

《中华传统文化故事丛书》

中华 ZHONGHUA
MINGCAIDEGUSHI
名菜的故事

新加坡亚太图书 编著 傅春江 绘画



贵州教育出版社

中华名菜的故事

新加坡亚太图书 编著

傅春江 绘画



贵州教育出版社

图书在版编目(CIP)数据

中华名菜的故事/新加坡亚太图书编著;傅春江绘画.
—贵阳:贵州教育出版社,2011.5
(中华传统文化故事)
ISBN 978-7-5456-0245-6

I. ①中… II. ①新… ②傅… III. ①饮食—文化—
中国—通俗读物 IV. ①TS971-49

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2011)第 092429 号

本书经由新加坡亚太图书有限公司独家授权贵州教育出版社在中国大陆地区出版本作品中文简体字平装本版本。该出版权受法律保护,未经书面同意,任何机构与个人不得以任何形式进行复制、转载。

项目合作:锐拓传媒 copyright@rightol.com

中华名菜的故事

新加坡亚太图书 编著 傅春江 绘画

出版发行 贵州教育出版社

地 址 贵阳市黄山冲路 18 号 A 栋

(电话 0851-8654672 邮编 550004)

印 刷 贵阳海印印刷有限公司

开 本 890mm×1240mm 1/32

印张字数 5 印张 120 千字

版次印次 2011 年 5 月第 1 版 2012 年 5 月第 1 次印刷

书 号 ISBN 978-7-5456-0245-6 定价:15.80 元

如发现印、装质量问题,影响阅读,请与印刷厂联系调换。

厂址:贵阳市云岩区金丰路 7 号 电话:0851-6742302 邮编:550002

目录

中国菜系.....1

名菜的故事.....5

佛跳墙 6

北京烤鸭 16

烤乳猪 26

麻婆豆腐 36

宫保鸡丁 46

盐焗鸡 56

叫化鸡 66

锅巴虾仁 76

东坡肉 86

太白蒸鸭 96

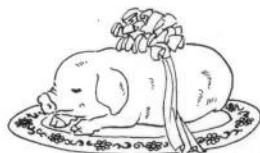
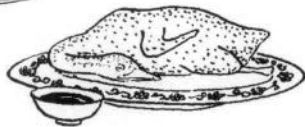
皮条鳝鱼 106

翠衣匿凤 116

龙凤配 126

西湖醋鱼 136

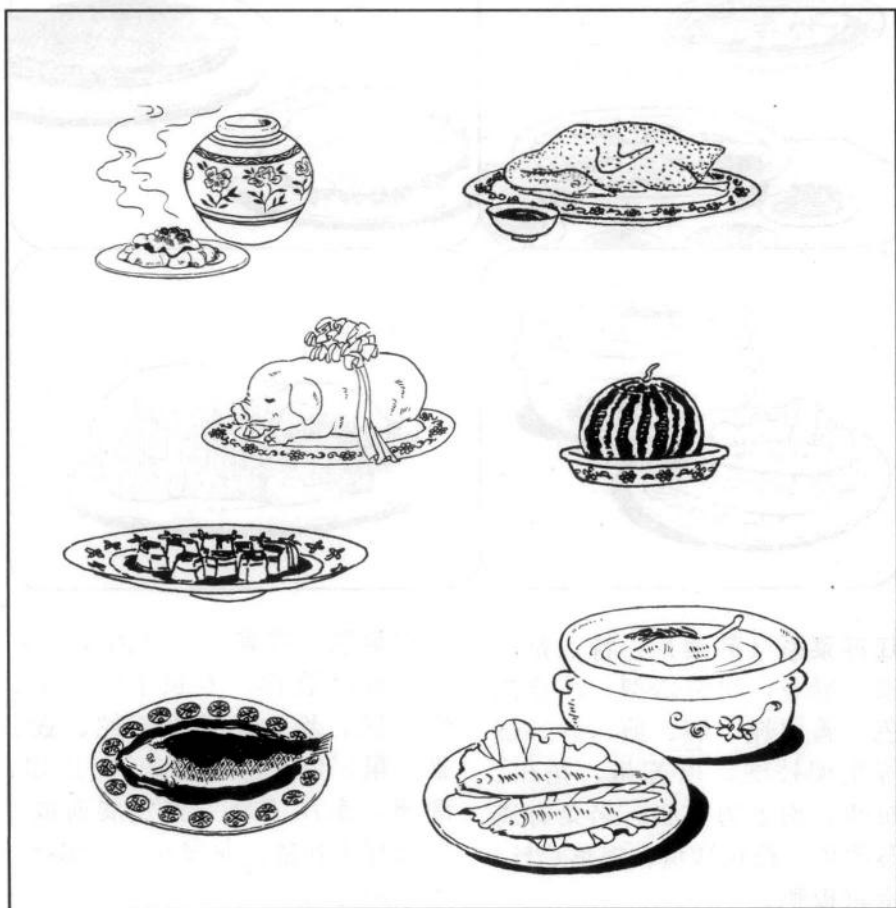
皇帝菜的故事 146



著名宴席.....150

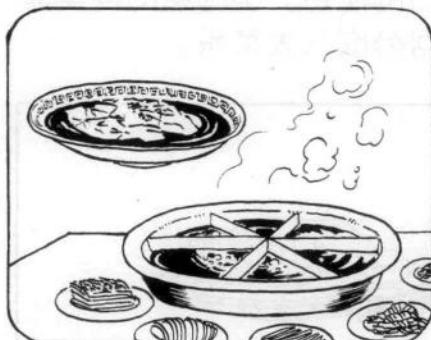
中国菜系

独具特色的中国菜驰名海内外，在很多国家都可看到中国餐馆，为各地人民带来美味可口的佳肴。中国菜的种类非常多，根据不同的地方特色，可分成八大菜系。

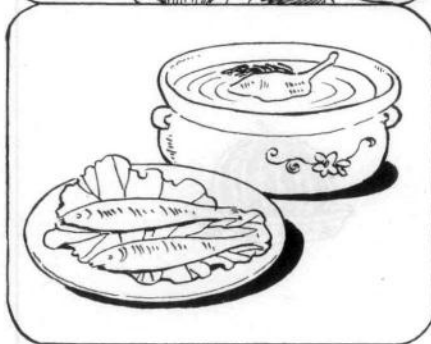
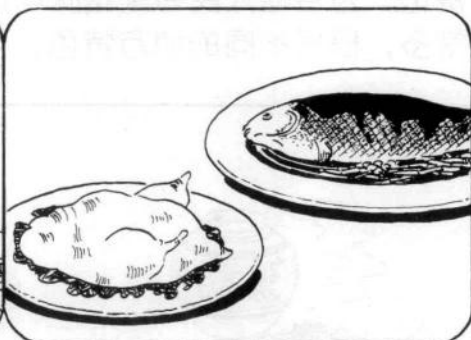


八大菜系

四川菜系（川菜）：以麻辣、调味多变、味道浓厚著称。成都、重庆两地菜肴是代表。宫保鸡丁、麻婆豆腐、毛肚火锅驰名海内外。



山东菜系（鲁菜）：以清香、鲜嫩、味纯著称，讲究清汤和奶汤。主要由济南和胶东两地的菜肴发展而成。名菜有糖醋鲤鱼、清汤燕窝、奶汤鸡脯等等。



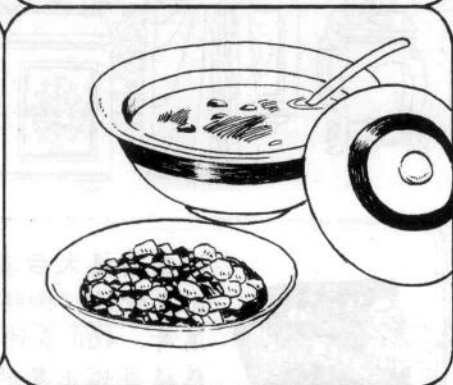
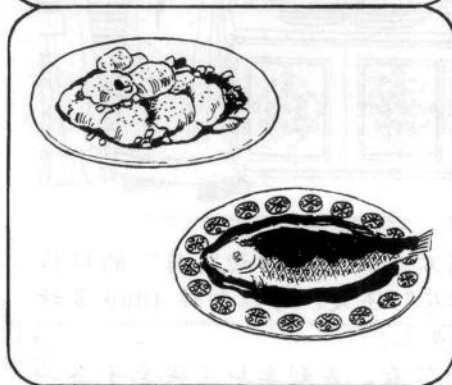
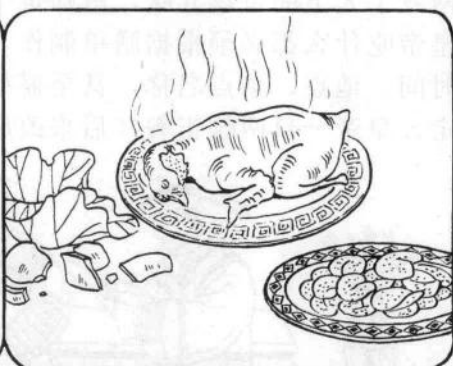
江苏菜系（苏菜）：特点是清淡、酥香，讲究造型，注意配色。善用炖、焖、煎、炒、烧等烹调技法。以苏州、扬州、杭州、南京为中心。名菜有清蒸鲥鱼、荷包鲫鱼、银菜鸡丝、南京板鸭。

广东菜系（粤菜）：以清淡、生脆、偏甜著称，专长于煎、烘、烤、煲、烩，尤善烹制蛇、猴、猫、鼠、鱼等山珍海味。由广州、潮州、东江等地方菜发展而成。名菜有烤乳猪、龙虎斗、盐焗鸡、冬瓜盅等等。

福建菜系（闽菜）：以鲜、甜、酸、咸、香著称，色调美观。擅长炒、溜、煎、煨。主要由福州、泉州、厦门等地方菜发展而来。名菜有佛跳墙、雪花鸡、太极明虾等等。



浙江菜系（浙菜）：特点是注意刀功，讲究鲜、脆、软、滑、保持原味，擅长烹制海鲜、河鲜、家禽。主要由杭州、宁波、绍兴等地方菜发展而来。名菜有西湖醋鱼、叫化鸡、生爆虾片。



安徽菜系（徽菜）：山珍海味俱备，讲究火功，以烧、煮、蒸、焖为主，重油、重色、重火功。由沿江、沿淮、徽州三地区地方菜构成。著名菜肴有红烧果子狸、雪冬烧山鸡、奶汁肥鱼。

湖南菜系（湘菜）：油重色浓，多采用熏腊原料，以熏、腊、蒸、煨、炖见长，口味香鲜、酸辣、软嫩。由湘江流域、洞庭湖区和湘西山区三种地方菜组成。名菜有红煨鱼翅、麻辣子鸡等等。

宫廷菜

中国历代皇帝对吃饭都很考究，渐渐形成了一种风味独特的菜系——宫廷菜。在清朝，皇宫有大大小小数不尽的膳房，最大的是为皇帝服务的御膳房。御膳房下面又分五个局：荤局、素局、饭局、点心局、挂炉局（专管烧烤菜点）。原料来自全国四面八方，网罗了天下的奇珍异味，厨师也个个是厨艺高手。

皇帝吃什么都必须根据膳单制作，不可以随意更改。膳单上注明时间、地点、菜点名称，甚至盛放的器具、使用的桌子等都有规定。皇帝一日两顿正餐（后来改成三顿）、两顿小吃。



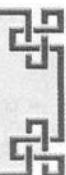
清朝慈禧太后喜欢吃，她的“西膳房”的规格比皇帝的“御膳房”还大，可以制作4000多种菜肴，400多种点心。

慈禧每顿正餐的菜肴，多到要把三张桌子合并起来放，菜点常在百种以上。

有一次，慈禧坐火车从北京去沈阳，以四节车厢做她的烹调列车，设了50座灶，带了100个厨师，还有数十名工人。正菜有100种，糕点、水果也有100种。每次进餐时，火车就停下来，还有皇室乐队的伴奏呢！



名菜的故事



每一道名菜佳肴都是一代又一代厨师辛勤与智慧的成果，而且它们的背后往往有许多有趣、精彩的传说。了解这些名菜的由来之后，将大大增加进食的情趣，吃起来就更加有味道了。



佛跳墙

“佛跳墙”又名“福寿全”，是一道集山珍海味之大全的传统名菜，为闽菜的“首席菜”，从清朝流传至今，享誉中外。

特点： 香味浓郁，嫩软鲜美。据传，连戒荤的佛门弟子也抵挡不住此菜的奇香，跳墙而尝，故名“佛跳墙”。

目
己
做

主料： 鸡肉、鸭肉、鲍鱼、鸭掌、鱼翅、海参、干贝、鱼肚、水鱼肉、虾肉、枸杞、桂圆、香菇、笋尖、竹蛭等等。

辅料： 蚝油、盐、冰糖、加饭酒、姜、葱、老抽、生油、上汤等。

1. 三十多种原料分别加工调制后，分层装进绍兴酒坛中。
2. 坛中有绍兴名酒与料调和，用荷叶封口（储香保味），加盖。
3. 用质纯无烟的炭火（旺火）烧沸后再用微火煨五六个小时即成。



好吃处：

1. 聚春园（福州）：福州市八一七北路130号
2. 美味珍（北京）：北京市建国门外大街1号国贸大厦西楼1层
3. 金门大酒店（上海）：上海市南京西路108号8楼
4. 南园酒家（广州）：广州市前进路142号（晓港公园侧畔）

清朝，道光年间，
福州。





大人，您觉得味道如何？

真是太美味了！叫人忍不住吃了再吃！



大人过奖了！



嗯，我回去后叫厨师也做一道这样的菜。



传郑春发！

布政使司府厨师郑春发



大人有什么吩咐？



我在钱庄老板家吃了一道十分可口的菜。

我说给你听，你试着照样做一做。

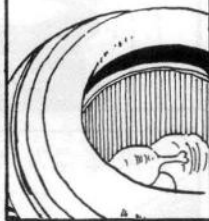
郑春发根据周大人的描述试做起来。



先取绍兴酒坛，装水一斤，在木炭上烧热。



倒去热水，用小竹算放坛底，再将煮过的鸡、鸭、羊肘、猪肚等放进坛中。



然后把鱼翅、鲍鱼、干贝、火腿用纱布包好，放在鸡鸭等肉块上。



再放入冬菇、冬笋、萝卜等。



最后倒入汤汁。



用荷叶盖住坛口封严后，盖小碗，用小火煨两个小时，后起盖。



又放入海参、蹄筋、鱼肚，封好坛口再煨。



上菜时，将鸽蛋置于上面。



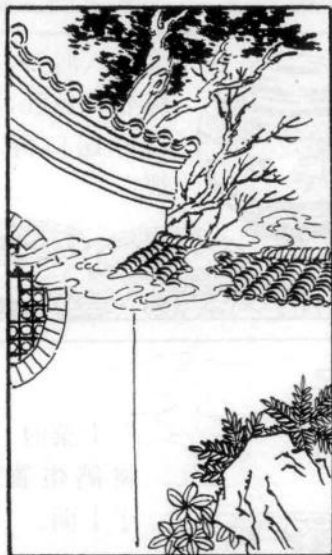
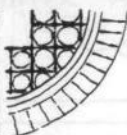
请老爷品
尝，味道
对吗？



不错，
正是这
味道！



后来郑春发离开周府，在一间
寺庙旁开了一家菜馆。



那个郑春发
又在做酒坛
煨菜了！







听说这寺院旁的
菜馆有道名菜。



咱们去品
尝一下。

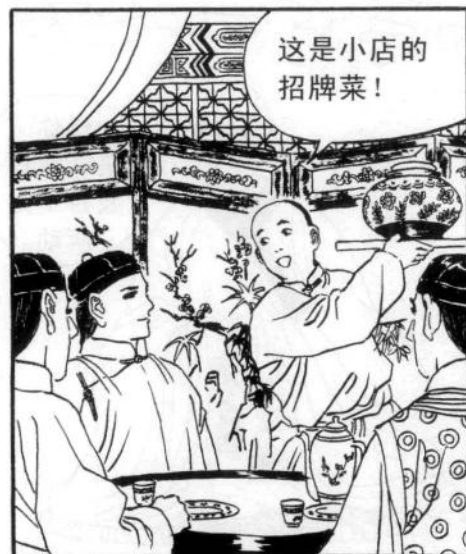


几位里
面请！



客官要什
么酒菜？

把这里最
有名的菜
端上来！



这是小店的
招牌菜！



请客人慢慢
享用！

