

## 菜谱加工皮革专业菜谱制作加工皮革菜谱代工

|      |                               |
|------|-------------------------------|
| 产品名称 | 菜谱加工皮革专业菜谱制作加工皮革菜谱代工          |
| 公司名称 | 北京乃一阁摄影工作室                    |
| 价格   | 100.00/本                      |
| 规格参数 | 品牌:NYG<br>型号:209<br>2009:2030 |
| 公司地址 | 北京市东城区演乐商务楼501-503室           |
| 联系电话 | 010-60574193 13701284300      |

### 产品详情

北京九墨专业菜谱制作

**齐鲁餐饮文化13701284300 题记：本文由诺鼎菜谱制作整理转述，旨在餐饮文化的交流与传播，同时，齐鲁属于文化圣地，齐鲁”缘起于先秦齐、鲁两国，是齐、鲁两国的合称，原是国家概念。齐与鲁是西周初年的两个封国，是西周在东方代行统治权的两个重要阵地。因为西周初建时，东部沿海地区殷人和东夷人的势力强大，不服统治，屡次发生反周叛乱。周公东征，平定武庚和商奄叛乱之后，周王便将两个最得力的人物：周公和姜太公分别封于商奄和薄姑旧地，建立鲁国和齐国，以镇抚东方殷人和夷人。鲁居泰山之阳，都曲阜，齐居泰山之阴，始都营丘(今山东昌乐，一说即临淄)，后迁薄姑，再迁至临淄。齐、鲁始封时，地方各百里，至春秋战国时期，经过数百年的兼并战争，两国疆域不**

断拓展扩大，基本控制’了今山东地区。而且随着两国政治、经济、文化的发展，民族融合，人文同化。文化的交流，齐、鲁两国内部联系逐步加强。有别于中原、燕赵、秦、晋、吴越、荆楚等的齐鲁地域文化圈逐步形成。“齐、鲁”一词也逐步联系起来，由国家概念向地域概念过渡。

一、概述 山东菜系是鲁、苏、川、粤四大菜系之一，素为北方菜的代表，是华夏饮食文化的渊源之一。春秋时期，孔子主张“食不厌精，脍不厌细”（《论语》）。《礼记》中，对膳、食、珍、馐、饮、脍、脯、羹等，也都作了记述，要求“调和之法，因料而用；五味之用，因时而易。”北魏时期，贾思勰编撰的《齐民要术》中，对黄河中下游一带民间饮食文化和烹饪技艺作了概述和总结。明清时期，随着商品经济的逐步发展，商业和手工业城镇增多，带动了山东饮食行业不断发展。清末民初，烟台、青岛先后形成外贸港口城市，济南则因处于津浦、胶济两条铁路的枢纽，饮食业十分兴旺，山东菜系日趋完善。这一时期，山东商人在北京开设了鲁菜正宗饭庄，誉满京华，山东菜系成功发展到京津等华北城市。胶东商人和厨师也先后在东北各主要城市开设了山东饭馆，使山东菜风行东北。

二、济南菜 济南菜，古称历下菜，源自鲁西，立足省城济南，广泛吸收外地经验。把东路福山、南路济宁、曲阜的烹调技艺融为一体，将当地的烹调技术推向精湛完美的境界。济南菜取料广泛，高至山珍海味，低至瓜、果、菜、蔬，就是极为平常的蒲菜、芸豆、豆腐和畜禽内脏等，一经精心调制，即可成为脍炙人口的美味佳肴。济南菜讲究清香、鲜嫩、味纯，有“

“一菜一味，百菜不重”之称。济南的清汤、奶汤极为考究，独具一格。在济南菜中，用爆、炒、烧、炸、塌、扒等技法烹制的名菜就达二三百种之多。

(1) 奶汤蒲菜 济南菜以汤菜为一大特色，其分清汤和奶汤两种：清汤清澈见底，味道鲜美；奶汤颜色乳白，故名“奶汤”。奶汤蒲菜以出产的鲜蒲菜（香蒲根茎）为主料，配苔菜花、冬菇、火腿片加奶汤烹制而成，味道极为鲜美。(2) 九转大肠 清光绪年间，济南九华楼酒店首创，以猪大肠为主料，砂仁、肉桂、豆蔻、葱姜丝等为佐料，先煎、后炒、再烧，反复多次制成，借道家有“九转仙丹”之意命名，表示其制作过程复杂与成菜的珍贵。

(3) 宫保鸡丁 清朝，山东巡抚丁宝桢家厨师创制的花生米炒鸡丁，因丁宝桢曾被赐封为“太子太保”，简称“宫保”，菜名便流传为“宫保鸡丁”。

(4) 糖醋鲤鱼 济南濒临黄河南岸，久有黄河鲤鱼名馐传世，“红烧鱼”、“干烧鱼”、“瓦块鱼”、“棒子鱼”等均是鲤鱼中的名菜，特别是“糖醋鲤鱼”特色尤为突出。传说此菜源于黄河岸边的洛口镇，选用洛口陈醋和鲜活黄河鲤鱼，随要随烹随吃，鱼肉外焦里嫩，味酸甜而稍有咸鲜。

(5) 葱烧蹄筋 蹄筋的营养价值很高，含有丰富的胶原蛋白，具有高蛋白、低脂肪、无胆固醇的特点，是不可多得的健康食材。蹄筋在鲁菜中的应用是很多的。济南近郊的章丘大葱举世闻名，因此济南菜中的葱烧蹄筋最为正宗，味道极佳。

(6) 爆炒腰花 爆炒腰花是一道以猪腰为主料，经爆炒制成的特色菜。其特点是鲜嫩，味道醇厚，滑润不腻，具有典型的鲁菜口味。另外，腰花补肾益气

、强身健体的功效也颇受广大食客的认可与追捧。

(7) 济南烤鸭 起源于17世纪的济南。清道光年间的德和楼烤鸭店和光绪年间的文和楼、东兴楼制作的烤鸭最为著名。烤好的鸭子，色泽红润，外皮酥脆，肉质鲜嫩，味道香醇，肥而不腻。将烤鸭切成片，配以黄瓜条、章丘大葱、甜面酱等，用荷叶饼卷起，食之味道极佳。(8) 锅塌豆腐 “塌”是山东独有的烹调方法。豆腐要事先用调料腌渍入叶或夹入馅心，再沾粉或挂糊。两面塌煎至金黄色，放入调料或清汤，以慢火靠尽汤汁，使之浸入主料，增加鲜味。山东广为流传的锅塌豆腐、锅塌菠菜等，都是久为乐道的传统名菜。