



中國的八大菜系

The Eight Chinese Cuisines

Ms. Yang

楊老師



中國人常說“民以食為天”，由此可見，飲食在中國文化中扮演了一個重要的角色。



由於中國地大物博, 再加上民族人口組成多元, 因而形成了豐富且多樣的文化, 這當中人們常津津樂道的莫過於中國的飲食了, 而說到了中國的飲食, 就不能不說到中國的八大菜系。



清代初期，魯菜、川菜、粵菜和蘇菜(淮揚菜為其分支)是為影響中國飲食的四大菜系。後來閩菜、浙菜、湘菜、徽菜逐漸形成，遂到了清代末期，即與魯菜、川菜、粵菜和蘇菜齊名而成中國的八大菜系。

魯菜

魯, 是中國山東省的簡稱, 所以
山東菜又名魯菜.



魯菜

因為山東省的蔬菜種類多樣，地理位置位居黃河下游，又靠近海洋，所以魯菜多用海鮮和蔬菜烹調。

魯菜口味強調鮮嫩。明、清兩代，大量的山東菜被引進宮廷。魯菜的食材多樣，上至山珍下到海味，其對中國菜的影響極大。

魯菜

魯菜當中，以紅燒大蝦、糖醋黃河鯉魚和蔥燒海參具代表性。



蔥燒海參



糖醋黃河鯉魚



紅燒大蝦

川菜

川, 是中國四川省的簡稱, 所以
四川菜又叫川菜.



川菜

川菜口味以麻辣為主，油大味厚，且多用三椒（花椒，辣椒，胡椒）和三香（蔥，薑，蒜）烹調。



花椒



辣椒



蔥



白胡椒粉



薑



蒜

川菜

著名的川菜很多, 當中以麻婆豆腐、
宮保雞丁和水煮魚最為常見。



麻婆豆腐



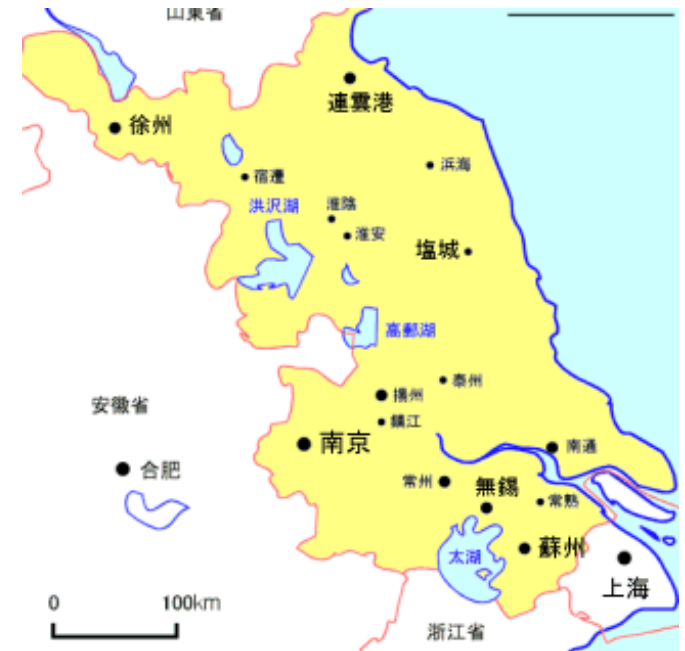
宮保雞丁



水煮魚

蘇菜

蘇, 是中國江蘇省的簡稱, 所以江蘇菜又叫蘇菜.



蘇菜

江蘇省位處中國的魚米之鄉, 蘇菜多用江河湖海的水產食材為主, 口味鮮美, 鹹中帶甜。憑藉著清代康熙帝和乾隆帝南巡之時, 蘇菜中的淮陽菜開始在中國大受歡迎, 不但成了清代宮廷中的菜色, 也使蘇菜一躍成為中國的主要菜系之一。

蘇菜

蘇菜當中, 著名的有蟹黃湯包、鹽水鴨、紅燒獅子頭和松鼠桂魚。



紅燒獅子頭



蟹黃湯包



鹽水鴨



松鼠桂魚

粵菜

粵, 是中國廣東省的簡稱, 所以廣東菜又叫粵菜。



粵菜

粵菜味道清淡鮮美, 強調食材本身的鮮味, 也常以清蒸的方式烹調食物。

廣東的湯水(煲湯)也極具特色, 人們稱之為“老湯火”。



粵菜

粵菜當中,著名的有上湯焗龍蝦、烤乳豬、蜜汁叉燒和清蒸石斑。



上湯焗龍蝦



烤乳豬



清蒸石斑魚



蜜汁叉燒

湘菜

湘, 是中國湖南省的簡稱, 所以湖南菜又叫湘菜.



湘菜

湘菜的口味以辣和酸為主，色澤上是色濃油重，極具山鄉風格。著名的湘菜有口味蝦(麻辣小龍蝦)、剁椒魚頭和辣椒炒肉。



口味蝦



剁椒魚頭



辣椒炒肉

閩菜

閩, 是中國福建省的簡稱, 所以福建菜又叫閩菜。



閩菜

閩菜中多用海鮮, 口味清淡而偏酸甜。其中以酒麴發酵的“糟”料理為最妙。著名的閩菜有紅糟鰻魚, 佛跳牆和福州魚丸。



紅糟鰻魚



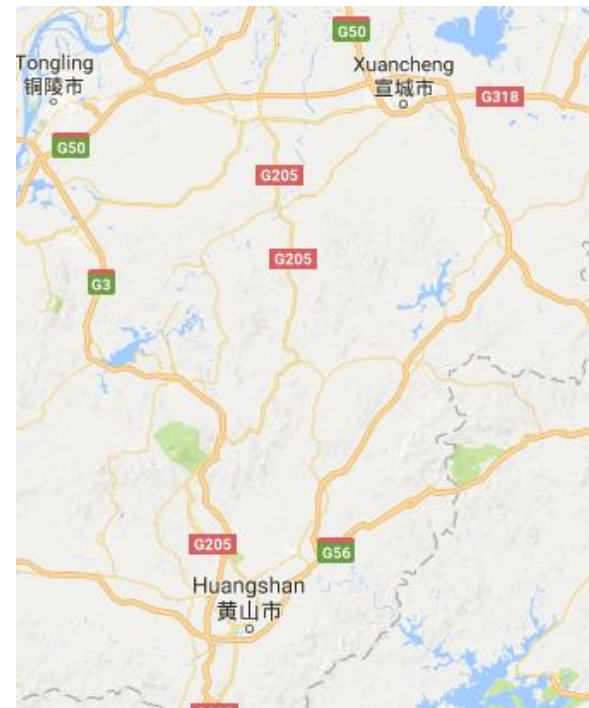
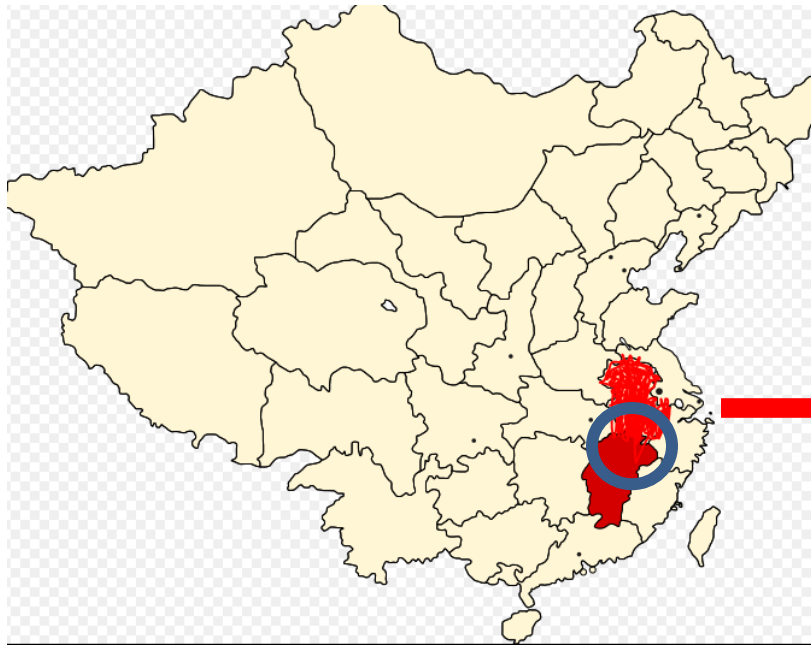
佛跳牆



福州魚丸。

徽菜

徽菜不是安徽菜。徽菜起源於古代徽州,其地理位置橫跨了今天江西省的黃山市和安徽省的宣城市。



徽菜

因為所在的地理位置多處於山林, 所以徽菜中多用山珍野食。著名的徽菜有火腿炖甲魚, 紅燒果子狸和黃山炖鴿。



火腿炖甲魚



紅燒果子狸



黃山炖鴿

浙菜

浙, 是中國浙江省的簡稱, 所以浙江菜又叫浙菜。



浙菜

浙江省所處位置也是中國的魚米之鄉。浙菜口味清鮮脆嫩, 強調選用當季時令的新鮮食材。其中著名的浙菜有東波肉、西湖醋魚和荷葉粉蒸肉。



東波肉



西湖醋魚



荷葉粉蒸肉



除了以上所介紹的八大菜系之外，中國菜也包含了其他具有特色的地方菜，如上海菜，東北菜，雲南菜，北京菜，宮廷菜等等，這些特色美食構築了色香味俱全，而且美麗多彩的中華文化。