

<<中国名菜>>

图书基本信息

书名：<<中国名菜>>

13位ISBN编号：9787040124712

10位ISBN编号：7040124718

出版时间：2007-5

出版时间：谢定源 高等教育出版社 (2007-05出版)

作者：谢定源 编

页数：460

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<中国名菜>>

前言

中国菜肴的历史源远流长，品种数以万计，并因风味独特而为海内外食者所津津乐道。特别是那些历史悠久并长盛不衰，或是那些顺应时代发展潮流而创制、经市场考验得到消费者认可而广为流传，具有人数众多的，食者群和知名度的名菜，堪称中国菜肴之精华。

学习中国名菜的制作技术，从中汲取养分，并以此为基础开拓创新，是培养烹调师的必经之路。

为了适应高等教育烹饪专业的发展和培养高级烹饪专业人员的需要，在高等教育出版社的组织下，我们编写了这本《中国名菜》教材。

在编写本教材时我们力图反映出全国各地各类风味名菜的基本风貌，原则上选编了风味特色鲜明、影响较大，且营养结构较合理、实用性强、技术成熟、适合教学、用料中不涉及国家保护动植物的代表菜。

其中既有久负盛名的传统菜，也有近年来创新、流行的菜品。

在兼顾各地风味的基础上，对影响较大的菜肴风味流派的名肴作了重点介绍。

同时还对与名菜相关的对各地域的地理、气候、物产，以及各地风味菜肴的发展历史、主要特点等知识作了简要介绍。

对每一名菜，按名菜赏析、原料组成、烹调方法、工艺流程、制作方法、注意事项、成品特点和思考题八个方面编写，力图阐明名菜的成因、制作方法及关键步骤，突出教学重点和难点，启发学习者深入思考。

本教材共分九章，其中第一、三、六、八章由华中农业大学食品科学技术学院谢定源编写；第二章由哈尔滨商业大学旅游烹饪学院那世荣、王惠珍，哈尔滨现代厨师学校宋萍编写；第四章由西安桃李旅游烹饪学院郑可望编写；第五章由浙江经贸学院绍兴分院周洪星编写；第七章、第九章第二节由广东商学院黄明超编写；第九章第一节由西安穆斯林工作室白剑波及郑可望编写。

全书由谢定源任主编，由华中农业大学食品科技学院博士生导师张声华教授审稿。

在编写此教材的过程中，得到了华中农业大学食品科技学院陈吉忠、潘思轶、熊善柏、张俊等院领导及张昌奎、周三保等老师的热情支持；得到了杭州商学院赵荣光教授的帮助和指导；参考了许多同志编写的教材和著作，在此，一并致以衷心的感谢。

<<中国名菜>>

内容概要

《中国名菜》共分九章，概述了中国菜肴的历史发展、种类及质量构成要素，各地各类风味名菜的形成、发展及特点。

从名菜赏析、原料组成、烹调方法、工艺流程、制作方法、注意事项和成品特点七个方面对503道各地名菜作了具体介绍，每道名菜均列有思考题。

《中国名菜》配有名菜示范教学多媒体课件。

本教材可供全国高等教育烹饪专业使用，也可作为烹饪专业中专、中职及厨师培训的教学参考用书，还可作为烹饪工作者和爱好者的参考书。

<<中国名菜>>

书籍目录

第一章 绪论第一节 中国菜肴的发展概况第二节 中国菜肴的种类及质量构成要素第二章 东北名菜第一节 辽宁名菜一、辽宁菜概况二、代表品种桔子大虾鸡锤海参油爆虾球红棉虾团红梅菜胆烩酸辣乌鱼蛋浇汁鱼煎转黄鱼锤烹里脊李记坛肉油泼仔鸡沟帮熏鸡鸡丝豌豆锅塌豆腐第二节 吉林名菜一、吉林菜概况二、代表品种清蒸白鱼香煎明太鱼美味人参汤葱油鹿筋香炸骨髓卷虎皮狗肉锅包肉菊花鸡素扒山蔬拔丝苹果梨第三节 黑龙江名菜一、黑龙江菜概况二、代表品种碧波鳊鱼卷鲶鱼炖茄子白肉血肠肉丝炒渍菜粉北芪木耳鸡牡丹木耳拔丝西瓜三丝上汤如意菜香酥菜卷人参鹿茸羹第三章 华北名菜第一节 北京名菜一、北京菜概况二、代表品种抓炒鱼片黄焖鱼翅干煎鱼潘鱼炒鳝糊桃花泛锅塌鲍鱼盒烤肉白肉片糊肘涮羊肉北京烤鸭三不粘玉米全烩拔丝西瓜糟熘三白炒黄瓜酱罗汉菜心第二节 天津名菜一、天津菜概况二、代表品种扒通天鱼翅罍蹦鲤鱼酥鲫鱼官烧目鱼炒青虾仁七星紫蟹天津坛肉正阳烧鸡玛瑙野鸭炸熘软硬飞禽第三节 山东名菜一、山东菜概况二、代表品种清蒸加吉鱼扒瓢海参原壳鲍鱼油爆鲜贝炸蛎黄油爆海螺白扒鱼翅鸡茸鱼骨糖醋黄河鲤鱼余西施舌大虾锅烧肘子酥炸春花肉火爆燎肉山东蒸丸九转大肠德州五香脱骨扒鸡捶烩鸡片黄焖全鸡寿字鸭羹炸鸳鸯嘎渣拔丝山药奶汤蒲菜油爆双脆菊花全蝎第四节 山西名菜一、山西菜概况二、代表品种过油肉芝麻糖排骨黄芪柏子羊肉炸八块红焖猴头鹌鹑茄子第五节 河北名菜一、河北菜概况二、代表品种金毛狮子鱼坛焖肉熘腰花白玉鸡脯大城家常熏鸡蜜汁鲜桃群龙戏珠第六节 内蒙古名菜一、内蒙古菜概况二、代表品种手把羊肉大炸羊炉烤带皮整羊金饺驼掌奶豆腐两吃乳汁软炸口蘑第四章 西北名菜第一节 陕西名菜一、陕西菜概况二、代表品种蝴蝶海参芙蓉底光明虾炙糖醋鱿鱼卷煨鱿鱼丝遍地锦装鳖金玉脍奶汤锅子鱼大荔带把肘子糟肉水磨丝温拌腰花莲蓬鸡葫芦鸡酿金钱发菜箸头春金边白菜草堂八素三皮丝琅脯第二节 甘肃名菜一、甘肃菜概况二、代表品种锦绣鱼肚提篮鱼烧羊肚块靖远焖羊羔羊紫果肝火腿扒鹿筋象牙里脊条稀卤牛肉第三节 宁夏名菜一、宁夏菜概况二、代表品种清蒸鸽子鱼炸牛肉卷羊羔美酒熘丸子滑熘羊里脊木犀清炒驼峰丝翡翠羊蹄筋炒羊腰第四节 青海名菜一、青海菜概况二、代表品种金蟾四宝湟鱼道升海参花月里脊丝焖牛肉丸子筏子羊肉团人参羊筋香酥岩羊虫草雪鸡第五节 新疆名菜一、新疆菜概况二、代表品种曲曲海参干烧葡萄鱼新疆烤全羊手抓羊肉香酥羊腿烤羊肉串拔丝蛋块八宝瓢香梨哈密瓜盅雪山葡萄第五章 华东名菜第一节 江苏名菜一、江苏菜概况二、代表品种松鼠鳊鱼萝卜鱼菊花青鱼酥鲫鱼梁溪脆膳拆烩鲢鱼头生炆条虾雪花蟹斗清炖蟹粉狮子头扒烧整猪头水晶肴蹄无锡肉骨头常熟叫化鸡芙蓉鸡片三套鸭鸡茸蛋美人肝大煮干丝镜箱豆腐文思豆腐天下第一菜霸王别姬开洋扒蒲菜鸡粥菜心扬州蛋炒饭第二节 浙江名菜一、浙江菜概况二、代表品种西湖醋鱼清汤鱼圆锦绣鱼丝蟹黄鱼茸蛋橄榄鱼丸酱鳊鱼锅烧鳗宁式鳝丝三丝敲鱼爆目鱼花葱油海鲈鱼龙井虾仁金牌扣肉东坡肉干菜焖肉越州糟鸡白鲞扣鸡干炸响铃油焖春笋火腿蚕豆第三节 上海名菜一、上海菜概况二、代表品种瓜姜鱼丝松仁鱼米红烧鱼砂锅鱼头鲫鱼塞肉油爆虾爆鱿鱼卷走油蹄腌笃鲜枸杞头肉丝生炒仔鸡咖喱鸡块生煨草头植物四宝扣三丝第四节 安徽名菜一、安徽菜概况二、代表品种毛峰熏鲑鱼方腊鱼鱼白三鲜腌鲜鳊鱼奶汁肥五鱼香炸琵琶虾蛭干烧肉符离集烧鸡徽州蒸鸡无为熏鸡馄饨鸭子问政山笋八公山豆腐徽州毛豆腐第五节 江西名菜一、江西菜概况二、代表品种小炒鱼眉毛丸子烧海参粉皮烧脚鱼清蒸荷包红鲤鱼兴国米粉鱼三杯鸡清炖乌骨鸡子姜炒子鸭酸菜烧野鸭第六节 闽台名菜一、闽台菜概况二、代表品种荷包鱼翅龙身凤尾虾煎糟鳗鱼佛跳墙冬笋炒底葱油烤鱼第六章 华中名菜第一节 湖北名菜一、湖北名菜概况二、代表品种红烧鱼鸡蓉笔架鱼肚明珠鳊鱼珊瑚鳊鱼清蒸武昌鱼荆州鱼糕橘瓣鱼余空心鱼圆皮条鳝鱼冬瓜鳖裙羹酥徽糊蟹蟠龙菜珍珠圆子干张肉黄州东坡肉小笼粉蒸牛肉蜜枣羊肉瓦罐鸡汤琵琶鸡母子大会散烩八宝三鲜干张卷烧三合紫菜苔炒腊肉第二节 湖南名菜一、湖南菜概况二、代表品种翠竹粉蒸鱼组庵鱼翅洞庭鱼肚芙蓉鲫鱼蝴蝶飘海子龙脱袍红煨洞庭金龟走油豆鼓扣肉荷叶粉蒸肉发丝牛百叶酸辣狗肉东安子鸡麻辣子鸡麻仁香酥鸭黄焖子铜鹅花菇无黄蛋红烧寒菌冰糖湘莲腊味合蒸第三节 河南名菜一、河南菜概况二、代表品种糖醋软熘鲤鱼焙面酒煎鱼炸紫酥肉盘兔河南道口烧鸡三鲜铁锅烤蛋洛阳燕菜琥珀冬瓜清汤素鸽蛋第七章 华南名菜第一节 广东名菜一、广东菜概况二、代表品种红烧大群翅蚝油网鲍片鸳鸯蝶彩虾子扒海参棉花滑鸡丝三色龙虾蒸大红膏蟹麒麟生鱼红烧甲鱼沙锅焗甲鱼清蒸鳊鱼脆皮炸蟹螯白焯虾明炉烤乳猪糖醋咕嚕肉蒜香骨生焖狗肉姜芽牛肉白切鸡东江盐焗鸡豆酱焗鸡桶子油鸡太爷鸡大红脆皮鸡柱候鸡文昌鸡双鸽吞燕大良炒牛奶冬笋鹌鹑松八宝冬瓜盅厚菇芥菜龙虎斗第二节 广西名菜一、广西菜概况二

<<中国名菜>>

、代表品种邕州鱼角酥炸马蹄虾盒滑炒鲈鱼球荔浦扣肉五彩黄猴丝蛤蚧炖全鸡纸包鸡蚝油柚皮鸭双冬烧竹鼠酿南瓜花第三节 海南名菜一、海南菜概况二、代表品种瓦海龙凤清蒸和乐蟹酥炸菊花鱼白汁东山羊海南椰奶鸡银针炒鸡丝琼州椰子盅四宝琼山豆腐第四节 港澳名菜一、港澳菜概况二、代表品种芝士焗龙虾黑椒焗青蚝奇妙海鲜卷美极鱿鱼圈沙爹牛仔骨岭南京都骨乳香吊烧鸡千岛汁乳鸽鲍汁鹅掌莆汁焗四蔬第八章 西南名菜第一节 川渝名菜一、川渝菜概况二、代表品种家常海参糖醋脆皮鱼百花江团豆瓣鱼干烧岩鲤大千干烧鱼砂锅雅鱼回锅肉鱼香肉丝蒜泥白肉坛子肉锅巴肉片榨菜肉丝红油肚丝水煮牛肉灯影牛肉干焗牛肉丝宫保鸡丁怪味鸡块贵妃鸡翅棒棒鸡丝太白鸡樟茶鸭子神仙鸭子竹荪肝膏汤软烧仔鹅干收鹌鹑麻婆豆腐口袋豆腐第二节 滇藏名菜一、云南菜与西藏菜概况二、代表品种清蒸金线鱼炒卷筒鳝鱼大理砂锅鱼糖醋喀比金条肉蜜汁云腿赛蜜羊肉夏河蹄筋汽锅鸡竹筒鸡斜拉天麻汽锅水酥鹌鹑网油鸡凤翅羊肚菌凤翅龙爪菜第三节 贵州名菜一、贵州菜概况二、代表品种捣鱼盐酸菜烧鱼金钱肉牛肉炒百合天麻鸳鸯鸽三鲜鸡奢香玉簪第九章 其他名菜第一节 清真名菜一、清真菜概况二、代表品种抓炒活鲤乌龙烧鲜乌龙赏月烧海杂拌红烧牛尾波斯烤羊腿烧上中下葱爆三样炸卷果铁板烧牛肉扒雪梅拌黄魁它似蜜八宝江米鸡芝麻鸡梅花抽骨鸭腊鹅青羊绣球梅鹌蛋虾仁鱼羊烧鲜第二节 素菜名菜一、素菜概况二、代表品种葡萄鱼醋熘素鲤蒜子烧素鱼海参鸽蛋魔芋素鱼核桃素虾仁醋熘素黄鱼山石脆鳝素火腿糖醋素排骨炸梅子肉冬笋炒素牛肉回锅素肉素夹沙肉素扣炒素羊肉丝椒麻素鸡片鲜菇素鸡片长鸣鸡熘鹅皮脆皮烧鸡清汤萝卜燕罗汉斋鼎湖上素桑莲献瑞雪积银钟半月沉江炒豆腐脑参考文献

<<中国名菜>>

章节摘录

插图：当代中国菜肴的发展进入了繁荣更新期，形成了一股挖掘传统菜、创制新品菜，重文化、讲科学、求艺术的社会风气，中国菜的发展呈现出一派欣欣向荣、兴旺发达的景象。

新原料、新能源、新设备与新技术在菜肴制作中广泛应用。

科学技术的发展，使各类动植物原料及调料的品种和数量日益增多，许多过去的山珍海味如今能人工养殖种植，新的原料不断产生，为菜肴的发展奠定了良好的基础。

烹制菜肴的能量已由原来的柴、煤、油逐步向煤气、电、太阳能方面发展。

菜肴生产设备日趋现代化，电灶、煤气灶、机械化的切料机、电冰箱、电烤箱、微波炉、保温箱、净水器、搅拌机等设备已被广泛使用。

新的技术不断取代和完善老技术，不合理的操作方法、不讲营养卫生的旧习得到改变。

菜肴不断推陈出新，流行潮一浪高过一浪。

新中国成立以来，中国菜肴的发展形成了一股又一股热潮：（1）地方菜热。

20世纪50年代，我国各地纷纷置办代表本地风味特色的地方菜馆、酒家、饭店，以传统和正宗风味为经营特点，至70-80年代达到高潮。

在此潮流影响下，“菜系”热潮兴起，先后出现了“四大菜系”、“八大菜系”、“十大菜系”、“十六大菜系”等提法。

（2）造型艺术菜热。

此热潮兴起于20世纪70年代，至90年代达到高潮。

通过雕刻拼摆、打花刀、制蓉后再塑造等方法，先后出现了花色拼盘、造型热菜、食品雕刻等热潮。

（3）仿古菜热。

仿古菜兴盛于20世纪80年代中后期。

一些烹饪专家、史学家与厨师一同研制仿造古典菜肴，先后出现了仿膳菜（主要为仿清官御膳菜）、仿唐菜、仿宋菜、仿红楼菜、仿子L府菜、仿随园菜、仿金瓶梅菜等。

（4）快餐热。

20世纪80年代开始，肯德基、麦当劳、比萨饼等一批批洋快餐纷纷登陆中国，中式快餐随之兴起，中式快餐公司、快餐店、快餐食品如雨后春笋，迅猛地发展起来。

（5）食疗保健菜热。

20世纪80年代后期以来，随着人们饮食营养保健意识的增强，吃出健康的愿望越来越强烈，营养丰富、天然无污染、保健食疗强的菜肴越来越受人们欢迎，由此兴起了药膳热、绿色食品热、黑色食品热、昆虫食品热、保健食品热、功能食品热等热潮。

（6）乡土与民族菜热。

在人们目睹嘴尝了大量的造型菜、花色菜后，又开始留恋起带有民族风情、别有一番风味的、实实在在的乡土菜、民族菜，于是从20世纪90年代起，乡土菜、民族菜开始兴盛起来。

（7）“迷宗”热。

随着人们饮食口味的不断变化，厨师创新意识的增强，大约自20世纪90年代中期起，一批兼取百家之长，融合各种风味于一体，难辨其传承关系的“迷宗”菜产生了，并很快得到食客的认同。

<<中国名菜>>

编辑推荐

《中国名菜》为高等教育出版社出版。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>