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 型号:209 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

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,久有黄河鲤鱼名馔传世,"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质,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。将鸭切成片 ,配以黄瓜条、章丘大葱、甜面豆腐"塌"是成成 是之味道极佳。(8)锅塌豆腐"塌"是或入 起有的烹调方法。豆腐要事先用调至金黄入叶,放 起有的烹调方法。豆腐要事先用调至金黄入叶,放 ,再沾粉或挂糊。两面塌煎至金料,放增 ,以慢火靠尽汤汁,使之浸料;, 调料或清汤,以慢火靠尽汤,使之浸料;, ,则鲜味。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。