

中等职业教育国家“十一五”规划教材

旅游服务与饭店管理专业



根据国家教育部中等职业教育教学大纲编写

菜点酒水知识

Caidianjiushuizhishi

旅游服务与饭店管理教材编委会 编写

主编 / 贺正柏 祝红文

内容简介

本课程是中等职业学校旅游服务与管理专业的一门主干专业课程。其主要任务是：通过对饮食的起源与发展和食品制作与消费过程中的一般技术、科学、艺术，以及消费过程中所形成的基本观念、制度、习俗、礼仪、规范等内容的介绍，来提高学生的旅游素养。

中国菜 / 外国菜 / 中西面点 / 创新菜点 / 饮料概述 / 软饮料
蒸馏酒 / 酿造酒 / 饮食服务业职业道德



国家“十一五”规划教材



电子科技大学出版社

Dianzikejidaixuechubanshe

PDG

导 言

随着我国国民经济的高速发展,旅游越来越成为人们重要的生活方式。与世界发达国家相比,我国的旅游起步较晚,旅游业在我国还是一个新兴的产业,旅游教育更是近20年来才逐渐发展起来的。

我国是一个文明古国,有悠久的历史,灿烂的文化,秀丽的山川,而且民族众多,旅游资源丰富而独特。改革开放以来,在党和政府发展旅游经济思想的指导下,旅游业得到迅速发展,其在国民经济中的作用不断增强,在世界旅游业中的地位不断提高。20世纪末,我国接待海外旅游者的人数跃居世界第五位,旅游外汇收入居世界第六位,我国已成为亚洲的旅游大国。

我国春节、五一、国庆三大黄金周旅游的冲击波,将我国的国内旅游和出境旅游推向了高潮,旅游业这一新经济增长点的旺盛生命力与其关联带动作用发挥到了极致。

根据国家旅游局的规划,到2010年,来华旅游入境人数将达到7100万人次,旅游外汇收入将增至380~430亿美元;国内旅游人数将达到20~25亿人次,旅游收入可望增至10000~10500亿元人民币。

面对如此巨大的旅游市场前景,在从政策上加速发展我国旅游经济的同时,需要大量的旅游服务与管理人才。调查研究表明,当前,旅游业人才缺口最大的是中、初级旅游行业管理者和劳动者,而中等职业学校的旅游服务与管理专业正是提供这类人才的摇篮。

为贯彻执行《中共中央国务院关于深化教育改革 全面推进素质教育的决定》精神,积极推进《面向21世纪教育振兴行动计划》。我们针对旅游教育的特点出版了符合新型教育理念的“全新教材”。旅游服务与管理专业涉及的课程(教材)极为广泛,根据教育部职业教育与成人教育司编制的“旅游服务与管理专业教学指导方案”,该专业的课程划分为“文化课”、“专业课”和“选修课”三大类。

在经过认真的分析和研究后,我们严格按照国家《中等职业教育旅游服务与管理专业教学大纲》的要求,邀请了一批在旅游教育一线从教经验丰富的教师,精心组织编写了一套极具活力、极为适用的全新教材,首期推出的有:《职业道德与职业指导》、《法律基础知识》、《计算机应用基础》、《旅游概论》、《旅游心理学》、《中国旅游地理》、《旅游政策与法规》、《中国民族民俗》、《导游基础知识》、《菜点酒水知识》、《导游业务》、《旅行社业务》、《旅游市场学》、《前厅服务与管理》、《餐厅与宴会管理》、《客房服务与管理》、《酒店管理概论》、《旅游英语基础》等近二十种规划教材。

本套教材在编撰过程中,得到了旅游部门的大力支持和帮助,业内知名专家审定后认为:“该套教材生动活泼,内容新颖,实践性强,能狠狠地抓住知识基础和技能训练这

个中职教育的根本主题；在同类教材中有出类拔萃之感，很适合于在全国旅游教学中采用……”

纵观本套教材，具有如下的特点和亮点：

一、定位准确。教材是教学中的根本，教材的内容既不能“偏高”，也不能“偏杂”。本套教材能抓住中职教育主要是培养“中、初级专门人才”这个根本，在每种教材的内容取舍、组织构架上都十分恰当，可谓亮点之一。

二、理念全新。旅游业是我国与国际接轨最早的行业，尤其是在当今经济全球化的时代，旅游业的服务规范、管理方法、经营理念，随时都在发生巨大的变化。而且，我国的旅游业，从产业上已由纯粹的“经济功能阶段”发展为以“经济功能为主，多种功能共同发挥的阶段”；从市场的角度来看，“大众化旅游”已经形成。因此，在教材中必须及时反应产业和市场的特点。本套教材能将国际、国内旅游业和市场的最新发展和变化有机地融入其中，可谓亮点之二。

三、重视基础。人文社科与科学技术一样，依然有其特定的知识体系，而在知识体系中，“知识基础”是其最重要的平台。本套教材能紧扣旅游服务和管理专业的特点，清晰地阐述了知识体系中的“重点”、“难点”和“盲点”，使读者在学习中能从容地抓重点、突难点、解盲点，建立起稳固的知识基础，可谓亮点之三。

四、突出实践。当代职业教育在全新教学理念的指导下，教学模式已经多样化，其中，模拟工作实践中真实环境的“情景教学”和以实际工作中的重要、典型、常见例子为主线的“案例教学”被广泛采用，这就要求教材从实践中来，通过“教”与“学”再到实践中去。本套教材从整体上结合得非常完美，可谓亮点之四。

五、强化应用。中等职业教育必须以职业岗位规范和职业能力的需要为依据，最终目的是要求把所学的知识应用到实际岗位上。本套教材无论从体例结构、案例选取、综合技能培训等方面，都始终贯彻了“应用”这个主题，可谓亮点之五。

此外，本套书架构别致，脉络清晰，语言流畅，具有极大的可读性；加之版式新颖、封面、装帧、印刷都极为考究，定价经济实惠。这些闪光的元素构成了巨大的卖点。

可以预测，本套书将成为 2007 年中等职业教育旅游服务与管理专业同类教材中的一朵奇葩。

教材或者图书虽然是特殊的商品，但毕竟是“商品”，任何商品最终都要接受市场的检验，出版者将企盼着千百万读者的回应。

中等职业教育教材编写委员会

目 录

第一章 中国菜	1
第一节 中国菜概述	1
一、中国菜流派	1
二、中国菜特点	4
三、中国菜分类	6
第二节 四大菜系	8
一、四川菜系	8
二、山东菜系	13
三、江苏菜	17
四、广东菜系（粤菜）	21
第三节 其他菜系	25
一、安徽菜	25
二、湖南菜	28
三、上海菜	30
四、北京菜	32
第四节 地方风味菜	34
一、少数民族菜	34
二、孔府菜	36
三、满汉全席	37
四、谭家菜	38
第五节 药膳	39
一、中国药膳的起源和发展	39
二、中国药膳的类别	40
三、中国药膳的特点	41
四、药膳的制作与烹调	42
五、药膳的适用范围	43
六、常见药膳配方	43
七、食用药膳的注意事项	44
【本章小结】	45

【思考与练习】	45
第二章 外国菜	46
第一节 西餐概述	46
一、西餐组成	46
二、西餐特点	48
三、西餐分类	48
四、西餐进餐礼仪	49
五、西餐饮食习惯	50
第二节 法国菜	51
一、法国菜概述	51
二、法国菜的历史	51
三、法国菜烹饪原料	51
四、法国菜的风味特点	51
五、著名法国菜	52
第三节 俄罗斯菜和意大利菜	53
一、俄罗斯菜	53
二、意大利菜	55
第四节 其他国家菜	56
一、日本菜	56
二、印度菜	57
三、清真菜	57
【本章小结】	59
【思考与练习】	59
第三章 中西面点	60
第一节 中式面点	60
一、中式面点概述	60
二、宴席面点	61
三、历史名点	63
第二节 西式面点	68
一、面包	68
二、蛋糕	69
三、酥点	70
四、西式甜点、面点介绍	71
【本章小结】	72

【思考与练习】	73
第四章 创新菜点	74
第一节 菜肴创新概述	74
一、菜肴创新的概念	74
二、菜肴创新的要求	74
三、菜品创新的基本原则	75
四、创新菜点的基本类型	77
第二节 菜点创新	77
一、组合法	77
二、寓意法	78
三、描摹法	79
四、变技法	79
五、造势法	80
六、采掘法	81
七、探古法	81
【本章小结】	82
【思考与练习】	82
第五章 饮料概述	83
第一节 饮料分类	83
一、非酒精饮料	83
二、酒精饮料	84
第二节 酒品风格	85
一、酒的成分	85
二、酒品风格	86
【本章小结】	89
【思考与练习】	89
第六章 软饮料	90
第一节 茶	90
一、茶叶概述	90
二、茶叶的鉴定	92
三、茶叶的保存方法	94
四、茶的制备	94
五、中国名茶	97

第二节 咖啡.....	100
一、咖啡的起源	100
二、咖啡的品种	100
三、咖啡豆	100
四、咖啡豆的烘焙	101
五、咖啡的煮泡法	102
六、咖啡对人体的影响	104
第三节 无咖啡因饮料.....	104
一、碳酸饮料	104
二、矿泉水	106
三、乳品饮料	107
四、果蔬饮料	109
【本章小结】	110
【思考与练习】	110
第七章 蒸馏酒.....	111
第一节 中国白酒.....	111
一、中国白酒的起源	111
二、中国白酒生产工艺	111
三、中国白酒的特点	111
四、中国白酒的命名	112
五、中国著名白酒	112
第二节 白兰地.....	119
一、白兰地的由来	119
二、白兰地的分类	119
三、白兰地的特点	119
四、白兰地酒质判定	120
五、著名品牌	120
第三节 威士忌.....	125
一、威士忌的起源	125
二、威士忌的产地	125
三、威士忌的特点	126
四、名品	126
第四节 其他蒸馏酒.....	131
一、金酒 (Gin)	131

二、伏特加 (Voddka)	132
三、朗姆酒 (Rum)	133
四、特基拉酒 (Tequila)	135
【本章小结】	136
【思考与练习】	136
第八章 酿造酒	137
第一节 葡萄酒	137
一、葡萄酒概述	137
二、中国葡萄酒	144
三、法国葡萄酒	147
四、其他国家葡萄酒	153
五、香槟酒	154
第二节 啤酒	155
一、啤酒的概述	155
二、啤酒生产原料	156
三、啤酒酿造工艺	157
四、啤酒的分类	157
五、啤酒的“气泡”和“度”	159
六、啤酒的商标	159
七、啤酒与健康	159
八、中外名啤酒	160
第三节 中国黄酒	162
一、黄酒的概述	162
二、黄酒成分	162
三、黄酒的分类	163
四、黄酒的功效	163
五、黄酒的保存方法	164
六、中国名优黄酒	164
【本章小结】	166
【思考与练习】	167
第九章 配制酒	168
第一节 中国配制酒	168
一、露酒	168
二、药酒	171

第二节 外国配制酒	173
一、开胃酒	173
二、甜食酒	174
三、利口酒	176
第三节 鸡尾酒	177
一、鸡尾酒的起源	177
二、鸡尾酒的分类	178
三、鸡尾酒的特点	179
四、鸡尾酒的命名	180
五、鸡尾酒的成分	180
六、鸡尾酒的调制技巧	182
【本章小结】	190
【思考与练习】	191
附录 饮食服务业职业道德	192
参考文献	194

第一章 中国菜

【知识要点】

- 了解中国菜流派
- 了解四大菜系历史、构成、烹饪原料
- 掌握中国菜的特点
- 掌握四大菜系的特点及代表菜
- 掌握中国主要地方菜的代表菜
- 掌握药膳的制作与烹调

第一节 中国菜概述

一、中国菜流派

地域广阔的中华大地，显现了各自不同的乡土地域风味特色——东西南北中，风味各不同。不同的地理环境、不同的民族、不同的生活习惯，形成了各地自然的乡土风格。由于地理、气候、物产和习俗的不同，不同地区人们的食品制作和口味特点存在着很大差别。

（一）海滨风味

中国有着漫长的海岸线，丰富的海洋资源，为沿海人民提供了极其丰富的饮食宝藏。人们“靠海吃海”，沿海的居民从小到大，海鲜食品一直伴随着他们，作为一年四季食用和待客的常菜。各种各样的海产品，例如海螺、海蟹、虾、鱼、章鱼、鲍鱼、扇贝、牡蛎、海胆等都习以为常。海产原料丰富，自然海产的食法多种多样：水煮、烧烤、煎扒、串烧、涮烫、爆炒等。

东部沿海的江浙地区，临河倚海，气候温和，沿海地区海岸线漫长而曲折，浅海滩辽阔而优良，优越的地理条件，蕴藏着富饶的海产珍味。沿海滩涂与群岛鱼、虾、螺、蚌、蛤、蛏等海产佳品常年不绝。在江浙沿海，产量最多的应属小黄鱼，沿海村民称之为“黄花鱼”，鱼汛适值气温渐高的季节，因而海滨渔民将捕获的大量黄花鱼晒成鱼干，切成鱼块，用糯米酒醉腌制起来，作为一年四季的佳肴，也是待客的常菜。

（二）山乡风味

我国有逶迤的崇山峻岭。全国从南到北，无奇不有。小者如山鸡、斑鸠、野兔、蛇、蛙等，都是举手可得的家常便菜之原料。

东北山地大小兴安岭、长白山一带，有丰富的山珍野味，如长白山人参、猴头蘑、黑木耳、飞龙等；云南、四川两省的山地，各种动植物丰富多彩，松茸、竹荪、虫草、天麻等特色原料为当地的饮食、烹饪谱写了新的篇章。

安徽山地较多，山区水质清澈但含矿物质较多。另外，山区的人们喜用自制的豆酱、酱油等有色调味烹调，用木炭烧炖沙锅类菜肴，形成了微火慢制，菜肴质地酥烂、汤汁色浓口重。另外，如生长在山涧、石缝中的石鸡、石鳊鱼、鞭笋、雁来笋等；坠地即碎的问道山春笋？笋壳黄中泛红，肉白而细，质地脆嫩微甜，是笋中之珍品；山中还盛产菇身肥厚、菇面长裂红纹的菇中上品——花菇，这些都是当地山民的特色饮食。

湖南湘西山区崇山峻岭，当地山民擅长制作山珍野味、烟熏腊肉和各种腌肉。由于山区的自然气候特点，山民口味侧重于咸香酸辣，独具山乡风味特色。山珍野味有寒菌、板栗、科笋、野鸡、斑鸠等。山区的腌肉方法也十分特殊，有拌玉米粉腌制肉类的，大多腌后腊制。辣味菜及熏、腊制品成为其主要烹调特征。

山野之间，除了飞禽走兽一类的荤菜，还有满山遍野生长着的野菜，尤其是菌类植物，如野生的蘑菇、木耳等也成为山民做菜的好原料。

（三）平原湖区风味

我国内地，广阔无垠的平原种植着各种农作物，江河纵横，湖泊遍布，盛产各种水产鱼类。由于各地所处理位置的差异，形成了各自的风味特色。

江河湖泊之中，鱼类和其他各类的水鲜，常为当地桌上佳肴，如田螺、虾、蚌、蟹等。此外，菱、藕、莲子等也是水乡人的钟爱之物。

鱼米之乡江浙一带，时蔬不断，鱼虾现捕现食，水道成网，各种鱼类以及著名的芹蔬、芦蒿、菊花脑、茭儿菜、马兰头、矮脚黄青菜、金针菜、白果等，为江苏的乡土风味菜奠定了优越的物质基础。浙江地区平原广阔，土地肥沃，粮油禽畜物产丰富，金华火腿、西湖莼菜、绍兴麻鸭、黄岩蜜橘、安吉竹鸡等都是著名的特产，使浙江乡土菜独领风骚。

湖南洞庭湖区，饮食菜肴以烹制河鲜和家禽、家畜见长，善用炖、烧、腊的技法。常用火锅上桌。著名的蒸钵炖鱼，菜肴色泽红润而汁浓，并以腊味菜烹炒。

在黄河下游的大片冲积平原上，沃野千里，棉油禽畜、时蔬瓜果，种类广、品质好。在山东西北部广阔的平原上，山东花生、胶州大白菜、章丘大葱、仓山大蒜、莱芜生姜、莱阳梨等，为当地乡土烹饪提供了取之不尽的物质资源。

（四）草原牧区风味

广阔无垠的大草原，滋养着北部和西北部的广大人民，这里牛羊成群、骏马奔驰。当地人民以肉类、奶类为主要食品。如蒙古族、哈萨克族、裕固族等民族，自古以来就从事狩猎和畜牧业，生活在辽阔的草原上，逐水草而居，肉食、奶食是不可缺少的食品。

蒙古族主要食牛肉、羊肉，其次是山羊肉和驼肉。吃法一般为手把肉，但也烤羊肉、炖羊肉、涮火锅，而宴席则摆全羊席。

草原牧区人爱吃肉、爱喝奶，这是当地人“靠牧、放牧、食肉”的特点。随着时代的发展，虽然蒙古族人民在饮食上开始注意烹调技艺和品种的多样化，但这种食肉、喝奶的地域民族特色仍然保留了下来。这种饮食特点，在草原人民的文化生活中起着重要的作用。

哈萨克族的马奶酒，被誉为草原上的营养酒；蒙古族的奶茶，被草原人认为是健身饮料；藏族的酸奶子和奶渣等均为独具特色的奶食品。如今，草原牧区的烹调方法，主要是烤（火烤、叉烤、悬烤、炙烤等）和煮。除肉食以外的食品也蒸、炸、炒等。

草原牧区的人民在长期生活实践中创造出的烹饪方法和带有民族的风味食品,迄今仍然受到广大牧民的喜爱和欢迎,并且得到其他民族的赞赏和仿效。

(五) 清真风味

清真风味,系指信奉伊斯兰教民族所制作的菜品总称。在我国有回族、维吾尔族、哈萨克族、乌兹别克族、塔吉克族、塔塔尔族、东乡族、保安族、撒拉族、柯尔克孜族等少数民族信仰伊斯兰教。清真风味是我国烹饪的重要组成部分。我国的清真风味由西路(含银川、乌鲁木齐、兰州、西安)、北路(含北京、天津、济南、沈阳)、南路(含南京、武汉、重庆、广州)三个分支构成。

随着伊斯兰教于公元7世纪中叶传入我国起,清真饮食文化逐渐在中国大地上传播。据史书记载,唐德宗贞元3年(公元787年)长安(今西安)城里就有阿拉伯人、波斯人等卖清真食品。到了元代,大批阿拉伯、波斯和中亚穆斯林来到中国,使清真饮食在中国各地得到了较大发展,并产生深远的影响。当时的饮食业主要是肉食、糕点之类。清代,北京出现了不少至今颇有名气的清真饭庄、餐馆,如东来顺、烤肉宛、烤肉季等;清末民初,经营包子、饺子、烧饼、麻花等的清真食品店铺已形成了具有鲜明特色的餐饮行业。

清真菜品的制作遵守伊斯兰教,在原料使用方面较严格,禁血生、禁外荤。在选料上南路常以鸡鸭、蔬果、海鲜为原料,西路和北路常为牛羊、粮豆为烹饪原料,烹调方法较精细。清真菜品的制作多为煎、炸、烧、烤、煮、烩等方法;制作工艺精细,菜式多样,口味偏重鲜咸;注重菜品洁净和饮食卫生,忌讳左手接触食品。清真小吃以西北为主,尤以西安、兰州、银川、西宁等最为有名。面食制作方面以植物油和制的酥面、甜点以及包子、饺子、糕饼等别具一格,如酥油烧饼、什锦素菜包、牛肉拉面、羊肉泡馍、油香、馓子、果子、饅、麻花等。

(六) 素食风味

素食,泛指蔬食,习惯上称素菜。饮食市场的素食原料,主要有植物油、“三菇”、“六耳”、豆制品、面筋、蔬菜和瓜果等。

素食的历史源远流长。原始社会时期人类过着集体采集生活,进入商周时期,由于生产力的发展,人们有了选择食物的条件和要求,荤食与素食的区别才逐渐明显。在古代文献典籍里,如《诗经》、《论语》、《墨子》、《庄子》等,曾多次出现关于蔬食和菜羹的记载。西周时期以后,封建地主阶级占有大量土地,残酷剥削农民,广大农民食不果腹,痛斥封建统治者为“肉食者”。在那里,从食物上即已出现了肉食者和蔬食者的阶段差异。

秦汉时中西文化交流,经“丝绸之路”传入了许多蔬菜和瓜果,加之豆腐的问世,大大丰富了素食的内容,为素食的发展奠定了物质基础。及至魏晋南北朝,素食有了飞跃的发展。北魏贾思勰《齐民要术》中,把素食专列一章进行论述。特别是南朝梁武帝萧衍,以帝王之尊笃信佛教,素食终身,为天下倡。这时,素食得到了迅速普及,并向精美方向发展,“变一瓜为数十种,食一菜为数十味”(《两晋南北朝史》)的事也随之出现。

在中国素食发展史上,佛教曾起着推波助澜的作用。唐宋元明时期,我国经济文化繁荣昌盛,烹调技艺日臻完美,植物油被广泛应用,豆类制品大量增加,素食之风更为兴盛。这时期的饮食典籍繁多,记载素食制作的菜品不断丰富,并出现了用面粉、芋头等原料制作的素菜;在外形上,素菜以假乱真、以素托荤,如《山家清供》中的素食制作,烹调技术已达到炉火纯青的地步。素

食成为我国烹饪体系中的一个重要分支。

到清代,素食出现了黄金时代,宫廷御膳房专门设有“素局”,负责皇帝“斋戒”素食;寺院“香积厨”的“释菜”,也有了较为显著的改进和提高,出现了一批像北京法源寺、南京栖霞寺、西安卧佛寺、广州庆云寺、镇江金山寺、上海玉佛寺、杭州灵隐寺等烹制“释菜”的著名寺院。各地饮食市场的素餐馆急剧增加,素食品种花样翻新。清末薛宝辰的《素食说略》,仅以北京、陕西两地为例,就记述了200多个素食品种。

素食,从人类发源地的形成并长久存在,到今天日益兴旺的市场,究其原因,素食不仅清淡、时鲜,而且营养丰富、祛病健身。这对人类的繁衍生息以及健康、长寿都具有重要的意义。

二、中国菜特点

中华美食源远流长。自古以来,中华民族的饮食烹饪有着精湛的技艺和丰富的内容,在国际上享有较高的声誉,这是中华民族历史文明的产物,是我国各族人民几千年辛勤劳动的成果和智慧的结晶。中华美食体现了中华民族的饮食传统,融合了我国灿烂的文化,集中了全国各民族烹饪技艺的精华。它与世界各国相比,有许多独到之处。

(一) 原料广博

华夏美食闻名遐迩,除了历代烹调师精湛的技艺外,我国丰富的物产资源是一个重要条件,它为饮食提供了坚实的物质基础。我国是一个海陆兼备的国家,辽阔的疆土、多样的地理环境及多种气候,在烹饪原料上具备了雄厚的物质基础。东西南北各地盛产各种农副产品,绵长的海岸提供了珍奇海鲜,纵横的江河水产富饶,众多的湖泊盛产鱼虾和水生植物,无垠的草原牛羊遍布,巍巍的高山生长山珍野味,茂密的森林盛产野味菌类,坦荡的平原五谷丰登。这种地理环境的不同,使中国烹饪具有十分丰富的原料品种,加上复杂的气候差异,使烹饪原料品质各异。寒冷的北土有蛤士蟆、猴头蘑等多种野生珍稀动植物原料,为我国烹饪提供了许多特有的佳肴;酷热的南疆,窝、虫、蛹、蛇、时鲜果品奇特,丰富了菜肴的品种;广阔的东海之滨,盛产贝、螺、鱼、虾、蟹,水产蔬菜,增强了菜肴的时令性;风疾土肥的西域,牛马羊驼质优而负盛名,使菜肴富有质朴浓烈的民族风味;雨量充沛的长江流域,粮油家畜皆得天时地利之优,使菜肴富丽堂皇。由于优越的地理位置和得天独厚的自然条件孕育的结果,使得我国烹饪特产原料特别富庶而广博。

(二) 风味多样

地域广阔的中华大地,由于各地气候、物产、风俗习惯的差异,自古以来,在饮食上就形成了许多各不相同的风味。我国一向以“南米北面”著称,在口味上又有“南甜北咸东辣西酸”之别。就地方风味而言,有黄河流域的齐鲁风味,长江流域中上游地区的川湘风味,长江中下游地区的江浙风味,岭南珠江流域的粤闽风味,五方杂处的京华风味,各派齐集的海派风味,辽、吉、黑的东北奇品,桂、云、黔的西南佳肴,中南各美食,西北聚佳味。就民族风味而言,汉族以外,还有蒙、满、回、藏、苗、壮、傣、黎、哈萨克、维吾尔等少数民族的风味特色,各有佳味名馐,奇法妙品。

另外,珍饈罗列的宫廷风味、制作考究的官府风味、崇尚形式的商贾风味、清馨淡雅的寺院风味、可口实惠的民间风味等,其等级不同、原料有别而形成了各自不同的风味。它们色彩不一、技法多变、口味迥异、特色分明,构成了我国繁多的风味美食品种,各种美食风味流派汇成一体,又形成了中华民族共同的饮食文明。

（三）技艺精湛

中国菜品在烹饪制作时对原料的选择、刀工的变化、菜料的配制、调味的运用、火候的把握等方面都有特别的讲究。所选择的原料要求非常精细、考究，力求鲜活，不同的菜品要按不同的要求选用不同的原料；注意品种、季节、产地和原料不同部位的选择；善于根据原料的特点，采用不同的烹法和巧妙的配比组合制成美味佳肴。中国烹饪精湛的刀工古今闻名，厨师们在加工原料时讲究大小、粗细、厚薄一致，以保持原料受热均匀、成熟度一致；我国历代厨师还创造了批、切、契、斩等刀法，能够根据原料特点和菜肴制作的要求，把原料切成丝、片、条、块、粒、茸、末，以及麦穗花、荔枝花、蓑衣花等各种形状。

中国菜肴的烹调方法变化多端、精细微妙，并有几十种各不相同的烹调方法，如炸、熘、爆、炒、烹、炖、焖、煨、焙、煎、腌、卤以及拔丝、挂霜、蜜汁等。中国菜肴的口味之多，也是世界上首屈一指的。中国各地方都有自己独特而可口的调味味型，如为人们所喜爱的咸鲜味、咸甜味、辣咸味、麻辣味、酸甜味、香辣味以及鱼香味、怪味等。另外，在火候上，根据原料的不同性质和菜肴的需要，灵活掌握火候，并运用不同的火力和加热时间的长短，使菜肴达到鲜、嫩、酥、脆等效果，并根据时令、环境、对象的外在变化，因人、因事、因物而异。高超的烹饪技艺为中国饮食的魅力与影响夯实了坚实的基础。

（四）四季有别

一年四季，按季节而饮食，这是华夏美食的主要特征，也是中华民族的饮食传统。我国春、夏、秋、冬四季分明，各种食物原料因时迭出。早在两千多年前，我国宫廷中即有了“四季食单”。由于季节变化，连吃肉、用油也有“原则”：如《周礼·天官·庖人》中说：“凡欲禽献，春行羔豚，膳膏香；夏行腍（干野鸡），鱮（鱼干），膳膏臊；秋行犍麋（小鹿），膳膏腥；冬行藟（即鲜的异体字）羽，膳膏臄。”这就是很好的节令菜单。我国早就注意季节时令变化，并掌握了一整套的经验。如《周礼》中载有“春多酸、夏多苦，秋多辛，冬用蓼。”自古以来，我国一直遵循调味、配菜的季节性，冬则味醇浓厚，夏则清淡凉爽。还特别注意按节令安排菜单，就水产原料说，春尝刀（鱼），夏尝鲋（鱼），秋尝蟹，冬尝鲫（鱼）。各种蔬菜更是四时更替，人们掌握原料的生长规律，不同季节运用不同的蔬菜，讲究适时而食。

中华民族还特别注重四时八节的传统饮食习俗。诸如春节包饺子（北方），正月十五吃元宵，端午节裹粽子，中秋赏月，重阳品花糕等，这些节令性的食品，一直沿袭至今。

（五）讲究美感

中华美食不仅技术精湛，而且自古以来就讲究菜肴的美感。注意食物、菜肴的色、香、味、形、器的协调一致。对菜肴的色彩、造型、盛器都有一定的要求，要遵循一定的美的规律。食品色、形的外观美与营养、味道等质地美的统一，这也是客观的需要。我国菜品讲究美感，表现在多方面，厨师们利用自己的聪明才智、艺术修养，通过自己丰富的想象，塑造出各种各样的形状和配制多种多样的色调。中国的象形菜独树一帜，“刀下生花”别具一格；食品雕刻栩栩如生，拼摆堆砌，各显其姿；色彩鲜明，主次分明，构图别致，味美可口，达到了“观之者动容，味之者动性”的美妙的艺术境地。厨师的作品，不但使菜肴达到色、香、味、形美的统一，而且给人以精神和物质高度统一的特殊享受。

（六）注重情趣

我国饮食自古以来就注重品味情趣，不仅对饭菜点心的色、香、味、形、器和质量、营养有严格的要求，而且在菜肴的命名、品味的方式、时空的选择、进餐的节奏、娱乐的穿插等方面都有一定雅致的要求。

中国菜肴的名称有千变万化、避免雷同、雅俗共赏的特点。菜肴名称除根据主、辅、调料及烹调方法的写实命名外，还有大量的根据历史典故、神话传说、名人食趣、菜肴形象着意渲染和引人入胜的寓意命名。诸如：全家福、将军过桥、狮子头、叫花鸡、龙凤呈祥、鸿门宴、东坡肉、贵妃鸡、松鼠鳜鱼、金鸡报晓等，立意新颖，风趣盎然。

我国第一部诗歌总集《诗经》中雅、颂的大部分内容，都是宫廷中宴筵的词曲。历代诗、词、歌层出不穷，而很大一部分是与烹饪有很大关系的。

我国是极早讲究饮食情趣的国家，讲究美食与美器的结合，美食与良辰美景的结合，宴饮与赏心乐事的结合。《兰亭集序》中饮宴的场面，文人雅集于兰亭，在清凉激湍之处，流觞曲水，列坐其次，一觴一咏，畅叙幽情，体现了一种清雅之美；《滕王阁序》中宴会的盛况，“睢园绿竹，气凌彭泽之樽；邺水朱华，光照临川之笔”；《前赤壁赋》中的泛舟小饮，风月肴核，育诗作歌；明清时盛行的船宴，人们身处船中，一边饱览沿途风光，谈笑风生，一边行令猜枚，品尝佳味；《红楼梦》中更有许多宴会场面，都可体现中华民族的饮食情趣。我国的饮食文化传统，把饮食与美术、音乐、舞蹈、戏剧、杂技等艺术欣赏相结合，既是一种美好的物质享受，也是一种高尚的精神享受。

（七）食医结合

我国的饮食有同医疗保健紧密联系的传统，早在几千年前就很重视“医食同源”、“药膳同功”，利用食物原料的药用价值，烹制成各种美味的佳肴，达到预防和治疗某些疾病的目的。我国的食疗历史悠久，《内经·素问·藏气法时论》中明确指出了“五谷为养，五果为助，五畜为益，五菜为充，气味合而服之，以补精益气”配膳的原则。这里提到的主食、副食，养、助、益、充于体者，功用不同，都有益于健康，但必须“气味合而服之”。它从医学角度概括了我国民族的饮食特色和饮食原则。以后不断发展，宫廷中专门设立饮食营养治疗的“食医”，研究饮食与医疗的辩证关系，寻找滋补有益的食品，并提出了许多合乎科学的道理。

由古及今，我国广大人民常利用现有的食物原料防病治病，城镇、乡村到处都有药食兼用的动植物，它们的根、茎、叶、花、果、皮、肉、骨、脂、脏按一定比例组合，在烹调中稍加利用，既可满足食欲、滋补身体，又能疗疾强身、颐养天年。结合许多常见病和慢性病，根据食物的寒、热、温、凉四性和辛、甘、酸、苦、咸五味的性味特点，民间常采用饮食疗法的习惯。唐代的名医孙思邈说过：“夫为医者，当须先晓病源，知其所犯，以食治之，食闻不愈，然后命药。”以后历代的名医都有论述。这说明我国古代很早就重视饮食的治疗，有关食疗结合的内容极其丰富，我国早有记载可以借鉴，而且近代又有了很大的发展。

三、中国菜分类

（一）宫廷菜

各朝历代君王深知健康长寿的重要，“食饮必稽于本草”；从夏至清，各朝都设有食官和御膳，

专门调配帝后饮食。御厨利用王室的优越条件，取精用宏，精烹细做。这就使宫廷菜（含今日之仿膳菜）能够世代相续，成为中菜的骄子。宫廷菜用料考究，调理精细，造型艳美，定名规范，几乎全系精品或异品，筵宴规格高，掌故传闻多，在食坛上倍享殊荣。

（二）官府菜

历代官宦为享乐和应酬，也重视食饮；还有人以珍馐作敲门砖，谋求升迁，故而官府肴饌十分精细。官府菜亦称“公馆菜”，多以乡土风味为旗帜，注重摄生，讲求精洁，工艺上常有独到之处，不少家传美饌遐迩闻名。山东孔府菜，北京谭（宗俊）家菜，河南梁（启超）家菜，湖北东坡（苏轼）菜，川黔宫保（丁宝桢）菜，安徽李公（鸿章）菜，湖南组庵（谭延闿）菜，东北帅府（张作霖）菜，都是其中的佼佼者，至今仍有魅力。

（三）市肆菜

此乃商品菜，系中菜的正宗和主体，植根于广阔的饮饌市场，由创造精神最强的肆厨制作。它广取宫廷菜、官府菜、商贾菜、民族菜、寺观菜、民间菜、食疗菜、祭祀菜和外来菜之精华，腾挪变化，锐意创新，故而流派众多，特色鲜明，很有生气。市肆菜还注意分档划类，因时而变，名食玉点多，节令美饌多，颇受食客欢迎。此外，为了能在激烈的市场竞争中立足，它很强调吐故纳新，努力迎合时代的饮食潮流。

（四）民族菜

我国是个统一的多民族国家，各民族均有独特的饮食风尚和知名食品。其中，有的在本民族聚居区内流传，有的被其他民族移植借鉴。民族菜风味浓郁，选料、调制自成一格，菜品奇异丰满，宴客质朴真诚。像维吾尔族抓饭，朝鲜族冷面，傣族虫菜，苗族酸鱼全席，都不同凡响。

（五）寺观菜

又名素菜、斋菜或香食，有近两千年的发展历史，系中菜的特异分支。我国的膳食结构自古便以谷蔬为主；佛教传入和道教兴起后，善男信女甚多，大多数桑门弟子不嗜荤腥，饮食崇奉清素，久之便酝酿而成斋食。素菜有寺观素菜、民间素菜、宫廷素菜和市肆素菜，其用料多系三菇、六耳、果蔬和谷豆制品，调味清淡，素净香滑，具有保健特色，在国内外评价甚高。

（六）民间菜

这是中菜的基础。产生于平民家庭，数量很大，档次偏低，多由主妇操持。民间菜又分两种：一是三餐必备的家常菜，注意实惠；二是逢年过节的宴享菜，讲求丰盛。它们都重视原料的综合利用和饭菜的营养调配，制作简易，味美适口，并且不同人家有不同的祖传菜品，宗族气息浓烈。其中的精品在餐馆供应，也以家常风味取胜。

（七）外来菜

这是中外饮食文化交流的产物，中菜的新鲜血液。外来菜（主要是以日本、印度、韩国为代表的东洋菜和以法国、苏俄、意大利为代表的西洋菜，以及土耳其清真菜）在中华落户，大都需要经过改造，在工艺与成品方面与纯粹的外来菜不尽相同。鸦片战争以来，引进的外来菜至少也

有数百种；从目前发展趋势来看，还会继续扩充，特别是经济特区和大中城市。引入外来菜要注意洋为中用，可采用西餐中做，中餐西做等方法。

此外，食疗菜、方便（快餐）菜等，在中菜里也占有一定的比重。

第二节 四大菜系

一、四川菜系

（一）四川菜概述

四川菜简称川菜。川菜在秦末汉初就初具规模，唐宋时发展迅速，明清已负有盛名。川菜成了一种影响很大的风味菜系，如今遍及世界许多国家、地区。近年来，四川菜已走出国门，在世界上享有“吃在中国，味在四川”的美名。

（二）烹饪原料

四川素有“天府之国”之称，烹饪原料多而广。牛、羊、猪、狗、鸡、鸭、鹅、兔，可谓六畜兴旺，笋、韭、芹、藕、菠、薤四季常青，淡水鱼有江团、岩鲤、雅鱼、长江鲟。即便是一些干杂品，如通江、万源的银耳，宜宾、乐山、涪陵、凉山等地出产的竹荪，青川、广元等地出产的黑木耳，宜宾、万县、涪陵、达川等地出产的香菇以及魔芋等，均为佼佼者。石耳、地耳、绿菜、侧耳根、马齿苋这些生长在田边地头、深山河谷中的野菜之品，也成为做川菜的好材料。还有作为中药的冬虫夏草、川贝母、川杜仲、天麻，亦被作为养生食疗的烹饪原料。四川人饮食特别讲究滋味，因此，很注意培养优良的种植调味品和生产、酿造高质量的调味品。自贡井盐、内江白糖、阆中保宁醋、中坝酱油、郫县豆瓣、清溪花椒、永川豆豉、涪陵榨菜、叙府芽菜、南充冬菜、新繁泡菜、忠州豆腐乳、温江独头蒜、北碚茼蒿、成都二金条海椒等等，都是品质优异者。与烹饪和筵宴有密切关系的川茶川酒，其优质品种亦为世人公认。

（三）历史

川菜十分古老，秦汉已经发端。公元前三世纪末叶，秦始皇统一中国后，大量中原移民将烹饪技艺带入巴蜀，原有的巴蜀民间佳肴和饮食习俗精华与之融合，逐步形成了一套独特的川菜烹饪技术。到唐宋，川菜已发展为中国的一大菜系。清代，辣椒传入中国，川菜味型增加，菜品愈加丰富，烹调技艺日趋完善。抗战“陪都”时期，各大菜系名厨大师云集重庆，更使川菜得以博采众家，兼收并蓄，从而达到炉火纯青的境地。

川菜作为一种文化现象，其底蕴十分深厚。历代名人及名作，在涉及巴蜀风土人情时，往往离不了饮食。东晋常璩《华阳国志》将巴蜀饮食加以归结，为“尚滋味”，“好辛香”。唐代杜甫则以“蜀酒浓无敌，江鱼美可求”的诗句高度概括、赞美巴蜀的美酒佳肴。抗战时期，著名人士郭沫若、阳翰笙、陈白尘、戈宝权、凤子等常聚于餐馆，品尝“五香牛肉”、“清炖牛肉”、“油炸牛肉”、“水晶包子”等川菜川点，郭沫若还乘兴为餐馆题写“星临轩”招牌，留下一段名人与川菜的佳话。