

看国宴菜

国宴是国家元首或政府为招待国宾、其它贵宾或在重要节日为招待各界人士而举行的正式宴会，是国事访问四大礼仪之一。国宴菜既招待时的菜肴。

国宴和普通宴会一样，也可分为欢迎宴会、答谢宴会、工作宴会等。

国宴的宴会等级分为三级：总统、总理为一级；副总统、副总理为二级；部长为三级。

中国国宴菜通常以淮扬菜为基准，汇集了各地方菜系，整理、改良而成。以咸味为主要口味，川菜减少了刺激性调料如辣椒、花椒的使用，淮扬菜减少了糖的食用，特点是清淡可口，软烂嫩滑，能够满足国内外大多来宾的要求。

国宴一般在人民大会堂或钓鱼台国宾馆举办，但人民大会堂共设宴 5000 人，故近年国宴菜也进行了改革，以减少开支，菜单不超过四菜一汤，不上白酒。其中狮子头、佛跳墙及三宝鸭等为国宴菜的代表菜。关注微信“大海、旅游、人”

说起国宴，老百姓总是对它充满了神秘，那不是一般人可以享受得到的，所呈现的精美菜肴更不是一般人所能看到的。

国宴狮子头

这是周恩来总理最喜爱的一道国宴菜。此菜选用肥四瘦六的五花肉手工切成小粒，和国宴顶级清汤制作而成，形态丰满，犹如雄狮之首，因此得名‘狮子头’。周恩来总理赞誉此菜“清淡不淡，肥而不腻”。

国宴乌鱼蛋汤

这是邓小平最喜爱的一道国宴汤菜。此汤被誉为钓鱼台台汤。它精选高级乌鱼蛋和国宴顶级清汤制作而成，微酸微辣，妙不可言。

国宴开水白菜

这是胡锦涛最喜欢的国宴精品菜，也是一道非常有名的经典国宴菜，精选东北大白菜心和国宴顶级清汤制作而成，看似朴实无华，却尽显国宴制汤功夫，汤色淡黄清彻，香醇爽口，沁人心脾。

国宴佛跳墙

这是一道极品国宴菜。此菜精选鲍鱼、鱼翅、辽参、鱼肚、干贝、鲍菇、鸽蛋、裙边等八种顶级原料，配以国宴顶级浓汤制作而成，浓汤制作时间长达三天三夜，开坛飘香，味道鲜醇，营养丰富，养生保健，是各国领导人都喜爱的一道国宴菜。

罐焖三宝鸭

这是一道非常名贵的经典国宴菜，此菜选用精选优质填鸭与板栗、小枣、莲子炖煮后，装入国宴专用特制紫砂罐内蒸熟，具有很好的养生保健功效。

蒜籽烧裙边

这是一道非常名贵的经典国宴菜，裙边为八珍之一，此菜选用上等裙边和国宴顶级浓汤烧制而成，有滋阴、补血和润肤功效，是国宴中的上菜。

红花鱼翅捞饭

(鲍翅、藏红花、顶汤)此菜是一道极品国宴菜。它选用大金勾翅和国宴顶级浓汤配以名贵补品藏红花精制而成，营养丰富，具有很好的养生保健功效。

国宴法式铜蜗牛

这是法国前总统希拉克最喜爱的一道国宴菜，此菜选用优质进口上等蜗牛和黄油、蒜茸烤制而成，食法独特，营养价值很高，是一道中西合璧的经典国宴菜。

国宴酥皮鱼翅盅

俄罗斯前总统叶利钦对此菜有很高的赞誉。此菜选用上等针翅和国宴顶级浓汤制作而成，食法独特，营养价值很高，是一道中西合璧的经典国宴菜。