

2009年导游考试导游基础第八章中国饮食与中药导游资格考试 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/536/2021\\_2022\\_2009\\_E5\\_B9\\_B4\\_E5\\_AF\\_BC\\_c34\\_536723.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/536/2021_2022_2009_E5_B9_B4_E5_AF_BC_c34_536723.htm) 1、中国烹饪、法国烹饪、土耳其烹饪被当今世界公认是三大烹饪。 2、按菜肴派系划分，中国菜划分为“四大菜系”，即黄河流域的山东菜系（鲁菜）、长江上游的四川菜系（川菜）、长江中下游和东南沿海的江苏菜系（淮扬菜）和珠江流域的广东菜系（粤菜）。 3、素食从南朝梁开始形成流派，到清代形成宫廷、寺院、民间三个派别。 4、各地烹饪风味流派：菜系特点山东菜系（鲁菜）注重以当地特产为条件选料，擅长海味，口味清淡，精于制汤和以汤调味，烹调以爆、炒、扒、熘最为突出，味型以咸鲜为主而善于用葱香调味。四川菜系（川菜）取料广泛，技法中以小炒、小煎、小烧、干煸见长，味型丰富，百菜百味，以麻辣、鱼香、怪味、家常味、豆瓣味以及陈皮味等擅长。江苏菜系（淮扬菜）取料不拘一格而物尽其用，重鲜活，菜肴制作特别讲究刀工、火工和造型，擅长炖、焖、煨、焐，调味清爽鲜淡平和。广东菜系（粤菜）取料广博奇杂而重“生猛”，尤以蛇馐驰名，其烹调方法多而善于变法，长于炒泡、清蒸、煲，尤其擅长0、软炒等，调味重清，脆鲜爽嫩而突出原味，吃法讲究，尤其注重滋补营养和季节搭配。 5、中国是世界上最早酿酒的国家之一，距今已有5000多年的悠久的酿酒历史。 6、白酒以香型为依据，可将白酒分为五种风格。分类代表酱香型（茅香型）贵州茅台、四川古蔺郎酒、湖南常德武陵酒。浓香型（窖香型）四川的泸州老窖特曲、五粮液、剑南春、沱牌曲酒、古井贡酒。清香

型山西汾酒。米香型（蜜香型）广西桂林三花酒。复香型陕西西凤酒 7、黄酒也称“压榨酒”是我国特有的酿造酒，同时也是我国最古老的饮料酒，距今已有3000多年的历史。考/试大/黄酒主要产于长江下游一带，其中以浙江绍兴老酒、福建沉缸酒和江苏丹阳封缸酒最为著名。绍兴酒是我国黄酒中的代表，品种主要有加饭酒、花雕酒、善酿酒。 8、茶叶、咖啡、可可并称为世界三大饮料。 9、唐代“茶圣”陆羽著《茶经》是世界上第一部关于茶科学的专著。 10、按茶叶的外形色泽和汤色命名来分类，可将茶叶分为绿茶、红茶、青茶（乌龙茶）、黄茶、黑茶和白茶。按茶叶加工时发酵的程度分类，可将茶分为发酵茶（红茶）、半发酵茶（乌龙茶）铁观音、轻微发酵茶（白茶）和不发酵茶（绿茶）炒青（西湖龙井、碧螺春、六安瓜片）。"#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](http://www.100test.com)