

中国饮食文化

- 第一节 中国主要菜系
- 第二节 特色风味菜
- 第三节 名菜与名酒

○知识点一：中国菜系的划分

菜系：

明清时代前“四大菜系”：鲁、苏（淮扬）、粤、川

“八大菜系”：徽、浙、闽、湘

“十大菜系”：京、沪

“十二大菜系”：豫、秦（陕西）



○知识点二：中国四大菜系简介

○1. 鲁菜：北方代表菜，八大菜系之首

○特点：讲究调味醇正，口味偏于咸鲜，具有鲜、嫩、香、脆的特色。

○菜帮：济南菜（齐鲁风味）、青岛菜（胶辽风味）、孔府菜





葱
烧
海
参

○知识点二：中国四大菜系简介

○2. 苏菜：又称淮扬菜

○特点：用料广泛，以江河湖海水鲜为主，刀工精细，烹调方法多样。追求本味，清新平和，适应性强；菜品风格雅丽，形质均美。

○组成部分：淮扬菜、江宁菜、苏锡菜

○知识点二

○2. 苏菜:

○苏菜的代

叫花鸡、

鸭水、晶



清炖蟹粉狮子头

材料：一斤的油蟹一只（用河蟹最好，但是我这里买不到河蟹用油蟹代替味道也很好，如果用河蟹需要4只），猪腿肉400克，猪肥肉50克，鸡蛋一只，油菜3棵，葱一根，姜10克，盐5克，糖一克，料酒一勺，淀粉一勺半。



Photo by 小妖7

<http://blog.sina.com.cn/dingyao33/>

响油鳝糊、
干丝、三套
鱼等。



○知识点二：中国四大菜系简介

○3. 粤菜

○特点：粤菜历来以选料广博奇杂、菜肴新颖奇异而闻名全国。广东各地对鱼虾、禽兽野味烹制均有专长，尤其对蛇的制作有独到之处。

○组成部分：广府、客家、潮汕。





○知识点二：中国四大菜系简介

○3. 粤菜

○粤菜的代表名菜有：龙虎斗、白灼海虾、脆皮乳猪、白云猪手、太爷鸡、香芋扣肉、黄埔炒蛋、炖禾虫、五彩炒蛇丝、东江盐焗鸡、爽口牛丸、油泡鲜虾仁。





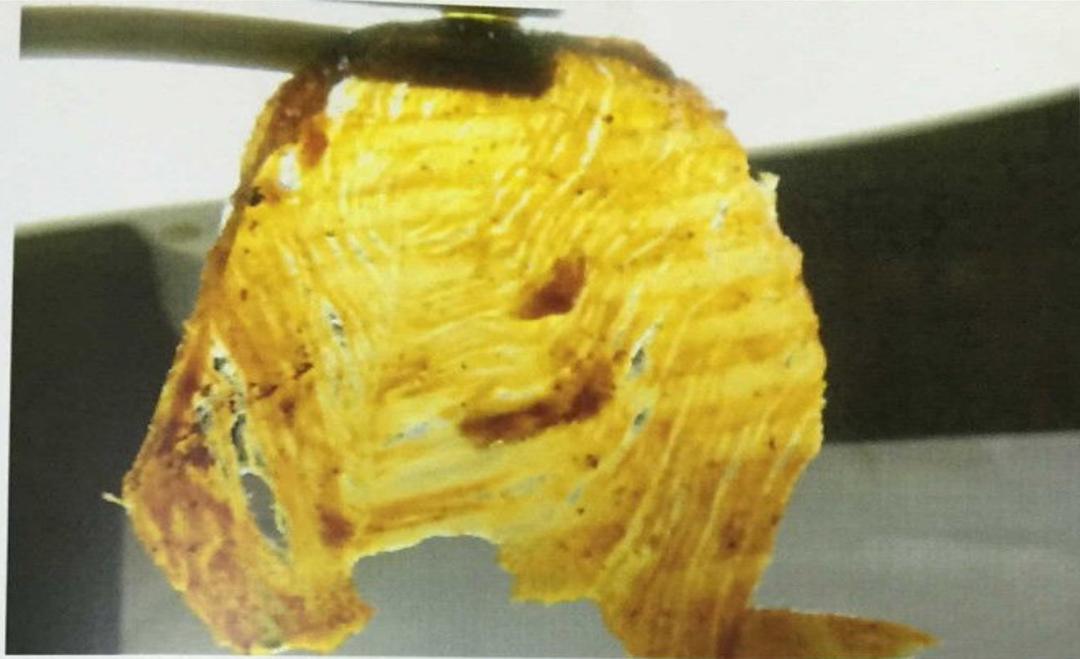
○知识点二：中国四大菜系简介

○4. 川菜

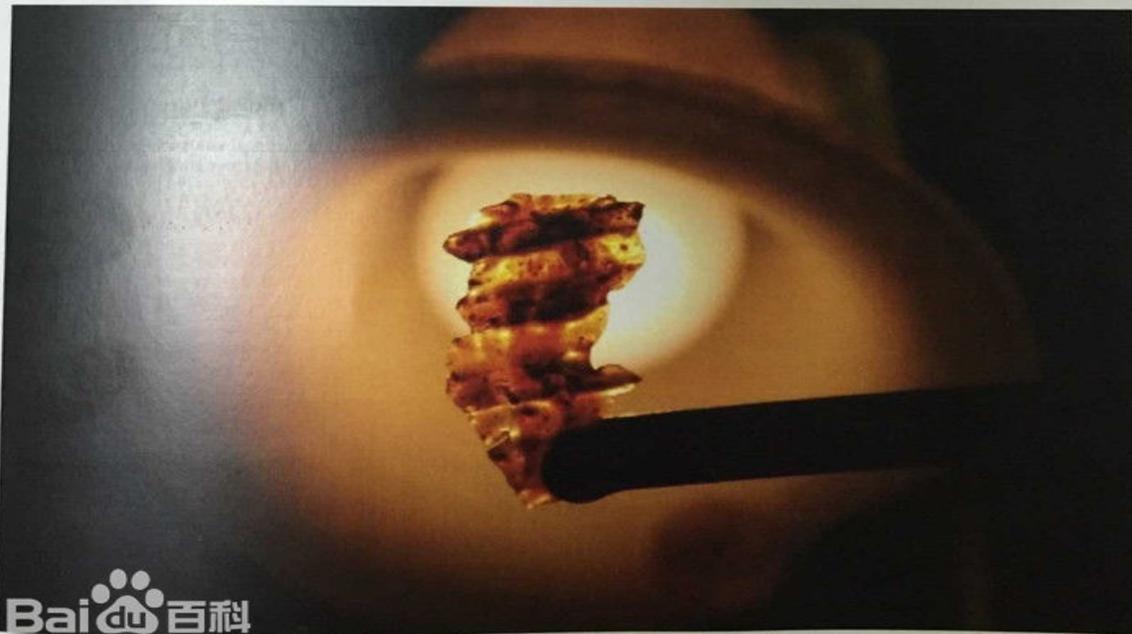
○特点：用料广博、味道多样，菜肴适应面广三个特征，其中尤以味型多样、变化巧妙而著称。川菜调味多用三椒包括：辣椒、花椒、胡椒和鲜姜豆瓣酱等。

○组成部分：蓉派、渝派、盐帮菜。





通川灯影牛肉



通川牛肉在灯影下

鸡丁、夫妻肺片、麻
茶鸭子、干煸牛肉丝
鱼、怪味鸡的。