

中国八大菜系

中国八大菜系



概述

中国菜肴在流传中分为许多流派，其中为社会所公认的最有影响、最有代表性的有：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是分不开的，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。

鲁菜

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。





川菜

其特点是酸、甜、麻、辣香、油重、味浓，注重调味，离不开三椒（即辣椒、胡椒、花椒）和鲜姜，以辣、酸、麻脍炙人口，为其他地方菜所少有，形成川菜的独特风味，享有“一菜一味，百菜百味”的美誉。代表菜肴的品种有“大煮干丝”、“黄焖鳗”、“怪味鸡块”、“麻婆豆腐” 、“宫保鸡丁”等 。





闽菜

其特点是色调美观，滋味清鲜而著称。烹调方法擅长于炒、溜、煎、煨，尤以“糟”最具特色。多以海鲜为原料烹制各式菜肴，别具风味。著名菜肴品种有“佛跳墙”、“醉糟鸡”、“酸辣烂鱿鱼”、“烧片糟鸡”、“太极明虾”、“清蒸加力鱼”、“荔枝肉”等。





苏菜

其特点是浓中带淡，鲜香酥烂，原汁原汤浓而不腻，口味平和，咸中带甜。其烹调技艺擅长于炖、焖、烧、煨、炒而著称。苏州菜口味偏甜，配色和谐；扬州菜清淡适口，主料突出，刀工精细，醇厚入味；南京、镇江菜口味和醇，玲珑细巧。著名的菜肴品种有“清汤火方”、“鸭包鱼翅”、“松鼠桂鱼”、“西瓜鸡”、“清炖狮子头 ”等。





浙菜

其特点是清、香、脆、嫩、爽、鲜。浙江盛产鱼虾，又是著名的风景旅游胜地 ，故其菜如景，不少名菜，来自民间，制作精细，变化较多。烹调技法擅长于炒、炸、烩、溜、蒸、烧。久负盛名的菜肴有“西湖醋鱼”、“生爆蟮片”、“东坡肉”、“龙井虾仁”、“干炸响铃”、“叫化童鸡”、“清汤鱼圆”。





湘菜

其特点是用料广泛，油重色浓，多以辣椒、熏腊为原料，口味注重香鲜、酸辣、软嫩。烹调方法擅长腊、熏、煨、蒸、炖、炸、炒。其著名菜肴品种有“腊味合蒸”、“东安子鸡”、“麻辣子鸡”、“红煨鱼翅”、“汤泡肚”、“冰糖湘莲”、“金钱鱼”等。



徽菜

其特点是选料朴实，讲究火功，重油重色 ，味道醇厚，保持原汁原味。徽菜以烹制山野海味而闻名，其烹调方法擅长于烧、焖、炖。著名的菜肴品种有“符离集烧鸡”、“火腿炖甲鱼”、“腌鲜桂鱼”、“火腿炖鞭笋”、“雪冬烧山鸡”、“红烧果子狸”、“奶汁肥王鱼”、“毛峰熏鲥鱼” 、“无为熏鸭”等。





粤菜

- 选料杂博无所不吃
- 博采众长讲究实际
- 制作精细追求享受

选料杂博无所不吃

- 粤菜作为我国八大菜系之一，尤以选料之广博而闻名。
- 在粤菜中，飞禽走兽、山珍海味、野菜山花，无不可入肴，蛇、鼠、雀、虫、狗、猫等，在其它菜系中令人瞠目结舌的选料，却被奉为席间珍品。







博采众长讲究实际

粤菜吸收国内京、鲁、苏、川等菜系的精华和西餐的烹饪技术，如粤菜中的泡、扒、川就是北方的爆、扒、汆中移植过来的，煎、炸等法就是从西餐中借鉴过来的，逐渐形成独特的南国风味。

广东饮食习俗在博采众长的同时，能逐渐摒弃外地饮食中的某些陋习，形成不尚奢华、讲究实际的风格。







制作精细追求享受



粤菜在配料、刀工、火候、烹饪时间、起锅、包尾、器皿、上菜方式等诸多环节都有着非常严格的要求。

做鱼讲究即杀即烹，这样才能保持鱼的鲜味；再如其拼盘的制作，必须注意配料的选择，以达到造型美观、口味丰富的效果，一道好的拼盘，不仅是一盘佳肴，更是一件艺术品，让人赏心悦目，胃口大开。