八大菜系之徽菜菜品拍照菜谱设计制作

产品名称	八大菜系之徽菜菜品拍照菜谱设计制作
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

新鲜活嫩，原汁原味

——徽菜

诺鼎菜谱设计制作13911084058

点开链接看菜谱

http://www.yunzhan365.com/20836211.html

古有“无徽不成镇”，今有徽菜天下闻。徽菜是安徽菜系的简称，从历史余韵中走来的徽菜名闻天下，那种新鲜活嫩、原汁原味，让食客们一品难忘。

安徽地处华东腹地、气候温和，雨量适中，四季分明，物产丰盈，皖南山区和大别山区盛产茶叶、竹笋、香菇、木耳、板栗、山药、石鸡、石鱼、石耳、甲鱼、鹰龟等山珍野味。这些都为徽菜的发

展提供了坚实的物质基础。

徽菜历史悠久，源远流长。徽菜起源于古徽州，即今安徽徽县。后因新安江畔的屯溪小镇成为“祁红”“屯绿”等名茶和徽墨、歙砚等特品的集散中心，商业兴旺，饮食业发达，徽菜的重点逐渐转移到屯溪，在这里得到进一步发展。徽菜这一地方风味的形成和发展，与安徽的经济文化底蕴是分不开的。古徽州历来人文荟萃、文风鼎盛。在各地游学做官的安徽人大有人在。这些官史便将家乡的安徽菜带到了全国各地。安徽商人史称“新安大贾”，起于东晋，唐宋时期日渐发达，明代晚期至清乾隆末期是徽商的黄金时代。徽商“十三在邑”守家园，“十七在外”闯天下。人数之多，活动范围之广，资本之雄厚，在历史上是首屈一指的，民间遂有“无徽不成镇”的说法。徽商富甲天下，饮馔丰盛，而又偏爱家乡风味，可以说徽菜的扬名与徽商的兴盛相生相伴，哪里有徽商，哪里就有徽菜馆。宋时，徽菜传至京都，宋高宗赵构听说了徽菜以后，就向身旁的学士汪藻询问徽菜究竟好在哪里，汪藻用梅圣俞的两句诗回答：“沙地马蹄鳖，雪天牛尾狸。”赵构闻听此言，马上让卸厨熟食，美味绝佳，从此徽菜又成为了宫廷御膳。明清时期，徽商在扬州、上海、武汉一带盛极一时，上海的徽菜馆一度曾达500多家。更为可贵的是，由于古徽州医学发达，健身强体食谱的药膳早就纳入徽菜体系，如枸杞子炖乌骨鸡，冰糖炖百合、紫苏炒瘦肉、沙炒银杏果，等等。

在漫长的岁月时，经过历代安徽人的辛勤创造，徽菜已逐渐从徽州地区的山乡风味脱颖而出，如今已集中了安徽各地的风味特邑、名馔佳肴，逐步形成了一个雅俗共赏、南北咸宜、独具一格、自成一体的著名菜系。

徽菜的传统菜品多达千种以上，其风味包含皖南、沿江、沿淮三种地方菜肴的特色。皖南以徽州地区的菜肴为代表，是徽菜的主流与渊源。其主要特点是喜用火腿佐味，以冰糖提鲜，善于保持原料的原汁原味，味型上以咸、鲜、香为主。不少菜肴常用木炭风炉单纯单熬，原锅上桌，浓香四溢，体现了徽味古朴典雅的风貌。沿江风味盛行于芜湖、安庆及巢湖地区，以烹制河鲜、家禽见长，讲究刀功，形、色均精致鲜明，善于以糖调味，擅长烧、炖、蒸、和烟熏技艺，菜肴清爽、酥嫩、鲜醇、别具特色。沿淮菜是以黄河流域的蚌埠、宿州、阜阳的地方菜为代表，擅长烧、炸、熘等烹调技法，擅用芫荽、辣椒为菜肴调味配色，咸鲜酥脆、微辣、别具一格。除此之外，九华山的素菜、天柱山的雪山菜、合肥四大名点，以及安庆、庐州的风味小吃也都驰名海内外，足令食客馋涎。

徽菜的风格与其他菜系不同，以烹饪山珍野味著称。徽菜选料严谨，力求新鲜活嫩，决不以次充好或是随意敷衍。最大的特色在于重味，即善于发挥原料本身的滋味，保持原汁原味，并且常用火腿佐味，冰糖提鲜，料酒除腥。

提到徽菜还有一点不能不提，那就是徽菜名品在漫长的历史长河中形成的种种逸闻趣事。不少徽菜名肴都蕴含着一段美丽的传说或故事，合肥曹操鸡就是始创于三国时期的安徽合肥传统名菜。这道鸡菜为何会用大名鼎鼎的曹操命名呢？这里边还有一个典故。相传东汉时期，合肥因地处吴头楚尾，乃兵家必争之地。汉献帝建安十三年（公元208年），曹操统一北方后，从都城洛阳率领83万大军南下征伐孙吴，也就是历史上著名的赤壁之战。在曹军行至庐州（今安徽合肥）时，曹操因军政事务过于繁忙，操劳过度，头痛病发作，卧床不起。行军膳房厨师为了尽早治好曹操的病，遵照医嘱，选用当

地仔鸡配以中药、好酒，数以烹制成一道药膳鸡。曹操食后感到味道精美，十分喜爱，病也慢慢地好了起来，身体很快就康复了。自那以后，曹操每次进餐一次要吃这道药膳鸡。从此，“ 曹操鸡 ”的声名也就不胫而走，流传至今。现今的“ 曹操鸡 ”，以合肥烹制的最为出名。以当地优质仔鸡为主料，配以曹操家乡——安徽亳州出产的古井贡酒与天麻、杜仲、香菇、冬笋、花椒、大料、桂皮、茴香、葱姜等18种开胃健身的辅料制成。不仅味道鲜美，营养也十分丰富，具有食疗健体的功效。诺鼎菜谱所设计制作的“ 怡禾雅苑“ 菜谱里面这道菜也是相当的经典！

“ 李鸿章杂烩 ”这道徽菜也颇有来历。据传，光绪二十二年（1896年），李鸿章出访美国。一次，在驻地宴请美国宾客，他的随行厨师做了一桌非常丰盛的中国菜，其中即以徽菜为主。菜肴美味可口，吃到最后时菜品稍显不足，于是李鸿章下令厨师再添新菜，但因厨房准备的正菜均已上桌，情急之下，只好将酸菜时剩下的海鲜等余料下锅混烧成一菜。得到了客人们的交口称赞，纷纷询问李鸿章此菜何名。李鸿章随口应答“ 杂碎 ”。从此，“ 杂碎 ”就在美国扎了根，成为一道名菜。“ 杂碎 ”就是“ 杂烩 ”，因李鸿章的口音比较浓，因此听起来像“ 杂碎 ”一样。在中国我们称此菜为“ 李鸿章杂烩 ”。1968年，泰国总理访问美国，白宫官员得知他很喜欢中国菜，竟向华盛顿皇后酒店订了50份李鸿章杂烩来款待他。看来这道菜要真是名不虚传。诺鼎菜谱所设计制作的“ 怡禾雅苑“ 菜谱里面这道菜也是相当的经典！