

鲁菜的经典菜

产品名称	鲁菜的经典菜
公司名称	深圳鸿业餐饮服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳市龙岗区龙岗大道欢城广场B座1205-1206室
联系电话	0755-84567021 13632687501

产品详情

鲁菜，起源于山东的齐鲁风味，而且是中国传统四大菜系中唯一的自发型菜系。今天，鸿业餐饮集团作为一家饮食服务公司，就来为大家介绍一下鲁菜的经典菜有哪些！

1、九转大肠

山东地区传统名菜，相传是清朝光绪年间，由济南九华楼的厨师首创。取道家“九转仙丹”之名，意味食用此佳肴可与仙丹媲美，因此被称为“九转大肠”。其特点是色泽红润，大肠软嫩，肥而不腻，兼有酸、甜、咸、香等味道。

2、锅塌黄鱼

黄鱼是山东沿海特产，有道著名的菜“油炸黄鱼”。锅塌黄鱼是个失误之选，油炸黄鱼时差点火候，因为要急着上菜，厨娘只好在锅里加入葱、姜、蒜等佐料和清汤，把半生不熟的炸黄鱼放入锅里煨到汁尽，反倒成为一道美味佳肴。胶东半岛把酥脆的食品入锅蒸软称为“塌”，所以取名“锅塌黄鱼”。

3、四喜丸子

四喜丸子与唐朝诗人张九龄有关，张九龄中得头榜，被招为驸马，把父母接到京城，一起庆贺。厨师端上来一道菜，是四个炸透蒸熟并浇上汤汁的大丸子，意为“四喜”，一喜老爷金榜题名，二喜成家完婚，三喜做了乘龙快婿，四喜阖家团圆。故名“四喜丸子”。

4、德州扒鸡

原名“德州五香脱骨扒鸡”，最初由山东德州德顺斋创制，至今已有百年历史，深受国内外食客喜爱。德州扒鸡先经油炸，后加酱油、口蘑、茴香等调料精制，成菜香气扑鼻、味道鲜美。

5、葱烧海参

海参是胶东半岛的特产，葱烧海参以海参和山东大葱为主料，海参清鲜柔软，葱段香浓，二者相得益彰

，葱烧海参是“古今八珍”之一。

以上就是鲁菜的经典菜，大家都有吃过吗？没有的话，有机会的就赶紧尝一尝吧！鸿业餐饮集团主营深圳饭堂承包，食堂承包，膳食服务，食堂服务，蔬菜配送，学校饭堂承包等，网址：<https://www.szhongyefood.com>，服务热线：4008-568-138。