

2010年导游考试基础知识中国风味特产：第一节导游资格考试 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/634/2021_2022_2010_E5_B9_B4_E5_AF_BC_c34_634392.htm

第七章 中国的风味特产第一节

风味菜肴一、概述作为一种文化中国烹饪是中华民族的一份宝贵、丰厚的遗产。在当今世界上，中国烹饪、法国烹饪和土耳其烹饪被认为是东方、西方和阿拉伯三大烹饪流派的代表，并称为世界烹饪的三大风味体系。中国烹饪由于历史最悠久、特色最鲜明、文化内涵最为博大精深、使用人口最多等特点而在全世界首屈一指。孙中山先生在《建国方略》中早就说过：“昔日中西未通市以前，西人只知烹饪一道法国为世界之冠，及一尝中国之味，莫不以中国为冠矣。”中国烹饪饱蕴着中华民族特有的优选用料、精细加工、讲究火候、讲求风味、合理膳食五大特色。中国风味菜肴的独特标准，可以概括为色、形、香、味、滋(食品的质感)、养(食品的营养)6个字。其中又以味为核心、以养为目的，构成中国烹饪的特色。中国菜肴的主要分类：从地域角度划分为鲁、川、粤、苏、浙、皖、湘、闽共八大菜系。从民族角度划分，除汉族以外，中国55个民族就有55种民族风味菜肴。从原料性质划分，可以分为素菜与荤菜两个流派。从时代划分，有仿古菜和现代菜之分。前者如仿宫廷菜和仿官府菜。从功能划分，有保健医疗菜(药膳)和普通菜之分。二、主要地方风味菜肴(一)鲁菜鲁菜以济南、胶东菜组成，孔府菜也自成体系。它的孕育期可追溯到春秋战国甘代，南北朝时发展迅速，经元、明、清三代被公认为一大流派。鲁菜的特点是：注重以当地特产为原料，多选畜禽、海产、蔬菜；善用爆、炒

、熘、扒、烤、锅煽、拔丝、蜜汁等烹调方法；偏于用酱、葱、蒜调味，精于制汤，以汤调味，用青汤、奶汤增鲜；口味咸鲜比较明显，鲜咸脆嫩，清香味醇，风味独特，一菜一味，百菜不重。代表菜有糖醋鲤鱼、奶汤蒲菜、扒原壳鲍鱼、葱烧海参、油爆双脆等。

(一)川菜川菜主要由成都、重庆、自贡3个系统风味组成。川菜始于秦汉，明、清之际已形成稳定的味型特色。川菜的特点是：取料广泛，原料多选山珍、江鲜、野蔬和畜禽；技法中以小煎、小烧、小焯、干烧、干煸见长，善用小炒、干煸、干烧和渍、烩等烹调方法；以善用“味”闻名全国，味型多样，富于变化，以鱼香、红油、怪味、麻辣较为突出，注重调味，一菜一格，百菜百味。著名菜肴有宫保鸡丁、鱼香肉丝、樟茶鸭子、麻婆豆腐、毛肚火锅等。

(二)苏菜苏菜主要由淮扬(扬州、淮安)、京宁(镇江、南京)、苏锡(苏州、无锡)、徐海(徐州、连云港)4大风味流派组成。发轫于先秦，隋唐时已有盛名，唐宋已成为“南食”中重要组成部分，元代已具规模，明清完全形成流派。苏菜的主要特点是：原料以水产为主，取料不拘一格而物尽其用且重鲜活；刀工比较精细，尤以瓜雕享誉四方；特别讲究火工和造型；擅长炖、焖、焐、烤、塘、煨等；调味重清爽平和，清鲜而略带甜味(徐海以咸鲜为主)，咸甜适中，适应性强。著名菜肴有清炖蟹粉狮子头、叫化鸡、松鼠鳜鱼、水晶肴肉、霸王别姬等。

(三)粤菜粤菜由广州菜、潮州菜、东江菜组成。汉魏、南北朝已见于文献，南宋以后，广东风味始具雏形，明末清初驰名海内外，清中叶后形成“帮口”，清末有“食在广州”之说。主要特点是：取料广博奇杂而重“生猛”，烹调方法多而善于变化；长于炒泡、清蒸、煲

，尤其独擅烧、煲、焗、、软炒等烹调法；调味重清脆鲜爽嫩滑，突出原味，口味清淡鲜和。著名菜肴有明炉乳猪、油泡鲜虾仁、牛肉丸子、东江盐焗鸡、清汤鱼肚等。(五)浙菜浙菜主要由杭州菜、宁波菜、绍兴菜等地方风味菜肴组成，以杭州菜为主。浙菜取料广泛，多用地方特产，常寓神奇于平凡；烹调精巧，善河鲜海错、讲究时鲜，突出主料本色真味；口味重鲜嫩清脆，清淡多变，以清鲜味真取胜。主要名菜有西湖醋鱼、东坡肉、龙井虾仁、清汤鱼圆、油焖春笋等。(六)闽菜闽菜主要由福州、闽南(以厦门、泉州为中心)、闽西(客家话区)3个地方风味菜组成。福州口味偏酸甜，闽南多香辣，闽西喜浓香醇厚。以擅制山珍海味著称，以巧烹海鲜见长，菜品淡雅，鲜嫩和醇、隽永，质嫩味鲜，富有南国风味。主要名菜有佛跳墙、鸡丝燕窝、沙茶焖鸭块、鸡汤氽海蚌、东壁龙珠等。(七)湘菜湘菜主要由湘江流域(以长沙、湘潭、衡阳为中心)、洞庭湖区(以常德、岳阳、益阳为中心)、湘西山区(以吉首、怀化、大庸为中心)3大地方风味组成。在制作上湘菜以炒、蒸、熘著称；集酸、辣、咸、甜、焦、香、鲜、嫩为一体，而以酸、辣、鲜、嫩为主；重视原料入味和成品软烂，颜色美观，香醇多味。主要名菜有麻辣仔鸡、组庵鱼翅、腊味合蒸、洞庭鲢鱼肚、冰糖湘莲等。(八)皖菜皖菜主要由皖南、沿江、沿淮3大风味菜组成。口味以咸鲜香为主；有筵席大菜、大众便菜、家常风味菜等一系列徽味菜肴；式多样，注重食补。主要名菜有问政山笋、红烧划水、屯溪醉蟹、徽州毛豆腐、李鸿章杂烩等。

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