***中国烹饪艺术***

中国的烹饪艺术世界闻名。中国菜通过色、形、香、味来吸引感官。中国菜的主菜通常力求三到五种颜色，主要成分，以及更多的对比色和纹理的次要成分;这些都是为了提高其自身的品质而准备和烹饪的，使用适当的调味品和装饰，使厨师能够呈现出诱人的美味佳肴。

在做中国菜的时候，厨师们会用大葱、生姜、蒜头或辣椒来产生一种强烈的香味来刺激人的食欲;用酒，八角，桂皮，花椒或香油。添加了补充的细微差别。酱油、糖、醋和其他调味料可以谨慎使用，增加味蕾的复杂性。

所有中国厨房的厨师，无论是专业的还是业余的，都力求视觉、嗅觉、味觉、质感的和谐，使每一道菜都有其独特的特点得到突出、对比和平衡。味道不能压倒食物，但要足够微妙，以满足用餐者的口味。复杂或简单的菜肴可能很快或更长时间准备，但最终的目标是与客人分享的发挥食客的真实和想象愿景的菜肴及其调料。

一旦饭做好了，就立刻上桌，一家人用筷子吃饭，用平底汤勺喝汤。一般的晚餐包括主食——米饭、面条、面包或煎饼——肉菜、蔬菜和作为饮料的汤。在正式的宴会和宴会上，有许多连续的菜式，都是严格按照传统顺序供应的。另一点是，在节日期间，通过文字的语音游戏，菜肴的名字可能会鼓励人们猜测他们将要吃什么，从而增加了吃的乐趣。

中国菜在世界上享有很高的声誉，也因为它的丰富。由于气候、产品和风俗的多样性，各地的食物风格和口味也有很大的差异。就地方风味而言，北京菜结合了不同地方风味的最大特点。鲁菜是北方菜的代表。山东厨师擅长做海鲜。四川厨师擅长于辣椒和辣椒，四川菜以香辣酱汁而闻名。广东厨师用很多食材。他们寻找新鲜、柔嫩、酥脆的质地。淮扬菜系讲究天然风味。菜肴浓而不腻，淡而精致。有一种说法是“南方人爱吃甜食，北方人爱吃盐”，但是黄褐色的菜肴可以同时满足这两种口味。由于中国的地方菜有自己的典型特点，中国菜可以分为八大菜系，这一区分现在已被广泛接受。

***中国的日常饮食习俗***

中国的饮食文化深深植根于中国的历史。有很多“为什么”，你可能会觉得很有趣:为什么鱼从来没有翻过身?为什么喝茶的人会偷偷地敲桌子?为什么中国的餐桌是圆的，你怎么知道谁是主宾呢?

如果你对5000元一餐的古老传统和信仰有所了解，你会觉得这顿饭更美味。

作为一个中国家庭或餐馆的客人，你会发现餐桌礼仪是必不可少的，而独特的礼仪总是会增加你的用餐乐趣，让你保持高昂的情绪!

(1)虽然各地的风俗习惯和吃的食物不同在这个地区，中国家庭一天聚在一起吃三顿饭是很常见的.

(2)每日一餐的单独餐具包括一碗饭、一双筷子、一个平底汤匙和一个碟子。用餐开始和结束时，用餐者通常会拿到热毛巾而不是餐巾纸来擦手和嘴。

(3)真正的区别是，在西方，你有自己的一盘食物，而在中国，所有的菜都放在桌子上，大家一起分享。肉和蔬菜都放在桌子中间，用餐者直接用筷子从公用盘子里吃东西。汤也可以从普通的碗里喝。碟子不是用来单独盛放食物的，而是用来盛放骨头和贝壳，或者当公用盘子太大而不能一次吃完的时候，用来休息的地方。

(4)隔着桌子从远处的盘子里拿东西吃是完全可以接受的。为了方便点餐，中国的餐桌更有可能是方形或圆形的，而不像西方的餐桌那样被拉长。

(5)也许最令西方客人吃惊的事情之一就是一些中国主人喜欢把食物放在客人的盘子里。通常在正式的晚宴上，也会有“公用”筷子和勺子，但有些主人仍会使用自己的筷子。这是真正友谊和礼貌的象征。吃东西是有礼貌的。如果你不喜欢吃，请把食物留在盘子里。

(6)用餐通常按资历顺序开始，每位就餐者都从他或她的直接上级那里得到开始用餐的暗示。

(7)为了让汤稍微凉一点，更好地把味道扩散到嘴里，喝汤的时候要从勺子里小口啜饮。当然，这种方法会产生在西方是禁忌的吸吮声。

(8)大米是主食。为了吃饭，用餐者把碗举到嘴边，用筷子把食物塞进嘴里。这是最简单的吃法，也能显示出适当的享受。就餐者必须把一碗饭吃完，否则就完了被认为是不礼貌的-对农民的劳动缺乏尊重。

(9)在中国，人们往往会点太多的食物，尤其是在宴会或聚会上，因为他们会觉得很尴尬，所有的食物都被吃完或不够吃。