

旅游常识：中国的八大菜系之徽菜导游资格考试 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/633/2021\\_2022\\_\\_E6\\_97\\_85\\_E6\\_B8\\_B8\\_E5\\_B8\\_B8\\_E8\\_c34\\_633525.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/633/2021_2022__E6_97_85_E6_B8_B8_E5_B8_B8_E8_c34_633525.htm) id="examdl" class="koill" style="word-break:break-all.">

相关链接：中国的八大菜系之鲁菜 中国的八大菜系之粤菜 更多了解请访问gt.导游站地方文化

八大菜系之徽菜 徽菜系由安徽省的沿江菜、沿淮菜和徽州地方菜构成。沿江菜以芜湖、安庆的地方菜为代表，以后传到合肥地区，以烹调河鲜、家禽见长。沿淮菜以蚌埠、宿县、阜阳等地方风味菜肴构成。皖南的徽州菜是徽菜系的主要代表，起源于黄山麓下的歙县，即古代的徽州。后因新安江畔的屯溪小镇成为“祁红”、“屯绿”等名茶和徽墨、歙砚等土特产品的集散中心，商业兴旺，饮食业发达中国菜2，徽菜的重点逐渐转移到屯溪，在这里得到进一步发展。宋高宗曾问歙味于学士汪藻，汪藻举梅圣俞诗对答“雪天牛尾狸，沙地马蹄鳖”。牛尾狸即果子狸，又名白额。徽菜系在烹调技艺上擅长烧、炖、蒸，而爆、炒菜较少，重油、重色、重火工。百考试题 - 全国最大教育类网站(www.Examda.com) 其名菜有火腿甲鱼、红烧果子狸、腌鲜鳊鱼、无为熏鸡、符离集烧鸡、问政笋、黄山炖鸽等。其中“火腿炖甲鱼”又名“清炖马蹄鳖”，是徽菜中最古老的传统名菜。采用当地最著名的特产“沙地马蹄鳖”炖成。相传南宋时，上至高宗，下至地方百官都品尝过此菜。明、清时一些著名诗人、居士都曾慕名前往徽州品尝“马蹄鳖”之美味，因而享誉全国成为安徽特有的传统名菜。相传乾隆三十九年，即公元1774年无为县的厨师将鸡先熏后卤的独特制法，使鸡色泽金黄油亮

，皮脂丰润，美味可口，独具一格，称为“无为熏鸡”。后来渐传至安徽其他地区，到清末已传遍全省。“符离集烧鸡”源于山东的德州扒鸡，最早叫红鸡中国菜2，是将鸡加调味煮烧后，搽上一层红米曲，当时并无很大名气。本世纪三十年代，德州管姓烧鸡师傅迁居符离集镇，带来德州五香脱骨扒鸡的制作技术。他改进红鸡选料，并增加许多调味品，使鸡色泽金黄，鸡肉酥烂脱骨，滋味鲜美，符离集烧鸡逐渐成名。其中以管、魏、韩三家烧鸡店最为出名。于是中国菜2，符离集烧鸡遂与德州扒鸡齐名，享誉中外。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)