

旅游常识：中国的八大菜系之粤菜导游资格考试 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_633531.htm id="oilf" class="csre" style="word-break:break-all.">

相关链接：中国的八大菜系之鲁菜 八大菜系之粤菜 粤菜系也是我国八大菜系之一。其形成和发展与广东的地理环境、经济条件和风俗习惯密切相关。广东地处亚热带，濒临南海，雨量充沛，四季常青，物产富饶。故广东的饮食，一向得天独厚。早在西汉《淮南子精神篇》中载有粤菜选料的精细和广泛，而且可以想见千余年前的广东人已经对用不同烹调方法烹制不同的异味已游刃有余。在此以前，唐代诗人韩愈被贬至潮州，在他的诗中描述潮州人食鲞、蛇、蒲鱼、青蛙、章鱼、江瑶柱等数十种异物，感到很不是滋味。但到南宋时，章鱼等海味已是许多地方菜肴的上品佳肴。在配料和口味方面，采用生食的方法。到后来生食猪牛羊鹿已不多，但生食鱼片，包括生鱼粥等的习惯保留至今。而将白切鸡以仅熟，大腿骨带微血为准，则于今仍是如此。将粤菜的刀工精巧，配料讲究相得益彰中国菜，口味注意清而不淡诸特点，表现具足。粤菜还善于取各家之长，为我所用，常学常新。苏菜系中的名菜松鼠鳜鱼，饮誉大江南北中国体菜，但不能上粤菜宴席。虽粤人喜食鼠肉，但鼠辈之名不登大雅之堂。粤菜名厨运用娴熟的刀工将鱼改成小菊花型，名为菊花鱼。如此一改，能一口一块，用筷子及刀叉食用都方便、卫生，苏菜经过改造，便成了粤菜。此外，粤菜烹调方法中的泡、扒、烤、川是从北方菜的爆、扒、烤、氽移植而来。而煎、炸的新法是吸取西菜同类方法改进

之后形成的。但粤菜的移植，并不生搬硬套，乃是结合广东原料广博、质地鲜嫩中国菜的英文名称，人们口味喜欢清鲜常新的特点，加以发展，触类旁通。如北方菜的扒中国菜，通常是将原料调味后，烤至酥烂，推芡打明油上碟，称为清扒。而粤菜的扒，却是将原料煲或蒸至腻，然后推阔芡扒上，表现多为有料扒。代表作有八珍扒大鸭、鸡丝扒肉脯等。广东的饮食文化与中原各地一脉相通。其中一个很重要的原因是历史上曾有多多个另立王朝的内陆人。历代王朝派来治粤和被贬的官吏等，都带来北方的饮食文化，其间还有许多官厨高手或将他们的技艺传给当地的同行中国菜，或是在市肆上各自设店营生中国特色菜，将各地的饮食文化直接介绍给岭南人民，使之成为粤菜的重要组成部分。汉代以后，广州成为中西海路的交通枢纽；唐代外商大多聚集在羊城，商船结队而至。当时广州地区的经济与内陆各地相比，发展较快。较为著名的有贵联升的满汉全席、香糟鲈鱼球，聚丰园的醉虾、醉蟹中国菜，南阳堂的什锦冷盘、一品锅，品容升的芝麻球中国菜的英文名称，玉波楼的半斋炸锅巴，福来居的酥鲫鱼，万栈堂的挂炉鸭，文园的江南百花鸡，南园的红烧鲍片，西园的鼎湖上素，大三元的红烧大裙翅，蛇王满的龙虎烩中国菜的英文名称，六国的太爷鸡，愉园的玻璃虾仁，华园的桂花翅，北国的玉树鸡中国菜2小游戏，旺记的烧乳猪，新远来的鱼云羹，金陵的片皮鸭，冠珍的清汤鱼肚，陶陶居的炒蟹，菜根香的素食，陆羽居的化皮乳猪、白云猪手，太平馆的西汁乳鸽等。粤菜系由广州菜、潮州菜、东江菜三种地方风味组成。广州菜包括珠江三角洲和肇庆、韶关、湛江等地的名食在内。地域最广，用料庞杂中国家常菜，选料

精细中国菜2小游戏，技艺精良，善于变化，风味讲究，清而不淡，鲜而不俗，嫩而不生，油而不膩。夏秋力求清淡，冬春偏重浓郁，擅长小炒，要求掌握火候和油温恰到好处。潮汕菜故属闽地，其语言和习俗与闽南相近。隶属广东之后，又受珠江三角洲的影响。故潮州菜接近闽、粤，汇两家之长，自成一派。以烹制海鲜见长，汤类、素菜、甜菜最具特色。刀工精细，口味清纯。东江菜又名客家菜，因客家原是中原人，在汉末和北宋后期因避战乱南迁，聚居在广东东江一带。其语言、风俗尚保留中原固有的风貌，菜品多用肉类，极少水产，主料突出，讲究香浓，下油重中国特色菜，味偏咸，以砂锅菜见长中国菜2小游戏，有独特的乡土风味。粤菜系还有一派海南菜，菜的品种较少中国体菜，但具有热带食物特有的风味。粤菜系在烹调上以炒、爆为主，兼有烩、煎、烤，讲究鲜、嫩、爽、滑，曾有“五滋六味”之说。“五滋”即香、松、臭、肥、浓，“六味”是酸、甜、苦、辣、咸、鲜。同时注意色、香、味、形。许多广东点心是用烘箱烤出来的，带有西菜的特点。粤菜的主要名菜有脆皮烤乳猪、龙虎斗、太爷鸡、护国菜、潮州烧鹰鹅、猴脑汤等百余种。其中“烤乳猪”是广州最著名的特色菜。早在西周时代，烤乳猪即为“八珍”之一。清代烤乳猪传播各地，但如今却在广东闻名。随着时代的变迁，在烹调制作方面不断有所改进，真正达到“色如琥珀，又类真金”，并皮脆肉软，表里浓香，适合南方人的口味。“太爷鸡”是驰名港澳的广州传统名菜始于清末，七十年代曾中断。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