

八大菜系之湘菜菜品拍照菜谱设计制作(图)

产品名称	八大菜系之湘菜菜品拍照菜谱设计制作(图)
公司名称	北京诺鼎国际企业形象策划有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	北京通州区九棵树西路英特商务园写字楼B8019
联系电话	010-67700085 13911084058

产品详情

湘味隽永 热辣风情 ——湘菜 (2017-06-09 15:45:44)转载

湘味隽永 热辣风情

—湘菜

诺鼎菜谱设计制作 13911084058

打开链接看菜谱

<http://www.yunzhan365.com/36488185.html>

湖南菜又称湘菜，正如那湖南的辣妹子，湘菜也是热情、泼辣，别有番江南风情。

湖南因位居洞庭湖之南而得名，又因湘江纵贯全省，故简称湘。这里气候温暖，雨量充沛，阳光充足，四季分明，物产资源丰富，是著名的鱼米之乡。《史记》中曾记载，楚地“地势饶食，无饥馑之患”。长期以来，“湖广熟，天下足”的谚语广为流传。湘菜源远流长，根深叶茂，在几千年的悠

悠岁月中，经过历代的演变与进化，逐步发展成为颇负盛名的地方菜系。

秦流之时，湘菜菜系已经基本形成，烹调技艺已有相当高的水平。1974年，在长沙马王堆出土的西汉古墓里，发现了迄今最早的一批竹简菜单，不仅记录了百余种名贵菜品，还记载了“羹、炙、煎、熬、蒸、腊、炮等10余种烹调方法。六朝唐宋时期，湖南经济文化日益繁荣，湘菜也随之有了长足的发展。当时的名菜“东安鸡”“怀胎鸭”“龙女斛珠”“子龙脱袍”等，距今已有千年的历史了。

明、清现代是湘菜发展的黄金时期。当时的湖南商旅云集，市场繁荣，湘菜茶楼酒馆遍及全省各地，其独特风格也在这时基本定局。晚清战事频仍，湖南人曾国藩，左宗棠先后率领湘军转战南北，也将湘菜带到了各地。特别是左宗棠，还为湘菜留下了“左宗棠鸡”这道名肴。晚清进士谭延闿对湘菜的影响更大。谭延闿、湖南茶陵人，字祖庵，曾任湖南督军兼省长，后出任南京国民政府主席及首任行政院院长，深谙饮馔之学。当时有一位烹调技术极好的厨师叫曹荇臣，因排行第四，人称曹四（曹荇臣与宋善斋、肖麓松、柳三和并称长沙四大名厨）。曹四本在清朝衙门里当官厨，后被谭延闿纳为私人厨师。谭公馆的菜在当时颇具声名，时人称曹四为谭厨，称谭家菜为祖庵大菜。1930年谭延闿去世之后，谭厨在长沙独自经营餐厅，各式菜肴均以“祖庵”二字冠名，如“祖庵鱼翅”“祖庵豆腐”等，声名大噪，生意兴旺之极，将湘菜口味传播得更广。

长期以来，湘菜受地区物产、民风习俗和自然条件等诸多因素的影响，逐步形成了以湘江流域、洞庭湖区和湘西山区为基调的三种地方风味。湘江流域菜以长沙、湘潭、衡阳为中心，是湖南菜的主要代表，鲜香酥软，清脆爽口。腊味制法是湘江流域湘菜的特色，冷盘、热炒、汤蒸，都是绝佳的美

味佳肴，名菜“腊味合蒸”，更是柔软不腻，咸香可口。洞庭湖区菜以烹制湖鲜、河鲜见长，煮菜是其一大特色。当地人有“不愿进朝当驸马，只要蒸钵炉子咕咕嘎”的民谣，可见湖南人对煮菜的钟爱。湘西菜擅长烹制山珍野味和各种腌制品，有浓厚的山乡风味。“湘西酸肉”为土家族、苗族人民的风味菜肴，是将腌制后的肉爆炒做成的菜肴，又香又辣，让人爱不释“口”。

湘菜的最大特色就是辣。湖南人对辣椒“宠爱有加”，几乎吃什么都放辣椒。湖南人的嗜辣与气候有关。那里气候温暖潮湿，古称“卑湿之地”，而吃辣椒能提热、开胃、云湿、驱风。久而久之，湖南人就形成了食辣的习惯。除辣之外，湘菜还能使调味品烹制出“酸、甜、咸、苦等多种单纯和复合口味的菜肴。特别是”酸辣“，以辣为主，酸寓其中。“酸”是酸泡菜之酸，比醋酸要醇厚柔和。湘菜的刀功也异常精妙，基本刀法有16种之多，光凭湘菜名厨的一把刀，就能使菜肴千姿百态、变化无穷。整鸡剥皮，盛水不漏，“发丝百页”，细如银发。特别是“菊花鱿鱼”“金鱼戏莲”等创新菜更是神形兼备，栩栩如生，令人有巧夺天工之叹。湘菜刀功之妙，还在于不仅要着眼于造型的美观，还要处处顾及到烹调的需要，要依味造型，形味兼备。湘菜烹调方法很多，以煨、靠、炖、蒸、煎、炒、炸最为常见。煨菜软糯汁浓，炖菜醇香汤清，煎菜、炒菜要注重火候，要恰到好处，蒸菜则香味更浓，回味悠长。湘菜中技艺更为精湛的是煨靠。煨在色泽变化上又分为“红煨、白煨”，在调味汤上分“清汤煨”“浓汤煨”“奶汤煨”等几种。不管是哪种，均要小火慢靠，这样煨出来的菜才能保持那种原汁原味。许多煨靠出来的菜肴，如醇厚浓香的“祖庵鱼翅”，汁纯滋养的“洞庭金龟”都是湘菜中的名饌佳肴。

湘菜中有一道名肴“东安子鸡”非常的著名。东安子鸡，原名“醋鸡”，因其原创始于湖南东安县，故名。此菜是用嫩母鸡和红辣椒煸、烧而成，红白黄绿四色相间，色香味俱全。相传东安子鸡创于唐玄宗开元年间，一天晚上，在东安县的小饭店里来了几个商客，苦于菜已卖完，店家只好将家中的两只小母鸡捉来为客人做菜。加葱、姜、蒜、辣椒将鸡块大油热炒，并加盐、酒和醋焖烧，淋上麻油出锅，真是香味扑鼻，鲜嫩无比。这道菜从此不胫而走。东安县县令也是位好食者，慕名而来，吃了店家精心烹制的鸡肉后，连声称赞，挥毫在牌匾上写下了“东安子鸡”四个大字。从此以后，东安子鸡便名声远播了。直到现在，东安子鸡仍然是湘菜中的精品名馐。诺鼎菜谱所设计制作的“湘味儿”菜谱里面的这道菜也是相当的经典！

做东安子鸡，一定要嫩母鸡，还要加上湖南的朝天椒。吃在嘴里，酸、辣、鲜、嫩，口舌立即就能感到那种说不出的快感。1972年，美国总统尼克松来华访问，中国美味佳肴让尼克松总统大开眼界，特别是吃到了东安子鸡这道菜时，尼克松非常兴奋，连声称赞。