

餐飲業的餐廳種類

三、依國家與地區分

(一)中式料理

長江流域為界

■ 北方→麵食

■ 南方→米食



三大流域

黃河

北方菜

取味於陸

長江

四川菜

海、陸

珠江

閩、粵菜

海



五大區域

- 西北羶酪區
- 華北蔥蒜區
- 川湘辣椒區
- 江浙魚蝦區
- 兩廣蛇羹區



八大菜系

- 粵→廣東
- 閩→福建
- 川→四川
- 湘→湖南
- 蘇→江蘇
- 浙→浙江
- 魯→山東
- 皖→安徽



廣東(粵)-吃在廣州、取材奇特

- 五滋→香鬆臭肥濃
- 六味→酸甜苦辣鹹鮮
- 老抽、生抽、柱侯醬、冰梅醬、XO醬、蠔油、豉汁、魚露、珠油

廣東(粵)-吃在廣州、取材奇特

■ 三大派

廣州菜	潮州菜	東江菜
爽鮮脆嫩	湯淡甜慢	鹹酸辣油
味較清爽，生脆	少鹽、油，講究原味	客家菜
「正宗粵菜」 「食在廣州」	慢工出細活	靠山，海鮮罕見 鹹菜、鹹魚、醃瓜



廣東(粵)-重要菜色

■ 百花鑲豆腐



■ 腰果蝦仁



廣東(粵)-重要菜色

■ 生菜鴿鬆



■ 咕佬肉



廣東(粵)-重要菜色

■ 京都排骨



■ 三蛇龍虎鳳大會



廣東(粵)-重要菜色

■ 東江鹽焗雞



■ 廣式烤鴨



福建(閩)-喜用糟、海鮮

- 喜用紅糟、白糟、燕皮、魚丸及海鮮。

福州菜	閩南菜	閩西菜
清淡、偏酸甜 善用紅糟	善用香甜，講就佐料 辣椒醬、沙茶醬、芥末醬。	偏鹹辣、具山區風味

福建(閩)-重要菜色

■ 八寶蟳飯



■ 八寶芋泥



福建(閩)-重要菜色

■ 紅糟肉



■ 佛跳牆

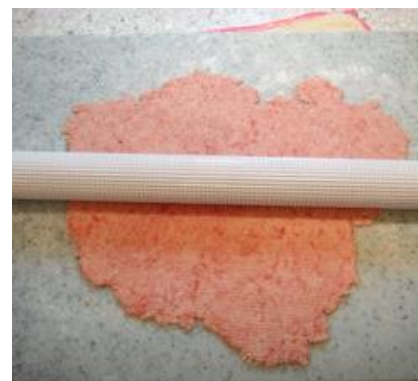


福建(閩)-重要菜色

■ 龍鬚燕丸湯



■ 燕皮



福建(閩)-重要菜色-燕皮



四川(川)-喜食辣椒

- 辣豆瓣醬



- 三椒：辣椒、花椒、胡椒

- 七味：酸、甜、苦、辣、鹹、麻、香

- 調味：(味在四川)

乾燒、魚香、酸辣、麻辣、怪味、紅油、
宮保、家常

四川(川)-重要菜色

- 豆酥鯧魚



- 乾燒明蝦



四川(川)-重要菜色

■ 鍋粍蝦仁



■ 宮保魷魚



重要菜色

■ 怪味雞



■ 棒棒雞



重要菜色

■ 樟茶鴨



■ 回鍋肉



重要菜色

- 紅油抄手



- 魚香茄子



重要菜色

■ 麻婆豆腐

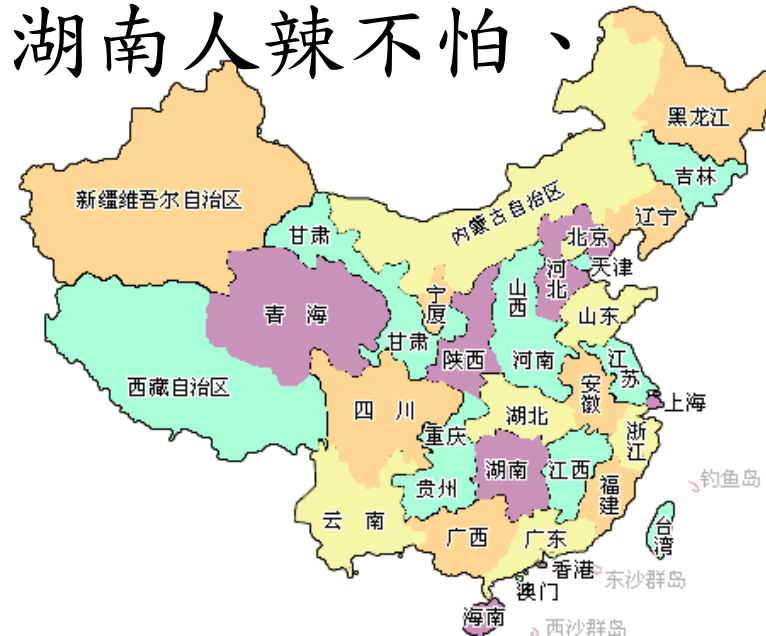


■ 夫妻肺片



湖南(湘)-香、辣、鮮、嫩

- 生吃辣椒
- 烹調特色→**燻**、**燒臘**、蒸、炒、醃
- 諺語：「四川人不怕辣、湖南人辣不怕、貴州人怕不辣」



湖南(湘)-重要菜色

■ 左宗棠雞



■ 東安子雞



湖南(湘)-重要菜色

■ 玉麟香腰



■ 生燻大黃魚



■ 豆豉蒸魚



江蘇、浙江(蘇、浙)-甜鹹香酸

- 合稱江浙菜，海產魚類為主
- 調味→油多、味濃、糖重、色鮮



江蘇、浙江(蘇、浙)-重要菜色

■ 紅燒下巴、肚襠、划水



■ 砂鍋魚頭



江蘇、浙江(蘇、浙)-重要菜色

■ 西湖醋魚



■ 龍井蝦仁



江蘇、浙江(蘇、浙)-重要菜色

■ 東坡肉



■ 蜜汁火腿



江蘇、浙江(蘇、浙)-重要菜色

■ 醉雞



■ 文思豆腐



江蘇、浙江(蘇、浙)-重要菜色

■ 松鼠黃魚



■ 無錫排骨



山東、北平(魯、京)-重油、脆香酥

- 俗稱「北平菜」
- 麵食為主，喜用甜麵醬
- 烹調法：涮、拔絲、高麗、鍋塌、爆、炒、溜、烤

山東、北平(魯、京)-重要菜色

■ 醬爆雞丁



■ 京醬肉絲



山東、北平(魯、京)-重要菜色

■ 北平烤鴨



■ 涮羊肉



山東、北平(魯、京)-重要菜色

■ 九轉大腸



■ 拔絲地瓜



山東、北平(魯、京)-重要菜色

■ 高麗魚條



■ 雞絲拉皮



臺灣(臺)-受福建、日本影響，重食補

- 調味(福建)：淡雅、清鮮、重酸甜
- 烹調法(日本)：炊、煎、炸、烤或生食
- 材料：海鮮、中藥
- 調味料

五味汁	海山醬	三杯
番茄醬、醋、香油、醬油、糖	味增、番茄醬、再來米粉、糖、甘草粉	麻油、醬油、酒

臺灣(臺)-重要菜色

■ 鹽酥蝦



■ 三杯雞



臺灣(臺)-重要菜色

■ 麻油雞



■ 紅蟳米糕



■ 當歸鴨



台灣地方特產-基隆

鼎邊銼



天婦羅



台灣地方特產

官田—菱角



木柵—鐵觀音



台灣地方特產

岡山—羊肉、蜂蜜、豆瓣醬



文山—包種茶



台灣地方特產

麻豆—文旦



深坑—臭豆腐



台灣地方特產

玉井—芒果



關廟—鳳梨



台灣地方特產

北埔—東方美人茶、擂茶
客家料理



甲仙—芋頭



台灣地方特產

新竹—米粉、貢丸、肉圓



大湖—草莓



台灣地方特產

東港—肉粿、黑鮪魚、油魚子、櫻花蝦



台灣地方特產

台中—太陽餅



林邊—黑珍珠蓮霧



台灣地方特產

大甲—奶油酥餅、芋頭酥

萬巒—豬腳



台灣地方特產

彰化—肉圓



潮州—燒冷冰



台灣地方特產

鹿港—蝦猴、牛舌餅、芋頭酥



蘇澳—羊羹



台灣地方特產

嘉義—火雞肉飯、方塊酥



西螺—醬油



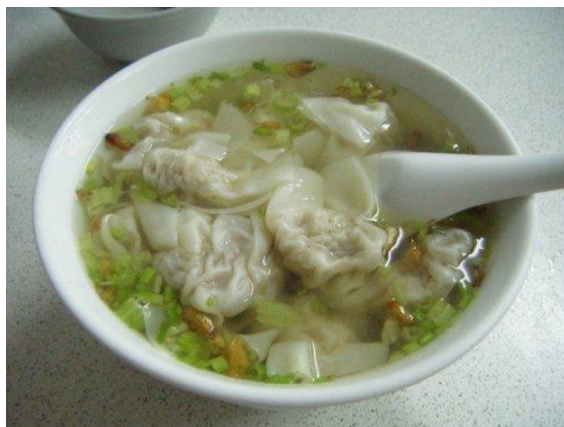
台灣地方特產

宜蘭—糕渣、鴨賞、膽肝、金棗糕、牛舌餅、三星蔥



台灣地方特產

花蓮—小米麻糬、扁食



台東—釋迦



台灣地方特產

水里—梅子、酒莊



金門—高粱酒、貢糖



台灣地方特產

台南—蝦捲、鱔魚意麵、棺材板、擔仔麵



台灣地方特產

白河—蓮子



馬祖—魚麵

