第一图书网, tushu007.com

# <<中华吉祥菜>>

## 图书基本信息

书名：<<中华吉祥菜>>

13位ISBN编号：9787501965717

10位ISBN编号：7501965714

出版时间：2009-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：刘百洲

页数：217

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

第一图书网, tushu007.com



## 前言

中华饮食文化，巍巍5000年，百芳争艳，流派众多，所谓“京华齐鲁、潮汕交广、江淮广陵、巴蜀川湘”。
地方菜中的佳肴美馔，百种干名，风味纷呈。
这些各具风格的风味流派，犹如百溪汇成大川，形成了中华灿烂的饮食文化，它既是饮食文化的财富，又是饮食文化文明的结晶，其中渗透着历代厨师的辛勤汗水，闪烁着中华民族的智慧光环，使中国成为誉满全球的“烹饪王国”。
在“烹饪王国”的皇冠上，有一颗璀璨的明珠，这就是“中华吉祥菜”。
该菜式是通过运用烹饪原料、烹饪手段以及调和色泽、融合滋味，并赋予菜肴吉祥的称谓，使每一款菜肴都有令人为之动容、动情的寓意，富丽典雅、如意吉祥，抒发着历代厨师对生活的追求和祝福，达到身心两健之目的。
这是吉祥菜流传至今而愈受人们青睐的主要特点，品尝“中华吉祥菜”，不仅可以满足食欲的要求，同时又可以得到美的享受和文化的陶冶。
吉祥菜表达并抒发对生活的情感，以期引起人们的兴趣，启发联想，振奋食欲。
刘百洲先生所编撰的《中华吉祥菜》一书的付梓，给中华饮食文化留下更多的遗产传承于未来，以达弘扬中华吉祥菜之目的。
刘百洲先生年届六十，临灶事厨40余年。
他身怀烹饪绝技，是烹饪界名符其实的当代“中国烹饪大师”。
历经时间的陶冶，他把中国烹饪绝技演绎得炉火纯青；他对工作和生活怀有常人所少有的爱惜之情、敬畏之意，因资质禀赋以及后天的历练，终使其做出杰出成就，为社会做出有意义的作为。
刘百洲先生是我国航空食品的奠基人之一，在业界素有“空中厨神”的美誉。
自20世纪60年代起，他开始在中国民航负责为我国国家领导人和其他各国名人政要进行专机配餐，以及首长、贵宾的地面用餐，他带领的团队曾为我国第一代、第二代领导人周恩来总理、邓小平主席以及西哈努克亲王等国内外贵宾专职配餐主理。
我虽从事烹饪教育工作33年，可谓“博不精，专不透，高不成，低不就”，刘百洲先生是我效仿的楷模，早年就闻悉他的厨艺生涯和他的烹饪绝技，没有激情和毅力难以为之。
他晚年身为名声远播的一代名厨，工作之繁．亡，可谓夜以继目，然片刻闲暇之余，能将散落民间的吉祥菜式采撷集成，并加以烹饪技术的解析，凝于笔端；且多年坚持不辍，孜孜不倦，不停地向中国烹饪的高峰登攀，实在难能可贵。
社会不断前进，人们生活水平和质量不断提高，菜谱应该跳出仅仅是教人做菜的书，而应传播多方面知识，从而提高人们的饮食文化素养。
《中华吉祥菜》正是适应了这种需要，它既有生活之实用性，亦富文趣之雅致，可谓集物质与精神食粮于一体，敬献读者。

第一图书网, tushu007.com



## 内容概要

本书遴选了108道反映中国传统文化特色的具有代表性的吉祥菜品，分别按“福、禄、寿、禧”分为四篇。
收录的菜肴既有高档精品菜，也有中档菜肴，还有部分家常菜。
这些菜品可以充分满足各种类型喜庆宴席的需要，比如：寿宴、婚宴、满月宴、晋升宴等场合。
中华吉祥菜巧妙地将菜肴与传统吉祥文化相结合，相得益彰，为就餐者在饮宴、小酌中平添喜庆欢乐的祥和气氛，以活跃就餐氛围，同时令人感受到中华饮食文化博大精深的丰富内涵。

第一图书网, tushu007.com



## 作者简介

刘百洲，曾担任北京食品工业协会会员、世界美食协会会员，现任首都营养美食协会顾问。

从事厨师行业40余年，曾服务于北京首都机场、北京航空食品责任有限公司，承担飞机配餐和我国中央首长及外国元首、贵宾的专机配餐，在业内享有“空中厨神”之美誉。

# <<中华吉祥菜>>

## 书籍目录

福　天降祥瑞（天鹅烧山瑞）　太平盛世（干烧大平鱼）　岁岁平安（攒沙平鱼）　瑞雪丰年（鲜奶鳕鱼炒山瑞）　瑞兽献宝（元宝麒麟顶）　壮志凌云（鱼云扒羊肉）　洪福齐天（蟹黄烧豆腐）　一团和气（清炖狮子头）　欣欣向荣（松茸扒芦笋）　仙下红尘（蟹黄扒鲜蘑）　物华天宝（牛宝扒鸭腰）　天遂人愿（滑炒天鹅肉）　普天同庆（什锦砂锅煲）　满面春风（剁椒鱼头）　麟趾呈祥（红烧鹿蹄）　乐庆天伦（鸽蛋扒鸡腰配乳鸽）　老少平安（银耳扒猪脑）　吉祥如意（如意拼盘）　吉人天相（鱼蚌争艳）　光宗耀祖（扒火腿鸡纵卷）　父子同欢（虾子炒虾片）　丰衣足食（风鸡皮扒猪蹄）　才高八斗（芙蓉蟹斗）　八仙过海（氽八鲜）　天官赐福（芙蓉燕菜）禄　招财进宝（烧四宝）　众志成城（海鲜双秀）　众望所归（什锦炖鹰龟）　有口皆碑（豆腐烧鱼嘴）　衣锦还乡（扒酿竹荪）　胸有成竹（春笋烧胸口）　兴邦立国（腰果炒东星斑）　相得益彰（猪肉烧章鱼）　威震天下（云腿炖钩翅）　天下无双（油爆双脆）　人中之龙（香炸芝麻虾丸）　人杰地灵（羚羊炖节瓜）　群威群胆（海胆扒裙边）　情同手足（鹅掌扒猪蹄）　普度众生（素什锦）　名利双收（鹿舌烧鱼骨）　妙手回春（红焖猪蹄）　妙笔生花（御笔鱼翅）　满腹经纶（鸡包鱼翅）　加官晋爵（木瓜炖燕菜）　豪气冲天（锅煽海蛎子）　广结善缘（鳝鱼烩广肚）　管鲍之交（鲍仔烧管厅）　固若金汤（蟹黄烩鱼翅）　扶摇直上（红焯鳐鱼翅）　独占鳌头（人参炖甲鱼）　大吉大利（栗子焖加吉鸭）　出人头地（地蹼炒桃仁）　出类拔萃（三吃海贝）　财运亨通（干贝镶萝卜）　财源茂盛（镶金钱鸡纵菇）　笔扫千军（冬笋御笔翅）　包罗万象（八宝葫芦鸭）　百折不挠（豆豉凤爪）　八面威风（炖八珍）　安居乐业（泥烤鹌鹑）　大发财源（发菜烧鱼丸）　国泰民安（酿八宝苹果）寿　龙王贺寿（蟹黄烧鹿筋）　荣登上寿（松茸烩鹿筋）　长命百岁（芫爆散丹）　返老还童（童子鸡烧甲鱼）　长生不老（肥肠扒海参）　古稀人瑞（瑞裙烧鱼骨）　颐养天年（天花菜扒鹿脸）　寿比南山（南瓜蒸童子鸡）　人寿年丰（烧什锦）　五福临门（热六拼）　龙王夜宴（夜来香炒龙虾）　流芳百世（糟熘三白）　老当益壮（裙边烧蹄筋）　久炼成丹（琉璃山药丸子）　金龙献瑞（烧山瑞龙鱼肠）　高风亮节（山海双蒸）　福星临门（脐门海星烧豆腐）　福如东海（什锦冬瓜盅）　福备九畴（九转福寿螺）　鹤寿松龄（松茸烧鹤肉）禧　白头偕老（韭菜炒蚶肉）　百年好合（年糕百合）　比翼双飞（焖双翅）　冰清玉洁（鱼骨扒芦荟）　才貌双全（菠菜盖帽）　乘龙佳婿（鹅肝煽龙虾）　地久天长（海肠子炒韭菜）　锦上添花（蟹黄扒雪耳）　欢欣鼓舞（花鼓獾肉）　花团锦簇（荷花锦鸡烧鞭花）　凤冠霞帔（清蒸炉鸭）　龙凤呈祥（花色冷拼）　绿凤新雏（炒仔鸡）　如花似玉（荷花鱼肚）　如胶似漆（鹿膝烩胶勺）　鸳鸯福禄（熘炒鸡肝和田鸡腿）　绣阁春开（绣球大虾）　心满意足（八宝白凤桃）　心旷神怡（扒心胰）　心花怒放（火燎鸭心）　笙磬相宜（竹笙煽石斑）　四喜临门（红曲肉）　望子成龙（虾子炒龙虾）　喜结良缘（鳍鱼酿凉瓜）　有声有色（桃花泛锅巴鱿鱼）

第一图书网, tushu007.com



## 章节摘录

插图：

## 编辑推荐

《中华吉祥菜》继承了传统饮食文化的精髓，通过运用烹饪原料、烹调技法和调和色泽、融合滋味，赋予佳肴吉祥的名称。
全书108道美味佳肴，福、禄、寿、禧，尽显吉祥如意。
品味吉祥菜肴文化，探源传统饮食文化，享受美味佳肴。

第一图书网, tushu007.com



## 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