

2011年全国导游基础知识要点归纳第5章：中国烹饪八大菜系  
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\\_636031.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/636/2021_2022_2011_E5_B9_B4_E5_85_A8_c34_636031.htm) 中国烹饪八大菜系 中国饮食的萌芽时期大约在新石器时代，即始于约公元前6000年，延续至公元前2000年左右。中国菜肴在烹饪中有许多流派。其中最有影响和代表性的也为社会所公认的有：鲁、川、粤、闽、苏、浙、湘、徽等菜系，即被人们常说的中国“八大菜系”。一个菜系的形成和它的悠久历史与独到的烹饪特色分不开的。同时也受到这个地区的自然地理、气候条件、资源特产、饮食习惯等影响。有人把“八大菜系”用拟人化的手法描绘为：苏、浙菜好比清秀素丽的江南美女；鲁、皖菜犹如古拙朴实的北方健汉；粤、闽菜宛如风流典雅的公子；川、湘菜就象内涵丰富充实、才艺满身的名士。中国“八大菜系”的烹调技艺各具风韵，其菜肴之特色也各有千秋。

一、鲁菜 宋以后鲁菜就成为“北食”的代表。明、清两代，鲁菜已成宫廷御膳主体，对京、津东北各地的影响较大，现今鲁是由济南和胶东两地的地方菜演化而成的。其特点是清香、鲜嫩、味纯而著名，十分讲究清汤和奶汤的调制，清汤色清而鲜，奶汤色白而醇。济南菜擅长爆、烧、炸、炒，其著名品种有“糖醋黄河鲤鱼”、“九转大肠”、“汤爆双脆”、“烧海螺”、“烧蛎蝗”、“烤大虾”、“清汤燕窝”等。胶东菜以烹制各种海鲜而驰名，口味以鲜为主，偏重清淡，其著名品种有“干蒸加吉鱼”、“油爆海螺”等。建国后，创新名菜的品种有“扒原壳鲍鱼”、“奶汤核桃肉”、“白汁瓢鱼”、“麻粉肘子”等。“八仙过海闹罗汉”是孔府喜寿

宴第一道菜，选用鱼翅、海参、鲍鱼、鱼骨、鱼肚、虾、芦笋、火腿为“八仙”。将鸡脯肉剁成泥，在碗底做成罗汉钱状，称为“罗汉”。鲁菜常用的烹调技法有30种以上，其中尤以“爆、炒、烧、塌”等最有特色。“爆”瞬间完成，营养素保护好，食之清爽不腻；“烧”有红烧、白烧，著名的“九转大肠”是烧菜的代表；“塌”是山东独有烹调方法，其主料要事先用调料腌渍入味或夹入馅心，再沾粉或挂糊，两面塌煎之金黄色。放入调料或清汤，以慢火、尽汤汁，使之浸入主料，增加鲜味。山东广为流传的锅塌豆腐、锅塌菠菜等，都是久为人们所乐道的传统名菜。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 试题推荐：2011年导游资格考试导游实务全真模拟试卷13套 2011年导游资格证考试《基础知识》全真模拟试卷15套 2011年导游资格证考试《旅游政策法规》模拟试卷12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 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)