

鲁菜走进儒商大会解说词 (草案)

2023年3月28日

“家乡的味道—鲁菜走进儒商大会”专题活动，由蓝海集团董事长，山东省饭店协会会长，“全国五一劳动奖章”获得者张春良同志引领介绍企业及菜品，与企业解说人员互动（企业及菜品经营情况）。初步解说方案如下：（企业排序按照行政区划划分）

一、巡视路线规划

负责人员从山东大厦艺术长廊龙门处做好迎接领导巡视，步入青未了厅，按顺时针顺序巡视：左侧主题宴席展位—16市特色菜展示——右侧主题宴席展位——厨艺表演。

二、简要汇报鲁菜情况

作为北食代表的鲁菜是唯一自发形成的菜系，饮食习俗历史悠久，位居我国著名的“四大菜系”“八大菜系”之首，在我国饮食文化发展史上具有重要的地位。鲁菜文化底蕴丰厚，看有湛技，闻有哲理，品有思想，陈有包容，食有岁月。同时，齐鲁大地不缺乏名、优、特名吃，品类繁多，构成了鲁菜饮食文化的精粹。其在继承烹饪制作工艺的基础上，吸纳全国各地

技艺精华，选料均为就地取材，手工制作而成，具有用料考究、做工精细、营养均衡、风味独特的特点。

借助第三届儒商大会这一高端平台，以“家乡的味道”为主题举办鲁菜走进儒商大会专场活动。省商务厅领导高度重视，指导我们精心组织各地特色美食，在现场进行制作、展示、品鉴，让嘉宾体验浓浓齐鲁情、醇厚家乡味。

三、宴席部分

1. 孔府宴。由山东蓝海酒店集团承办。“孔府宴”是中国饮食文化的重要组成部分。孔府的每一种宴席都有着一定的历史渊源与文化内涵。用于接待贵宾、上任、生辰、祭祀、婚丧喜寿时特备，宴席遵照君臣父子的等级，有不同的规格。是当年孔府接待贵宾、袭爵上任、祭日、生辰、婚丧时特备的高级宴席；是经过数百年不断发展，逐渐形成的一套独具风味特色的孔府宴席。

2. 大舜宴。由济南舜耕山庄承办。大舜宴是舜耕山庄根据“舜耕于历山”的历史记载，结合济南地区的食物特产原料，运用鲁菜的烹调技法设计研制而成的特色宴席之一。整个宴席具有浓郁的地方特色与古朴的远古遗风，大舜宴的主题与内涵就是以凤凰图腾的意蕴和寓意，将整桌宴席置于祥和祺瑞的氛围之中，使客人在充满原始烹饪遗韵的美饌佳肴的同时，感受到一种古典的质朴之美。

四、鲁菜小吃部分

1. 济南味道。由山东凯瑞商业集团泉客厅承办。菜品名称“**低聚糖大黄鱼**”。

低聚糖大黄鱼是将传统技法与现代人饮食习惯完美融合，紧跟餐饮大健康时代背景的新派鲁菜。菜品脱胎于鲁菜经典——“糖醋鲤鱼”，但在原料选择上颠覆性的选用海生大黄鱼（俗称黄花鱼）。大黄鱼相较于鲤鱼，其肉质更加鲜嫩，再浇以低聚糖调配的糖醋料汁，能够满足现代人对于饮食健康要求。

2. 青岛味道。由青岛春和楼饭店有限责任公司承办。菜品名称“**油爆活海螺**”。

海螺是青岛海域特产，爆炒是鲁菜烹饪技艺之一，春和楼油爆活海螺是青岛市的海鲜名菜。中华老字号春和楼制作的油爆活海螺选用青岛红岛近海深水大海螺，洗净去黄，螺肉切片，爆炒而成，其特点白亮滑嫩，汁鲜爽脆，此菜传承至今已有 131 年的历史。春和楼油爆活海螺（又名：海岛风情），可宴上分餐，设计别致，造型美观，寓意“一帆风顺”，深受顾客青睐。

3. 淄博味道。由周村宾馆承办。菜品名称“**博山豆腐箱**”。

豆腐箱，著名鲁菜经典之一，是鲁菜中有历史记录最早的传统菜品，是淄博菜中最有代表性的名菜和大件菜。

豆腐，绿色健康食，味美而养生，具有丰富的营养价值，被誉为“植物肉”。据李时珍的《本草纲目》记载：“豆腐之法，

始于淮南王刘安”。可见其历史之悠久。选用“酸浆”豆腐，用山泉水制作，压制而成，质地紧密结实。豆腐箱是由清朝咸丰年间，博山人士张登科首创。此人原在北京的“振泰绸缎庄”当厨师，回博山后同邑人在当地山头开了个“庆和居”饭馆，开始经营豆腐箱这道菜。吃豆腐箱时开箱见宝，寓祝食客都有福享。

周村宾馆在传统的制作工艺基础上，进一步调整了调料豆腐箱馅料最有特色的是三鲜海参馅，由海参、海米、五花肉、笋丁等，加入清鸡汤。入口浓香、汤汁饱满、咸鲜脆嫩、回味无穷。

4. 枣庄味道。由老田家辣子鸡餐饮公司承办。菜品名称“**枣庄辣子鸡**”。

枣庄辣子鸡历史悠久，是枣庄餐饮中最响亮的代表之一，辣子鸡成菜辣、鲜、香，色厚味重，充满了枣庄味道。枣庄辣子鸡用料讲究，坚持选用最好的食材，老田家枣庄辣子鸡全部采用枣庄本地“一窝蜂薄皮辣椒”，山亭大红袍花椒、本地土黄姜，做出最好吃的枣庄辣子鸡。

5. 东营味道。由东营龙凤祥大饭店承办。菜品名称“**中华蟹粥**”。

菜品特点：鲜香味美，营养丰富，俗有一家煮饭四邻飘香的美誉。制作技艺：拆烩、吊汤，熬煮。此菜主料选用了最具

有黄河口地域特色的中华绒毛蟹（大闸蟹），黄河口响水大米，两者融为一体，既有蟹香味又有米香味；小口品尝，慢慢下咽，香味四溢、米粒弹性十足。

6. 烟台味道。由烟台福山大面餐饮有限公司承办。菜品名称“福山大面”。

中华面道是用山东省省级非物质文化遗产福山大面来展示，福山大面距今已有 400 多年的历史，福山大面用盐和碱来调整面的筋骨，在烹调过程中，重视主料、配料、调料的合理使用，以其柔韧爽滑、卤汁鲜美的独特口味享誉海内外。

7. 潍坊味道。由潍坊东方大酒店有限公司承办。菜品名称“脆炸潍县萝卜丸”。

潍县萝卜丸子精选潍坊地理标志性特产潍坊青萝卜为主要原材料炸制而成，通过严格的火候把控，成品颜色金黄，外表酥脆，内里软嫩，口感层次分明。是潍坊市最具代表性的特色菜品之一。

8. 济宁味道。由东方儒家酒店集团承办。菜品名称“荷香鸭”。

微山湖荷香鸭是济宁地区一道传统滋补名菜，以微山湖麻鸭为主料，放入二十余种名贵中草药调制的老汤中，文火慢煨，卤煮三个小时以上，外面裹以微山湖荷叶，清香四溢。

9. 泰安味道。由泰安政阳餐饮李家厨房承办。菜品名称“泰

山毛栗豆腐丸”。

泰山毛栗豆腐丸是一道泰山名菜，选用泰山神豆腐为主原料，加入马蹄、海米、酱瓜、香菜、木耳等原材料加入调味料搅拌均匀制成重量在 50g 左右的丸子，沾上颗粒淀粉，入油锅中炸制金黄色即可，口感外酥里嫩，形似泰山毛栗而得名。

10. 威海味道。由威海市碧海逸林度假酒店有限公司承办。菜品名称“蝴蝶西施舌”。

蝴蝶西施舌菜品清香、鲜嫩、味纯，以威海市南海新区特有的西施舌作原料，采用清蒸的方式加以烹饪，制作成蝴蝶之形，呈现出中正大气、雍容华贵的特点。

11. 日照味道。由日照瑞竹园餐饮有限公司承办。菜品名称“日照茶香虾”。

日照茶香虾——这道菜原材料精选日照本地海捕虾与日照绿茶。日照海捕虾含丰富的钙、磷、铁和维生素等多种微量元素，日照绿茶含有大量茶多酚、叶绿素等多种矿物质。通过特殊的烹饪手法制作量，既保留了大虾的鲜香味美，又突出了绿茶的清香，实现健康与美味的完美融合。

12. 临沂味道。由临沂黄家糝馆承办。菜品名称“临沂鸡肉糝”。

糝，据临沂县志记载，糝是明朝末年临沂人创造的，几经演变改进逐步形成独居一格的沂州名吃，今已发展至百家专营

糝铺。主要食材有牛、羊、鸡肉、麦仁等。特点咸鲜、香辣可口。糝有牛肉糝、羊肉糝、鸡肉糝。喝糝讲究热、辣、香、肥，配以油条、烧饼、烤牌、馓子等食用。

13. 德州味道。由山东德州扒鸡股份有限公司承办。菜品名称“鲁小吉扒小鸡”。

创产于公元1692年（康熙四十一年）的德州扒鸡，以其形若“鸭浮水面，口衔羽翎”的独特造型，历经了300年的历史。传承了十代人的古法工艺使得德州扒鸡不仅色香味美，更兼具了绿色健康、膳食养生。于2006年入选中华老字号，并于2014年入选国家级非物质文化遗产。

扒小鸡精选自由奔跑的小雏鸡，以传统老汤为基底，调如全新味道（五香、甜辣、藤椒，三种口味），8道工序，6-8小时精心烩制，汤汁浓郁，香入骨髓，不使用调料调味，通过老汤煮制入味，爽口味鲜！

14. 聊城味道。由东阿阿胶金篮服务有限公司承办。菜品名称“绝代双胶”。

绝代双胶，这道菜是选用正宗东阿阿胶、肥城上等桃胶熬制而成。传承千年的东阿阿胶自古以来就被誉为“滋补国宝”，历代《本草》皆将其列为“上品”。桃胶富含胶原蛋白，晶莹剔透的桃胶搭配纯透的陈年阿胶，清新脱俗。阿胶具有补气养血、滋阴润燥等多重功效，润肠降脂、养颜嫩肤的桃胶是古代药用

选方，双“胶”合璧，滋补佳品。

15. 滨州味道。由山东众品工贸有限公司承办。菜品名称“**纸皮包子**”。

“纸皮包子”起源于清乾隆年间，距今已有 200 多年的历史。是一道山东地方特色美食，由邹平市明集镇高家村的高氏传人代代相传。发展到今天，经过高氏传人的传承创新，结合先进的营养配方工艺，15 克“皮薄如蝉翼”的包子皮要容纳 6 倍 90 克的美味馅料，晶莹剔透的包子，内容馅料一览无遗，吃起来口感劲道、馅多味美、汤汁浓郁。

16. 菏泽味道。由菏泽红樽坊餐饮管理有限公司承办。菜品名称“**曹州丹皮羊肉垛**”。

采用牡丹之都特有的黄河滩区青山羊为食材，佐以牡丹之根（丹皮）、砂仁、丁香、肉蔻等等三十余种香料，卤制成熟后，趁热用特制的传统器具压制而成。其色彩自然，口感鲜嫩香糯，美味健康营养丰富。是典型的菏泽传统名菜名吃。

17、果蔬雕表演

表演：以萝卜为原料现场进行旋刻牡丹花、小鸟等表演。

张化国，男，49 岁，本科学历，山东技师学院讲师，中式烹调一级高级技师。1993 年参加工作，获得荣誉：山东省技术能手、济南市技术能手、济南市突出贡献技师、济南市建功立业先进个人、中国鲁菜烹饪大师、全国优秀厨师、山东省金融

财贸系统五一劳动奖章等

温继军，中共党员、本科学历、济南市技师学院高级讲师、高级技师、山东省优秀指导教师、山东省餐饮业教育先进工作者、泉城首席技师、济南市突出贡献技师、济南市杰出技术能手、济南市青年岗位操作能手、济南市优秀指导教师、济南市五一劳动奖章、济南市新长征突击手、建功立业先进个人、济南市技术能手、中式烹调师鉴定考评员。

18、刀工表演

表演：蒙眼蓑衣刀黄瓜、百米萝卜丝表演、萝卜丝穿针 18 根、气球切肉丝

王勇翔：中国鲁菜烹饪大师、山东省饭店协会理事、国家一级高级技师、世界吉尼斯萝卜丝穿针记录保持者、世界吉尼斯授予“中华刀王”称号。

五、29 日宴席解说

1. 博山四四席。由创建于 1919 年的博山聚乐村饭庄承办。“四四席”是山东民间食俗类非物质文化遗产，是山东省博山地区的传统饮食习俗，是鲁菜文化体系、菜肴体系与宴席格局完美融合的优秀餐饮文化表现形式，在民间习俗中具有广泛的代表性和深远的食俗影响力。“四四席”一般是按菜肴多寡分类的一种宴席，可供八人一桌聚餐的四平盘、四大件、四行件和四饭菜计十六品（重要宴席在正式饮酒之前尚有四干果、四点

心、四鲜果及相配饮料之什)。四四席是近百年以来博山人士宴请宾客的一种菜肴规制。

2. 胶东渔家宴。由胶东人家大酒店承办。渔家宴是胶东海边的特色宴席，展现渔家人的朴实和勤劳。胶东海鲜以悠久的齐鲁文化和传统厨艺为源，以鲁菜的烹调方法和口味特色为本，利用胶东沿海地区丰富的海产品，通过多种多样的烹调方法，造就了胶东渔家宴。通过精致的海鲜菜品、浓香的美酒，深入体验鲁菜的内涵，品鉴鲁菜精髓，切身感受到鲁菜的优雅、细腻、大气之美！