

菜点酒水知识

(第二版)

酒店服务
与管理专业

主编 高富良 孟 帅



Hotel

中等职业教育国家规划教材配套教学用书

菜点酒水知识

Caidian Jiushui Zhishi

(第二版)

(酒店服务与管理专业)

主编 高富良 孟 帅



高等教育出版社·北京
HIGHER EDUCATION PRESS BEIJING

内容提要

本书为中等职业教育酒店服务与管理专业国家规划教材配套教学用书。

本书是在2003年版本的基础上修订而成,全书共分为七个单元,主要内容包括:中国菜、菜单、外国菜、中点和西点、中国酒、外国酒、常见软饮料等。每个单元主题都设计了“案例导入”和“课堂活动”环节,主题后设计了题型丰富的“自我检测”环节,体现了“做中学、做中教”的课改理念;“知识链接”环节有助于拓展学生的知识面。

本书内容丰富,图文并茂,语言通俗易懂,实用性强。

本书适用于中等职业学校酒店服务与管理专业教学使用,也可作为餐饮企业服务人员的参考用书。

本书配套学习卡资源,按照本书最后一页“郑重声明”下方的学习卡使用说明,登录“<http://sv.hep.com.cn>”或“<http://sve.hep.com.cn>”,可上网学习,下载资源。

图书在版编目(CIP)数据

菜点酒水知识 / 高富良, 孟帅主编. -- 2版. -- 北京: 高等教育出版社, 2012.5
酒店服务与管理专业
ISBN 978-7-04-034949-8

I. ①菜… II. ①高… ②孟… III. ①烹饪—中等职业教育—教材②食谱—中等职业教育—教材③饮料—中等职业教育—教材 IV. ①TS972.1

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第053985号

策划编辑 王江华
责任校对 杨凤玲

责任编辑 邢燕波
责任印制 田 甜

封面设计 杨立新

版式设计 杜微言

出版发行 高等教育出版社
社 址 北京市西城区德外大街4号
邮政编码 100120
印 刷 北京铭成印刷有限公司
开 本 787mm×1092mm 1/16
印 张 11.5
字 数 280千字
购书热线 010-58581118
咨询电话 400-810-0598

网 址	http://www.hep.edu.cn http://www.hep.com.cn
网上订购	http://www.landaco.com http://www.landaco.com.cn
版 次	2003年7月第1版 2012年5月第2版
印 次	2012年9月第2次印刷
定 价	20.70元

本书如有缺页、倒页、脱页等质量问题,请到所购图书销售部门联系调换
版权所有 侵权必究
物 料 号 34949-00

第二版前言

近年来,我国第三产业发展迅速,餐饮市场也随之获得了巨大的发展。餐饮业作为我国第三产业中一个传统服务性行业,大致经历了改革开放起步、数量型扩张、规模连锁发展和品牌提升战略四个阶段,取得突飞猛进的发展。目前,全国已有餐饮网点约400万个。

中国餐饮业的显著特点:品牌特色化、运营产业化、业态多样化、连锁规模化、店面小型化。2011年前三季度我国餐饮业收入接近1.5万亿元,预计到2013年,全国餐饮业将保持年均18%的增长速度,零售额达到3.3万亿元;培育出地方特色突出、文化氛围浓烈、社会影响力大、年营业额10亿元以上的品牌餐饮企业集团100家;全国餐饮业吸纳就业人口超过2500万人,初步形成以大众化餐饮为主体,各种餐饮业态均衡发展,总体发展水平基本与居民餐饮消费需求相适应的餐饮业发展格局。

由于餐饮行业竞争的不断加剧,餐厅的经营管理水平以及从业人员的服务质量成为经营成功与否的关键因素。本书对餐饮行业所涉及的菜品、中西点、酒水以及饮料知识进行了详细的介绍,适合中职学校酒店服务与管理专业教学使用,也可作为餐饮服务人员的参考用书。此次修订根据当前对餐饮服务人员的培养要求,充分体现了教学改革的最新理念,在内容和形式上进行了探索和创新,注重理论联系实际,强调教材的实用性。具体表现在:

(1) 内容丰富翔实。本书共分七单元,内容涵盖了中国各大菜系、世界各大菜系、宴席菜点、菜单设计、中点西点、中外酒水饮料等相关专业知识。配以丰富的图片资料,直观实用。“知识链接”环节拓展了学生的知识面。

(2) 注重知识的应用和学做结合。每一主题内容都设计了“案例导入”,并根据不同的知识点设计了“课堂活动”内容,体现了专业课“做中学、做中教”的教学理念。

(3) 注重知识的巩固和能力的拓展。每个主题内容都设计了“填一填”、“辨一辨”的知识巩固环节,帮助学生掌握知识要点;“想一想,练一练”环节意在使学生将所学知识与服务技能相结合;“课外实践”环节目的是通过各种形式的活动帮助学生开阔视野,延伸专业知识。

本次修订是在2003年版本的基础上修订而成,由高富良、孟帅主编,具体分工如下:孟帅负责修订第一、二、三、四单元,江军负责修订第五、六、七单元。本书此次修订过程中,得到了江苏省旅游局旅游资深专家袁晓国先生的大力支持与帮助,负责全书的审稿。另外,本书插图的部分菜品是由山东济南尧舜酒家总经理孟凯先生亲自烹制。在此一并表示感谢。

本书的授课学时数建议如下,教师可根据实际情况自行调整。

单 元	单 元 名	学 时
第一单元	中国菜	8
第二单元	菜单	4
第三单元	外国菜	8
第四单元	中点和西点	4
第五单元	中国酒	4
第六单元	外国酒	4
第七单元	常见软饮料	2
机动		2
总计		36

由于编者水平有限，书中错漏和不足之处在所难免，恳请广大读者不吝赐教。

编 者

2012年2月

第一版前言

自从我国实行“对外开放，对内搞活”的经济政策以来，全国各地相继兴建了一大批高级旅游饭店，外资饭店也进入中国，用以接待来自海内外的宾客。每家饭店都设有中、西餐厅，供应风味不同的中国菜和外国菜，咖啡室和酒吧也是大饭店必不可少的组成部分。

随着我国国民经济的持续发展，人民生活水平相应提高，再加上国家规定的三大旅游黄金周长假，更促进了各地旅游业的大发展，同时由于国家对民营经济发展的政策支持，我国餐饮业已成为 21 世纪经济发展的一个高速增长点，同时也是扩大内需的重要支柱之一，还是社会就业与再就业的重要渠道。据 2002 年的最新统计，全国有 350 多万家餐馆，从业人员达 1 800 万人；营业额突破了 5 000 亿元，占社会商品零售总额的 1/8，增幅为 16%。

经营菜、点、酒、水是饭店和餐馆主业的重点，也是饭店和餐馆树立声誉、创造利润的重要场所，是经营管理者最需花力量和动脑筋的业务。目前由于餐馆大量增加，竞争更趋剧烈。餐厅经营管理水平的提高，需要有良好的服务质量和菜肴质量作基础，学习菜、点、酒、水知识，可以提高有关从业人员的服务水平。本书就是为了帮助即将从事饭店和旅游服务的人员提高服务水准和文化知识水平而编写的教材。

本书曾于 1989 年 3 月初版发行，1996 年修订，增加了酒水部分，由上海旅游服务职业技术学校组织编写，桑培基先生执笔。

这次为了适应新形势发展的需要，除保留原教材的特色外，全书由原六章增加到八章，附录也从三个增加到八个。

第一章“中国菜”第六节“我国的其他菜系”中增加了“潮州菜介绍”。

第二章“宴会的种类”第一节“在上海举行的国宴菜单”中列举了江泽民主席在上海举行的三次国宴，全世界记者云集，大量报道，具有世界影响。第二节“在上海举行的国宾宴会菜单”，列举了上海市政府领导宴请 4 位国家元首的国宾宴会菜单，这些都是很珍贵的资料。

第三章“现代流行烹制法和味的变化”讲述了近年来出现的新的烹饪方法，以及味的今昔变化。

增加的附录四“部分旅游大省及景点名菜选”，介绍各景点餐馆推出的当地传统名菜和风味菜。附录五“各类不同意义的宴席菜单”可作实用参考。附录六“现在流行的特殊菜肴”是从营业热点角度来推介的。附录七“绿色烹饪——餐饮业新潮流”是我们对烹饪的期望和发展方向。附录八“一个新的话题——转基因食品”，主要是基于当前转基因种植物的大量生产，由其制成的食品也将出现在大众的餐桌上，为了让人们认识它并放心地食用，特作此

介绍。

本书由高富良主编。书中的菜点部分和此次增加的部分，由高富良编写；第三章的第一、二节由上海烹饪协会副会长、上海衡山集团饮食总监王致福先生编写。

本书由于内容较多且庞杂，还有中、英文菜名及酒名的介绍，所以教师应着重讲解中国菜的八大菜系及其名菜，或结合本地情况，加上某些特色菜肴；讲课要生动活泼，穿插一些有趣的传说故事，对学生不一定要笔试考核，口试测评考查即可。学生上课则应该仔细听讲，书中许多材料应自己阅读，以扩大知识面。

本书的授课学时数建议如下，教师可根据实际情况自行调整。

章 名	课 程 内 容	学 时
第一章	中国菜	18
第二章	宴会的种类	2
第三章	现代流行烹制法和味的变化	2
第四章	外国菜	4
第五章	中点和西点	1
第六章	中国酒	1
第七章	外国酒	4
第八章	常见软饮料	1
机动		3
总计		36

本书同时配套学习卡资源，按照本书最后一页“郑重声明”下方的学习卡使用说明，登录 <http://sve.hep.com.cn>，上网学习，下载资源。

由于编者水平有限，书中可能有谬误和不当处，敬请专家和读者批评指正。

编 者

2003 年 2 月

目 录

第一单元 中国菜	1	主题二 著名中式面点	98
主题一 中国菜的形成和发展	1	主题三 西点概述	106
主题二 四大菜系	5	第五单元 中国酒	113
主题三 我国的其他菜系	24	主题一 中国酒的历史和分类	113
主题四 我国的其他菜种	37	主题二 白酒	116
第二单元 菜单	49	主题三 黄酒	122
主题一 菜单概述	49	主题四 啤酒	126
主题二 菜品的命名	52	主题五 果酒	132
主题三 宴席菜点	57	第六单元 外国酒	138
第三单元 外国菜	64	主题一 蒸馏酒	138
主题一 西餐概述	64	主题二 酿造酒	145
主题二 法国菜	72	主题三 配制酒	149
主题三 英国菜和美国菜	76	主题四 鸡尾酒	154
主题四 俄罗斯菜	80	第七单元 常见软饮料	163
主题五 德国菜和意大利菜	83	主题一 茶	163
主题六 日本菜	87	主题二 咖啡	168
主题七 清真菜	91	主题三 其他饮料	172
第四单元 中点和西点	94	主要参考文献	175
主题一 中式面点及其分类	94		

第一单元 中国菜



学习目标:

1. 了解中国菜的历史和发展知识。
2. 掌握我国四大菜系的历史、特色、代表名菜等知识。
3. 了解我国其他菜系和菜种的相关知识。

主题一 中国菜的形成和发展



〔案例导入〕

某环境高雅的高档中餐厅内，几位外国客人正在品尝特色菜肴：宫保鸡丁、佛跳墙、狮子头……外宾们一边津津有味地品尝，一边听着翻译介绍每个菜肴各具特色的菜名。这时，一位外宾通过翻译向在旁边值台的服务员小王问道：“中国菜太美味了！请问中国菜的发展有多久的历史了？这些绝妙的味道是如何烹制出来的？用了些什么样的特殊调料呢？”小王一时语塞，不知该如何回答。

小点评：作为一名优秀的餐饮服务人员，必须对中国烹饪的相关历史知识有所了解，提高自己对菜肴的深层次认识，才能为客人提供高质量的餐饮服务，否则即使菜品再美味也会给客人留下遗憾。



〔课堂活动〕

活动主题：世界的瑰宝——历史悠久的中国菜。

活动形式：师生问答、学生讲解。

活动步骤：1. 师生畅谈中国烹饪历史故事。

2. 教师总结。



[学习内容]

一、中国饮食的起源

中国烹饪源远流长，闻名世界，是我国民族文化的宝贵遗产，也是中华民族灿烂文化的一部分；“民以食为天”，饮食是人类赖以生存的首要物质基础，也是社会发展的前提。

传说在我国远古时代，燧人氏“钻木取火”，从此结束了“茹毛饮血”的时代。人们由吃生食变为吃熟食，同时也扩大了食物的品种和范围，使人体能吸收更多的营养，大大地促进了人类体质的发展，也促进了人类脑髓的发达，从而最终使人与其他动物有了根本的区别。

1929年，北京猿人周口店遗址（见图1-1）被发现，并找到了“北京人”生活、狩猎及使用火的遗迹，这证实在距今55万年左右，“北京猿人”就已学会用火熟食，“炮生为熟”、“燔而食之”，这便是我国最古老的烹饪。



图1-1 周口店遗址

人类掌握火烹技术以后，熟食比重逐渐增加，烹饪技艺逐渐发展和完善起来。为了不使食物在烧烤过程中发生焦糊的现象，先民们又先后发明了炮制术和石烹法。

知识链接：炮制术和石烹法

炮制术是先民在烧烤食物的过程中，用黏土包裹食物后隔火烤熟，这种方法费时费工，很不方便。

石烹法即以石料作为传热介质从而把食物焙熟的烹饪法，先民们在烧热的石块上放上谷物和撕开的生肉，烤熟之后食用。现在这种古老的烹饪方法在我国一些少数民族地区还可看到它们的身影，如有活化石之称的美味食品石子馍。

相传上古时期，神农氏教民以耕，人们开始定居耕种，自己养殖动物、生产粮食，由肉食到谷食，这在人类饮食史上是一次新的突破和进步。距今1.1万年前的旧石器时代末期和新石器时代初期，陶器诞生了。《古史考》说“黄帝作釜甑”，有了灶，有了陶器，“黄帝始蒸谷为饭，烹谷为粥”。由于有了陶器作为容器，大大推动了烹饪技术的发展，产生了煮、蒸、焖、炖、烩等方法。陶制容器具有不漏水、耐温、耐酸的特点，有利于食物发生化学变化和发酵的产生，从而导致了酱、醋、酒等调味品的生产。夏朝种植的植物有黍、大豆、谷子、小米、稻、油菜等。传说故事中的人物彭祖是颛顼的玄孙，生于夏代，至殷末时已八百余岁，为长寿的象征。彭祖善调雉羹，即以野鸡作羹，以事帝尧，为尧所赞美，封之于彭城，即今江苏省徐州市，徐州市内尚留有彭祖的遗迹“彭祖井”。

二、中国饮食的发展

夏朝的国家组织中已经出现了专管宫廷膳食的“庖正”，可见饮食在当时受重视的程度。及至商初，中国第一位有历史记载的厨师出现了，那就是伊尹。他善烹饪，在他与商代开国之君成汤的一次对话中以烹饪来比喻治理国家的方法，对话中还列举了一份范围十分广泛的菜单。伊尹以烹饪之术，言治国之理，受到商汤的器重，被委任为相。

后世据此辑录的《吕氏春秋》中的《本味篇》成为我国历史上最早的烹饪理论著作。该书强调美味来源首先在于水，火候是关键，调味离不开五味调和，调味先放后放、放多放少，差别很大。另外，商代已驯养了牛、羊、鸡、犬、猪、马等六畜。

到了周代，生产力的发展极大地推动了烹饪饮食的发展。烹饪原料明显地丰富起来，荤有六畜——马、牛、羊、鸡、犬和豕，六兽——麋、鹿、麋、熊、兔和野豕。出现了我国最早的名菜“三羹”、“八珍”等。

知识链接：三羹八珍

所谓三羹是古时人们对和羹、大羹、铏羹的合称。和羹，指调和有五味的费汤；大羹，指不和五味的肉汤；铏羹，盛于容器中的羹汤。据《礼记·内则》记载：“八珍指的是淳熬（肉酱油浇饭）、淳母（肉酱油浇黄米饭）、炮豚（煨烤炸炖乳猪）、炮牂（煨烤炸炖羔羊）、捣珍（烧牛、羊、鹿里脊）、渍（酒糖牛羊肉）、熬（烘制的肉脯）和肝膋（网油烤狗肝）八种食品（或者认为是八种烹调法）。

根据史料记载，春秋战国时，南北菜系的地方特色已初步形成，吕不韦和孔子就是这两种不同口味的代表。吕不韦认为味最美的是猩猩的唇和象的鼻子等，近似于广东、福建的口味。孔子则要吃四方四正的肉，以牛、羊、豕、犬居多，是山东齐鲁的口味。孔子在《论语》中提出：“食不厌精，脍不厌细。色恶不臭，臭恶不食，失饪不食，不时不食，割不正不食，不得其酱不食。”由此看出孔子提倡饮食要有节制，变质的食品不能食，食物配伍合理，吃下去才能对身体有益。

到了先秦时期，人们对菜肴的色、香、味、形都已有一定的质量要求。至春秋时代，已开始有食品雕刻，如“画卵”、“雕鸡子”。秦汉以后，铁器逐步取代铜器，炊具中的釜、鼎、镬采用了铁制品。因为铁制品比铜制品更耐高温，这就为需要高温操作才能入味的菜肴的出现与发展提供了条件，而且铁制刀具比铜制刀具的刃口更锋利耐磨，有利于改进刀工技艺。

隋、唐、宋三朝以来，我国的烹饪技艺日益精良，厨师们创造出许多精美的肴馔，特别是花式菜点，尤有特色。随着航海事业的发展，从海中捕获的海产品也多起来了，海鱼、海蟹、海蜇、乌贼和海贝类等已上桌食用，而象鼻、驼峰、江瑶柱等也已进入宴席。

元代，蒙古人入主中原，中原的人去边陲的也不少，这是我国经南北朝、五代之后的第三次民族大交融。到了清代，满人入关，发生了第四次民族大交融。民族的大交融使我国北京不仅有汉食，还有“回族饮食”、“满族饮食”，使我国食谱的内容更加丰富多彩。

明清时期，烹饪选料更为严格，加工更为精细，烹调方法更加广泛和娴熟，佳肴美味更为丰盛，地方风味各有特色，并且出现了许多饮食专著，“满汉全席”就是这一时期的代表作。这一时期烹饪著述很多，代表作有《随园食单》、《闲情偶寄》、《调鼎集》等，从记述食谱

到研究烹饪理论、营养基础、食疗保健、饮食卫生，应有尽有，说明我国古代烹饪技术发展到了鼎盛时期。

在长期的封建社会里，烹饪技艺并没有被真正地重视，真正开始重视中国烹饪的研究是在中华人民共和国成立以后。在党中央和国务院的关心下，我国烹饪行业名家辈出，并且搜集、整理、出版了许多烹饪典籍和各类菜谱，使中国传统的饮食文化得以继承和发扬。尤其是改革开放以来，旅游业飞速发展，各家旅游饭店在菜肴质量上、品位上、烹饪技艺上推陈出新，采用新的原料品种，创制地方风味特色，加上中外交流，进口了世界各地优质食品原料和调味品，使中国的菜肴口味更臻佳绝。有许多人到中国旅游目的之一就是品尝中国菜，这些都大大地促进了中国菜的提高和发展。



【自我检测】

一、填一填

- _____年，_____的发现证明，在距今 50 万年左右，_____就已学会用火熟食，“炮生为熟”、“燔而食之”，这是最古老的烹饪。
- 随着陶器的诞生，大大推动了烹饪技术的发展，产生了_____、_____、_____、_____等烹饪方法。
- 春秋战国时期，南北菜系的地方特色已初步形成，_____和_____，就是这两种不同口味的代表。
- 先秦时期，人们对菜肴的_____都已有一定的质量要求。
- 完成下列表格：

朝代	饮食发展与成就
夏朝	
商朝	
	出现了我国最早的名菜“三羹”、“八珍”
	开始有食品雕刻
	象鼻、驼峰、江瑶柱等进入宴席

二、辨一辨

- 我国古代传说中，神农氏教民以耕，人们开始定居耕种。()
- 瓷器的产生导致了酱、醋、酒等调味品的生产。()
- 商初出现了中国第一位有历史记载的厨师伊尹。()
- 《吕氏春秋》中的《本味篇》成为了我国历史上最早的烹饪理论著作。()
- 最早的食品雕刻产生于秦汉时期。()

三、想一想，练一练

请你说说中国饮食起源的两大标志性事件是什么；彭祖是一个什么样的历史人物？请你

具体说说有关他的传说故事。

四、课外实践

请你调查本地菜中历史最悠久的菜肴及其烹制方法。

主题二 四大菜系



〔案例导入〕

某五星级酒店中餐厅内，几位客人正准备点菜，服务员小刘礼貌地为客人介绍：

“欢迎光临，我们餐厅可为您提供中国各大菜系的经典菜肴，口味正宗，一定会让您满意！”

“请为我们推荐几个特色菜吧。”

“好的。我们的特色菜有九转大肠、麻婆豆腐、大煮干丝、菊花龙虎凤，能让您充分感受到鲁菜的浓郁、川菜火爆、苏菜的清爽、粤菜的瑰丽，您一定会满意的。”

“好的，那我们听你的建议，就要你推荐的菜吧。”

小点评：中国烹饪文化博大精深，四大菜系各具特色，具有浓厚的地域色彩，了解各大菜系的特点及代表名菜对于为客人提供更优质的服务是非常有必要的。



〔课堂活动〕

活动主题：中国菜的经典——四大菜系。

活动形式：搜集图片、名菜介绍。

活动步骤：1. 学生将所搜集的名菜图片运用所学知识进行解说。

2. 说说自己的家乡菜。



〔学习内容〕

中国菜是由众多地域、各具特色的菜肴汇聚而成的，人们在长期的饮食生活中，运用当地的物产，形成了风格各异、自成体系的烹饪技艺。

我国地大物博，各地物产差别很大，而物产这一自然条件正是菜肴特色形成的基础。晋代张华的《博物志》中记载：“东南之人食水产，西北之人食陆畜。”“食水产者，龟蛤螺蚌以为珍味，不觉其腥臊也；食陆畜者，狸兔鼠雀以为珍味，不觉其膾也。”“有山者采，有水者鱼”，也就是说“靠山吃山，靠海吃海”。这是菜系产生的最基本条件。

因为物产不同，导致人们口味的差异是菜系产生的另一个重要因素。《中华全国风俗志》记载：“食物之习性，各地有殊，南喜肥鲜，北嗜生嚼（葱、蒜），各得其适，亦不可强同也。”这种饮食嗜好，成为各地人们的饮食习俗。近百年来，随着经济的发展、交通的发达，物产

不再是一隅之产，但这种千百年来沿袭而成的食俗还是不易改变的。

另外，烹调方法的差别也是形成菜系的重要条件之一。清代饮食鉴赏家、评论家袁枚在《随园食单》中，曾写了南北两种截然不同的烹调方法，做猪肚：“滚油爆炒，以极脆为佳，此北人法也；南人白水加酒煨两炷香，以极烂为度。”可见在袁枚之前，以烹调方法为区别的菜系划分早已形成。清人钱泳在《履园丛话·治庖》中说得更具体：“同一菜也，而口味各不同。如北方人嗜浓厚，南方人嗜清淡；北方人以肴饌丰，食点多为美，南方人以肴饌法，果品鲜为美。各有妙处，颇能自得精华。”

由此可见，菜系是指具有明显地域特色的菜肴体系。它有着不同于其他菜系的烹调方法、风味菜式、辐射地区和众多菜品，并且被国内外所公认。由于菜系划分的标准不一，所以其分类形式也很多。但就地域风味流派来说，历史最久、最具特色并且影响最大的还是四大菜系：山东菜、江苏菜、四川菜和广东菜。

一、山东菜

山东位于华北平原东部，黄河下游，濒临渤海、黄海。古为齐鲁之邦，今简称鲁，所以山东菜又称鲁菜（文下统称为鲁菜），属全国主要地方菜系，是我国四大菜系之首，“北食”的代表之一。鲁菜选料讲究、制作精细、技法全面、调和得当，在国内外享有很高的声誉，是我国饮食文化的重要组成部分。鲁菜也是我国覆盖面最广的地方风味菜系，遍及京、津、唐以及东北三省，以调味纯正、口味偏咸鲜而著称，具有鲜、嫩、香、脆的特色，十分讲究清汤和奶汤的调制，清汤色清而鲜，奶汤色白而醇，尤为擅长爆、扒等烹饪技法。

（一）鲁菜的历史

鲁菜的历史源远流长。鲁菜系的雏形可以追溯到春秋战国时期的齐国和鲁国，齐鲁两国自然条件得天独厚，尤其傍山靠海的齐国，凭借鱼盐铁之利，使齐桓公首成霸业。鲁国都城曲阜和齐国都城临淄都是相当繁华的城市，历代名厨辈出。齐桓公的宠臣易牙，在从政前就是一个高明的厨师，他“善和五味，淄澠水合，尝而食之”。春秋时期的孔子是山东曲阜人，他提倡“食不厌精，脍不厌细”。这种“精细饮食”的倡议对齐鲁之邦烹饪技术的发展有着非常重要的影响。孔府菜很有名，对济南菜颇有影响，《礼记》称其“调和方法，因料而用；五味之用，因时而易”。孔府菜对调味的要求是：“凡和，春多酸，夏多苦，秋多辛，冬多咸。”到了北魏，贾思勰在《齐民要术》一书中，总结了鲁菜为主的北方菜肴达到百余种，成为我国目前所知最早的菜谱，可见鲁菜历史悠久，其烹饪技术早在1400年前就已达到了较高的水平。据说铁制的大勺最早发明于齐鲁。明代以后，鲁菜成为宫廷菜的主体，甚至现今的仿膳菜也还留有鲁菜的某些特色。

知识链接：山东的主要特产

山东海岸线长2000多千米，沿海盛产鱼鲜水产，如莱州湾对虾，个大味美，嫩脆可口，称誉世界；荣成干贝，是名贵海味，有特殊香味，为宴席名肴；鲍鱼、海参、加吉鱼、黄鱼、墨鱼、海螺、琼脂也都是有名海产。山东内陆的黄河鲤鱼、微山湖的野鸭和湖鲜也颇有盛名。山东胶州大白菜，形白味美，纤维细少，易炒好熟，非常可口；章丘的大葱，洁白细腻，脆嫩多汁，味道甘甜，有葱中之王之称，可生食、调味，也可作药用；平度的

鲜姜，块大细嫩，辣味轻，耐贮存，是很好的香辛料；胶东的改良猪、湖滨区寒羊、鲁西大黄牛、寿光鸡都是上好的禽畜良种；龙口粉丝，用绿豆做原料，以细、白、亮、干而闻名，畅销海内外。此外，山东盛产水果，有闻名的烟台苹果、莱阳梨、肥城桃、烟台大樱桃、沙窝板栗、汶上荸荠，有的还可做酿酒原料。调味品中，山东济南涪口醋为醋中上品，临沂豆豉又称八宝豆豉，为调味佳品。

（二）鲁菜的构成

山东省地域辽阔，地理条件差异较大，各地的物产与习俗也各不相同，因此形成迥异的烹饪特色，出现了具有地域风味的鲁菜。一般情况下，鲁菜可分为济南菜、胶东菜、孔府菜三大流派。

1. 济南菜

济南菜，古称历下菜。济南是山东省的省会，在历史上一向是“商贾荟萃”之地，丰富的物产为济南菜提供了充足的食材。济南菜取料广泛、品种繁多、擅长用汤，能烹制味道纯正的汤汁。贾思勰在《齐民要术》中写道：“捶牛羊骨令碎，熟煮，取汁；掠去浮沫，停之使清。”其高汤分为清汤和奶汤两种，清汤用肥鸡、肥鸭、猪肘子为主料，反复沸煮、微煮，中间用鸡腿、肉泥和鸡脯肉泥两次清绍，制成的汤清澈见底，味道鲜美；制作奶汤用大火，不加清绍，制成为乳白色。用鲜汤辅以爆、炒、烧、炸等烹饪方法，所制菜肴便有了清、鲜、脆、嫩等特点。红烧也是济南菜的主要烹调方法，用这种方法烹制的鱼、肉、鸡等菜肴具有色泽红润光亮、味道咸鲜浓厚等特色。当地名吃“九转大肠”就是在红烧基础上演变出来的。代表菜有糖醋鲤鱼、奶汤蒲菜、九转大肠、清汤燕菜、宫爆鸡丁、锅塌豆腐等。

2. 胶东菜

胶东菜起源于烟台福山，也称福山菜。胶东菜的形成和发展与胶东的地理环境、物产资源等因素密切相关。胶东海岸盛产海参、鲍鱼、海螺、扇贝、对虾等海产品，这就决定了胶东的烹饪特色，那就是以烹制各种海产品见长，形成了“海鲜为主，清鲜脆嫩、原汁原味”的风味特色。在烹调技法上，胶东厨师擅长炸、爆、溜、炒、煎、蒸、扒等烹制手法，多以明虾、鲍鱼、蛎黄、海带等为主要原料，所制菜肴口味清淡新鲜。代表菜有糟熘鱼片、虾籽海参、烧蛎黄、清蒸加吉鱼等。

3. 孔府菜

在封建社会，孔府属于公爵之府、圣人之家，有“天下第一家”的美称。孔子的“食不厌精，脍不厌细”这句饮食名言历代相传，且孔氏子孙在饮食方面较自己的圣人祖先更是有过之无不及。经过上千年的努力，独具特色的孔府佳肴终于成为鲁菜的骄傲。孔府菜素有“公馆菜”的美称，在山东乃至全国范围内占有重要地位。具有选料广泛齐全、加工精细别致、口味浓香醇厚、款式华贵多姿等众多特点，历来为封建朝廷所赏识，可与宫廷御膳相媲美。代表菜有带子上朝、一品豆腐、神仙鸭子、翡翠虾仁等。

（三）鲁菜的特点

1. 独特的烹饪技法

鲁菜的烹调技法全面，擅长爆、炒、炸、熘、烧、焖、塌、扒，特别是以“爆”见长，注重火功。所谓“爆”，就是用旺火速成的菜肴，能够很好地保证食品的营养，是最佳的烹调

方法之一。

2. 咸鲜为主，讲究制汤、用汤

鲁菜原料质地优良，以盐提鲜，以汤壮鲜，调味讲求咸鲜纯正。鲁菜以汤为百鲜之源，讲究清汤和奶汤的调制，注重清浊的分明、汤味的纯正，十分讲究原汁原味。

3. 多样的海鲜烹制

鲁菜对海鲜的烹制有独到之处，无论是珍贵的海参、鱼翅、海贝，还是普通的虾、蟹、鱼，只要是海产品，都能将其烹制成精致鲜美的佳肴。

4. 独到的葱姜蒜调味

鲁菜擅长用葱姜蒜来增香提味，并将其看做烹制菜肴的必备品。在菜肴烹制过程中，不论是爆、炒、烧，还是调制汤汁，都是以葱丝爆。葱香既能提味，又有畅通顺气，疏散油腻和抑菌、健胃的功效。

（四）代表菜介绍

1. 熘大虾(见图 1-2)

菜肴特点：外色似团火，内肉质洁白，味道鲜美，脍炙人口，是宴席中的上品，适用于高级宴会，深受中外宾客的欢迎。

烹制方法：选用个大肉肥的莱州湾野生整只大虾，洗净后用沸水一氽，放入用调味品和虾脑兑成的汁中，用慢火熘熟。然后，一对一对地码在盘内，再浇上剩下的油亮鲜红的浓汁即成。

熘是山东菜烹调技法之一，是先将原料入锅，用油煎黄，倒出沥油，再另起锅，放底油，放入煎黄的原料，加适量的汤并调味，用中火熘至汤稠起黏汁，使鲜味渗入原料内，咸甜利口。

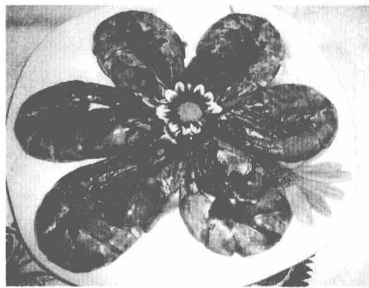


图 1-2 熘大虾

知识链接：山东名产——对虾

对虾是山东沿海名贵海产品之一，主要分布于渤海和黄海，每年春秋两季往返于渤海和黄海之间，称之“回游”。阳春三月，天气渐暖，在黄海深处过冬的对虾，成群结队，绕过山东半岛，游回渤海产卵，谓之“生殖回游”。小雪前后，渤海湾水温下降，于是对虾又成群结队返回黄海南部过冬，叫“越冬回游”。所以春秋两季，对虾最多。

对虾肉厚、味鲜、色美，营养丰富，味道清鲜纯正，颜色美观典雅。烹调时用对虾的肝脏即虾脑熬成红色的液汁，浇在虾体上，鲜红油亮，增添了虾菜的风味。

2. 九转大肠(见图 1-3)

菜肴特点：酸、辣、苦、甜、咸具备，红润透亮，肥而不腻。调料全而名贵，砂仁、豆蔻、肉桂、葱、姜、蒜、糖、醋、酱油、料酒、清汤、香油、芫荽等必备。

烹制方法：此菜制作精细，先煮、后炸、再烧，经出勺入锅多次反复，直到烧煨至熟。

菜肴典故：九转大肠是清光绪年间由山东省济南市九华楼菜馆所创制。九华楼是个老字号，专以经营猪下水而闻名。老板杜某是个大商人，他对“九”字特别喜爱，所开的几间店

铺，都是以“九”字打头命名，九华楼就是其中之一。这位杜老板讲究饮食，不惜重金礼聘厨林名手主厨。过去猪下水根本无法上席，杜老板却要九华楼专在猪下水上面下大工夫，用肚、肠、腰等进行研究，终于创制出一些别具风味的猪下水佳肴，其中尤以红烧大肠为顾客所欣赏、赞誉。一次，杜老板在酒楼大宴宾客，席间有一文人为了取悦主人，故意将红烧大肠改称为九转大肠，并加以解释：道家炼丹经过多次方能成功，所谓“九转金丹”能令人延年益寿，甚至起死回生。从此，九转大肠之名广泛流传，成为风靡一时的山东名菜。



图 1-3 九转大肠

3. 芫爆双脆(见图 1-4)

菜肴特点：脆嫩爽口，猪肚与鸭肫都稍卷曲，式样好看，但必须做到三快，即快爆、快送、快吃，否则就不脆。此菜还具有味鲜而浓、油而不腻的特点，是下酒的好菜。芫荽，俗称香菜，是山东菜的特殊调料。

烹制方法：芫爆双脆的原料是猪肚和鸭肫，再加芫荽。把猪肚打成十字窗花刀，鸭肫打成菊花形，投入油锅“闯炸”，迅速起锅，再将芫荽翻炒撒上即成。

芫爆双脆的质量要求很严，要求选用鲜猪肚，摘净里面的筋和油脂，否则会影响脆嫩。菜一出锅，要立即上桌，如端菜过通道，要用碗扣上，避免风吹，否则会影响菜肴质量。



图 1-4 芫爆双脆

4. 德州扒鸡

菜肴特点：德州扒鸡为山东名食，其做工精细，配料讲究，要用花椒、大料、桂皮、丁香、砂仁等多种调料。成品色泽金黄，香味浓郁透入鸡骨，肉质烂而联丝，趁热一抖，骨肉分离，所以又称五香脱骨扒鸡。此鸡色、香、味俱佳，鲜嫩适口。凉吃、热食、佐饭、下酒都行。

烹制方法：先将鸡炸至金黄色，再用旺火煮沸，最后文火焖至鸡酥烂。

菜肴典故：据说，德州扒鸡起源于山东禹城。清乾隆十五年(1750年)，禹城南营村李文长开始制成五香扒鸡。20世纪初，德州铁路交通开始兴起，德州与禹城毗邻，于是禹城人便到德州开店，遂以“德州扒鸡”闻名全国。扒鸡的调料也由五味逐渐增至十八味。

5. 大葱爆羊肉

菜肴特点：又香又嫩，无羊膻气。

烹制方法：将羊腿肉切成大薄片，把大葱(京葱)切成旋刀块，用酱油、花椒粉拌一拌，下油锅用大火爆炒几下，即可起锅装盆。制作此菜的关键在于爆炒的时间越短越好，时间长了羊肉会出水，大葱会变糊。

6. 糟溜鱼片(见图 1-5)

菜肴特点：色白，鱼片嫩而有糟香味，嫩滑爽口，四季皆宜，为高档宴会菜。



图 1-5 糟溜鱼片