

湖北导游基础知识指导：湖北餐饮特色导游资格考试 PDF 转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/513/2021_2022__E6_B9_96_E5_8C_97_E5_AF_BC_E6_c34_513053.htm

目前，鄂菜已形成体系，以武汉菜为中心，包括襄阳菜、荆沙菜、鄂州菜四个流派。武汉菜点吸取湖北各地和外地的菜点长处，善于变化改革，尤其是煨汤有独到之处。荆沙菜以烹制淡水鱼鲜见长，更以各种蒸菜（如“沔阳三蒸”）最具特色，用量薄，味清纯，善于保持原味。鄂州菜擅长烧、炒，用油宽，火功恰当，汁浓口重，味偏咸，富有乡村风味。小吃风味特殊。鄂菜的鲜明特点是：工艺精致，擅长蒸煨烧炸炒，汁浓芡亮，口鲜味醇，讲究原形、原色、原汁、原味，以质取胜；擅长烧烹淡水鱼鲜，素菜菜式丰富；善用火功，煨汤、蒸菜和鱼元、肉糕，滚烂鲜醇四美，经济实惠；在调味上，以清淡鲜醇为主，兼采南北各味，巧妙予以变通；鱼米之乡风情浓郁，以粽子、米酒，汤圆为代表的米制品颇耐欣赏；善取其它菜系之长，在保持楚乡风味前提下融会贯通，立足江汉，面向全国，顺应潮流，食客众多。鄂菜代表菜马齿苋粉蒸团，是用猪肉和马齿苋拌米粉蒸制而成的湖北传统名菜。这道名菜肉片中有野菜清香，野菜中有油脂的滋润，还有熟米柔糯的糊香、荤素相配，肉、菜、米各扬其长。鄂菜讲究一菜多料。从现代营养学观点来看，多料合烹可使多种营养素相互补充，调色变形，增鲜提味，有利于提高原料的食用价值。金包银、银包金、滑三丝、烧三合、八宝鸡、八宝饭、粉蒸肉、排骨汤等，都是鸡鸭鱼肉蛋奶粮豆蔬果合烹的典型，即使是炸制普通的肉圆，也要添加蛋液、鱼茸；吃片藕夹，也

要内塞肉馅，外裹粉糊。湖北鱼席源远流长，战国末年，《楚辞大招》中开列的宴席单中有较多的水鲜菜式，已初具水鲜席的雏形，成为我国鱼席的源头。百考试题收集 现今的湖北鱼席主要有两种类型，一种是单料全鱼席，即整桌宴席只用一种鱼品作主料，冷碟、热炒、大菜、羹汤，甚至面点，都要用到这种鱼品，如武汉鱼席、汉川鳢鱼席、江陵鳊鱼席、沔阳青鱼席、鳊鱼席等；另一种是鱼菜和其他水产品为主料，禽、蛋、肉、奶、蔬、果、菌、笋等为辅组成的宴席，如大中华鱼席、老通城鱼席等。单料鱼席工艺精湛，多料鱼席富于变化。鱼类等水鲜原料的质地大都柔软细腻，含水量大，对火候的把握要求高，多不适用炖、煨等时间长的烹调方法。做菜受到一定的限制，厨师就要在技法上多动脑筋，变换花样，多用剞花、氽炸、茸糊、塑型等，如一尾鳊鱼通过特殊的刀工处理，可以变幻出松鼠、金狮、葡萄、菠萝等图案或鱼丸、鱼糕、鱼片、鱼丝、鱼、鱼粥等菜式，不仅“形变”而且“味变”，使整个鱼席异彩纷呈。"#F8F8F8"

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