



11月

全世界中國菜廚技大賽

culinary.ntdtv.com



現居澳洲的收藏及藝術鑑賞家、全世界中國菜廚技大賽組委會負責人戴東尼先生。(大紀元資料庫)

中國五大菜系

中華傳統飲食及烹飪之道

作者：戴東尼

中國的烹飪技藝歷史悠久，經歷代名廚傳承至今，形成了各具特色的菜系，其中影響最大的為川菜、魯菜、淮揚菜、粵菜及東北菜。這些菜系代表了中國各地色、香、味、形俱佳的傳統烹飪技藝。

東北菜

東北菜是指吉林、遼寧、黑龍江三省的菜餚，自古就聞名全國。東北是一個多民族居住的地方，北魏農業學家賈思勰所著的《齊民要術》一書中，記述了東北少數民族「胡燻肉」、「胡羹法」、「胡飯法」等菜餚的烹調方法，具有相當高的烹飪水平。遼寧省的瀋陽又是清朝故都，宮廷菜、王府菜眾多，製作方法和用料考究。東北菜吸取了魯、川、粵菜之精華，同時融合了滿、朝、蒙、宮廷菜的傳統技藝，形成了刀工精巧、講究火候、擅長杓工的特點。東北菜還注重利用東北特產原料，精烹山珍野味，烹調技法以火留、爆、燒、扒、烤、醬、燉、拔絲見長。菜餚嫩而不生、透而不老、爛而不化，口味醇厚，香飄四海。

粵菜

粵菜即廣東菜，主要由廣州、潮州、東江三種風味組成，以廣州風味最有代表性。廣州物產豐富，山珍海味無所不有，蔬果時鮮四季不同，故廣東的飲食，一向得天獨厚。早在西漢《淮南子·精神篇》中，記載有粵菜選料的精細和廣泛，明、清時期，海運開始發達，廣州成為重要的對外開放口岸，商業繁榮，飲食業也因此蓬勃興起，名揚海內外。粵菜選料廣博，品種繁多，配料精細巧致，講求「鑊氣」。粵菜還注重質和味，口味比較清淡，重清鮮、爽滑、脆嫩，清而不淡、鮮而不俗、脆嫩不生、油而不膩，力求清中求鮮、淡中求美。



粵菜選料廣博，配料精細巧致，口味比較清淡，重清鮮、爽滑、脆嫩。

淮揚菜

淮揚菜發源於先秦時期，隋唐時已負有盛名，至明清時，已成流派。淮揚菜對長江和淮河中下游的蘇、浙、皖、滬等地的飲食文化影響至深，並由此衍生發展成今日的上海菜、杭州菜、徽菜等。

淮揚菜的文化淵源極為精深，早在中國早期的儒家著作《四書》中已有記載。「唐宋八大家」的蘇軾和歐陽修在揚州時，曾大宴賓客，揮毫萬字，更為淮揚菜帶來了文人氣息。清康熙、乾隆皇帝南巡時，曾出現過盛況空前的淮揚菜接駕，這些史實典故都為淮揚菜奠定了深厚的飲食文化基礎，並很早就確立了中華一大風味菜系的地位。

淮揚菜用料很少，採用山珍海味，絕大多數都取材於當地產的一般材料，但刀工、火候、調味等細節手法上，卻一絲不苟。淮揚菜的刀工精細、形態美觀，堪稱一絕。如：一塊二公分厚的豆腐乾，能批成三十片的薄片，切成幾百條乾絲。淮揚菜講求：和、精、清三個字。和即和諧，其選料講求自然和諧，口味也是清鮮平和，濃淳兼備，鹹甜適度；精即精細，其製作過程講求精緻細膩；清為清爽，指原汁原味，清淡適口。淮揚菜系廚技特別擅長燉、爛、燒、煮，因為這幾種方法，更能突出食物的原味。淮揚菜就像寫詩作畫，蘊含著濃厚中國傳統文化底蘊，令人回味無窮。

川菜

四川自古以來就水好，土質肥沃，氣候溫暖，被譽為「天府之國」。因此，四川境內烹飪原料多而廣，加上品種繁多、質地優良的調味品，為各式川菜的烹飪及其變化無窮的調味提供了良好的物質基礎。川菜的文化底蘊十分深厚。歷代名人名作，在涉及巴蜀風土人情時，往往離不了飲食。東晉常璩所撰的中國第一部方誌《華陽國志》將巴蜀飲食歸結為「尚滋味，好辛香」。

唐代詩人杜甫則以「蜀酒濃無敵，江魚美可求」的詩句讚美了巴蜀的美酒佳餚。川菜自古講究「五味調和」，「以味為本」，其味型之多，居各大菜系之首。川菜的基本味型為麻、辣、甜、鹹、酸、香、苦六種，在六種基本味型的基礎上，又可以調配變為多種複合味型。而川味麻辣的祕訣在於巧用辣椒制的調料，如：紅油，其色澤紅亮，微辣香膩，堪稱一絕。

川菜的烹製方法有煎、炒、炸、爆、溜、煸等幾十種，講究色、香、味、形，尤其在「味」上風格獨特，以味型多樣、變化精妙、用料之廣、口味之厚為其主要特色。總的來說，川菜取材廣泛，調味多變，菜類豐富，口味清鮮醇濃並重。

魯菜

魯菜發源於春秋戰國時的齊國和魯國（今山東省）。中國傳統醫學四大經典著作之一的《黃帝內經·素問·異法方宜論》中說到齊魯之地為：「東方之域，天地之所始生也。魚鹽之地，海濱傍水，其民食魚而嗜鹹。安其處，美其食。」齊魯之地本是依山傍海，山川縱橫，河湖交錯，沃野千里，物產豐富，這為魯菜烹飪文化提供了極好的發展條件。春秋時期齊桓公的寵臣易牙，就是「善和五味」的名廚。到了宋代，宋都汴梁所稱「北食」即魯菜，此時的魯菜已具規模。到元、明、清時期，魯菜已自成菜系，而且還大量進入宮廷，成為御膳的珍品。

魯菜常用的烹調技法有三十種以上，其中尤以「爆、炒、燒、塌」等最有特色。爆法講究急火快炒；扒法為魯菜獨創，成品整齊成型，味濃質爛，汁緊稠濃。魯菜講究調味純正，具有鮮、嫩、香、脆的特色。魯菜選精於製湯。湯有「清湯」、「奶湯」之別，清湯色清而鮮，奶湯色白而醇。俗稱「廚師的湯，唱戲的腔」。



魯菜主要由濟南和膠東兩大風味流派組成，口味特點以鹹鮮為主。

中國菜 重在味兒

【大紀元記者方涵多倫多報導】「中國菜的根本就是「味兒」，「全世界中國菜廚技大賽」評委、原國家特級烹調師曲運強7月1日向大紀元記者表示，此次大賽就是要讓全世界更加認識中國菜的特點，珍愛中華飲食文化瑰寶。

曲運強用此次大賽中的一道指定菜「溜魚片」舉例說，這道看似簡單的溜魚片中包含了「大翻鍋」技巧，還有刀工、油溫的拿捏，「很多人做這道菜採用澆汁，這和收汁出來的味道誰都能嚐出來不一樣。」曲運強說。

「口味純正，主味突出是最重要的評分標準，選手不必把過多的時間花在裝盤上。」曲運強表示，菜的觀感、刀工、色彩、營養性也是評判的因素之一。「我們提醒選手不但要注意主盤，也要注意碟盤（給評委品嘗的小盤），碟盤準備的好壞也是評分的重要一項。」

「菜一端上來就像一個人一樣，它的精、氣、神看得一清二楚。」曲運強介紹一個廚師經過3~4年的基本功訓練都能達到一定水平，再往上就要看人的修養和用心程度了。

「為什麼孩子總是覺得自己媽媽做得菜好吃呢？因為媽媽給自己的孩子做菜的時

候是百分之百的疼愛他。」

曲運強說：「老子講『治大國如烹小鮮』，做菜這裡的學問大得很，用文火還是武火，什麼時候放鹽，什麼時候放糖，先加醬油還是先加醋，這個恰到好處的功夫就如同治理國家一樣不容易。」

曲運強說：「比如有一道著名的魯菜叫『九轉肥腸』，要求做出來要酸、甜、苦、辣、鹹五味平和，做起來很要功夫。」

曲運強認為，現在社會很多人已經不太懂得吃了，就覺得花的錢越多，吃的越高檔就越如何。其實能把一道很普通的菜的「本味兒」做出來就是好，不在於原料的名貴。此次大賽組委會負責人戴東尼介紹，「全世界中國菜廚技大賽」一經推出就在美國、台灣等地獲得了大量積極的反響。「台灣有很多著名的餐館和著名的廚師、政府官員對此次大賽非常支持和重視。」

「在拉斯維加斯有日本菜、法國菜、意大利菜，而中國菜在海外一直沒有取得它應有的地位。其實中國傳統飲食文化的博大精深，這次大賽旨在弘揚正統中華的烹飪技藝，再現中華美食的博大精深。」曲運強說。◇



北京手廚大賽特金得主 將率學生參賽

【大紀元記者李惠堂台灣屏東報導】由新唐人電視台主辦的「全世界中國菜廚技大賽」，9月20~21日將在「國立高雄餐旅學院」舉行初賽，比賽菜系為川菜、粵菜、淮揚菜和東北菜等。北京第三屆手廚國際烹飪大賽特金得主、任教於屏東華洲工業的中餐老師張永成將帶領學生報名參賽。張永成今年4月13日代表台灣參加北京第三屆手廚國際烹飪大賽，來自各國500位參賽中評審選出12位特金參賽者，張永成

以一道台灣道地菜，大家耳熟能詳的「麻油雞」贏得特金得主。

張永成所煮的「麻油雞」可是有加料喔！跟平常的麻油雞有所不同，材料是要台灣生產的老薑、台灣米酒、枸杞、杏鮑菇及崁頂鄉麻油，這5樣是張永成特地從家鄉帶來的關鍵料理。

目前張老師正在積極的培訓十幾位參賽者，從中再選出5至6位菁英代表學校參賽，張老師說參加並不一定拿第一名，只要你有心參加，取得經驗是最重要。◇



北京第三屆手廚國際烹飪大賽特金得主張永成老師將率學生參賽「全世界中國菜廚技大賽」。(大紀元)

比賽日期、項目及獎金

報名時間及方式

熱線電話：1-646-736-2988(中文)
1-646-736-2969(英文)
電子信箱：cook@ap.ntdtv.com
需赴美簽證者，組委會可根據參賽者的要求提供「全世界中國菜廚技大賽參賽邀請函」。

初賽及決賽地點及時間

初賽亞太賽區：台灣國立高雄餐旅學院，2008年9月20日至21日
初賽北美賽區：紐約，2008年11月。
決賽：美國紐約，2008年11月。

比賽項目 & 比賽方式

本次大賽比賽內容為川菜、粵菜、淮揚菜和東北菜（黑龍江、吉林、遼寧）。

初賽：按所報菜系自選一道熱菜及一道指定熱菜並現場烹飪，優勝者進入決賽。

決賽：按所報菜系、大賽指定的兩個菜餚和自選一道熱菜現場烹飪，並不得與初賽之菜餚相同，由評委會按照規則評選出名次。

菜餚規定

自選菜餚：技法不限，原料自備，大會將提供一般常用基本調味料（鹽、醬油、糖、酒、醋、食用油等）。可根據飲食發展情況自行選擇和發揮。

指定菜餚：必須是傳統技法，原料和調味料都由大會準備。要求所製定的指定菜餚地方特點突出、地域性鮮明，按菜系分別為：

川菜：三鞭燻雞（初賽）、魚香肉絲（決賽）、水煮牛肉（決賽）。

粵菜：芫爆裡脊絲（初賽）、溜魚片（決賽）、銀牙雞絲（決賽）。

粵菜：咕咾肉（初賽）、蠔油牛肉（決賽）、海鮮茄子煲（決賽）。

淮揚菜：紅燒肉百葉結（初賽）、雪菜毛豆百葉（決賽）、清燉獅子頭（決賽）。

東北菜：肉絲拉皮（初賽）、尖椒乾豆腐肉絲（決賽）、燉黃花魚（決賽）。

評分標準

滿分為100分，按照味感（30分）、質感（30分）、美感（20分）、營養衛生（20分）四個部分評分。

川菜組、粵菜組、淮揚菜組、東北菜組各設冠軍1名、亞軍1名、季軍1名、佳作獎5名。

冠軍	獎金1萬美元	獎盃1座 & 獲獎證書
亞軍	獎金3千美元	
季軍	獎金1千美元	
佳作獎	獲獎證書	
更多具體信息可查詢	http://culinary.ntdtv.com	