

洛阳水席导游词 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/244/2021\\_2022\\_\\_E6\\_B4\\_9B\\_E9\\_98\\_B3\\_E6\\_B0\\_B4\\_E5\\_c34\\_244948.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/244/2021_2022__E6_B4_9B_E9_98_B3_E6_B0_B4_E5_c34_244948.htm) 洛阳水席导游词 洛阳

人对于汤水丰富的传统水席，有着外人难以理解的深厚感情。它不仅是盛大宴会中倍受欢迎的席面，就是平时民间婚丧嫁娶、诞辰喜庆等礼仪场合，人们也惯用水席招待至友亲朋。当地人还把水席看成是各种宴席中的上席，以此来款待远方来客。它作为传统的饮食风俗，和传统的牡丹花会、古老的龙门石窟并成为洛阳三绝，被誉为古都洛阳的三大异风。洛阳水席的格式非常讲究，24道菜不多不少，8个凉菜、16个热菜不能有丝毫偏差。16个热菜中又分为大件、中件和压桌菜，名称讲究，上菜顺序也十分严格。客人到齐坐定后才上凉菜。8个冷盘分为4荤4素，冷盘拼成的花鸟图案，色彩鲜艳，构思别致。水席首先以色取胜，客人一览席面，未曾动筷就食欲大振。冷菜过后，接着是16个热菜一次上桌。上热菜时，大件和中件搭配成组，也就是一个大菜和两个略小的中菜配成一组。一组一组地上，味道齐全，丰富实惠。在水席上，爱吃冷食的人，可以找到适合自己的凉菜，爱吃酸辣菜的人，水席菜能让你辣的冒汗酸的淋漓。有人喜食甜食，第四组甜菜足以让人吃的可口，吃的惬意。如果有人爱吃荤菜，席面上山珍海味、飞禽走兽应有尽有，尽可饱口福。不愿吃荤想吃素菜，以普通蔬菜为原料的素菜，粗菜细作，清爽利口。汤水多是水席的特色，赴宴人汤菜交替食用，能让人感到肠胃舒适。看到鸡蛋汤上桌，了解当地风俗的人都知道，24道菜已全部上完，这碗送客汤说明水席到了尾声，宾主

皆大欢喜，纷纷起身离席。由于洛阳水席内容丰富，味道齐全，所以它的适用面比一般的宴席宽。上到王宫贵族，吓到庶民百姓，人们根据自己的经济实力点菜，丰俭随意，实惠大方。据说唐代时武则天就品尝过洛阳水席，食后赞不绝口。如今，许多品尝过洛阳水席的外国元首和中外宾客也对洛阳水席倍加赞赏。洛阳水席的名称的由来，一是紧扣水席汤水多的特点，二是指似水流云的上菜顺序。它精美的造型、丰富的品种和严格的菜序，令人耳目一新，事之不忘。来此旅游的朋友不妨亲口尝上一尝，领略一下洛阳水席的风味。相信大家吃了都说好！100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 [www.100test.com](http://www.100test.com)