

<<中国孔府菜>>

图书基本信息

书名：<<中国孔府菜>>

13位ISBN编号：9787807470748

10位ISBN编号：7807470747

出版时间：2008-1

出版时间：海天

作者：姚海扬

页数：354

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>

## &lt;&lt;中国孔府菜&gt;&gt;

## 前言

在中国饮食文化的园地中，孔府菜不仅占有特定的历史地位，而且融合了中国饮食文化的诸多精华，称得上是中国饮食界中经历年代最久、文化品位最高的食饌体系。

尤其是孔子的文化形象始终闪烁在孔府菜的核心区域，由此而吸引着中国人的饮食情结。

正是如此，孔府菜长期被饮食界视为华夏烹饪园地中的文化标识。

从历史的角度看，孔府菜有着丰厚的积累和辉煌的成就，在食料选择、菜肴烹饪、宴席设计、糕点制作以及饮食礼仪等诸方面都达到了极高的境界。

传统孔府菜秉承了孔子“食不厌精，脍不厌细”的古老遗训，并以做工精细、善于调味、讲究盛器、烹调技法独到而著称，其风味清淡鲜嫩，软烂香醇，汁味醇厚。

孔府厨师创造了众多名品菜肴，如孔府一品锅、神仙鸭子、御笔猴头、诗礼银杏、带子上朝、一卵孵双凤、烤花篮鳊鱼、八仙过海闹罗汉等，都闻名于海内外。

历代衍圣公府内的宴席曾以排场和华贵著称，甚至一席宴会就能呈现404件造型各异的餐具，摆出196道名菜佳肴，让世人为之瞠目。

孔府宴席中还包含着迎宾宴、寿宴、喜宴、家常宴等多种模式，不同层面、不同规格的宴席把孔府菜推向极至。

孔府糕点也以其精美风味而感染食界。

无论何人，只要亲自品尝过孔府菜，都能感受到来自于圣门泮池的美味熏染。

今天，孔府菜的历史精华和创新成果仍然被各界人士所研究。

在山东烹饪协会和曲阜孔府菜研究会中，就有一批从事孔府菜研究的有志之士，他们当中有文化学者、有烹饪大师、有食疗专家、有营养学家，正是在他们的共同努力下，这部很有分量的《中国孔府菜》得以付梓出版，为孔府菜的文化积累再添新著。

在这部新著中，既有深度的理论研究，也列出了可操作性的食谱菜单，总结了孔府菜的丰厚历史价值。

作者通过孜孜不倦的努力，使得这部新著内容饱满，精彩纷呈。

现代的餐饮业仍然需要文化底蕴，需要传统文化的滋养。

我相信，只要中国人维系着自己的文化传统，就必然要继承、解读孔子的思想，而以此为视点的孔子饮食文化，还将继续保持特有的魅力。

## <<中国孔府菜>>

### 内容概要

《中国孔府菜》详细介绍了孔子饮食思想、孔府饮食礼仪、孔府菜发展渊源、传统孔府宴席食单、孔府菜的烹调制作等，是山东烹饪协会、曲阜孔府菜研究会组织孔子饮食研究学者、中医营养专家、烹饪大厨合力推出的专题饮食文化巨作。

读者从中不仅可以领略到孔子饮食的丰厚文化底蕴，而且可以学习到孔府佳肴的制作，从而丰富、充实自己的精神和饮食生活。

孔府菜是中国著名的官府菜之一，是中国饮食肴馔中的极品之作，是孔子后裔、被称为“天下第一家”的衍圣公府迎送礼仪的重要内容。

## &lt;&lt;中国孔府菜&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 孔府饮食文化一、孔府饮食文化和养生之道概述二、孔府饮食礼仪与厨事三、孔府菜特色烹调技法四、孔府饮食现代研究综述五、济南孔膳堂挖掘研制“孔府菜”经过第二章 孔府传统宴席食单一、祭祀筵二、延宾筵三、府筵附一、济南“孔膳堂”孔府菜食单附二、曲阜“孔府饭店”孔府宴食单第三章 孔府菜制作一、珍品类燕菜四大件燕窝“万”字金银鸭丝燕窝“寿”字红白鸭丝燕窝“无”字三鲜鸭丝燕窝“疆”字口蘑肥鸭什锦燕窝琼浆燕菜燕窝八仙汤雪梨燕菜燕菜捶柳鸡丝金盏凤栖燕窝翡翠燕窝一品燕菜当朝一品锅奶汤燕菜冰糖燕菜丁香鱼翅把儿鱼翅桂花鱼翅鸡丝翅子什锦鱼翅鹿筋扒鱼翅蟹黄扒鱼翅白扒玉脊翅子葫芦大吉翅子奶汤玛瑙鱼翅八仙过海闹罗汉荷花鱼翅红扒通天鱼翅文龙吐玉珠竹影海参扒瓢海参鱼皮扒海参奶汤金银海参玛瑙海参扒海羊山东海参沙锅海参糟烧海参麻酱海参肉末烧海参吉祥三宝乌龙护宝红烧海参珍珠海参红烧鲍鱼清汤鲍鱼扒芦笋鲍鱼麒麟鲍鱼红烧紫鲍御带猴头御笔猴头鸭掌烧猴头烧猴头鱼唇扒鱼皮黄焖鱼骨白玉无瑕烧秦皇鱼骨扒江干吉祥干贝鸭膀扒干贝奶汤鸭舌干贝凤髓银耳玉液银耳烩银耳扒裙边瓢香菇清汤竹荪烩鱼穗酸辣乌鱼蛋清汤蛤士蟆油黄管烧淡菜红扒舵蹄二、鸡类白松鸡青果鸡爆双胗碧桃鸡丁雪里藏珠阳关三叠汤拱鸡醉雏鸡纸包鸡葡萄酒醉鸡鸡里脆炆凤鸡丝炸鸡扇炸鸡槌烩鸡饼炒鸡爪烧安南子炒软鸡片芙蓉鸡片把儿鸡丝水晶鸡丝吊糟鸡丝鸡汁豆泥鸡米香菇干贝扒鸡如意鸡卷椒麻雏鸡绣球胗肝糖醋凤脍锅塌凤脯干贝清蒸鸡一卵孵双凤鸡松炒鸡米鸡皮软烧豆腐玻璃鸡丝炸脆梨鸡凤鸡铃铛丸子三、鸭类鸾凤同巢烤鸭神仙鸭子御带鸭子锅烧鸭子酱汁鸭方“寿”字鸭羹奶汤鸭条鸭舌烧鸭腰紫芽姜爆雏鸭片鸭勾肉瓢鸭掌八仙鸭子四、鱼类烤花篮鳊鱼炸熘鳊鱼干蒸鳊鱼糟烧鳊鱼软熘鳊鱼清蒸瓢鳊鱼豆豉烧鳊鱼炸焦皮鳊鱼炸鳊鱼卷桂花鱼片纸包鲜鱼芙蓉鱼条炒鱼豆鱼松炸鱼牌烤鱼脯熏鱼糟蒸白鲢中段松子鱼糕烧八宝鱼丸连年有余芙蓉鲫鱼干烧鲳鱼酱焖偏口鱼葱椒鱼油爆鱼芹口蘑干烧鱼五、虾类炸虾包炸虾排炸菊花虾翡翠虾环虾生龙井虾仁芙蓉虾仁炸脂酥虾仁御带虾仁炸八宝虾仁虾松(火靠)虾煎烹大虾雨前虾仁黄袍大虾锅烧虾京果虾仁腐乳虾仁醉虾六、肉类紫酥肉新蒜樱桃肉烤牌子晾干肉片芙蓉肉丝秋季酱肉熏豆腐炒肉丝肉松黄鹂迎春雀舌方丁干崩肉丝脂酥钎子七孔灵台巧炸鹿尾油爆肚仁葱椒腰穗胡辣腐皮腰丁炸腰包炸十字腰花金银肘子福禄肘子祯祥肘子清汤一品丸子烤乳猪冰糖猪蹄蜜制金腿三鲜肉丝椒麻肉片炒木肉荷叶肉糟炖肉茶烧肉芙蓉排骨南煎丸子冬菇烧蹄筋龙眼大肠酿荷包丸子螺蛳肉蒸肉炒肉丝馍武熘肉片炒汪肉片炒豌豆金钱肉四喜丸子七、甜菜类一品寿桃诗礼银杏带子上朝(一)炸梨球拔丝金枣琥珀莲子炸藿香清蒸芋茺清蒸白木耳带子上朝(二)西瓜糕苹果罐蜜汁冬瓜蜜汁耿饼蜜汁梨球雪丽琥珀琉璃海石冰糖百合冰糖肘子麻酥鹅皮炒山药泥水晶桃一品山药杏仁豆腐八、菜品其他类清烩口蘑子回笼蛋虾籽炒龙须菜一品豆腐烧豆腐脑炒豆腐泥丁香豆腐炒小豆腐锅塌豆腐蜂窝豆腐罗汉豆腐槟榔豆腐醉豆腐软烧虎皮豆腐炆黄花菜珊瑚金钩蛋黄波菜锅塌菠菜虾籽龙爪笋海米珍珠笋虾籽烧玉兰棍火腿炒芦笋烧素什锦鹅脖合家平安菊花火锅什锦一品锅红扒海蜇琼玉海蜇椒麻海蜇七星鸡子炒鸡子茄罐佛手茄子雪花香椿油泼豆蔻镶豆蔻金钩挂银条蟹黄烧白菜油淋菜心炒什锦虾籽烧茭白爽口金丝瓜百合芹菜碧玉珊瑚糖醋藕尖扒羊肉条乌云托月九、点心类莲子糕菊花馓子荷花酥葫芦馒头蟹酥银丝卷荷叶夹木瓜酥萝卜酥饼蟹黄烫面饺大虾烧麦佛手酥鸳鸯酥盒萝卜酥清油盘丝饼虾酥翡翠面四喜蒸饺百合酥枣泥酥盒缠手酥绿豆糕喜寿年糕枣煎饼大寿桃糕附一、点心汤(佐食)燕窝八仙汤配蟹黄烫面饺冰糖银耳汤配百合酥山楂汤配绿豆糕莲子汤配喜寿年糕紫菜汤配大虾烧麦黄豆羹配枣煎饼桂圆汤配缠手酥莲子绿豆汤配佛手酥口蘑汤配萝卜饼杏仁茶配枣泥酥盒三鲜汤配四喜蒸饺什锦甜羹配大寿桃蛋糕附二、三套汤参考文献

<<中国孔府菜>>

章节摘录

## <<中国孔府菜>>

### 编辑推荐

《中国孔府菜》由海天出版社出版。

孔府菜是中国饮食文化的集中表现，它即是一种饮食内容，又是一种文化现象。

它是中国饮食文化史，乃至世界饮食文化发展史中绝无仅有的珍贵文化遗产。

孔府菜是以儒家思想所具有的民族包容精神，历时数千年、纵横南北中，歉收并蓄、博采众长，融宫廷饮食、贵族饮食、地方饮食、民间饮食、家庭饮食为一体，充实发展而成的、独具一格的饮食文化和烹饪艺术。

<<中国孔府菜>>

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>