

# 粤菜菜肴的定名规律

广东菜肴的定名规律，大至上有十种类型：

## 第一种：依烹调方法和主料名称定名

这种定名方法最为普遍，一般是在主料前面冠以烹调方法，如“清蒸鲈鱼”、“脆炸牛奶”、“红烧水鱼”等等，使人们从菜名就能基本了解整个菜的面貌及其烹调方法。

## 第二种：依特殊辅料和主料的名称定名

这种定名方法，突出菜肴的特殊辅料和主料，一般是在主料的前面冠以特殊辅料的名称，如“荷叶蒸鸭”、“香荔尧柱甫”、“香芒滑鸡柳”等等。

## 第三种：依调味品和主料的名称定名

如“蒜茸明虾碌”、“沙爹串烧牛仔柳”、“五柳菊花鱼”、“蚝油牛肉”等菜肴，均用此法定名，它突出调味品和调味方法对一些调味有特色的菜肴较为适宜。

## 第四种：依成品的色泽定名

“碧绿鸡球”、“翡翠虾仁”、“芙蓉鸡片”、等菜肴均采用此法定名，目的在于突出成品的色泽。

## 第五种：依成品的形状定名

“蟠龙大鳙”、“象生拼盘”、“琵琶虾扇”等菜肴属于这一类。这类菜名反映了菜肴的形状，使菜名栩栩如生。造型要求较高，多用于宴会。

#### **第六种：依烹调工具和原料在色、香、味、形方面的特征定名**

如“瓦撑大鳊”、“汽锅淮几炖竹丝鸡”、“挂炉鸭”等等

#### **第七种：依主料、辅料的名称和烹调方法定名**

一般菜肴多用此法定名，从菜名就能看出菜的全貌。如“芹菜炒肉丝”、“鲍片扒海参”、“煎酿大明虾”等。

#### **第八种：单纯依形象或寓意定名**

现这种方法定名的菜较多，特别是在婚宴、春茗等宴会的菜单为多。如“满地金钱”、“年年有余”等。

#### **第九种：依地名定名**

这种方法能够说明菜肴的起源，适用于有地方特色的菜肴，如“广州文昌鸡”、“西湖菊花鱼”、大良治鸡卷“、“石歧脆皮鸽”等。

#### **第十种：依人名定名**

有些菜是用人名来定名的，如“东坡肉”、太白醉蟹煲“等菜就是。