

导游考试民俗节日：巩义饮食习俗导游资格考试 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/554/2021\\_2022\\_\\_E5\\_AF\\_BC\\_E6\\_B8\\_B8\\_E8\\_80\\_83\\_E8\\_c34\\_554438.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/554/2021_2022__E5_AF_BC_E6_B8_B8_E8_80_83_E8_c34_554438.htm)

主食：巩义人民习惯于面食，有细粮与粗粮之分。细粮包括麦面、大米，粗粮包括玉米、豆类。日三餐。过去山区农民及贫困户，多以粗或掺入蔬菜作主食。富裕之家，多以细粮作主食，每年收麦打场，大都下午增加一餐，为一日四餐。菜肴：城镇居民日用蔬菜，多现吃现买，荤素搭配。一般农家常年以素菜为主。多数人家有泡酸菜和腌咸菜(韭菜、蒜台、芥丝)的习惯，以备入冬及次年开春备用。宴请新亲和客人菜肴：城镇居民及乡村农家，都很讲究，需备肉、杀鸡，制作酒席，一桌八人，每桌必备四盘八碗，方称土席。婚嫁菜肴：城乡居民多以四盘八碗一火锅为标准，曾有一句顺口溜“四盘八碗一火锅，虚腾腾的热蒸馍”誉为丰盛宴席。现在人民生活水平提高了，酒席更为丰盛。每桌八盘十一碗，全鸡，整鱼等。丧葬菜肴：历来以素菜为主，俗称“豆腐席”，用以犒劳祭吊之人。近年招待荤素招配。编辑推荐：把导游站加入收藏

夹2009年导游资格考试报名时间2009年导游资格在线题库全新上线2009年导游考试导游基础章节复习2009年导游考试政策法规复习要点"#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)