

第二节 特色风味菜

○知识点一：宫廷菜

- 1. 选料考究，配料严格
- 2. 烹调细腻，讲究刀工
- 3. 造型美观，寓意吉祥
- 造型手段：围、配、镶、酿



○使用的餐具：

○色形华贵、造型古雅特异，既有金、银、玉石、水晶、玛瑙、珊瑚、犀角、玳瑁、象牙等材质的餐具，更有大量官窑特制的精美瓷器。

○清代宫廷菜：

○是在山东风味、满族风味和苏杭风味这三种各具特色的风味菜的基础上发展而来的。其特点是选料严格，制作精细，形色美观，口味以清、鲜、酥、嫩见长。



- 北京的仿膳宫廷菜保留了清代宫廷菜的传统风味。北京北海公园仿膳饭庄、颐和园听馆所经营的宫廷菜肴包括：
- 凤尾鱼翅、金蟾玉鲍、一品官瓶油攒大虾、宫门奉鱼、金鱼鸭掌、溜鸡脯等名菜以及豌豆黄、芸豆卷、小窝头、肉末烧饼等名点。
- 西安仿唐菜有辋川小样、驼蹄羹、遍地锦装鳖等：
- 开封仿宋菜有两色腰子、东华鲜、水晶脍等；
- 杭州仿宋菜有东坡脯、莲花鸡签、蟹酿橙等

前
藏
线
品

money.163.com

Baidu 百科



-
-
- 2
- i
-
-

支
魚
炸



○知识点二：官府菜

○4. 随园菜

○随园菜是因清代袁枚的《随园食单》而得名的官府菜。

○随园菜的代表名菜有素燕鱼翅、鳊鱼炖鸭、白玉虾圆、雪梨鸡片等



○知识点三：素菜

○1. 素菜的特点

原料全素，以时鲜为主，清爽素净
营养独特，健身疗疾
模仿荤菜，形态逼真，口味相似



○知识点三：素菜

○2. 中国素菜的分类

- 1.寺院菜：厦门南普陀寺、杭州灵隐寺、上海玉佛寺、成都宝光寺、湖北武当山
- 2.宫廷素菜：供皇帝斋戒时的素局
- 3.民间素菜：上海功德林、北京功德林、天津真素

园

