

顺德美食

貳零壹壹年

中国厨师之乡 中国美食名城

一本通

主办单位：
第六届中国（君怡地产）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

烧汁蜡柳

鹅肝片皮乳猪

椒盐鱼排

腊香萝卜丝球

白雪映金龙

金钱鹅肝滑虾球

翡翠东星球

皮奶

水鱼炖翅

中国美食名城

南乳花生

煎焗鲈鱼

山水大鳙翅

大蜆

陈村粉

上良蠔炒

甜龙笋饼

荷香蒸梅花鹿肉

煎焗黄翅

菜远炒水蛇片

碧波鱼乐

富

鸡

满园而归多宝鱼

虫草浸双耳

煎焗鱼嘴

火龙果伊面焗罗氏虾

炒豆漿

家乡酿鲮鱼

美食名镇

雪花翡翠玉环

燕麦汁肉排

招牌干捞翅

虫草花水晶鸡

五国金沙鸡

鲜果金

斗

富貴藏鲜

翡翠鲍鱼盒

活色生香

燕奶金丝球

影桃汁蜡柳

金鑽石

公厨

中华餐饮名镇

星鱼茸羹

蒸猪

水蛇羹

江煎堆

鸭

塘里鱼欢唱

燕奶金丝球

基蛋蛋

国厨乡

映金龙

七彩汁蜡柳

枣香

国厨乡

国厨乡

刀心拱照

麒麟

彭公

鮑魚翅

特色酿鱼皮

锦沙鱼卷爽雪蛤

野鸡卷

鮑魚翅

名镇

横山金沙

均安煎鱼

鮑魚翅

大豆豉蒸缩骨大头

品堂裏香

金猪牛乳

品堂裏香





中国农业银行
AGRICULTURAL BANK OF CHINA

金穗贷记卡

卡舞心飞扬



中国农业银行金穗贷记卡，以先进的国际评估标准，彰显个人信誉；
以更多世界级服务典范，演绎做人风范。精彩生活，尽先享受……

更多精彩敬请关注！

24小时免费客户服务热线：800-819-5599
手机用户或未开通800业务地区请拨打：021-61195599
网站：www.abchina.com

享受信用 品味人生



新富豪大酒店

升级改造**新绽放** 现代气派**新富豪**



新富豪大酒店

订座电话: 0757-27331188 27755833

地址: 广东省佛山市顺德区伦教新兴路10号

特色菜



盛世精华

选上山珍、海味、禽鸟、水产作原料，采用创新烹调方法，将山珍的原味、海味的香味、禽鸟的野味、海产的鲜味融合浓缩精华，原汁原味，互相渗透，取其滋补功效，承传统美食之先，启新法佳肴于后；成功之道，在乎早著先机；美食之道，则在多试真滋味。

潺潺河水边，郁郁绿阴旁，地处伦教繁华黄金地带的新富豪大酒店，是伦教第一家荣获“顺德餐饮名店”称号的酒店，既有优越的地理位置和便利的交通，又不失“小河流水”、葱葱树影的舒适环境，实属难得。

走进新富豪大酒店，豪华时尚典雅的内部装修，给人温馨与浪漫的感觉。新富豪大酒店是一家集住宿、会议、娱乐、休闲为一体的综合性商务酒店，以“新富豪，您的家，宾客至上，服务第一”为经营理念，最近，酒店还投入1000多万对内部装修进行升级改造，经全新装修后，酒店更加富丽堂皇，彰显现代气派，给客人带来全新的感受。

酒店餐饮总监欧阳宝森介绍，酒店设有中餐厅、客房、夜总会、健康桑拿、沐足及茶艺馆，配套设施一应俱全。豪华中餐厅可筵开80席，设有多功能宴会厅，适合举办各类型大小宴会。

无论是三五知己商务应酬、一家大小共聚天伦、婚礼生日喜庆筵席、卡拉OK休闲娱乐，抑或沐足品茗谈天说地，新富豪酒店都是您的不二之选。

*T5971/0360

秋冬滋补推介

鲜灵芝浸野生水鱼、清远鸡

功效：清热解毒、安神养气；
防癌护肝、增强免疫力。

如此美食
值得一试



养颜雪蛤蛋挞

口感松化，香甜细滑。雪蛤具有激活细胞因子，
促进人体新陈代谢，养颜润肺，美白肌肤之功效。



排骨鱼干焗肉蟹

如果只光顾着吃红通通的肉蟹，可能就称不上是美食家喽。无论是肉蟹的鲜美，还是鱼干的香润，全都融汇到排骨厚实的肉中，味道十分浓厚，下饭送酒必点之选。

鲍创天下 (套餐)



超值价
158元/套



尊贵高档的“鲍创天下”套餐，采用时尚的“位用”上菜方式，每一套包括煲仔翅（位上）及30头中东鲍拼辽参（位上），价格平民，却能一次尝尽“鲍”、“参”、“翅”三种珍贵而营养的食材，是慰劳自己及宴请宾客的理想选择。

昔日帝王席上珍
今朝尊贵宴亲朋
极品鲍翅平民价
辽参配搭最合衬

前言

第一章 美食名城

提炼主打菜 传播顺德名 003 美食之都 味道顺德 004 美食名城 众望所归 005 顺德美食 走向世界 006
风云际会新生力 美食品牌播四方 007 国家级美食庆典 008 顺德中华餐饮名店 010 鱼饼创制者欧阳礼
志 013 香甜润滑双皮奶 014 名牌金榜牛乳饼 015 咸水凤城四杯鸡 016 凤城厨林三豪杰 017 顺德美
食三使者 018 广东迎宾馆“顺德三剑客” 019 顺德籍烹饪三大师 020

第二章 名镇天下

大良美食攻略 026 东城酒店 028 嘉信康年花园酒店 030 凤城食都 032 江汇渔村 034 民信双皮奶
035 凯隆酒庄 036 食材知味 037 纽威酒线 038 师傅仔 040 佳特惠 041 高山绿稻 042

容桂美食攻略 052 哥顿酒店 御膳粥 054 君豪酒店 味可道 055 绿茵酒店 东逸湾 056 皇家太子酒店
057 猪肉婆私房菜 058 根哥美食 059

伦教美食攻略 066 欢姐伦教糕 068 雄记烧鹅 069 禾盛农庄 070 知味楼 071

北滘美食攻略 078 北滘活力运动中心 080 大顺农庄 081

陈村粉的“36般变化” 085 陈村美食攻略 086

古老传说 现代传奇 092 美味飘香“乐”在其中 093

泰福酒楼 097 龙江美食攻略 098

百丈园 105 勒流美食攻略 106 大头华烧鹅 108 连杜专业烹饪队 110 莲芷留湘 112 祥顺饭店 114 媒
体驿站 丰尔粥食 115

游玩水乡 觅食乡间 118 杏坛美食攻略 盛福山庄 120 光华山庄 122

均安美食 闻名遐迩 127 均安美食攻略 128 鼎湖山泉 131

第三章 私房绝活

伦教私房菜获奖菜式 132 勒流、陈村私房菜获奖菜式 133 均安、杏坛私房菜获奖菜式 134 北滘、容桂
私房菜获奖菜式 135 美食微博 136

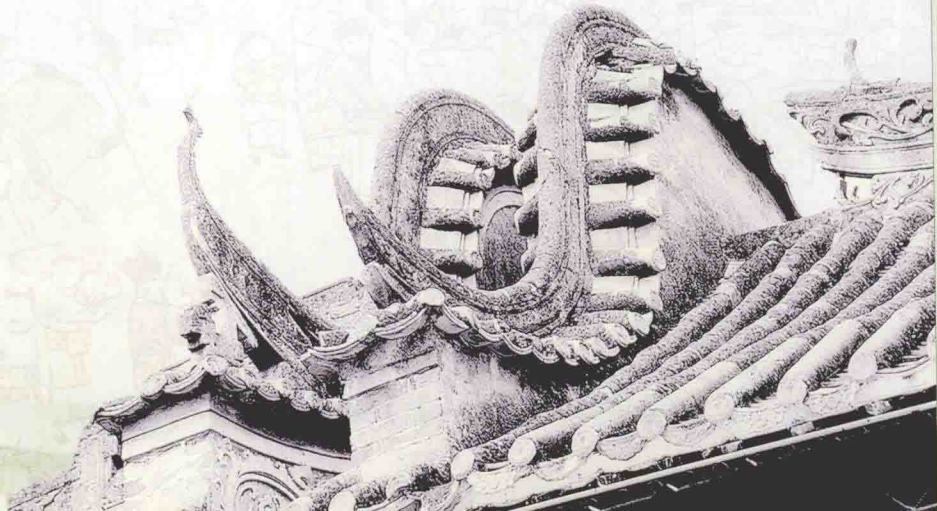
一书在手 食遍顺德

顺德是一座以美食讲述传奇的城市，美食传奇随时随地随处发生。而《顺德美食一本通》就是一本从不同角度全面展示顺德美食文化精粹，集中收录分布各地的顺德传奇美食藏身之所的品牌搵食“导航仪”。

《2011顺德美食一本通》在丰收的金秋时节里开花结果，在“炒”得火热的第六届中国（君怡地产）岭南美食文化节上新鲜出炉，继2006年版、2008年版及2009年版之后，2011年版继续推陈出新地制作发行第四版，在前三版的基础上更深、更广泛地挖掘顺德美食的文化内涵、文化渊源和美食故事等，带领读者品尝顺德美食的“内馅”。与此同时，新版《顺德美食一本通》更进一步加强其作为搵食索引的功能性，为顺德市民搜罗最新、最权威的美食资讯，并创新地对各地美食及文化以十大镇街进行分门别类，令读者的搜索更能一步到位，读者除了能吸收第一手资讯之外，更能开阔个人饮食视野，提升个人饮食品位，使人人皆为“食神”。

新版《顺德美食一本通》除了内容升级之外，亦增加了发行渠道，扩大了覆盖面。新版美食一本通除了贯穿第六届中国（君怡地产）岭南美食文化节全过程之外，还在顺德各大旅游景点、驰名酒楼、人气食肆、出入港口以及各镇街政府居委等进行针对性派发和公开零售，务求让本地市民和外地游客都通过这本小册子的指引深入了解和热爱钟情于顺德美食。

最后，套用一句早已致电提前订购本书的读者之心声：“认住一本通，搵食好轻松！”



美食名城

美食名城

顺德美食一本通

002

顺德美食 名扬天下

顺德，是一座用美食讲述传奇的城市。

顺德美食源远流长，香飘海内外。它表现出“清、鲜、爽、嫩、滑、真”的饮食特色，以自己的独特魅力吸引了海内外众多食客及美食团慕名而至，连蔡澜、甄文达、黄丽梅等名人名家都曾三番四次踏足顺德来“搵食”和“朝圣”。

顺德厨师星光熠熠，遍布全球。顺德厨师在不断追求变化的同时融入顺德传统的饮食文化，在创新与融合中，将顺德菜不断升华。另外，全民皆厨的顺德人十分注重烹饪的技巧，拥有粗料精做的奇妙烹技，创造出许许多多属于顺德，属于广东人，属于粤菜的骄傲。

现在，顺德美食已发展成为继“两家一花”之后顺德最具魅力和竞争力的软性旅游资源，是顺德又一张闪亮的区域城市名片。





提炼主打菜 传播顺德名

顺德美食，享誉远近，从文化入手并作深度突破，塑造自身文化品牌，已是当下顺德人责无旁贷的义务。

顺德美食源于本地土著靠海吃海的饮食习惯及围绕经济作物展开的饮食体系，因而，对河海二鲜的制作尤为讲究，这也构成顺德美食注重物料新鲜生猛的饮食风格，而自古以来顺德人对鱼生的推崇与追求，不仅令鲜活成为饕餮们的不二法门，更令顺德菜在主流人群的带动下朝着更讲求鲜清嫩淡的方向达到极致并影响至今。对顺德美食民族性的深入剖析与饮食风尚流变的学理追踪，应是凸显其自身地域与文化特色的必要步骤。

顺德对外来饮食技巧与文化的适度吸收，也是促使其渐成特色的内在原因。明清时代，尤其是民国时期，顺德人多外出为官行商，他们在品味外间佳肴的同时，也悉心吸纳各地风味，适度融入本地菜肴中，形成不断翻新又不离根本的饮食风格。因此，南来移民对佳肴精致的讲究，本地饮食崇尚鲜活的风气，外间饮食精粹的悉心吸纳，三者经过长久的磨合与相容构成顺德饮食文化的亮色。在漫长的演绎过程中所产生的故事与传说，更充满人文色彩与人性温情，这，都亟需系统剖析

与梳理，它们将成为顺德美食对外推介的生动素材。

对顺德美食本真状态的适度保留与合理包装，也成为当下顺德美食推广的重要课题。随着物料的变化和人们口味追求的调整，昔日人们推崇的顺德本土口味渐渐让位于日趋时尚的各种风味，不少原本与本土人士生活习惯与饮食口味需求相吻合的物料及制作方法渐渐淡出，只成为人们偶尔洗手作羹的玩意和怀想的话题，这，值得关注。因而，适时回复顺德菜精髓，适度融入现代口味，也将成为顺德菜继续弘扬内在风华的必要途径。

做好主打菜式是顺德菜强势走出的关键。顺德菜虽纷繁多样，但缺乏具有深远传播力的主打品牌佳肴。南北食客难以拈出一款能淋漓尽致地体现其风格的主菜，而其他地区，如阳澄湖的大闸蟹、北京的烤鸭、天津的狗不理、金华的火腿等，都能以主打菜带出一系列地方特色菜肴，构成一个庞大的餐饮服务体系和产业，最终推动主打菜的优化与提升，形成长久的良性互动。因而，精心提炼一款主打菜肴，以此为切入口，融入顺德美食文化元素，配以各类故事和现代传播方式，这也符合古往今来的美食传播模式，更是顺德菜扬帆沧海，名声远播的可取途径。



顺德美食 源远流长



“食在广州，厨出凤城”之美誉自明清起就被叫响，从上世纪20年代起，粤、港、澳挂有“顺德酒楼”、“凤城食店”招牌的餐馆、食肆便数不胜数，他们纷纷以顺德厨师主理为荣，美食爱好者越来越多以尝顺德厨艺为尊。

一些粤菜馆都喜欢打出“凤城名厨”的招牌来招揽食客，顺德厨师的名气可见一斑。顺德厨师们运用各种熟练的烹饪技巧做出色香味俱全的美食，更难得的是他们并不满足于现状，而是努力创新，吸收国内外美食的优点，与时俱进，创造出以“清、鲜、爽、嫩、滑、真”为特色的更符合今人口味的美食。精益求精是顺德厨师们对待食物的一贯态度。正是这样的态度，才使得顺德美食打响名号，日渐为世人所熟知。

时至今日，“敢为天下先”顺德人在第一、第二产业上的成功也延续到了第三产业上，促使近年来顺德的“美食经济”异军突起，取得了不少的荣誉，各类餐饮企业、餐饮名店百花争鸣，饮食人才更是群星璀璨，驰名中外，顺德粤菜式样已发展到5400多种，粤式点心有1000余种。

正是顺德人无畏的探索精神造就了千变万化的顺德菜，极富创意的顺德菜也一跃成为了粤菜的翘楚。顺德菜也因此被称为“可怕的顺德人”继“顺德制造”后的又一创举。顺德美食已发展成为拉动经济增长的“第四股力量”，是继“两家一花”之后顺德最具魅力和竞争力的软性旅游资源，是顺德又一张闪亮的区域城市名片。

顺德美食四大“国字号”荣誉：

- ◆2004年顺德获评“中国厨师之乡”
- ◆2006年顺德大良获评“中华餐饮名镇”
- ◆2008年顺德勒流获评“中华美食名镇”
- ◆2010年9月顺德获评“中国美食名城”

美食名城 众望所归

顺德是粤菜的重要发源地，也是中国目前三大厨师之乡之一，素有“中国厨乡”的美誉，而2010年9月27日，在第五届中国岭南美食文化节开幕式上，中国烹饪协会将“中国美食名城”的牌匾正式授予顺德，顺德荣升为国内首个“中国美食名城”，令顺德这一厨乡锦上添花！

顺德拥有优越的自然条件、和谐的人文环境、发达的经济水平、快速发展的城市建设发展基础；拥有合理的产业结构与水平、突出的餐饮发展业绩、多元化的美食业发展形态；拥有活动积极的美食机构、规模庞大的餐饮群体、人才辈出的厨师队伍、浓厚的研究氛围；拥有独具传统的烹饪原料、食品市场和烹饪技艺等多方面优势。据统计，2010年，顺德餐饮收入达100亿元，区内拥有各类餐饮企业超过6000家，“中华餐饮名店”14家，中国烹饪大师9位，中国烹饪名师34位。顺德是用美食讲述传奇的城市，顺德美食为中国粤菜的繁荣作出了突出贡献，将顺德命名为“中国美食名



城”既符合顺德人民的意愿，也符合行业发展的要求，实为众望所归、实至名归。

顺德如愿获评“中国美食名城”，将把顺德美食的招牌擦得更亮。顺德区委书记梁维东曾表示，顺德美食的发展目标并不止于国内，目前成功打响“中国美食名城”这一炮后，将大大鼓励顺德继续马不停蹄地开展新一轮努力，将中国粤菜博物馆和中国烹饪学院的筹建工作正式提上日程，并正式启动了中国粤菜标准化体系研究的探索，为顺德美食的长远发展和冲刺“世界美食之都”做努力。

同时，通过美食名城的申报，顺德美食将更好地正视目前的弱项，有利于将来在饮食文化的研究和传承上下功夫，在梳理原始的基础性背景材料的基础上增加人文关怀的元素，突出传统美食文化中和谐和宽容的内涵等，促进顺德美食品牌走向更强更响。



顺德美食 走向世界

近年来，顺德美食在“走出去”上加大力度，曾多次组织顺德烹饪代表团出国门远赴法国、日本、英国、加拿大等地推广顺德美食，亦积极踏足国内各大

城市展示及汲取美食烹饪技艺，将顺德美食品牌推向全国，扬名世界。

2010年6月，“伦敦顺德美食之夜”在英国上演，中国烹饪大师、顺德名厨欧阳叶伟师傅、林潮带师傅现场展示厨艺，技惊四座，为现场嘉宾呈献了顺德风味晚宴。活动引发了当地乡亲对顺德美食的一致好评，从而进一步推动顺德与英国的经济文化交流。

古有鉴真东渡，今有顺德赴日。2010年8月下旬至9月上旬，顺德烹饪代表团在中烹协副秘书长乔德林的带领下赴日本讲习载誉而归。顺德大厨走出国门，传授顺德菜烹饪技法，推介顺德美食，在东瀛刮起“顺德美食旋风”，引发了一股日本人推崇顺德美食文化、学做顺德菜的热潮。



巴黎中国美食周期间，法国各界人士出席顺德美食

招待晚宴



法国旅游美食协会为顺德代表团颁奖

继赴英、日交流活动之后，顺德美食继续飘香“世界美食之都”法国巴黎。2010年10月17日至21日，为期一周的中国美食推广活动在法国巴黎上演，期间正在巴黎出席联合国教科文组织2010年年会的150多个国家代表连续五天品尝到了顺德菜，这是顺德名厨第一次走进联合国，也是中国美食第一次在联合国教科文组织总部集中展示。连续五天的美食推广，使顺德菜成为了法国各界纷纷赞誉的美食明星。这次既是顺德美食文化致力于国际化的一个强烈信号，也是中国美食走向世界的一个历史性事件。

顺德美食在面向世界的同时，亦在密锣紧鼓地推向全国，在走向全国、走向世界的不断征战中乘势而上，大放异彩。

顺德美食推向全国大事记：

◆2010年，顺德区厨师协会在全国增设华东、华南、华北、西北、西南、东北6个分会，将分布在各地的顺德厨师召集团结，定期交流，使顺德厨师在全国各地树立起品牌地位，让顺德厨师厨艺名扬天下；

◆2010年7月，上海顺德美食周与世博会广东文化周同期开幕，申城掀起粤菜风云；

◆2010年12月，在2010年深圳国际创意城市网络大会上，顺德作为“中国美食名城”与13座一线城市同时受邀参与美食研讨活动；

◆2011年5月，6位顺德名厨征战台湾“世界厨王争霸赛”勇夺团体金奖。

风云际会新生力 美食品牌播四方

叱咤风云榜，耀眼餐饮业。2010年12月，顺德首届餐饮业风云榜“放榜”，30名2010顺德名厨、38家2010顺德餐饮名店、9名2010顺德餐饮风云人物在本届风云榜上荣耀诞生，为更进一步树立顺德“中国厨乡”、“中国美食名城”的形象增添助力。

作为第五届岭南美食文化节的重头戏，传媒大奖——顺德首届餐饮业风云榜在原有名厨、名店评选的基础上，以传媒大奖形式对顺德餐饮业进行了一次整合传播。在两个月的报名评选时间里，顺德饮食协会、顺德厨师协会，各大酒楼、食肆、特色餐饮店鼎力支持，活动通过平面媒体、网络与协会组织相结合的方式发动报名，使更多的餐饮企业或厨师从业人员参与到活动中来。

餐饮业风云榜不仅对为顺德餐饮发展做出卓越贡献的人士做了认可表彰，更为顺德餐饮业的蓬勃发展提供了广阔平台，为顺德餐饮的持续腾飞注入了强劲动力。

2010顺德餐饮业风云人物

林锐钧、张海涛、罗福南、卢远森、钟传辉、龙仲滔、谭永强、欧阳叶伟、廖锡祥

2010顺德名厨

孔庆聪、何君勉、刘绍华、麦盛洪、黄志均、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

2010顺德餐饮名店

综合店28家：顺峰山庄、龙的酒楼、凤城酒店、皆大欢喜园林食府、东海一族鱼翅海鲜酒楼、东城酒店、皇帝酒店、君莱酒店、哥顿酒店、喜来登酒店、碧桂园度假村、龙凤呈祥大酒楼、喜宴融和菜饭店、南鸣(南记)酒家、龙江镇人人酒店、新世界酒店、沙尾酒家、东园海鲜酒楼、新麒麟酒楼、君豪酒店、新富豪大酒店、南国园林山庄、东海海鲜酒家、福盈酒店、龙江山庄、聚福山庄、东逸湾酒楼、顺德渔村

特色店10家：龙磐酒楼(阿二靚汤)、大良六号花园酒膳、南哥酒楼、多瑙河西餐厅、盛福山庄、天府顺源大酒楼、富豪饮食有限公司、纽威酒栈、千家客饮食店、新万园(有腥气都市农庄)



国家级美食庆典 ——中国岭南美食文化节

首届中国岭南美食文化节源于2006年顺德区承办的第十六届中国厨师节，被誉为“中国厨师奥林匹克”的中国厨师节首次在县级行政区域顺德举行，开创了非省会城市举办中国厨师节的先河。自此，中国岭南美食文化节成为顺德一年一度的餐饮盛事，至今已连续举办了5届，吸引了大量专业人士和海内外人们的热情参与。通过这一美食平台，顺德向世界展示了自己独特的魅力，树立了顺德风味名吃及名人名店的优势品牌，推动并加强了与海内外旅游饮食界的交流与合作。

中国岭南美食文化节不仅吸引各地人们聚首一堂，而且凝聚了我国菜系的不同文化。活动中，各菜系的名厨代表会现场烹饪拿手菜式供大众品尝，让参与者从美食中也能品出地域文化，亲身感受到美食节的奇妙力量。中国烹饪协会会长苏秋成表示，岭南美食文化节，历经多年锤炼，现已发展成为华南地区影响深远、规模庞大、深受人民群众欢迎的美食节庆活动之一。美食节以集中的美食展示、强大的区域品牌推广作用而获得了社会的广泛赞誉，特别是在带动顺德美食经济和粤菜饮食文化传播方面发挥了重要作用，远扬了顺德的美食威名，是顺德的亮丽风景，更是顺德人心中的“顺德骄傲”！

第六届美食文化节活动亮点：

◆以“中国厨乡 美食之都”为主题，于今年7月正式启动，至10月中旬结束，持续近3个月，美食旅游文化活动项目20多个，顺德再一次向世人展示岭南美食文化的品牌魅力。

◆联动全民皆厨传承粤味文明。发动社会各界积极参与，全民共享美食盛宴，积极提倡文明餐桌，借助网络、微博等新元素，倡导绿色消费理念。

◆中国八大菜系齐聚顺德。在以往传承粤味、发扬岭南美食文化的同时，还融汇“东酸西辣南甜北咸”，汇集中国八大菜系，举办中国八大菜系精品宴。

◆联姻美食牵动省港澳南番顺。牵手南番顺旅游联盟，发动周边市民共同参与和关注美食文化节，并引入南番顺和周边岭南地区特色美食，组织广州、深圳和港澳等地的游客到顺德进行美食文化专项旅游。



第六届中国(君怡地产) 岭南美食文化节



第六届中国(君怡地产)岭南美食文化节活动安排:

序号	项目名称	举办日期	活动地点
1	“顺德美食，好味到镇”专题活动	7月至9月间	各镇街景点及餐厅
2	美食主持厨艺大比拼活动	7月至9月间	各镇街景点及餐厅
3	“好味到手震”专题活动	8月13日启动仪式	龙的酒楼
4	第六届顺德私房菜大赛	初赛：8月14日至9月中 决赛：9月30日上午	顺峰山公园
5	顺德区绿色消费、文明餐桌行动倡议活动	8月26日	华桂园国际会议室
6	“顺德美食——法国红酒”大对碰	8月27日	华桂园
7	顺德美食文化游专业推介	8月29日	香港
8	顺德美食文化游	8月至国庆期间	顺德
9	《玩转味力顺德》大型电视活动	8月至11月	各镇街景点及餐厅
10	全城热动，健康食尚——美食网络推广活动	9月15日	广州阳光酒店
11	顺德金牌宴席评选	9月23、24日	
12	“粤洋煮艺”外国友人顺德菜烹饪大赛	9月24日	龙江山庄
13	“粤菜小当家”2011顺德小厨神大赛	9月24日	龙江山庄
14	中国餐饮业食品安全与食品营养分析检测中心启动	9月30日	顺峰山公园
15	《2011顺德美食一本通》发行	9月下旬	
16	岭南风味美食展	9月30日至10月5日	顺峰山公园
17	夏日冰饮嘉年华	9月30日至10月5日	顺峰山公园
18	顺德喜来登德国啤酒节	10月14至22日	顺德喜来登酒店
19	顺德菜英文标准化发布	10月中	
20	顺德菜标准化发布	10月中	
21	中国八大菜系精品宴	10月下旬	

顺德

中华餐饮名店



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



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



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



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、原味等特色令您食过返寻味。

地址：大良锦龙路 270 号
电话：22266638



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）



龙江山庄

山庄内碧水绿树，环境优雅，能同时筵开 190 席，仅大厅就能筵开 100 席，他们的服务目标为“食得开心、食得放心”。自开业以来，秉承高标准、严要求、重品质、重服务的宗旨，竭诚为广大消费者服务，备受好评。

地址：龙龙江洲西路出口侧 150 米
电话：23389712



东海一族

东海一族鱼翅海鲜酒楼位于佛山市顺德区容桂港前路五号，成立于 1996 年 2 月，以经营粤菜为主。自成立以来，极其注重出品质量及服务质量，力求发展、不断创新，在食客中赢得了极好的口碑。

地址：容桂港前路 5 号
电话：26624282



新君悦酒店

酒店中餐厅配有 4 个多功能厅和 38 间豪华贵宾房，其中百花宴会厅可同时容纳 600 人用餐，

呈献粤菜、顺德菜各式精品。君皇西餐厅舒适幽雅的环境，配以欧陆情怀的音乐，提供异域特色美食菜肴。

地址：陈村镇佛陈路
电话：23836974



东海海鲜酒楼

该酒楼是顺德一家专门制作中高档海味干货、经营淡水河鲜为主，尤以烹制粤菜及顺德风味菜见长的中高档食府。其厨师制作技术精良，出品上乘深得港澳同胞及各界人士之赞誉，是港澳中高档旅行团到顺德品尝美食的首选食府。

地址：勒流镇西安亭大桥侧
电话：25565738



聚福山庄

山庄（总店）面积 4700 平方米，1200 个餐位，山庄鹌鸡 又名“勒流公公鸡”，是该店长久不衰的“老招牌菜”，另外，秘制咸鲜鱼、煎焗鱼嘴、南瓜蒸排骨、琵琶鸭、罗汉炒鲍粒、生炒水蛇片等都是传统的顺德名菜，其他粤菜也是出品一流，味道正宗。

地址：勒流政和路 21 号
电话：25554688



君王酒店

集住宿、餐饮、娱乐、休闲、商务功能于一体的君王酒店发扬顺德水乡特有的民间美食，在以中国烹饪大师吴焕标为代表的出品队伍通过不断的创新研究，推陈出新，使君王酒店的餐饮业在同行中立于不败之地。“四大家宴”、“鳄鱼全宴”等深受食客的喜爱。

地址：勒流政和中路 2 号
电话：25336888



宏图海鲜酒家

“宏图”自 97 年开创以来，秉着“质鲜味美”经营方针，不断创新，精益求精，不断挖掘研制出顺德名菜，掌握粤菜的制作精粹和管理技术，吸引了港澳地区的众多名人前来品尝，也赢得美食家和广大顾客的认可。

地址：勒流城西路 4 号
电话：25552663

美食故事

顺德美食故事多

顺德是一个有故事的地方，顺德美食文化则是一种有传奇故事的饮食文化。

大良野鸡卷是谁创作的？双皮奶有什么不为人知的典故？顺德那丰富多彩的美食故事结合历史背景，融入人物剧情，道尽顺德各种知名美食的内涵及渊源，脍炙人口，足以令人娓娓动听。

今年新鲜出炉的总共30集的《凤城美食传奇》就是中国第一套挖掘粤菜文化的有声故事，它前后历时6个月，由顺德美食文化研究学者廖锡祥和中国烹饪大师罗福南作顾问、顺德作家协会资深剧作家关耀权、梁景裕和珠江商报文化周刊前主编陈三株撰稿、著名语言演播艺术家梁子刚主编兼主播，对顺德许多耳熟能详的名菜进行寻根问底，令顺德美食更加生动有趣，为顺德美食的长久保留贡献一分子。

