

2011年全国导游基础知识要点归纳第5章：各大菜系介绍 PDF
转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/636/2021_2022_2011_E5_B9_B4_E5_85_A8_c34_636025.htm

各大菜系介绍：鲁菜（山东菜）最有影响力的菜系 诞于齐鲁大地的孔子儒家思想奠定了中国文化的根基，而不管是四大菜系、八大菜系，还是十大菜系，山东菜也总被摆在第一位置。事实上，鲁菜在中国饮食文化史中的重要地位的确是其他菜系所不可逾越与替代的。它奠定了北方菜的基础，并深深影响着其他菜系的走向。山东菜于明代盛于京城，以工艺讲究，醇厚不腻，鲜咸脆嫩为特色，极为北京人接受。特别是清初期至中叶，有很多山东人在京城做官，山东菜系更是大量涌现，清末民初北京响当当的“八大楼”（萃华楼、东兴楼、安福楼等）、“八大堂”（惠丰堂、庆和堂、聚贤堂定）、“八大居”（同和居、沙锅居等），经营的基本上都是山东菜。川菜（四川菜）最有“味”的菜（食在中国，味在四川）近十年来，川菜大举落户北京，大大小小的川菜馆，火锅城一时间红遍京城。川菜的魅力一言以蔽之，在“有味”。什么菜没味？什么菜都有味，而川菜的味道专能下饭，下了饭就舒服了，这是川菜最原始的魅力。火锅和涮羊肉不同。涮羊肉的来历川菜十分古老，秦汉已经发端，是中国最大的菜系，味型之多，据各大菜系之首。“三香三椒三料”，“七滋八味九杂”是川菜的特点。“三香”乃葱、姜、蒜，“三椒”乃辣椒、胡椒、花椒，“三料”乃醋、庠县豆瓣酱、料糟，“七滋”是指：酸、甜、苦、辣、麻、香、咸，“八味”是说：鱼香、麻辣、醋辣、干烧、辣子、红油、怪味、椒麻，“九杂”是指用

料之杂。最简单的鱼香肉丝，是考川菜厨师的入门菜。苏菜（淮扬菜）开国第一菜叫化鸡“春有刀鯨夏有鳃，秋有肥鸭冬有蔬”，富饶的物产为江苏菜系的形成提供了优越的物质条件。江苏菜主要由淮（安）扬（洲）、苏（洲）（无）锡，徐（州）海（启）三个地方风味组成，是我国主要菜系之一，历史渊源流长。淮扬菜是江苏菜的代表，淮扬菜讲究选料，制作精良，注重火工，色调淡雅，造型清新，口味咸甜适中，颇受南北不同人士的欢迎，在1949年开国大典的国宴上，毛泽东主席就亲点了淮扬菜为“开国第一菜”，从那时起淮扬菜就了“开国第一菜”的美誉。粤菜（广东菜）没有什么不能吃的菜系有人说粤菜是世界上味道最“鲜美”的菜，食林啖还中“最”是轻易不敢用的一个字但要说“最”敢吃的，我们却能直指广东。上天入地，我们想得到的，想不到的，都会在广东人的菜单中看到，似乎世界上没有他们不敢用于饮食的东西。九道最残酷的菜广东菜由广州、潮州、东江（客家菜）三个地方菜组车，其中以广州才嗯个为代表。由于水陆交通方便，商业发达，广东有机会广泛地吸取了川、鲁、苏、浙等地方菜的烹调技术净化，自成一格。粤博取百家之长，用料广博，选料珍奇，善于在模仿中放心，调味遍及“酸甜苦辣咸鲜”，菜肴有“香酥脆肥浓”之别，“五滋六味”俱全。浙菜（浙江菜）淡妆浓抹总相宜自古江浙一带不仅景色宜人，才子佳人聚集，颇多美食。回溯历史，京师人南下开店，用北方的烹调方法将南方丰富的原料做得美味可口，因此“南料北调”便成为浙菜系的一大特色。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”。此外，“生爆鳝片”、“龙井虾仁”这些经典名菜人们也耳熟能详。现在浙菜一致体现着清俊飘逸的风格，其中的杭州菜烹调方法以爆、炒、烩、炸为主，咸中带甜，鲜爽脆；宁波菜以蒸、红烧、炖海鲜见长，讲求鲜嫩软化滑，咸鲜合一；绍兴则擅长烹饪河鲜、家禽、入口香酥绵糯，富有乡村风味。湘菜（湖南菜）不辣不革命 湘菜历史悠久，早在汉朝已经形成菜系，烹调技术达到相当高的水平。在长沙市郊马王堆出土的西汉墓中，不仅发现了鱼、猪、牛等遗骨，而且还有酱、醋以及腌制的果菜遗物。唐宋以后，由于长沙曾是封建王朝政治、经济、文化的重要城市，因此湘菜发展很快，形成了一套以炖、焖、煨、烧、熘、煎、熏、腊等烹调技术。如果将湘菜做一部分，湘江流域以长沙、湘潭为中心的菜肴是湘菜的主要代表，它制作精细，用料广泛，品种繁多，以油多、色浓、讲究实惠为特色；在品位上注重香酥、酸辣、软嫩，而湘西菜擅长酸辣，具有浓郁的山乡风味。值得一提的是，湘菜中的酸辣是区别于四川麻辣，贵州香辣、云南鲜辣和陕西咸辣与辣味组合在一起形成了一种独特的风味，叫人欲罢不能。闽菜（福建菜）佛跳墙 佛跳墙的来历 在八大菜系中，闽菜的出镜率远远不如川菜、粤菜高，但这并不能掩盖它的独特韵味。早在一千多年前，福建地区利用山珍海产烹制出各种珍馐佳肴就已经脍炙人口，逐步形成了闽菜独具一格的特点。目前，闽菜由福州、泉州、厦门等地的地方菜发展而来。福州菜清香、淡爽，偏于甜酸。尤其讲究调汤，汤鲜。味美，汤菜品种多，有“百汤百味”之誉；还有善用红糟作配料制作的各式风味特色菜。闽闽南菜以讲究佐料，善用甜辣

铸成。而闽南偏咸辣，有浓厚的扇区风味特色。另外，福建还有许许多多风味小吃，颇受欢迎。如福建的“太平燕”，“鱼丸”；厦门的“南普陀素菜”、“面线糊”；漳州的“猫崽粥”、“五香卷”；泉州的“油锯红虫寻”、“脆丸”；南平的“文公菜”，“建瓯板鸭”和莆田的“醉螃蟹”、“妈祖宴菜”等。这些风味小吃多姿多彩，影响无穷。徽菜（安徽菜）寻找失去的美味 徽菜的扬名与徽商的兴盛相生相伴，徽商荣时徽菜荣，徽退时徽菜退。曾几何时，徽随着徽商的足迹遍布大江南北，密集于各繁华城市，风靡一时，大有舍我其谁的态势。徽菜是八大菜系第一个进驻上海的，多时曾到500多家，直到40年代，仍有130多家，徽菜馆。那时，徽菜影响着半个中国，而现在，想找家徽菜馆都要费点周折。但其实，徽菜自有其独到的特色，自有其他菜系不可比拟的优势。比如徽菜主要是以少污染的山区物产为主，如黄山的植物就有100多种，其他不少是可以食用的。据说仅竹笋就有17种。自外，花菇、蘑菇、平菇、香菇、白木耳、黑木耳、石耳、蕨菜、黄花菜、金针菜、水芹菜……在徽州人的巧手烹饪下变成千种味道。所以，徽菜一直以烹饪山真野味而著称。盛产“文房四宝”的安徽有着深厚的文化根基，诸如“臭鳊鱼”、“李鸿章杂烩”、“朱元璋豆腐”、“胡适一品锅”等留驻历史的名菜，颇值食客寻访一番。编辑推荐：2011年导游基础知识各章要点归纳汇总 2011年导游考试导游基础知识考点辅导章节汇总 2011年导游资格证考试《基础知识》全真模拟试卷15套 专题推荐：2011年导游资格考试备考专题 更多资料：百考试题导游在线模拟系统，海量题库 2011年导游从业考试远程辅导，热招中！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