

临安美食

FOOD OF LINAN



海
鲜
城

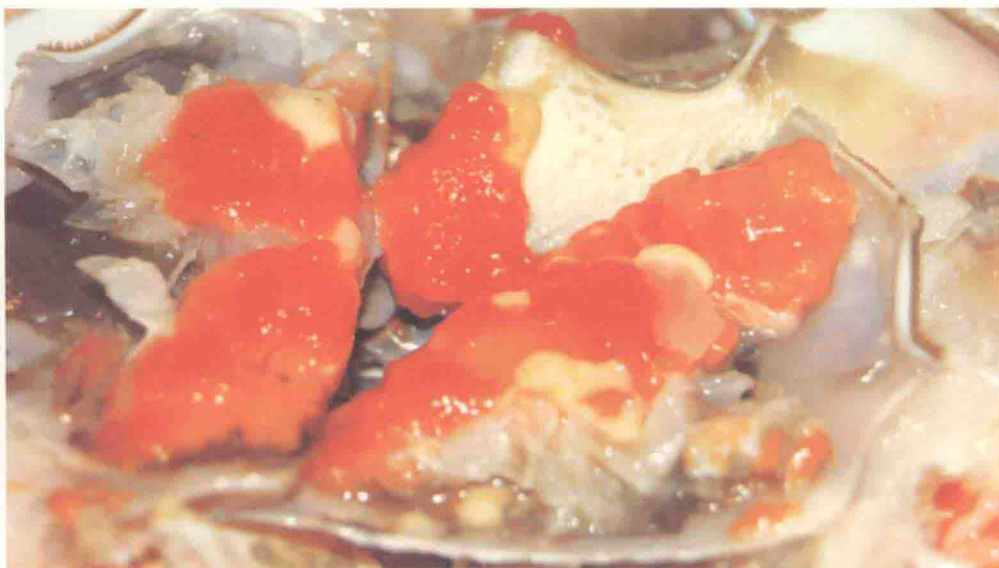


天天品美味 餐餐去浪潮



目錄 CONTENTS

臨安
FOOD OF LINAN
美食



刊首語

008 刊首語—秋色臨安

美食資訊

餐飲篇

- 封二 浪潮海鮮城
- 封三 鼎福軒酒樓
- 封底 貴人魚酒樓
- 002 川味觀
- 012 京都大酒店
- 014 豪錦灣酒樓
- 026 新青年餐廳
- 028 榕城老妈火锅
- 030 舟山海鮮排挡

茶/咖啡篇

- 019 芭莎休閒餐廳
- 020 兩岸咖啡
- 022 新青年陽光茶吧



目錄 CONTENTS

临安美食
FOOD OF LINAN



消费指南

038 临安酒楼消费指南

042 临安咖啡店/茶楼消费指南

美食雜談

011 大树，美食家？

016 书中也有排骨煲

018 休闲与咖啡

050 女人汤女人味

035 临安餐饮之我见

052 十二星座与美食等



風雲人物

051 朱凤花与她的凤之花

010 《临安美食》创刊号编委顾问

046 赢在DM

048 梅心摄制工作室

058 直投网络

059 封面声明



浪

潮

海鲜城

海鲜城热烈祝贺中国开渔节隆重开幕

美丽的象山石浦

——海鲜城主要货源来源地



(1) 刺身赤贝

主料：选用宁波赤贝

调料：日本刺身酱油，日本芥末

制法：将赤贝洗净，切薄片，摆

放在放有冰块的盘中，食用蘸上

调料

特点：鲜脆爽口，营养丰富

(2) 老太婆鱼头

原料：包头鱼头、老太婆鸡爪

调料：特制酱料

制法：将鱼头洗净入油锅略炸，取锅放入水

加入特制酱料，放入鱼头，旺火烧开移至中

火炖20分钟调好味装入盘中即可

特点：汤汁浓郁、味道鲜美



(4) 鲍汁鹅掌

原料：进口鹅掌，西

母鸡，火腿，猪肉，

调料：高汤，蛇油，

制法：鹅掌泡制洗净

炸至金黄放入高汤，

火腿，猪肉，香料，煨制酥软

，调好味勾黄装入放有西兰花

的盘中即可

特点：汤汁鲜香浓郁，鹅掌酥

软可口，鲍汁营养价值丰富，

具有滋阴养颜，平衡血质，遇

制人体细胞衰老速度，刺激大

脑垂体生长调节人体免疫力，

视为补中之王

(3) 西京雪鱼

原料：深海银雪鱼

调料：日本糟料、清

酱、清酒腌制2小时取

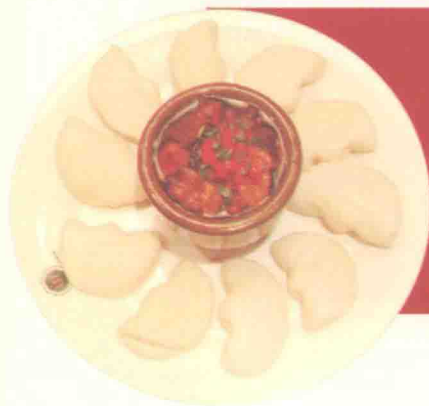
烤箱须热放入银雪鱼

装入放有色拉酱的盘

特点：西菜中做、鲜



订座电话：0571-63817197
地址：临安天目路228号



12

一流的菜品，一流的环境，一流的服务。
2006年，临安风景旅游局授牌川味观临安
店“临安旅游消费推荐单位”。

踏进川味观首选当属川味观火锅，火锅品种繁多，
有鸳鸯、清汤等各具特色的火锅；
精选肥羊肉则深受客户好评，每桌必点之菜；
此外，在菜系上有川菜、杭帮菜、粤菜等上百种可供选择的菜肴任君品尝。



营业时间：

订座电话：0571-63967077 63967079

地址：临安市天屹路196号（天屹路与城中街交叉口）



13



14



15



16



1

杭帮菜系列

1 灌汤南瓜球

主料：南瓜

副料：面包糠

制法：南瓜蒸好拌成糊，用面包糠做成圆，油炸即可

特点：外脆里嫩，外观金黄是道精致的甜点

2 干菜肉夹饼

主料：干菜肉

副料：精致面包夹

制法：把干菜干炒间有香味，放入锅中蒸十个小时，再把肉干煸成八成熟放入干菜中，在蒸一小时，面包夹放入即可（面包夹经本店高级面点师精致而成）

特点：干菜肉味香，面包夹形美口感松，一道好菜，也是一份点心，是你聚餐的最佳美食

3 葱包烩

主料：春卷皮

副料：油条、小葱段制法：将油条小葱段用春卷包起来，放入锅中煎制而成，在加上本店自制的辣酱和调料，有着独特的风味

特点：健胃消食，油而不腻

4 神仙老鸭煲

主料：老鸭一只、笋干250克

副料：咸猪脚、火腿肉、火罐

制法：老鸭咸猪脚，笋干在小火上慢炖三小时再加入一些中草药材，精致而成

特点：健胃消食，油而不腻

5 倒笠蟹

主料：梭子蟹

制法：将梭子蟹一切为二，再加入相关的秘制调料放入正鼎，八分钟即可

特点：味鲜色美，回味无穷

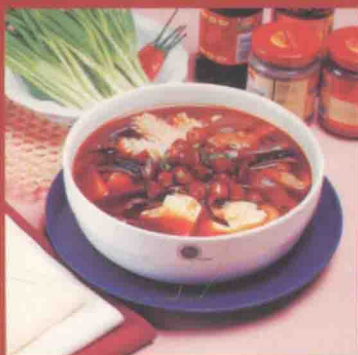
6 玉米烙

原料：玉米300克

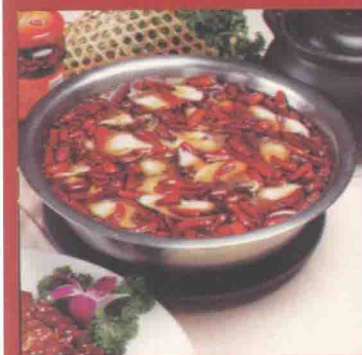
制法：玉米用鸡蛋黄拌均，在加入生粉放入锅中煎炸成型，装盘即可

特点：香甜脆嫩

川菜系列



毛血旺



水煮鱼

目錄 CONTENTS

臨安
FOOD OF LINAN
美食



刊首語

008 刊首語一秋色臨安

美食資訊

餐飲篇

- 封二 浪潮海鮮城
- 封三 鼎福軒酒樓
- 封底 貴人魚酒樓
- 002 川味觀
- 012 京都大酒店
- 014 豪錦灣酒樓
- 026 新青年餐廳
- 028 榕城老妈火锅
- 030 舟山海鮮排挡

茶/咖啡篇

- 019 芭莎休閒餐廳
- 020 兩岸咖啡
- 022 新青年陽光茶吧





目錄 CONTENTS

临安美食
FOOD OF LINAN



消费指南

038 临安酒楼消费指南

042 临安咖啡店/茶楼消费指南

美食雜談

011 大树，美食家？

016 书中也有排骨煲

018 休闲与咖啡

050 女人汤女人味

035 临安餐饮之我见

052 十二星座与美食等



風雲人物

051 朱凤花与她的凤之花

010 《临安美食》创刊号编委顾问

046 赢在DM

048 梅心摄制工作室

058 直投网络

059 封面声明







创新推动发展，追求创造价值

[Http://www.hzris.com](http://www.hzris.com)

打造临安商圈最有影响力的广告发布平台
提供有用的美食资讯，引导新的生活方式

主办/ 临安盛世春天广告传媒有限公司

瑞英投资策略机构

广告许可证号/ 浙广固/2006-004号

全程策划/设计/广告代理

名誉顾问/ 钟文静、吴苗强、柴世民

策划/ 冯海苏

设计/ 徐燕凌

客户执行/ 大树

广告文案/ 大树

摄影/ 金凯华、郑舟(友情协助)

行政发行/ 沈春燕、何丽芳、朱俊红

法律顾问/ 楼黎明律师、董正根律师、郑关军律师

公司地址/ 临安锦城街道城中街428号四楼

邮政编码/ 311300

E-mail/ hzris@263.net

传真/ 0571-63928631

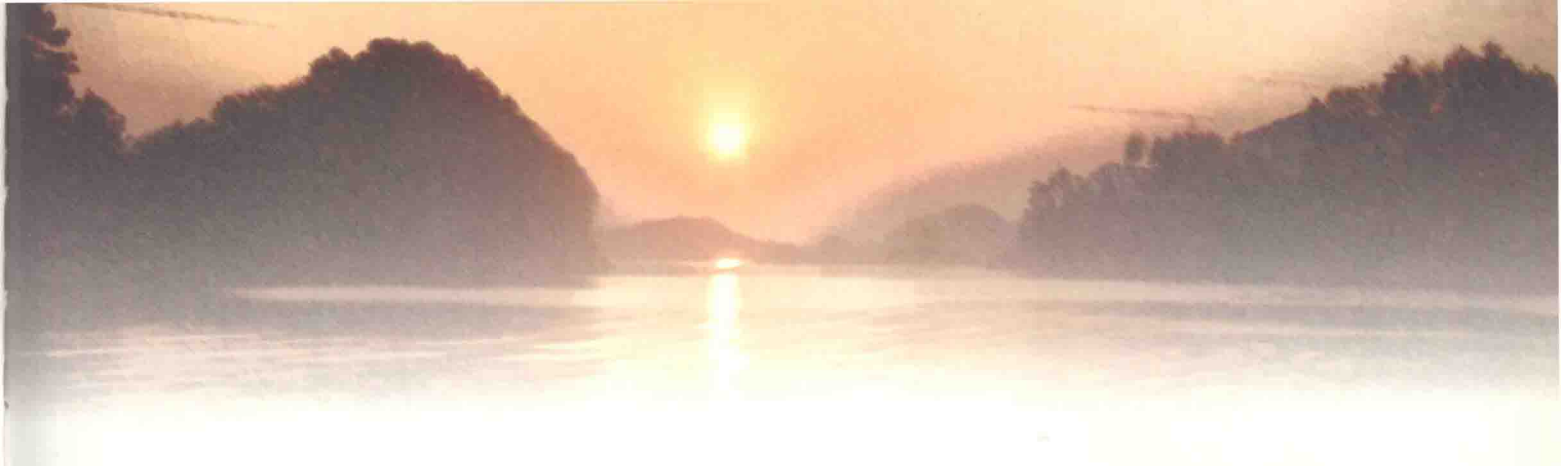
电话/ 0571-63928630 63928632

多种方式可以读到每期《新临安》 MANY

- ★全市30多家中高档休闲娱乐会所。
- ★全市200多家商家名店。
- ★高级会员得到的免费定时邮寄。
- ★全市200余家知名企业等。
- ★高端小区物业。

《新临安》广告声明

感谢《新临安》广告创办以来，客户对我们的大力支持。为了更好地、更规范地为客户提供各种广告服务，请在申请刊登广告时提供贵单位的合法证件，敬请支持。



卷首语 EDITOR'S NOTE

秋色临安

“一年好景君须记，最是橙黄橘绿时”。

菊花的金黄温润而热烈的绽放在乡野，风携着露珠浅过山城，雨丝绵绵的斜织着，秋天，就这般妩媚明朗又拘谨羞涩的来在了临安，一年又一年。

秋天的临安爽洁、静宁、生动、闲适。蕴籍着千年古城独特的风姿雅韵。

青山湖碧浪连天酥波涟漪，长空如练，相思岛上黛色凝烟，那片渐渐打开花瓣的云朵悠悠荡漾，一串音符轻轻飘落：碧云天，黄叶地，秋色连波，波上寒烟翠...

寒烟淡淡，功臣塔伟岸敦厚的身影千秋守望。守望着屹然独尊的太庙山，守望着身经百战文韬武略的吴越君主。“善事中国，保境安民”，就有了世人举目的人间“天堂”，就有了典雅娴静清风飒爽“四时嬉游，歌鼓之声相闻”的临安...

细雨绵绵，苕溪多情的波光萦绕着玲珑秀美的山城。千年以前的苕溪定当还是个静寂羞怯的小女子吧，而今她静穆依然，却又将自己俊秀典雅的丽质天姿明朗而端洁的张扬！

秋雨洗礼过的夜色里，苕溪是一位多情的女子。她灵韵而不赧颜，瑰丽而不妖娆，典雅而显生动，明媚而隐智慧...“迢迢新秋夕，亭亭月将圆”。那晃晃的明月是悬在中天，却分明又嵌在

了苕溪女子高耸的发髻；星光璀璨灯火琳琅，大珠小珠落玉盘，落在苕溪仙子摇曳的衣裙长袂，造化出明眸皓齿淡雅秀丽风情万种的绝代佳人...

“一带江山如画，风物向秋潇洒”。如画的临安天高云淡。苕溪岸畔，街心公园，人民广场...一簇簇艳丽丹霞的鲜花如火如荼，绽放着阳光的灿烂透视着生命的斑斓。临安是生动的，临安是蓬勃的。生动蓬勃的临安在秋的色彩间更显潇洒。

天目山，那一棵棵千年的大树云蒸霞蔚焕发着生命的光辉。

仰首，春天里破土的座座楼群，已生长进苍穹云端；春天里萌芽的梦想，正盛开在蓝天之下。城中街，梧桐岁月如昨。露珠轻缀的枝叶，蝉的翅膀轻茧，西陆吟吟，南冠思绪，休闲，是精锐的养蓄。

踏着闲适的步履秋天里穿行，鼎福轩热情精致，老残书吧清韵幽雅，两岸咖啡云霓烂漫...

苍茫大地谁举沉浮？云卷云舒花开花落，人间不变唯真情。

芙蓉金菊斗馨香。春天盛世，秋天里的真情会生长得更加灿烂！！

—— 梅心

临安美食

FOOD OF LINAN

《临安美食》创刊号编委会名单

主 编：冯海苏

编 辑：徐燕凌

编委会顾问：

王荣誉 朱凤华 苗承飞 葛利军
付雪飞 刘勇 王重文 李煜洪

编委会成员：

俞江 黎芳 余洪萍 叶军 盛瑜
舒国华 张丰华 吴成鹏 余洪水
李国英 邵文伟

大树，美食家？

吾友大树，善烹饪，喜美食。自誉美食家是也。青年时曾意在餐饮业有所建树，却受不了厨师之劳累与老板之辛苦。盘过“全满楼”，拼过“菜根香”，屡战屡败屡败屡战未能遂愿，终成千古之遗憾。

数年前，客居临安的大树，偶进当时锦城小有名气的“红帽子”，点了三道小菜三瓶啤酒独斟自饮。老板好奇此人行为怪异与之搭讪。于是大树把每道菜着实评头论足一番，老板唯唯诺诺心中虽然不爽也觉得颇有道理，即唤厨师到大树面前讨教一番。谁料不知天地高低更不知脸皮多厚的大树，果真对三名虚心好学的厨师上起了理论课。四大面点侃侃而去，八大菜系娓娓道来，忽悠得几位刚出道的小厨大眼瞪小眼，以为遇到高人，执意大树理论联系实际一番，也好见识见识偷学一点本领。难为“新来乍到摸不清锅灶”的大树手忙脚乱却胸有成竹地做了道临安当时还少见多怪的“香辣小龙虾”，想在“众徒”面前借机露一手。在一片不知真恭维还是假赞誉声中，得意忘形的大树信手口中，顿时大惊失色“不对、不对”，细细品味方才悟起，原来忘放姜！如此低级错误成为当年朋友聚餐之笑料。如今，大树和饭店老板已是多年的朋友，而当年的小厨已成为守店大厨。只有大树理论因几年没有联系实际连自己都渐渐淡忘了。

几年不见，“美食家”大树陡然摇身一变做起了广告。却似乎还耿耿于怀念念不忘其美食家称号，甚至心怀叵测地策划了《临安美食》。原以为他只知“笋干老鸭煲”，谁料论及临安餐饮，他却如数家珍，我没进过的饭店酒楼他都去过，我没品过的菜他都尝过，甚至不认识他的老板他却耳熟能详，可见还是有点‘牛’的。私下暗忖，这《临安美食》也非他莫属了。

日前，大树说出刊在即，托吾写序。便推封笔很久文章很烂上不了大雅之堂，谁曾想他立马向我搬出“臭豆腐也能成为美食”之谬论，这小子！竟然把肉麻当有趣了。心中虽咬牙切齿口中只好承诺下来。其理由很简单，毕竟，《临安美食》带给临安市民的是一道道佳肴美味！

老馮
06.9.21

酒店为您提供细致、周到、全天候的服务、宾至如归是我们对您的承诺。临安京都大酒店坐落于风景秀丽的临安锦城镇中心。其完善的空调设施、卫星电视、通讯系统及包括多功能KTV包厢、FOCUS的士高舞厅及会议室、美容厅等齐全的康乐设施是您在临安旅游、休息、度假、会议和进行商务交往的最佳选择。酒店包括60间双标客房，9间单人客房、6间豪华套房。

酒店餐厅拥有20余个包厢，能同时纳客500人就餐，推出正宗杭帮菜、自助早餐及广式海鲜。

游临安真山水，住在京都、吃在京都。

欢迎您光临京都大酒店！

JING DU HOTEL



推出马山清水鱼, 老妈私房菜, 高山蔬菜, 野菜野味。

神仙鸡、稻草肉、奶汤鱼头王

红烧臭桂鱼、酱椒鱼头王

干菜锅巴、老妈炖豆腐



Q

酒店拥有80间种类不同的客房，装修豪华、格调高雅，处处流露出酒店的舒适、雅致，使您感受到家庭的温暖。酒店的焦点娱乐中心，设施一流，令你流连忘返。酒店各种康乐服务、气氛浓郁，硬件齐全，使你耳目一新。

承接团队、婚宴、进屋酒席；

二楼用餐免费停车刷卡。

推出正宗杭帮菜、自助早餐、广式海鲜。

风格独特的餐厅和20多个餐厅包厢，浪漫情怀，雍容优雅，特聘大厨制作佳肴名点，令人垂涎欲滴。

装修风格独特是酒店的一大特色，与自然融合表现酒店对生态旅游和绿色饭店的倡导。



京华感受 都市体验



特色手剥笋

原料:
鲜笋750克、咸肉火腿
150克

调料:
盐5克、鸡精上汤50
克

制法:
鲜笋用盐水煮熟后备
用,竹笋整条改刀成
三段保持其形状不变,
加入火腿片,上汤入
煎用大火煎6分钟即
可

特点:
原汁原味,清淡爽口



a、奶汤鱼头王

原料: 马山大鱼头1000克、鱼圆6只、火腿100克、
野山菊150克、菜胆6颗

调料: 盐5克、鸡精3克、高汤2000克、料酒10克

制法: 鱼头如锅后煎至表面微皱后加入料酒,高
汤用大火煎10分钟后,加入鱼圆,火腿,野山菊,
在煮5分钟,放入菜胆,装盘即可

特点: 汤鲜味浓,营养丰富

b、红烧臭桂鱼

原料: 安徽臭桂鱼1条约500克

调料: 盐3克、鸡精2克、老抽5克、料酒
10克

制法: 臭桂鱼洗净后入锅煎至两面全
黄,加入老抽,料酒,至汤料稠浓时,
淋麻油起锅装盘

特点: 徽式名菜,臭中带香,回味悠长



神仙鸡

原料:
土鸡1只、猪手250克

调料:
料酒50克、万字酱油
50克、汤50克、秘制
香料10克

制法:
将土鸡宰杀洗净后放
入砂锅中、加入以上
调料用盐炖二小时
即可

特点:
香气扑鼻、营养丰富

c、稻草肉

原料: 五花肉150克,稻草200克

调料: 料酒50克,老抽5克,糖10克味
精5克

制法: 五花肉切成5厘米方的块,用稻
草捆好,放入垫有稻草,葱结的锅中,
加入以上调料,用大火炖开用小火炖二
小时至肉酥烂即可

特点: 酥而不烂,油而不腻,有稻草的香味

总台电话: 0571-63709988 0571-63730700 订座电话: 0571-63709777

地址: 临安城中街520号