

<<中国鲁菜文化>>

图书基本信息

书名：<<中国鲁菜文化>>

13位ISBN编号：9787533152109

10位ISBN编号：7533152107

出版时间：2009-5

出版时间：山东科学技术出版社

作者：孙嘉祥,赵建民

页数：642

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>

<<中国鲁菜文化>>

前言

鲁菜是中国著名的四大菜系之一，在中国饮食发展史上有着极其重要的地位，它以其久远深厚的历史文化积淀，形成了独具特色的饮食方式和烹调技艺体系，成为我国以齐鲁文化为中心的黄河中下游广大地区民族饮食文化与饮食风味体系的代表。

其覆盖面之广、影响力之大、内涵之丰富，在四大菜系中独树一帜，素有“北方菜代表”之美誉。

鲁菜以其精湛的技艺，独特的风格，讲究内涵中和，追求豪放大气，以及清香脆嫩、鲜咸适口的特色而享誉海内外，可谓集中国饮食文化之大成。

由于鲁菜的覆盖面较广，在我国餐饮市场上出现了消费者对鲁菜特征认知上的差异性，出现了各地有各自对鲁菜的解释，使鲁菜首先在文化层面上没有形成一个完整的品牌形象。

为此，山东省烹饪协会组织有关鲁菜专家学者编撰了《中国鲁菜文化》一书，意在通过此书对鲁菜进行全面、系统的总结与整理。

我们首先从鲁菜发源地正本清源，提炼出鲁菜本来的风貌，对传统鲁菜进行深层次的理论整合，给鲁菜以合理的定位。

倾力打造“鲁菜”完整而又清晰的形象。

无论胶东、济南、济宁，以及孔府菜均应在“鲁菜”的统一旗帜下，凝聚成为一个强有力的文化品牌形象。

真正竖起鲁菜文化品牌的大旗，以正广大餐饮消费者的胃口与视听。

可以说，《中国鲁菜文化》一书编写与出版，是迄今为止最完整介绍和展示鲁菜风貌的集大成者。

希望它的诞生，能够给更多的饮食消费者，在了解、认识鲁菜与鲁菜文化方面提供具有积极意义的帮助。

这几年，由于一些众所周知的原因，鲁菜发展缓慢，但由于它具有强大的根基和坚强的生命力，仍不失大菜系的风采。

近年来，山东省烹饪协会携手省内外广大饮食、烹饪工作者和企业家，着力在“继承、发扬、开拓、创新”鲁菜上下工夫，鲁菜又回到了人们的生活中，我们又看到了令人欣喜的繁荣景象。

鲁菜不但风采依然，而且呈现出一派欣欣向荣的景象。

在当今激烈竞争的中国餐饮市场上，重振鲁菜昔日的辉煌，促进鲁菜在当代餐饮市场上的全面发展，是摆在我们面前的重要任务。

我认为，全面促进鲁菜的发展，从战略对策上应做好以下几方面的工作。

首先，是鲁菜的创新。

在当前我国餐饮市场竞争异常激烈的情况下，我们只有不断创新，才能提升自己的生命力。

尤其在与其他地方菜系交融碰撞的过程中，要能够“取其精华，去其糟粕”，吸取其他菜系新的作法，使其融入“鲁菜”的大家庭，更加完善鲁菜的制作工艺。

如近几年来在各大酒店、宾馆推出的“大舜宴”、“名泉宴”、“桃花宴”、“八景宴”、“金瓶梅宴”等，都是在继承的基础上推陈出新的鲁菜精品。

<<中国鲁菜文化>>

内容概要

本书分列九章，从底蕴深厚的鲁菜文化、中国鲁菜名师名店、源远流长的鲁菜历史、炉火纯青的鲁菜烹饪技艺、种类繁多的鲁菜烹饪原料、千姿百味的鲁菜名药佳馐、鲁菜食疗养生和营养配餐、雄据中国北方地区的鲁菜市场、鲁菜创新与产业化发展多方位展现了鲁菜文化的全景。

书中还附有28页彩图，在精美的出土食器、用具、石刻庖厨图和菜品图片中，我们可以窥看到鲁菜文化灿烂之一斑。

<<中国鲁菜文化>>

书籍目录

第一章 底蕴深厚的鲁菜文化 第一节 鲁菜文化的历史背景 第二节 鲁菜文化发展的历史轨迹 第三节 鲁菜文化的风味流派 第四节 齐鲁面点小吃文化 第五节 鲁菜宴席文化 第六节 鲁菜对中国饮食文化的影响第二章 中国鲁菜名师名店 第一节 中国鲁菜名师 第二节 鲁菜文化名人 第三节 中国鲁菜名店 第四节 鲁菜名厨在国内 第五节 鲁菜名厨在国外第三章 源远流长的鲁菜历史 第一节 古代饮食文化论 第二节 饮食文物考录 第三节 饮食文献 第四节 民间食俗食风第四章 炉火纯青的鲁菜烹饪技艺 第一节 鲁菜主要烹饪技法 第二节 鲁菜调味技术 第三节 鲁菜的制汤技术第五章 种类繁多的鲁菜烹饪原料 第一节 鲁菜选用原料的种类与特点 第二节 主配原料——家畜 第三节 主配原料——家禽 第四节 主配原料——动物水产品 第五节 主配原料——蛋品 第六节 主配原料——野味 第七节 主配原料——蔬菜 第八节 主配原料——粮食 第九节 主配原料——果品 第十节 调味原料第六章 千姿百味的鲁菜名肴佳馐 第一节 鲁菜传统名菜点 第二节 齐鲁传统面点小吃第七章 鲁菜食疗养生和营养配餐 第一节 孔子的饮食养生观 第二节 齐鲁食风中的食疗食养传统 第三节 鲁菜制作中的食疗食养思想 第四节 齐鲁食疗养生食材 第五节 齐鲁食疗养生佳肴 第六节 鲁菜的营养配餐第八章 雄踞中国北方地区的鲁菜市场 第一节 鲁菜市场 第二节 鲁菜组织第九章 鲁菜创新与产业化发展 第一节 鲁菜文化现状分析 第二节 新世纪鲁菜发展之路——鲁菜创新 第三节 鲁菜大发展的趋势——产业化

<<中国鲁菜文化>>

章节摘录

第一章 底蕴深厚的鲁菜文化中国一向以博大精深的饮食文化著称于世，而在博大精深的饮食文化中，历史悠久、技艺精湛的烹饪菜式是构筑中国饮食文化大厦的基础所在。

中国烹饪，已经被公认为是中国传统文化宝库中一颗绚丽多彩的明珠。

由于中国地大物博、东西南北跨度较大，烹饪菜式在其发展、形成的过程中，因为受到了地理环境、气候温差、物产资源、民族风俗、生活习惯、经济政治、信息交通等因素的影响，形成了以菜肴风格为特征的多种多样的烹饪菜式体系，这就是我们通常所说的“菜系”。

运用系统科学的原理，从历史文化的宏观角度而言，中国最有影响的菜系有黄河流域的山东菜、长江上游流域的四川菜、长江下游流域的江苏菜以及珠江流域的广东菜。

其中，黄河流域的山东菜又被公认为是中国历史最为久远、文化内涵最为丰富、影响力最大的菜系之一。

鲁菜系是以山东菜为代表的北方菜的概括，是中国最著名的地方菜系之一。

习惯上被认为是由济南、胶东（又称福山风味）、鲁西（包括孔府大菜）为主的地方风味构成，原料以山东半岛的海鲜、黄河和微山湖等的水产、内陆的畜禽为主；技法多样，尤以爆、炒见长，味型以咸鲜取胜，口味适中。

其影响所及，包括明清的宫廷菜；京津、黄河中下游及其以北广大的地区。

鲁菜的形成与发展是在经历了数千多年的积累才得以完成的，一般可以认为，它滥觞于北方史前的历史时期，孕育于三代时期，经过汉、魏、南北朝的蓄积与丰富发展，至唐、宋年间初步显现雏形，又经过元、明等朝代的丰富完善，最终于清朝年间形成了富有齐鲁饮食文化特征的大菜系的完整体系。

<<中国鲁菜文化>>

编辑推荐

《中国鲁菜文化(精)》：鲁菜历史悠久，文化内涵丰厚。它深受儒家文化土壤之滋养，尽得齐鲁山水灵气之浸润，运用得天独厚之食材，施以精妙之割烹调和之技艺，经历史代辛勤民众之智慧、劳动之蕴积，独成体系，颇具堂正中和、高贵典雅之美食风尚。

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>