

旅游常识：中国的八大菜系之苏菜导游资格考试 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_633526.htm id="mqjp" class="kklk" 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

八大菜系之苏菜 苏菜系即江苏地方风味菜。江苏是名厨荟萃的地方。我国第一位典籍留名的职业厨师和第一座以厨师姓氏命名的城市均在这里。制作野鸡羹供帝尧食用，被封为大彭国，亦即今天的徐州，故名彭铿中国菜2小游戏，又名彭祖。夏禹时代，“淮夷贡鱼”，淮白鱼直至明清均系贡品。“菜美之者，具区之菁”，商汤时期的太湖佳蔬韭菜花已登大雅之堂。春秋时齐国的易牙曾在徐州传艺，由他创制的“鱼腹藏羊肉”千古流传，是为“鲜”字之本。专诸为刺吴王，在太湖向大和公学“全鱼炙”，其中之一就是现在苏州松鹤楼的“松鼠鳜鱼”。汉代淮南王刘安在八公山上发明了豆腐，首先在苏、皖地区流传。汉武帝逐夷民至海边，发现渔民所嗜“鱼肠”滋味甚美，南宋时期的明帝也酷嗜此食。其实“鱼肠”就是乌贼鱼的卵巢精白。名医华佗在江苏行医时，与其江苏弟子吴晋均提倡“火化”熟食，即食物疗法。梁武帝萧衍信佛，提倡素食，以面筋为肴。晋人葛洪有“五芝”之说，对江苏食用菌影响颇大。南宋时吴僧赞宁作《笋谱》，总结食笋的经验。豆腐、面筋、笋、蕈号称素菜的“四大金刚”。这些美食的发源都与江苏有关。南北朝时南京“天厨”能用一个瓜做出几十种菜，一种菜又能做出几十种风味来。此外，腌制咸蛋、酱制黄瓜，在1500年前就已载入典籍

。天下名城号称“扬一益二”中国家常菜，益州即今日的四川，繁荣的市场促进了苏菜系烹饪技艺的发展。隋唐松江的“金齏玉脍”，糖姜蜜蟹；苏州的玲珑牡丹齏，扬州的缕子脍，都是造型精美的花式菜肴。苏菜系的主食、点心在五代时即有“健康七妙”之称。其米饭粒粒分明，柔而不烂，可以擦台子；面条筋韧，可以穿结成带而不断；饼薄透明，可以映字；馄饨汤清，可注砚磨墨；馊子既香又脆，“嚼得惊动十里人”，足见技艺之高妙。宋代以来，苏菜的口味有较大的变化。原来南人菜咸而北方菜甜，江南进贡到长安、洛阳的鱼蟹要加糖加蜜。宋室南渡杭城，中原大批士大夫南下，带来了中原风味的影响。苏、锡今日的嗜甜，由此而滥觞。此外唐宋时期，特别是金元以来，伊斯兰教徒到江苏者日多，苏菜系又受清真菜的影响，烹饪更为丰富多彩。明清以来，苏菜系又受到许多地方风味的影响。昔日吴王夫差、隋炀帝行船宴饮，龙舟作乐的帝王享受船点船菜，此时作为商家谋利的手段，也可供寻常百姓品尝。野蔬大量入馔，江苏人有“吃草”之名，高邮王盘有专著，吴承恩在《西游记》里也有所反映。江南食馔中增加了满蒙菜点，有了“满汉全席”。饮料中则是香露崭露头角。《红楼梦》中宝玉所食木樨香露，董小宛手制玫瑰香露；虎丘山塘肆所售香露均为当时滋神养体，又能使人齿颊留芳的美食。在酒楼之外，又出现大量的茶馆，乾隆以来茶风更盛。1840年后，通商口岸出现了西餐，且有中西合璧的餐厅。据杭州徐珂所辑《清稗类钞》中记载“肴馔之各有特色者，如京师、山东、四川、广东、福建、江宁，苏州、镇江、扬州、淮安。”十个名城，半数在江苏。苏菜系由淮扬、苏锡、徐海三大地方风味菜肴

组成中国家常菜，以淮扬菜为主体。淮扬地处苏中，东至海启通泰盐阜，西至金陵六合中国特色菜，南及京口金坛，北达两淮。淮扬菜的特点是选料严谨中国菜2，注意刀工和火工，强调本味，突出主料，色调淡雅中国体菜中国菜2小游戏，造型新颖，咸甜适中，口味平和，故适应面较广。在烹调技艺上，多用炖、焖、煨、焐之法。其中南京菜以烹制鸭菜著称，镇、扬菜以烹鸡肴及江鲜见长；其细点以发酵面点、烫面点和油酥面点取胜。苏锡菜包括苏州、无锡一带，西到常熟，东到上海、松江、嘉定、昆山都在这个范围内。上海菜专指上海人自称的本帮，不算其他海派菜。苏锡菜与淮扬菜有同有异，其虾蟹莼鲈，糕团船点味冠全省，茶食小吃中国菜，尤优于苏菜系中其他地方风味。其菜肴注重造型，讲究美观，色调绚丽，白汁清炖独具一格，兼有糟鲜红曲之味，食有奇香；口味上偏甜，无锡尤甚。浓而不腻，淡而不薄，酥烂脱骨不失其形，滑嫩爽脆不失其味。徐海菜原近齐鲁风味，肉食五畜俱用中国菜的英文名称，水产以海味取胜。菜肴色调浓重，口味偏咸，习尚五辛，烹调技艺多用煮、煎、炸等。近年来，三种地方风味菜均有发展和变化。淮扬菜由平和而变为略甜，似受苏锡菜的影响。而苏锡菜尤其是苏州菜口味由偏甜而转变为平和中国菜小游戏，又受到淮扬菜的影响。徐海菜则咸味大减，色调亦趋淡雅，向淮扬菜看齐。在整个苏菜系中，淮扬菜仍占主导地位。苏菜系的名菜众多，如淮安的长鱼席，即黄鳝席，品种达百种之多。扬州的三套鸭、溜子鸡、卤鸡、清炖甲鱼、火煮干丝、糖醋鳊鱼、双皮刀鱼、文思豆腐、清炖狮子头，镇江的水晶肴蹄、清蒸鲥鱼，靖江的肉脯，宜兴的汽锅鸡，南京的金陵盐水鸭、炖菜

核、板鸭、松子肉、凤尾虾、蛋烧卖，苏州的松鼠鳊鱼、三虾豆腐、白汁元鱼、莼菜塘鱼片、胭脂鹅、八宝船鸭、雪花蟹汁、油爆大虾，常熟的叫花子鸡，无锡的镜箱豆腐、樱桃肉、梁溪脆鳝中国菜，徐州的狗肉，板浦的荷花铁雀等等。其中三套鸭系传统名菜，清代《调鼎集》曾记载套鸭制作方法中国菜，为“肥家鸭去骨，板鸭亦去骨，填人家鸭肚内，蒸极烂，整供”。后来扬州的厨师又将湖鸭、野鸭、菜鸽三禽相套，用宜兴产的紫砂烧锅中国菜，小火宽汤炖焖而成。家鸭肥嫩，野鸭香酥，菜鸽细鲜中国家常菜，风味独特。扬州煮干丝同乾隆皇帝下江南有关。乾隆六下江南，扬州地方官员聘请名厨为皇帝烹制佳肴，其中有一道“九丝汤”，是用豆腐干丝加火腿丝，在鸡汤中烩制，味极鲜美。特别是干丝切得细，味的渗透较好，吸入各种鲜味，名传天下，遂更名“煮干丝”。与鸡丝、火腿丝同煮叫鸡火干丝，加开洋为开洋干丝，加虾仁则为虾仁干丝。文思豆腐也始于乾隆年间，狮子头相传始于隋朝。隋炀帝到扬州观琼花后，对扬州的万松山、金钱墩、象牙林、葵花岗四大名景十分留恋。回到行宫命御厨以上述四景为题，制作四道佳肴，即松鼠鳊鱼、金钱虾饼、象牙鸡条、葵花献肉。皇帝赞赏不已，赐宴群臣。从此，这些菜传遍大江南北。到了唐朝中国菜小游戏，郇国公府中名厨受“葵花献肉”的启示，将巨大的肉圆制成葵花状，造型别致，犹如雄狮之头，可红烧，也可清炖；清炖较嫩，加入蟹粉后成为“清炖蟹粉狮子头”，盛行于镇扬地区。水晶肴蹄又名镇江肴肉，相传300多年前中国菜，镇江酒海街有家小酒店的店主在大热天买回四只猪蹄，欲用盐腌制，结果却误用其岳父用以制鞭炮的硝。谁知肉质未变，反腌

得更硬结味香，肉红蹄白。用清水泡后，焯水过清，再入锅后加葱姜、花椒、茴香、桂皮，加水焖煮。本想高温去毒，不料香气扑鼻。香气吸引了神仙张果老，变成白发老翁来购，四只肴蹄吃了三只半，店主食了剩下的半只，只觉得味极鲜美，此后使用这种方法来制作肴肉。金陵盐水鸭是南京的名菜，当地盛行以鸭制肴，曾有“金陵鸭馐甲天下”之说。明朝建都金陵后，先是出现金陵烤鸭，接着就是金陵盐水鸭。此菜用当年八月中秋时的“桂花鸭”为原料，用热盐、清卤水复腌后，取出挂荫凉处吹干，食用时在水中煮熟，皮白肉红，香味足，鲜嫩味美，风味独特，同明末出现的“板鸭”齐名，畅销大江南北。另有“炖菜核”相传是清代有位钦差大臣，住南京万竹园中国特色菜，天天吃青菜而不厌；炖菜核是由矮脚黄菜心炖制而成。梁溪脆鳝是无锡名肴。梁溪是苏南名城无锡境内的一条河流，因南朝萧梁曾加以修复而得名，梁溪也是无锡的别名。明末清初，无锡名厨将活鳝划丝后，入油锅炸脆，在用酒、酱油、糖、味精、五香粉制成的浓卤烩制，使鳝丝紧包卤汁，吃时甜而松脆，是上等佐酒佳肴。后来驰名江苏，成为无锡的传统风味特色菜。 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