

四川风物川菜简介 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/44/2021_2022__E5_9B_9B_E5_B7_9D_E9_A3_8E_E7_c34_44834.htm 我们大家知道四川的不少名菜，常挂在嘴边的比如：麻婆豆腐、宫保鸡丁、灯影牛肉、鱼香肉丝、樟茶鸭子、夫妻肺片、水煮牛肉、蒜泥白肉、回锅肉、怪味鸡、干煸牛肉丝等等，这些菜几乎家喻户晓，没人没吃过，但是问题来了，川菜就这些了？再没新花样了？不！川菜的魅力还在于它的发展性，川菜如果不发展，喏大一个四川省就没人呆在那儿了。川菜现在怎么样了呢？自改革开放以来，川菜继承传统风味，积极开拓进取，推陈出新，不断创新，东西融合，南北贯通，请看：小吃宴：四川小吃名噪天下，四川人精就精在这儿，先从小吃入手，勾勾你的馋虫，叫你上套。除了传统小吃担担面、钟水饺、龙抄手、赖汤圆、梓潼片粉、宜宾燃面、阆中蒸馍、涪陵油醪糟、德阳金丝面等外，还创新了二姐兔丁、军屯锅魁等小吃。火锅宴：有辣味火锅、白味火锅、双味鸳鸯火锅、毛肚火锅、啤酒鸭火锅、火锅鸡、酸菜鱼片火锅、黄辣丁火锅、什锦火锅、海鲜火锅、蛇肉火锅、狗肉火锅、猫肉火锅、肥牛火锅、羊肉火锅、素火锅、药膳火锅等。野味宴：有蕨菜、刺龙苔、鹿耳韭、侧耳根、松茸、马苋齿、野兔、斑鸠、蛇、鳖、七彩鸡、麂、蝉蛹、九香虫、笋子虫、爬沙虫、蝗虫等。药膳宴：有山药粉蒸肉、苡仁蹄花、八宝全鸭、桂园鸡、枸杞牛肉、莲米素什锦、古月鲜味汤等。佛道宴：有娥眉山、宝光寺、文殊院、青羊宫、青城山等素食宴席。正宗的川菜宴更甭提了，它又衍生出京派川菜、海派川菜、粤派川

菜、海鲜川菜、塞外川菜、高原川菜、洋派川菜等。川菜用料选料、制作手段、营养追求都发生了很大的变化，如果你不隔三岔五地去一次四川，你就不认识它了。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