

<<中国素菜集锦>>

图书基本信息

书名：<<中国素菜集锦>>

13位ISBN编号：9787536938533

10位ISBN编号：7536938535

出版时间：2005-1

出版时间：陕西科学技术出版社

作者：李常友

页数：413

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>

## <<中国素菜集锦>>

### 内容概要

本书力求实用性、系统性、趣味性、科学性、文学性相结合，简明扼要地反映素菜的历史渊源、发展过程、地方特色、营养食疗等内容；还从实用出发，反映现代科技新成果，对每个品种的主要名称、别名、烹调方法、味型、应用原料、制作工艺、风味特点等，都作了较为详细的介绍，有利于制作成品。

同时，为了方便读者的继承和创新，还介绍了能举一反三的变通素菜一千余种作为参考使用。

本书可供饮食服务业、旅游宾馆饭店、招待所、厂矿企业、医院中的在职厨师灵活使用；也可作为烹饪院校、餐饮服务职业院校、培训进修班、餐饮管理人员的教材或教学参考书；还可供广大烹调爱好者，转岗人员和家庭主厨人士学习和参考。

## <<中国素菜集锦>>

### 作者简介

李常友，陕西咸阳市人，1950年生。

国家高级烹调技师评委，中医师。

多次参加中国饮食文化、保健营养美食国际研讨会，在国内外发表论文数十篇，主编了《陕西省饮食服务系列教材》（主编之一）一套，参与编撰《中国名菜谱·陕西风味》等著作20余部。

在烹饪教育方面，培养了大批实用型营养厨师和服务人才。

由于成就和事迹突出，被载入《中国大百科专家人物集》和《中国厨师名人录》。

现任陕西食文化研究会副秘书长，陕西烹饪协会理事，陕西省厨师晋级评议师。

## &lt;&lt;中国素菜集锦&gt;&gt;

## 书籍目录

概述1 华北东北地区龙须扒香菇9双色珍珠笋11荸荠糕炸12孔府素菜14蜜三果20自汤蒲菜21三美豆腐22白菜墩儿23粉条菜24香辣青方25香味素鱼27虫草汤素鸡29茄汁菜二品31桃仁香菇34西瓜糕36椒盐五台蘑37鲜果炸卷39菜菔四团圆40糖醋菜卷43酱爆素肉丁44糖醋排骨46抓炒虾腰48素香肠50脆皮肘子52香酥鸭块54菜心鱼翅56炅盖菜58一品寿桃60糖醋大虾61酥皮鸭63枣泥山药圆65长白山腌菜67猴蘑菜胆69蘑菇烧鸡块71椒盐肥肠73 西北地区辣子鸡豆腐76金边白菜78草堂八素79凤尾笋81四喜豆腐83细沙八宝84枸杞银耳羹85蜜汁葫芦87一品豆腐88芝麻魔芋90拔丝胡桃仁91糖醋小黄雀93水煮豆腐95八鲜大会97四喜同庆99莲子白菜101一品山药102素三样103虎皮豆腐104杏仁豆腐汤107拔丝金瓜109蒜泥青豆110拔丝寿桃111秦冠豆腐113宝鸡狮子头115灯笼油腐117棋子素丸119韭菜油面筋121芥末三丝123香酥鸭124春蚕吐丝126四味金剑腐竹129清汤燕菜134锅烧酥鸭136家乡粉皮138五彩拌菇丝139椒盐丸子141银耳汤二品143贵妃荔枝红146发财书卷147清汤酿竹荪149锅香丝瓜152干香豆腐154红烧鸡块157柿饼丸子158冬瓜盅、西瓜盅159素炒鳝糊164番茄鲜蘑菇166烟熏豆腐167八珍汤169慢火苕菜170五香干丝172水晶鲜莲饼174椒盐花雀175素猴戴帽177罗汉面筋179烟熏五香干181芝麻菠菜183香麻桃仁185素烧什锦186酿菱角豆腐189十全香菜191松仁酥卷194菊花苹果197醉鲜笋198姜汁豆角199还阳早201香椿鱼203鸳鸯索丝204黑米酿脆藕207甜酸辣黄瓜208白汤鱼丸209山药香饼211鲜姜拌干丝213五香素鸡215香菜拌瓜条217玫瑰寿桃218中南地区香冬丸子220黄金鸡221红袍莲子223栗子烧白菜225八卦山药226金毛豆腐227刘秀羹228奶汤干丝229南豉辣豆腐231桃园三结义233冻菌烧白菜235四季春卷236珍珠鲜蘑237菊花素海参238明苔青笋239春香豆腐241九华素鹅242荷包花豆腐243鲜蘑三圆245红烧寒菌247蘑菇锅巴汤248辣香茭笋250五彩鱼片251三鲜鸭腰254五彩绣球256脆熘大肠258素烧海参259洪武酿豆腐261羊菌干张结263三色双冬265雪菜冬笋267金钱里脊270护国菜272素酿竹荪筒274冬菇扒苋菜275鼎湖上素276佛手豆腐279银丝贺寿280叉烧面筋282三色豆卷284 华东地区咖喱鸡块287梅菜扣香干289桥镇豆腐脑291太极芋泥294脱苦菜295花菇四宝296拔丝汤团297菠菜烩豆腐299豆蓉枇杷果301香捶老藕302竹香莲池303半月沉江305什锦素火锅306清汤豆腐308白玉翡翠309无锡面筋311文思豆腐313姜汁莼菜314菜菔菜墩316茉莉香豆腐317余杭藕粉320素肉莲蓬豆腐322莼菜汤325八宝豆腐汤327蜂窝莲子329龙井虾仁330口蘑菜心鱼翅333功德素虾仁337糖醋鹌鹑蛋339百花酿香菇342素鸡火腿344爆炒腰花346香菇素肉349五香豆腐干350香糟茭笋352五香烤麸354仿鲜蟹粉355素烧鱼翅357八宝鸡腿359罗汉斋361冬笋鲜汤364三丝鱼翅365芙蓉鱼片367白汁扒翅369糖醋全鱼371素净肉松372咖喱干香丝374豌豆鸡丝376 西南地区太白清汤鸭脯378香辣牛肝菌380豆豉板鸭381葫芦香梨383醪糟八仙384口袋豆腐385银圆榨菜糕386香嫩黄芥巴387宫保鸡丁388罗汉竹荪391香辣凉瓜392怪味豆腐394干烧竹笋396香酥圆葱398芫爆腰花399麻辣豆腐401糖醋酥豆403陈皮香干丝405五丝金卷407附注410参考文献413

## &lt;&lt;中国素菜集锦&gt;&gt;

## 章节摘录

书摘孔府素菜 孔府素菜，又叫孔府家宴素菜，是山东省曲阜市著名的传统风味官府素菜。

孔子，名丘(公元前551—479年)，字仲尼，春秋末年鲁国鄆邑(今山东曲阜东)人，是中国历史上著名的思想家、政治家、教育家和儒家学派的创始人。

孔子在中国古代的饮食观念和养生之道方面有着许多哲理和名言。

从汉代开始，历代帝王对孔子竞相追谥加封，“衍圣公”就成为孔子嫡系裔孙的世袭封号，并在曲阜建立了“衍圣公府”，即孔府。

孔府日常饮食和欢宴贵宾的佳肴，自成一格，是“孔府菜”的起源。

在《论语·乡党篇》中，孔子精辟地阐明了烹饪饮食和长寿之道，以现代营养科学的观点来看，也是合乎科学道理的。

孔子的饮食观和养生之道主要概括为：一是讲究饮食营养科学；二是特别强调饮食卫生；三是重视饮食中的量与度；四是讲究饮食时的礼节。

孔府菜历史悠久，烹调技艺精湛，独具一格，是我国延续时间最长的典型官府菜。

其烹调技艺和传统名菜都是代代承袭、世世相传，经久不衰。

孔府菜的形成，主要是由孔府的历代成员秉承孔子“食不厌精，脍不厌细”的遗训，素精饮饌。

对菜肴的制作极为考究，要求不仅料精，细作，火候严格，注重口味，而且要巧于变换调剂，应时新鲜，以饱其口福。

自西汉以来，随着孔子后裔政治地位的升迁，至明、清时期，“衍圣公”曾官居一品，班列文官之首，享有携眷上朝之殊荣，皇帝“朝圣”、祭祀活动频繁，皇室的成员每次来曲阜必以盛宴接驾。

至于高官要员的纷至沓来，孔府也要设高级宴席接风。

长期以来，因受门第观念的束缚，孔府内眷多来自各地的官宦之家，他们之间的礼尚往来，使众家名饌佳肴得以荟萃一堂、各呈特色，互为补益。

孔府这种广泛的社交活动和内、外厨之间的频繁更替，促进了孔府和宫廷、孔府与官府、孔府同民间的烹饪技艺的不断交流。

加之千百年来孔府名厨巧师们的潜心切磋，师承旧制，在继承传统技艺的基础上进行创新，从而逐渐形成了自成一格，名饌珍馐兼备，品类丰盛完美，色、香、味、形、器俱佳的孔府菜。

孔府宴席也是长期形成的。

礼仪庄重，等级分明，在席面款式上要求十分严格，既有书香门第、圣人之家的风度，又有王公官府的气派。

各种宴席的席面，菜点丰盛，搭配讲究，主菜、大件菜、配伍菜都有一定的程式。

孔府宴名目繁多，大体上可分为家宴、喜宴、寿宴、便宴、如意宴等多种，在规格上则以用料高低和上菜的多少而定。

历史上最高规格的“满汉全席”要上菜一百九十六道，仅餐具就有四百零四件。

其次是燕菜席、鱼翅席、海参席和“双四”一品锅等，依不同季节变换时令佳肴。

例如：寿宴是孔府专供“衍圣公”和夫人及其尊长祝寿的特定宴席。

其席面珍馐罗列，杯盏并陈，除装饰和餐具极为考究外，还要上“高摆”伴之以钟鼓礼乐，气氛超然，堪与宫廷御膳相媲美。

孔府菜的命名极为讲究，寓意深远。

有些系沿用传统名称，此类多属家常菜；有的取名古朴典雅，富有诗意，如：“一卵孵双凤”“诗礼银杏”“阳光三叠”“白玉无瑕”“黄鹂迎春”等都属此类；有的菜点命名则是管家、厨师投其所好，用以引人入胜，如“带子上朝”“玉带虾仁”“雪丽琥珀”等；还有一类菜的名称是用以赞颂其家世之荣耀或表达吉祥如意的，如“一品锅”“一品寿桃”“一品豆腐”以及“福、禄、寿、喜”“万寿无疆”“吉祥如意”“合家平安”“连年有余”等等，多是因人因事而易，取其吉祥之意。

P14-15插图

<<中国素菜集锦>>

媒体关注与评论

书评本套书从实用出发详细介绍了全国各地的素菜、面点、名优小吃的选料、配料及制作，以及各种素菜、面点、名优小吃的历史渊源、发展过程、地方特点，反映了科技的新成果。本套书可供饮食服务行业、在职厨师及家庭使用。

<<中国素菜集锦>>

编辑推荐

这里有香味扑鼻、诱人食欲的糖醋大虾、醋溜豆芽、红烧豆腐；有脍炙人口的罗卜素丸子、家烩罗汉菜、百合炒雪里脊；有名闻中外的四川泡菜、蘑菇锅巴汤、佛手豆腐……更多美味素菜，尽收这本集锦中，还不快快来一饱眼福！

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>