

2011年全国导游基础知识要点归纳第5章：中国烹饪风味流派的划分 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_636026.htm

“南甜北咸，东辣西酸” 1、从地域角度分 各地的气候、习俗影响着各地的烹饪习惯，便出现了山东风味、广东风味、四川风味等等。清代出现“帮口”、“帮口菜”的名称，有如“扬帮”、“川帮”、“扬帮菜”、“川帮菜”的叫法。从20世纪50年代开始，以菜系取代帮口的说法。 中国有“四大菜系”之说即山东（鲁）、淮扬（扬）、四川（川）、广东（粤）菜系；“八大菜系”之说，即“四大菜系”再加上浙江（浙）、安徽（徽）、湖南（湘）、福建（闽）菜系；“十大菜系”之说，即“八大菜系”再加上北京（宫廷菜）、上海（本帮菜）两个菜系。十二大菜系十大菜系再加上河南（豫）、陕西（陕、秦）菜系。 2、从原料性质划分 可分为素食风味和荤食风味。素食从南朝梁开始形成流派，到清代形成宫廷、寺院、民间三个派别。 3、从功用划分：有普通食品和保健医疗风味之分。 4、从时代划分：有仿古风味和现代风味之分。前者如仿宫廷、仿官府、仿唐、仿宋、仿“红楼”、仿“随园”等风味。

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