# 美味中国菜四年级说明文

来源：网络 作者：紫云轻舞 更新时间：2025-05-17

*一号菜：鲁菜　　鲁菜是山东菜系，由齐鲁、胶辽、孔府三种风味组成。是宫廷最大的菜系。以孔府为龙头。山东菜系对其他菜系有重要的影响，因此是八大菜系之首。　　二号菜：川菜　　川菜是四川菜系，以成都菜为代表。四川菜各地风味比较统一，在我国大部分...*

　　一号菜：鲁菜

　　鲁菜是山东菜系，由齐鲁、胶辽、孔府三种风味组成。是宫廷最大的菜系。以孔府为龙头。山东菜系对其他菜系有重要的影响，因此是八大菜系之首。

　　二号菜：川菜

　　川菜是四川菜系，以成都菜为代表。四川菜各地风味比较统一，在我国大部分地区都有菜馆，是比较大众的消费餐馆。川菜是最有特色的，主要特点是麻辣，我从来不敢吃。川菜也是民间最大的一种菜系。

　　三号菜：苏菜

　　苏菜是江苏菜系，由徐海、淮扬、南京和苏南四种风味组成，是宫廷第二大菜系，今天的国宴仍以苏菜为主。

　　四号菜：粤菜

　　粤菜是广东菜系，由广府、客家、潮汕三种风味组成，在中国大部分地方都有粤菜馆，在国内海外影响很大。粤菜是国内民间第二大菜系。

　　五号菜：闽菜

　　闽菜是以闽东、闽南、闽西、闽中、莆仙地方风味菜为主形成的菜系，以闽东和闽南风味为代表，妈妈说沙县小吃就属于闽菜。

　　六号菜：浙菜

　　浙菜是我们浙江省的菜系，以杭州菜为代表，主要以海鲜为特色菜。

　　七号菜：湘菜

　　湘菜是我妈妈家乡湖南的菜系，以长沙菜为代表，也是很辣的，不过不像川菜有麻的感觉。与川菜一样，在我国很多地方都有湘菜馆，它是民间第三大菜系。

　　八号菜：徽菜

　　徽菜是安徽菜系，包括皖南、沿江、沿淮三种风味，以皖南风味为代表。

　　我们的中国菜除了这八大菜系，还有其他的菜，比如京菜、豫菜、鄂菜和沪菜等。中国菜的烧法更多，有炒、炸、熘……你看，我们的菜文化非常丰富吧！

本文档由028GTXX.CN范文网提供，海量范文请访问 https://www.028gtxx.cn