

全国导游基础：第七章中国的风味特产第一节导游资格考试
PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/545/2021_2022__E5_85_A8_E5_9B_BD_E5_AF_BC_E6_c34_545396.htm 第七章 中国的风味特产 第一节 风味菜肴 一、概述 作为一种文化中国烹饪是中华民族的一份宝贵、丰厚的遗产。在当今世界上，中国烹饪、法国烹饪和土耳其烹饪被认为是东方、西方和阿拉伯三大烹饪流派的代表，并称为世界烹饪的三大风味体系。中国烹饪由于历史最悠久、特色最鲜明、文化内涵最为博大精深、使用人口最多等特点而在全世界首屈一指。孙中山先生在《建国方略》中早就说过：“昔日中西未通市以前，西人只知烹饪一道法国为世界之冠，及一尝中国之味，莫不以中国为冠矣。”中国烹饪饱蕴着中华民族特有的优选用料、精细加工、讲究火候、讲求风味、合理膳食五大特色。中国风味菜肴的独特标准，可以概括为色、形、香、味、滋(食品的口感)、养(食品的营养)6个字。其中又以味为核心、以养为目的，构成中国烹饪的特色。中国菜肴的主要分类：从地域角度划分为鲁、川、粤、苏、浙、皖、湘、闽共八大菜系。从民族角度划分，除汉族以外，中国55个民族就有55种民族风味菜肴。从原料性质划分，可以分为素菜与荤菜两个流派。从时代划分，有仿古菜和现代菜之分。前者如仿宫廷菜和仿官府菜。从功能划分，有保健医疗菜(药膳)和普通菜之分。

二、主要地方风味菜肴 (一)鲁菜 鲁菜以济南、胶东菜组成，孔府菜也自成体系。它的孕育期可追溯到春秋战国甘代，南北朝时发展迅速，经元、明、清三代被公认为一大流派。鲁菜的特点是：注重以当地特产为原料，多选畜禽、海产、蔬菜

；善用爆、炒、熘、扒、烤、锅煽、拔丝、蜜汁等烹调方法；偏于用酱、葱、蒜调味，精于制汤，以汤调味，用青汤、奶汤增鲜；口味咸鲜比较明显，鲜咸脆嫩，清香味醇，风味独特，一菜一味，百菜不重。代表菜有糖醋鲤鱼、奶汤蒲菜、扒原壳鲍鱼、葱烧海参、油爆双脆等。

(一)川菜 川菜主要由成都、重庆、自贡3个系统风味组成。川菜始于秦汉，明、清之际已形成稳定的味型特色。川菜的特点是：取料广泛，原料多选山珍、江鲜、野蔬和畜禽；技法中以小煎、小烧、小焯、干烧、干煸见长，善用小炒、干煸、干烧和渍、烩等烹调方法；以善用“味”闻名全国，味型多样，富于变化，以鱼香、红油、怪味、麻辣较为突出，注重调味，一菜一格，百菜百味。著名菜肴有宫保鸡丁、鱼香肉丝、樟茶鸭子、麻婆豆腐、毛肚火锅等。

(二)苏菜 苏菜主要由淮扬(扬州、淮安)、京宁(镇江、南京)、苏锡(苏州、无锡)、徐海(徐州、连云港)4大风味流派组成。发轫于先秦，隋唐时已有盛名，唐宋已成为“南食”中重要组成部分，元代已具规模，明清完全形成流派。苏菜的主要特点是：原料以水产为主，取料不拘一格而物尽其用且重鲜活；刀工比较精细，尤以瓜雕享誉四方；特别讲究火工和造型；擅长炖、焖、煨、烤、塘、煨等；调味重清爽平和，清鲜而略带甜味(徐海以咸鲜为主)，咸甜适中，适应性强。著名菜肴有清炖蟹粉狮子头、叫化鸡、松鼠鳜鱼、水晶肴肉、霸王别姬等。

(三)粤菜 粤菜由广州菜、潮州菜、东江菜组成。汉魏、南北朝已见于文献，南宋以后，广东风味始具雏形，明末清初驰名海内外，清中叶后形成“帮口”，清末有“食在广州”之说。主要特点是：取料广博奇杂而重“生猛”，烹调方法多而善于变化；长于炒

泡、清蒸、煲，尤其独擅烧、煲、焗、、软炒等烹调法；调味重清脆鲜爽嫩滑，突出原味，口味清淡鲜和。著名菜肴有明炉乳猪、油泡鲜虾仁、牛肉丸子、东江盐焗鸡、清汤鱼肚等。

(五)浙菜 浙菜主要由杭州菜、宁波菜、绍兴菜等地方风味菜肴组成，以杭州菜为主。浙菜取料广泛，多用地方特产，常寓神奇于平凡；烹调精巧，善河鲜海错、讲究时鲜，突出主料本色真味；口味重鲜嫩清脆，清淡多变，以清鲜味真取胜。主要名菜有西湖醋鱼、东坡肉、龙井虾仁、清汤鱼圆、油焖春笋等。

(六)闽菜 闽菜主要由福州、闽南(以厦门、泉州为中心)、闽西(客家话区)3个地方风味菜组成。福州口味偏酸甜，闽南多香辣，闽西喜浓香醇厚。以擅制山珍海味著称，以巧烹海鲜见长，菜品淡雅，鲜嫩和醇、隽永，质嫩味鲜，富有南国风味。主要名菜有佛跳墙、鸡丝燕窝、沙茶焖鸭块、鸡汤氽海蚌、东壁龙珠等。

(七)湘菜 湘菜主要由湘江流域(以长沙、湘潭、衡阳为中心)、洞庭湖区(以常德、岳阳、益阳为中心)、湘西山区(以吉首、怀化、大庸为中心)3大地方风味组成。在制作上湘菜以炒、蒸、熘著称；集酸、辣、咸、甜、焦、香、鲜、嫩为一体，而以酸、辣、鲜、嫩为主；重视原料入味和成品软烂，颜色美观，香醇多味。主要名菜有麻辣仔鸡、组庵鱼翅、腊味合蒸、洞庭鲢鱼肚、冰糖湘莲等。

(八)皖菜 皖菜主要由皖南、沿江、沿淮3大风味菜组成。口味以咸鲜香为主；有筵席大菜、大众便菜、家常风味菜等一系列徽味菜肴；式多样，注重食补。主要名菜有问政山笋、红烧划水、屯溪醉蟹、徽州毛豆腐、李鸿章杂烩等。

三、特殊风味菜肴

(一)仿官府菜 仿古菜是仿照古代菜肴制作的菜品。中国的仿宫廷菜(仿膳菜)和仿官府菜(仿孔府菜、

仿谭家菜、仿随园菜)均属于仿古风味菜肴，是中国烹饪文化数千年发展的结晶和再现，具有丰富的历史文化内涵。

1. 仿孔府菜 孔府菜又称府菜，是山东曲阜孔府的菜肴，经千百年发展演变而形成的典型的官府家菜。孔府菜可以分为两部分：一是衍圣公及其府内家人日常饮食的菜肴，由“内厨”负责烹制，称为家常菜；二是为来孔府之帝王、贵胄、名族、宦官祭孔或拜访而举办的各种宴请活动的菜肴，由“外厨”负责烹制。孔府正席菜具有制作精细、注重营养、豪华奢侈等特点。自1947年第77代衍圣公离开孔府后，厨房停火，厨师离散。20世纪80年代中后期，山东济南和北京先后开办了孔膳堂饭庄，对外经营仿孔府菜。仿孔府菜的名菜名点繁多，数以千百计。既有以珍稀名贵原料烹制的筵席大菜，又有寓意孔家历史典故的名菜点，更有技法独特、精烹细作的孔府家常名馐，从而构成了丰富的仿孔府名菜点的阵容。寓意孔府历史典故的名菜有：一品豆腐、带子上朝、御笔猴头、怀抱鲤、诗礼银杏等。

百考试题收集整理

2. 仿随园菜 随园菜是因《随园食单》而得名的清代官府菜。袁枚，字子才，号简斋、随园老人，浙江钱塘(今杭州)人。随园菜也属官府菜的典范，用袁枚自己的话说，即“每食于某氏而饱，必使家厨往彼灶觚，执弟子之礼，四十年来，颇集众美”，“余都问其方略，集而存之”。随园菜的特色是：十分讲究原料的选择；加工、烹调精细而卫生；讲究色、香、味、形、器；注重筵席的制作艺术。仿随园菜由南京金陵饭店膳食部根据《随园食单》这部烹饪著作挖掘研制而成，现已成为金陵饭店的膳食特色之一。仿随园菜的名菜有40多种，如素燕鱼翅、鳊鱼炖鸭、白玉虾圆、雪梨鸡片、竹蛭豆腐等。(二)

清真菜 清真菜，又称回族菜。清真菜具有下列四个特点：选料严谨，工艺精细；口味偏重咸鲜，汁浓味厚，肥而不腻，嫩而不膻；烹调技法早先以炮、烤、涮为主，较多地保留着游牧民族的饮食习俗，亦善于学习和吸取其他民族的烹饪方法；清真菜最突出的特点在于其饮食习俗来源于伊斯兰教教规，饮食禁忌比较严格。中国清真菜名菜有500多种，如葱爆羊肉、焦熘肉片、黄焖牛肉、扒羊肉条、油爆肚仁等。

(三) 素菜 素菜是相对于荤菜而言，通常指用植物油、蔬菜、豆制品、面筋、竹笋、菌类和干鲜果品等植物性原料烹制的菜肴。因我国各民族宗教信仰不一，其所用原料也不尽相同。素菜的特征主要有：时鲜为主，清爽素净；花色繁多，制作考究；富含营养，健身疗疾。现在享有盛誉的素餐馆有天津的真素园、上海的功德林、南京的绿柳居、北京的全素斋、广州的菜根香、杭州的道德林、西安的素味香等，都有自己独特的风味菜肴。著名素菜有桑莲献瑞、鼎湖上素(亦名鼎湖罗汉斋)、文思豆腐、糖醋素鲤、素火腿等。

(四) 药膳 食疗亦称饮食疗法，是在食品中加中药的膳食，将一些可供食用的药材，按药膳配方跟烹饪原料做成的菜肴。其特点是：以中医理论为基础；以传统的烹调技术为手段；以治病、保健、强身为目的。药膳与服用药物一样，必须遵循治疗原则。著名的药膳有冬虫夏草全鸭、当归炖乌骨鸡、杜仲爆羊腰、米酒炒田螺、白术猪肚粥等。

"#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