叉烧是中国[广东](http://baike.baidu.com/view/7340.htm" \t "_blank)烧味的一种，将猪肉以[叉子](http://baike.baidu.com/view/446735.htm" \t "_blank)放在火上烧熟而成，故名。烧烤叉烧时会在表面涂上红色的[叉烧酱](http://baike.baidu.com/view/3971416.htm" \t "_blank)，故此叉烧是红色的。“叉烧”是从“插烧”发展而来的。插烧是将猪的里脊肉加插在烤全[猪](http://baike.baidu.com/view/3724.htm" \t "_blank)腹内，经烧烤而成。因为，一只烤全猪最鲜美处是[里脊肉](http://baike.baidu.com/view/87355.htm" \t "_blank)。但一只猪，只有两条里脊，难于满足食家需要。于是人们便想出插烧之法。但这也只能插几条，更多一点就烧不成了。后来，又改为将数条[里脊](http://baike.baidu.com/view/653886.htm" \t "_blank)肉串起来叉着来烧，久而久之插烧之名便被叉烧所替代