

旅游常识：中国的八大菜系之闽菜导游资格考试 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_633528.htm id="mqjp" class="kklk" style="word-break:break-all.">

八大菜系之闽菜 闽菜系亦是著名的八大菜系之一，以烹制山珍海味而著称。在色、香、味、形兼顾的基础上，尤以香、味见长。其清新、和醇、荤香、不腻的风味特色，在中国饮食文化中独树一帜。福建位于我国东南隅，依山傍海，终年气候温和，雨量充沛，四季如春。其山区地带林木参天中国体菜，翠竹遍野，溪流江河纵横交错；沿海地区海岸线漫长，浅海滩辽阔。地理条件优越中国菜小游戏，山珍海味富饶，为闽菜系提供了得天独厚的烹饪资源。这里四处盛产稻米、糖蔗蔬菜、瓜果，尤以龙眼、荔枝、柑桔等佳果誉满中外。山林溪涧有闻名全国的茶叶、香菇、竹笋、莲子、薏苡仁米，以及麂、雉、鹧鸪、河鳗、石鳞等山珍美味；沿海地区则鱼、虾、螺、蚌等海产佳品丰富，常年不绝。据明代万历年间的统计资料，当时当地的海、水产品计270多种中国菜2，而现代专家的统计则有750余种。清代编纂的《福建通志》中有“茶笋山木之饶遍天下”，“鱼盐蜃蛤匹富青齐”的记载。闽菜系历来以选料精细，刀工严谨，讲究火候、调汤、佐料，和以味取胜而著称。其烹饪技艺，有四个鲜明的特征，一是采用细致入微的片、切、刮等刀法中国菜，使不同质地的原料，达到入味透彻的效果。故闽菜的刀工有“刮花如荔，切丝如发，片薄如纸”的美誉。如凉拌菜肴“萝卜蜇”，将薄薄的海蜇皮，每张分别切成2~3片，复切成极细的丝，再与同样粗细的萝卜丝合并烹

制，凉后拌上调料上桌。此菜刀工精湛，海蛰与萝卜丝交融在一起，食之脆嫩爽口，兴味盎然。“鸡茸金丝笋”是将冬笋切成三根头发丝粗细的“金丝笋”，每100g冬笋要切500g~600g条细丝，切得长短一致，粗细均匀。这样冬笋才能和鸡茸、蛋液等料拌成的糊融为一体。经巧妙烹炒后，鸡茸与笋丝之味特佳。此菜经历百年，盛名不衰。二是汤菜居多，变化无穷。闽菜多汤由来已久，这与福建有丰富的海产资源密切相关。闽菜始终将质鲜、味纯、滋补联系在一起，而在各种烹调方法中，汤菜最能体现原汁原味，本色本味。故闽菜多汤，目的在于此。闽菜的“多汤”，是指汤菜多，而且通过精选各种辅料加以调制中国菜2小游戏，使不同原料固有的膻、苦、涩、腥等味得以摒除，从而又使不同质量的菜肴中国体菜，经调汤后味道各具特色，因而有“一汤变十”之说。如干鱿鱼味腥，须经水发之法去除，否则也不适应烹制脆嫩菜肴所需。但一经水发，又失去鱿鱼的本味，必须另行调制鱿鱼汤，使之达到质量和味道俱存的效果。“鸡汤氽海蚌”时，鲜海蚌汁咸中国菜的英文名称，要经过加工处理。但如洗净中国体菜，又过于清淡。所以，将蚌肉经细腻的刀工片成大薄片，在沸水锅里氽成至八成熟，盛入汤碗，再冲入咸淡适宜的热鸡汤。这样的蚌肉清鲜脆嫩，且有鸡汤醇香美味，二者相得益彰。细嚼缓呷，香鲜融为一体。三是调味奇异中国家常菜，别具一格。闽菜偏甜、偏酸、偏淡，这与福建有丰富多彩的佐料以及其烹饪原料多用山珍海味有关。偏甜可去腥膻，偏酸爽口，味清淡则可保其质地鲜纯。闽菜名肴“荔枝肉”、“甜酸竹节肉”、“葱烧酥鲫”、“白烧鲜竹蛭”等均能恰到好处地体现偏甜、偏酸、偏清淡的特征

。四是烹调细腻，雅致大方。闽菜的烹调技艺，不但蒸、炒、炖、焖、氽、煨等法各具特色中国菜小游戏，而且以炒、蒸、煨技术称殊。在餐具上，闽菜习用大、中、小盖碗，十分细腻雅致。“炒西施舌”、“清蒸加力鱼”、“佛跳墙”等名肴都鲜明地体现了闽菜的特征。其中尤以“佛跳墙”为甚，其选料精细，加工严谨，讲究火工与时效，以及注重煨制器皿等特色，使之成为名扬中外的美馐佳肴。闽菜系起源于福建闽侯县，有福州、闽南的厦门、闽西的泉州等地的地方菜发展而成，以福州菜为主要代表。福州菜清鲜、淡爽，偏于甜酸，尤其讲究调汤。另一特色是善用红糟作配料，具有防腐、去腥、增香、生味、调色的作用。在实践中，有炆糟、拉糟、煎糟、醉糟、爆糟等十多种，尤以“淡糟炒香螺片”、“醉糟鸡”、“糟汁氽海蚌”等名肴最负盛名。闽南菜除新鲜、淡爽的特色外，还以讲究作料，善用甜辣著称。最常用的作料有辣椒酱、沙茶酱、芥末酱、桔汁等。其名菜有“沙茶焖鸭块”、“芥辣鸡丝”、“东壁龙珠”等均具风味。闽系菜偏咸、辣，多以山区特有的奇珍异味为原料，如“油焖石鳞”、“爆炒地猴”等中国菜的英文名称，有浓郁的山乡色彩。“佛跳墙”是闽菜中最著名的古典名菜，相传始于清道光年间。百余年来，一直驰名中外，成为中国最著名的特色菜之一。“东壁龙珠”是一道取用地方特产烹制的特殊风味名菜。福建泉州名刹开元寺中有几棵龙眼树，相传已有千余年历史；树上所结龙眼，是稀有品种“东壁龙眼”，其壳薄核小，肉厚而脆，甘冽清香，有特殊风味，享誉国内外。福建泉州地区采用东壁龙眼为原料，配以猪瘦肉、鲜虾仁、水发香菇、荸荠、鸡蛋等制成菜肴，取名“东壁龙珠”。

”，成为当地著名的特色风味菜。“炒西施舌”采用福建长乐漳巷的特产海蚌烹制。传说春秋战国时期，越王勾践灭吴后，其妻派人偷偷将西施骗出来，用石头绑在西施身上，把她沉入海底。从此沿海泥沙中便有种类似人舌的海蚌，传说是西施的舌头，故称其为“西施舌”。福建地区很早就有人用此蚌来做美味佳肴。三十年代著名作家郁达夫在闽时，曾称赞长乐西施舌是闽菜中的神品。西施舌无论氽、炒、拌、炖，都具清甜鲜美的味道，令人难忘。周亮工在《闽小记》中说：“画家有能品，逸品，神品，闽中海错西施舌当列神品”。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