

第十三課 魯菜

魯菜是山東菜的簡稱，是八大菜系之首。山東菜系主要由濟南（包括德州及泰安）和膠東（包括青島）兩地的風味菜組成。山東是孔子的故鄉，所以魯菜也包括典雅華貴的孔府菜。

山東的糧食產量佔全國第三位，為魯菜提供了取之不盡的資源。魯菜中的清湯，色清而鮮，奶湯色白而醇，獨具風味。

材料

- 水產類：魚翅、海參、對蝦、比目魚、鮑魚、扇貝等。
- 禽畜類：豬、羊、禽、蛋等。
- 蔬果類：大白菜、大蔥、大蒜、蘋果等。
- 調味類：醋、醬油等。

孔府菜

孔府菜基本上分為兩大類：宴席菜和家常菜。孔府宴席用於接待貴賓、上任、生辰家日、婚喪喜慶等。宴席是按君臣父子的等級而有不同的規格：

第一等是用於接待皇帝和欽差大臣的「滿漢全席」，是以清代國宴的規格設置的，使用全套銀餐具，上菜 196 道，全是山珍海味、熊掌、燕窩、魚翅等，還有滿族的「全羊帶燒烤」。

「神仙鴨子」是大件菜，為了精確地計算烹調時間，在蒸製時燒香，共三炷香的時間即成，故名「神仙」。

孔府的家常菜，包括米粥、煎餅、鹹菜、豆腐、豆芽、香椿、雞蛋、茄子等。這些來自民間的常食小吃、經過廚師的精巧製作，成為孔府的獨特菜式，烹調原則是「精菜細作，細菜糖炒」。

名菜

濟南菜：以湯著稱，擅長爆、炒、燒、炸等烹調方法，菜餚以清鮮脆嫩著稱，名菜有「糖醋鯉魚」、「鍋塌豆腐」、「油爆雙脆」、「奶湯蒲菜」、「九轉大膠」等。

膠東菜：擅長以爆、炸、扒、蒸等方法烹調各類海鮮，口味以清淡為主，名菜有「紅燒大蝦」、「德州扒雞」等。

孔府菜：以精細見稱，名菜有「孔府一品鍋」、「神仙鴨子」、「八仙過海鬧羅漢」等。