**13.中国四大菜系**

**同学们：**

“行走齐鲁 研学于心”。欢迎来到泉城济南开展泉水文化主题研学旅行。参观完珍珠泉，请大家跟随我的脚步走进巷子，到鲁菜名店王府池子四号院用晚餐，来品鉴咱们中国四大菜系之首的鲁菜。

**同学们，**咱们中国烹饪啊丰富多彩，最为人们熟悉的是由鲁、川、粤、苏组成的四大菜系。这些菜系虽都“五味调和”，却又嗜味各异，比如，“山东人嗜葱蒜，苏人嗜糖，湘蜀人嗜辛辣，粤人嗜淡食”，总体上呢“南甜北咸”。

说起甜，在咱们中国厨师手里啊，那简直是“春风化雨”般的存在：淮扬菜以甜吊鲜、川菜以甜解辣、港粤地区呢追求鲜甜，在鱼香肉丝、翡翠烧麦、蜜汁藕中，甜的踪迹无处可寻，却又缥缈其间。咱们鲁菜中的“甜”，来得更直接、更干脆一些。今天呢，我们将品尝到鲁菜的精髓代表拔丝地瓜，它颜色金黄、味道甜糯，筷子夹起来之后呢，金丝可以拔出两米那么远。大家看，拔丝地瓜上菜了，我们夹起热地瓜，要放到这碗凉水里过一下再吃，是不是既甜脆又酥糯呢？除了拔丝地瓜，咱们今天啊还能品尝到九转大肠、奶汤蒲菜这些知名鲁菜。

**同学们，**人间**烟火**最暖人心。不论是鲁菜的鲜香嫩脆，川菜的麻辣鲜香，还是粤菜的用料广博，苏菜的清鲜平和，这些不同地域、“有根”的食物，不仅丰富了我们对于美食的定义，还能了解当地人的**生活样态**，展现出一本地道的**美食**风物志。

**同学们，**咱们山东人啊热情、豪爽，好客、周到，在鲁菜的制作和口味中也有所呈现。让我们在鲁菜名品中体味山东人的温情和温厚，来看四号院是如何传承鲁菜技艺、创新鲁菜发展的。

**同学们，**我们之前品尝过淮扬菜，也布置了提前了解鲁菜烹饪方法和口味的任务，让我们大快朵颐的同时也畅所欲言，进行对比分析吧。

**各位记者朋友：**

大家好，欢迎来到泉城济南，非常荣幸担任本次“高质量发展调研采风行”的导游员。游览完珍珠泉，请大家跟随我的脚步走进巷子，到鲁菜名店王府池子四号院用晚餐，来品鉴咱们中国四大菜系之首的鲁菜。

……

记者采风团：**好了，记者朋友们，**铁肩担道义，妙手著文章。期待你们以鲁菜这个**“小切口”**来传播中国烹饪的**“大技艺”**，讲好中国故事。

**各位大朋友小朋友：**

大家好啊，欢迎来到泉城济南。陪伴是最长情的告白，小朋友们，让我们感谢爸爸妈妈爱的陪伴，与我们一起来认识这个世界。游览完珍珠泉，请大家跟随我的脚步走进巷子，到鲁菜名店王府池子四号院用晚餐，来品鉴咱们中国四大菜系之首的鲁菜。

……大家看，拔丝地瓜上菜了，我们夹起热地瓜**，小朋友们，小心烫哦，**要放到这碗凉水里过一下再吃，是不是既甜脆又酥糯呢？

**各位家长，**咱们山东人啊热情、豪爽，好客、周到，在鲁菜的制作和口味中也有所呈现。让我们在鲁菜名品中体味山东人的温情和温厚，也带着孩子来看四号院是如何传承鲁菜技艺、创新鲁菜发展的。

亲子团：**好了，小朋友们**，接下来让我们跟着爸爸妈妈一起，品尝美味的鲁菜吧！

**各位组团社经理**：大家好，欢迎来到泉城济南进行旅游线路考察。游览完珍珠泉，请大家跟随我的脚步走进巷子，到鲁菜名店王府池子四号院用晚餐，来品鉴咱们中国四大菜系之首的鲁菜。

……

商务考察团：**好了，经理们**，在旅行社接待市场占比逐渐严峻的今天，让我们设计更精品、更有吸引力的旅游线路，也期待各位能够把今天的访泉之旅加入今后的线路设计，欢迎到四号院来品鉴鲁菜。

**各位爷爷奶奶：**

大家好啊，欢迎来到泉城济南感受泉水之美。陪伴是最长情的告白，希望在我的陪伴下，能让老年大学研学游的你们更觉旅程愉快。游览完珍珠泉，请大家跟随我的脚步走进巷子，到鲁菜名店王府池子四号院用晚餐，来品鉴咱们中国四大菜系之首的鲁菜。

…………大家看，拔丝地瓜上菜了，我们夹起热地瓜**，**要放到这碗凉水里过一下再吃，是不是既甜脆又酥糯呢？**拔丝地瓜美味，但要根据您的血糖情况，适量品尝哦。**除了拔丝地瓜，咱们今天啊还能品尝到九转大肠、奶汤蒲菜这些知名鲁菜。哎？这几位奶奶在跟拔丝地瓜合影，我也来给你们拍几个镜头，回头剪好短视频发给你们。

老年团：**好了，爷爷奶奶们**，增长见识，提升自我的同时，让我们好好品尝美味。