

中国厨师之乡 中国美食名城



顺食而行

# 顺德美食一本通2014

主办单位

第九届中国岭南美食文化节组委会

承办单位

顺德区委宣传部（区文体旅游局）

佛山传媒集团珠江商报社

# 家庭万应钱

时刻万应 应您所需



## 无须担保，无须抵押

凭个人信用记录及还款能力申请，无须繁琐的抵押和担保手续，最高额度20万。



## 随时随地，使用便捷

网上银行、ATM、电话客服、柜台，支持多渠道使用。



## 现金分期，应您所需

使用授信时，可根据自身实际需求，申请最长达36期的现金分期，减轻还款压力。



## 随借随还，循环使用

额度可以实现100%取现或转账，归还欠款后自动恢复额度，满足您实际资金需求。



顺德农商银行  
SHUNDE RURAL COMMERCIAL BANK



拨打24小时热线  
0757-22223388 (顺德)  
400-800-3888 (贷记卡)



浏览网页:  
[www.sdebank.com](http://www.sdebank.com)



# 恒通贷记卡

畅享生活 恒通世界

- 环游全球 通行世界
- 主副卡服务 同享便捷
- 全方位渠道 服务以您为尊
- 恒通分期付 灵活更贴心
- 刷卡享积分 兑换缤纷好礼
- 自扣还款 刷卡无担忧
- 24小时客服 全天恭候
- 多重保障 消费更安心
- 容时容差 服务人性化



顺德农商银行

SHUNDE RURAL COMMERCIAL BANK

贷记卡 Gold Card

6250 8888 8888 8888

6250

MONTH/YEAR  
GOOD THRU 12/12



顺德农商银行

SHUNDE RURAL COMMERCIAL BANK



拨打24小时热线  
0757-22223388 (顺德)  
400-800-3888 (贷记卡)



浏览网页:  
[www.sdebank.com](http://www.sdebank.com)

# 目录 CONTENTS



## 第一章

### 顺德色香味

- 002 序言：顺德美食 更上层楼
- 003 真味厨艺
- 004 国字号名店 品牌响当当
- 005 二十家顺德餐饮名店新鲜出炉
- 006 凤厨 百年威武
- 008 顺德美食 味传天下
- 010 岭南食之粹 中国梦之味
- 012 美食交流 取长补短
- 013 学生哥揽总冠军
- 017 聚着数微信订阅号



## 第二章

### 镇街鲜知道

- 052 美味层出不穷 格调各有特色
- 054 吃在容桂 丰富多彩
- 056 景区响当当 美食顶呱呱
- 058 名店会所同在 农庄私房并存
- 060 厨出凤城 味在勒流
- 062 游花卉之都 品花卉美食
- 064 乡土气息 龙江味道
- 066 美味飘香 “乐”在其中
- 068 顺德水乡 乡情乡味
- 070 舌尖上的精彩 值得一再寻觅
- 072 村宴



## 第三章

### 百变新煮意

- 098 百味鸡肴
- 100 百种烹鱼
- 102 桑拿过后更鲜美
- 103 捞起捞起 风生水起
- 104 十全十美大盆菜 标新立异有新意
- 105 陈村粉：无穷创意“根本停不下来”
- 106 以牛奶为材 演万种风情
- 108 均安鱼饼：一开始就是创新
- 109 红姐“私房粥”
- 110 鱼焖鸡
- 111 童年的味道——香芋扣肉



## 第四章

### 特色有料道

- 114 点心心意
- 115 徜徉食街
- 116 美味翻滚
- 117 西式风味
- 118 夜夜笙歌
- 119 私房滋味
- 120 农庄风味
- 121 甜蜜滋味
- 122 顺德美食网站、微信、公众号

#### 鸣谢：

大良经济和科技促进局、容桂宣传文体办、伦教宣传文体办、勒流宣传文体办、北滘宣传文体办、陈村经济和科技促进局、乐从宣传文体办、龙江宣传文体办、杏坛宣传文体办、均安宣传文体办，顺德区饮食协会

感谢为本书出版作出贡献的有关人员（排名不分先后）

李健明、廖锡祥、杨淑娟、卢日峰、何佩文、陈玉开、刘贤培、李凤琪、胡晓文、杨芳、朱德文、潘芳玉、麦彩茜、张嘉莹、梁丽然



**主办单位** ○ 第九届中国岭南美食文化节组委会

**承办单位** ○ 顺德区委宣传部（区文体旅游局）

佛山传媒集团珠江商报社

**出品人** ○ 黄荻

**总策划** ○ 马志良

**策划统筹** ○ 李炯聪 吴永忠 卢嘉耀

**执行主编** ○ 魏民

**招商统筹** ○ 黄国育

**执行** ○ 吴小镛 麦伟豪 曾昕 潘宇阳 叶毅昌

**美编统筹** ○ 霍树华

**采编** ○ 李健明 吴小镛 曾昕 潘宇阳

**美编** ○ 魏晓佳 邹祁峻 唐湛涯 卢舒欣

黄怡珊 何嘉敬 胡蕴婷 郑毓雯

**编辑出版** ○ 珠江商报社

**地址** ○ 广东省佛山市顺德区大良沿江北路 118 号

**电话** ○ 0757-22232030 22210315

**官方网站** ○ www.sc168.com

## 商家索引

018 顺德饮食协会

020 东海一族

022 聚福山庄

024 顺峰山庄

025 福盈酒店

026 皇帝酒店

028 新君悦酒店

029 嘉年华酒店

030 东逸湾酒店

031

032

033

034

035 骏景酒店

036 伦敦糕

037 百丈园

038 龙悦湾酒家

040 大快活酒楼

042 君王酒店

043 宏图海鲜酒家

044 皇家太子酒店

045 敦煌海鲜酒家

081 奥巴顺饭店

082 龙苑山庄

084 聚牛坊

086 福仁酒楼

087 光华山庄

088 均安江尾码头饭店

089 根哥美食

090 祥和饭店

091 有骨气

092 顺味食品

093 紫玉金砂

095 森记肥蛇、大笑饭堂



## 序言： 顺德美食 更上层楼

顺德名厨辈出，映照得顺德美食星空分外璀璨。随着顺德美食的名声远播，深具饮食品味的食客对顺德名厨也提出越来越高的要求。人们逐渐难再满足屡屡捧出的蒸鲩鱼、炸牛奶、炒蛇片、基围虾，他们更希望吃出原汁原味以外更隽永悠长的文化背景，美食故事，风土人情，风俗习惯，烹饪原理，让每一款精致美食都能吃出悠长滋味。正如名满京华的谭家菜探花谭宗浚一家的动人故事，太史羹制作者江孔殷的悲喜浮沉，小凤饼与胡伯孝的曲折故事，张锦芳回家乡后对京华美食念念不忘的动人轶事。这些远比美食更吸引食客，培育越来越多能吸引消费能力更强的新食客的文化，已成为当下顺德饮食市场的巨大需求。

因而，对顺德饮食历史作系统而深入的文化梳理，对精彩亮点作有效文化解读，通过现代传播手段对顺德美食文化与深厚历史相结合并作有效递送，或许已成为一个时代需求，更成为进一步扩展顺德饮食市场的必经之路。

与此同时，大厨们对美食的精深研究和深刻领会也是顺德美食层楼更上的关键。古人云“人莫不饮食也，鲜能知味也”。

对饮食研究殚精竭虑的古人曾以“一生知己，三生知味”八字尽道味道领悟与运用的艰难与险峻。毕竟，烹不正，毁物料，殄天物，伤脾胃，损人性，而“三生”无疑是指第一代的探索，第二代的积累和第三代的领悟。

顺德经几十年发展，对“味”的领悟或许仍处于探索与积累阶段，而年过耄耋的老一辈凤城名厨的渐渐淡出，尤令昔日的顺德味道渐成绝味，因此，对传统味道的真诚接续与悉心蕴藏，或许正是当下大厨们的要义，而中国历代烹饪理论，外国各地饮食研究，民国时期广府区域，港澳京沪名家大师的心得，都将成为他们桌上长久的必修课。

有鉴于此，潜心研读，静心研究，悉心研发，或许正是他们更上层楼的通道。虽然，这确是远比切菜烹鱼、焖鸡蒸鸭更艰难困绝的智慧比拼与心灵锻淬，但是，也只有如此历练，才能融汇古今，交游中外，对自然与万物，对生命与自身，对物料与火候更了然胸臆，也才能五色不盲，五味不混，目送手挥，得心应手，也才能钩沉致远，探赜索隐，推陈出新，撰文作著，在风云变幻的大市场中完成名厨到儒厨的艰难蜕变，共同推动顺德美食更向繁盛。

（李健明）



# 真味厨艺



俗谚云：“食在广州，厨出凤城”。顺德位于物华天宝的珠三角腹地，是最典型的岭南水乡。

建县以来，顺德一直是桑、蔗、果、鱼为主的经济作物区。清末民初，顺德更成为广东省的蚕业中心和金融中心，享有“南国丝都”“广东银行”美誉。经济的发展，文化素质的提高，促进了顺德饮食文化整体水平的提高，精耕细作的生产方式，造就了顺德人食求精、烹求善的习惯，并逐渐形成讲究饮食的浓厚风气和难有其匹的烹调技艺。

早在清代就有人评论说：“顺德乳蜜之乡，言饮食，广州逊其精美。”

清末民初，凤城厨师已是岭南地区一个响当当的群体品牌。凤城厨师当初多是富裕人家的私厨，他们全部心思“捻制”工夫菜，久而久之，便形成了以精美驰名南粤的“凤城食谱”。上世纪二十年代，为适应顺德丝绸大亨和银号老板快节奏的饮食需求，凤城炒卖（即炒即卖）这种经营方式率先在顺德应运而生，烹制灵活快捷的凤城小炒成了顺德厨师的“绝活”之一。此外，他们还擅长烹制淡水河塘鲜和水牛奶菜品。经过上百年来薪火相传，精益求精，不断推陈出新，成为顺德厨师的优良传统。2004年，顺德荣膺“中国厨师之乡”称号。

顺德菜以本土原生菜为基础，糅集了周边各地的部分菜式及烹技，精益求精而成。顺德菜讲究原汁原味，追求真味，注重清淡鲜甜；其次是善用本地基塘生产的鲜活物料，烹制清鲜淡雅的佳肴小菜，让人品出浓浓的水乡味、田园味、自然味、家常味。在制法上尽量简约自然，多用清蒸、白切、白灼、汤浸、水浸等烹法，很少用红烧或麻辣调味浓油烹炮，因而能让人吃出真味，吃出健康。

顺德厨艺在粤菜发展史上作出了创造性的贡献。粤菜中蒸鱼时注重清淡鲜甜，注重掌握火候，是顺德厨艺的精华。凤城小炒讲究镬气，为广东“急火快炒，仅熟为佳”的炒菜技法起到示范作用。粤菜最具特色的烹饪方法之一软炒，以及浸嚙鱼、粥水火锅、大锅焖菜均出自顺德。





顺德，不单拥有一支星光熠熠的厨师队伍，而且也是全国餐饮名店最密集的地区之一。目前，全区共有各类餐饮企业 6000 多家，持证上岗餐饮从业人员超过 10 万人，2013 年区餐饮总收入近 120 亿元，连续多年保持高速增长。

近年来，顺德餐饮业捷报频传，连续获得了“中国厨师之乡”“中国美食名城”的荣誉称号，获得了专业、官方的承认，评选专家更认为顺德在目前三大“中国厨师之乡”中餐饮规模和水平最高、名牌最多。

其中，一个响亮耀眼的名号值得我们再三瞩目，它就是“中华餐饮名店”，它是中国烹饪协会授予餐饮酒家的最高荣誉，2012 年广东新增的 7 家中华餐饮名店全部被顺德斩获，顺德的“中华餐饮名店”由 13 家增加至现在的 21 家，数量位居全国县级城市首位。

目前，顺峰山庄等拥有“中华餐饮名店”之称的 21 家顺德餐饮企业，云集了顺德最优秀的厨师，代表着今天顺德餐饮业的最高水平。

### 【顺德 21 家“中华餐饮名店”】

1. 顺峰山庄（地址：大良 105 国道顺峰山路段 电话：0757—2232999）
2. 东海海鲜酒家（地址：勒流镇西安亭大桥侧 电话：0757—25565738）
3. 龙的酒楼（地址：大良近良路 15 号 电话：0757—22629888）
4. 福盈酒店（地址：大良环市北路 38 号 电话：0757—22330338）
5. 皆大欢喜园林食府（地址：大良新城区观绿路 1 号 电话：0757—22297111）
6. 聚福山庄（地址：勒流镇政和北路 21 号 电话：0757—25569723）
7. 龙江山庄（地址：龙江镇龙洲路西出口右侧 150 米 电话：0757—23385996）
8. 东海一族鱼翅海鲜酒楼（地址：容桂港前路 5 号 电话：0757—26624282）
9. 新君悦酒店皇朝食府（地址：陈村镇佛陈路口 电话：0757—23836888）
10. 皇帝酒店（地址：大良锦龙路 118 号 电话：0757—22270888）
11. 南国渔村（地址：北滘美的海岸花园内 电话：0757—22399998）
12. 东城酒楼（地址：大良东乐路东城花园 电话：0757—22210888）
13. 毋米粥（地址：大良锦龙路 270 号 电话：0757—22266638）
14. 君王酒店（地址：勒流镇政和中路 2 号 电话：0757—25336811）
15. 宏图海鲜酒家（地址：勒流镇城西路（即商业街口） 电话：0757—25552663）
16. 东逸湾酒楼（地址：容桂小黄圃外环路 38 号 电话：0757—28809183）
17. 顺德喜来登酒店（地址：大良新城区德胜中路 11 号 电话：0757—29208050）
18. 人人酒店（地址：龙江镇苏溪大道口 电话：0757—23889163）
19. 大良南鸣（南记）酒家（地址：大良五坊广源路 6 号 电话：0757—22632896）
20. 顺德渔村（地址：大良金桂花园会所 电话：0757—22826188）
21. 南悦海鲜舫（地址：陈村半岛碧桂园侧 电话：0757—23353533）





品牌影响力。

本次评选邀请了广东烹饪协会的5名权威、专家级评委以及2名顺德本土的知名餐饮界人士组成专业评审团，穿梭顺德各镇街的餐饮企业，从中评选出“顺德餐饮名店（特色类）”10家，“顺德餐饮名店（综合类）”10家。

此次顺德餐饮名店的评选认定参照中华餐饮名店和广东餐饮名店的评选标准，对企业（店铺）的硬件、服务和出品等进行综合打分，评比从企业资格、环境卫生、使用原料、服务规范、菜点质量要求、企业文化等方面进行全面考核。

2014年顺德餐饮名店评选活动，是继2010年顺德餐饮名店评选后又一次组织评选餐饮名店，也是对顺德餐饮实力的一个整体检阅。这次评选能够促进顺德餐饮企业的各项经营管理工作，打造一批特色品牌餐饮企业，强化顺德餐饮的



## 【2014年顺德餐饮名店获选名单】

### 综合店（10家）

- 财神酒店（地址：乐从镇乐村大道东B82号）
- 香云纱酒店（地址：大良清晖路5号）
- 顺德人家（地址：大良大良路11号黄金商业广场二楼）
- 皇家太子酒店（地址：容桂街道文海中路2号）
- 荔园酒家（地址：乐从镇乐村跃进路A56号商业中心新时代楼5层）
- 龙苑山庄（地址：均安镇保安路）
- 唐苑国宴饭店（地址：均安镇新华均南路南沙大桥右侧）
- 奄尖大少（地址：大良宜新路39号三层A、四层AB区）
- 大快活酒楼（地址：容桂红星居委会文化路29号）
- 坚记饮食有限公司（地址：北滘林港路职业技术学校路口）

### 特色店（10家）

- 味·空间（地址：大良凤城食都12号楼）
- 广业食府（地址：均安镇新华均南路12号）
- 德云居（地址：北滘德云街29号金楼）
- 猪肉婆私房菜（地址：容桂细涌展业路31号）
- 公交饭店（地址：陈村镇新圩中山公园侧）
- 龙厨家宴饭店（地址：均安镇沙涌路李小龙乐园内）
- 奇哥私房菜馆（地址：均安镇星槎草局路8号）
- 祥顺饭店（地址：勒流镇黄莲蓬地大马路68号）
- 渔米轩酒楼（地址：大良东乐路绿茵花园61座1-2号、62座1-3号铺）
- 雅居饮食店（地址：北滘镇黄涌穗丰三河西1号）

二十家顺德餐饮名店新鲜出炉

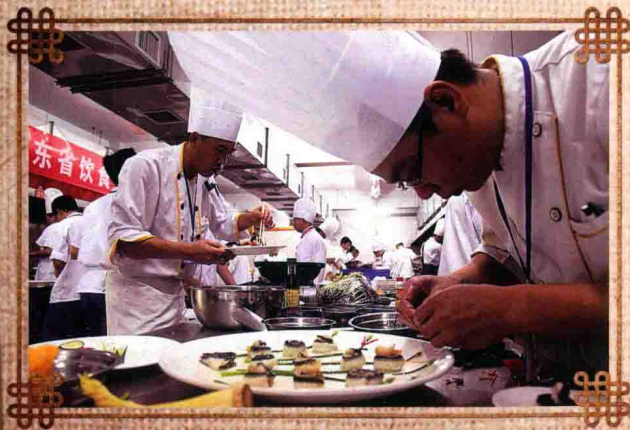


## 凤厨 百年威武

“食在广州，厨出凤城”，这句话早已被人们传颂了上百年，足以代表顺德这个“中国厨师之乡”的地位。

凤厨是粤菜烹饪的排头兵，早在清末民初起就名扬在外，他们挟技外闯世界，前往广州、香港、澳门以至远涉新加坡、法国、美国和非洲等地开餐馆酒店，把顺德菜作为粤菜的代表推向世界，因此不少顺德菜在海外成了“唐菜”（国外唐人街的粤菜）的代表。

凤城名厨的威水史一天一夜也说不完。前有广州北园酒家特一级厨师黎和是顺德人氏，这位粤菜大师能烹制 3000 多款肴馔，获得“全国优秀厨师”称号；人民大会堂特一级厨师康辉师傅则被法国名厨协会授予“烹饪大师”称号，被日本报刊誉为“中国料理第一人”；顺德籍广东迎宾馆厨师长潘同被意大利同行誉为“东方烹饪魔术师”；有“粤菜第一酒家”之誉的广州酒家，其掌舵人、董事长温祈福是顺德龙江人氏；联合国总部特级厨师戴锦棠、康志雄也是凤城厨师。顺德饮食文化研究者廖锡祥先生的《顺德名厨》一书就收录了从清代到现代顺德的 88 位顺德名厨的故事。



如今，顺德厨师队伍更是人才济济，组成一支实力雄厚的烹饪大军，如夜空里的繁星闪闪生辉。据统计，目前顺德拥有“十大名厨”以及 90 位“顺德名厨”新秀，还有 23 位“中国烹饪大师”、22 位“中国烹饪名师”和 26 位“广东烹饪名师”、19 位“广东优秀烹饪师”。新一代的顺德厨师，不但要

会做菜，还要会教、会讲、会写，亦需要有厨艺、厨德、厨政，被统称为“三艺”“四能”，综合素质有了跃升。他们有的被法国名厨协会接纳，有的进驻联合国，有的坐镇日本评点世界烹饪大赛等等，让顺德美食声名远播。

身怀绝技的凤厨，如今已成为一个响当当的群体品牌，正是他们的妙手，使得顺德菜越炒越红火，越烹越滋味。



### 顺德十大名厨：

2002年10月，顺德区旅游局举办“顺德十大名厨”评选，选出了10位厨艺高超的名厨。他们分别是：罗福南、龙仲滔、谭永强、陈德和、冯永波、连庚明、欧阳叶伟、李灿华、何锦标、梁兆荣。

2007年顺德名厨评选是第二届岭南美食文化节的重要活动，通过资格评审和现场厨艺考察，选出30名顺德名厨。

#### 2007年顺德名厨(30位)：

潘汝南、曾育森、罗家荣、温兆泉、盘庆才、罗伟洪、麦显勤、关家乐、梁永添、温永森、罗志坚、曾锐文、林永标、罗福明、程焜伦、陈建超、吴南驹、冯伟雄、李伟德、黄剑雄、蒋志刚、张长荣、伍国兴、马国成、冯永基、林潮带、卢建辉、李佑枝、卢建骚、廖汝鹏。

2010年顺德名厨评选包括理论考试及烹饪实操竞赛，经全面考核，诞生了30名新名厨。

#### 2010年顺德名厨(30位)：

孔庆聪、何君勉、刘绍华、麦盛洪、黄志钧、李锡强、何益伦、梁健光、覃宇奇、陈锡金、吕翰添、岑洪坤、罗志恒、王福坚、冼伟开、黎永强、覃游标、叶建锋、何就森、罗祖金、龙德潮、刘均平、马澄根、曾有洪、王勇坤、徐金生、卢锦亮、罗远文、梁锦华、何志成。

2013年顺德名厨评选活动通过资格审核、实操环节、知识答辩三方面考核，最终有30位厨师获选“顺德名厨”。

#### 2013年顺德名厨(30位)：

梁兆基、黄德恩、罗惠全、陈锦桂、何有亮、吴超玲、张永、曾纯辉、李耀苏、张礼鸿、钟润超、何盛良、卢伟文、梁路明、罗志斌、李建堂、龙定坤、何泉兴、吴坤全、梁惠、卢远池、梁冠洪、欧阳广业、翁坚强、梁保发、洪永标、苏伟华、郭尧生、卢坤学、何健能。





在百花齐放的时代，“酒香”也会怕“巷子深”，为此，即使拥有百年名声的顺德美食，这些年来也不敢放慢“走出去”“引进来”的推广脚步，一步一个脚印地把“顺德美食”推向世界，让“顺德美食”这道菜香飘四海，名满天下。

### 张海涛荣膺中国餐饮最高奖

2013年10月19日在湖南长沙举行的2013年全国餐饮业群英大会暨中华金厨奖表彰大会，顺德饮食协会会长、容桂东海一族鱼翅海鲜酒楼董事长张海涛，荣膺中国餐饮最高奖——中华金厨奖，成为今年我省仅有5位获奖者一员。手捧中国餐饮最高奖，张海涛感触良多，发自心底地表白“中华金厨奖”的荣誉不仅属于他个人，也属于他的企业团队，更属于顺德饮食业界”。



### 顺德炒牛奶炒到澳大利亚

2013年11月17日，马澄根、何锦标、何君勉、苏永全4位顺德名厨组成的“巅峰团队”飞赴澳大利亚悉尼主厨顺德美食节。这是顺德美食又一次走出国门的重大外宣活动。4名厨为澳洲食客带去金牌四杯鸡、酿鲮鱼、顺德大良双皮奶以及均安煎鱼饼。澳大利亚《星岛日报》、TVBA（香港无线澳洲分台）等当地媒体给予了全程跟踪报道，引起当地广泛关注。

### 顺德美食拔央视《味道》头筹

2014年1月27日，顺德美食再上央视。CCTV-10科教频道2014春节特别节目《味道》开播，第一集播出的就是顺德美食：村宴、煎堆、盆菜，带领观众追寻顺德的年味。大型系列节目《味道》历年已取得不错收视率。2013年国庆期间《味道》摄制组为顺德特色美食制作过一集50分钟的节目，播出后受到各方好评，收视成绩在整个系列中排名第一。这次《味道顺德》成为《味道》系列节目开年第一集，其顺德元素相当突出，收视率先拔头筹。



### “名厨学堂”开班授课

作为第九届中国（美的）岭南美食文化节系列活动之一，同时也是顺德厨师协会烹饪人才培养的创新项目——顺德名厨学堂在2014年3月正式开班授课，由中国烹饪大师、顺德厨师协会会长、顺德十大名厨之首的罗福南亲自讲授，从传统顺德菜初级烹饪班到开展烹饪



技艺普及教学活动,名厨学堂开班近10个,共有台湾、上海、东莞、中山、广州等地的美食爱好者报名参加,使顺德美食发扬光大,让顺德的饮食文化得到更好的传播。

### “食出顺德”来到成都

《顺德美食 味传天下》之“食出顺德——八大菜系美食文化交流活动”首站活动“食出顺德之水煮蜀都”在2014年3月13日成行,在成都巴国布衣旗舰店举办的顺德菜与四川菜的“美味大比拼”成为本次交流活动的最大亮点。“出征”本次交流活动的顺德名厨何盛良现场制作了“太公嬉鱼”“炸牛奶”两道菜与成都名厨“激烈交战”,吸引了《成都日报》、《成都晚报》、成都电台、成都电视新闻综合频道等争相报道,成都电视 CDTV-5 也进行现场直播,在当地引起了广泛关注。



### 2014 好味到镇

“2014 好味到镇”活动于2014年5至10月间举行。顺德901与珠三角美食联盟电台将组织外地游客到顺德品尝美食、组织市民自驾到外地寻找顺德美食,以此宣传推广顺德美食。5月31日,“好味到镇”走进勒流,近2000名珠三角周边市民及外国友人品尝了地道龙舟饭及勒流四大标准名菜;6月21日“好味到镇”走进乐从,带领一众游客体验陈家祠与路洲村午餐;今年七夕,主办方带领30桌食客走进广州百丈园,品尝特色的姜花宴和荷花宴。继顺峰山庄、毋米粥、百丈园等越来越多的顺德连锁餐饮企业走出顺德,开枝散叶。“好味到镇”主办方还将策划举办顺德美食周。



### 《远方的家》介绍顺德美食

中央电视台中文国际频道《远方的家》百集系列特别节目《江河万里行》在2014年6月9日~12日播出了走进佛山的四集连播,其中,第32集《西江边的美食》是专门介绍顺德美食的专题。

### 顺德美食专场海外推介

顺德美食看呆夏威夷客人? 这是2014年7月15日在顺德职业技术学院中国烹饪学院“顺德美食专场海外推介活动”上的一幕。代表团一行人是夏威夷大学马诺阿分校希德勒商学院亚洲研究项目高级行政人员工商管理硕士的精英代表,共有22人。来自学院的优秀学生为外国友人制作地道的顺德美食,并用本地食材制作西式美食,向外国友人展示顺德美食魅力。今年1月底成立以来,中国烹饪学院已经成为国际美食交流平台,多次接待来访的外国友人。





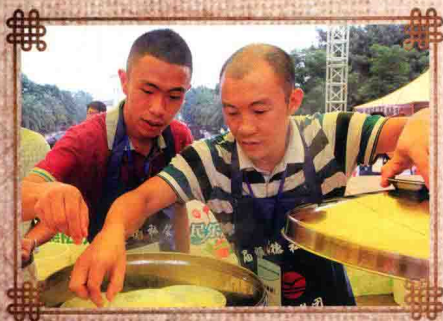
## 学生哥揽总冠军

第九届顺德私房菜大赛总决赛圆满落幕

第九届中国（美的）岭南美食文化节重头戏之一的第九届顺德私房菜大赛，自6月21日首场初赛举行以来，赛事持续了2个多月。经过9场初赛的层层选拔，从顺德十个镇街海选出前三名参加最终的总决赛。

总决赛于9月13日在北滘广场举行，各镇街初赛前三名，共36组选手进行了一年一度的民间厨王争霸赛。现场厨艺大比拼后，何钊鸿等人成为了2014年度顺德十佳民间名厨。据组委会介绍，全区有千余人报名参赛，男女老幼同场PK，到场参与的群众近10万人次。

值得关注的就是来自伦敦的年轻选手、职校汽修专业在校生何钊鸿凭借一道《百花珍菌映金龙》赢得好评，问鼎冠军。大良选手朱向军烹饪的《甘香豉酒鸽》获亚军，代表陈村参赛的新顺德人何勇彬的拿手好菜《金鲮恋红玫》获季军，而总决赛的前十名都获得顺德“十佳民间名厨”称号。



### 十佳民间名厨榜：

- |         |                |
|---------|----------------|
| 冠 军：何钊鸿 | 获奖菜式：《百花珍菌映金龙》 |
| 亚 军：朱向军 | 获奖菜式：《甘香豉酒鸽》   |
| 季 军：何勇彬 | 获奖菜式：《金鲮恋红玫》   |
| 第四名：冯蝶芳 | 获奖菜式：《百年好合》    |
| 第五名：何惠仪 | 获奖菜式：《香炸松子鱼》   |
| 第六名：冯翠凤 | 获奖菜式：《海皇酱鲜百合》  |
| 第七名：何有婵 | 获奖菜式：《炸咕嚕肉》    |
| 第八名：龚俏珊 | 获奖菜式：《渔米飘香》    |
| 第九名：李转针 | 获奖菜式：《麒麟柚子皮》   |
| 第十名：郑有娇 | 获奖菜式：《金玉满堂》    |



## 冠军菜是怎样炼成的？

菜名：《百花珍菌映金龙》

选手：何钊鸿

主料：鲜虾、松茸、小棠菜

配料：豆浆、蟹子

调料：油、盐、酱油

**烹饪方法：**取上鲜虾若干，虾头虾尾折下，待拼盘时使用。将虾肉取出，打成胶状肉酱。松茸切成片状，小棠菜切掉菜叶。把豆浆放入锅中，如蒸鸡蛋一般蒸成糊状，装盘取出。然后开始烹饪虾肉，锅里放油，放进打成胶状的虾肉，要注意掌握火候，防止虾肉变老。放入蟹子，放适量盐和豉油，保证虾肉的鲜味。数分钟后，将虾肉弄成团状，装盘取出，并且将虾头、虾尾放置于虾肉的首端、末端，使其外形如小小金龙。最后将这些“小金龙”和“小棠菜”摆放于装着豆浆的碟子里。

**评委点评：**“这道菜和专业厨师的作品有得一拼，甚至可以说有过之而无不及。”品尝完这道《百花珍菌映金龙》，评委陈平辉称赞不已。他表示，这道菜使用的都是常见的食材，但烹制出的味道却让人垂涎不已。不论是从选材、烹饪方法、装盘还是营养搭配，都没有什么破绽。特别是将虾肉打成虾酱这一环节，难度非常大，稍有不慎就会失手。打酱这一环节，直接决定了吃起来是否爽口。此外，松茸和小棠菜的香味也充分渗透进这道菜里，更让它显得鲜甜可口。“这道菜走进餐馆是完全可以的，而且会是一道不可多得的特色菜。”



总决赛第一名《百花珍菌映金龙》



总决赛第二名《甘香豉酒鸽》



总决赛第三名《金侧恋红玫》



“挖掘镇街特色，还原传统美食”，顺德区饮食协会今年举办系列美食交流活动，组织协会各会员单位积极参与，将各自的精品、特色拿出来与同行分享，坚持挖掘当地特色，相互交流，整个活动将持续到今年底，走遍顺德 10 个镇街，通过交流和学习，提升顺德美食的整体水平。

美食交流活动从 5 月中旬开始至 8 月初，顺德区饮食协会在会长张海涛和常务副会长卢远森的带领下，各会长和副会长单位的代表以及参与交流活动的酒店代表，先后前往骏景酒店、东逸湾酒店、域琴酒店、皇帝酒店和新君悦酒店，每到一处，酒店的美食出品总让大家眼前一亮，那些美味的佳肴不仅打动了到场的嘉宾，就连不少会员单位的名厨也赞叹不已。



顺德饮食协会美食交流活动的启动仪式在均安骏景酒店举行，当天骏景酒店精心烹制的菜式传统与创新结合，口感视觉俱佳，博得一众食客的连连赞赏；容桂东逸湾酒店的特色菜式体现了顺德菜粗料精做的烹饪精髓和顺德菜与外来菜有机交流融合的体现；龙江域琴酒店，主打菜色南极冰草与刺身拼碟，口感酥脆，令人啧啧称奇；皇帝酒店的菜式大气、特别、精美，连张海涛会长也大赞“今日的宴席水平高，媲美国宴”；陈村新君悦酒店的环球海鲜食材，结合顺德本土的食材与烹饪方法加上本地的时蔬给人地带来了新鲜感。



### 【2014 好味到镇——顺德美食传中国】

该活动在5~10月间举行。顺德901与珠三角美食联盟电台将组织外地游客到顺德品尝美食、组织市民自驾到外地寻找顺德美食,以此宣传推广顺德美食。主办方还拟选择在北京、深圳、成都、杭州四地举办顺德美食周。

### 第九届中国(美的)岭南美食文化节主会场活动

| 序号 | 活动项目          | 活动时间          | 活动地点       |
|----|---------------|---------------|------------|
| 1  | 岭南风味美食展       | 9月30日-10月4日   | 北滘广场·核心区域  |
| 2  | 顺德名优农产品展      | 9月30日-10月4日   | 北滘广场·侧入口   |
| 3  | 啤酒嘉年华(及配套美食展) | 9月30日-10月4日   | 北滘广场·下沉式广场 |
| 4  | 一鱼百味——我撑顺德鱼活动 | 9月30日-10月1日   | 北滘广场·核心区域  |
| 5  | “味稻顺德”之米肴品鉴   | 9月30日-10月4日   | 北滘广场·主入口   |
| 6  | 顺德餐饮名店巡展      | 9月30日-10月4日   | 北滘广场·主入口   |
| 7  | 文化图片展         | 第九届顺德私房菜大赛回顾展 | 北滘广场·主入口   |
|    | 顺德美食文化漫画廊     | 9月30日-10月4日   | 北滘广场·核心区域  |
|    | 北滘镇图片展        | 9月30日-10月4日   | 北滘广场·核心区域  |
|    | 顺德菜英文标准化展     | 9月30日-10月4日   | 北滘广场·核心区域  |
|    | 陈村花卉美食图片展     | 9月30日-10月4日   | 北滘广场·核心区域  |

### 第九届中国(美的)岭南美食文化节主会场系列文化活动

| 序号 | 活动地点      | 活动项目                        | 活动时间                        |
|----|-----------|-----------------------------|-----------------------------|
| 1  | 北滘文化中心音乐厅 | “欢乐北滘·百姓舞台”——顺德·北滘交响乐团国庆音乐会 | 9月30日晚上20:00时               |
| 2  |           | “魅力小城·幸福北滘”——国庆师生钢琴音乐会      | 10月1日晚上20:00时               |
| 3  |           | 时光影会                        | 10月2日晚上20:00时               |
| 4  |           | 时光影会                        | 10月3日下午14:30时               |
| 5  |           | 纪录片《舌尖上的惊喜》                 | 10月3日晚上20:00时               |
| 6  |           | 时光影会                        | 10月4日下午14:30时               |
| 7  |           | 纪录片《舌尖上的惊喜》                 | 10月4日晚上20:00时               |
| 8  | 北滘广场主舞台   | 电声乐摇滚音乐会                    | 9月30日晚上20:00时               |
| 9  |           | 2014年北滘岭南美食文化文艺展演活动         | 10月1日晚上20:00时               |
| 10 |           | 2014“一‘滘’天下”街舞挑战赛           | 10月2日下午13:00—18:00时         |
| 11 |           | “魅力小城·幸福北滘”——《花木兰》大型少儿粤剧首演  | 10月2日晚上20:00时               |
| 12 |           | “魅力小城·幸福北滘”——2014北滘镇重阳晚会    | 10月3日晚上20:00时               |
| 13 | 北滘赛车场     | 省港摩托车越野追逐赛·北滘·第二站           | 9月30日—10月1日<br>9:00—18:00时  |
| 14 | 北滘新城区林西河段 | “美的杯”北滘镇龙舟大赛                | 10月1日—10月2日<br>12:00—16:00时 |