

# 第三单元 中餐服务

## 主题一 中餐简介

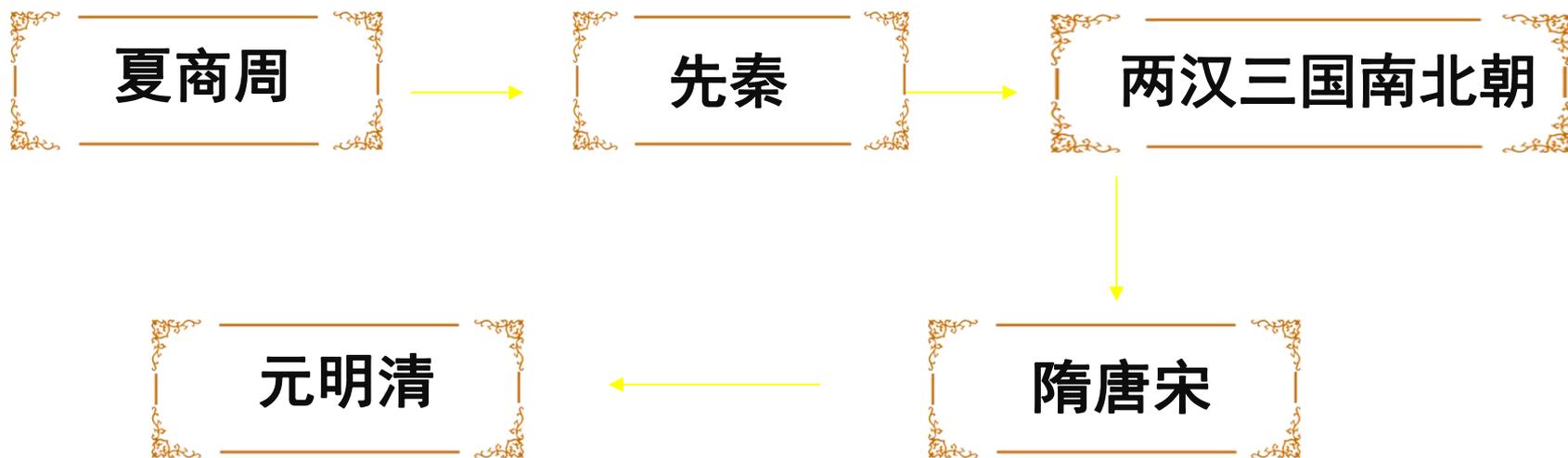


高等教育出版社  
高等教育电子音像出版社

请问有什么区别么？



# 中国菜肴的历史源流与就餐方法之变迁



# 中国菜肴的特色

色、香、味、形、  
器俱佳，品种繁多，  
风味独特，有鲜明的  
民族色彩，烹调技法  
变化多端，运用灵活。



# 一、中国菜肴的分类

## （一）地方菜 概念

八大菜系？

鲁、川、淮扬、粤、浙、

闽、湘、皖



菜系	发源地	特点	菜式
鲁菜	济南、胶东	清香、鲜嫩、味佳，讲究清汤和奶汤的调制	锅塌豆腐、清汤燕菜、九转大肠
川菜	重庆、成都	麻辣、鱼香、味厚，注重调味，三椒和鲜姜	宫保鸡丁、麻婆豆腐、鱼香肉丝、水煮肉片
淮扬菜	苏州、扬州、南京	用料广泛，以水鲜为主	金陵盐水鸭、狮子头、霸王别姬
粤菜	广州、潮州、东江	吸收西菜方法，清鲜、嫩滑、脆爽	烤乳猪、爽口牛丸、广东叉烧
浙菜	杭州、宁波、绍兴	杭：清鲜爽脆；甬：善于烹制海鲜；绍：香酥绵糯	东坡肉、宋嫂鱼羹、冰糖甲鱼
闽菜	福州、闽南、闽西	烹制山珍海味，口味偏重甜、酸和清淡，讲究调汤	佛跳墙、炒西施舌
湘菜	长沙、衡阳、湘潭	常用辣椒，熏腊制品较多，口味偏辣酸，实惠	麻辣子鸡、炒腊野鸭条
皖菜	徽州	烹制山珍野味，讲究火候，火大油重，原汁原味	红烧果子狸、无为熏鸭



九转大肠



锅塌豆腐



清汤燕菜



宫保鸡丁

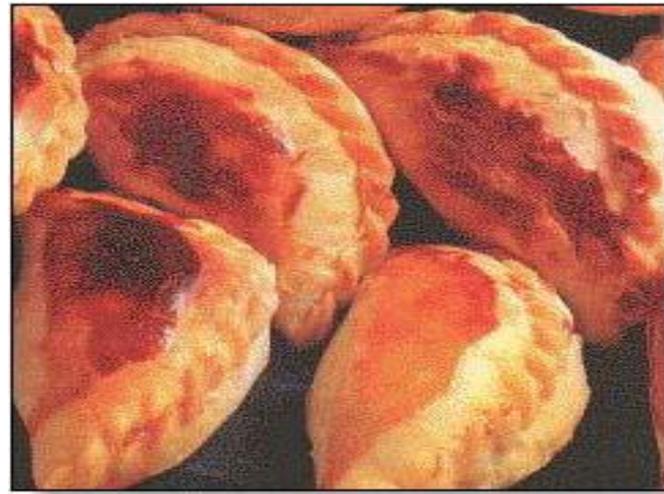


水煮肉片



鱼香肉丝











## (二) 宫廷菜

概念

御厨、进膳、传膳？

满汉全席



# 满汉全席



[简介](#)

[菜肴](#)

[菜单](#)

[六种宴席](#)

[相关内容](#)



## 简介



满汉全席起兴于清代，是集满族与汉族菜点之精华而形成的历史上最著名的中华大宴。乾隆甲申年间李斗所著《扬州书舫录》中记有一份满汉全席食单，是关于满汉全席的最早记载。

满汉全席是我国一种具有浓郁民族特色的巨型宴席。既有宫廷菜肴之特色，又有地方风味之精华，菜点精美，礼仪讲究，形成了引人注目的独特风格。满汉全席原是官场中举办宴会时满人和汉人合坐的一种全席。满汉全席上菜一般起码一百零八种，分三天吃完。满汉全席取材广泛，用料精细，山珍海味无所不包。烹饪技艺精湛，富有地方特色。突出满族菜点特殊风味，烧烤、火锅、涮锅几乎是不可缺少的菜点；同时又展示了汉族烹调的特色，扒、炸、炒、熘、烧等兼备，实乃中华菜系文化的瑰宝。

（北京御膳饭店将满汉全席分为六种，并冠以不同的名字）

## 满汉全席 Feast of Complete Manchu-Han Courses

著名的满汉全席菜肴达到134道热菜和48个冷荤，真可谓举世无双的盛宴。它的取材之广泛可谓登峰造极，具体包括“山八珍”、

“陆八珍”、“海八珍”三种。“山八珍”是熊掌、猴头、罕达堪、飞龙、虎肾、麋鹿、人参、蕨菜等；“陆八珍”为吃什蟆、驼峰、口蘑、玉皇蘑、凤抓蘑、玉米珍、沙丰鸡、松鸡；

“海八珍”即鲨鱼翅、刺参、鲜贝、紫鲍、乌鱼蛋、蟹肚、鱼皮等。

从材料上看，不仅广泛，而且珍贵，其中许多今天已成为保护动物，永远也吃不到了。满汉全席无疑是中国烹饪技术发展的一大高峰，同时，在一种食品中凝结着如此丰富的历史背景和民族文化，在世界上也恐怕是独一无二的了。

## 菜肴



# 菜单

1. 点二式（粉果、烟麦）、 上汤面片儿每位一盆。
2. 四热荤：鸡皮鲟龙、蟹黄鲜菇、玉簪出鸡、夜合虾仁。
3. 四冷荤：酥姜皮蛋、京都肾球、酥炸鲫鱼、凤眼腰。
4. 四双拼：菠萝拼火鹅 北菇拼猪腰 青瓜拼腰花 露笋拼鸡肉
5. 四大碗：一品官燕 凤尾大裙翅 象拔虞琴 金钱豹狸
6. 四中碗：虎扣龙藏、仙鹤烩熊掌、银针炒翅、鼎湖上素。
7. 四小碗：炒梅花北鹿丝、红炉烘雪衣、干烧网鲍片、凤入竹林。



8. 匹每位：月中丹桂、舌战群儒、清汤雪耳、鹿鞞水鸭。
9. 四烧烤：烧乳猪全体、如意鸡一对、冶尔巴一札、挂炉片皮鸭一对。
10. 四冷素：斋扎蹄、素笋尖、斋面根、素白菌。
11. 四座采：清蒸海鲜、广肚乳鸽、乌龙肘子、灯烧羊腿。
12. 八咸点：母子鲜虾饺、鸡肉拉皮卷、云腿馅儿府、蟹肉海棠果、鲜虾扒水饺、百花酿鱼肚、芙蓉鸡粒饺、酥炸鲈鱼条。
13. 八甜点：玫瑰煎蛋糕、脆皮菠萝球、奶油灯香酥、莲子蓉方脯、得汁鸳鸯筒、芝麻凤凰卷、七彩冻香糕、水晶鲜奶冻。



14. 二甜菜：西瓜盅、雪冻杏仁豆腐。
15. 一面：干烧伊面九寸
16. 一干饭：白饭。
17. 一稀饭：白粥。
18. 四饭菜：咸蛋、牛乳、咸鱼、炒菜。
19. 一汤：草菇蛋花汤 。
20. 四跟汤：酸辣牙(跟外猪)、 火腿上汤(跟第一道甜点)、 长春汤(跟片皮鸭)、 草丛上汤(跟伊面)。
21. 四跟面制品：于层帘(跟乳猪)、 片儿烧(跟如意鸡)， 粑粑(跟片皮鸭)、 如意卷(跟哈尔巴) 。



22. 一百子桃包：雀鹿蜂猴百子寿桃全座。二分手：大红瓜子、炸银杏仁。
23. 四京果：提子干，酥核桃、杏脯肉、桂园干。
24. 四糖果：糖莲子、糖冬瓜，糖菊饼，糖椰角。
25. 四蜜果，蜜金钱桔、蜜柚皮、蜜枣子饊饊枇把。
26. 四酸果：酸沙利、酸莽头、酸子姜、酸青梅。
27. 四生果：苹果、甜橙、荔枝、沙田柚。
28. 四水果：马蹄、莲藕、菱角、望强，望强犬。
29. 四看果：象生香蕉、象生雪梨、象生四季橘、象生潮州柑。



# 请将菜名对号入座

炒三泥



八味围碟



繁花似锦



八花火锅



# 再来一次

凤凰里脊



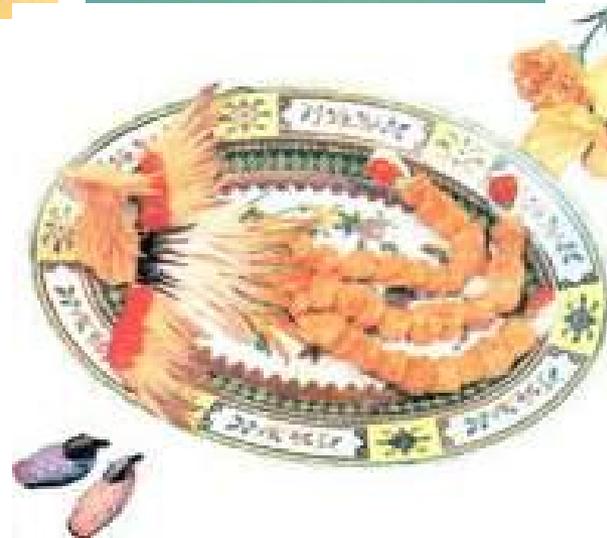
凤凰鸡腿



串炸牛仔



炒三丝卷



# 六种宴席

## 蒙古亲藩宴

此宴是清朝皇帝为招待与皇室联姻的蒙古亲族所设的御宴。一般设宴天正大光明殿，由满族一、二品大臣坐陪。历代皇帝均重视此宴，每年循例举行。而受宴的蒙古亲族更视此宴为大福，对皇帝在宴中所例赏的食物十分珍惜。《清稗类钞\*蒙人宴会之带福还家》一文中说：“年班蒙古亲王等入京，值颁赏食物，必之去，曰带福还家。若无器皿，则以外褂兜之，平金绣蟒，往往汤汁所沾，淋漓尽，无所惜也。”



## 廷臣宴

廷臣宴于每年上元后一日即正月十六日举行，是时由皇帝亲点大学士，九卿中有功勋者参加，固兴宴者荣殊。宴所设于奉三无私殿，宴时循宗室宴之礼。皆用高椅，赋诗饮酒，每岁循例举行。蒙古王公等皆也参加。皇帝籍此施恩来拢络属臣，而同时又是廷臣们功禄的一种象征形式。



## 万寿宴

万寿宴是清朝帝王的寿诞宴，也是内廷的大宴之一。后妃王公，文武百官，无不以进寿献寿礼为荣。其间名食美馔不可胜数。如遇大寿，则庆典更为隆重盛大，系派专人专司。衣物首饰，装潢陈设，乐舞宴饮一应俱全。光绪二十年十月初十日慈禧六十大寿，于光绪十八年就颁布上谕，寿日前月余，筵宴即已开始。仅事前江西烧造的绘有万寿无疆字样和吉祥喜庆图案的各种釉彩碗、碟、盘等瓷器，就达二万九千一百七十余件。整个庆典耗费白银近一千万两，在中国历史上是空前的。



## 千叟宴

千叟宴始于康熙，盛于乾隆时期，是清宫中的规模最大，与宴者最多的盛大御宴。康熙五十二年在阳春园第一次举行千人大宴，玄烨帝席赋《千叟宴》诗一首，固得宴名。乾隆五十年于乾清宫举行千叟宴，与宴者三千人，即席用柏梁体选百联句。嘉庆元年正月再举千叟宴于宁寿宫皇极殿，与宴者三千五十六人，即席赋诗三千余首。后人称谓千叟宴是“恩隆礼洽，为万古未有之举”。



## 九白宴

九白宴始于康熙年间。康熙初定蒙古外萨克等四部落时，这些部落为表示投诚忠心，每年以九白为贡，即：白骆驼一匹、白马八匹。以此为信。蒙古部落献贡后，皇帝高御宴招待使臣，谓之九白宴。每年循例而行。后来道光皇帝曾为此作诗云：“四偶银花一玉驼，西羌岁献帝京罗。”



## 节令宴

节令宴系指清宫内廷按固定的年节时令而设的筵宴。如：元日宴、元会宴、春耕宴、端午宴、乞巧宴、中秋宴、重阳宴、冬至宴、除夕宴等，皆按节次定规，循例而行。满族虽有其固有的食俗，但入主中原后，在满汉文化的交融中和统治的需要下，大量接受了汉族的食俗。又由于宫廷的特殊地位，逐使食俗定规详尽。其食风又与民俗和地区有着很大的联系，故，腊八粥、元宵、粽子、冰碗、雄黄酒、重阳糕、乞巧饼、月饼等仪器在清宫中一应俱全。



# 相关内容

满汉全席起兴于清代，是集满族与汉族菜点之精华而形成的历史上最著名的中华大宴。乾隆甲申年间李斗所著《扬州书舫录》中记有一份满汉全席食单，是关于满汉全席的最早记载。

满汉全席，常人对于它的了解是从“故纸堆”里得到的，借助密密麻麻的文字资料，在纸上领略着“其菜系之多，用料之精，规模之盛大，排场之繁复，均到了无以复加的地步”，听起来煞是叫人垂涎。

谈到满汉全席，其精髓有二，其一为美食美味美器美境，谓之为“形”；其二则为渗透于形中的悠悠之境，谓之为“神”。形神兼备，相得益彰，才构成了满汉全席的王者风范。

满汉全席菜点，突出精致与完美，每道菜品均费时费工，有极度奢靡之势。

——摘自五味轩



## (三) 官府菜

概念

派别：孔府菜 谭家菜  
随园菜 红楼菜





翡翠虾仁



干烧鱼尾





黄焖鱼翅



麻茸包



# 怡红祝寿





锅贴螃蟹



煨熏肉



## (四) 素菜

### 概念

分类：寺院素菜、市肆素菜、

民间素菜





## (五) 少数民族菜

回族菜、朝鲜族菜、维吾尔族菜、满族菜、藏族菜等



## 二、中式烹饪的方法及特点

### （一）中式烹饪常见的烹饪方法

爆、炒、炸、煮、蒸、熘、  
烩、烹、煎贴、烤、炖、扒、  
烧、熏、挂霜、拔丝、蜜汁



爆  
炒  
炸  
煮  
蒸  
溜  
烩  
烹  
煎贴  
烤  
炖  
扒  
烧  
熏  
挂霜  
蜜汁

1. 用旺火热油、原料无骨，经刀工成形，常用于猪、牛、羊、鸡肉、鱿鱼等原料。
2. 旺火和短时间烹炒，速度快，原料形状较小，营养成分流失少。
3. 油多、菜肴无汁，事先拌味、挂糊并直接下锅。
4. 将原料放在汤汁、水中长时间加热导致成熟。
5. 以水蒸汽的热量使食物原料成熟，也可作为保温方法。
6. 以炸、蒸和煮的方法使原料成熟，再以熟汁烹之。
7. 将原料在汤中勾芡，即生料中的荤性原料都要拌味上浆，用温油滑透，素性原料用开水氽透。
8. 把经油炸透的原料，烹以适量的调味汁沾匀。
9. 以文火慢炸并使食物原料成熟。
10. 利用火或电的热量辐射，使菜肴直接成熟。
11. 将原料经过生熟加工后，用大火将水或汤烧开，再以小火烧烂。
12. 将加工成形的原料加调料腌渍后，放在扒炉上加热至规定的成熟度。
13. 原料经过煮或过油初加工，再加汤、调料用大火烧开、小火烧烂使菜肴入味。
14. 用烟气使食物受热，并使之带有烟熏香味。
15. 把糖经过熬制后，再将主料放入，离火后在通风处一边吹一边进行翻动，使糖挂在原料上。
16. 把经过炸的食物原料放入炒制过的糖内均匀沾裹，并使之能拉出细丝。
17. 把糖溶化后熬成糖汁，然后将主料放在糖汁中，使之入味。





**北京烤鸭**有『天下第一美味』之称，也是北京风味的代表作。“全聚德”烤鸭响当当的百年老字号。

烤鸭以世界知名的优良鸭种北京填鸭为原料，经过宰杀、褪毛、取内脏、洗净、灌水、吹鼓、涂料等工序，才可入炉烤制。烤熟後每只鸭要切成120片左右上桌，而且要求片片带皮带肉，肥瘦相间，这一过程称为“片鸭”。北京烤鸭金黄油亮，肉嫩可口，吃法也十分讲究，用薄软的荷叶饼或空心烧饼抹上甜面酱，加上葱段、黄瓜条，放入烤鸭卷好，便可美美享用。随后还有鲜美的鸭架汤上桌，饮后回味无穷。



蜜汁火腩



熏  
鱼



拔丝香蕉



## 刀工处理后的原料形状

原料经过各种刀法加工，可形成块、片、丝、条、丁、段、球、泥、粒、末、茸以及花刀块等多种形状。下面介绍几种较常用的形状的加工。

花刀块是指厨师在原料上使用花刀放纹，其作用是：1. 造型美观；2. 易于入味；3. 易成熟而保持鲜嫩。常见的有麦穗形花刀块、球形花刀块、梳子形花刀块。

刀法种类虽然多种多样，但以砍刀法应用最多。砍刀法除上述的切、剁、砍外，还有阳刀、阴刀之分，如阳刀斩烧乳猪和熟鸡、鹅、鸭，剁生鸡丝、熟鸡丝；阴刀改广肚、鲍鱼，切火腿片、火腿丝、火腿丁；阴阳滚刀用于研火腿末、大地鱼末、川椒末、花生及芝麻等。



花刀法墨鱼卷



鲷鱼薄片



**火候**是指在烹饪过程中，根据菜肴原料老嫩硬软与厚薄大小和菜肴的制作要求，采用的火力大小与时间长短。

火候是烹调技术的关键环节。有好的原料、辅料、刀工，若火候不够，菜肴不能入味，甚至半生不熟；若过火，不能使菜肴鲜嫩爽滑，甚至会糊焦。

## 火力的分类

1. 猛火，也称武火或旺火、急火。
2. 中火，也称文武火。
3. 慢火，也称小火或文火。
4. 微火，也有称弱火。



## (二) 中式烹饪的主要特点

1. 原料丰富，菜品繁多
2. 选料严谨，因材施艺
3. 刀工精湛，善于调味
4. 盛器考究，艺术性强



## 三、中餐厅的经营特点

- (一) 主题鲜明，风格独特
- (二) 服务热情，周到细致
- (三) 生产环节多，管理难度大





Let's play a  
game!



## 你会了么？

我国地域辽阔，人口众多，不同的民族、不同的 地理环境、不同的 生活习惯、不同的 文化 形成了众多不同的菜肴风味。

按照地区、历史和风味等特点，中国菜可分 地方菜、宫廷菜、官府菜、素菜 和 少数民族菜 等。



川菜

鲁菜

皖菜

淮扬菜

粤菜

湘菜

闽菜

浙菜

三套鸭、叫花鸡、无锡肉骨头

干炸响铃、黄鱼羹

腊味合蒸、红烧全狗

鱼香肉丝、怪味鸡、水煮肉片

红烧果子狸、无为熏鸭

九转大肠、糖醋鲤鱼、爆双脆

佛跳墙、炒西施舌

龙虎斗、广东叉烧



## 课后作业

搜集本地名菜及其背后隐含的故事。

