

旅游常识：中国的八大菜系之浙菜导游资格考试 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_633527.htm id="zzxx" class="sjsjs"

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 八大菜系之浙菜 南菜系以杭州、宁波、绍兴三种地方风味菜为代表，成名较早。浙菜系的历史也相当悠久。京师人南下开饭店，用北方的烹调方法将南方丰富的原料做得美味可口，“南料北烹”成为浙菜系一大特色。如过去南方人口味并不偏甜，北方人南下后，影响南方人口味，菜中也放糖了。汴京名菜“糖醋黄河鲤鱼”到临安后，以鱼为原料，烹成浙江名菜“西湖醋鱼”。当时京师的名厨在杭州经营的名菜有“百菜羹”、“五味焙鸡”、“米脯风鳗”、“酒蒸鲥鱼”等几百种，后来又出现了“南肉”。采集者退散 浙菜系与众不同的是因时因地而异。如杭州是全国著名风景区，宋室南渡后，帝王将相、才子佳人游览杭州风景者日益增多，饮食业应运而生。其制作精细，变化多样，并喜欢以风景名胜来命名菜肴，烹调方法以爆、炒、烩、炸为主，清鲜爽脆。宁波地处沿海，特点是“咸鲜合一”中国特色菜，口味“咸、鲜、臭”，以蒸、红烧、炖制海鲜见长，讲求鲜嫩软滑，注重大汤大水，保持原汁原味。绍兴菜擅长烹饪河鲜、家禽，入口香酥绵糯，富有乡村风味。主要名菜有“西湖醋鱼”、“东坡肉”、“赛蟹羹”、“家乡南肉”、“干炸响铃”、“荷叶粉蒸肉”、“西湖莼菜汤”、“龙井虾仁”、“杭州煨鸡”、“虎跑素火腿”、“干菜焖肉”、“蛤蜊黄鱼羹”

等数百种。其中的“西湖醋鱼”是杭州传统名菜，相传宋朝时西湖附近有姓宋的青年中国菜小游戏，平日里以打鱼为生。有次生病时，他嫂嫂亲自到湖里打鱼，用醋加糖烧成菜给他吃，吃后病就好了。后来此菜名即成“西湖醋鱼”，杭州地区各家菜馆均有供应。过去孤山楼外楼墙壁上曾留有“亏君有此调和手，识得当年宋嫂无”的诗句，慕名而来品尝的日益见多。清康熙皇帝南巡时，也指明要品尝西湖醋鱼，可见此菜在清朝初期即名扬全国。“龙井虾仁”因取杭州最佳的龙井茶叶烹制而著名。龙井茶产于浙江杭州西湖附近的山中，以龙井村狮子峰所产为最佳，素有“色翠、香郁、味醇、形美”四绝之称。据传此茶起源于唐宋、明清以来，经当地人民精心培育，品质独特。有史载“龙井茶真品中国家常菜，甘香如兰，幽而不冽，啜之淡然，似乎无味，过后有一种太和之气中国家常菜，弥沦齿颊之间中国体菜，此无味乃至味也”。清代龙井茶列为贡品。当时安徽地区用“雀舌”、“鹰爪”之茶叶嫩尖制作珍贵菜肴，杭州用清明节前后的龙井新茶配以鲜活河虾仁制作炒虾仁，故名“龙井虾仁”中国菜，不久就成为杭州最著名的特色名菜，遐尔闻名。“新风鳗鲞”是浙江宁波地区的风味名菜，鱼鲞是东南沿海渔民最喜欢食用的佳品，用黄鱼制作的叫“黄鱼鲞”，用鳗鱼制作的“鳗鲞”。相传春秋末期，吴王夫差与越国交战，带兵攻陷越地鄞邑，即现在的宁波地区中国菜2，御厨在五鼎食中，除牛肉、羊肉、麋肉、猪肉外，取当地的鳗鲞，代替鲜鱼作菜。吴王食后，觉得此鱼香浓味美，与往日宫中所吃的鲤鱼、鲫鱼不同。待到回宫，虽餐有鱼肴，但总觉其味不如鄞邑的可口。后来他差人到鄞县海边抓来一位老渔民，专

为他制作鱼肴。用鳗鲞加调味品后蒸熟，夫差吃后赞不绝口
中国菜2，鳗鲞从此身价百倍。清代鳗鲞也在民间流行，当时
浙江台州温岭县松门地区出产的“台鲞”，闻名全国。袁枚
在《随园食单》上曾提到“台鲞好丑不一。出台州松门者为
佳，肉软而鲜肥。生时拆之，便可当作小菜，不必煮食也。
用鲜肉同煨，须肉烂时放鲞，否则鲞消化不见矣。冻之则为
鲞冻。绍兴人法也。”宁波当地每当冬令及过春节时制作的
“新风鳗鲞”，略微风干中国菜的英文名称，即可食用。“
干菜焖肉”是绍兴名肴，是用绍兴特有的霉干菜和五花肉同
煮，焖至酥烂时为佳。同时，肉油渗入霉干菜，霉干菜香味
透入肉中，相得益彰，酥香糯软，鲜美可口。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