

酒店服务与管理专业基于工作过程系统化系列教材

Food and Beverage Promotion

菜肴与酒水推销

主编 黄志伟



暨南大学出版社
JILIN UNIVERSITY PRESS



Food and Beverage Promotion

菜肴与酒水推销

主编 黄志伟

 暨南大学出版社
JINAN UNIVERSITY PRESS

中国·广州

图书在版编目 (CIP) 数据

菜肴与酒水推销/黄志伟主编. —广州: 暨南大学出版社, 2014. 5
(酒店服务与管理专业基于工作过程系统化系列教材)
ISBN 978 - 7 - 5668 - 0974 - 2

I. ①菜… II. ①黄… III. ①菜肴—推销—技术培训—教材②酒—推销—技术培训—教材 IV. ①F724.782 ②F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 055002 号

出版发行: 暨南大学出版社

地 址: 中国广州暨南大学
电 话: 总编室 (8620) 85221601
营销部 (8620) 85225284 85228291 85228292 (邮购)
传 真: (8620) 85221583 (办公室) 85223774 (营销部)
邮 编: 510630
网 址: <http://www.jnupress.com> <http://press.jnu.edu.cn>

排 版: 广州市天河星辰文化发展部照排中心
印 刷: 广东广州日报传媒股份有限公司印务分公司

开 本: 787mm × 1092mm 1/16
印 张: 12.5
字 数: 298 千
版 次: 2014 年 5 月第 1 版
印 次: 2014 年 5 月第 1 次

定 价: 42.00 元

(暨大版图书如有印装质量问题, 请与出版社总编室联系调换)

酒店服务与管理专业基于工作过程系统化系列教材

编委会

总 编：叶军峰 成振洋

编 委：邓兰珍 李娉婷 赵小玲 蒋碧涛 林文婷

罗燕萍 谢玉莲 陈衍怀 陆丽娥 童亚莉

董韵捷 黄志伟 朱蒙蒙 谭文焯 胡嘉欣

企业顾问：

广州首旅建国酒店有限公司

总经理杨卓辉

(广州酒店行业协会副会长)

广州首旅建国酒店有限公司

人力资源总监徐渊

广州市嘉逸国际酒店有限公司

总经理黄青照

广东大厦

人力资源部经理周敬

总序

为了培养具备综合职业能力的高技能酒店服务与管理人才，编者以“工学结合”为指导思想，引入国外先进职教理念，深入广州地区酒店行业及企业实地考察、访谈和调研，以酒店岗位从业人员的实际工作任务为主线，依托校企合作，共同对酒店服务与管理人才培养模式、培养目标、职业能力和课程设置进行分析及定位，以典型工作任务为载体，根据典型工作任务和工作过程设计学习情境，按照工作过程的顺序和学生自主学习的要求进行教材内容的编写，创新并开发了酒店服务与管理专业基于工作过程系统化系列教材。本系列教材共12本，分别是：《餐厅服务》、《客房清洁》、《楼层接待服务》、《前厅服务》、《菜肴与酒水推销》、《酒吧服务》、《酒店英语》、《酒店服务心理》、《酒店服务礼仪》、《酒店信息管理》、《餐厅技能训练》、《客房技能训练》。

本系列教材由一批学术水平高、教学经验丰富、课程开发能力强的酒店专业教师与企业骨干共同开发而成。在教材组织编写工作中，我们坚持以下原则：

一是从职业岗位群分析入手，根据

酒店对服务人员的要求和相关的国家职业标准，科学确定教材内容，使教材具有贴近酒店一线从业人员岗位实际工作要求的鲜明特色。

二是根据中等职业技术学院酒店服务与管理专业的教学特点，合理编排教材内容，并以工作情境为切入点，采用任务驱动的编写思路，使教材具有适应教学和易于学习的鲜明特色。

三是注重将酒店企业的新理念、新方法及综合职业能力要求编入教材，使教材具有与行业发展同步的鲜明特色，不仅适用于酒店服务与管理专业的教学，也适用于酒店行业、企业员工的职业培训。

上述教材的编写得到了广州首旅建国酒店有限公司、广州市嘉逸国际酒店有限公司、广东大厦等校企合作企业的大力支持，教材的编审人员做了大量的工作，在此表示衷心的感谢。同时，恳切希望广大读者对教材提出宝贵的意见和建议，以便修订时加以完善。

编委会

2014年3月

前言

《菜肴与酒水推销》是酒店服务与管理专业基于一体化的核心教材之一。教材以国家职业标准为依据,以综合职业能力培养为目标,培养学生推销菜肴和酒水的能力,为学生将来运用从事酒店餐饮服务行业的职业能力、分析问题的能力、解决问题的能力奠定基础。本书根据典型工作任务和工作过程编写,其特点是以酒店服务与管理典型工作任务为载体,以学习者为中心,按照工作过程的顺序来设计学习情景和教学活动。

本教材内容由“中国传统节日菜肴与酒水推销服务”和“西式宴请活动中的菜肴与酒水推销服务”两大学习情境构成,以供学生参考,其中每个情境包含了学习目标、学习任务、任务引入、任务布置、知识链接、任务准备、任务实施、评价反馈、思考与练习等九项环节。学习目标明确,针对性强,强调学以致用,使学生在学习中体验工作责任和积累工作经验,在工作中学习知识与

技能。本书教学模式新颖,内容丰富,适用于酒店服务与管理专业的教学,也适用于酒店行业的培训。

本教材编写过程得到了校企合作单位广州首旅建国酒店有限公司、广东大厦等多家企业的大力支持,暨南大学出版社策划编辑曾鑫华对本书的出版也给予了具体的指导和帮助,对此我们深表谢意。

此外,衷心感谢同行专家们给予的指导和帮助。

由于时间仓促和水平有限,本书难免存在疏漏之处,恳请同行和读者予以批评指正。

黄志伟
2014年3月

目录

总 序	1
前 言	1
学习情境一 中国传统节日菜肴与酒水推销服务	1
学习活动 节日菜肴品种多 酒水推销门路多	2
学习目标	2
学习任务	2
任务引入	2
任务布置	3
知识链接	4
第一节 中国菜肴与酒水基本知识	4
第二节 营养配餐基本知识	19
第三节 推销基本知识	34
第四节 中国传统节日菜肴与酒水推销的基本知识	44
第五节 中国传统节日菜肴与酒水促销方案	66
任务准备	97
任务实施	98
评价反馈	101
思考与练习	101
学习情境二 西式宴请活动中菜肴与酒水推销服务	102
学习活动 了解西方文化精髓 看懂西方宴请形式	103
学习目标	103
学习任务	103

任务引入	103
任务布置	103
知识链接	104
第一节 西餐的基本知识	104
第二节 外国酒水基本知识	113
第三节 西式宴会的基本知识	129
第四节 西餐常见饮食英语单词和句子	135
第五节 西式宴请菜肴与酒水推销基本知识	154
第六节 西式餐饮推销案例	158
第七节 西式宴请餐饮促销方案和案例	161
附一 酒水销售方案	178
附二 快餐业促销计划经典案例	180
任务准备	185
任务实施	186
评价反馈	189
思考与练习	189
参考文献	190

中国传统节日菜肴与酒水推销服务

学习情境一



学习活动 节日菜肴品种多 酒水推销门路多

● 学习目标

1. 能认知中国常见酒水、菜肴以及菜肴营养配餐；
2. 能针对不同类型顾客的需求进行菜肴与酒水推销；
3. 能针对不同菜肴、酒水进行推销服务；
4. 能针对不同服务阶段进行菜肴与酒水推销服务；
5. 能针对不同中国节日活动进行菜肴与酒水推销；
6. 能拟订中国传统节日菜肴与酒水推销方案。

学习任务

- (1) 组建学习小组。
- (2) 认知中国常见的菜肴和酒水。
- (3) 收集用餐客人对菜肴和酒水的的需求以及特殊要求的信息资料。
- (4) 拟订中国传统节日菜肴与酒水推销方案。
- (5) 收集在中国传统节日针对不同类型的顾客成功进行菜肴与酒水推销服务的经典案例。

任务引入

阅读下面的案例，回答后面的问题。

【案例一】

除夕，有一家人一起到广州的一家饭店吃饭，刚开始大家都不知道点什么菜，讨论来讨论去，最后决定一人点一个自己喜欢的菜。在他们点菜的过程当中，有一个传菜员托着一个煲类的菜肴从他们桌边走过。煲内的菜肴发出的“滋滋”声，马上把大家的目光吸引

了过去。于是他们就问服务员那是什么菜，服务员说，那是他们餐厅新推出的一道特色菜，叫“一品海鲜煲”。这个聪明的服务员说：“很奇怪，这个菜是新推出的，但是非常受欢迎，餐厅每天只做十个，很多客人来晚了没吃到这个菜，还投诉我们。”

客人听了之后，马上跟服务员说：“我们也来一个。”服务员说：“我去看看还有没有。”她快步走向后厨，两分钟后，她出来了，说：“巧了，还剩最后两个，我给你们预订一个好不好？”客人马上说：“好，来一个，来一个。”

【案例二】

中秋节中午，一个顾客和几个朋友到一家饭店去吃饭。该饭店的装修、设施都很不错，比较上档次。入座以后，他们问服务员有什么特色菜。服务员说：“菜单上都是特色菜，你们可以看菜单。”他们又问，冷菜有什么特色品种，服务员说：“有三黄鸡、鱼子、鱼泡。”而这三道菜偏偏就是菜单上最贵的三道冷菜。在点热菜的时候，客人又问有什么特色菜，服务员又说菜单上都有新推出的特色菜。这是服务员第二次让客人自己看菜单了。然后她又介绍，饭店有长江野生鲈鱼，288元一斤；回鱼，128元一斤。她还说了一句：“不贵。”客人听了后很不满意……

【案例三】

春节期间，某饭店的特色酒吧里，其特色饮品的生意一直很火爆，但普通饮料的销售额却不太理想，销售状况波动很大。

该酒吧经理经过调查发现，这一销售额的变化与服务人员点单时的提问方式密切相关。很多服务员总是询问客人：“先生，您喝点什么？”结果很多时候客人就点最大众化的饮料——可乐或雪碧，有的客人则干脆说：“不需要。”但如果一桌人中有一位客人先点了某种果汁，就会带动全桌人的饮料消费意愿。

于是，该酒吧经理要求服务员换一种方法提问：“先生，我们酒吧有椰汁、芒果汁、胡萝卜汁等新鲜饮料，您需要哪一种饮料？”结果很少有客人再点价格相对较低的雪碧，转而选择服务员所提到的椰汁、芒果汁或胡萝卜汁中的一种，虽然它们价格相对较高，但是口感和营养度都更好。一段时间下来，饮料的销售额有了明显的增长。

1. 以上案例反映了哪些不同的推销行为？对你有何启示？

2. 你所知道的菜肴和酒水推销技巧有哪些？请举出两三个例子。

任务布置

- (1) 每6~8人组成一组，以小组为单位，围绕“拟订中国传统节日端午节的菜肴与

酒水推销服务方案”这个主题，搜集相关资料。

(2) 以小组为单位，搜集并记录一些中国传统节日里酒店针对情侣如何成功进行菜肴与酒水推销服务的典型案例。

(3) 将上述两项任务以各种形式（照片、视频、漫画、小品演示等）记录下来，并做一些简单的解释。

知识链接

第一节 中国菜肴与酒水基本知识

中国烹饪由于原料生产、烹调技法、风味特点的差异，历史上形成了众多的帮口。餐饮企业提供的有形商品有菜肴、点心、酒水、饮料等。作为餐饮业的主要销售人员——餐厅服务员，应该对自己所卖的商品有着深入、全面的了解。餐厅服务员了解自己所在餐厅供应食品的原料、口味、制作方法、适应对象、价格等是十分必要的。菜系是指具有明显地区特色的肴饌体系。

了解菜肴、点心、酒水、饮料等知识，对于向顾客介绍、推荐菜点，合理搭配与组合菜点，根据市场动态和顾客要求提出积极的改进建议，改善服务人员的知识水平和综合能力，改善餐饮服务质量都具有十分重要的意义。

本单元从特征、原料、口味等方面介绍中国菜肴、点心、酒水、饮料等知识。

一、中国菜肴基本知识

菜肴、点心是餐饮业所供应的主要商品，餐饮业通过供应的菜点反映其特色，而恰如其分的介绍、合理的搭配、特殊的使用方法更能使其特色得到充分展示，使之更加名副其实。经过长期的发展和完善，中国烹饪以取材广泛、技艺精湛而享誉世界，并融入了我国灿烂的传统文

化。中国菜肴是中国各地区、各民族各种菜肴的总称，具有历史悠久、技术精湛、品类丰富、流派众多、风味独特的特点，是中国烹饪数千年发展的结晶，在世界上享有盛誉。

我国幅员辽阔，是一个以汉族为主体的多民族国家，由于地理气候、物产文化、风俗习惯、生活方式等差异，形成了不同的地方风味流派。这些风味流派在旧时习惯上称为“帮”，并多冠以地名，如广东菜被称为“广帮”，四川菜被称为“川帮”。20世纪50年代，出现了“菜系”一词，逐渐代替了“帮”的称呼。菜系的形成有经济、地理、社会、文化等诸多因素，先后出现了“四大菜系”、“八大菜系”等。

本单元主要介绍影响较大、流传较广的京、广、川、苏、浙、闽、湘、沪等地的菜肴的特点和名菜、名点。

（一）北京菜

北京是我国的首都，是著名的古都之一，也是全国的政治、经济、文化中心。这里人

文荟萃，各地著名风味和名厨高手云集京城，各民族的饮食风尚也在这里相互影响和融合，经过历代人着意耕耘、博采众长、推陈出新，逐渐形成了别具一格、自成体系的北京菜。

对北京菜影响最大的莫过于流行于北方的山东菜。山东菜在京“落户”约始于明代。山东菜又称“鲁菜”，具有浓少清多、醇厚不腻、鲜咸脆嫩的特色，易被北京人接受。在北京的山东菜历经数百年的演变，不断调整烹制方法和调味技术，并在诸多名家指导下创制了许多独特的名菜，已与原来的山东菜有明显的区别，成为北京菜体系的一大组成部分。可以说，山东菜是北京菜的源头。

宫廷菜、官府菜的烹饪技艺流入民间，对北京菜的形成也起到了不可低估的作用。宫廷菜、官府菜主要是指从清代宫廷御膳房和京师一些官府流传到民间的美味佳肴，其主要特点是用料极为讲究，工艺精细，味道醇鲜，特别注重色、香、味、形的和谐统一，颇显高贵典雅。

独具一格的清真菜也是北京菜系中的组成部分。汉、满、蒙、回等各族人民定居在这里以后，出现了许多清真菜馆。直到现在，清真菜在北京仍然有很大的影响力，深受欢迎。

北京菜在原料使用上广收博取，东北的熊掌、鹿筋、猴头菇，海南的燕窝、鱼翅，渤海的海参、对虾，白洋淀的鲜鱼，胜芳的螃蟹，张家口的绵羊，江南的时令鲜蔬以及全国有特色的原料都被历代厨师广泛利用，精心烹制，使北京菜显得更加丰富多彩。

北京菜的烹饪方法多样，主要有爆、烤、涮、炸、炒、熘、烩、烹、煎、扒等。

北京菜的口味特点，过去讲究味厚、汁浓、肉烂、汤肥。近年来，注重突出菜肴的原汁原味，内地以咸鲜为主，沿海以鲜咸为特色，向清、鲜、香、嫩、脆的方向转变。

北京菜的名菜主要有北京烤鸭、黄焖鱼翅、芙蓉鸡片、菜包鸡、涮羊肉、椒盐排骨、油焖大虾、油爆双脆、砂锅羊头、葱爆羊肉、三不粘、醋椒鳜鱼、葱烤海参、糟溜鱼片等。

北京菜的名点主要有盘丝饼、银丝卷、褡裢火烧、奶油炸糕等。



图 1-1-1 北京菜

(二) 广东菜

广东菜即粤菜，包括广东、广西、福建、台湾和海南等地的菜肴在内，以广州风味为

代表。粤菜具有独特的南国风味，并以选料广博、菜肴新颖奇异而闻名于世。

粤菜发源于岭南。是我国著名四大菜系之一，其烹饪以技艺精湛、风味独特饮誉四方。汉魏以来，广州一直是中国南方的大门，地处亚热带，濒临南海，四季常青，物产丰富，山珍海味无所不有，蔬果时鲜四季不同，是与海外通商的重要口岸。社会经济因此得以繁荣，同时也促进了饮食文化的发展，加快了其与中国各地及各国烹调文化的交流。中外各种食法逐渐被吸收，使广东菜的烹调技艺得以不断充实和改善，其独特的风格日益鲜明。明、清时期大开海运，对外开放口岸，广州商市得到进一步繁荣，饮食业也因此蓬勃兴起。粤菜包括广州菜、潮州菜和东江菜，集南海、番禺、东莞、顺德、中山等地方风味的特色，将京、苏、扬、杭等外省菜以及西菜融为一体，自成一家。粤菜取百家之长，用料广博，选料珍奇，配料精巧，善于在模仿中创新，依食客喜好而烹制。其味重清、鲜、爽、滑、嫩、脆，讲求“镬气”；调味追求“酸、甜、苦、辣、咸、鲜”；菜肴有“香、酥、脆、肥、浓”之别，“五滋六味”俱全。如京都骨、炸熘黄鱼、虾爆鳝背等，吸取京菜口味创制；铁板牛肉、鱼香鸡球、宫保鸡丁等，借鉴川菜口味创制；五柳鱼、东坡肉、酒呛虾是浙菜口味；闻名岭南的“太爷鸡”是徽菜口味；而西汁猪排、茄汁牛排等则是从西式菜肴中移植而来的。粤菜选料广博奇异，品种花样繁多，令人眼花缭乱。天上飞的，地上爬的，水中游的，几乎都能上席。一经厨师之手，它们就都能变成美味佳肴，每每令食者击节赞赏，被誉为“异品奇珍”。

粤菜烹饪方法多样善变，有熬、煲、炖、扣、蒸、炒、泡、焖、扒、炸、煎、焗、浸、滚、烩等。粤菜的口味比较清淡，清中求鲜、淡中求美；而且随季节时令的变化而变化，夏秋偏重清淡，冬春偏重浓郁，追求色、香、味、形。

粤菜的名菜主要有烤乳猪、白灼虾、龙虎斗、油泡虾仁、香芋扣肉、蚝油牛肉、白云猪手、红烧大裙翅、炒鲜奶、盐焗鸡、狗肉煲、五彩炒蛇丝等。

粤菜的名点主要有水晶虾饺、云吞面、叉烧包、蟹黄水晶饺、肠粉等。



图 1-1-2 广东菜

(三) 四川菜

四川菜又称川菜，包括四川、云南、贵州、湖南和湖北等地的菜肴在内。四川烹饪文

化历史悠久。考古资料证实，早在三千多年前的商周时期，巴蜀地区已有早期的烹饪技术，春秋至秦是川菜的启蒙期，西汉至两晋川菜已形成初期的轮廓，两宋时期川菜已进入汴梁和临安。明末清初，川菜的技法日益完整，麻辣、鱼香、怪味等众多的味型特色已成熟定型，成为中国地方菜中独具风格的一个流派。四川菜以成都菜（亦称上河帮）、重庆菜（亦称下河帮）、自贡菜（亦称小河帮）为主。四川菜除川内南北各城市普遍流行外，还流传到东南亚及欧美等 30 多个国家和地区，是中国地方菜中辐射面较广的流派之一。

四川菜风味特点在相当大的程度上取决于四川的特产原料。四川号称“天府之国”，烹饪原料丰富而有特色。除了四川平原有粮、油、蔬、果、畜、禽、笋、菌外，山区的熊、鹿、獐和虫草、银耳、竹荪、川贝母等，江河峡谷的江鲫、岩鲤、雅鱼、鲟鱼等，都是烹制川菜的原料；自贡的井盐、郫县的豆瓣、新繁的泡菜、简阳的二荆条辣椒、汉源的花椒、德阳的酱油、保宁的醋、顺庆的冬尖、叙府的牙菜、渔川的豆豉等都是烹调出川菜的重要原料、辅料和调料。“味在四川”，是世人所公认的。

川菜的常用技法有炒、爆、熘、煎、烧、烩、焖、蒸、煮、炖、熏、卤、炆、渍、拌、腌、糟等数十种，尤以小煎、小炒、干烧、干煸见长。

川菜味型很多，有麻辣味型、怪味型、家常味型、豆瓣味型，以及陈皮、椒盐、荔枝、蒜泥、麻酱、芥末等 30 余种味型，尤以麻辣、鱼香、怪味等几种味型独善其长。以麻辣辛香，一菜一格著称。

川菜的名菜主要有灯影牛肉、家常海参、宫保鸡丁、鱼香肉丝、樟茶鸭子、麻婆豆腐、小煎鸡米、干烧鲤鱼、干煸牛肉丝、水煮鱼片等。

川菜的名点主要有担担面、龙抄手、红油水饺、小笼蒸牛肉、川北凉粉、珍珠圆子、牛肉焦饼等。



图 1-1-3 川菜

（四）江苏菜

江苏东临大海，西拥洪泽，南临太湖，长江横贯于中部，运河纵流于南北，以扬州、两淮（淮安、淮阴）为中，以大运河为主干，南起镇江，北至洪泽湖周边、淮河以南，东至沿海。境内有蛛网般的港湾、串珠似的湖泊，而且气候寒暖适宜、土壤肥沃，素有“鱼米之乡”之称。一年四季，水产、禽、果、蔬不断产出，这些富饶的物产为江苏菜系的形成提供了优越的物质条件。据出土文物表明，约在六千年以前，江苏先民已用陶器烹调，

两淮的菜品丰富多彩，驰名天下。

江苏菜系主要由淮扬、金陵、苏锡、徐海四个地方的菜品构成，其影响遍及长江中下游广大地区。

淮扬风味以扬州、两淮（淮安、淮阴）为中心，以徽菜扬点而著称；金陵风味又称京苏菜，是指以南京为中心的地方风味；苏锡风味以苏州、无锡为代表；徐海风味以徐州、连云港为代表。

行家曾将江苏菜归纳为48个字：选料严格，刀工精细；讲究火工，擅长炖焖；汤味清醇，浓而不腻；清淡鲜嫩，原汁原味；注重造型，善用点缀；咸中微甜，南北皆宜。

用料以水鲜为主，禽畜果蔬齐全。江苏菜十分讲究刀工，刀工精细，刀法很多，花刀富于变化，烹调时注重火候，使菜品形态精致、滋味醇和，既悦目又美味。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。菜品风格雅丽，形质兼美，酥烂脱骨而不失其形，滑嫩爽脆而益显其味。

江苏菜的名菜主要有炮虎尾、水晶肴蹄、拆烩大鱼头、清蒸鲥鱼、野鸭菜饭、银芽鸡丝、鸡汤煮干丝、清炖蟹粉狮子头、双皮刀鱼、盐水鸭等。

江苏菜的名点主要有三丁包、黄桥烧饼、蟹黄烧卖、淮饺等。



图 1-1-4 江苏菜

（五）浙江菜

浙江菜主要由杭州、宁波、绍兴等地的菜肴组成，以杭州菜、宁波菜为代表。其特点是清、香、脆、嫩、爽、鲜。近年来温州菜成为浙江菜的后起之秀。

杭州菜集全省各地的菜肴精华为一体，以制作精细、清鲜爽脆、淡雅细腻的风格集中体现出浙江菜的主要风味特色。

宁波菜包括浙东沿海地区的风味特色菜肴，以腌、烤、炖为主，讲究鲜嫩软滑，注重保持原汁原味，讲究鲜咸合一的特殊风格。

绍兴菜以烹制河鲜、家禽见长，有浓厚的江南水乡风味，讲究香糯酥绵、咸鲜入味、汁浓味重。

温州菜属浙江菜的后起之秀，以海鲜为主，口味清淡、淡而不薄。烹饪讲究轻油、轻芡、重刀工，菜肴细巧雅致。

浙江菜具有薄正、鲜嫩、细腻、典雅的特色，口味重淡多变，讲究时鲜，取料广泛，多用地方特产。常寓神奇于平凡，烹调精巧，善制河鲜海味，以清鲜味真见长。

浙江菜用料表现为精细、独特、鲜嫩。浙江菜的烹饪原料在距今四五千年前已相当丰富，浙江北部富饶的长江三角洲，四季时鲜产出不断，鱼虾资源丰富；西南丘陵地带，竹林漫坡，鸡鸭成群，牛羊肥壮，又多山珍；东南沿海拥有产量居全国之首的舟山渔场，海产鱼贝 500 余种。

浙江菜着重火候，擅长炒、炸、烩、熘、蒸、烧等 30 余种烹调技法。口味偏重清、鲜、脆、嫩，讲究“和合之妙”，突出主料本色真味。

浙江菜的名菜主要有叫花鸡、千菜焖肉、蒜子鱼皮、东坡肉、龙井虾仁、西湖醋鱼、冰糖甲鱼等。

浙江菜的名点主要有灌浆馒头、虾爆鳝面、猫耳朵、片儿川等。



图 1-1-5 浙江菜

（六）福建菜

福建菜又称闽菜，以福州、泉州、厦门等地的菜肴为代表，是中国烹饪主要菜系之一，福建的经济文化是在南宋以后逐渐发展起来的，在中国烹饪文化宝库中占有重要地位。由于自然条件、原料结构和民间食俗的差异，直到清代中期之后闽菜才逐渐为世人所知。闽菜各派别又有自己的风味特点。福州菜流行于闽东、闽中、闽北地区；闽南菜则广传于厦门、泉州、漳州、闽南金三角；闽西菜则盛行于闽西客家地区，极富乡土气息。闽菜总的风格特色是淡雅、鲜嫩、和醇、隽永。口味偏重甜、酸、清、淡。

烹饪原料以海鲜和山珍为主，由于福建的地理形势依山傍海，北部多山，南部面海。苍茫的山区，盛产菇、笋、银耳、莲子和石鳞、甲鱼等山珍野味；漫长的浅海滩涂，鱼、虾、蚌等海鲜佳品常年不绝；平原丘陵地带则盛产稻米、蔗糖、蔬菜、水果，誉满中外。丰富的自然资源给闽菜提供了丰富的原料资源，也造就了几代名厨和广大从事烹饪的专业者。

闽菜的刀工巧妙，一切服从于味，有“片薄如纸，切丝如发，剖花如荔”之美称。刀工均围绕着“味”下功夫，使原料通过刀工的技法，更体现出原料的本味和质地。它反对华而不实、矫揉造作，提倡原料的自然美并达到滋味沁深融透、成形自然大方、表里如一