

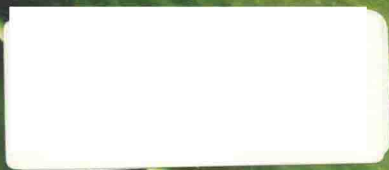


2010 中國·臨安百笋宴

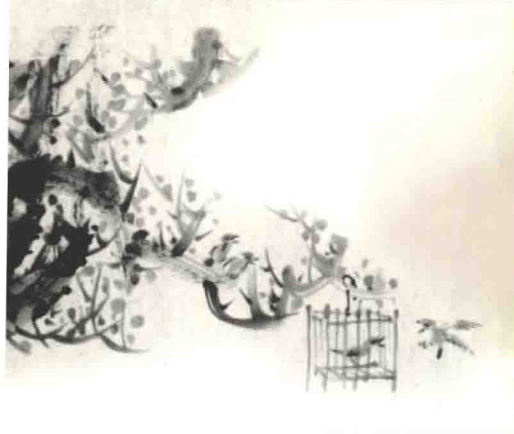
2010 ZHONG GUO · LIN' AN BAI SUN YAN

临安市贸易局

编



临安竹笋，健康美味好生活！



INTRODUCTORY

开 篇

春天到了，去临安吃笋。

竹笋作为菜肴，食味佳美，香气清逸，营养丰富，被列为“素食第一品”。宋代诗人苏东坡称，“饱食不嫌溪竹瘦”；清代画家郑板桥赞，“江南鲜笋赶鲋鱼”；清末艺术大师吴昌硕更是一语点破：“客中常有八珍尝，哪及山家野笋香”。悠久的食用历史，造就了丰富的竹笋饮食文化。

临安是中国竹子之乡，从上世纪80年代初开始，每年以一万多亩的速度发展菜竹，现已建成了江南最大的菜竹园，竹笋投产总面积已达70万亩。天目春笋，清香盖世，甲于诸蔬，是临安的著名特产。

临安餐饮人用他们的勤劳和智慧，创造出了以笋为原料的各种菜肴。多味笋、古法笋尖、步步高生——一道道笋菜，道出了临安人对美食文化的不断追求，把临安山珍的美味发挥得淋漓精致。

春天，去临安吃笋；夏天、秋天和冬天，我们还去临安吃笋。

临安竹笋，健康美味好生活！





CONTENTS

目 录

1	篇章一
	活动花絮
9	篇章二
	部分报道集锦
23	篇章三
	百笋宴获奖菜肴
24	金奖菜肴
29	银奖菜肴
37	铜奖菜肴
45	优胜奖菜肴
52	私房菜获奖菜肴
58	传统名菜
60	参加百笋宴酒店通讯录

篇章一

活动花絮

HUO DONG HUA XU



走进森林城市 共享百笋盛宴

2010中国·临安百笋宴

主办单位：临安市人民政府 承办单位：临安市贸易局

协办单位：临安市风景旅游局 临安市农办 临安市林业局 临安市农业局
太湖源镇人民政府 临安市商业总会 临安市餐饮业同业公会

◆钱王故里百花开，春笋恭迎食客来。3月26日，“2010中国·临安百笋宴”在市人民广场盛大开席。此次活动为期五天，以“走进森林城市，共享百笋盛宴”为主题，以“打造品牌，繁荣市场，农商对接，商旅互动”为宗旨。活动期间，竹笋菜肴烹饪大赛、美食周、“游临安景、挖天目笋、尝百笋宴”自驾游、征集民间竹笋私房菜等精彩环节逐一亮相。





◆临安市人民政府副市长
陈伟民同志宣传活动开幕。



◆杭州市贸易局副局长
胡蓉珍同志开幕式上致辞。

◆临安市贸易局局长
许兴旺同志介绍活动情况。





◆餐饮企业厨师代表现场讲解笋菜做法。



◆开幕式现场的大锅咸肉春笋大饱市民的眼福和口福。



◆竹笋菜肴烹饪大赛引来众多市民驻足观望。



◆评委们给参赛作品打分。



◆参赛作品也吸引了小朋友们的眼球。



◆市领导王宏、钟文静、陈伟民、李光照等亲临活动现场指导，并与民同享百笋宴。



◆阵阵笋香引来国外食客。



● 杭州、萧山、东阳等地自驾游游客体验挖笋乐趣。



篇章二

部 分 报 道 集 锦

BU FEN BAO DAO JI JIN



《世博会“杭州馆”5名讲解员》后续报道

评委问背 CHANEL 包的 80 后美女 你有什么办法最快地把游客吸引到杭州馆？



本报讯（记者 龚净琪 摄影 殷康）日前，在 CHANEL 包区，一位穿着时尚、气质出众的 80 后美女，吸引了众多游客的目光。她就是杭州馆的讲解员之一。在当天的活动中，她不仅为游客们提供了专业的讲解，还通过自己的独特魅力，吸引了大量游客驻足。她的出现，不仅为杭州馆增色不少，也为游客们带来了一场视觉盛宴。

临安第三届百笋宴 主办方今起征集

本报讯（通讯员 巫九龙 记者 丁淑萍）阳春三月，正值品尝鲜笋的好时节。3月26日至30日，拥有中国竹子之乡、中国森林城市之称的临安，将举办“第三届百笋宴”活动。活动期间，竹笋菜肴烹饪大赛、“第三届中国竹笋美食节”、“游临安、挖天目笋、尝百笋宴”自驾游、征集民间竹笋私房菜等环节将逐一举行。

随着竹笋产业的蓬勃发展，临安的竹笋饮食文化也得到了传承与发扬。天目春笋、天目春笋生产、食用历史悠久，远近闻名。以竹笋为原料的咸肉春笋、油焖笋、春笋步色、笋干烧肉等菜肴，已成为临安特色餐饮的招牌菜之一。近几年来，临安市贸易局先后举办“首届天目笋宴大赛”、“2009 杭州·临安百笋宴”等活动，着力拓展竹笋销售渠道，弘扬竹笋饮食文化，扩大特色餐饮品牌影响。

“第二届百笋宴”上，主办方将通过厨艺比拼、菜肴展示、民间私房菜征集、专家评审、市民游客互动参与等环节，再次深入挖掘和弘扬竹笋饮食文化，推动“农商对接”、“商旅互动”和餐饮美食行业发展。

喜爱美食的市民或许还记得，去年在吴山广场举办的“2009 杭州·临安百笋宴”开幕式上，直径 1.5 米的大铁锅，700 余斤咸肉春笋，让大家意犹未尽。今年 3 月 26 日，临安第二届百笋宴开幕式当天，这口大铁锅将再现临安，煮上一大锅的咸肉春笋，为市民游客带来大饱口福的机会。

临安第三届百笋宴3月26日开幕 主办方今起征集民间竹笋私房菜

本报讯（通讯员 巫九龙 记者 丁淑萍）阳春三月，正值品尝鲜笋的好时节。3月26日至30日，拥有中国竹子之乡、中国森林城市之称的临安，将举办“第三届百笋宴”活动。活动期间，竹笋菜肴烹饪大赛、“第三届中国竹笋美食节”、“游临安、挖天目笋、尝百笋宴”自驾游、征集民间竹笋私房菜等环节将逐一举行。

随着竹笋产业的蓬勃发展，临安的竹笋饮食文化也得到了传承与发扬。天目春笋、天目春笋生产、食用历史悠久，远近闻名。以竹笋为原料的咸肉春笋、油焖笋、春笋步色、笋干烧肉等菜肴，已成为临安特色餐饮的招牌菜之一。近几年来，临安市贸易局先后举办“首届天目笋宴大赛”、“2009 杭州·临安百笋宴”等活动，着力拓展竹笋销售渠道，弘扬竹笋饮食文化，扩大特色餐饮品牌影响。

“第二届百笋宴”上，主办方将通过厨艺比拼、菜肴展示、民间私房菜征集、专家评审、市民游客互动参与等环节，再次深入挖掘和弘扬竹笋饮食文化，推动“农商对接”、“商旅互动”和餐饮美食行业发展。

喜爱美食的市民或许还记得，去年在吴山广场举办的“2009 杭州·临安百笋宴”开幕式上，直径 1.5 米的大铁锅，700 余斤咸肉春笋，让大家意犹未尽。今年 3 月 26 日，临安第二届百笋宴开幕式当天，这口大铁锅将再现临安，煮上一大锅的咸肉春笋，为市民游客带来大饱口福的机会。

据了解，“第二届临安百笋宴”由临安市人民政府主办，临安市贸易局承办，临安市风景旅游局、临安市农业局、临安市林业局、临安市农业局、太湖源镇人民政府、临安市商业总会共同协办。为了进一步挖掘传统竹笋菜肴，创新竹笋菜肴品种，丰富竹笋饮食文化内涵，把第二届百笋宴办得有声有色，主办方广发英雄帖，从今天起公开征集民间竹笋私房菜。广大市民可通过热线电话 68817937 报名参加，报名时间截至 3 月 25 日。所有征集到的竹笋私房菜将于 28 日在活动现场进行展示和评选，参与者都将获得精美礼品一份。

据了解，“第二届临安百笋宴”由临安市人民政府主办，临安市贸易局承办，临安市风景旅游局、临安市农业局、临安市林业局、临安市农业局、太湖源镇人民政府、临安市商业总会共同协办。为了进一步挖掘传统竹笋菜肴，创新竹笋菜肴品种，丰富竹笋饮食文化内涵，把第二届百笋宴办得有声有色，主办方广发英雄帖，从今天起公开征集民间竹笋私房菜。广大市民可通过热线电话 68817937 报名参加，报名时间截至 3 月 25 日。所有征集到的竹笋私房菜将于 28 日在活动现场进行展示和评选，参与者都将获得精美礼品一份。

据了解，“第二届临安百笋宴”由临安市人民政府主办，临安市贸易局承办，临安市风景旅游局、临安市农业局、临安市林业局、临安市农业局、太湖源镇人民政府、临安市商业总会共同协办。为了进一步挖掘传统竹笋菜肴，创新竹笋菜肴品种，丰富竹笋饮食文化内涵，把第二届百笋宴办得有声有色，主办方广发英雄帖，从今天起公开征集民间竹笋私房菜。广大市民可通过热线电话 68817937 报名参加，报名时间截至 3 月 25 日。所有征集到的竹笋私房菜将于 28 日在活动现场进行展示和评选，参与者都将获得精美礼品一份。

据了解，“第二届临安百笋宴”由临安市人民政府主办，临安市贸易局承办，临安市风景旅游局、临安市农业局、临安市林业局、临安市农业局、太湖源镇人民政府、临安市商业总会共同协办。为了进一步挖掘传统竹笋菜肴，创新竹笋菜肴品种，丰富竹笋饮食文化内涵，把第二届百笋宴办得有声有色，主办方广发英雄帖，从今天起公开征集民间竹笋私房菜。广大市民可通过热线电话 68817937 报名参加，报名时间截至 3 月 25 日。所有征集到的竹笋私房菜将于 28 日在活动现场进行展示和评选，参与者都将获得精美礼品一份。

本报讯（记者 龚净琪 摄影 殷康）日前，在 CHANEL 包区，一位穿着时尚、气质出众的 80 后美女，吸引了众多游客的目光。她就是杭州馆的讲解员之一。在当天的活动中，她不仅为游客们提供了专业的讲解，还通过自己的独特魅力，吸引了大量游客驻足。她的出现，不仅为杭州馆增色不少，也为游客们带来了一场视觉盛宴。

公共自行车日租量3月两次破20万辆次 太子湾公园单日客流量创10万人次新纪录

本报讯（记者 龚净琪 摄影 殷康）日前，在 CHANEL 包区，一位穿着时尚、气质出众的 80 后美女，吸引了众多游客的目光。她就是杭州馆的讲解员之一。在当天的活动中，她不仅为游客们提供了专业的讲解，还通过自己的独特魅力，吸引了大量游客驻足。她的出现，不仅为杭州馆增色不少，也为游客们带来了一场视觉盛宴。

据了解，“第二届临安百笋宴”由临安市人民政府主办，临安市贸易局承办，临安市风景旅游局、临安市农业局、临安市林业局、临安市农业局、太湖源镇人民政府、临安市商业总会共同协办。为了进一步挖掘传统竹笋菜肴，创新竹笋菜肴品种，丰富竹笋饮食文化内涵，把第二届百笋宴办得有声有色，主办方广发英雄帖，从今天起公开征集民间竹笋私房菜。广大市民可通过热线电话 68817937 报名参加，报名时间截至 3 月 25 日。所有征集到的竹笋私房菜将于 28 日在活动现场进行展示和评选，参与者都将获得精美礼品一份。

据了解，“第二届临安百笋宴”由临安市人民政府主办，临安市贸易局承办，临安市风景旅游局、临安市农业局、临安市林业局、临安市农业局、太湖源镇人民政府、临安市商业总会共同协办。为了进一步挖掘传统竹笋菜肴，创新竹笋菜肴品种，丰富竹笋饮食文化内涵，把第二届百笋宴办得有声有色，主办方广发英雄帖，从今天起公开征集民间竹笋私房菜。广大市民可通过热线电话 68817937 报名参加，报名时间截至 3 月 25 日。所有征集到的竹笋私房菜将于 28 日在活动现场进行展示和评选，参与者都将获得精美礼品一份。

据了解，“第二届临安百笋宴”由临安市人民政府主办，临安市贸易局承办，临安市风景旅游局、临安市农业局、临安市林业局、临安市农业局、太湖源镇人民政府、临安市商业总会共同协办。为了进一步挖掘传统竹笋菜肴，创新竹笋菜肴品种，丰富竹笋饮食文化内涵，把第二届百笋宴办得有声有色，主办方广发英雄帖，从今天起公开征集民间竹笋私房菜。广大市民可通过热线电话 68817937 报名参加，报名时间截至 3 月 25 日。所有征集到的竹笋私房菜将于 28 日在活动现场进行展示和评选，参与者都将获得精美礼品一份。

