

行业知识：孔府菜名菜名点 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\\_\\_E8\\_A1\\_8C\\_E4\\_B8\\_9A\\_E7\\_9F\\_A5\\_E8\\_c34\\_43684.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/43/2021_2022__E8_A1_8C_E4_B8_9A_E7_9F_A5_E8_c34_43684.htm)

1、金钩挂银条 主料：鲜绿豆芽750克 辅料：湖虾米150克 佐料：香油60克、细盐6克、花椒油60克、葱10克、姜6克、椒6克 烹饪工艺：（1）将绿豆芽剪去根须、瓣芽，留中段弯曲部分，泡于水中；湖虾米洗净去杂，用温水浸泡。（2）锅内放油，油热滑锅，加如花椒油、葱、姜摸放，倒入绿豆芽，急火翻炒，随即加入湖虾米，细盐，翻勺到入盘中，淋香油，即可上桌。风味特点：此菜清素悦目，脆嫩爽口，是孔府宴中的传统名菜。据记载：有一次清乾隆皇帝来曲阜孔庙朝圣，宴席间他什么菜也不愿吃，想吃点素菜，当时孔府厨师随即抓了一把绿豆芽，去根须、芽瓣，急炒后加入湖虾米，乾隆见黄白分明，品尝后说：此菜清素鲜脆，很合口味，真是一道好菜，像是金钩银条，此后相传为金钩银条，久传不衰。

2、诗礼银杏 主料：去壳白果500克 辅料：冰糖50克、白糖100克、蜂蜜100克、山楂糕50克 佐料：白油50克 烹饪工艺：（1）白果去壳，用沸水略煮，剥去外皮，放入蒸碗内加水上笼蒸煮，用冷水过凉，透出白果心芽胚，换上清水浸泡约1小时，在换水冲洗，尝无苦味为好，在用冰糖水浸泡约4小时，加上白糖。（2）将已泡好的白果，加水慢火收靠，待水耗汁浓，呈色，加入蜂蜜拌匀，倒入盘内，布匀山楂丁，浇上浓汁，上桌。风味特点：此菜清香甜美，柔韧筋道，可解酒止咳，是孔府宴中的独具特色的菜。成菜色如琥珀，清新淡鲜，酥烂甘馥，十分宜人，是孔府中的名肴珍品。据《孔府档案》记载：孔

子教其子孔鲤学诗习礼时曰：“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”，是孔府宴中特有的传统菜。

3、烤花篮鲑鱼 主料：鲜鲑鱼1条1000克 辅料：鸡脯肉200克、肥膘100克、火腿肉150克、鸡蛋清50克 佐料：料酒60克、白油200克、清汤500克、细盐8克、葱段10克、姜片6克、蒜片60克、花椒4克（布包好）白面260克 烹饪工艺：

（1）将鲑鱼去鳞冲洗干净，在腹部和尾端切斜口，去净鱼鳃、鱼口去除内脏，冲洗干净，切去下颌骨，在去腹鳍，脊鳍，热水烫过，在刮一次鱼鳞，两边打斜刀象眼块。（2）将鸡脯肉去掉白筋，与肥肉膘一起切碎，砸成细泥，加蛋清、料酒、细盐、清汤调成稠糊状。（3）将火腿切成长条片，与鸡料子一起，填入刀口内，用花包好，将白面和好。擀成棉皮，撒上葱、姜末和花椒面，在放上，四周包好捏紧，将烤炉预热至80摄氏度，放入以面包好的鲑鱼，急火烘烤约半小时，至包面烤裂为好，取出打开面，慢慢取出鲑鱼。（4）取面粉150克和好分成两份，用西红柿和蛋黄分别和好，分为红、黄两色擀成筷粗的条，置于模具内压成花篮形，放入油锅炸熟至金黄色取出，制成长方形花篮，把鱼托入花篮内，姜末香醋一起上桌。风味特点：此菜形如花篮，工艺精巧别致，鱼味鲜美、肉嫩鲜香，是孔府宴中吉祥之菜，有“富贵有余”之寓意。

4、一卵孵双凤 主料：肥雏鸡两只1500克、毛冬瓜一个2500克 辅料：鲜贝100克、冬菇100克、海参80克、银耳50克、笋60克、猪蹄筋60克 佐料：料酒60克、细盐8

克、葱段15克、生姜6克、花椒5克 烹饪工艺：（1）将冬瓜选段，洗尽毛霜，雕刻有意义的历史图案孔子周游列国车马图，盖和上沿均刻牙边，盖上刻字和图案，在挖去籽，里边用清汤\*过，烫好备用。（2）用开水\*过净鸡，放入锅内，加清汤、佐料炖煮，沸后撇去浮沫，在以文火炖煮，炖至熟烂后捞出，装入瓜内，露出双鸡头。（3）辅料和嫩瓜瓢，切成小块，用汤\*过，分均装入瓜内空隙处。（4）将原汤煮沸，倒入瓜内，盖上瓜盖，用签固定，上笼蒸2小时取出，用布擦净瓜的外皮，即可登席。风味特点：此菜外形新颖别致，古朴典雅，富有孔府菜烹饪特色；品味鲜美淡雅，有独特之冬瓜清香，是孔府宴中大件工艺菜。 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](http://www.100test.com)