



■ 全国高等职业院校烹饪类专业教材

宫廷菜制作工艺



中国劳动社会保障出版社

全国

高等职业技术学院烹饪类专业教材

责任编辑 / 宋 正

责任校对 / 王建清

封面设计 / 刘 轩

版式设计 / 沈 悦

《烹饪原料及初加工》

《中餐烹调工艺》

《西餐烹调工艺》

《冷拼制作与食品雕刻》

《筵席设计与菜点开发》(2005年出版)

《营养与食疗》

《鲁菜制作工艺》

《川菜制作工艺》

《粤菜制作工艺》

《淮扬菜制作工艺》

《湘菜制作工艺》

《潮州菜制作工艺》(2005年出版)

《宫廷菜制作工艺》

《地方名小吃欣赏》

ISBN 7-5045-4789-1



9 787504 547897 >

烹饪

《 》系列

ISBN 7-5045-4789-1/TS·391

定价: 11.00 元

全国高等职业技术院校烹饪类专业教材

宫廷菜制作工艺

劳动和社会保障部教材办公室组织编写

中国劳动社会保障出版社

图书在版编目(CIP)数据

宫廷菜制作工艺/赵子余主编. —北京: 中国劳动社会保障出版社, 2005

全国高等职业技术院校烹饪类专业教材

ISBN 7-5045-4789-1

I. 宫… II. 赵… III. 菜谱 IV. TS972.12

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 006923 号

中国劳动社会保障出版社出版发行

(北京市惠新东街 1 号 邮政编码: 100029)

出 版 人: 张梦欣

*

新华书店经销

北京印刷集团有限责任公司印刷二厂印刷 北京京顺印刷有限公司装订

787 毫米×1092 毫米 16 开本 5.5 印张 134 千字

2005 年 6 月第 1 版 2005 年 6 月第 1 次印刷

印数: 4000 册

定价: 11.00 元

读者服务部电话: 010-64929211

发行部电话: 010-64911190

出版社网址: <http://www.class.com.cn>

版权专有 侵权必究

举报电话: 010-64911344

前 言

为贯彻落实《国务院关于大力推进职业教育改革与发展的决定》，推进高等职业技术教育更好地适应经济结构调整、科技进步和劳动力市场的需要，推动高等职业技术学院实施职业资格证书制度，加快高技能人才的培养，劳动和社会保障部教材办公室在充分调研和论证的基础上，组织编写了高等职业技术学院系列教材。从2004年起，陆续推出数控类、电工类、模具设计与制造、电子商务、电子类、烹饪类专业教材，并将根据需要不断开发新的教材，逐步建立起覆盖高等职业技术学院主要专业的教材体系。

在高等职业技术学院系列教材的编写过程中，我们始终坚持了以下几个原则：一是坚持高技能人才的培养方向，从职业（岗位）分析入手，强调教材的实用性；二是紧密结合高职院校、技师学院、高级技校的教学实际情况，同时，坚持以国家职业资格标准为依据，力求使教材内容覆盖职业技能鉴定的各项要求；三是突出教材的时代感，力求较多地引进新知识、新技术、新工艺、新方法等方面的内容，较全面地反映行业的技术发展趋势；四是打破传统的教材编写模式，树立以学生为主体的教学理念，力求教材编写有所创新，使教材易教易学，为师生所乐用。

烹饪类专业教材主要包括《烹饪原料及初加工》《中餐烹调工艺》《西餐烹调工艺》《冷拼制作与食品雕刻》《筵席设计与菜点开发》《营养与食疗》《鲁菜制作工艺》《川菜制作工艺》《粤菜制作工艺》《淮扬菜制作工艺》《湘菜制作工艺》《潮州菜制作工艺》《宫廷菜制作工艺》《地方名小吃欣赏》等，可供高职院校、技师学院、高级技校烹饪类专业使用。

在上述教材编写过程中，我们得到有关省市劳动和社会保障部门、教育部门，以及高等职业院校、技师学院、高级技校的大力支持，在此表示衷心的感谢。同时，我们恳切希望广大读者对教材提出宝贵的意见和建议，以便修订时加以完善。

劳动和社会保障部教材办公室

简 介

本书为全国高等职业技术院校烹饪类专业教材，供各类高职院校、技师学院、高级技校相关专业使用。全书共分五章，分别为：宫廷菜概述、满汉全席、宫廷菜的烹调特色、宫廷菜的制作、宫廷菜的筵席设计。

本书也可用于高级技术人才培养。

本书由赵子余、李凤燕、李青山、王中学、徐延文、吴玉中、李云霞、王一媛编写，赵子余主编；本书由李纲审稿。

目 录

第一章 宫廷菜概述	(1)
§ 1—1 宫廷菜的发展史	(1)
§ 1—2 宫廷菜的内容与特点	(2)
第二章 满汉全席	(6)
§ 2—1 满汉全席概述	(6)
§ 2—2 满汉全席的内容	(7)
第三章 宫廷菜的烹调特色	(12)
§ 3—1 油烹特色	(12)
§ 3—2 水烹特色	(17)
§ 3—3 其他制法	(22)
第四章 宫廷菜的制作	(24)
§ 4—1 水产类	(24)
§ 4—2 畜肉类	(30)
§ 4—3 禽蛋类	(52)
§ 4—4 素菜类	(71)
第五章 宫廷菜的筵席设计	(79)
§ 5—1 宫廷菜的筵席设计原则与要求	(79)
§ 5—2 宫廷菜的筵席设计方法	(80)

第一章 宫廷菜概述

教学目标

1. 了解宫廷菜的基本内涵及历史作用。
2. 熟悉宫廷菜的发展过程。
3. 掌握宫廷菜的主要内容及特点。

§ 1—1 宫廷菜的发展史

中国宫廷菜的历史源远流长，从夏、商、周三代到清代，约经历了四五千年的发展过程，其烹调技术达到了世界一流水平。中国宫廷菜经过后人的不断整理和完善，已经形成了一个比较完整独立的菜系，是中国名菜的重要组成部分。

宫廷菜是奴隶社会王室和封建社会皇室的帝、王、妃及其子孙所用的肴饌，也包括臣下进献纳贡的食品。各朝历代君王深知健康长寿的重要，从周朝开始宫廷菜讲究“食必稽于本草，饮必准乎法度，五味调和，烹饪得宜，珍馐宴享，饮膳有序”。我国数千年来一直是一个封建王朝统治的国家，历代帝王凭借权力，聚敛天下美食，役使天下名厨，因此，一定程度上，宫廷菜代表了中国烹饪的最高水平。如果说，民间饮食是我国烹饪的基础，宫廷饮食则是我国烹饪的高峰。宫廷菜在原料选择上有其他风味菜系无法与之相比的得天独厚的优越条件。它选取民间上品烹调原料，广收博取天下万物中的稀世之珍，经过精烹细研制作而成，可以说宫廷菜是劳动大众共同创造的饮食文明，是中华民族的宝贵文化遗产。

1. 宫廷饮食的沿革

宫廷菜在夏、商、周三代基本形成；经唐宋两朝发展，渐趋成熟；而辽、金、元三代使宫廷菜更多地融合了少数民族的特点。明清两代宫廷御膳大为发展。明成祖将首都由南京迁到北京，御厨中有随之北上者，但所制作的菜肴原料多用北京当地的产品，因此宫廷菜兼有南北两味。又由于各地贡品汇集京师，故所食肴饌四方都有。北京曾为元朝的大都，宫中饮食受蒙族影响，蒙汉两宜，但以汉食为主体。明朝宫廷饮食有一个特点：重视饮食保健，讲究养生之道。明太祖朱元璋即位不久，即召见海宁百岁老人贾铭，查询长寿要诀，贾铭献《饮食须知》给朱元璋。元太医院太医忽思慧所撰《饮膳正要》一书亦受到明朝皇帝重视，景泰年间明代宗朱祁钰亲为此书作序，重刊于世。

明朝宫廷御膳机构庞大，上设尚食局，下设光禄寺和太常寺，其御膳房管理人员总数达到4 900人以上。宫廷食用的食品和菜点非常丰富，仅宫廷常用菜点就达200款以上，四季

名菜较多。明代中叶以后, 宫廷食饌品种丰富, 质量提高, 烹调技艺有所创新, 出现了一些前代未有的烹调法。从整体上看, 明宫饮食汉俗占绝对优势。

清代, 宫廷御膳发展到最高峰。所有名菜云集于宫廷, 用料精细, 品种众多, 烹饪技术水平高超。清宫御膳以满族食风为主, 包括山东风味和苏杭风味, 三者互相影响, 互相渗透。御膳中的某一款菜肴, 取料可能是关东货, 烹制技法和口味可能是山东或苏杭的特色; 同样山东或苏杭的菜肴, 往往又由满族厨师来烹制。为迎合清朝统治者的口味和筵宴意图, 在清宫各种典制礼仪的制约下, 满、汉厨师经过长时期的合作、交流, 创造了一种新的膳食格局, 反映出来的特色, 不同于各个地方菜点, 也不同于清以前的历代宫廷御膳。清朝宴会名目之多、规格之高、排场之大为历朝之最。清宫举办的各种筵宴中, 最盛大和最著名的要算千叟宴了, 宴上供应的主要食品是野意火锅和满洲饽饽, 这是满族的代表菜肴。

宫廷御膳机构更加庞大, 御膳房大小有四五十个, 工作人员超过一万人。清朝迁都北京后, 为满足满族和汉族不同的生活习惯及调和民族关系, 清宫曾设“汉席”和“满席”。康熙时, 清宫将其合并改为“满汉全席”。“满汉全席”也是清朝宫廷御膳的代表。

2. 仿膳菜的出现与发展

仿膳菜就是仿制的宫廷菜, 或改制过的宫廷菜, 它是京菜中特异的一支, 特色可用“稀贵、奇珍、古雅、怪异”八字概括。清朝灭亡以后, 1925年, 部分流散的御厨名师聚集在北海公园, 开设了仿膳饭庄, 自此, 以宫廷风味著称的仿膳菜便风靡一时。仿膳菜约有800余种, 它的特点是: 做工精细, 形色美观, 味道鲜醇, 软嫩清淡, 尤重造型的工巧和命名的典雅。

3. 宫廷菜的发展趋势

随着时代的发展和社会的进步, 宫廷菜的发展将出现如下趋势: 第一, 宫廷菜与现代科技相结合。现代科技将对宫廷菜在厨房设备、餐饮器具、烹调手法、调味用品等方面发生深刻影响或改善。第二, 宫廷菜将更加注重营养科学。宫廷是药膳的发源地。随着人们健康意识的日益增强, 宫廷菜中的药膳这一中国烹饪独有的菜肴形式融饮食和养生为一体, 受到了越来越多人的青睐。现代社会, 人们重视饮食的营养搭配及合理补充, 宫廷菜更将是餐饮业的领航者。第三, 宫廷菜将平民化、世界化。宫廷菜作为帝王及宫廷的专属膳食局面随着清朝的灭亡而打破, 仿膳菜就是最好的例证。随着经济的发展, 仿膳菜近些年发展迅速, 越来越多的平民百姓将有机会品尝神秘的宫廷御膳。同时, 随着世界交往的增加, 世界各国的友人品尝宫廷御膳之后都给予了极高的评价, 在香港、澳门、台湾等地引起强烈反响并使宫廷御膳广为发展。第四, 宫廷御膳必将有更多创新与发展。随着餐饮业的发展和中华文化与世界各国文化的融合, 宫廷御膳也将随着时代的发展而有更多的创新与发展。

§ 1—2 宫廷菜的内容与特点

一、宫廷菜的主要内容

纵观中国历史, 各代宫廷都有自己的名饌。商朝有煮熊掌、猩猩唇等。周代有八珍、雉羹烹鳖、脍鲤等。秦汉有炙鹿肚、炖豹胎等。隋唐有镂金龙凤蟹、活烤鹅等。两宋有荔枝腰

子、蟹酿橙等。辽、金、元三代有柳蒸羊、攒牛蹄等。这一时期宫中提倡养生避忌，重视胎教，讲究妊娠食忌，乳母食忌，饮酒避忌，提倡四时食宜，防止五味偏走，注意了食物的各种利害和食物中毒，特别注重食疗。宫廷中用于食疗的菜汤、菜点、粥、酒有许多种，如生地黄鸡、羊蜜膏、羊骨粥、羊脊骨粥、枸杞羊肾粥、鹿肾羹、鹿蹄汤、鹿角酒、酸枣汤、生地黄粥、椒面羹、苳拔粥、良姜粥、牛肉脯、鲫鱼羹、炒黄面等。这些食疗肴羹，有的是食物加上药物烹制，如治腰背疼痛，骨髓虚损不能久立的生地黄鸡，就是用乌鸡加生地黄和饴糖制作的；多数只用食物作药用，如炙黄鸡，只用黄雌鸡，洗净后，刷上调料，然后“令炭火炙干焦，空腹食之”。

元朝宫菜肴有所谓“聚珍异饌”一百多味，烹调技法多变，风味特色也与汉食迥然不同。主要内容有马思答吉汤、木瓜汤、鹿头汤、松黄汤、炒汤、大麦弄子粉、麦片粉、糯米粉、河屯羹、阿菜汤、鸡头粉血粉、鸡头粉绝面、鸡头粉招粉、鸡头馄饨、皂鼓儿签子、带花羊头、鱼弹儿、芙蓉鸡、肉饼儿、盐汤、脑瓦刺、姜黄鱼、攒雁、猪头、姜豉、攒羊头、马肚盘、熬羊胸子、鱼脍、红丝、烧雁、烧水札、柳蒸羊、仓馒头、鹿奶肪馒头、茄子馒头等。

明代中叶以后，宫廷食饌品种丰富，质量提高，烹调技艺有所创新，出现了一些前代未有的烹调法。明人黄一正所著《事物纪原》记载了明宫部分御食。

国朝御米面品有：八宝馒头、攒头馒头、丞卷、海清卷子、蝴蝶卷子、大丞饼、椒盐饼、豆饼、澄沙饼、宝妆饼、银锭饼、方胜饼、菊花饼、葵花饼、芙蓉花饼、古老钱饼、石榴花饼等。

国朝御汤有：牡丹头汤、鸡脆饼汤、蘑菇灯笼汤、猪肉龙松汤、猪肉竹节汤、玛瑙糕子汤、肉酿金钱汤、锦丝糕子汤、珍珠糕子汤、木樨糕子汤、锦绣水龙汤、月儿羹、酸甜汤、葡萄汤等。

国朝御肉食有：风天鹅、风鹅、风鸭、凤鸡、凤鱼、棒子骨、烧天鹅、烧鹅、白碟鹅、清蒸鸡、川炒鸡、白蝶鸡、烧肉、白煮肉、清蒸肉、猪胥骨、五丝肚丝、丞羊等。

清朝宫廷御膳的代表是“满汉全席”。满汉全席是规模极大，极为豪华的国宴，每桌菜点196道。满汉全席用金银餐具盛装，道道是珍馐美味，取材广泛、珍贵可谓登峰造极，具体包括“山八珍”“陆八珍”“海八珍”三种。“山八珍”是熊掌、猴头菌、罕达堪、飞龙、虎肾、麋鹿、人参、蕨菜；“陆八珍”为哈士蟆、驼峰、口蘑、玉皇蘑、凤爪蘑、玉米珍、沙丰鸡、松鸡；“海八珍”即鲨鱼翅、刺参、鲜贝、紫鲍、乌鱼蛋、蟹肚、鱼皮等。

仿膳菜就是仿制的宫廷菜，仿膳菜的代表菜有：海红鱼唇、荷包里脊、怀胎鳊鱼、凤凰爬窝、红娘自配等。

二、宫廷菜的特点

中国宫廷菜自产生至今经历了几千年的发展和完善，形成的具体特点主要有以下几方面。

1. 珍馐齐全，菜点众多

我国宫廷菜品种众多，可以说是山珍海味、飞禽走兽应有尽有，四面八方的美味珍馐尽揽其中，既有汉族的，也有满、蒙、回等各少数民族的各种美味。我国宫廷菜种类极多，大概有几千种，陆上动物制成的菜肴有烤乳猪、马肝、烤全羊、驼蹄、虎肉、豹胎、象鼻等；禽类菜肴有笋鸡、天鹅羹、扒大雁、炖乳鸽、雉羹等；鱼类及海鲜类的菜肴有鸡丝鱼翅、烩

鲍鱼、烧鱼肚、烹蟹、脍鲤、清蒸武昌鱼、松江鲈鱼羹等；蔬菜类的菜肴有长命菜、银苗菜、醋芹、长寿菜、昆仑紫瓜、文思豆腐等。

2. 选料精细，制作考究

宫廷菜在原料选择上有其他风味菜系无法与之相比的得天独厚的优越条件。宫廷菜对这些原料产地、质地、大小、部位，都有严格的要求，如熊掌、飞龙鸟、鹿茸、虎丹、犴鼻等要东北的，鲫鱼要镇江的，银耳要四川会同的，鲍鱼、海参要山东的，鱼翅要南海的，大蟹要阳澄湖的，燕窝要海南的，哈士蟆要辽宁的，猴头菌要兴安岭的，水要用京西玉泉山的，米要京西稻和南苑稻，鹿茸只取半寸以下，鲤鱼只用750g的。有时为了调剂口味，也选用一些市井常见的原料，但其烹调之精细，辅料之昂贵，则非民间菜肴所能相比。

宫廷菜原料切配操作要求不大不小，不多不少，入口恰好。成菜装盘时，具有饱满平整、松散浑圆的风格。宫廷菜对刀工有严格细微的要求。在刀法运用上除要根据原料的特性进行造型的因素外，还要注重烹制时使原料便于入味。刀技刀法精美丰富，加工严谨。仅举鱼类菜肴的加工制作为例，就有让指刀、兰草刀、箭头刀，棋盘刀、金蝉脱壳刀、葡萄花刀等。这些加工刀法是与特定的烹制方法相匹配的，不能随意改变。

3. 滋味各异，讲究口味

周朝时，烹调已经有酸、甜、苦、辣、咸五味之分，并用各种调味品制作各种不同口味的菜肴。汉唐代时期，调味品种类更加丰富，宫廷御膳更注重口味。明清时期对口味的要求则臻达顶峰，清朝时调料品种多讲求质量，因而烹制的菜肴品种多样，滋味各异，已经做到一菜一格，百菜百味的地步，使宫廷御膳的菜肴水平大大提高。

宫廷菜有“九九八十一口”之说，每一种口味都以一个佳妙的词汇命名。如干烧鱼的梯子口，瓦香肉的三致口，八宝肥鸭的净贤口，蟹黄狮子头的红光口，扒肘子的天堂口，香酥鸭的晚香口，粉蒸肉的佳女口，葱烧海参的吐汁口，焦熘里脊的文霞口，酒焖肉的东坡口等。这些口味大多是复合味，而且口感层次清晰，口味主次分明。

4. 讲究造型，餐具精致

宫廷菜还十分讲究菜肴的造型艺术，图案造型要求做到像盆景一样美观悦目。隋唐时期，出现了高级花色菜和雕刻的花色冷拼盘，隋炀帝食用的“镂金龙凤蟹”、唐代的“金银夹花平”都造型精美。清代时慈禧太后经常食用的四只主菜，都在盛器中摆成“万”“寿”“无”“疆”四字，皇帝食用的则摆成“福”“寿”“万”“年”字样。

造型手段上主要动用的是“围”“配”“镶”“酿”等工艺方法。“围”就是以素围荤，以小围大，并注重利用荤素菜肴本身在色彩、质地、口味、营养成分等方面的不同特点，来协调整盘菜肴的色泽调味，烘托主料，突出主味，使两者在口味、营养等方面起到互相补益调剂的作用。“配”就是要求将两种造型不同的原料成双结对地搭配在一起，从而赋予一种特定的寓意，如以虾球和肉馅蛋饺相配制成的“黄葵伴雪梅”。“镶”就是指在一种原料中点缀上另一种经特殊加工的原料，使菜肴更富有逼真的形象，如“金鱼戏莲”就是用青椒、豌豆、虾尾等作为镶嵌料，在用整虾和茸泥制成的鱼形胚上镶嵌点缀而成的。“酿”就是将精加工成茸泥、丝、粒的各种原料填抹在整形原料内，使菜肴的外形更加完整饱满，滋味更加醇郁鲜美。“围”“配”“镶”“酿”等各种方法往往用于同一种菜的烹制加工，所以它们又常常是互相包容，兼而有之的，如“围”中有“配”，“配”中有“镶”，“镶”中有“酿”，“酿”中有“围”，配合使用是极为重要的。

宫廷菜不仅对菜肴的造型十分讲究，所使用的餐具也都色形华贵，造型古雅、特异。周朝时，各种青铜、陶制的炊具及饮食器具就非常齐全。秦汉时期铁制器具广泛使用，同时出现金银制品的酒器及用具。唐宋时期，出现了大批的金、银、玉、象牙御膳餐具，仅西安出土的唐代文物中，金银饮食器皿就有130多种。清朝时期则更为讲究，清宫所用餐饮器具皆为金银所制。康熙皇帝举行首次满汉全席时，所有菜点都用金银餐具盛装，每席所用餐具食器达400多件，所有摆设豪华至极。现在，北京故宫博物院的“珍宝馆”内陈列的清代“宁寿宫”慈禧膳食用餐具，仅金、银、象牙、玉石等材料制作的就有1500多件，其中金质餐具共重291 kg，银质餐具共重530 kg。

思考与练习

1. 宫廷菜有哪些主要特点？
2. 简述宫廷菜各个时期的主要内容。
3. 如何看待不同历史时期宫廷菜内容的不同变化和发展？
4. 你认为宫廷菜的发展趋势是什么？

第二章 满汉全席

教学目标

1. 了解满汉全席的内涵。
2. 熟悉满汉全席的种类与主要内容。

§ 2—1 满汉全席概述

一、满汉全席的内涵

满汉全席兴起于清代，是集满族与汉族菜点之精华而形成的历史上最著名的中华大宴。其特点一是花样多，各种佳肴美点加在一起，有近 200 种，据说可以连吃三天不重复；二是“出身好”，据说源自清朝宫廷，主要供皇室及王公大臣享用的。满汉全席在各地都衍生出不少版本，有扬州版、广东版、四川版、香港版，当然更少不了北京版。

满汉全席汇集满汉众多名饌，择取时鲜海味，搜寻山珍异兽。既有宫廷菜肴之特色，又有地方风味之精华，菜点精美，礼仪讲究，形成了引人注目的独特风格。

满汉全席着意突出满族菜点特殊风味，烧烤、火锅、涮锅，几乎是不可缺少的菜点；同时又展示了汉族烹调的特色，扒、炸、炒、熘、烧等兼备，可谓中华菜系文化的瑰宝。

二、满族的饮食习俗

满族烹调，以烧、烤见长，擅用生酱（大酱）。蔬菜随季节不同而变化，杂以野菜（薺蒿、蒙菜等）及菌类。满族先人好渔猎，祭祀时除用家禽、家畜肉外，还有鹿、獐、狍、雁、鱼等。尤喜食猪肉。猪肉多用白水煮，谓之“白煮肉”。设大宴时多用烤全羊。满人忌吃狗肉。不戴狗皮帽子，凡是用狗皮做的东西都是禁止使用的。据说，狗救过满族始祖的命，所以满族人对狗有特殊的感情。

1. 日常糕点

满族过去喜吃小米、黄米干饭与黄米饽饽（豆包）。逢年过节吃饺子，农历除夕必须吃手扒肉，具有满族独特风味的萨其马至今仍是广大人民爱吃的点心。据说云南特产食品火腿月饼和萨其马，就是由满族人开办的全番楼首先生产的。萨其马是满语，汉语叫金丝糕，香酥可口，油而不腻，是满族人民喜爱的传统糕点。

2. 日常饮食

满族人过去以玉米、稗子、高粱米、小米等为主食，现在以小麦、大米为主食。满族人

一日三餐，习惯早晚吃干饭或稀饭，晌午吃用黄米或高粱等做成的饼、糕、馒头、饽饽、水团子之类。做干饭多用小米、高粱、玉米。副食有各种蔬菜。

满族人喜欢吃黏食，饽饽是满族人祭祀中必备祭品。饽饽便于携带并且富含热量，八旗兵打仗，常用它做军粮。饽饽至今仍是满族人待客的最好主食。

满族人习惯养猪，每年春节杀的年猪，把一部分肥肉腌在坛子里，以备一年的吃用。其余的用来改善生活，款待来客。最习惯吃的是白肉、血肠、猪肉酸菜粉条。吃饭时，把做好的菜连锅端上，将饭桌中间可自动开合的圆板拿下，锅摆在桌上，桌下放一火盆，对准锅底加热。有的人家备有宽沿大火盆，将菜锅坐在支起来的铁架上。众人盘膝围坐，从锅中直接夹菜。每人面前放一酱碟（放在火盆沿上）用来调味。

3. 节日饮食

逢节庆日，满族人都吃饺子，阴历除夕年夜饭必吃手扒肉。

§ 2—2 满汉全席的内容

一、蒙古亲藩宴

此宴是清朝皇帝为招待与皇室联姻的蒙古亲族所设的御宴。一般设宴在正大光明殿，由满族一、二品大臣作陪。历代皇帝均重视此宴，每年循例举行。面受宴的蒙古亲族更视此宴为大福，对皇帝在宴中所例赏的食物十分珍惜。主要食品如下所列：

茶台茗叙：古乐伴奏，满汉侍女敬献白玉奶茶

到奉点心：刀切茶食 杏仁佛手 香酥苹果 合意饼

攒盒一品：龙凤描金攒盒龙盘柱（随上乾果蜜饯八品）

四喜乾果 虎皮花生 怪味大扁 奶白葡萄 雪山梅

四甜蜜饯 蜜饯苹果 蜜饯桂圆 蜜饯鲜桃 蜜饯青梅

奉香上寿：古乐伴宴，焚香人宴

前菜五品：龙凤呈祥 洪字鸡丝黄瓜 福字瓜烧里脊 万字麻辣肚丝 年字口蘑发菜

饽饽四品：御膳豆黄 芝麻卷 金糕 枣泥糕

酱菜四品：宫廷小黄瓜 酱黑菜 糖蒜 腌水芥皮

敬奉环浆：音乐伴宴，满汉侍女敬奉贵州茅台

膳汤一品：龙井竹荪

御菜三品：凤尾鱼翅 红梅珠香 宫爆野兔

饽饽二品：豆面饽饽 奶汁角

御菜三品：祥龙双飞 爆炒田鸡 芫爆仔鸽

御菜三品：八宝野鸭 佛手金卷 炒墨鱼丝

饽饽二品：金丝酥雀 如意卷

御菜三品：绣球乾贝 炒珍珠鸡 奶汁鱼片

御菜三品：干连福海参 花菇鸭掌 五彩牛柳

饽饽二品：肉末烧饼 龙须面

烧烤二品：挂炉山鸡 生烤狍肉 随上荷叶卷 葱段 甜面酱

御菜三品：山珍刺龙芽 莲蓬豆腐 草菇西兰花

膳粥一品：红豆膳粥

水果一品：应时水果拼盘一品

告别香茗：信阳毛尖

二、廷臣宴

廷臣宴于每年上元后一日即正月十六日举行，由皇帝钦点的大学士，有功勋的重要大臣及蒙古王公等参加。皇帝借此施恩来笼络属臣，面同时又是赐予廷臣们功禄的一种象征形式。该宴的主要食品如下所列：

丽人献茗：狮峰龙井

乾果四品：蜂蜜花生 怪味腰果 核桃粘 苹果软糖

蜜饯四品：蜜饯银杏 蜜饯樱桃 蜜饯瓜条 蜜饯金枣

饽饽四品：翠玉豆糕 栗子糕 双色豆糕 豆沙卷

酱菜四品：甜酱萝卜 五香熟芥 甜酸乳瓜 甜合锦

前菜七品：喜鹊登梅 蝴蝶虾卷 姜汁鱼片 五香仔鸽 糖醋荷藕 泡绿菜花
辣白菜卷

膳汤一品：一品官燕

御菜五品：砂锅煨鹿筋 鸡丝银耳 桂花鱼条 八宝兔丁 玉笋蕨菜

饽饽二品：慈禧小窝头 金丝烧卖

御菜五品：罗汉大虾 串炸鲜贝 葱爆牛柳 蚝油仔鸡 鲜蘑菜心

饽饽二品：喇嘛糕 杏仁豆腐

御菜五品：白扒广肚 菊花里脊 山珍刺五加 清炸鹌鹑 红烧赤贝

饽饽二品：绒鸡待哺 豆沙苹果

御菜三品：白扒鱼唇 红烧鱼骨 葱烧鲨鱼皮

烧烤二品：片皮乳猪 维族烤羊肉 随上薄饼 葱段 甜酱

膳粥一品：慧仁米粥

水果一品：应时水果拼盘一品

告别香茗：珠兰大方

三、万寿宴

万寿宴是清朝帝王的寿诞宴，也是内廷的大宴之一。后妃王公，文武百官，无不以进寿献寿礼为荣，其间名食美馐不可胜数，主要食品如下所列：

丽人献茗：庐山云雾

乾果四品：奶白枣宝 双色软糖 糖炒大扁 可可桃仁

蜜饯四品：蜜饯菠萝 蜜饯红果 蜜饯葡萄 蜜饯马蹄

饽饽四品：金糕卷 小豆糕 莲子糕 豌豆黄

酱菜四品：桂花辣酱芥 紫香乾 什香菜 虾油黄瓜

攒盒一品：随上龙凤描金攒盒龙盘柱

五香酱鸡 盐水里脊 红油鸭子 麻辣口条

桂花酱鸡 番茄马蹄 油焖草菇 椒油银耳

前菜四品：万字珊瑚白菜 寿字五香大虾 无字盐水牛肉 疆字红油百叶

膳汤一品：长春鹿鞭汤

御菜四品：玉掌献寿 明珠豆腐 首乌鸡丁 百花鸭舌

饽饽二品：长寿龙须面 百寿桃

御菜四品：参芪炖白凤 龙抱凤蛋 父子同欢 山珍大叶芹

饽饽二品：长春卷 菊花佛手酥

御菜四品：金腿烧圆鱼 巧手烧雁鸞 桃仁山鸡丁 蟹肉双笋丝

饽饽二品：人参果 核桃酪

御菜四品：松树猴头蘑 墨鱼羹 荷叶鸡 牛柳炒白蘑

烧烤二品：挂炉沙板鸡 麻仁鹿肉串

膳粥一品：稀珍黑米粥

水果一品：应时水果拼盘一品

告别香茗：茉莉雀舌毫

四、千叟宴

千叟宴始于康熙，盛于乾隆时期，是清宫中的规模最大，与宴者最多的盛大御宴。康熙五十二年在阳春园第一次举行千人大宴，康熙帝即席赋《千叟宴》诗一首，因而命名为千叟宴。乾隆五十年于乾清宫举行千叟宴，与宴者三千人，即席用柏梁体选百联句。嘉庆元年正月再举千叟宴于宁寿宫皇极殿，与宴者三千五百六人，即席赋诗三千余首。后人称谓千叟宴是“恩隆礼洽，为万古未有之举”。

丽人献茗：君山银针

乾果四品：怪味核桃 水晶软糖 五香腰果 花生粘

蜜饯四品：蜜饯橘子 蜜饯海棠 蜜饯香蕉 蜜饯李子

饽饽四品：花盏龙眼 艾窝窝 果酱金糕 双色马蹄糕

酱菜四品：宫廷小萝卜 蜜汁辣黄瓜 桂花大头菜 酱桃仁

前菜七品：二龙戏珠 陈皮兔肉 怪味鸡条 天香鲍鱼 三丝瓜卷 虾子冬笋 椒油茭白

膳汤一品：罐焖鱼唇

御菜五品：沙舟踏翠 琵琶大虾 龙凤柔情 香油膳糊 肉丁黄瓜酱

饽饽二品：千层蒸糕 什锦花篮

御菜五品：龙舟镢鱼 滑溜贝球 酱焖鹌鹑 蚝油牛柳 川汁鸭掌

饽饽二品：凤尾烧卖 五彩抄手

御菜五品：一品豆腐 三仙丸子 金菇掐菜 熘鸡脯 香麻鹿肉饼

饽饽二品：玉兔白菜 四喜饺

烧烤二品：御膳烤鸡 烤鱼扇

野味火锅：随上围碟十二品

鹿肉片 飞龙脯 孢子脊 山鸡片

野猪肉 野鸭脯 鲑鱼卷 鲜鱼肉

刺龙牙 大叶芹 刺五加 鲜豆苗

膳粥一品：荷叶膳粥

水果一品：应时水果拼盘一品

告别香茗：杨河春绿

五、九白宴

九白宴始于康熙年间。康熙平定蒙古的几个部落后，这些部落为表示投诚忠心，每年以九白为贡，即：白骆驼一匹、白马八匹，以此为信。蒙古部落献贡后，皇帝设御宴招待使臣，谓之九白宴。每年循例而行。

丽人献茗：熬乳茶

乾果四品：芝麻南糖 冰糖核桃 五香杏仁 菠萝软糖

蜜饯四品：蜜饯龙眼 蜜饯莱阳梨 蜜饯菱角 蜜饯槟子

饽饽四品：糯米凉糕 芸豆卷 鸽子玻璃糕 奶油菠萝冻

酱菜四品：北京辣菜 香辣黄瓜条 甜辣乾 雪里蕻

前菜七品：松鹤延年 芥末鸭掌 麻辣鹌鹑 芝麻鱼

腰果芹心 油焖鲜蘑 蜜汁番茄

膳汤一品：哈士蟆汤

御菜一品：红烧麒麟面

热炒四品：豉板龙蟹 麻辣蹄筋 乌龙吐珠 三鲜龙凤球

饽饽二品：木犀糕 玉面葫芦

御菜一品：金蟾玉鲍

热炒四品：山珍蕨菜 盐煎肉 香烹狍脊 湖米茭白

饽饽二品：黄金角 水晶梅花包

御菜一品：五彩炒驼峰

热炒四品：野鸭桃仁丁 爆炒鱿鱼 箱子豆腐 酥炸金糕

饽饽二品：大救驾 莲花卷

烧烤二品：持炉珍珠鸡 烤鹿脯

膳粥一品：莲子膳粥

水果一品：应时水果拼盘一品

告别香茗：洞庭碧螺春

六、节令宴

节令宴系指清宫内廷按固定的年节时令而设的筵宴。如：元日宴、元会宴、春耕宴、端午宴、乞巧宴、中秋宴、重阳宴、冬至宴、除夕宴等，皆按节令定规，循例而行。

丽人献茗：福建乌龙

乾果四品：奶白杏仁 柿霜软糖 酥炸腰果 糖炒花生

蜜饯四品：蜜饯鸭梨 蜜饯小枣 蜜饯荔枝 蜜饯哈密杏

饽饽四品：鞭蓉糕 豆沙糕 椰子盏 鸳鸯卷

酱菜四品：麻辣乳瓜片 酱小椒 甜酱姜牙 酱甘螺

前菜七品：凤凰展翅 熊猫蟹肉 虾子冬笋 五丝洋粉 五香鳊鱼 酸辣黄瓜

陈皮牛肉

膳汤一品：罐煨山鸡丝燕窝

御菜五品：原壳鲜鲍鱼 烧鹌鹑 芜爆散丹 鸡丝豆苗 珍珠鱼丸