菜点酒水知识教案

授课时间	2017年2月22日	**授课班级**	16高星级酒店班
课题	菜系概述	**授课教师**	吴松前
教 学 目 标			
教学重点	我国八大菜系的演变、中国菜的划分		
教学难点	菜系的演变		
知识目标	八大菜系的演变、中国菜的划分		
能力目标	我国八大菜系的演变、中国菜的划分		
教 学 过 程 及 主 内 容			**备 注**

一、【导入】

菜系，又称“帮菜”，是指在选料、切配、烹饪等技艺方面，经长期演变而自成体系，具有鲜明的地方风味特色，并为社会所公认的中国饮食的菜肴流派。

二、【新授】

世界菜系的构成：

一、中国　　二、法国　　三、土耳其

一、中国菜系

中国菜系又称东方菜系，它是以中国烹饪为中心，主要分布在亚洲东部，东南亚和东北亚等地。膳食结构以植物原料为主体，主食以稻米为主，并加五谷，占人体消费量的60%-70%，动物性原料以猪肉为主，其他为禽蛋鱼虾类。主副食分开。菜肴成为下饭的重要条件，进餐时用筷子。这也是东方菜肴的特点。

菜系：在一定区域内，因物产、气候、历史条件、饮食习惯的不同，经过漫长的历史演变形成的一套烹饪技艺，并成为地方菜。

二、法国菜系

法国菜系又称西方菜系，一般叫西餐。它是以法国烹饪为中心，分布于欧洲、美洲、大洋洲等地。膳食结构以动物性原料为主体，粮食主要是面粉，约占 40%，主副食不分，基本上以肉禽蛋奶为主食。肉食以牛肉为主，猪肉仅少数国家（如德国）稍多。烹饪技艺较讲究，重香，鲜味概念则不强。进餐方式是用刀叉。

世界菜系的构成

三、土耳其菜系

土耳其菜系又称清真菜系，它是以土耳其烹饪为中心，主要分布于中亚、西亚、南亚和北非，并散布于若干信仰伊斯兰教国家。膳食结构动植物各占其半，肉食主体为羊肉，兼及禽、蛋、有鳞鱼等。粮食主要是面粉，进餐方式为手抓，不注重烹调技艺，制作技术粗放。

四、 中国菜

（一）中国的菜系划分：

八大菜系：川、鲁、苏、粤、闽、浙、湘、徽

中国五大风味体系：川、鲁、苏、粤、陕甘宁

八大菜系口诀：川 鲁 粤 淮扬（苏）

闽 浙 湘 本帮（徽）

（二）中国菜形成的历史

一、远古时代

中国饮食的划分：170 万年，其中生食 150 万年，熟食 20

万年，烹饪 1 万年。	

1、 茹毛饮血时代 有巢氏初步解决了人们的居住问题 教人猎取禽兽的肉采集草木的果实作为食物 2、结束茹毛饮血的时代 钻木取火 伏羲氏：织网捕鱼、驯养牲畜（六畜） 神农氏：创立农业 发明陶器炊具 轩辕黄帝：蒸谷为饭 创立饭和粥两种划时代的食品 宿沙氏：煮海为盐，在此之前有“烹”无 “调”，在此之后烹调才算完成 **三、【考察】** **连线题的方式考察八大菜系相应的省份**	
作业	**掌握世界三大菜系以及中国八大菜系**
课后反思	

菜点酒水知识教案

授课时间	2017年3月1日	授课班级	16高星级酒店班
课题	川菜——四川菜	授课教师	吴松前
教 学 目 标			
教学重点	掌握川菜的历史演变的概念		
教学难点	川菜的代表菜		
知识目标	川菜的特点、代表菜		
能力目标	川菜的代表菜		
教　学　过　程　及　主　内　容			备　注

三、【导入】

川菜即四川菜肴，是中国特色传统的四大菜系之一、中国八大菜系之一。新常态下对现代川菜理论体系的重新构建，包括川菜三派的划分，是在已有定论的上河帮，小河帮，下河帮。

四、【新授】

一、四川菜

（一）源于古代的巴国和蜀国

（二）特点：1)一菜一格，百菜百味

2）离不了三椒：辣椒、花椒、胡椒

3）浓淡相宜

4）烹调方法和味型三十多种

（三）著名味型

1）家常味

“居家常用”之意。选用豆瓣和辣椒粉

基本味型：咸、鲜、微辣，浓淡不一。

如：回锅肉、家常豆腐、家常海参

2）鱼香味

名称来源：泡菜放小鲫鱼，用鱼辣椒烹制菜肴用做鱼的做法烹制菜肴

如鱼香肉丝，鱼香茄条、鱼香肝片

3）怪味

集麻辣香鲜于一体，不能只突出一种味道，要求味中有味，重叠和谐

二、四川宴席分为：高级、普通、大众、家常、民间风味。

（一）代表菜的故事

1、麻婆豆腐：

故事一：陈麻婆豆腐店，于清同治初年（1862 年）开业于成都北郊的万福桥，原名“陈兴盛饭铺”，主厨为陈兴盛之妻，此人脸上由几颗麻子，人称陈麻婆。该店，初为卖小菜、便饭、茶水的小饭铺，来店用饭者多为挑油担子的脚夫，这些人经常买些豆腐，从挑篓里舀点菜油，请老板娘代为烹饪，烹出的豆腐又麻、又辣、又烫，风味别具，日子一长，该店铺的烧豆腐就出了名。人们为区别与其他饭铺的烧豆腐，赠名“麻婆豆腐”，名气一大，店子也依菜名改为“陈麻婆饭店”。

2、宫保鸡丁

一说：丁宝桢原籍贵州，清咸丰年间进士，曾任山东巡抚，后任四川总督。他一向很喜欢吃辣椒与猪肉、鸡肉爆炒的菜肴，据说在山东任职时，他就命家厨制作“酱爆鸡丁”等菜，很合胃口，但那时此菜还未出名。调任四川总督后，每遇宴客，他都让家厨用花生米、干辣椒和嫩鸡肉炒制鸡丁，肉嫩味美，很受客人欢迎。后来他由于戍边御敌有功被朝廷封为“太子少保”，人称“丁宫保”，其家厨烹制的炒鸡丁，也被称为“宫保鸡丁”。 二说：丁宝桢来四川，大兴水利，百姓感其德，献其喜食的炒鸡丁，名曰“宫保鸡丁”。 三说：丁宝桢在四川时，常微服私访。一次在一小肆用餐，吃到以花生米炒的辣子鸡丁，叫家厨仿制，家厨以“宫保鸡丁”名之。 3、回锅肉 回锅肉源于四川的民间祭祀，系将敬鬼神、祖宗的供品在敬献之后拿来回锅食用，因而也称“会锅肉”，川西地区还称之为“熬锅肉”。四川家家户户都能制作，又被四川菜馆作为传统名肴。久居异地的四川人，每当回到四川，山珍海味可免，而回锅肉不能不吃特点：用猪腿肉，经先煮后炒，或先蒸后炒而成。成菜色泽红绿相衬，肉片厚薄均匀，软硬适度，味浓鲜香，微辣带甜。 成都人”打牙祭“必备的菜肴。 【考察】 **介绍川菜的代表菜**	
作业	**掌握川菜的特点及代表菜**

课后反思	

菜点酒水知识教案

授课时间	2017年3月6日	**授课班级**	16高星级酒店班
课题	鲁菜——山东菜	**授课教师**	吴松前
教 学 目 标			
教学重点	掌握鲁菜的历史演变的概念		
教学难点	鲁菜的代表菜		
知识目标	鲁菜的特点、代表菜		
能力目标	鲁菜的代表菜		
教 学 过 程 及 主 内 容			**备 注**

一、【导入】

起源于春秋战国时期

齐桓公的宠臣易牙，”善和五味“，孔子是山东曲阜人，对调味的要求是”凡和春多酸，夏多苦，秋多辛，冬多咸。铁制大勺最早发明于齐鲁。

二、【新授】

鲁菜的特点

1）咸是基本味型

有鲜咸、香咸、酸咸、甜咸、咸麻等

2）“汤”是鲜味之源

清汤　　红哨：鸡腿肉

白哨：鸡脯肉 奶汤 3）善用葱香调味 三、代表菜 1）、焙大虾 ：采用莱州湾野生整只大虾，对虾 3 对半重 500 克为对虾，三对半不足 500 克为虾干。 对虾产于渤海和黄海， 生殖洄游：阳春三月，回渤海产卵 越冬洄游：小雪前后，回黄海过冬 焙是山东菜技法之一，又名“火靠”，原料入锅，用油煎黄，倒出沥油，再用另一锅，放底油，放入煎黄的原料，加适量的汤并且调味，用中火焙至汤稠起粘汁，鲜咸利口。 2）、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。 3）、芫爆双脆 芫爆双脆”	

是山东历史悠久的传统名菜。相传此菜始于清代中期，为了满足当地达官贵人的需要，山东济南地区的厨师以猪肚尖和鸭胗片为原料，经刀工精心操作，沸油爆炒，使原来必须久煮的肚头和胗片快速成熟，口感脆嫩滑润，清鲜爽口。该菜问世不久，就闻名于市，原名“爆双片”，后来顾客称赞此菜又脆又嫩，所以改名为“芫爆双脆”。到清代中末期，此菜传至北京、东北和江苏等地，成为中外闻名的山东名菜。一是必须将鸭胗和猪肚头洗刷干净，去除异味。二是掌握火候要恰当，要旺火热油爆炒，一般在八成油温时下锅，至鸭胗片由红转白、肚头挺起断生即捞起，吃火过长便老而不脆。 山东菜代表菜 4）、烩乌鱼蛋 乌鱼蛋，乃乌贼（俗称墨鱼）的产卵，呈椭圆形，外面裹着一层半透明的薄皮（即脂皮），它含有大量蛋白质，产于我国山东青岛、烟台等地，一向被视为海味珍品，清·代乾隆年间大诗人及美食家袁枚，曾多次品尝过该菜，并在《随园食单》中记载了该菜的制法：“乌鱼蛋鲜，最难服事，须河水滚透，撤沙去臊，再加鸡汤蘑菇煨烂。粪去岩司马家制最精。”可见，这是一道历史悠久的名菜。 发好的乌鱼蛋薄片，行话名"乌鱼钱"，如果当天不用，必须用清水浸泡起来，每天要换一次水。 5）、德州扒鸡 德州扒鸡，全名为德州五香脱骨扒鸡，是由烧鸡演变而来，其创始人为韩世功老先生。据《德州市志》、《德州文史》记载：韩记为德州五香脱骨扒鸡首创之家，产于公元 1616 年（明万历 43 年），世代相传至今。清乾隆帝下江南，曾在德州逗留，点名要韩家做鸡品尝，后龙颜大悦，赞曰“食中一奇”，此后便为朝廷贡品。1911 年（宣统 3 年），韩世功老先生总结韩家世代做鸡之经验，制作出具有独特风味的“五香脱骨扒鸡”，社会上习惯把韩世功先生称为第一代	

扒鸡制作 【考察】	

介绍鲁菜的代表菜		
作业	掌握鲁菜的特点及代表菜	
课后反思		

菜点酒水知识教案

授课时间	2017年3月13日	**授课班级**	16高星级酒店班
课题	苏菜——江苏菜	**授课教师**	吴松前

教 学 目 标		
教学重点	掌握苏菜的历史演变的概念	
教学难点	苏菜的代表菜	
知识目标	苏菜的特点、代表菜	
能力目标	苏菜的代表菜	
教 学 过 程 及 主 内 容		**备 注**
一、【导入】 复习四川菜、山东菜 **二、【新授】** 苏菜的分类 金陵：又称京苏大菜，以南京为中心的地方风味菜，特点滋味平和，醇正适口。 苏锡：起源于船菜，多用大砂锅来炖、焖、煨。调味重糖、味浓带甜，注重造型，配色绚丽，清新爽适，善于调味。 徐海：徐州沿东陇海线至连云港一带的地方风味菜，以咸鲜为主，五味兼蓄，风格淳朴，注重实惠。 扬州菜：扬州、两淮，特点选料严格，制作精细，主料突出，原汁原汤，讲究火工，擅长炖焖，甜咸适中，鲜而平和，南北皆宜，适应性广 三、扬州菜代表菜 1）三大头之一的狮子头，北方称“肉丸子” 2）扬州三套鸭 家鸭、野鸭、菜鸽 家鸭用老雄鸭，“烂煮老雄鸭，功效比参芪”		

野鸭味美，鸽肉嫩香，能调益精气。 3）、将军过桥 “将军过桥”是江苏扬州所独有的名菜，此菜实为“黑鱼两吃”，即将鱼脊肉制成炒鱼片，余下皮、肠、骨架、头、尾等一起制作汤羹，物尽其用，风味别致。黑鱼骠悍凶猛，自古民间传称为“龙宫大将”，故将其称“将军”。而此中的“过桥”，扬州厨膳指将菜肴或其它食物由原汤碗中移入另一汤碗中，犹如人由此岸经过桥到彼岸。此菜鱼骨、鱼肠均先在沸水中略焯，烫去腥味，后移入清水中再烧汤，此法亦称为“过桥”。 4）、水晶肴肉 “水晶肴肉”又名“镇江肴肉”，是驰名中外的镇江名菜。相传数百年前，镇江酒海街有一家小酒店的店主，一天买回四只猪蹄，准备过几天再食用，因天热怕变质，便用盐腌制，但他当时 误把家人为做鞭炮买的一包硝，当作盐腌了猪蹄，直到三天后家人找硝时才发觉，连忙揭开腌罐一看，不但肉质未变，而腌得蹄肉硬结而香，色泽红润，蹄皮色白。为了去除硝的味道，一连用清水浸泡了多次，再经开水锅中焯水后捞出。接着，他又把猪蹄放入锅中，加葱、姜、花椒、茴香、桂皮用高温焖煮，本欲以此解除毒性和异味，不料葱煮半个时辰后，却出现了一股异常的香味，入口一尝，滋味鲜美，毫无异味。从此以后，该店主就用此方法制作“硝肉”，前来品尝的顾客也越来越多，不久就闻名全市。后因硝、肴读音相近，遂改称“水晶肴肉”。又因成菜肉色鲜红，皮色晶莹，故又称水晶肴蹄。 5）、大煮干丝 扬州菜中有一道既普通而又高级的菜那就是“大煮干丝”。说其普通，因为它的主料采用的是豆腐干；谓其高级，乃是因为它制作精细，风味独特。 “大煮于丝”又名“鸡汁干丝”或“鸡火干丝”	

。这道菜的刀丁与火候要求特别严格。首先得将约 1 厘米厚的特制的豆腐干片成 24 张均匀的薄片，然后再切成如同火柴梗般的细丝。 6）、无锡肉骨头 无锡肉骨头”又称“酱排骨”，是无锡历史悠久的著名地方风味菜肴。它肉质酥烂，味香浓郁，肥而不腻，甜咸适口，色泽紫红，香气扑鼻。相传此菜始于宋朝，由无锡城里一家熟肉店在被其接济过的“济公活佛”的帮助下创制而成，“无锡肉骨头”便由此出名，历代相传。到了清朝，无锡三风桥附近的余慎肉食店，高薪聘请烧肉师傅，吸取别店的经验，在选料、调味、操作等方面加以改进，专门选无锡出产的细皮白肉猪的大排和方肉为原料，用纯黄豆制的酱油、上品老酒、糖等烹制，将方肉与排骨同煮，使汤汁更加浓醇和鲜美。这样烹制出来的排骨，不仅外浓味鲜，肉松骨酥，而且香味浓郁，异常入味。在清末时，三风桥肉骨头便和无锡清水油面筋、惠山泥阿福并列为无锡三大名产而驰名中外。浓油赤酱，酥烂脱骨，汁浓味鲜，咸中带甜，香气浓郁。 7）、松鼠鳜鱼 松鼠鳜鱼是很出名的。虽然外形并不真的很像(也有说是因为热芡汁浇到鱼身上发出吱吱声像松鼠叫)，但刀工和颜色、味道都颇具特色，因此很得大家认同。 松鼠鳜鱼有二百余年历史，传说乾隆下江南时，曾微服在苏州松鹤楼吃过松鼠鲤鱼，并称赞不已，使该菜名扬苏州。后改用鳜鱼，味道更胜一筹，遂流传于江浙一带。以后更传遍全国，走向世界，并深得各国人民喜爱，是中餐四大代表菜(北京烤鸭、松鼠鳜鱼、宫保鸡丁、麻婆豆腐)之一。 8）、叫花子鸡 叫花鸡传说在明代，南京有个叫花子，腊月时又冷又饿，就不顾“职业道德”	

偷了人家一只鸡，找了个避风的地方，生火，准备烧鸡。但都收拾好了，却没锅没灶，没法烧，正好这时鸡的主人追了过来。叫花子一急，就顺手用一张荷叶把洗好的鸡包了起来，就地在稀泥里滚了一下，然后一把扔进了火堆。鸡的主人来了，但只看到叫花子在烤火，看不到鸡，就走掉了。叫花子待他走远，扒开火堆，取出已经烧硬的泥团，使劲一敲，一股鸡香扑鼻而来。从此叫花鸡就流传了下来。 9）、霸王别姬 原名龙凤烩。项羽称霸王都彭城（徐州）举行开国大典时，为盛典备有"龙凤宴"。相传是虞姬娘娘亲自设计的。"龙凤烩"即"龙凤宴"中的主要大件。其料用"乌龟"（龟属水族，龙系水族之长）与雉（雉属羽族，凤系羽族之长），故引申为龙凤相会得名。现以鳖、鸡取代龟、雉。这道菜经世代相传至今，乃徐州名馔，近年风靡一时，成为喜庆宴会上不可缺少的大菜。 10）、羊方藏鱼 相传，四千三百年前，彭祖小儿子夕丁喜捕鱼，但彭祖恐其溺水而坚决不允，一日夕丁捉到一条鱼，恐父亲责备，央母亲将鱼藏入正在烹煮的羊肉罐内，彭祖品尝羊肉时感到异常鲜美，当弄清原因后如法炮制，使“羊方藏鱼”这一“天下第一名菜”流传至今，这也是“鲜”字来源 11）、盐水鸭 盐水鸭是南京有名的特产，久富盛名，至今已有一千多年历史。此鸭皮白肉嫩、肥而不腻、香鲜味美，具有香、酥、嫩的特点。每年中秋前后的盐水鸭色味最佳，是因为鸭在桂花盛开季节制作的，故美名曰：桂花鸭。《白门食谱》记载：“金陵八月时期，盐水鸭最著名，人人以为肉内有桂花香也。”桂花鸭“清而旨，久食不厌”，是下酒佳品。逢年过节或平日家中来客，上街去买一碗盐水鸭，似乎已成了南京世俗的礼节。	

明太祖朱元璋“日食烤鸭一只”。南京人的餐桌上素有“无鸭不成席”	

之说，且食鸭很有讲究，如春天吃的是春板鸭和烤鸭。夏季用琵琶鸭煨汤祛暑清热。冬季则是板鸭风靡市场。桂花盐水鸭则四季都有。 【考察】 介绍苏菜的代表菜	
作业	掌握苏菜的特点及代表菜
课后反思	

菜点酒水知识教案

授课时间	2017年3月20日	授课班级	16高星级酒店班
课题	粤菜——广东菜	授课教师	吴松前
教 学 目 标			
教学重点	掌握粤菜的历史演变的概念		
教学难点	粤菜的代表菜		
知识目标	粤菜的特点、代表菜		
能力目标	粤菜的代表菜		
教 学 过 程 及 主 内 容			备 注

一、【导入】 复习四川菜、山东菜、江苏菜 **二、【新授】**	

广东菜的构成： 1）广州菜： 味清淡、鲜而不俗，嫩而不生，油而不腻 2）潮汕菜： 三多：水产品多，素菜样式多，甜菜品种多 3）东江菜：（客家菜） 原料多用肉类，少用水产，主料突出，下油重，味偏咸 广东菜代表菜 4）、蚝油网鲍片 蚝油,是用蚝(牡蛎)与盐水熬成的调味料，有“海底牛奶”之称。 5）、沙井蚝，玻璃肚 鲍鱼的等级按“头”数计，每司马斤（俗称港秤，约合 655 克）有“2 头”“3 头、“5 头”“10 头”“20 头”不等，“头”数越少价钱越贵；即所谓“有钱难买两头鲍”。 广东菜代表菜 6）、东江盐焗鸡 “东江盐焗鸡”是广东的一款名菜。它首创于广东东江一带。300 多年前的东江地区沿海的一些盐场，有人把熟鸡用纱纸包好放入盐堆腌储，这种鸡肉鲜香可口，别有风味。后来东江首府盐业发达,当地的菜馆争用最好的菜肴款待客人，于是创制了鲜鸡烫盐焗制的方法现焗现食，因此菜始于东江一带，故称这种鸡为“东江盐焗鸡”。 广东菜代表菜 7）、咕佬肉	

古老肉是中国菜在外国最有名的菜,古老肉原始也就是最正宗的做法,据一位广东师傅说是在里面放的配料是广东泡菜,做这古老肉的时候,就把这个广东泡菜放一碗跟炸过的古老肉一起来溜就可以了。 就是糖醋排骨的翻版 广东菜代表菜 8）、菊花龙虎凤 三蛇：眼镜蛇、过树榕、金环蛇 取蛇肉和鸡肉、猫肉共烹调。 蛇肉：明目，祛风活血 食猫：日食一万只 食狗：一黑二黄三花四白 【考察】 **介绍粤菜的代表菜**	

作业	**掌握粤菜的特点及代表菜**
课后反思	北京菜

菜点酒水知识教案

授课时间	2017年3月27日	**授课班级**	16高星级酒店班
课题	北京菜	**授课教师**	吴松前
教 学 目 标			
教学重点	掌握北京菜的历史演变的概念		
教学难点	北京菜的代表菜		
知识目标	北京菜的特点、代表菜		
能力目标	北京菜的代表菜		
教 学 过 程 及 主 内 容			**备 注**
一、【导入】 复习四川菜、山东菜、江苏菜、粤菜 **三、【新授】** 历史：			

战国时燕国，宋时辽的陪都，金、元、明、清时的首都，最早源于鲁菜，后来又结合蒙族、满族、扬州菜等发展而来 宫廷菜： 主要以几大古都为代表，有南味、北味之分，南味以金陵为代表，北味以长安洛阳、开封、北京、沈阳为代表，元明以来宫廷菜主要指北京宫廷菜。 北京菜代表菜 北京烤鸭 1、填鸭技法 北京填鸭。 掏膛、洗膛、打气、挂钩、烫皮、打糖、晾皮 2、"北京烤鸭"历史悠久，早在南北朝的《食珍录》中已记有"炙鸭"。元朝天历年间的御医忽思慧所著《饮膳正要》中有"烧鸭子"的记载，烧鸭子就是"叉烧鸭"，是最早的一种烤鸭。而"北京烤鸭"则始于明朝。 北京菜代表菜 三不沾 “三不沾”也叫“桂花蛋”其创制人及创制年代已无从查考。清乾隆皇帝南巡，路经彰德府，知府献膳，其中就有"三不沾"。乾隆食后大悦，立即令人记下此菜的制法。从此"三不沾"传至皇宫，成为宫中名菜。 它是用鸡蛋黄、淀粉、白糖加适量的水搅匀炒成的，不粘盘，不粘牙，不粘筷子，故称“三不沾”。 宫廷菜代表菜 红娘自配 清，宫廷每 10 年招一批宫女，同时遣送超龄宫女，当时有 4 个超龄宫女，因慈禧用得很顺心，意欲不放她们回家，其中有一个是皇宫厨房厨师的侄女，，但是，一个厨子怎敢向西太后进言，于是就想了个办法，做了个“红娘自配”	

的菜，意欲根据《西厢记》的故事打动太后，她一下就知道这是含沙射影。意思是快放走身边的宫女。太后随既唤来这4个宫女问到；“红娘自配”其意为何？宫女故作不知，慈禧大发慈悲。放了4个宫女。从此，这一道菜不仅作为宫廷名菜，还广泛流传于民间。 宫廷菜代表菜 八宝豆腐 史载，康熙在一次南巡时，暂住在苏州曹寅的织造府衙门里。为伺候好皇上，曹寅准备了大量山珍海味，无奈不对康熙的口味。 曹寅多方苦寻后，用重金请来了名厨张东宫。张东宫绞尽脑汁，使出浑身解数，最后做出一道色、香、味诱人的佳肴。 这道菜极合康熙口味，品尝以后，极为满意，此菜鲜美可口，因为它是用豆腐和八种食料配成的，皇帝赐名为“八宝豆腐羹”。返回京城时，传旨把张东宫带回北京，赏他五品顶戴，在御膳房工作。从此这道八宝豆腐羹常上御膳桌，康熙十分欣赏，久吃不厌。后来还把它作为宫廷珍品赏赐给告老还乡的大臣。 【考察】 **介绍粤菜的代表菜**	
作业	**掌握粤菜的特点及代表菜**
课后反思	

菜点酒水知识教案

授课时间	2017年4月3日	**授课班级**	16高星级酒店班
课题	上海菜	**授课教师**	吴松前
教 学 目 标			
教学重点	掌握上海、素菜的历史演变的概念		
教学难点	素菜的代表菜		
知识目标	素菜的特点、代表菜		
能力目标	素菜的代表菜		
教 学 过 程 及 主 内 容			**备 注**
一、【导入】 复习四川菜、山东菜、江苏菜、粤菜 **四、【新授】** 上海菜 特点： 糖重色艳，咸淡适口，保持原味，调味主要有咸、甜、糟香、酸等。 代表菜 ：大闸蟹 、八宝鸭 素菜			

中国素食的历史可追溯到西汉时期。相传西汉时期的淮南王刘安发明了豆腐，为素食的发展立下了汗马功劳。豆腐不仅是素菜的重要原料，也是素食中的优质蛋白。 据考证，北魏的《齐民要术》中专列了素食一章，介绍了 11 种素食，是我国目前发现的最早的素食谱。 一般认为，中国素食有三大流派，两大方向。所谓三大流派是指：宫廷素食，寺院素食和民间素食；所谓两大方向是指：“全素派”和“以荤托素派”。全素派主要以寺院素菜为代表，不用鸡蛋和葱蒜等“五荤”。以荤托素派主要以民间素菜为代表，不忌“五荤”和蛋类，甚至用海产品及动物油脂和肉汤等。 所谓寺院素食泛指佛家寺院和道家宫观中的素食佳肴，为中国素食的“全素派”。据记载少林寺曾用少林素食在寺中先后招待过唐太宗，元世祖，清高宗等 20 多位帝王。 宫廷素食起先发展于宫廷，主要供帝王享用，后流传于民间。清宫御膳房曾下设荤局，素局，饭局和点心局。其中素局专门负责烹调素菜。其特点是制作极为精细，配菜规格繁杂。 宫廷素食来源于民间，发展于宫廷，最后亦流传于民间。因御厨最先选拔于民间，年老退休后也回到民间。如清朝的御厨年老要退休离宫，退休后他们也开饭馆或传艺他人，使御膳也流传于民间。辛亥革命后，清朝灭亡，更是有一批御膳房素局的名厨流落于民间，开创了各自的素菜事业。 民间素食是指民间的素菜馆和家常烹制的素菜，亦有自己的流派，如川菜素食等。 素菜 一、素菜的历史 二、素食的分类 三、佛家禁用“五辛”：	

葱、薤、韭、蒜、兴渠 道家禁用“五荤”： 薤、韭、蒜、芸薹、芫荽 佛教受儒家仁慈思想与孝道的影响很大，道家则是出自个人意愿。 素菜代表菜 鼎湖上素 相传，此菜起源于广东省鼎湖山地区，故名。 主要用银耳、桂花耳、榆耳、黄耳、香菇、蘑菇、草菇、竹笙等各种鲜美的菌类，分别用素上汤和调味料焖热，分层次装入大碗内，再浇上稀薄的调味芡汁。 成菜色调雅丽，层次分明，鲜嫩滑爽，清香溢口，属于传统素菜中之上品。 满汉全席 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（南菜 54 道和北菜 54 道），分三天吃完。满汉全席菜式有咸有甜，有荤有素，取材广泛，用料精细，山珍海味无所不包。 满汉全席菜点精美，礼仪讲究，形成了引人注目的独特风格。入席前，先上二对相，茶水和手碟；台面上有四鲜果、四干果、四看果和四蜜饯；入席后先上冷盘然后热炒菜、大菜，甜菜依次上桌。满汉全席，分为六宴，均以清宫著名大宴命名。汇集满汉众多名馔，择取时鲜海味，搜寻山珍异兽。全席计有冷荤热肴一百九十六品，点心茶食一百二十四品，计肴馔三百二十品。合用全套粉彩万寿餐具，配以银器，富贵华丽，用餐环境古雅庄重。席间专请名师奏古乐伴宴，沿典雅遗风，礼仪严谨庄重，承传统美德，侍膳奉敬校宫廷之周，令客人留连忘返。全席食毕，领略中华烹饪之博精，饮食文化之渊源，尽享万物之灵之至尊。	

满汉全席

满汉全席(一)蒙古亲潘宴

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。

满汉全席(二)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像徵形式 。

满汉全席(三)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。

满汉全席(四)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，即席赋诗三壬余首。后人称谓千叟宴是“恩隆礼洽，为万古未有之举”。

满汉全席(五)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。

满汉全席(六)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。

满汉全席

菜量包括大小共108件，其中南菜54件，北菜54件，满洲饽饽大小花式44道，一席用面粉22.5公斤。分为三阶段，又称翻桌席。

108道菜的含义：

1）是9和12的倍数。

2）三十六天罡，七十二地煞

3）祈求和平 4）拆成三天 9 餐，每餐 12 道菜，数目都很吉祥 【考察】	

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。
如要下载或阅读全文，请访问：
https://d.book118.com/057014154153006055