中国八大菜系

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。

1. 鲁菜：

现今鲁菜是由济南和胶东两地的地方菜演化而成的。其特点是清香、鲜嫩、味纯，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，其着名品种有"糖醋鲤鱼"、"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，其着名品种有"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"、"奶汤核桃肉"、"白汁瓤鱼"、"麻粉肘子"等。

1. 川菜：

在秦末汉初就初具规模。唐宋时发展迅速，明清已富有名气，现今川菜馆遍布世界。正宗川菜以四川成都、重庆两地的菜肴为代表。重视选料，讲究规格，分色配菜主次分明，鲜艳协调。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。烹调方法擅长于烤、烧、干煸、蒸。川菜善于综合用味，收汁较浓，在咸、甜、麻、辣、酸五味基础上，加上各种调料，相互配合，形成各种复合味，如家常味、咸鲜味、鱼香味、荔枝味怪味等二十三种。代表菜肴的品种有大煮干丝、黄焖鳗、怪味鸡块、麻婆豆腐、鱼香肉丝、水煮鱼、酸菜鱼、毛血旺、辣子鸡、夫妻肺片、东坡肘子等。

三、粤菜：

西汉时就有粤菜的记载，南宋时受御厨随往羊城的影响，明清发展迅速20世纪随对外通商，吸取西餐的某些特长，粤菜也推向世界，仅美国纽约就有粤菜馆数千家。粤菜是以广州、潮州、东江三地的菜为代表而形成的。菜的原料较广，花色繁多，形态新颖，善于变化，讲究鲜、嫩、爽、滑，一般夏秋力求清淡，冬春偏重浓醇。调味有所谓五滋（香、松、臭、肥、浓）、六味（酸、甜、苦、咸、辣、鲜）之别。其烹调擅长煎、炸、烩、炖、煸等，菜肴色彩浓重，滑而不腻。尤以烹制蛇、狸、猫、狗、猴、鼠等野生动物而负盛名，着名的菜肴品种有"三蛇龙虎凤大会"、"五蛇羹"、"盐局鸡"、"蚝油牛肉"、"烤乳猪"、"干煎大虾碌"、"冬瓜盅"、"白切鸡"、"蜜汁叉烧"、"红烧乳鸽"和"脆皮烤肉"等。

四、闽菜：  
　　起源于福建省闽候县。它以福州、泉州、厦门等地的菜肴为代表发展起来的。其特点是色调美观，滋味清鲜而着称。烹调方法擅长于炒、溜、煎、煨，尤以"糟"最具特色。由于福建地处东南沿海，盛产多种海鲜，如海鳗、蛏子、鱿鱼、黄鱼、海参等，因此，多以海鲜为原料烹制各式菜肴，别具风味。着名菜肴品种有"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"、"吉利虾"、"淡糟香螺片"和"糖醋鸡肉丸"等。　五、苏菜：  
起始于南北朝时期，唐宋以后，与浙菜竞修秀，成为"南食"两大台柱之一。江苏菜是由苏州、扬州、南京、镇江四大菜为代表而构成的。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、炒而着称。烹调时用料严谨，注重配色，讲究造型，四季有别。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，尤以鸭制的菜肴负有盛名。着名的菜肴品种有"清汤火方"、"鸭包鱼翅"、"松鼠桂鱼"、"西瓜鸡"、"盐水鸭"、"蟹粉狮子头"、"叫花鸡"、"白袍虾仁"和"软兜长鱼"等。

六、浙菜：  
　　以杭州、宁波、绍兴、温州等地的菜肴为代表发展而成的。其特点是清、香、脆、嫩、爽、鲜。浙江盛产鱼虾，又是着名的风景旅游胜地，湖山清秀，山光水色，淡雅宜人，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"、"干菜焖肉"、"大汤黄鱼"、"爆墨鱼卷"、"锦绣鱼丝"等。

七、湘菜：  
　　以湘江流域、洞庭湖区和湘西山区的菜肴为代表发展而成的。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。其着名菜肴品种有"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"、"剁椒鱼头"、"毛氏红烧肉"和"口味蛇"等。

八、徽菜：  
　　以沿江、沿淮、徽洲三地区的地方菜为代表构成的。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，早在南宋时，"沙地马蹄鳖，雪中牛尾狐",就是那时的着名菜肴了。其烹调方法擅长于烧、焖、炖。着名的菜肴品种有"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"、"清蒸石鸡"和"黄山炖鸽"等。