

地方文化:广东菜（粤菜）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_43854.htm 粤菜起源很早，战国时成书的《山海经》，就有南方人吃蛇的记载。西汉人刘安编著的《淮南子》，也说“越人得蚺蛇以为上肴”可见广东人以蛇入食已有两千年以上的历史，南宋人的《岭外代答》还有粤人“不问鸟兽虫蛇，无不食之”的夸张描写。宋末，王室南迁，众多御厨聚集羊城，南北技艺交会融合。明清之后，广东对外交往频繁，市井日益繁荣，随后西菜的传入都对粤菜的发展起了推动和促进作用。广东地处亚热带，滨临南海，四季常青，物产丰富，可供食用的飞、潜、动、植，无所不有。蔬果时鲜，四时不同，这给粤菜烹饪提供了雄厚的物质基础。粤菜取科广泛，几令人眼花缭乱。天上飞的，地上爬的，水中游的，几乎都能上席。禾花雀、豹狸、果子狸、穿山甲、海狗鱼等飞禽野味自不必说，猫、狗、蛇、鼠、猴、龟、螺，甚至不识者误为“蚂蝗”的禾虫，都在烹制之列，而且一经厨师妙手，顿成美味佳肴，异品奇珍。粤菜的另一个突出特点是用料精而细，配料多而巧，装饰美而艳，而且善于融汇别家，在模仿中创新。如脍炙人口的松子鱼，即由浙江名菜松鼠鱼演化而来，家喻户晓的咕嚕肉，也源出北方的咕嚕肉。广州菜最重质和味。食讲究清、鲜、嫩、爽、滑、香，而且随节令变化而不同，夏秋力求清淡，冬春偏重浓郁。其调味品种类繁多，遍及酸甜苦辣、使用煎、炸、烧、炖等方法，制成的菜肴有香、酥、脆、肥、浓之美。粤菜丰富多彩，琳琅满目，具有南国风味，在国内外久负盛名

，素有“吃在广州”之誉。粤菜主要由广州、潮州和东江三个地方组成。广州菜配料较多，善于变化，讲究鲜、嫩、爽、滑。一般是夏秋力求清爽，冬春偏早浓醇，尤其擅长爆、小炒，要求掌握火候，油温恰到好处。潮州菜以烹制海鲜见长，更以汤菜最具特色，刀工精细，口味清醇，注意保持主料本色鲜味。东江菜油重，味偏咸，主料突出，朴实大方，有独特的乡土风味。广东各地对鱼虾，禽畜、野味烹制均有专长。尤其对“蛇”的制作更有独到之处，其主要烹制方法煎、炸均自成一格，烧，烩也各极特色。菜肴特点是色香分清，随时令更迭，并有五滋六味之别。下面列举几个常见的菜：豹狸烩三蛇：此菜又名“龙虎斗”，是用过树榕、眼镜蛇、金环蛇三种毒蛇肉和豹狸肉，分别经过氽、爆、炒、炖、爆等多种工序，加入二十种配料、作料烹制而成。成菜肉嫩香滑，鲜美异常，配以薄脆、檬材汁和菊花瓣佐食，风味尤为特殊。秋冬食之最宜，有补益之功。为粤菜中最负盛名之菜。片皮乳猪：此菜选用十斤左右的乳猪加入十多种作料，经特殊烤制而成。此菜制作精细，色泽大红，油光明亮，皮松化，肉滑嫩。两次上席均切拼成猪形，造型美观，风味特异，为广东名菜。潮州冻肉：此菜系选用五花猪肉、猪前蹄、猪皮、加入多种作料经冷冻而成。成菜晶莹透明如水晶，味鲜软滑，入口即化，肥而不腻，以鱼露、香菜佐食，风味特殊。为潮汕地区冬令菜。东江盐鸡，此案系用肥嫩鸡，用纱纸包裹用盐而成。此菜制作独特，按原鸡形上盘，点缀少许碧绿色香菜，清雅大方，成菜皮爽肉滑，骨香味浓，以沙姜、麻油、盐佐食，别有韵味。是享有盛誉的东江传统菜。满坛香：用带骨狗肉、鸡肉、鸭肉和猪肉为主料、辅以

鱼肚、鱼唇、香菇，佐以葱、蒜、姜等调料，用瓦器盛装，用木炭火多次煲煨而成。食时芳香浓郁，异常鲜美。因揭开缸盖时香味四溢，故有此名。此菜尤适于隆冬季节，围炉边煮边吃，颇具火锅风味。鼎湖上素：此菜主要用雪耳、桂花耳、香榆耳、干黄耳、干花菇、鲜草菇等各种鲜美的干鲜菌类制成。成菜色调和谐，典丽大方，层次分明。食时鲜嫩爽滑，清香适口。此菜为传统素菜中的上品菜。相传此菜源于肇庆鼎湖山地区，故名。此外，文昌鸡、冬瓜盅、开煲狗肉等也各具特色。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