

地方文化：鲁菜简介 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/43/2021_2022__E5_9C_B0_E6_96_B9_E6_96_87_E5_c34_43269.htm 鲁菜，又叫山东菜。历史悠久，影响广泛。是中国饮食文化的重要组成部分，成为中国四大菜系之一，以其味鲜咸脆嫩，风味独特，制作精细享誉海内外。鲁菜发端于春秋战国时的齐国和鲁国（今山东省），形成于秦汉。宋代后，鲁菜就成为“北食”的代表。从齐鲁而京畿，从关内到关外，影响已达黄河流域、东北地带，有着广阔的饮食群众基础。鲁菜是我国覆盖面最广的地方风味菜系，遍及京津塘及东北三省。山东省内地理差异大，因而形成了沿海的胶东菜（以海鲜为主）和内陆的济南菜以及自成体系的孔府菜三大体系。鲁菜讲究调味纯正，口味偏于咸鲜，具有鲜、嫩、香、脆的特色。十分讲究清汤和奶汤的调制，清汤色清而鲜，奶汤色白而醇。鲁菜常用的烹调技法有30种以上，尤以爆、扒技法独特而专长。爆法讲究急火快炒；扒技法为鲁菜独创，原料腌渍粘粉，油煎黄两面，慢火尽收汁；扒法成品整齐成型，味浓质烂，汁紧稠浓。

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