

厦门好吃的闽菜

产品名称	厦门好吃的闽菜
公司名称	厦门龙晟鑫酒楼有限公司
价格	.00/普通
规格参数	
公司地址	厦门市湖里区仙岳路1939号三楼
联系电话	0592-2091588 18030025516

产品详情

产品介绍粤菜，即广东地方风味菜，有着悠久的历史，以特有的菜式和韵味，独树一帜，是我国著名八大菜系之一，在国内外享有盛誉。粤菜广义上来说由广府菜（亦称“广州菜”）、潮州菜（亦称“潮汕菜”）、客家菜（亦称“东江菜”）组成。客家菜与潮州菜、广州菜并称为广东三大菜系 营养价值
粤菜天上飞的，地上爬的，水中游的，几乎都能上席。鹧鸪、禾花雀、豹狸、果子狸、穿山甲、海狗鱼等飞禽野味自不必说；猫、狗、蛇、鼠、猴、龟，甚至不识者误认为“蚂蝗”的禾虫，亦在烹制之列，而且一经厨师之手，顿时就变成异品奇珍、美味佳肴，令美食者击节赞赏，叹为“异品奇珍”。粤菜用量精而细，配料多而巧，装饰美而艳，而且善于在模仿中创新，品种繁多，1965年“广州名菜美点展览会”介绍的就有5457种之多。食疗作用粤菜注重质和味，口味比较清淡，力求清中求鲜、淡中求美。而且随季节时令的变化而变化，夏秋偏重清淡，冬春偏重浓郁，追求色、香、味、型。食味讲究清、鲜、嫩、爽、滑、香；调味遍及酸、甜、苦、辣、咸；此即所谓五滋六味适宜人群闽菜-八大菜系之-其他说明粤菜食谱绚丽多姿，烹调法技艺精良，并以其用料广博而杂著称。据粗略估计，粤菜的用料达数千种，举凡各地菜系所用的家养禽畜，水泽鱼虾，粤菜无不用之；而各地所不用的蛇、鼠、猫、狗、山间野味，粤菜则视为上肴。早在南宋周去非《岭外代答》就有精辟的记载：“深广及溪峒人，不问鸟兽蛇虫，无不食之。其间野味，有好有丑交易说明闽菜-八大菜系之-