

天
目
百
笋
宴

臨安美食文化

臨安市貿易局編

临安市首届天目百笋宴大PK活动

传统名菜推介



咸肉春笋

主料：熟猪五花咸肉200克，净嫩春笋250克。

配料：绿色蔬菜10克。

调料：绍酒10克，味精2.5克，咸肉原汤100克，熟鸡油10克。

制法：

(1) 将熟咸肉斜刀切成小长方块，春笋用清水洗净、切斜刀块。

(2) 往炒锅内舀入清水400克，倒入咸肉原汤用旺火烧沸后，把咸肉和笋块同时下锅，加入绍酒，改用微火煮10分钟，待笋块熟后，放入味精和绿色蔬菜，淋上熟鸡油即成。

主料：活步鱼6条（约重400克）。

配料：净春笋100克。

调料：葱段10克，胡椒粉1克，白糖5克，绍酒10克，醋1克，酱油20克，精盐1克，味精2.5克，湿淀粉50克，麻油10克，色拉油500克（约耗50克）。

制法：

(1) 将步鱼去鳞、鳃、内脏、洗净，切去嘴和胸鳍，斩齐鱼尾，分成雌雄两片，带骨的一片改刀斜切成两段，用精盐将鱼肉渍至有粘性时，以湿淀粉（35克）上浆拌匀，笋切成比鱼块略小的滚刀块。

(2) 用酱油、白糖、绍酒、味精、醋、湿淀粉（15克）和清水25克调成黄汁，待用。

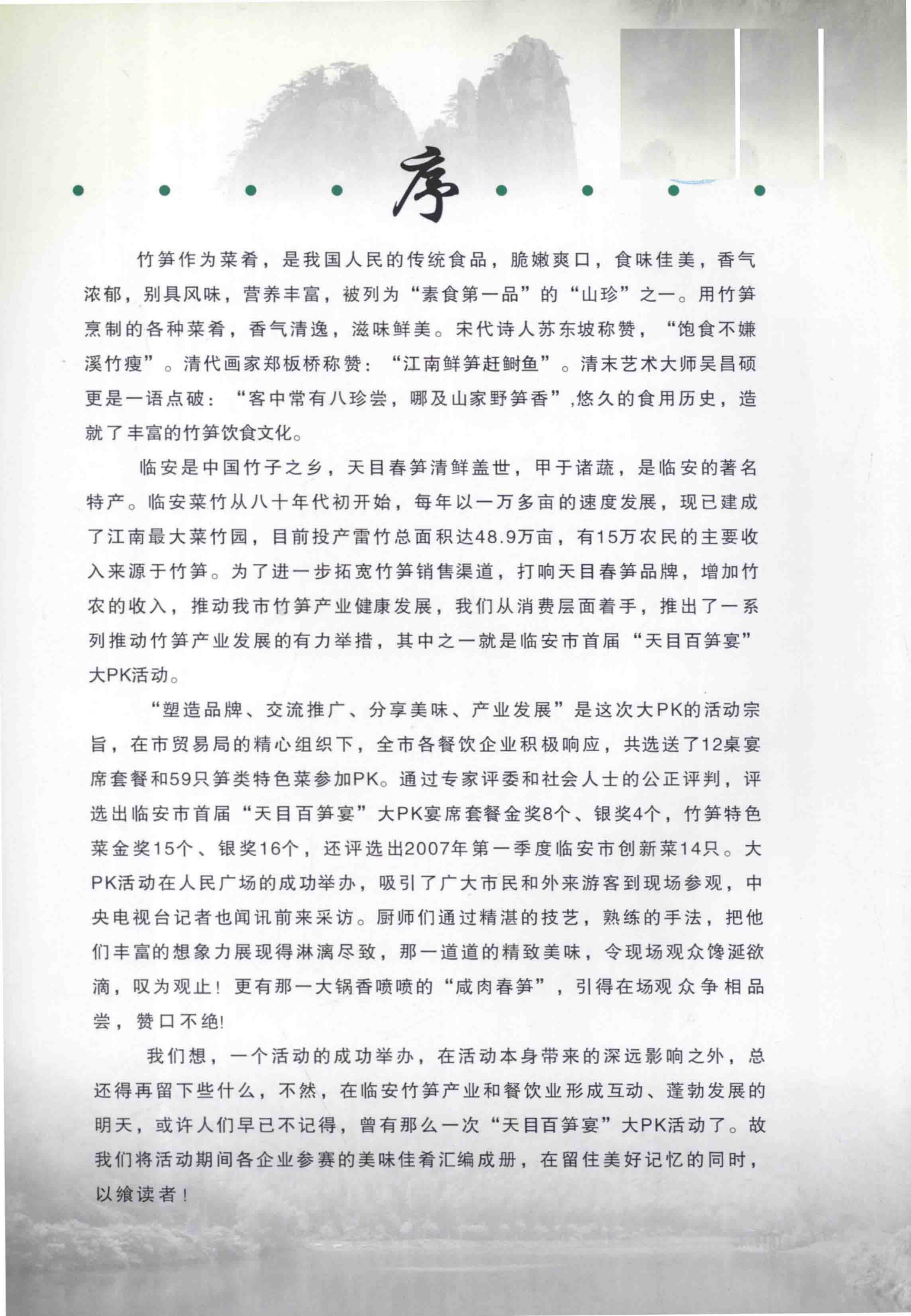
(3) 将炒锅置中火上，下入色拉油，烧至三成熟倒入笋块约炸15秒钟，捞起，待油温回升至五成熟时，将鱼块落锅划散，笋复入锅中，至鱼炸熟一起倒入漏勺，沥去油。

(4) 炒锅中留底油（25克）回置火上，投入葱段煸出香味，下入鱼块和笋块，接着把调好的黄汁倒入锅内，轻轻颠动炒锅，当黄汁包住鱼块时，淋上麻油，撒上胡椒粉即成。

春笋炒步鱼



SUN



序

竹笋作为菜肴，是我国人民的传统食品，脆嫩爽口，食味佳美，香气浓郁，别具风味，营养丰富，被列为“素食第一品”的“山珍”之一。用竹笋烹制的各种菜肴，香气清逸，滋味鲜美。宋代诗人苏东坡称赞，“饱食不嫌溪竹瘦”。清代画家郑板桥称赞：“江南鲜笋赶鲥鱼”。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，天目春笋清鲜盖世，甲于诸蔬，是临安的著名特产。临安菜竹从八十年代初开始，每年以一万多亩的速度发展，现已建成了江南最大菜竹园，目前投产雷竹总面积达48.9万亩，有15万农民的主要收入来源于竹笋。为了进一步拓宽竹笋销售渠道，打响天目春笋品牌，增加竹农的收入，推动我市竹笋产业健康发展，我们从消费层面着手，推出了一系列推动竹笋产业发展的有力举措，其中之一就是临安市首届“天目百笋宴”大PK活动。

“塑造品牌、交流推广、分享美味、产业发展”是这次大PK的活动宗旨，在市贸易局的精心组织下，全市各餐饮企业积极响应，共选送了12桌宴席套餐和59只笋类特色菜参加PK。通过专家评委和社会人士的公正评判，评选出临安市首届“天目百笋宴”大PK宴席套餐金奖8个、银奖4个，竹笋特色菜金奖15个、银奖16个，还评选出2007年第一季度临安市创新菜14只。大PK活动在人民广场的成功举办，吸引了广大市民和外来游客到现场参观，中央电视台记者也闻讯前来采访。厨师们通过精湛的技艺，熟练的手法，把他们丰富的想象力展现得淋漓尽致，那一道道的精致美味，令现场观众馋涎欲滴，叹为观止！更有那一大锅香喷喷的“咸肉春笋”，引得在场观众争相品尝，赞口不绝！

我们想，一个活动的成功举办，在活动本身带来的深远影响之外，总还得再留下些什么，不然，在临安竹笋产业和餐饮业形成互动、蓬勃发展的明天，或许人们早已不记得，曾有那么一次“天目百笋宴”大PK活动了。故我们将活动期间各企业参赛的美味佳肴汇编成册，在留住美好记忆的同时，以飨读者！



CONTENTS

- 第一部分 活动花絮
- 第二部分 “百笋宴” 席套餐
- 第三部分 “百笋宴” 竹笋特色菜、创新菜
- 第四部分 临安市2006年创新菜
- 第五部分 通 讯 录
- 封二 封三 传统名菜推介
- 封 底 新五洲大酒店



临安美食文化·百笋宴

临安市首届天目百笋宴大PK颁奖仪式

塑造品牌/交流推广/分享美味/产业发展

2007.3.20

中共临安市委宣传部 临安市贸易局 临安市卫生局 临安市建设局 临安市新闻传媒中心
临安市广播电视台 临安市宾馆餐饮业同业公会

联合主办



市委副书记卞吉安、副市长陈伟民、市政协副主席翁东潮参加颁奖仪式





临安美食文化·百笋宴



市委副书记卞吉安、副市长陈伟民、市府办副主任许兴旺参观参赛作品





临安美食文化·百笋宴



副市长陈伟民
在颁奖仪式上致辞



市贸易局党委书记袁雪祥
主持颁奖仪式



市贸易局副局长黄纲
宣读表彰文件



临安美食文化·百笋宴



新五洲大酒店、海上人家大酒店、临安大酒店、新王朝大酒店、钱王大酒店、龙潭甲鱼山庄、阿里山大酒店、青山湖度假酒店等获奖单位代表在台上领奖





临安美食文化·百笋宴



杭菜研究会胡宗英大师等专家评委为竹笋特色菜评分



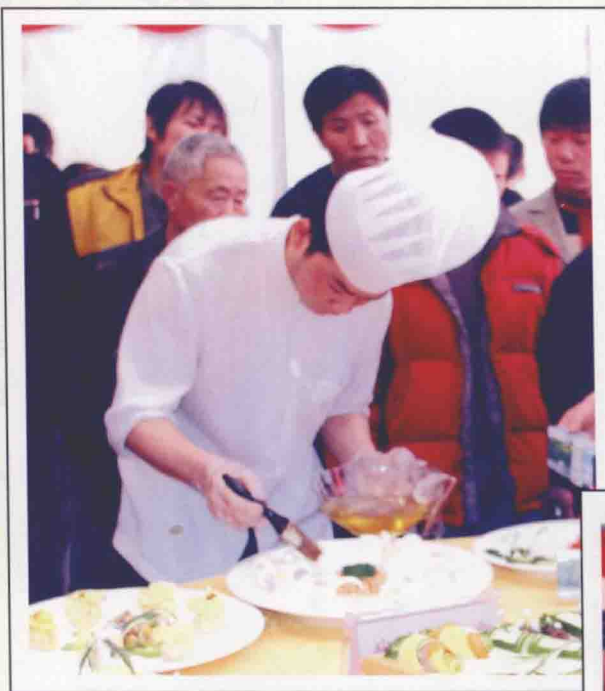
社会评委亲自品尝厨师们的拿手好菜



评委们对参赛作品进行点评



临安美食文化·百笋宴



厨师在精心制作美味



厨师向市民展示精湛的厨艺



最后一道工序了，还是由厨师长来把一把关吧



临安美食文化·百笋宴



快把造型摆好，市民们已经迫不及待地要来参观了



现场统计员正在紧张地进行评分统计工作



臨安美食文化·百笋宴



新五洲大酒店提供的“咸肉春笋”，大批市民争相品尝



瞧！这位小姑娘连一点汤汁都不放过，还想再来一碗呢



临安美食文化·百笋宴



人潮涌动的展示会现场



大家快拍点照片留个纪念吧，机会难得噢！



临安美食文化·百笋宴



央视七台记者采访市政府陈伟民副市长



央视七台记者在“百笋宴”PK现场



临安美食文化·百笋宴



“筵宴”大比拼

月20日,临安市举行了首届“天目百笋宴”大比拼活动,吸引了众多市民游客在观摩的同时,还可免费品尝。正在评菜。临安市报道组 张伟星



贱伤农 餐饮业出手相帮

临安“天目百笋宴”广场打擂台

[illegible]

2006年12月，在“2006年中国年度人物”评选中，他被评为“2006年中国年度人物”。在“2006年中国年度人物”评选中，他被评为“2006年中国年度人物”。在“2006年中国年度人物”评选中，他被评为“2006年中国年度人物”。

为政府出谋划策 “蹲”下



临安美食文化·百笋宴





临安美食文化·百笋宴



此处乃竹乡，

春笋满山谷；

山夫折盈把，

杞来早市鬻。