

乐寻凤城招牌菜

主办：佛山市顺德区大良街道经济和科技促进局

承办：佛山市顺德区厨师协会



均安烧猪蒸猪

大良炒牛奶

德朗人家休闲生活馆位于均安乡浦村马山脚下，依山而建，占地一百多亩，集名厨美食、厨艺学苑、休闲娱乐、特色购物、农家乐主题的综合型园林式休闲生活馆。

德朗人家休闲生活馆是由均安十大纳税民营企业——德朗电器制造有限公司全额投资，旗下子公司德朗厨艺文化传播公司运营。德朗电器是致力于厨房电器，母婴电器，厨房用品的专业制造公司，所有产品均自主研发和生产，拥有国家多项发明专利，远销欧美。

德朗企业大力推进企业转型升级，以德朗人家休闲生活馆为战略总部，打造“首家厨艺体验主题生活馆”，向第三产业延伸，探索创新O2O商业模式，实现德朗梦！

德朗人家休闲生活馆是您厨艺体验、亲子活动、家庭宴请、朋友聚会、商务接待的首选，欢迎亲临品鉴！



德朗人家厨艺体验主题生活馆鸟瞰图 占地面积一百多亩，历时七年打造。



A: 德朗人家休闲生活馆正门

- ① 德朗人家名厨手信亭
- ② 德朗人家豪华宴会厅
- ③ 德朗人家餐厅点菜区
- ④ 连通式多功能餐房
- ⑤ 30人豪华圆桌餐厅
- ⑥ 水上演艺舞台
- ⑦ 德朗企业文化馆

B: 德朗电器公司正门

- ⑧ 德朗购物商场
- ⑨ 顺德美食文化馆
- ⑩ 棋牌休息室
- ⑪ 野炊烧烤场
- ⑫ 蒙古包餐厅
- ⑬ 儿童乐园/老人康乐场
- ⑭ 山洞园林茶饮区

C: 德朗人家餐厅入口

- ⑮ 钓鱼场
- ⑯ 德朗名厨学堂
- ⑰ 灯光球场
- ⑱ 兔与人赛跑场
- ⑲ 农家菜场
- ⑳ 农家禽畜场
- ㉑ 野战训练场

D: 德朗人家休闲生活馆中门

- ㉒ 德朗产品试产中心
- ㉓ 德朗工业设计中心
- ㉔ 德朗企业办公大楼



美食DIY厨艺体验



前言

俗谚“食在广州，厨出凤城”，如今“凤城寻味，乐在其中”。来到顺德大良，可以品尝哪些顺德招牌菜呢？到哪里品尝比较正宗呢？关于这个话题，无论顺德本地人，还是外地游客想必都很感兴趣。如果有一本“觅食秘笈”在手，那就能随时随地乐寻凤城招牌菜！

适逢大良街道经济和科技促进局策划“乐寻凤城招牌菜”评选活动，顺德厨师协会全力承办，发动大良各大中小餐饮企业参加，活动邀请多位顺德名厨、营养专家、著名美食家、美食节目主持、美食达人等组成专家评选组，到店品鉴评点候选招牌菜，从外观、味道、营养、技艺、历史、典故等方面进行评分，并对部分菜式建言献策，着力促进烹饪技艺提升。参与商家高度重视本次评选活动，并对专家提出的意见表示赞同和感谢。

本次“乐寻凤城招牌菜”评选活动，专家评委花了半个月时间，马不停蹄的走访了30多家餐饮企业、从139款候选菜式中评选出60款（首批）“凤城招牌菜”，并以图文并茂的形式制作成册，介绍各款凤城招牌菜的历史典故、获奖荣誉、食材介绍、烹饪解密等信息，方便广大市民、游客了解顺德美食文化，寻味凤城美食。





目录

- P1-2 龙的酒楼：**古法彭公鹅、塘里鱼欢唱、燕奶金丝球
- P3-4 福盈酒店朗晴居：**碧绿炒绍纱鱼卷、金汤海皇羹、翡翠带子卷
- P5-6 新世界酒店：**红烧妙龄乳鸽、吉列春花饼，**喜来登酒店：**脆皮金猪鹅肝夹
- P7 喜来登酒店：**金蚌干捞澳龙虾
- P8 君莱酒店：**顺德菊花拆鱼羹、君莱鼓味肉
- P9-10 顺悦酒家：**白雪影金钱、顺悦金牌乳鸽、花开富贵
- P11 南国园林山庄：**南国鱼牛鲜、椒盐海豹蛇
- P12 喜宴融和菜：**飘香养生豆腐、凤舞石锅
- P13-14 百丈园（大良店）：**火龙鱼、葱油鸡，**有腥气：**香煎鳄鱼尾
- P15 有腥气：**鱼塘公鱼生
- P16 七号公馆：**海盐焗无骨榕蛇、香煎雪花牛肉粒
- P17-18 味点空间：**鲜汤鱼片饺、黑金蒜炖肉汁、鲜花椒焗虾
- P19-20 味力东翼：**草莓咕嚕脆肉、味力姜油风沙鸡、香煎肥牛扒
- P21 富豪西餐厅：**招牌蒜香鸡翼
- P22 丰尔粥食：**至尊豆腐、黄金御翅骨
- P23-24 春田E度家宴：**八珍盐焗鸡、甘香豉酒鹅，**聚家渔村：**虾兵虾将
- P25 大良马姐：**咸水鸡、豉油鹅
- P26 乡村鸡：**菜芯远炒鱼片、白汁焖大鱼
- P27 江汇渔家新村：**金叶刷骨水蛇汤、东江坑螺焖野鸭
- P28 顺德味道：**蒜香边鱼
- P29-30 庆盛酒楼：**芙蓉象牙蚌、鲜人参炖糯米鸡，**龙磐酒楼：**葱油掌亦肾
- P31 茶之绿茶艺馆：**野米燕麦煮圆贝、橙汁双宝
- P32 茶趣轩：**刁钻八彩捞起牛肋条、荷花鱼米飘香
- P33-34 大头华烧鹅：**大头华烧鹅、腊肉蒸鲛鱼干，**银辉饭店：**鱿鱼蒸肉饼
- P35-36 师傅仔：**功夫汤、土窑鸡，**汇鼎私房菜：**生炒猪肚
- P37-38 凤翔龙厨：**无骨鲫鱼、辣椒蒸五花肉，**有骨气：**醒神过江肠



罗福南：“彭公鹅”大有来头

酱红色的鹅肉非常吸引，吃起来酸甜醒胃，肥而不腻。同时多了几分果醋芳香，与鹅肝的醇厚、子姜的微辣、鹅肉的甘香浑然天成于乌黑的甜醋当中，送饭一流。



01 | 古法彭公鹅

龙的酒楼

据悉，“彭公”是民间传说中活了880岁的寿星厨神“彭祖阿公”，曾经在顺德为民排忧解难，每年农历六月十二日为“彭祖诞”。

“古法彭公鹅”是一道历史悠久、极具特色的凤城名菜。在顺德，不论童子开笔礼、订婚过礼还是端午龙舟互访，都喜欢送鹅。而在婴儿弥月筵宴或在老人寿宴上，人们总能品尝到这款醋香扑鼻、酱色耀眼的“彭公鹅”。

2004年，在第五届中国烹饪世界大赛上，龙的酒楼的名厨用果醋代替传统的乌醋来调味，加入名贵的法国鹅肝，与子姜片相夹同炆，用古色古香的“鼎”盛载以显古意，最终以鲜明的顺德特色和中西合璧的创意而荣获金牌，使“彭公鹅”走向世界。



“塘里鱼欢畅”具有顺德桑基鱼塘特色，以顺德传统烹饪工艺制作鲜活的顺德特产，菜式洋溢着家乡饮食风情，重现鱼米之乡丰收盛宴的情景，让人再三回味。

02 | 塘里鱼欢畅

龙的酒楼



龙的酒楼招牌菜“塘里鱼欢畅”包含了碧绿鲮鱼卷与鲜奶灌汤黄金球两味竞相辉映的佳肴。前者用鲮鱼胶卷着鲜嫩的菜心和火腿丝，那独特的滋味在嘴里萦绕不散。后者则开辟了灌汤鱼球的新做法，外层用切细的蛋丝，略经油炸的腐丝、蛋丝包裹点缀。2004年11月，“塘里鱼欢畅”获得第五届中国烹饪世界大赛金牌。2006年的第十六届中国厨师节，这道菜式又获得美食展示百鸡宴/百鱼宴优秀奖。



“燕奶金丝球”是一道创新的顺德菜，其做法是把打好的虾胶包裹燕窝和牛奶成丸，再拍上脆皮丝，慢油浸炸至熟即可。外型像个金黄色的金球，口感甘香嫩滑、外脆内滑。更为惊喜的是，咬开时会有燕窝奶汁溢出，真是一道独具风味的创新品种。此菜于2003年佛山美食欢乐节的美食评比中，获佛山十大金牌菜式第一名。



罗福南：“绉纱”效果口味更佳

绉纱鱼卷，其皮微起皱褶，避免光滑的单调，咀嚼时对牙齿产生轻微的反弹力，舌头产生美妙的触感，从而形成一种咀嚼的快感。



04 | 碧绿炒绉纱鱼卷

福盈酒店朗晴居

顺德福盈酒店朗晴居有一道招牌菜“碧绿炒绉纱鱼卷”。为何成为“绉纱”？其做法是把鲮鱼去皮剔骨后，打成鱼胶，再挤成鱼丸，然后在干净的砧板上用刀将鱼丸一压一刮，成绉纱状，再加入火腿条、葱卷好后放入热锅或煎炸、或蒸熟。外形仿如一匹绸缎捆着珍宝。口感特色：清而不淡，爽而嫩滑，外层富含鱼胶鲜香，弹牙爽口，内层料头滋味动人，深受顺德人喜爱。

此菜在2005年全国中餐技能创意大赛中获得热菜金奖，同时获得2005年“味之素”广东旅游文化节展台金奖和2006年第十六届中国厨师节展台金奖。



野米的蛋白质中含有丰富的氨基酸，维生素及矿物质和多种微量元素，其膳食纤维比大米高得多，是难得的保健食品，可称之为“米”中之王。



顺德福盈酒店朗晴居的新派菜“金汤海皇羹”，先将金沙瓜蒸熟，后打成茸状，再配以海参、田鸡、野米等材料一齐煮成羹即可。此汤制法虽简单，但口味清鲜，伴有浓郁的南瓜香甜味，野米、海参的弹牙口感十分鲜明，田鸡肉汁淡淡飘香，上述各种食材更是营养丰富，满分！

06 | 翡翠带子卷

福盈酒店 朗晴居

顺德福盈酒店朗晴居的创新菜“翡翠带子卷”，其做法是把带子肉、火腿片用韭菜花扎好，底垫金沙瓜片，造型摆设好，一齐蒸熟后打芡上碟即可上台。其口感鲜嫩和味，带子爽脆，金沙瓜淋软滑，营养丰富，乃一道创新的健康顺德菜。





冯永波：原只吃乳鸽更滋味

妙龄乳鸽个头较细，肉嫩多汁，适宜整只炸，整只吃，尽量不要切开，保持最佳的口感享受。



07 | 红烧妙龄乳鸽

顺德新世界酒店

顺德新世界酒店的招牌菜式“红烧妙龄乳鸽”坚持传统做法。师傅选用出生12天的妙龄乳鸽用白卤水浸半小时，等卤水的味道渗入乳鸽中，再捞起来用热水冲洗，淋上脆皮浆，吊干后用热油炸至大红色。经过这番精心烹制后，乳鸽比我们平时吃到的“生炸”妙龄乳鸽要干身一点，味道也浓郁一点。



雷公：中西融合的新口味

入口第一感觉是甜而不腻，爽脆可口。细细品尝，花生仁的香、沙葛的脆、葱花的酥，口感独特，形神俱备，让人回味无穷。



08 | 吉列春花饼

顺德新世界酒店

顺德新世界酒店的菜式“吉列春花饼”揉合中西做法，首先以凤城名菜“香炸春花卷”为基础，以沙葛、花生、芝麻、猪肉、葱花等普通选料切成粒状，加入秘制的调料，均匀搅拌，用面包糠及网油包裹着材料，然后以“吉列”方式炸至外层金黄色，内层呈现蛋黄与葱绿色交替。

09 | 脆皮金猪鹅肝夹

顺德喜来登酒店

脆皮金猪是广东喜庆宴会必有的佳肴，象征红肥赤壮、金银满盘。传统做法是把乳猪片皮起肉去骨，切件后又拼成金猪原形，卖相甚为大方得体。顺德喜来登酒店的招牌菜“脆皮金猪鹅肝夹”，融合中西，时尚优雅。菜式巧妙的把法国鹅肝与中国烧乳猪夹在一起，配以酸姜片和西生菜垫底，顿时变成“汉堡包”式结构。用手捧起一件直接送嘴里咬，上层香脆，中层香嫩，下层甜辣，底层爽口，四种口味由上至下风味各异，渐渐的在口腔内调和一体，滋味回甘。



顺德喜来登酒店

电话：0757-28888888

地址：大良新城区德胜中路11号



雷公：全新口感的捞起龙虾生

先欣赏造型华美，吃时感觉北极贝的鲜甜、金蚌仔的爽口、龙虾仔的弹牙，味觉和口感在清凉的配料更上一层楼。



10

金蚌干捞澳龙虾

顺德喜来登酒店

顺德捞起鱼生的魅力的确不少，衍生出多种不同材料的捞起食法。顺德喜来登酒店的菜式“金蚌干捞澳龙虾”则是顺德鱼生食法的创新，采用了北极贝、金象拔蚌仔、澳洲龙虾仔等多种海鲜，以顺德鱼生的刀法切成薄片，灼水至8成熟，于碟底层铺满银芽，上述各海鲜切片铺面，伴上柠檬丝和葱头片，洒上少量花生油、东古豉油，捞起即能享用。



罗祖金：秋冬时节 鱼羹巧添菊花

“顺德菊花拆鱼羹”加入深秋盛开的菊花瓣，让色彩更明亮、口感更清香，成为了适合秋冬时令的滋润汤羹。

11

顺德菊花拆鱼羹

君菜酒店



顺德拆鱼羹作为顺德“一鱼八味”的头菜，其选料是采用其他七味做法剩下的肉碎，煎香后拆出鱼骨成为鱼茸，再把肉碎熬汤，加入胜瓜丝、冬菇丝、蛋丝、腐皮丝、粉丝等七种辅料推薄芡做成汤羹，“顺德菊花拆鱼羹”在“顺德拆鱼羹”基础上加入深秋的黄菊花瓣，为传统菜式“锦上添花”，充分体现顺德菜粗料精作的烹饪特色。



12

君菜鼓味肉

君菜酒店

“君菜鼓味肉”切得方方正正的八大件，排列成犹如阅兵队伍的方阵，给人正气凛然的感觉。夹起咬一口，口感香淋，富有层次感，鼓味香浓，与猪腩肉的肥美显得非常搭档，以咸引鲜，风味殊佳，让人顿觉胃口大开，佐酒更适宜。此菜曾获得2007年第二届顺德岭南美食文化节“顺德金牌菜”。



廖锡祥：传统美食，相映成趣

白雪是指名菜大良炒牛奶，金钱是指大良野鸡卷，两道古典传奇美食放在一起互相辉映，耳目一新，美味赞不绝口。



13 | 白雪影金钱

顺悦酒家

这就是大良顺悦酒楼的传统菜之一“白雪影金钱”。炒牛奶特点凝而不泻、香醇嫩滑，还加入了卜卜脆的蟹子，多了新奇的口感。野鸡卷特点香脆可口，惹味鲜明，用陈年绍酒腌制冰肉齿颊留香。一个人动听的名字演绎两道凤城传统美食，不愧是顺悦酒楼的招牌菜式。





罗福南：顺德开拓生炸乳鸽先河

品尝乳鸽，先看皮色红亮，皮下脂肪融化，口感香脆可口。再扳开鸽腿，皮下和肉表面有肉汁流出，咬一口鸽胸肉，明显感到鲜美的肉汁溅出。



14 | 顺悦金牌乳鸽

顺悦酒家

上世纪80年代，顺德厨师到石岐学习红烧乳鸽的制作，回来后，经过深刻的研究和多次的演练，把其“熟炸法”改为“生炸法”，即生料腌味，“上皮水”，吹干皮，再放入油锅炸。这方法更能锁住肉汁和入味提鲜，得到中山行家的认同，渐渐地，石岐乳鸽也改为“生炸法”制作。



15 | 花开富贵

顺悦酒家

菜式选用桂花鲈作主材料，桂通贵。桂花鱼少骨，可切厚鱼片，以花椒油拉嫩油至刚熟并卷起成花状，鱼头鱼尾豉汁蒸，为整个菜式带出底味，青红辣椒以花椒油炒，最后炒香鲜花椒洒上面，于是构成了美丽的造型“花开富贵”。鲜花椒粒是点睛之笔，为这道菜式抒发清新味觉。



怪超：汤靓、鱼片滑、牛肉嫩

一道香喷喷的“南国鱼牛鲜”放前面，尝一口鲜汤，奶白香甜，品一块鱼片，香软嫩滑，吃一块牛肉，滋味无穷。

16

南国鱼牛鲜

南国园林山庄



大良南国园林山庄有一道新派菜“南国鱼牛鲜”，把桂花鱼起出鱼片，鱼骨熬汤调味备用，白贝蒸熟备用。把大豆芽、黄瓜飞水放入大汤碗底，把牛颈肉切薄片灼熟放入碗中，再加入灼熟的鱼片，最后倒入热腾腾的鱼汤，洒上花椒即成。



17

椒盐海豹蛇

南国园林山庄

品尝“椒盐海豹蛇”可以满足你三个愿望，其一，享受最滋味的食法，双手捧着吃，用牙齿撕出最大的一条蛇脊肉，大啖的咀嚼。其二，肥美的蛇肉里面含有丰富的肉汁，那吃蛇肉的幸福感爽快无比。其三，椒盐的烹调法令蛇肉入味，蛇骨有味，让人怀念着吮指回味。



白豆为“豆中之宝”，黑松露为“菌中之王”，两者经过顺德厨师的精心烹调，成为100分营养+100分健康的美食佳肴。

18 | 飘香养生豆腐

喜宴融和菜

白豆香味浓郁、营养丰富，家庭主妇早就把白豆融入菜式烹调当中，即使煲汤或炖汤，放入白豆之后香气更加醇和。大良喜宴融和菜的“飘香养生豆腐”，在豆腐制作过程中加入了“菌中之王”黑松露，以特有的清香配合豆腐的豆香，加上丰富的营养，实现了美味和养生相得益彰。



19 | 凤舞石锅

喜宴融和菜

“凤舞石锅”采用饲养超过200天的农家走地鸡，由于骨头硬，适宜去大骨，肉切片，把石锅烧到180度，加入橄榄油，把红葱头、沙姜辣椒爆香，放入鸡块煮至9成熟，加入桂花即可食用。鸡肉在烹煮过程中吸收了石头的微量元素，再加上桂花的清香，形成一道滋味的健康菜品。

