# 四川茶楼介绍范文(通用5篇)

来源：网络 作者：柔情似水 更新时间：2024-12-15

*四川茶楼介绍范文 第一篇我们搭车来到历史悠久的武侯祠，俗称“三国圣地”。刚进入武侯祠，便是一条黄龙寺的长亭，里面有许多猛将：百战不殆的赵云，勇猛无敌的.马超，英勇善战的黄忠，有勇有谋的庞统……看着这些栩栩如生的塑像，我油然而生一种对古代人民...*

**四川茶楼介绍范文 第一篇**

我们搭车来到历史悠久的武侯祠，俗称“三国圣地”。刚进入武侯祠，便是一条黄龙寺的长亭，里面有许多猛将：百战不殆的赵云，勇猛无敌的.马超，英勇善战的黄忠，有勇有谋的庞统……看着这些栩栩如生的塑像，我油然而生一种对古代人民辛苦劳动的成果的敬佩之意。

然后我们又来到了三国时的人为我们留下的宝贵遗产。那里有关羽用的青龙刀，有张飞有的长矛，有刘备用的双刀，那里有诸葛亮的塑像，有关羽的戏袍和黄忠的戏袍。看这这些我情不自禁的想起了当年那些乱世英雄。

最后我们又来到了一个僻静而又凉爽，美丽而又碧绿的地方。那里有许多盆栽：高大挺拔的松树，娇艳多姿的小花……有的像婀娜多姿的仙女，多美呀;有的像淘气的孩子，还有的像害羞的女孩……那些盆栽都是用古代的盆子栽的。盆子上还雕刻着一些美丽的花纹，让人看了心旷神怡!

参观了历史悠久的武侯祠，我们又去参观了繁华热闹、古色古香的锦里。那里有四川京剧里才有的脸谱，许多小吃和四川特产，真所谓是玩具、小吃、四川特产一条街。我们还在锦里里买了一些东西，姐姐买了一个手机挂坠，，我买了一把孔明扇。因为我希望我能像孔明已成为皓月之光、日月之辉。我们在哪里还吃了许多小吃呢!特别是冰激凌面条，样子不仅十分新颖，而且价格也十分便宜，真是百闻不如一尝，真令人回味无穷。

天色越来越晚了，我们也恋恋不舍地踏上了回家的路程。

成都好吃、好玩的地方还多得数不胜数，希望全世界的人都可以来参观美丽的天府之国——成都。

**四川茶楼介绍范文 第二篇**

成都小吃是四川省汉族饮食文化的重要组成部分。成都风味独特、品类繁多的小吃，与其肴馔一样脍炙人口。从各色小面到抄手、饺子，从腌卤到凉拌冷食，从锅煎蜜饯到糕点汤圆，从蒸煮烘烤到油酥油炸，琳琅满目，各味俱全，种类不下200种。成都的大街小巷，到处都能看到各种小吃店。成都的特色小吃有双流兔头、夫妻肺片、川北凉粉和麻婆豆腐等。现在介绍一些常见的成都小吃。

脆皮火烧

乔东家脆皮火烧，面饼采用精良面粉，表皮酥脆可口，内夹各种精品作料，经现代工艺烤制而成，她汇集中西餐饮文化精髓，内蕴西式经典搭配，外具中式饮食特色。少油烟，避免油脂聚集在饼皮表面，营养，健康，快捷，符合现代饮食理念。

麻婆豆腐

陈麻婆豆腐是由国家命名的一家《中华老字号》老牌名店。其创业于清朝同治初(1862年)，开业于成都北郊的万福桥。原名陈兴盛饭铺，主厨为陈春富之妻。陈氏所烹豆腐色泽红亮，牛肉粒酥香，麻、辣、香、酥、嫩、烫、形整，极富川味特色，陈氏豆腐很快便名播遐尔，求食者趋之若鹜，文人骚客常会于此。有好事者观其陈氏脸生麻痕，便戏之为“陈麻婆豆腐“，此言不胫而走遂为美谈。饭铺因此冠为“陈麻婆豆腐店“。清朝末年，陈麻婆豆腐就被列为成都的著名食品。

五香卤排骨

因卤制工艺要求较高，能达到“骨肉相连”的效果很难，五香卤排骨是卤菜中较少的品种。廖排骨选择新鲜精排，祖传百年秘制卤汁再采用独特蒸卤技术精心卤制，使卤排骨回味悠长、汁香味浓，集口味、食疗、营养于一体。至今，五香卤排骨作为廖排骨的招牌菜荣获了“成都名小吃”、“中国名菜”等多项殊荣。除卤排骨外，廖排骨的卤猪脚、卤肘子等系列卤菜也闻名全国。

双流兔头

双流兔头，又叫双流老妈兔头。从开店至今已经有十年历史，于20xx年向国家商标总局注册了“老妈兔头”头像图案。双流老妈兔头以其麻、辣、香的特点，深受蓉城及外地消费者的喜爱，适合大众消费。

夫妻肺片

成都地区人人皆知的一款风味名菜。五十多年前，有郭朝华、张田正夫妻二人，以制售麻辣牛肉肺片为业，两人从提篮叫卖、摆摊招客到设店经营。他们所售肺片实为牛头皮、牛心、牛舌、牛肚、牛肉，并不用肺。注重选料，制作精细，调味考究，深受群众喜爱。为区别于其他肺片，便以“夫妻肺片”称之。夫妻肺片片大而薄，粑糯入味，麻辣鲜香，细嫩化渣。

二姐兔丁

二姐兔丁在成都很有名气，它最有名是兔丁肉多骨头少，不加兔头，佐料加有二姐特殊的配法，香鲜可口。二姐的\_兔\_系列中还有五香卤兔、红板兔、麻辣兔丁。另外，二姐兔丁店还经营红油鸡块、蒜泥白肉、凉拌肺片、五香蹄筋等多种凉菜。

传统锅魁

老隍城传统锅魁总店经营的锅魁品味多样，风味独特，鸡片锅魁、牛肉锅魁、蒸肉锅魁、肺片锅魁、素菜锅魁都是其特色品种，另外，老隍城传统锅魁总店的牛尾汤也很有特色。虽然老隍城经营的是传统小吃，但它透明的餐桌、白色的壁纸，清清爽爽，颇为时尚。

担担面

担担面是著名的成都小吃。用面粉擀制成面条，煮熟，舀上炒制的猪肉末而成。成菜面条细薄，卤汁酥香，咸鲜微辣，香气扑鼻，十分入味。此菜在四川广为流传，常作为筵席点心。担担面中最有名的又要数陈包包的担担面了，它是自贡市一位名叫陈包包的小贩始创于1841年。因最初是挑着担子沿街叫卖而得名。过去，成都走街串巷的担担面，用一中铜锅隔两格，一格煮面，一格炖鸡或炖蹄膀。现在重庆、成都、自贡等地的担担面，多数已改为店铺经营，但依旧保持原有特色，尤以成都的担担面特色最浓。

龙抄手

创始于二十世纪40年代，当时春熙路“浓花茶社“的张光武等几位伙计商量合资开一个抄手店，取店名时就谐“浓“字音，也取“龙凤呈祥“之意，定名为“龙抄手“。龙抄手的主要特色是：皮薄、馅嫩、汤鲜。抄手皮用的是特级面粉加少许配料，细搓慢揉，擀制成“薄如纸、细如绸“的半透明状。肉馅细嫩滑爽，香醇可口。龙抄手的原汤是用鸡、鸭和猪身上几个部位肉，经猛炖慢煨而成。原汤又白、又浓、又香。钟水饺

创始人钟少白，原店名叫“协森茂“，1931年开始挂出了“荔枝巷钟水饺“的招牌。钟水饺与北方水饺的主要区别是全用猪肉馅，不加其它鲜菜，上桌时淋上特制的红油，微甜带咸，兼有辛辣，风味独特。钟水饺具有皮薄(10个水饺才50克)、料精(上等面粉、剔筋去皮的精选猪肉)、馅嫩(全靠加工时掌握好温度、水分，肉馅细嫩化渣)、味鲜(全靠辅料和红油、原汤)的特色。

韩包子

成都名小吃韩包子从创业至今已有八十多年的历史。1920xx年温江人韩玉隆在成都南打金街开设“玉隆园面食店“，因其包子的味道格外鲜美而在成都站稳了脚跟。韩玉隆辞世后，其子韩文华接替经营，他在包子的做法上精心探索、实践，创制出“南虾包子“、“火腿包子“、“鲜肉包子“等品种在成都饮食行道一炮打响，名声不胫而走。后来韩文华干脆专营包子，并将其店名更换为“韩包子“，生意越做越红火。从解放前至今，韩包子在成都、四川乃至全国，一直享有经久不衰的声誉。

棒棒鸡

20世纪90年代初，因怀抱梦想，李良锋先生拜师学技、潜心苦学得“棒棒鸡”真谛，从一小摊开始艰苦创业，“秘制配方”调出脍人美味，其纯正的口感，鲜香的特色，“安全、便捷、营养、美味”的卤拌熟食产品深受消费者喜爱。

棒棒鸡，风味独特、做工精细、选料考究，是由原汁鸡汤加祖传配方精制而成，与世面上的所谓白斩鸡是有本质区别的。棒棒鸡根据传统制作工序加以现代的餐饮元素，使得做出的产品独具风格：麻、辣、鲜、香、甜一应俱全，口感好，真正色、香、味皆具，看之勾欲，食之回味，久品不厌。

川北凉粉

清朝末年创立于南充。创始人谢天禄在南充渡口搭棚卖凉粉，其凉粉细嫩清爽，佐料香辣味浓，逐渐卖出了远方。

冷锅串串香

冷锅串串香[2]发源于天府之国，美食之都。其继承着火锅的精华，川味的精髓，但更具有新时代的成都小吃特色。不但味道悠长，麻辣可调，味碟多样，且食用方便，富有休闲情调，物美价廉。壹鼎旺冷锅串串香充斥在成都旮旮旯旯，放眼望去街头巷尾，冷锅串串香店，层出不穷。城市的东西南北，冷锅串串香比比皆是。而壹鼎旺冷锅串串香，更是其中的佼佼者。有色有味，香气浓郁，令人回味悠长;麻辣鲜美，齿颊留香，让人百吃不厌;推陈出新，品种繁多，使人流连忘返。

膳斋棒鸡

侃膳斋棒棒鸡，源自四川荣经，是闻名四方的百年名菜，其味道特色，形式鲜明，以棒棒鸡为依托，包融了系列川中熟食经典菜式，集卤、拌、泡等多咱烹调手法，有麻辣、五香、泡椒、藤椒、香辣、咸鲜、酱香等系列特色口味。产品丰富多彩，味道层次鲜明。而在工艺上，侃膳斋棒棒鸡采用传统手法，完全延用原生态工艺流程，不使用任何添加剂、防腐剂，摒弃一切人工色素以化学提味剂，主导健康熟食，在味道之上，更注重于食品安全和传统四川食俗文化的传承。

**四川茶楼介绍范文 第三篇**

>成都最美的茶馆：竹叶青论道生活馆

成都是一座泡在茶里的城市，那么如果要推荐成都本土的特色茶馆的话，最能体现成都文化特色的竹叶青论道生活馆就当是不二之选了!在竹叶青论道生活馆，除了能品到好茶之外，还能感受设计者所推崇的那种禅道的氛围。论道生活馆20\_年由世界设计大师陈幼坚担纲设计，整个生活馆的风格都在体现和静清寂的茶道精神。所以要感受禅茶三味，首推大家到这个清雅的论道馆小坐。

佛像、鲜花、美女、茶香，在这里你所品的不仅仅是一杯产自峨眉山的好茶，更是在体味一种看似平常却雅致随兴的成都味道。除此之外，竹叶青论道馆还被《时尚芭莎》杂志评选为成都最美的茶馆呢。当然，这里的美也只有你亲自去感受过才能知道。

推荐指数：☆☆☆☆☆

茶馆地址：武侯区神仙树南路35号

茶馆消费：人均100元

>最平民的茶馆：鹤鸣茶馆

推荐指数：☆☆☆☆☆

茶馆地址：成都青羊区少城路12号人民公园内

茶馆消费：人均30元

>最小资的茶馆：不远树下的院子

城市发展日新月异，能在成都找一处院子来开茶馆也算是奢侈了。不远树下位置很偏，不是熟人带着多半找不到。老板阿远以前是做IT的，两年前辞职开了这家茶馆。茶馆是庭院式的装修风格，地方不大，但布景别致，有点像日式庭院的感觉。院子里有一个老树，遮天蔽日，树下的坛坛罐罐里种了一些花花草草，水缸里养了一些睡莲和小鱼。要不是门口有茶馆的门帘，进来可能会让你觉得这里是哪个的私家院子。

推荐指数：☆☆☆☆

茶馆地址：西华门街西二巷10号

茶馆消费：人均80元(会员制)

>最成都的茶馆：悦来茶馆

在每部古装剧里，貌似都有一家叫“悦来”的茶馆或酒馆，在成都也有一家悦来茶馆。悦来茶馆最特别之处在于靠近成都最繁华的春熙路，每周周末还有传统的川剧表演。新老成都人在这里一坐，外面是繁华闹热的成都，里面是历史沧桑的老成都生活。在这里发呆的时候，常有一种穿越的感觉。悦来茶馆在锦江剧场里面，从停车场进去左转进门就是，门廊上有个长黑板写起要表演的川剧剧目和时间，对面是成都著名小吃龙抄手的店。

推荐指数：☆☆☆☆

茶馆地址：锦江区华兴正街54号...

**四川茶楼介绍范文 第四篇**

在这部作品之前，做为一名小说家他已经写出多部传世之作。而戏剧方面经过多步创作为《茶馆》的成功做基础。

《茶馆》的故事发生在一个大茶馆里。茶馆里人来人往，会聚各色人物、三教九流，一个大茶馆就像一个小社会。里面有弱者也有强者但都是被压迫的人，只是弱者更多一点。

每个人都在扮演着他们自己的故事，但他们却又与这个时代紧密相连。就像一条河，大主干很重要但没有无数滴水来汇聚又有什么精彩之处可言呢？这些人物怎么活着和怎么死的反映了那个年代。在《茶馆》一书中次要父子相承，如同文中的唐铁嘴、小唐铁嘴；刘麻子、小刘麻子都是同一个人衣着变了，但德行未改，这种写法有助于故事的连贯。文章中的人物虽然各说各的，却反映了时代。

无关紧要的人物一律招之即来，挥之即去，没有累赘。这篇文章是以一些下层人民来反映当时的社会那么就会用到很多小人物这些小人物如果一直存在那会让精彩的文章失去光彩，招之即来，挥之即去便是最好的方法。作为一名成熟的戏剧家，老舍已经成功了。

语言功力富有个性。老舍被称为“语言艺术大师”那么老舍肯定会使用好语言。在《茶馆》中每个人物的语言台词设计的到位。这样炉火纯青的语言功底归功于艺术锤炼，又来自于生活中的积累。老舍是一名出身卑微、平民色彩浓郁的作家，落社以小人物的视角展示了清末戊戌维新变法失败之后、民国初年北洋军阀割据的时期\_覆灭前夕三个时代生活场景，概括了中国社会各个阶层、几种势力的尖锐对应和冲突，揭示了半封建、半殖民地中国的命运。《茶馆》一文老舍将语言功力发挥到极致。

《茶馆》的成功在于语言的成功和他戏剧结构的巧妙，严密。语言：话剧全凭台词塑造人物，台词到为了，人物就活了；人物活了，全剧也就成功了。被誉为“语言大师”的老舍的的确确将语言功力发挥到及至。《茶馆》中每个人物的台词都设计的非常生动传神、赋予个性，同时有简洁凝练，意味深长。

**四川茶楼介绍范文 第五篇**

这一天，我随意打开书架，不经意间看到书架的角落里有一本老舍先生写的《茶馆》，这本书好像还没看过。于是，我就拿起这本书来看。

不看不知道，一看吓一跳。原来这本书的故事很精彩，很有哲理。这本书写的是戏剧，一个悲剧，一共分为三个幕，分别写了清末民初、民国中期，民国后期的人们生活经历与状态。这本书写了一个掌柜王利发的茶馆由兴盛到衰败的过程，最后被军阀势力逼死的事。同时，也写了一个农民——康六欠了别人的钱，被迫卖女儿被太监当老婆，结果害了自己女儿一生的事。

我看完这本书，竟然掉下了泪水。王利发一生中都趋炎附势，见到别人总打招呼，只是为了在乱世中得到生存。但是他的好话、他的鞠躬仍然不能让他顺利过完一辈子，结果落得个被军阀逼到上吊自杀的下场。康六的女儿在太监家里不敢出一声哼，直到太监死了，才得到了自由。但等到自由后，仍遭到别人的追杀，被迫一路逃亡。唉，这是傅仪的错。傅仪统治时期，闭关锁国政策让人们的生活穷困潦倒，而傅仪却认识不到这个错误，以致于自己做了亡国君王，被剥夺了自由与权利。但这一生是不能后悔的，这就是错误所付出的代价。在这本书中，我为但是社会的黑暗而感到悲哀，为人们的自私自利而痛心疾首。其实，这不应该把过错归咎于普通百姓上，为了生计，每个人不得不变得狠心冷血。错就错在了军阀势力的统治衰败，让人们无处谋生，只得阿谀奉承，颔首低眉，像狗一样生活着。

其实，现在的社会这样的人也并不少。很多公司职员为了搏得老板的器重，为了在公司有一席之地，用尽各种肮脏的手段陷害别人，抬高自己。这些人难道不像那个时候的老百姓吗?但他们并没有看清楚这是个民主社会，这是个知识决定命运的社会。只要我们有本领，有知识，何愁没有伯乐呢?何处不是容身之所呢?

亲爱的人们呀，拿起你们的尊严，拿出你们的本领吧，不要做个绞尽脑汁的陷害别人的人吧，要做一个凭本领脱颖而出的强者。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！