

行业知识：中国八大菜系 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/43/2021_2022__E8_A1_8C_E4_B8_9A_E7_9F_A5_E8_c34_43690.htm 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。

八大菜系流派特点经典名菜

山东菜系由济南和胶东两部分地方风味组成味浓厚、嗜葱蒜，尤以烹制海鲜，汤菜和各种动物内脏为长油爆大哈、红烧海螺、糖酥鲤鱼

四川菜系有成都、重庆两个流派。以味多、味广、味厚、味浓著称。一菜一格。宫爆鸡丁、一品熊掌、鱼香肉丝、干烧鱼翅

江苏菜系由扬州、苏州、南京地方菜发展而成。烹调技艺以炖、焖、煨著称；重视调汤，保持原汁。鸡汤煮干丝、清炖蟹粉、狮子头、水晶肴蹄、鸭包鱼

浙江菜系由杭州、宁波、绍兴等地方菜构成，最负盛名的是杭州菜。鲜嫩软滑，香醇绵糯，清爽不腻。龙井虾仁、西湖醋鱼、叫花鸡

广东菜系有广州、潮州、东江三个流派，以广州菜为代表。烹调方法突出煎、炸、烩、炖等，口味特点是爽、淡、脆、鲜。三蛇龙虎凤大会、烧乳猪、盐焗（左加火旁）鸡、冬瓜盅、古老肉

湖南

菜系注重香辣、麻辣、酸、辣、焦麻、香鲜，尤为酸辣居多。红煨鱼翅、冰糖湘莲福建菜系由福州、泉州、厦门等地发展起来，并以福州菜为其代表。以海味为主要原料，注重甜酸咸香、色美味鲜。雪花鸡、金寿福、烧片糟鸡、桔汁加吉鱼、太极明虾安徽菜系由皖南、沿江和沿淮地方风味构成。皖南菜是主要代表。以火腿佐味，冰糖提鲜、擅长烧炖，讲究火工。葫芦鸭子、符离集烧鸡 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