

旅游常识：中国的八大菜系之湘菜导游资格考试 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\\_633529.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/633/2021_2022__E6_97_85_E6_B8_B8_E5_B8_B8_E8_c34_633529.htm) id="tb42" class="mar10"

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

八大菜系之湘菜 湘菜系即湖南菜，是以湘江流域、洞庭湖地区

和湘西山区等地方菜发展而成。湘江流域的菜以长沙、衡阳、湘潭为中心，是湖南菜的主要代表。其制作精细，用料广泛，品种繁多，其特色是油多、色浓，讲究实惠。在品味上注重香酥、酸辣、软嫩。湘西菜擅长香酸辣，具有浓郁的山乡风味。湘菜历史悠久中国菜2小游戏，早在汉朝就已经形成菜系，烹调技艺已有相当高的水平。在长沙市郊马王堆出土的西汉墓中，不仅发现有鱼、猪、牛等遗骨，而且还有酱、醋以及腌制的果菜遗物。唐宋以后中国菜的英文名称，由于长沙曾是封建王朝政治、经济、文化的重要城市，因而湘菜系发展很快，形成了一套以炖、焖、煨、烧、炒、熘、煎、熏、腊等烹饪技术，成为我国著名的地方风味之一。解放以来，湘菜特色技术有了更进一步的发展。1958年4月毛泽东和其他中央领导人视察长沙火宫殿菜馆，并品尝了该店的名菜，给予很高的评价。湘菜的主要名菜有“东安子鸡”、“红煨鱼翅”、“腊味合蒸”、“面包全鸭”、“油辣冬笋尖”、“板栗烧菜心”、“五元神仙鸡”、“吉首酸肉”等。其中“红煨鱼翅”又名“组庵鱼翅”中国菜2，是湖南地方名菜。烹调方法是用鱼翅加鸡汤、酱油等，用小火煨制而成，汁浓味鲜，以清鲜糯柔著名。清代光绪年间进士谭组庵十分

喜欢吃此菜，其家厨便将黄煨鱼翅的制法作了改进，加上鸡肉、五花猪肉和鱼翅同煨，使鱼翅更加软糯爽滑，汤汁更加醇香鲜美。谭进士食之称赞不已，从此闻名天下。因此中国特色菜，菜为谭家家厨所创，故称为“组庵鱼翅”。清初明末此菜传到长沙，成为湖南名肴。“五元神仙鸡”又名“五元全鸡”，古已有之。清代《调鼎集》曾有“神仙炖鸡”的记载。其制法是“治净，入钵，和酱油，隔汤干炖中国菜，嫩鸡肚填黄芪数钱，干蒸更益人”。这是以黄芪炖鸡中国菜2，可以强身健体，延年益寿中国菜，故名“神仙鸡”。在同治年间已有“五元神仙鸡”，据传为曲园酒楼所制。开始也是用全鸡加黄芪蒸制，后来改加荔枝、桂圆、红枣、莲子、枸杞子，入钵加调味蒸制，名为“五元神仙鸡”。1938年日寇轰炸长沙，酒楼迁至南宁，李宗仁曾在该店大宴宾客。1949年后曲园酒楼搬迁到北京，至今仍是首屈一指的湖南风味菜馆，“五元神仙鸡”仍是该店的特色名菜。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](http://www.100test.com)