾球



翡翠蹄筋



双皮鲈鱼



金鱼戏水



蜜汁火方



杨梅芙蓉

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、焙见长，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,虽也因地制宜,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迩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

望,以期促进和提高淮扬风味菜点烹饪技术水平,我们编写了这套丛书,为弘扬祖国的烹饪文化尽微薄之力。

本丛书本着“面向社会,面向大众,丰富生活”的宗旨,力求有鲜明的地方性、专业性、可读性、实用性和指导性,可供餐饮业、工厂、部队、机关、企事业单位、旅游业等从事烹饪工作的同志以及广大烹饪爱好者、家庭主妇阅读和参考,亦可给烹饪专业院校编写教材、烹饪专业教师教学提供较翔实的参考资料,也是初学烹饪的学员的课外读物。由于丛书的涉及面广,编写人员水平所限,故缺点和疏漏之处在所难免,恳请广大读者批评指正。

黄万祺

一九九七年十一月八日于扬州