

我今天為大家介紹的是中國八大名之一——粵菜。粵菜指在中國廣東省的菜式，粵菜的特點是講求色、香、味、型，且以味鮮為重點。

首先為大家介紹的是馳名中外的蜜汁叉燒，它紅彤彤外皮閃着蜜汁的亮澤。微燻的位置散發着炭火香氣，咬下去肉味香濃，還帶有蜜糖的甜味，真是令人讚不絕口。

第二道菜式就是咕嚕肉，它是最喜愛的粵菜之一，炸香的豬肉夾雜着濃郁芡汁的甜味，鹹甜得宜，加上酸甜的新鮮菠蘿果肉，令人十分回味！

粵菜最代表的莫過老火湯了，要說最普遍、最受歡迎的就是青紅蘿蔔豬骨湯了，它有清熱祛濕、潤肺止咳的功效。煮法簡單方便，只需洗乾淨所有材料，把切好的材料放進真空煲內，煲兩小時關火即可飲用了。

總括而言，每一道粵菜都色香味俱全，各有特色。我希望能嘗盡每一道粵菜。