

鲁菜介绍

To Shandong Cuisine

全国美食文化介绍



目录

【肆】

菜系特色

【叁】

风味特色

【贰】

发展历史

【壹】

鲁菜简介



鲁菜

01

鲁菜简介

羊肉泡馍

元宵

鲁菜简介

鲁菜简介

- 中国传统四大菜系（也是八大菜系）中的自发型菜系（相对于淮扬、川、粤等影响型菜系而言）
- 历史最悠久、技法最丰富、最见功力的菜系。
- 黄河流域烹饪文化的代表。



鲁菜简介

2500年前

山东的儒家学派奠定了中国饮食注重精细、中和、健康的审美取向；



北魏末年

《齐民要术》（成书时间为约公元533—544年）总结的黄河中下游地区的“蒸、煮、烤、酿、煎、炒、熬、烹、炸、腊、盐、豉、醋、酱、酒、蜜、椒”奠定了中式烹调技法的框架



明清时期

大量山东厨师和菜品进入宫廷，使鲁菜雍容华贵、中正大气、平和养生的风格特点进一步得到升华。

鲁菜简介

木须肉

是一道常见的特色传统名菜，属八大菜系之一的鲁菜-孔府菜

其菜以猪肉片与鸡蛋、木耳等混炒而成，因炒鸡蛋色黄而碎，类似木樨而得名。

- 木须肉是典型的北方菜，原料除了猪肉、鸡蛋和黄花菜，山东孔府的做法要有黑木耳和玉兰片（笋片），北京的做法要有黑木耳，金针菜和黄瓜。
- 此菜胜在制作方便，原料随手可得；味道清新、营养丰富、口味鲜美、口感丰富、老少咸宜。
- 由于无需准备很多，对于不经常下厨的人，是一个很容易享受到的生活体验。

鲁菜简介

九转大肠

中国山东省济南市的传统名菜，属于山东菜系

- 以猪大肠为主料，加以葱、姜、芫荽等配料，通过煮、烧等烹饪技法制作而成
- 成菜后，酸、甜、香、辣、咸五味俱全，色泽红润，质地软嫩。



2018年9月10日，“九转大肠”入选“中国菜”中的“山东十大经典名菜”名单

鲁菜简介

“糖醋鲤鱼”

- 山东济南的传统名菜
- 以鲤鱼为主料制作的药膳



济南北临黄河，黄河鲤鱼不仅肥嫩鲜美，而且金鳞赤尾，形态可爱，是宴会上的佳肴。

《济南府志》上早有“黄河之鲤，南阳之蟹，且入食谱”的记载。

02

发展历史



羊肉泡馍



元宵

发展历史



“齐带山海，膏壤千里（《史记·货殖列传》）。”

山东位于黄河下游，气候温和，省内汇集有大河、大湖、丘陵、平原、大海等多样性的地貌，造就了鲁菜的食材选料品种异常丰富与均衡：

鲁菜的果蔬、禽畜、海鲜、淡水河鲜、山菌、干制珍品等每个类别的入菜频率都在15%~18%之间。



发展历史



最适合每一种的食材的烹饪技法各不相同，丰富的食材品种直接激发了鲁菜烹饪技法的丰富多样。

山东大地得天独厚的物质条件，加上两千多年来浸润着儒家学派“食不厌精、脍不厌细”的精神追求，终成鲁菜系的洋洋大观。

03

风味特色



羊肉泡馍



元宵

风味特色

咸鲜为主

鲁菜讲究原料质地优良，以盐提鲜，以汤壮鲜，调味讲求咸鲜纯正，突出本味。

大葱为山东特产，多数菜肴要用葱姜蒜来增香提味，炒、熘、爆、扒、烧等方法都要用葱，尤其是葱烧类的菜肴，更是以拥有浓郁的葱香为佳，如葱烧海参、葱烧蹄筋；喂馅、爆锅、凉拌都少不了葱姜蒜。

海鲜类量多质优，异腥味较轻，鲜活者讲究原汁原味，虾、蟹、贝、蛤，多用姜醋佐食；燕窝、鱼翅、海参、干鲍、鱼皮、鱼骨等高档原料，质优味寡，必用高汤提鲜。



风味特色

火候精湛

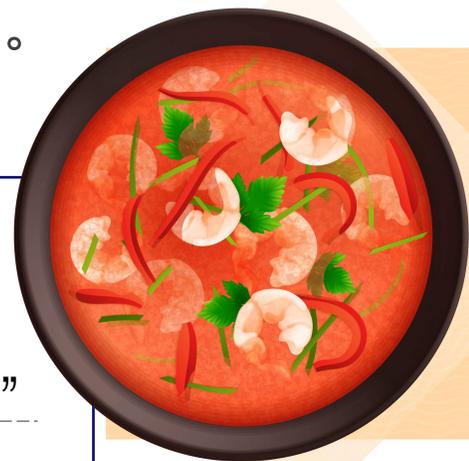
鲁菜的突出烹调方法为爆、扒、拔丝，尤其是爆、拔丝为世人所称道。

爆

分为油爆、酱爆、葱爆、汤爆、火爆等

“烹饪之道，如火中取宝。不及则生，稍过则老，争之于俄顷，失之于须臾”

爆的技法充分体现了鲁菜在用火上的功夫



因此，世人称之为“食在中国，火在山东”

风味特色



善烹海味

对海珍品和小海味的烹制堪称一绝。

山东的海产品，不论参、翅、燕、贝，还是鳞、蚧、虾、蟹，经当地厨师的妙手烹制，都可成为精鲜味美之佳肴。

风味特色

注重礼仪

山东民风朴实，待客豪爽，在饮食上大盘大碗丰盛实惠，注重质量，受孔子礼食思想的影响，讲究排场和饮食礼仪。

正规筵席有所谓的“十全十美席”，“大件席”、“鱼翅席”、“翅鲍席”、“海参席”、“燕翅席”、“四四席”等，都能体现出鲁菜典雅大气的一面。



04

菜系特色



羊肉泡馍



元宵

菜系特色 饮食礼序

上菜品

一般来说所上的菜品，鸟兽鱼鳖等动物肉食之前，必须先上蔬菜羹汤。

汤羹与肉食相间排列，肉肴摆在酱的前面，席面摆设要成正方形。

添酒添饭

一般情况下是三碗饭两杯酒，学生左手执空碗，右手拿筷勺，把先生需要的酒饭轮流添上，要随时注意观察老师的碗和杯是否空了，要及时添加。

多位先生同时空碗时，则以年龄为序添加酒饭，如此周而复始。

菜系特色

口味清淡，中和五味

管仲在其著作《管子·水地》中说：“淡也者，五味之中也。”

因为水味极淡，才能融合众味，从而起到调和得宜的效果，所以淡味是大味，是至味。

- “淡味”不是指菜肴烹调的没有味道，而是恰当的、调和适中的味，才符合养生之道。
- 厚味、浓味本身已经没有办法融合其他的味，达不到品味艺术的境界。

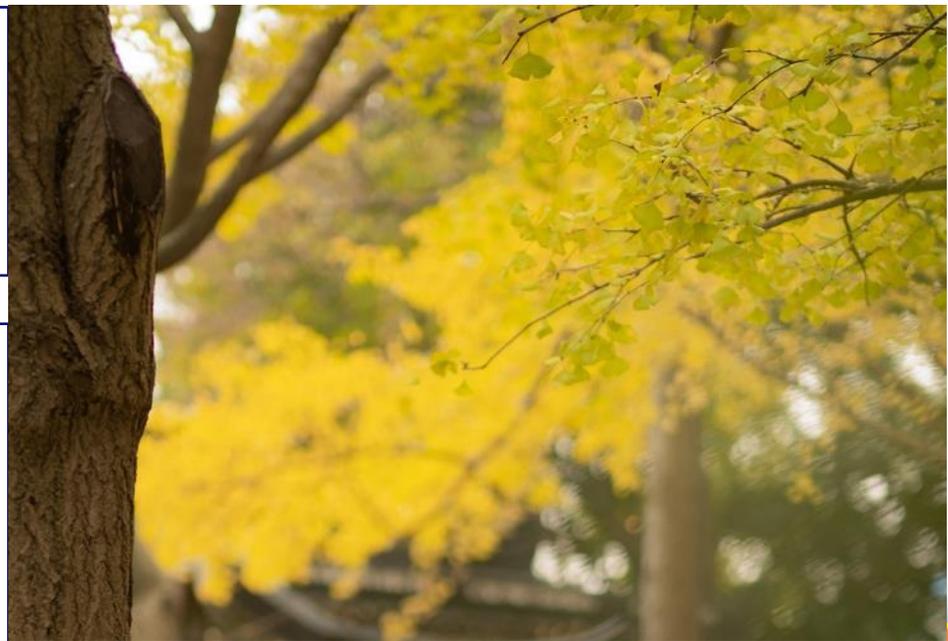
至今，鲁菜宴席用来下酒的菜肴、济南的汤类菜肴、胶东的海鲜菜肴，大都则要求以鲜味为主，所以在菜肴烹调中使用少量的盐起到提鲜效果即可。

菜系特色

诗礼银杏

孔子教其子孔鲤学诗习礼时说“不学诗，无以言；不学礼，无以立”，事后传为美谈，其后裔自称“诗礼世家”。

至五十三代衍圣公孔治，建造诗礼堂，以表敬意。堂前有银杏树两株，苍劲挺拔，果实硕大丰满，每至仲熟。孔府宴中的银杏，即取此树之果，故名”诗礼银杏。



鲁菜介绍

To Shandong Cuisine

全国美食文化介绍

