

地方文化：十大经典鲁菜 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/43/2021_2022__E5_9C_B0_E6_96_B9_E6_96_87_E5_c34_43458.htm

德州扒鸡 “德州扒鸡”原名“德州五香脱骨扒鸡”，是山东德州的传统风味菜肴。它最初是由德州德顺斋创制。在清朝光绪年间，该店用重1000克左右的壮嫩鸡，先经油炸至金黄色，然后加口蘑、上等酱油、丁香、砂仁、草果、白芷、大茴香和饴糖等调料精制而成。成菜色泽红润，肉质肥嫩，香气扑鼻，越嚼越香，味道鲜美，深受广大顾客欢迎，不久便闻名全国。“德州扒鸡”从创制至今已有近百年的历史，现在许多南来北往的旅客经过德州，都要慕名购买扒鸡品尝；各国来华参观旅游的外宾亦十分喜爱“德州扒鸡”。

[原料] 鸡1只（重1000克左右），口蘑、姜各5克，酱油150克，精盐25克，花生油1500克（约耗100克），五香料5克（由丁香、砂仁、草果、白芷、大茴香组成），饴糖少许。

[做法] 1、活鸡宰杀褪毛，除去内脏，清水洗净。将鸡的左翅自脖下刀口插入，使翅尖由嘴内侧伸出，别在鸡背上；将鸡的右翅也别在鸡背上。再把腿骨用刀背轻轻砸断并起交叉，将两爪塞入腹内，晾干水分。2、饴糖加清水50克调匀，均匀地抹在鸡身上。炒锅加油烧至八成热，将鸡放入炸至呈金黄色，捞出沥油。3、锅上旺火，加清水（以淹没鸡为度），放入炸好的鸡和五香料包、生姜、精盐、口蘑、酱油，烧沸后撇去浮沫，移微火上焖煮半小时，至鸡酥烂即可。捞鸡时注意保持鸡皮不破、整鸡不碎。

[特点] 色泽红润，鸡皮光亮，肉质肥嫩，香气扑鼻，味鲜美。

[关键] 要注意选用鲜活嫩鸡，一般用1000~1250克左右

重的鸡，过大过小均不适宜。烹制时油炸不要过老。加调味入锅焖烧时，旺火烧沸后，即用微火焖酥，这样可使鸡更加入味，忌用旺火急煮。

红烧大虾“红烧大虾”是山东胶东风味名菜。胶东半岛海岸线长，海味珍馐众多，对虾就是其中之一。据郝懿行《海错》一书中记载，渤海“海中有虾，长尺许，大如小儿臂，渔者网得之，两两而合，日干或腌渍，货之谓对虾”。对虾每年春秋两季往返于渤海和黄海之间。对虾以其肉厚、味鲜、色美、营养丰富而驰名中外。据分析，每百克对虾，含蛋白质20.6克，脂肪0.7克，钙35毫克，磷150毫克，还含有维生素A等营养成分。“红烧大虾”历来是鲁菜中脍炙人口的名菜佳肴，其色泽之美、口味之佳，久为人们所称道。

[原料] 大对虾四对（约重1000克），白糖75克，鸡汤150克，醋、酱油各5克，精盐0.5克，味精1克，绍酒15克，葱2克，姜1.5克，熟猪油500克（约耗50克）。

[做法] 1、将对虾头部的沙包去掉，抽去虾肠，留皮，用清水洗净。葱、姜切成片。2、炒锅内放猪油，在旺火上烧至八成热，放入对虾，炸至五成熟捞出。炒锅内留油50克，下葱、姜炸出香味，再放入鸡汤、白糖、醋、酱油、精盐、绍酒、味精及大虾，用微火（火靠）5分钟，取出大虾（捞出葱、姜不用），整齐地摆入盘内，然后将原汁浇在大虾上即成。

[特点] 色泽红润油亮，虾肉鲜嫩，滋味鲜美。

[关键] 要用新鲜对虾，必须洗刷干净，否则会有异味。烹制时卤汁要浓厚，紧包对虾，以便入味。

九转大肠“九转大肠”是山东济南的传统名菜。在清光绪年间，济南九华林酒楼店主，把猪大肠（直肠）经洗刷后，加香料用开水煮至硬酥，取出切段，加酱油、糖、香料等调味，首先制成了香肥可口的“红烧大肠”。

”，赢得顾客的欢迎，逐渐闻名于市。后来在制作方法上又有所改进，即将洗净大肠入开水锅中煮熟后，先入油锅中炸，然后再加调料和香料烹制，使“红烧大肠”的味道更为鲜美。许多著名人士在该店设宴时均备“红烧大肠”一菜。一些文人雅士食后，感到此菜确实与众不同，别有滋味，为取悦店家喜“九”之癖，并称赞厨师制作此菜像道家“九炼金丹”一样精工细作，便将其更名为“九转大肠”。从此“九转大肠”一菜便驰名全省，成为山东最著名的菜肴之一。[原料] 熟大肠3条（750克）、酱油25克，清汤150克，肉桂粉0.5克，胡椒粉0.5克，葱姜蒜共15克，熟油100克，白糖100克，醋50克，料酒10克，砂仁粉0.5克，香菜5克，精盐2克，花椒油15克。[制法] 1、准备工作：将熟大肠（细尾部切去不用）切成“扳指”段，放沸水中一焯，捞出控净水；葱姜蒜切末。2、烹调：净锅放火上，添大锅油，烧至七成热，将大肠放入炸至呈大红色，捞出控净油。净锅留底油，烧热，入葱姜蒜爆锅，用醋一烹，放入白糖炒糖色，下大肠裹匀，下酱油清汤、料酒，改慢火靠至汤剩1/4时，加胡椒粉、肉桂、砂仁，淋上花椒油，颠翻均匀，撒上香菜末，盛盘中。[1][2][3][下一页] 100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com