

涓 杓漢兼姪邨 - 涓 洙鏃 工 逢 鑑 伴 栲 鏃 朵 簏 - 鏖 儿 棉 錦 冬 汉 绀 惧 施 浜 巾 侯 鲁菜中的名人典故

美食

浣漏

鏖戡戡浜庸細2007/12/07 11:59

德州扒鸡——德州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大师。

九转大肠——清代光绪年间，济南九华林酒楼店主将猪大肠洗涮后，加香料开水煮至软酥取出，切成段后，加酱油、糖、香料等制成又香又肥的红烧大肠，闻名于市。后来在制作上又有所改进，将洗净的大肠入开水煮熟后，入油锅炸，再加入调味和香料烹制，此菜味道更鲜美。文人雅士根据其制作精细如道家“九炼金丹”一般，将其取名为“九转大肠”。