

地方文化：我国的素食派系导游资格考试 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/518/2021_2022__E5_9C_B0_E6_96_B9_E6_96_87_E5_c34_518777.htm

我国素菜从南朝梁开始形成，在明、清时期得到大发展，特别是到清朝，素菜本身还出了三个不同的派别，即“寺院素食”、“宫廷素食”、“民间素食”。三个素菜系都有自己的拿手名菜和得意名厨，风格迥异，各有千秋。宫廷素食质量首屈一指；寺院素菜制作十分精细、讲究，到嘉庆年间又出现“以果子为肴者”，如：炒苹果，炒子蹄等，更有甚者，还有以花叶入馔者，如：胭脂叶、金雀花、韭菜花、菊花瓣、玉兰花瓣、玫瑰花瓣等，甚是新奇。随着时间的推移，素菜已大有与荤菜分庭抗礼之势，人们对素菜的兴趣日益增加。纵览中国的素菜系列，主要具有如下特征：首先，别具风味，有利人体健康。素菜主要以绿叶菜、果品、菇类、豆制品、植物油为原料，味道鲜美，富有营养，容易消化。其次，选料极广，珍品繁多。明代刘若愚在《明宫史饮食好尚》一书中，曾介绍许多名特素蔬，如：五台的天花羊肚菜、鸡腿银盘等蘑菇；东海的不花海白菜、龙须、海带、鹿角、紫菜；江南的莴笋、糟笋、香菌；辽东的松子；苏北的黄花、金针；北京的山药、大豆；南京的苔菜，武当的莺嘴笋、黄精、黑精；北方的山货如栗、梨、枣、核桃、蕨菜、蔓菁等。到现在，可以用于制作素菜的原料更广，珍品也更多，如西湖药菜、各类银耳、各类人造香菇和草菇等等。第三，模仿荤菜，形态逼真，口味相近或相似。素菜经由技师之手，可以以假乱真，如：素鸽蛋透明逼真，竹笋可做成名贵的“鱼翅”，木耳可变

成蓬莱“海参”。我国的素菜发展到现在，品种已达8000种。按其制作方法，大体可分为三类。一是卷货类：用油皮包馅卷紧，淀粉勾芡，烧制，如：素鸡、素酱肉、素肘子、素火腿等；二是卤货类：以面筋、香菇为主，烧制而成，如：素什锦、香菇面筋、酸辣片等；三是炸货类：是过油煎炸而成，如：素虾、香椿鱼等。百考试题编辑整理"#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