

<<中国名菜>>

图书基本信息

书名：<<中国名菜>>

13位ISBN编号：9787806469491

10位ISBN编号：7806469494

出版时间：2006-3

出版时间：上海文化出版社

作者：陈苏华

页数：346

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>>

### 内容概要

淮扬菜系与川、鲁、粤菜系并列为中国四大菜系，这是中国饮食文化区域风味分系现象的不争事实和客观存在。

然而，究竟什么是淮扬菜系？它的源流、内容、性质迄今为止尚无清晰的认识，甚至有的人尚回避这一约定俗成的事实，一提起它便会产生误会，争论有之，莫衷一是。

于是在风俗物产气候相近相似的地区之间，以地方本位观点冠名的“菜系”新概念蜂拥而出，彼此壁垒相视，而忘记了饮食文化的同创共享规则。

那许多诸如八大菜系、十二大菜系甚至三十大菜系或更多菜系，实际上大多数是你中有我，我中有你，属于同一饮食文化体系，搞得一个清晰的系统格局犹如乱麻而缕脉难清。

在社会与自然科学高度发达的今天，我们对大菜系的研究不能局限在一个有限的时空中了，而应在整体文化背景下透视淮扬菜系的全部，在广阔的视野中获得更为清晰的认识。

## 作者简介

陈苏华，1953年生，副教授，江苏烹饪大师、省劳动厅技能鉴定专家委员、江苏名厨专业委员会副主任委员。

从厨35年，从事烹饪高等教育22年。

作为中国烹饪全日制大专的第一位专业教师，1971年学徒于扬州菜根香饭店，1983年毕业于扬州师范学院中文系，同年调入原江苏商业学院中国烹饪系从事教学工作，后又于1993年辞职深入社会酒店实践与调研。

做过厨工、主厨、主炉、厨师长、餐饮经理与副总经理。

干过各类酒店的厨务工作，有私人饭店，也有星级酒店，学子如云，传奇深入巷里酒肆。

## &lt;&lt;中国名菜&gt;&gt;

## 书籍目录

前言第一章 绪论第二章 水产类菜例鱼皮五仁锅贴 (025) 银鱼酿黄蛋 (026) 香脆银鱼排 (026) 糟煎白鱼 (027) 青鱼塌 (028) 葱烤鳊鱼 (029) 老卤石斑 (030) 珊瑚花枝 (030) 腐皮黄鱼角 (031) 牡丹鱼 (032) 响油鳊糊 (033) 卷筒虾蟹 (034) 金橘莲蓉鳊鱼 (035) 四喜鱼豆腐 (036) 象眼虾托 (037) 连中双元 (037) 苹果虾 (038) 网油虾方 (039) 灯笼明虾 (040) 大虾三味 (041) 清蒸大闸蟹 (042) 葫芦虾蟹 (042) 金馐炒蟹 (043) 芙蓉套蟹 (044) 酥皮花蟹斗 (045) 竹蛭炒饭 (046) 长鱼两吃 (047) 叉烤长鱼方 (048) 生爆龙爪长鱼 (049) 雀巢虾脆 (049) 金丝鱼云吞 (050) 清汤捶虾 (051) 双尾虾托 (052) 双皮刀鱼镶脆骨 (053) 明月生敲鳊鱼 (053) 桂花虾饼 (054) 龙舟献珍 (055) 彩色鱼夹 (056) 云雾香团 (057) 脱壳鳊鱼 (058) 雪花蟹斗 (058) 松鼠鳊鱼 (059) 椒斗玉镶金 (060) 东吴万里泊粮船 (061) 芙蓉鲜虾仁 (062) 芙蓉月宫鲫鱼 (062) 瓜姜墨鱼线 (063) 锦绣烤河鳗 (064) 油浸鳊鱼 (065) 龙须鳊鱼 (066) 大蒸鲩鱼 (066) 龙戏珠 (067) 金鼠踏雪 (068) 将军过桥 (069) 小笼原蒸鳖 (070) 塌沙鳊鱼 (071) 荷包鲫鱼 (071) 酒酿清蒸白鱼 (072) 拆烩鲢鱼头 (073) 八宝鳊鱼 (074) 胡萝卜鱼 (075) 乌鳢荔枝 (075) 芙蓉鱼片 (076) 鞭炮鱼卷 (077) 香糟黑鱼片 (078) 生炒鲫鱼 (079) 金腿银带 (179) 酿宝鳊鱼盒 (080) 虎痴鱼双味 (081) 叉烤鳊鱼 (082) 醋溜鳊鱼 (083) 酥 鲫鱼 (084) 醉蟹 (085) 炆虎尾 (085) 花果黄鱼 (086) 葱油沙光鱼 (087) 蝴蝶乌花 (087) 香熏银花鱼 (088) 双色鱼滑 (089) 萝卜大鱼头 (090) 纸包三鲜 (091) 沙河鱼头 (091) 鲜虾三法 (092) 霉苋梗蒸竹蛭 (094) 天香鲷鱼 (094) 醉红膏蟹 (095) 啫汁鱼皮扣 (096) 锅贴鳊背 (097) 八珍酿鲜鱿 (098) 之江莼鲈羹 (099) 臭鳊鱼 (1399) 网油鳊鱼 (100) 火烘鱼 (101) 生炒蝴蝶片 (102) 杭州皇饭儿鱼夹豆腐 (103) 芝士鱼茸炖黄蛋 (103) 虾肉酿青椒 (104) 虾蟹拉丝蛋 (105) 鸡火蜇皮 (106) 斑肝烩蟹 (107) 清汤秃肺 (107) 响铃虾球 (108) 灌蟹鱼圆 (109) 风 鱼 (110) 炸玉煌 (111) 春白彩烩乌鱼蛋 (111) 小鱼汤茶油嫩 (112) 香蕉黄鱼夹 (113) 能不忆江南 (114) 珊瑚映白玉 (114) 章鱼炖猪舌 (115) 沙律锅巴虾 (116) 豆脑生鱼片 (116) 光影片酥鱼 (117) 河蚌菜苔 (118) 日月双火 (118) 茶酒吊锅虾 (119) 灌蟹鱼皮官顶饺 (120) 金沙鱼晶冻 (121) 脆皮牛蛙 (121) 肉末酸辣鱼唇 (122) 白蜜黄螺 (123) 八宝鸳鸯螺 (123) 干炸蝇盖 (124) 萝球烩虫寻肉 (125) 滑蛋鲳尾肉 (126) 桂花梭子蟹肉 (127) 酥包蛎 (127) 炉焗生蚝 (128) 仙姑懒睡白云床 (129) 香糟醉封鳗 (129) 注油鳗鱼 (130) 瓜樱梅鱼 (131) 洋烧扇面鲳鱼 (131) 百宝虾包 (132) 龙虾过桥 (133) 陵岛生蒸龙虾 (134) 上汤海蚌尖 (134) 出水玉芙蓉 (135) 淡糟香螺馄饨 (136) 黄鱼烧芽白 (137) 江鳗烧大乌 (138) 金鱿戏珠莲 (138) 珊瑚映明月 (139) 五子登甲 (140) 鲜奶鱼馄饨 (141) 菊花青鱼 (142) 蟹酿橙 (142) 第三章 畜肉类菜例十香小烤兔 (144) 锡包玫瑰骨 (145) 马鞍桥扣肉 (145) 瓜方塔肉 (146) 京葱爆羊脊 (147) 扬州烤方 (148) 炖金银蹄 (149) 淮扬清炖蟹粉狮子头 (150) 鸡粥蹄筋 (151) 冰糖扒烧整猪头 (151) 熘象牙里脊 (152) 维扬水晶肴蹄 (153) 彭城羊方藏鱼 (154) 花盏鱼羊 (155) 贡淡脊枚炖酥腰 (156) 金陵芙蓉猪排 (156) 蝶骨寸金蹄 (157) 吉力灌汤丸子 (158) 松子熏肉 (159) 松子肉 (160) 丁香排骨 (161) 明珠蜜火方 (161) 红焖鱼羊大斩肉 (162) 枣泥羊肉 (163) 扁大枯酥 (164) 红枣羊方 (164) 金酱蒜香骨 (165) 肠儿扎肝 (166) 香辣羊腿膀 (167) 生烤羊肩 (167) 酿炸酥肚 (168) 南炆腰花 (169) 碧绿蹄筋 (169) 京酱 牛方 (170) 苏酒烤羊排 (171) 果仁仔排 (172) 三色虾肉糕 (173) 茄汁煎牛肉饼 (173) 香糟扣肉 (174) 雪淡虎皮肉 (175) 寸金肉卷 (176) 腐乳爆筋片 (176) 荠菜脆丸 (177) 脆浆裹肉 (178) 卷筒粉蒸肉 (179) 百花酒焖肉 (179) 苔菜小方烤 (180) 沛公狗肉 (181) 枣方肉 (182) 元宝牛如意 (182) 红花四宝全羊烩 (183) 南瓜泰米牛肉 (184) 三蛋炖羊脑 (185) 火焰灯笼猪肉 (185) 石榴孜然兔 (186) 糟红节尾 (187) 脆皮牛排 (187) 煎熘脊柳 (188) 荔枝肉 (189) 炆糟五花肉 (189) 十三香排骨串 (190) 闽江肝肚 (191) 五味炸肝卷 (192) 咖喱羊肘 (192) 上工糟羊腩 (193) 米熏兔 (194) 菜胆扒羊宝 (194) 无锡酱骨 (195) 棋形蹄圈 (196) 雪里藏火 (197) 苏肝同肠 (197) 沙姜羊蹄鳖 (198) 珍珠圆子 (199) 清水羊肉 (200) 第四章 禽蛋类菜例掌上明珠 (202) 炸山鸡塌 (203) 瓜姜炒鸽松 (203) 花菇干蒸仔鸽 (204) 藏红花油淋鸽 (205) 馄饨鸭子 (206) 锅烧鸭 (206) 云腿卷筒鸭 (207) 双色鸡茸 (208) 三套禽 (209) 水晶舌掌 (209) 葫芦鸡腿 (210) 火腿糯米鸡卷 (211) 荷叶焗鸭 (212) 金葱扒鸭 (213) 桃仁鸭方 (213) 茉莉花炒山鸡片 (214) 松子红酥鸡 (215) 金钱鸡 (216) 三丁蛤蟆鸡 (217) 西瓜鸡 (218) 蛋美鸡 (218) 醉蟹炖鸡 (219) 网入凤雏 (220) 桂花香糟鸡 (221) 彭公雉羹 (221) 八卦文武鸭 (222) 柴把冬笋鸭 (223) 清炖鸡孚 (223) 金陵叉烤鸭 (224) 珍珠鸭子 (225) 金陵桂花盐水鸭 (226) 荷花白嫩鸡 (227) 叫化鸡 (228) 鸡火黄鱼鲞 (229) 荷叶粉蒸鸡镶肉 (230) 莲荷煽鸡 (231) 锅油鸡 (231) 母油八宝船鸭 (232)

## &lt;&lt;中国名菜&gt;&gt;

苏杭卤鸭 (233)蟹油鸡茸蛋 (234)碧绿松菌珠鸡 (235)瓜仁鸽方 (236)飞鸽传书 (237)薏仁鸭烩 (237)蛋裹花蟹 (238)杨梅皮蛋 (239)铁钵田螺鸭 (240)三杯鸡 (240)牙姜鲜腊鸭伴 (241)鄱阳酸菜鸭 (242)虎皮鸽蛋焖爪翅 (242)霉菜汁鸡蹄 (243)稻草熏烤鸭 (244)冠盖三军 (245)甫里鸭羹 (245)龙肝烩凤脑 (246)芝麻酥鸡 (247)金牛鸭子 (248)云林鹅 (248)虾茸胀蛋 (249)饼子老鸭 (250)香芋红烧珍珠鸡 (251)乌嘴鸭炖鳝筒 (251)芹香明月鸡丝卷 (252)肉糕蒸凤鹅 (253)臭干鸡米包 (254)农夫山泉鸡 (254)杏仁栗香鸽 (255)鹌脯金 (256)葵花鸭四宝 (257)鸭掌舌烧芥菜 (258)香露全鸡 (258)闽中双吃鸡片 (259)沙茶鸡丁 (260)早红橘络鸡 (260)芥味鸡丝 (261)坛子鸭舌 (262)东篱有菊 (262)梅龙镇烧鸡 (263)第五章 综合与果蔬类菜例黄焖素狮子头 (265)双爆肫肚 (266)水陆爆肫肚 (266)文思豆腐羹 (267)鸡汁煮干丝 (268)刀鱼羹卤子面 (268)糖醋辣白菜 (269)如意冬笋 (270)冬菇四灵 (271)双冬素大肠 (271)参汤菊花豆腐 (272)宫廷红枣 (273)太极湘莲 (274)知了白菜 (274)炖菜核 (275)南腿面筋 (276)荷花什锦炖 (277)上汤扣三丝 (278)镜箱豆腐 (279)龙凤腿 (280)蟹油水晶球 (281)鲜奶裹烧笋 (281)锅烧山菌 (282)八宝油条 (283)金鼎全家福 (284)酥炸番茄 (285)熘素虾球 (286)八宝香瓜 (286)御果园 (287)雪里寻梅 (288)桂花糖藕 (289)灌香山药 (290)镶红瓜角 (290)镶银包金 (291)黄陂烧三合 (292)蟠龙卷切 (293)腊味三蒸 (294)圆笼三蒸 (295)双色藕饼圆 (296)锦绣水晶冻 (297)素八宝脆皮鸡 (298)脆皮扒豆腐 (299)银芽黄鱼扒素翅 (299)罗汉全斋 (300)八宝西柿盅 (301)筋包百叶卷 (302)问政山笋 (303)兴国豆腐 (303)三虾豆腐 (304)菊花锅 (305)金钱豆腐饼 (306)干贝珍珠笋 (307)鸭红紫菜卷 (308)红楼鸡油茄 (308)吹纱洞箫 (309)茶庄老豆腐 (310)蕈油三笋 (311)明月松间照 (311)岁寒三友 (312)脆皮玉子豆腐 (313)布袋玉子豆腐 (314)冷蔬三款 (315)宝藏十香菜 (315)金钩三野 (316)虾干四蔬 (317)鸡油扒蒲菜 (318)酒心芋艿 (319)蜜枣扒山药 (319)红绿最相思 (320)霸王别姬 (321)东壁龙珠 (322)第六章 山海珍品类菜例清汤芙蓉燕菜 (323)鸡茸鱼肚 (324)蟹黄扒玉翅 (324)月宫鲍鱼 (325)黄焖紫鲍 (326)云腿扒鲜鲍 (327)乌龙藏凤 (328)虾子扒开乌 (328)酒蒸瑶柱 (329)绣球干贝 (330)裙边鸽蛋 (331)鸡包鱼翅 (332)冬茸干贝 (333)鸡酥丸子烧海参 (333)南瓜宝龙珠 (334)金花银裙 (335)三宝探海 (336)金蹼鲜裙 (337)蛋美鹿筋 (337)瑶柱金钱鳖肚 (338)佛跳墙 (339)虾皇烩燕 (341)火桃藏羊 (341)凤球兰花鲍 (342)三鲜烧海参 (343)丹荷蛤土蟆 (344)梨蒸蛤土蟆 (345)一品火夹猴头 (345)



## &lt;&lt;中国名菜&gt;&gt;

## 章节摘录

淮扬菜系与川、鲁、粤菜系并列为中国四大菜系，这是中国饮食文化区域风味分系现象的不争事实和客观存在。

然而，究竟什么是淮扬菜系？它的源流、内容、性质迄今为止尚无清晰的认识，甚至有的人尚回避这一约定俗成的事实，一提起它便会产生误会，争论有之，莫衷一是。

于是在民俗文化物产气候相近相似的地区之间，以地方本位观点冠名的“菜系”新概念蜂拥而出，彼此壁垒相视，而忘记了饮食文化的同创共享规则。

那许多诸如八大菜系、十二大菜系甚至三十大菜系或更多菜系，实际上大多数是你中有我，我中有你，属于同一饮食文化体系，搞得一个清晰的系统格局犹如乱麻而缕脉难清。

在社会与自然科学高度发达的今天，我们对大菜系的研究不能局限在一个有限的时空中了，而应在整体文化背景下透视淮扬菜系的全部，在广阔的视野中获得更为清晰的认识。

“菜系”是饮食文化的特有现象，是人们对这一现象认识所作的系统归纳和总结，是在系统归纳总结中自觉形成的文化范畴概念。

简单地讲，菜系就是区域风味菜点的总和与体系，是相对区别于其他菜系的具有鲜明差异性特点的风味体系。

因此，菜系是自然区域与人文渊源关系的产物；是人们为了生存与自然界相适应的一种选择，是这一适应过程的历史凝聚。

它所反映的是一个自然区域人类饮食生活的习惯、风俗和传统的全部文化历史。

我们研究菜系的目的是认识其继承、共享、变异、进化的规律，从而力求准确地把握淮扬菜系这一优秀文化遗产的特色精华，更好地为现代人类饮食生活服务。

一、千古淮扬系东南 行政区划是历朝有变的，自然地理气候区划是亘古不变的。淮扬作为自然区域的概念来源于《尚书·禹贡》中“淮，海惟扬州”。

《传》称扬州的方位是“北踞淮，南距海”。

《尔雅·释地》说：“江南曰扬州。”

《周礼》亦云：“东南曰扬州。”

这里的淮是指淮河（周秉钧著《尚书易解》，海是指大海（东海），扬即是扬子江。汉水出潘家山至汉口与岷江合流，东流至今扬州、泰州一带的长江中下游古称扬子江。

州，通洲，是指多水的周边陆地，后作地区称谓。

《毛诗》曰：“水中可居者曰州。”

《说文》：“州本州渚字”，“昔尧遭洪水居水中高土故曰九州”，“古文‘州’像前后左右皆水”。

《尚书》是记载上古与夏、商、周三代历史的中国第一部史书，以中原为中心，依据当时大陆“山林川泽丘陵渍衍原湿”的自然生态形势将国土划分为“冀、衮、青、徐、扬、荆、豫、梁、雍”等九州。

传说中夏铸九鼎说的就是这一史实，这里所指的扬州方位是淮河以南、东海以西、扬子江流域两岸为轴心的广大区域。

这一区域位于大陆东南，以地形低湿的江南为核心。

扬州的地域称谓形象地描绘出东南地区多水低平的地貌特征。

这是一个巨大的地域范围概念，包括了现代整个华东地区与华中部分地区以及澎、台、舟山列岛等地。

这一区域由一个主要地区和两个边辅地区连成一片：即淮河流域与扬子江流域平原区、东南沿海区、周围低山丘陵地区。

这些地区间交通方便，气候相同，风俗相近，流通频繁而与其他三大菜系所在区域存在明显的诸方面阻隔与差异，是一个具有相对独立意义的自然生态区域，中国的综合自然地理区划上一般将其划归为一个区域。

“淮扬”之称正是对这一自然生态区域环境的高度概括。

## &lt;&lt;中国名菜&gt;&gt;

再看政区划分。

扬州作为政区的称号，始于汉武帝元封五年（公元前106年），扬州为十三刺史部之一，领庐江郡（舒县，安徽庐江南）、九江郡（寿春，安徽寿县）、会稽郡（吴县，江苏苏州）、丹阳郡（宛陵，安徽宣城）、豫章郡（南昌，江西南昌）、六安国（六县，安徽六安北）等五郡一国九十三个县，范围较为广大。

东汉时扬州治所在历阳或寿春或曲阿，领九江、丹阳、庐江、会稽、吴郡、豫章等六郡。

当时福建浙江早期的建制也大部分归属会稽和吴郡。

魏至周为寿春或合肥。

吴至陈为建业（南京）或会稽，领丹阳、吴郡、会稽、豫章、庐陵、鄱阳、新都、临川、临海、建安、吴兴、东阳等郡，几乎囊括了东南沿海及安徽、江西广大地区。

将扬州治所落在今扬州（江都与江阳）是在隋朝开皇九年（公元589年），设立扬州总管府。

唐武德九年（公元626年）设扬州大都督府，领江都、楚、滁、和、濠、庐、舒、寿、光、蕲、黄、申、安、沔等十四州郡。

及至南宋扬州改为淮南道，治所亦在江都，领江都、楚、滁、泰、通、真、安东、高邮、淮安、招信、清河等州郡。

元灭宋建江浙行省于旧地江都，统两淮两浙，又称淮东行省或扬州行省。

至元二十一年治杭州，称江浙行省；二十三年还治江都，仍名江淮行省；二十六年再徙杭州，二十八年以江北州县隶河南行省，再称江浙行省。

大德三年即1299年罢福建行省以其地属之，范围包括今安徽、江苏、上海、浙江、福建、江西广大地区。

至明、清之时，由于人口密度的大幅度增加，政区的细划，在原江都城设扬州府，此时扬州并非元以前的扬州，而仅辖江都与甘泉二县，是当时江苏省的一个重要州府机构。

在元以前今扬州或称邗城或叫广陵或称江都，一直是当时扬州辖区经济和文化的重镇，并在唐以后基本是扬州治所。

1949年在此地正式设立（今）扬州市。

仅就扬州这一名称在历朝历代与东南诸省市错综复杂的行政关系来看，也说明了东南地区文化历史的整体性。

扬州以自然山川形势而闻名，又久作政区称号，成为东南诸省市悠久文化历史的象征，约定俗成地深深凝聚积淀在东南诸省市人民饮食文化生活意识之中。

而淮河流域地区长期与扬州的隶属关系又进一步反映了两河流域饮食文化同风同俗的一体化特征，因此将淮扬并称已成为了一种习惯，可见淮扬菜系是自然历史的范畴，是自然区域饮食文化的大系概念，是东南饮食风味风俗的共同体，是东南诸省市人民同创共享的传统文化遗产。

因此它必然是东南各省市人民饮食文化创造活动的基础和结晶。

由上观之，淮扬菜系并不属于一个省或市，而是属于大陆东南区域整体范畴的文化系统概念。

## <<中国名菜>>

### 编辑推荐

中国地域辽阔，物产丰富，千百年来，各地形成了具有各自地方特色的风味美食，有南方风味和北方风味之分，有“南甜北咸”之说，还有“八大菜系”、“四大名菜”等等。

这套《中华风味美食谱》，是为想要居家烹饪品食中华各地风味美食的朋友精心准备的，由美食专家郑重推荐！

《中国名菜：大淮扬风味系》是系列之一，精选了上百种相对易于家庭烹饪的淮扬美食，相信通过书中详实、细致的指导，您一定能烹饪出一道道散发着醇香的美味淮扬菜。

淮扬开国宴，寻常百姓餐！



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>