

导游知识竞赛：导游基础知识试题第七章 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/449/2021_2022__E5_AF_BC_E6_B8_B8_E7_9F_A5_E8_c34_449881.htm 第七章 58 . 世界公认的三大烹饪王国是哪三个 答:东方烹饪的代表中国,西方烹饪的代表法国,穆斯林烹饪的代表土耳其. 59 . 鲁菜分为哪几个分支,以什么见长尤其擅长什么 答:济宁,济南,胶东三个分支,素以浓少清多,醇厚不腻见长,尤其擅长调制清汤,奶汤. 60 . 粤菜的"五滋","六味"指什么 答:"五滋"指清,香,脆,酥,浓."六味"指酸,甜,苦,辣,咸,鲜. 61 . 湘菜由哪几种地方风味菜组成 湘菜的共同风味特点是什么 答:由湘江流域,洞庭湖地区和湘西山区三种地方风味菜组成.辣味菜和烟熏腊肉是湘菜的共同特点. 62 . 徽菜由哪些地方菜组成,以烹制什么而著称,其特点是什么 答:由徽州,沿江,沿淮三个地方菜构成.素以烹制山珍野味著称.其特点是选料朴实,讲究火功,芡大油重,实惠. 63 . 如今最具代表的宫廷菜有哪些 答:北京清宫菜,西安仿唐菜,开封仿宋菜,杭州仿宋菜. 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