

# 《中国北方菜》

## 图书基本信息

书名：《中国北方菜》

13位ISBN编号：9787504460929

10位ISBN编号：7504460923

出版时间：2009-1

出版社：中国商业出版社

页数：276

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

# 《中国北方菜》

## 内容概要

《中国北方菜》是我国北方地区一部集知识性、技术性和趣味性于一体的大型综合菜谱。《中国北方菜》是编者根据多年教学和实践经验，认真整理而成的，内容构思严谨，外观装帧精美，中国商业出版社出版。

此书具有三个显著的特点：

一、具有较高的权威性和广泛的代表性。编委由北方十几个省长期从事烹饪教学工作的高级烹饪技师组成，他们都有丰富的理论知识和实践经验。

二、内容丰富，知识性强，覆盖面广。书中概述部分从研究中国饮食文化的角度，对北方菜形成的文化背景，第一次进行了认真、详细的归纳和总结，为充分了解和认识我国北方菜的全貌提供了充分的理论依据；菜谱部分，既包括各地具有代表性的传统名菜、地方名菜及清真菜，并且还有在国内外享有较高声誉的宫廷菜、孔府菜及仿唐菜等。

三、格式新颖，趣味性强，雅俗共赏。从总体上突破了一般菜谱的编写模式，每个菜均先从定名方法、历史典故、演变过程、原料知识、质量要求、成品特点等方面作出概述，然后是详细的制作过程和操作要领。既可作为烹饪专业在校师生的教学参考资料，又适用于社会上不同层次的烹饪爱好者。

# 《中国北方菜》

## 作者简介

李长茂，1952年生，山东省莱州市人，大学学历。现任山东城市服务技术学院烹饪高级讲师，烹饪高级技师，中国烹饪大师，中国鲁菜烹饪特级大师，餐饮业国家一级评委，国家职业技能鉴定高级考评员，中国鲁菜烹饪大师认定委员会委员，山东省烹饪协会常务理事，烟台市烹饪协会

# 《中国北方菜》

## 书籍目录

中国北方菜概述 一、中国北方菜形成的文化背景 二、中国北方菜发展的历史轨迹 三、中国北方菜的传统风味流派及本质特征  
中国北方菜实例精选 一、山珍海味类 二、肉类 三、禽类 四、水产类 五、植物类 六、其他类 七、宫廷菜 八、孔府菜 九、仿唐菜  
附录：营养素功用简明表及食物营养成分表 一、营养素功用简明表 二、食物营养成分表

## 章节摘录

操作要领：（1）鸡茸燕菜较其他鸡茸菜蛋清略多，并抽打成蛋泡状，这样可以使鸡茸膨胀，比重减小，并能漂浮在汤面上。（2）用羹匙下鸡茸时，要在羹匙上沾匀水或大油，以防不光滑形状变化。3. 蟹黄鱼翅鱼翅是由鲨鱼的背鳍、胸鳍和尾鳍干制而成的一种名贵的海味珍品。主要产于山东的烟台、青岛以及辽宁的大连等地。质量以背鳍最佳，胸鳍次之，尾鳍翅少质差。鱼翅入馔历史悠久，早在明代人们就已开始食用。清郝懿行所著《记海错》中曾对此作过描绘：“鲨鱼……其腴乃在于鳍背上，腹下皆有之，名为鱼翅，货者珍之……酒席间以为上肴。”蟹黄鱼翅是选用已发制好的鱼翅和蟹黄为主料，以扒的方法制成。菜肴中鱼翅晶莹透亮，蟹黄橘红悦目，二味合烹，色泽美观，口味鲜美，是鲁菜中高级筵席上的一道传统名菜。原料：水发鱼翅400克，蟹黄150克，油菜心250克，冬笋150克，葱段50克，姜片25克，鸡汤600克，湿淀粉30克，白糖10克，酱油15克，精盐6克，味精3克，绍酒30克，清油500克，鸡油20克。切配：冬笋切成长5厘米、宽2厘米、厚0.7厘米的片，蟹黄泡软待用。烹调：（1）鱼翅用温水洗净，放大碗内，加鸡汤、葱段、姜片、绍酒，上屉蒸约2~3小时取出。（2）炒勺内放入清油，烧至五成热，放入油菜心稍炸捞出。（3）炒勺内留底油50克烧热，加入葱段、姜片炸出香味捞出不用，再加清汤、油菜心、笋片、精盐、白糖、绍酒烧开，去掉浮沫后，捞出油菜心和冬笋，摆放入盘内。再将鱼翅、蟹黄放入汤内烧开，加入各种调味品，用湿淀粉勾芡，加鸡油，倒在笋片和油菜心上即成。操作要领：（1）鱼翅在烹调前要用清汤鸡架、猪骨及其他调味品蒸煨，以便除去腥膻味。（2）勾芡时要注意鱼翅和蟹黄的形状完整、美观，加明油时应沿勺边淋入。4. 通天鱼翅鱼翅与燕窝并称海珍之王。其鱼翅干品蛋白质含量达80%以上，脂肪含量仅为0.3%，且富含无机盐、维生素，又有补中益气的作用，历来为高级宴席上的头菜，是营养滋补佳品。鱼翅虽为海味珍品，但本身无滋无味，口感与粉丝相似，必须经反复蒸制入味才可进行烹制。发制鱼翅首先要用温水将鱼翅泡软，然后放大锅内用小火沸水焖透，取出放凉后，用专用工具褪沙，剔除骨骼、腐肉。然后再放入大锅内继续用小火焖透，再行剔制，直至将杂物全部剔净，只剩翅丝时方可。此时的鱼翅称为明翅，将明翅用清水煮至无任何不良气味时，放小盆内加入高汤，汤要浸过翅丝，然后放料酒、姜片，上屉大蒸后，取出翅丝，理顺后放入大汤盘，浇少许原汤，即可作为原料存放起来。通天鱼翅的“通天”二字，犹如一品官燕的“一品”，言其菜品格调之高。按烹调技法来讲“通天鱼翅”应称为红扒鱼翅。此菜选料要求严格，制作精细技术难度大，采用大翻勺技法，在直径40厘米的碟面上，金黄色的翅丝犹如梳过一般整齐地排列，鱼翅丝糯软有劲，口味咸鲜，芡汁银红，色、香、味、形、质、营养俱佳，无愧“通天”二字，堪称“百菜之王”。原料：优质明翅750克，葱白200克，浓姜汁100克，纯料酒100克，猪小肘2个，鸡翅、鸡大腿各100克，高汤1200克，酱油25克，精盐4克，糖20克，味精5克，糖色15克，湿淀粉100克，熟猪油300克，茺荑50克。切配：葱白切段。茺荑洗净去根梢，切成1厘米长的小梗，放小碟内。猪小肘、鸡翅、鸡大腿洗净，用刀将大骨斩碎。烹调：（1）勺内加熟猪油30克，用葱白30克炆勺，加入姜汁、料酒，加高汤500克，汤开后将浮沫撇净，下入明翅。开勺后用小火烧。至汤汁浓稠时，将明翅用漏勺捞出。然后，再用同样方法烧一次。（2）将明翅放小盆内，上面放上猪肘、鸡翅、鸡腿，再放入高汤500克、料酒、姜汁、葱段、熟猪油100克，上屉大火蒸半小时。然后取出明翅，将整齐长翅丝放大盘上，上面依次放入软短的翅丝，最后将碎翅丝放上面。蒸汤澄清备用。（3）勺内加熟猪油40克，放入葱白，用小火炸出香味，然后用漏勺将葱捞出。烹入料酒、姜汁、酱油、精盐、味精、糖，添高汤（蒸汤），将翅丝轻推入勺，汤开后，撇去浮沫，烧至汤浓时，下入嫩糖色，调整好颜色、口味，勾芡，淋大油，晃动勺，再翻勺，并盛入大盘中，将茺荑叶放在翅根处的碟边即可上桌。操作要领：此菜的关键在于要将鱼翅中的腐腥气除尽，使翅丝变成无任何味道的原料，再经反复烧、蒸、扒入味，使鱼翅变成滋味鲜醇、糯软可口的菜品。5. 云腿柴把翅话说北宋年间，东京蔡太师寿诞已近，西门庆上寿，礼物俱已完备，先把二十挑夫打发出门，自己再乘轿向东京进发，自山东到东京，也有半个月的路程，一路潇洒，平安无事。~~JT%g京，夜宿翟家，晚宴管家以名贵的云腿鱼翅相待，替西门庆接风洗尘，使其眼界大开。其实柴把翅为宫中秘制御膳，西门庆细细品尝，顿觉汤汁浓醇，回味无穷，且久久不能忘怀。回府后即令家厨模仿烹制，经过反复试验，终获成功。此菜选用鸡腿肉、竹荪、云腿等精美的高档原料，与鱼翅一起做成柴把形状，加上各种调料，添入高汤，密封在瓦罐中，隔水用小火长时间蒸制，食用时用鸡盅上桌，当众打开盖，香气顿时弥漫整个房间。成品色泽金黄，汤汁鲜香浓醇，鱼翅软糯适口，竹荪的清香和云腿的荤香融为一体，并达到了和谐完美的境地。能品尝此菜，是一种难得的享受。原料：水发金勾鱼翅300克，云

## 《中国北方菜》

腿150克，熟鸡腿肉150克，竹荪100克，贡菜50克，料酒25克，酱油25克，精盐5克，白糖15克，鸡汁15克，鸡油80克，高汤750克。切配：熟鸡腿肉顺肌肉的纹理，切成约3厘米长、2厘米宽的厚片。处理好的云南火腿也切成同鸡块一样大的厚片。竹荪切成2.5厘米长的段。贡菜切成长段，用沸水煮软，用以捆扎柴把翅。烹调：（1）把鸡肉、竹荪、火腿、鱼翅（50克）层层叠放，用贡菜捆扎成12捆“柴把”，然后放大汤碗里加高汤蒸约1小时，至鱼翅软糯时分别盛装在鸡盅内，上面再放上一缕鱼翅。（2）勺内加高汤、料酒、酱油、白糖、精盐、鸡汁、鸡油调好口味，盛在每只鸡盅中，盖上盖。（3）将鸡盅放到蒸笼里，用慢火蒸2个小时即可。上桌后再打开盅盖。操作要领：（1）鸡肉和火腿要处理干净，刀工利落，没有毛茬。（2）调味要一次确定，中途不能加料和汤。（3）为增强菜品上桌时的效果，不要提前打开鸡盅的盖子。6. 莲花鱼翅莲花鱼翅以形似白莲而得名。它是采用大鲨鱼的胸鳍为主要原料，根据胸鳍形似莲瓣皮薄肉少翅筋短而细的特点，配以鲜味浓醇的上等好汤和鸡茸泥烹制而成。此菜成品汤鲜味美，莲花亭亭玉立，栩栩如生地浮于汤面之上，形象逼真，自然大方。原料：水发鱼翅400克，鸡芽子肉200克，精盐8克，味精3克，清汤750克，葱段、姜块各5克，鸡腿肉100克，蛋清4个，干淀粉10克，豌豆苗5克，鸡油4克。切配：（1）水发鱼翅装碗，加鸡腿肉，葱姜、清汤上笼蒸40分钟。（2）鸡芽子肉剔去筋膜，用刀砸成泥状，加清汤、精盐、味精制成鸡茸泥。（3）将蒸发好的鱼翅分10份，分别用洁布吸去水分，在根部蘸一层干淀粉，两面粘匀鸡泥，至鱼翅长度的三分之一处。逐片制好后摆放于平盘内上笼蒸3分钟取出。烹调：（1）勺内放入清汤烧开，加入精盐、味精调好口味，再放入莲花鱼翅稍煮，捞出。（2）原汤淋鸡油盛在大汤碗内，将鱼翅放入汤内，每5瓣一层共摆两层呈莲花形，在中央放入豆苗即成。操作要领：（1）鱼翅必须选用自然成莲花瓣型的小嫩翅，根部稍连接。（2）鸡泥要分多次加入蛋清、水和精盐，直搅至能在凉水碗内浮起为好。（3）成品要求汤清味鲜，及时上桌，趁热食用。（4）上桌时要轻端轻放，以免影响菜肴的造型。7. 扒海羊扒海羊是天津风味的清真传统菜品。扒海羊的主料为鱼翅和羊身上除肉之外最有食用价值的部分（不包括羊的心、肝、肺、肾）。以鱼翅代表海，以羊八件代表羊，采用红扒的方法制作，是回民高档筵席上的主菜，有“清真第一大菜”之称。烹调时，先将羊八件扒好垫底，再将鱼翅扒好盖帽。整个菜品美观厚实，鱼翅色泽金黄，整齐如梳，羊八件醇烂味厚，营养丰富，有很强的滋补作用。原料：水发鱼翅500克，水发羊蹄筋、羊脊、羊脑、羊眼、羊葫芦、羊肚蘑菇头、羊肚、羊散丹等羊八件各50克（400克）。葱段50克，姜片50克，料酒50克，酱油40克，精盐5克，味精3克，糖25克，嫩糖色25克，高汤300克，湿淀粉75克，鸡鸭油150克，芫荽50克。切配：（1）将收拾好的鱼翅放勺内烧两次后，再放小盆内，加牛腱子、鸡翅、鸡腿、调料、高汤，大火蒸一小时，取出后将鱼翅整齐码放在大汤盘中备用。（2）将羊八件中脊髓切段，脑、眼切片，蹄筋、葫芦、肚板、蘑菇头、散丹切小长方块，然后，将羊脊髓、脑用小火，其他6样用大火分别焯三遍，去掉脏腥味和膻气味，控净水分放在小盆内备用。芫荽去根切成段。烹调：（1）勺内加鸡鸭油50克，先下姜片，后下葱段炆锅，烹入调料，添入高汤，煮沸一会儿，捞出葱、姜，将汤汁分到另一把勺中，将鱼翅轻推入勺，放置小火上煨透，再在勺中放入羊八件，用大火烧沸，撇净浮沫，待主料入味、汤汁浓稠时，放入嫩糖色，调色，勾浓芡，淋入鸡鸭油50克，晃勺、大翻勺，将主料盛在大盘中间。（2）将鱼翅勺回旺火收汁，放入嫩糖色。调色，调匀后勾流芡，淋入鸡鸭油50克，晃勺、大翻勺，将鱼翅盖在羊八件上，以完全盖住为佳，将芫荽段捏到鱼翅根的碟边处即可上桌。操作要领：此菜关键在于鱼翅和羊八件两勺出，但口味、色泽必须完全一样。

# 《中国北方菜》

## 精彩短评

1、内容不错，书发来的速度也很快，但是书拿到手的时候已经破损，美中不足。

# 《中国北方菜》

## 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：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)