

顺德 美食一本通 2012

主办单位
第七届中国岭南美食文化节组委会
承办单位
顺德区宣传部（区文体旅游局）
佛山传媒集团珠江商报社

TO CONSTANTLY
精益求精的 IMPROVE SOMETHING
宴席专家
BANQUET EXPERTS



国家五钻级酒家
THE NATIONAL SPECIAL GRADE RESTAURANT

国家级绿色餐饮企业
CHINA GREEN RESTAURANT

食品安全示范单位
FOOD SAFETY DEMONSTRATION UNIT

位于顺德大良金桂花园会所的顺德渔村，欧洲园林风格建筑，面积达10000多平方米；拥有可停泊300多辆小车的停车场，以及占地约4000平方米的后花园——半山园林泳池。设豪华贵宾房及多个宴会厅共可筵开300席；半山园林泳池可摆设个性时尚浪漫宴席！

顺德渔村本着让顾客“吃得放心、食出健康”的经营宗旨，致力于健康出品和宴席服务。自设原生态农场，种植蔬果、放养山泉鸡；凭着“专业、专注”的经营态度获得良好口碑，尤其“卫生管理、宴席服务、宴会外卖”等三个项目更是远近闻名，酒楼多次被评为“卫生A级单位”，并获“广东(佛山)十佳餐饮名店”、“中国粤菜名店”、“中国月饼展金奖”、“国家五钻级酒家”、佛山地区首家“国家(五星级)绿色餐饮企业”等荣誉称号；顺德渔村还是顺德首家被政府评为“食品卫生安全示范单位”的酒楼。

依靠成熟的团队及管理体制，本着全方位的服务、细致的管理、出色的品质，承办了的各类婚宴、寿宴、庆典等各种宴会均得到主办方的肯定与好评，同时打响了顺德渔村专业承办大型宴会外卖的品牌。

顺德渔村一直致力于粤菜的研究，推陈出新，不断推出美味可口的菜肴，让广大食客更有口福。



分期购车

享受生活好容易



中国农业银行

AGRICULTURAL BANK OF CHINA

6666 3666 8888 9999

522

VALID THRU MONTH/YEAR
00 / 00



中国农业银行

AGRICULTURAL BANK OF CHINA

分期付款购车易 心水汽车开回家
更灵活·更实惠·更便捷

低费率、低首付、低月供、操作便捷，一个电话，轻松搞定



顺德客服热线: 22318800



分期付款
金穗贷记卡



*中国农业银行金穗贷记卡分期付款业务条款及细则,请登陆中国农业银行网站或垂询客服热线。

24小时客服热线: 800-819-5599 白金卡贵宾热线: 400-619-5599 网址: www.abchina.com 顺德本地热线: 0757-22318800



顺德渔村 让鱼好放心
SHUNDE YU CUN
顺德市一九九九年

专业承办高档宴席到会

Add: 顺德大良金桂花园会所
Tel: 0757-22826188



顺德渔村月饼“中国金奖”



顺德情懷 漁村月餅
Mooncake-fishing Restaurant, feeling Of Shunde



序言

001

美食让生活更有品质 003

第一章

品味顺德

002

顺德美食扬名四海 004

国际化舞台演绎美食故事 005

产业融合推动品质提升 006

第七届中国(美的)岭南美食文化节 007

第二章

美味顺德

009

名厨梯队 大厨辈出 010

“星级”服务 美名远扬 011

顺德星级餐厅推介 012

顺德美食的味觉轨迹 026

根植乡间 鲜活味道 027

广纳于民 千锤百炼 028

美味可广 原味不失 029

久食寻味 凤城记忆 030

味觉沉淀 共同盛宴 031

顺德味道 特色美食 032

第三章

游玩顺德

060

第四章

顺德招牌菜

080

第五章

顺德私房菜

090

第六章

大厨出招

102

第七章

营养搭配

108

第八章

美食微博

120

顺德周边

交通路网图

128

序言

源于乡间，根植民间的顺德美食在数百年的演化中，可贵地保存着充满原始风味和乡土气息的特性，田头后院，塘基蔗林，春菜夏瓜，秋蟹冬鱼，物尽其用，粗料精制，在不依仗酱料和外物喧宾夺主中尽情释放着自身的天然物性滋味，在事张扬中维持和指引着食客对物性的高度敏感和尽兴的愉悦。清水出芙蓉，天然去雕饰，正是其特性。

傍水滋生的诸多物料天长地久滋润出来的淡雅清新，再加上人们的不伤节候，合时烹制，孕育得这方水土的人们也分外的质朴淡泊，不惑外物，令顺德菜虽一直力求低调却名扬远近。可谓“居高声自远，非是藉秋风”。

近年，随着文化交流的扩大与产业交融的递进，顺德美食也渐渐走出珠三角，以更厚实而多元的姿态出现在世界各地的美食盛会中。顺德人其实也清楚，纵然名扬远近，但更需以文化而非纯然物质的形态进入人们的视野，以文化背后的精神深度和智慧高度去引起人们长久的灵魂激荡，以超越昔日耳闻舌尝，口碑相传的路径，跻身于世界一流的饮食文化殿堂。

因而，一批中华餐饮名店的闪亮登场、各级大厨的登台献艺，顺德厨师们在全国各级大赛中淋漓尽致地展现顺德美食的内涵与技艺，甚至走进联合国，其实也是不断地实现着顺德人从乡村走向国际的梦想。这一历程，也有力地推进着顺德美食从传统到现代的深刻蜕变。

主理恪守化传统，扎实的传功功夫，开阔的专业视野，活跃的产业交流，令顺德美食在新时代里展现着深沉博大却活力澎湃的特质。而连续7年成功举办中国岭南美食文化节的顺德，今年又将拉开美食盛会的帷幕，《顺德美食一本通》不仅秉承了顺德美食的精髓，更在细节中融入各大酒家的星级服务，私房菜制作技巧，营养搭配指引等，令此书汇融美食文化和饮食资讯与健康指导于一体，其实也是以纸上风景的方式保存和传播着顺德美食文化与产业现状，更为此次美食文化节递送出一份散发着书香气息，呈现着独特视角的雅致心意。

顺德美食概况

顺德是粤菜的重要发源地，中国三大厨师之乡之一，美食文化源远流长，闻名遐迩，民间素有“食在广东，厨出凤城”之说。近年来，顺德连续获得了“中国厨师之乡”、“中国美食名城”的荣誉称号，“世界美食之都”的申报工作也在紧锣密鼓地进行当中；同时，大良获评国内首个也是目前国内唯一一个“中华餐饮名镇”，勒流被评为全国首个“中华美食名镇”，均安和陈村还在结合各自美食和产业特色准备申报岭南美食名镇、花卉特色美食名镇。

这里拥有顺峰山庄、龙的酒楼等 14 家“中华餐饮名店”。餐饮人才更是群星璀璨，拥有 9 位“中国烹饪大师”和 34 位“中国烹饪名师”、26 位“广东烹饪名师”、17 位“广东优秀青年烹饪师”。顺德名菜广为流传，各种获奖菜、

金牌菜、特色菜也层出不穷，有双皮奶等 11 种地方名小吃入选“中华名小吃”。

在各级政府的大力推动下，顺德餐饮业繁荣发达并保持着高速发展的良好势头，餐饮产业链得到了进一步扩大。2011 年，全区餐饮业收入约为 113 亿元，连续多年保持平均增长率近 20% 的高速，实现了高基数高增长。

顺德是国内餐饮名店、名师最密集的地区之一，区内共有各类餐饮业 5000 多家，餐饮从业人员超过 10 万人。除了立足本地，顺德餐饮企业也积极开拓国内市场。其中顺峰集团已经在北京等重要城市开设分店，餐饮新贵大良毋米粥也开始在珠三角地区大展拳脚，顺德餐饮业发展处于全省乃至全国的较高水平。





美食，让生活更有品质

谈到顺德，美食已成为不可缺少的一个话题。

美食，是顺德最闪亮的区域城市名片之一。许多游客最喜欢用“味觉”来品味顺德这座城市。正是因为顺德有一流的厨师、广泛的民众基础、渊远的历史文化、一贯的用心创新，才有了一流的美食，从而让顺德变成一个用美食讲述故事的城市。

然而，顺德不仅因其一流的美食而闻名于世，更因其“敢为天下先”的顺德人精神。“敢为天下先”的顺德人精神已经由第一、第二产业上的成功延续到了第三产业上，促使顺德餐饮业蓬勃发展。

近几年，顺德人开始思考一个问题：如何提升顺德美食的高度，令其更有品位，更有品质？他们一边思考，一边大胆尝试，有意识地加强“顺德美食”的品牌建设与深化、再造平台、培养人才、制定菜品标准化接轨国际，利用“走出去、请进来”等各种渠道推广顺德美食品牌，为顺德美食走向全球奠定基础……

顺德舌尖上的故事，开始向更大范围讲述，向更高层次、用更多形式讲述，同时也在不断提升自我品质的过程中讲述。

美食，让顺德更有魅力，让生活更有品质！

顺德美食扬名四海

让顺德美食走出去，让世界同行走进来，对于“顺德美食”的推介及品牌推广，顺德人总是积极热情。

走进澳洲、走进英国、走进法国巴黎联合国教科文组织，顺德美食走向世界，一幕幕还历历在目。2012年，顺德美食品牌的积极推广又走过一段难忘历程：

3月

顺德组团参加了广州国际旅游交易会以及2012中国欢乐健康游主题旅游年港澳地区启动仪式暨主题推广活动，顺德美食走上国际旅游展览大舞台。同月，悉尼厨师协会粤港澳厨艺交流团抵达顺德，与顺德饮食界人士友好交流。

4月

中国烹饪协会成立二十五周年庆典活动在北京举行，广东有6家餐饮企业在周年庆典的表彰会上荣获协会颁发“全国餐饮业优秀企业奖”，其中顺德的聚福山庄、毋米粥获得此殊荣。

5月

顺德美食以粤菜唯一代表受邀参加首届中国（北京）国际服务贸易交易会，

随后又赶赴马来西亚吉隆坡参加马来西亚国际旅游交易会，举办马来西亚顺德美食之夜，举行中国首个海外烹饪学院——顺峰烹饪学院挂牌等，进一步提升顺德美食知名度和美誉度。

6月

顺德美食代表团参加第26届香港国际旅游展暨内地与香港旅游业界庆祝香港回归十五周年联谊会，开展美食宣传推广。

8月

广东电视台、澳洲媒体以及国内顶尖美食杂志《美食与美酒》《橄榄餐厅评论》来顺德拍摄制作美食专辑；来自丹麦、瑞典的6个侨团负责人组成的访问团前来顺德参加厨艺交流。

9月

旅游卫视《行者》栏目来顺德拍摄美食旅游专题节目，央视国际频道来顺德拍摄制作顺德美食专题节目，进一步提升顺德旅游美食知名度。



国际化舞台演绎美食故事

2012年5月底至6月初，顺德美食代表团连续借助国际化平台推动顺德美食品牌、美食文化。利用国际平台，整合推广内容，创新宣传模式，顺德美食品牌的影响力依然在不断延伸和扩大。

水乡风情闪亮京交会

第一届中国（北京）国际服务贸易交易会，顺德菜作为粤菜唯一代表参展，与川菜、鲁菜、淮扬菜构成“中国餐饮展览馆”的四大菜系元素，共同展示中国饮食文化。

为了突出水乡情、顺德味，粤菜馆的布置十分花心思。饮食向来与文化相关，这次参展不只展示了顺德美食，还展示了顺德民间传统生活用品，打造了浓郁的风土人情，让观展者更直观地了解顺德菜。通过差异化体现粤菜与其他菜系的区别，既展示了顺德美食形象，又更好地宣传了顺德美食品牌，再一次体现顺德菜在粤菜中的代表性地位。

岭南美食感动马来西亚

参加马来西亚国际旅游交易会、成立 UCSI 大学顺峰烹饪学院、举办顺德美食之夜，顺德在国际化平台上进行美食文化品牌推介，展开顺德美食旅游文化推广之旅，用不同的方式向全世界讲述着自己的美食故事。

在第一届马来西亚国际旅游交易会上，顺德美食的美誉度与影响力再次在国际化平台中得到验证，品牌也日益耀



顺德美食代表粤菜在北京作推广



顺德美食代表粤菜在北京作推广



顺峰烹饪学院在吉隆坡挂牌



眼。顺德与马来西亚共建的顺峰烹饪学院揭牌成立，成为中国向全世界传播美食文化的一种模式创新，顺德美食走向真正意义上的文化输出。

产业融合推动品质提升

近年来，顺德餐饮、旅游、文化等相关产业正加紧融合，巩固顺德美食在粤菜体系中的核心地位，促进顺德餐饮业自身的品质提升。2012年，顺德结合第七届中国（美的）岭南美食文化节等活动，继续着力推动产业融合与品质提升：

◆成立“顺德旅游饮食行业产学研联盟”

“顺德区旅游饮食行业产学研联盟”成立挂牌，首批22家联盟单位签约入盟，为顺德的旅游饮食行业人才提供对接的桥梁与平台。

◆举办“顺德首届宴会设计大赛”

顺德区17家餐饮单位的33名选手参加了顺德首届宴会设计大赛，进一步提升了顺德餐饮业的创新意识和鼓励餐饮业在宴席上的创意，促进行业发展和餐饮业服务水平的提升，使美食的消费进一步上升为“美食意境”的消费。

◆申报“顺德美食”集体商标

提出集体商标设计及推广的理念，调动各方资源围绕顺德美食文化特质、品牌定位及核心价值，设计“顺德美食”品牌标识，形成品牌logo、广告语、主题词等。

◆发布首批顺德名菜联盟标准

发布首批四项名菜联盟标准，其中

包括《顺德勒流名菜·菜远炒水蛇片》、《顺德勒流名菜·水蛇羹》、《顺德勒流名菜·煎焗鱼嘴》、《顺德勒流名菜·煎焗西江鲩鱼》，对菜品的原材料及其用料量、烹制工艺、感官要求、安全卫生要求、检验等进行明确和规范，保证名菜品质，弘扬文化，推介特色，对扩大顺德美食的知名度将产生积极而深远的影响。



第七届中国(美的)岭南美食文化节

中国岭南美食文化节源于2006年举办的第十六届中国厨师节，活动每年举办一届，活动规模大，创新多，亮点频现，组织有序，广受社会各界关注和好评。由第五届开始，活动由中国烹饪协会联手顺德区人民政府主办，美食文化节正式升格为国家级美食节庆活动。

第七届中国岭南美食文化节从今年5月一直延续至10月，由20多项系列共同构成。围绕“美食，让生活更有品质”为主题，注重打造“顺德美食”区域品牌，延续时间长、规模空前、新意频出，力求打造一场富有品位的美食盛宴。

活动亮点：

◆私房菜大赛

第七届顺德私房菜大赛于6月16日在北滘公园正式启动开赛，经过历时2个多月的初赛，来自顺德各镇街的34名选手进入9月29日上午在北滘广场举办的总决赛，争夺10佳民间厨王，演绎顺德味道的经典传承与文化创意。

◆风味美食展

国庆期间举行“风味美食展”，分为顺德特色美食和异域风情美食展销两大内容，同期举行“顺德名厨厨艺表演”和“啤酒嘉年华”，以引爆市民节日热潮。

◆微电影大赛

“《传说顺德》——顺德美食微电影大赛”结合现今流行的微电影形式，通过网络播出视频，实现美食文化的跨界传播和推广。

◆中秋赏月文化晚会

“中秋赏月文化晚会”则以舞台晚会形式，打造万人赏月盛宴，实现文化、美食、旅游的有机结合。

◆出台顺德菜式标准

发布顺德菜式英文名和标准化两个内容，进一步巩固顺德在粤菜体系中的核心地位。

9月29日~10月5日，第七届中国(美的)岭南美食文化节主会场活动将在北滘广场盛大举行。



第七届中国(美的)岭南美食文化节

第七届中国(美的)岭南美食文化节活动内容

序号	活动内容	活动时间	活动地点
1	第七届中国岭南美食文化节新闻发布会	5月15日	广州
2	顺德美食北京推介会	5月底	北京
3	马来西亚UCSI大学 顺峰烹饪学院揭牌仪式	6月1日	马来西亚吉隆坡
4	顺德美食之夜—— 马来西亚顺德美食专场推介活动	6月2日	马来西亚吉隆坡
5	顺德勒流名菜联盟标准发布	6月28日	顺德勒流
6	第七届顺德私房菜大赛初赛	7月~8月	顺德各镇街
7	顺德旅游美食摄影大赛	7月~9月	顺德
8	顺德首届宴会设计大赛	8月23日	顺德华桂园
9	“顺德美食，好味到镇” 顺德美食专题推广活动	8月~10月	顺德各镇街
10	珠三角广播美食联盟成立	8月19日	顺德大良喜来登酒店
11	《传说顺德》——顺德美食微电影大赛	8月~9月	
12	《玩转味力世界 食从顺德出发》电视 美食旅游节目	8月~10月	顺德及周边城市
13	顺德美食文化系列研讨会	8月~10月	顺德、广州
14	《顺德美食一本通2012》发行	9月底	顺德
15	第七届中国岭南美食文化节开幕式 顺德岭南美食文化展示中心成立 顺德广式点心师联谊会成立 顺德旅游美食微博矩阵启动	9月29日上午	顺德北滘广场·舞台区域
16	第七届顺德私房菜大赛总决赛	9月29日上午	顺德北滘广场
17	中秋赏月文化晚会	9月30日晚上	顺德北滘广场
18	风味美食展	9月29日~10月5日	顺德北滘广场
19	啤酒嘉年华	9月29日~10月5日	顺德北滘广场
20	“人生百味” 顺德传统民俗文化图片展	9月29日~10月5日	顺德北滘文化中心·展览馆
21	顺德旅游美食摄影作品展	9月29日~10月5日	顺德北滘广场
22	《传说顺德》 ——顺德美食微电影展播	9月29日~10月5日	顺德北滘文化中心·音乐厅
23	“指尖上的旋律”交响乐欣赏会	9月29日晚上	顺德北滘文化中心·音乐厅
24	香飘凤城 味美食都 ——凤城·食都周年志庆 美食文化活动的周	9月29日晚~10月6日	顺德大良凤城·食都
25	顺德菜英文标准化发布(第二批)	10月底	顺德
26	顺德名菜精品宴	10月底	顺德



星级味道

顺德美食中的“名片”

近年来，顺德美食频频作为粤菜代表在国内外各种平台上展现风采，这与顺德美食在粤菜中的明星地位息息相关。

目前，顺德有2家五星级酒店、11家四星级酒店、14家中华餐饮名店、38家顺德餐饮名店，顺德美食之“星”味由此可见一斑。而这些“星”级味道的成就，离不开对美食精雕细琢的顺德厨师们、对管理兢兢业业的酒店经理们、对服务苛求完美的从业人员的共同雕塑。

“星”级味道，成为了顺德美食最具代表性的一叠“名片”，遍地开花的餐饮店使“顺德美食”这块金漆招牌熠熠发光，吸引着四方食客慕名而来追“星”。

置身于“星”级美食场所，享受着尊贵舒心的星级服务，更享受着由星级名厨主理的顺德美食。由名厨、名师共同组合而成的美食“名片”，展现着“厨师之乡”、“美食天堂”的品质美味。



名厨梯队 大厨辈出

“食在广州，厨出凤城”，顺德的美食远近驰名，而一群拥有烹饪奇技的顺德大厨、名厨则是拱月的“众星”了，很多极具代表性的菜式均出自他们之手，很多星级酒店、餐饮名店也因他们而生意火爆、名声大振。

顺德经济发达是这里盛产名厨的客观条件，食客嘴“刁”和民间浓厚的食风，造就了大批一流厨师。顺德正式获得中国烹饪协会颁发的“中国厨师之乡”称号，是全国三大厨师之乡之一，被认为是中餐规模、水平高超、名牌集中之地。这个荣誉不单单属于顺德，也是广东人的骄傲，更是粤菜的骄傲。

顺德菜能够从乡野进入城市，从百姓家常菜荣登大雅之堂；顺德能扛起“美食天堂”、“厨师之乡”之美誉，取得在粤菜中的核心地位；顺德的星级酒楼、餐饮名店能够风生水起、人气鼎盛，这些散落于顺德各个镇街、各个“美食据点”的大厨、名厨起着至为关键的作用。

目前，顺德有罗福南、汤才教、冯永波等9名“中国烹饪大师”。此外，还有“中国烹饪名师”34名、“广东烹饪名师”26名、“广东优秀青年烹饪名师”17名、“顺德名厨”79名。可以说，顺德已经形成了比较完整的名厨梯队。



“星级”服务 美名远扬



在保证高质出品的同时，顺德餐饮从业人员的服务水平也是顺德美食“星”味最有价值的附加。顺德美食制作的每一道工序、每一处细节，都在精益求精的经理们的睿智统筹下，让八方来客享受到顶级的服务。这也是为何在顺德星级酒店和名店中，顺德美食“星”味更胜一筹。

在顺德许多星级酒店以及餐饮名店中，服务员不仅拥有良好的服务态度，亦具有较高的知识素养。顺德连续举办“服务之星”评选等比赛，推动整体服务水平不断提升，顺德许多餐饮店一直将服务的高标准、严要求贯穿于日常，有些名店已经将外语、文化等纳入培训项目。顺德餐饮业服务着力升级为“星级”服务，让品尝美食的客人们在味蕾快感中，体会到宾至如归的“星”级享受。

亲情化，哪一位响誉顺德的大厨坐镇，哪一位相熟的经理在打理，对于顺德很多星级酒店或名店，食客通常都

有熟悉感、亲近感。

人性化，顺德的星级酒店或餐饮名店，往往感觉到更加人性化的环境及设施。

精细化，做细节的精神，注重精细化，比如服务员、楼面、厨房的员工都有非常精细的分工。

时尚化，除了环境设计的时尚高雅的元素，菜式出品有更多艺术点缀，服务岗位人员的衣着、装扮都更为时尚靓丽，令食客心情愉悦。





顺峰山庄

典型欧陆风格设计，园林式布局，室内中式装修，到处彰显山庄内外恢弘的气派。顺峰寓博大精深中华美食文化于寻常菜点汤羹之中，使其更富现代气息，更具高雅品位。

品尝最有特式的顺德美食，顺峰山庄最有代表性。

地址：大良 105 国道顺峰山路段

电话：22291166

龙的酒楼

酒楼建筑面积 6000 多平方米，完美的空间无柱多功能宴会大厅可容纳 1000 多人同时就餐，30 多间的贵宾房室内设计优雅。酒楼的厨师们运用蒸、浸、扣、煎、扒、焖、炒、炸等多种烹饪技巧，粗料精制，令食客在品尝中犹如置身于家乡的感觉，并感受到营养、绿色、保健相结合的美妙。

地址：大良近良路段

电话：22629888



凤城酒店

酒店楼高 19 层，美名为 19 楼，拥有豪华客房 150 间，各种中、高级豪华贵宾厅、旋转风味餐厅共有 1700 多个餐位，同时可摆 160 多席宴席。拥有传统家乡风味菜式、王牌菜式、金牌菜式和各种创新菜式共数百款，并拥有全区唯一的旋转式餐厅。

地址：大良碧鉴路 1 号

电话：22331688

皆大欢喜

顺德的威尼斯水乡风情、东南亚的园林景色、欧美的建筑风格，融汇中西文化、南北烹饪、岭南特色、顺德风情的美食精粹。独立无柱式特大宴会厅，可承办 1600 多人的特大宴会，大中小厅房 60 多间，舒适豪华。

地址：大良新城区观绿路 1 号

电话：22297111



福盈酒店

酒店集食、住、娱于一体，属下的朗晴居海鲜酒家菜式出品一流，风味独特，在中华烹饪名厨的率领下，酒家的菜式不断翻新，“孖哥小炒”成为酒家的特色招牌。酒店拥有中西餐厅共 1200 个餐位，具有同时筵开 100 席的接待能力。

地址：大良环市北路 38 号

电话：22330338

东城酒店

酒店餐饮实施严格、规范、讲究、精致的顺德传统厨艺概念及原则，选料、配料、烹调均由专业而经验丰富的大厨亲自上阵。从早茶开始，到午市晚饭，从服务的殷勤、周到、热情、欢悦，到出品的色、香、味、形、皿都渗透散发着食府大家的风范。

地址：大良东乐路东城花园

电话：22210888 (中餐)

22210999 (酒店)



毋米粥

首创的粥水火锅让毋米粥成为了顺德的一大招牌，火锅中的食物更是让食客津津乐道，鲜甜、爽滑、原味等特色令您回味无穷。

地址：大良锦龙路 270 号

电话：22266638

