



2



9

临安美食文化

杭州临安

百笋宴

2009 HANGZHOU LIN'AN BAI SUN YAN



临安市贸易局 编



目 录

CONTENTS

- ▶ 篇章一
活动花絮 01
- ▶ 篇章二
百笋宴席 13
- ▶ 篇章三
竹笋特色菜肴推荐 31
- ▶ 参加百笋宴酒店通讯录 48
- ▶ 传统名菜 49





目 录

CONTENTS

- ▶ 篇章一
活动花絮 01
- ▶ 篇章二
百笋宴席 13
- ▶ 篇章三
竹笋特色菜肴推荐 31
- ▶ 参加百笋宴酒店通讯录 48
- ▶ 传统名菜 49



市长为竹笋吆喝 临安百笋宴办到了杭城

为了进一步弘扬临安竹笋饮食文化，拓宽竹笋销售渠道，繁荣临安餐饮市场，3月25日，由临安市人民政府、杭州市贸易局共同主办，临安市贸易局、杭州市餐饮旅店业协会和杭菜研究会共同承办的“2009杭州·临安百笋宴”在杭州吴山广场隆重开幕。省经贸委副主任周日星、政策法规处处长张青山，杭州市贸易局局长刘庆龙、副局长黄春雷，以及临安市领导王宏、钟文静、朱霞生、陈伟民、陈有根等出席开幕式。开幕式由陈伟民副市长主持。

市委副书记、市长王宏代表临安15万笋农将刚刚破土而出的雨后春笋赠送给中国烹饪大师胡忠英，希望通过大师之手，做出更多脍炙人口的竹笋菜肴，让临安的竹笋文化传得更广更远。

市委副书记钟文静在开幕式上致辞。她说，这次活动是我市积极响应“消费促进年”的一项重要举措。本次活动的举办，是宣传推介临安竹笋饮食文化的重要平台，是进一步打响临安特色餐饮品牌的重要载体，更是进一步刺激临安餐饮消费市场的重要举措。希望通过本次活动的举办，能够吸引更多的杭州市民认知、了解并喜欢上临安竹笋。

开幕式上，还举行了“临安百笋宴特约消费酒店”授牌仪式，知味观等十家杭城知名酒店成为特约消费酒店；举行同时向杭城市民代表发放了餐饮消费抵价券。

开幕式结束后，我市的餐饮企业在吴山广场推出了10桌宴席套菜和60个竹笋特色单品菜肴，向广大杭州市民进行展示推介。这些菜肴都以临安上等竹笋为原料，以烩、爆、炒、焖、熘、蒸、煮等10余种方式，或独立成菜，或辅以各种荤素搭配成菜，精心制作。市民在现场看到了一百多种笋菜的烹饪方法。新五洲大酒店店在现场烹煮的700余斤咸肉春笋，在一小时内被抢一空。

借助“百笋宴”的平台，我市还在吴山广场设立临安农特产品展示区。市贸易局组织了10余家农产品生产（加工）龙头企业参展，向杭州市民“吆喝”来自森林城市的山核桃、茶叶、笋干、竹笋、天目香薯、高山蔬菜、家禽及禽蛋、生态甲鱼等一系列农特产品。下午，我市还在吴山醴楼组织召开了“杭州·临安农商对接洽谈会”，邀请杭州联华华商、好又多、乐购、家乐福、物美超市、湖畔居茶楼、青藤茶楼等20余家商贸流通企业与临安的农产品生产（加工）企业进行对接洽谈，为临安农产品集体进军杭城牵线搭桥。会上，临安的农产品生产（加工）企业与杭城企业签订了购销合作意向书，为进一步扩大产品影响、开拓销售渠道、抢占市场份额奠定了良好基础。

浙江电视台《小强热线》、《经视新闻》、《1818黄金眼》、《生活零距离》、《翠花牵线》和杭州电视台《新闻六十分》、《阿六头说新闻》、《我和你说》等电视媒体，浙江电台《城市之声》、《动感99.6》和杭州电台等电台媒体，环球时报、浙江日报、杭州日报、每日商报、都市快报、钱江晚报等报纸媒体，以及新浪网、新华网、大公网、浙江在线、杭州网等网络媒体都对活动盛况进行了现场报道。其中浙江电台《城市之声》还对开幕式进行了现场直播。



▲ 省经贸委副主任周日星（前左二）在市领导王宏等的陪同下参观竹笋宴席套菜展示现场



▲ 中共临安市委副书记、市长王宏代表临安15万笋农向中国烹饪大师胡忠英赠笋



▲ 杭州市贸易局党委书记、局长刘庆龙宣布“2009杭州·临安百笋宴”开幕



▲ 中共临安市委副书记、纪委书记钟文静在开幕式上致辞



▲ 开幕式由副市长陈伟民主持



▲ 我市向杭州市民代表发放餐饮消费券



▲ 开幕式上，还举行了“临安百笋宴特约消费酒店”授牌仪式，知味观等十家杭城知名酒店成为特约消费酒店



▲ 浙江电台《城市之声》对活动全程进行了现场直播，图为陈伟民副市长接受记者现场采访



▲ 现场由新五洲大酒店烹制的大锅咸肉春笋大饱杭州市民的眼福和口福



▲ “百笋宴”菜品展示区吸引了众多杭州市民前来参观



▲ “百笋宴”宴席套菜展示现场



▲ 现场的临安农产品展销区也是人流如织

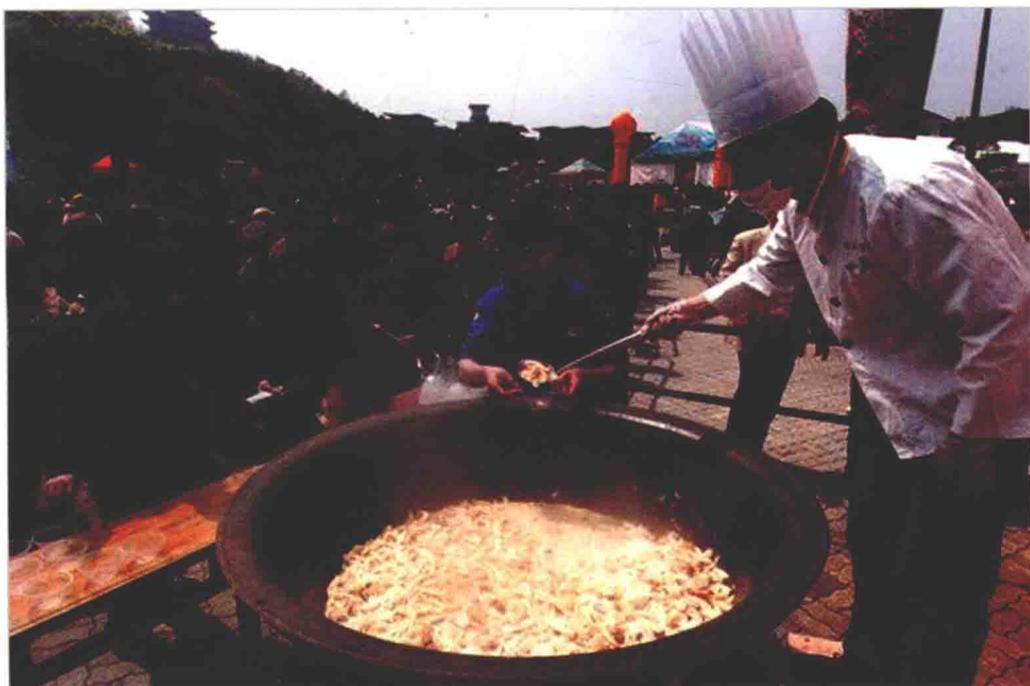


▲ “百笋宴”单品菜展示现场

杭州摆“百笋宴” 700斤咸肉炖春笋供市民品尝

2009-03-26 09:06:53 来源: 环球时报(北京) 跟贴 37 条

核心提示: 3月25日, 浙江临安在杭州吴山广场上大摆“百笋宴”。笋农用一口直径1.5米的大铁锅, 700斤竹笋和50斤咸肉, 煮出了一道传统咸肉春笋佳肴, 让杭州市民品尝。



笋农烹煮了一锅700多斤的咸肉炖春笋让市民品尝

环球时报3月26日报道 2009年3月25日, 浙江临安在杭州吴山广场上大摆“百笋宴”。临安笋农用一口直径1.5米的大铁锅, 700斤竹笋和50斤咸肉, 煮出了一道传统咸肉春笋佳肴, 让杭州市民品尝。临安市还在现场向杭州市民发放价值100万的餐饮消费券, 为临安农产品进军杭城搭桥铺路。(本文来自: 环球时报-环球网) 

[【已有37位网友发表了看法, 点击查看。】](#)



临安百笋宴今天在杭开席 以笋为媒 为当地经济寻找“春笋”



眼下正是吃笋的季节，这个时候家常菜中竹笋唱着主角。油焖笋、白煮笋、笋烤肉、盐鸭笋、鸡蛋炒笋……好像任何菜肴中只要加上一点竹笋，那味儿就全变了，淡淡的清香，浓浓的鲜味，一片竹笋含在嘴里就尝到了春天的气息。

本报讯（通讯员 帅乐芳 记者 丁淑萍）今天上午，杭州吴山广场将上演一场别开生面的百笋盛宴，这些菜肴的原料均为临安山里的优质竹笋。酒店的大厨师会将这些普通的竹笋变成160多款不同烹饪方法的精美佳肴，不仅味道鲜美，而且造型还非常生动逼真。同时，现场还有一场临安农特产品展销会，当地的企业带来了山核桃、茶叶、笋干、竹笋、天目香薯、高山蔬菜、家禽及禽蛋、生态甲鱼等农特产品向广大市民展销。同时，主办方还将

在活动现场煮200余斤的咸肉春笋，成本价供人们品尝。有空的读者不妨趁着好天气走走看看，领略一下临安竹笋饮食文化带来的生活乐趣以及“临安竹笋，健康美味好生活”的竹笋饮食新理念。

从“百笋宴”开幕之日起，“临安竹笋品尝月”活动也同时启动了，时间为3月25日—5月31日。为了吸引更多的杭州市民认识、了解并喜欢上临安竹笋，并通过这次“百笋宴”和“临安竹笋品尝月”活动，宣传推介临安竹笋饮食文化，打响临安

特色餐饮品牌，以刺激临安餐饮消费市。临安贸易局将面向杭州市民推出总价值100万元的餐饮消费券。昨天拉券的消息通过商报刊登后，热线电话异常火爆，目前还剩下少量的餐饮消费券，读者可在今天9:30—24:00间登录通过商报热线电话85051890拉票。持有消费券的市民到指定的临安餐饮企业中消费，可享受“满100元抵30元”的优惠。昨天已经打进电话预约的读者，今天可以到杭州日报新大楼1楼每日商报广告部领取消费券。

相关链接

临安市有“中国竹子之乡”美誉，竹笋种植已形成区域化优势。现有竹笋资源70多万亩，占全市总面积的1/6。其中毛竹笋27万亩，笋干笋22万亩，高笋竹笋5万亩，雷竹笋12万亩，其他竹笋6万亩。

临安市可食的鲜竹笋品种有二十多种，其主要有雷竹、早竹、毛竹、天目早竹、石竹、履竹、红竹、高笋竹、乌嘴鸡、白嘴鸡、尖头青、毛金竹、淡竹、水竹、木竹、刚竹、五月笋等。笋期有早、中、迟。其中较为出名的是临安天目鲜竹笋，壳薄肉肥，色白质嫩，鲜中带甜，清香松脆，其味特别鲜美。由天目鲜竹笋加工腌制而成的天目笋干，更是闻名中外，据香港《经济导报》称天目笋干以“清鲜度世”。

近年来，临安竹笋加工发展迅速，已经逐步从初加工向精加工转化。全市共有41家水煮笋加工企业，其中加工毛笋罐头的16家，高笋笋罐头24家，干制企业13家。软包装笋丝的23家，年加工各类笋罐头12500吨，软包装笋丝7200吨，天目笋干2500吨。目前，临安竹笋主要销售市场为江、浙、沪等地，同时还出口到日本、港澳及东南亚等国家和地区，年出口量9000吨。



走进森林城市 共享百笋盛宴 “2009杭州·临安百笋宴”隆重开幕



临安竹笋
健康美味好生活!

主办单位：临安市人民政府、杭州市贸易局 承办单位：临安市贸易局、杭州市餐饮饭店行业协会、杭州杭买研究会



近几年来，随着竹笋产业的蓬勃发展，临安已成为国内最大的竹笋生产基地和销售集散地，临安的竹笋饮食文化，也在博大精深的中国传统文化饮食文化中不断地得到传承、传播与发展。“2009杭州·临安百笋宴”活动的举办，旨在以“笋”为媒，通过历史悠久的竹笋饮食文化，再一次让临安与杭州交融互动。活动期间，临安的餐饮企业在吴山广场推出10桌笋席套餐和60个竹笋特色单桌菜肴，向广大杭州市民进行展示推介。

您当前的位置：浙江在线 > 影像中心 > 在线原创 > 王坚颖 正文



一支笋怎么做出一百道菜 餐饮“间谍”偷拍

2009年03月25日 17:00:50 浙江在线新闻网站



百笋宴在吴山广场招客

浙江在线杭州讯(记者 王坚颖) 临安百笋宴今天在杭州吴山广场招客，迎来成群垂涎欲滴的市民，也遭遇数百餐饮“间谍”的疯狂偷拍。

百笋宴是经济萧条期，临安旅游餐饮业主动走出来吸引客源的宣传活动的，参与的临安餐饮商家看到拉帮结伙拿手机、相机偷拍菜样，而且点评专业的餐饮“间谍”非常无奈，特别是在场的大厨们更是一脸郁闷。记者看到一位特别斯文的女“间谍”还明知故问“这个菜能不能拍的”，旁边以为大厨又好气又好笑：“能拍能拍，你刚才拍了一路了，怎么不能拍”。不过百笋宴的组织者临安贸易局很坦然，菜样能学，笋是临安的好，不怕人不来。

[1] [2] [3] [4] [5] [下一页](#) [尾页](#)

来源：浙江在线 作者：王坚颖 编辑：陈天怀

广东居民“五一”独享7天假期

据广州日报报道 昨天上午,广东省政府召开“五一”黄金周新闻发布会,正式公布“五一”放假全套方案:5月1日(星期六)为法定节假日,5月2日(星期六)、3日(星期日)照常公休。5月4日(星期一)、5日(星期二)工作日与9日(星期六)、10日(星期日)双休日对调,5月6日(星期三)、7日(星期四)使用个人带薪年休假。5月9日(星期六)和10日(星期日)上班。

有记者在会上提问:明年广东“五一”是否还会像今年一样放长假?这项政策有没有延续性?相关负责人回答:现在还没有定,今年“五一”的这种安排是执行国民旅游休闲计划“先行先试”的一个试点,目的是为了扩大内需,提升人民生活水平。

据介绍,此次广东五一黄金周长假与以往的黄金周有本质上的不同。以往的黄金周放假7天是由国务院决定的,然后全国统一放假。此次广东省放假7天,采用的是“3+2+2”的休假方案,其中只有5月1日这一天是法定假日,其他假期是通过调休和利用了2天带薪假期来实现。

北京职工平均年薪超过4万元

据中新社电 最新统计数据表明,2008年北京职工年平均工资为44715元人民币,证券业部分职工年平均工资高达100万元,而纺织制造业职工年平均工资则低于2万元。

北京市统计局3月25日公布的统计数据显示,在去年调查的13万8千个法人机构中,职工平均工资较高的行业有证券业、为企业融资服务的其他金融活动、银行业、水上运输业、航空运输业、保险业、烟草制品业和广播、电视、电影和音像业等行业。职工年平均工资超过10万元。电信和其他信息传输服务业、计算机服务业、软件业、专业技术服务业等行业职工年平均工资在8万至10万元间;纺织、服装、鞋帽、制造业等职工年平均工资则低于2万元。

北京市统计局表示,所公布的职工平均工资是一个平均数,反映的是北京市职工工资的平均水平,包括基本工资、奖金、各项津贴和补贴。由于各机构所处行业、隶属关系、性质、所在区域、经济效益及个人所在的岗位不同等诸多因素,尤其部分职工工资水平在低价位徘徊或增长比较缓慢的机构,职工会感觉公布的平均工资水平比自己的要高。

发改委官员 国务院正讨论 延长“五一”假期

据中国日报报道 昨日,发改委秘书长韩文在中直机关“保增长、保稳定、保民生”形势报告会上称,发改委建议将带薪休假中的两天放入“五一”假期,延长“五一”假期时间。发改委已经将相关方案提交国务院,国务院正对方案进行讨论。

此前,国务院发展研究中心课题组在最新的一份政策报告中指出,国内外的实践都证明,假日消费尤其是长假消费对经济增长的拉动作用非常明显,而且是“食住行游购娱”的全方位、综合性拉动。长假日是带薪休假不能替代的,建议恢复“五一”长假,刺激消费需求的增长。

临安推出百笋宴



昨日,一名厨师用约350公斤竹笋在一口直径1.5米的大铁锅里做成肉炖春笋,让杭州市民品尝。

当日,2009杭州·临安百笋宴在杭州举行,“竹乡”临安市以当地所产笋类为主原料,向杭州市民展示了10桌百笋宴,以拉动杭州市民的消费。

新华社发

中国最大渔政船 南海巡航归来

据南方都市报报道 昨天中午,中国最大的渔政船311南海巡航归来,返回广州新港码头。一同执行任务的301渔政船也顺利返回广州。

据了解,长期以来,中国南海渔民在传统渔区进行作业时,经常会

转瞬间,在多项操作上做出了正确选择 歼10成功迫降“价值2个亿”

昨天,空军某试飞员驾驶歼10战斗机,在低空飞行时,因发动机故障,飞机失去动力,飞行员在千钧一发之际,果断做出正确选择,成功迫降。

和天地线操作飞机,并成功着陆,填补了世界航空史的空白。“一次成功的空难迫降,需要什么理论,在迫降时各种数据是怎样的对全世界

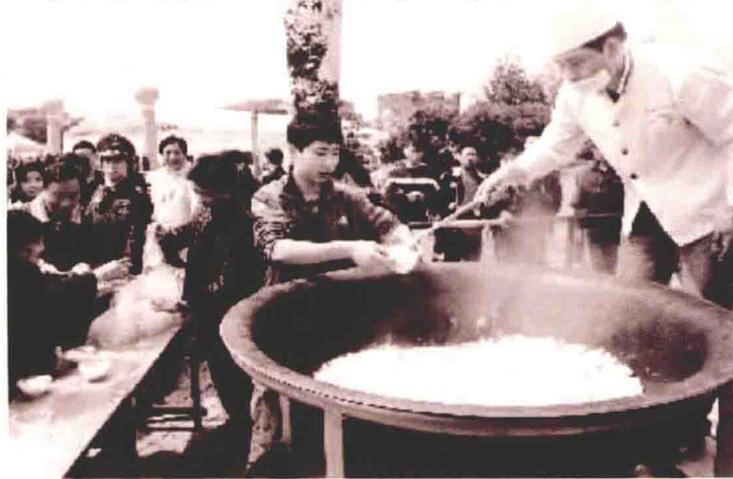
7000万返乡农民工 5.8%被拖欠工资

据新华社报道 国家统计局昨天发布了2008年年底农民工数量调查。调查显示,返乡农民工中,有5.8%的农民工被拖欠工资。

国家统计局表示,2008年12月底,全国农民工总量为2.2亿人,其中返乡农民工为1.1亿人。在被拖欠工资的农民工中,有6%的农民工被拖欠工资。

国家统计局表示,在被拖欠工资的农民工中,有6%的农民工被拖欠工资。

临安推出百笋宴



昨日,一名厨师用约350公斤竹笋在一口直径1.5米的大铁锅里做成肉炖春笋,让杭州市民品尝。

当日,2009杭州·临安百笋宴在杭州举行,“竹乡”临安市以当地所产笋类为主原料,向杭州市民展示了10桌百笋宴,以拉动杭州市民的消费。

新华社发

即尿床病,称为遗尿症。

尿床孩子多数发育不良,免疫力较低;在做相关检测时发现尿床孩子的智商比同龄儿童平均低17-23%,而且多表现为自卑内向、好动、注意力不集中、记忆力下降、大致的精细动作不协调。

根据世界卫生组织对中国遗尿人群的数据分析,估计我国目前有超过2000万遗尿青少年和儿童因得不到家长和社会的关注,出现暴力倾向,走上犯罪道路;更多的患儿因家长的忽视或治疗不得效,身心发育受到严重损害,或因被同学嘲笑,被迫休学,或因尿床产生自卑不愿外出,还有的孩子患上了抑郁症。

专家呼吁:全社会都要重视儿童尿床且一定要及早治疗,不可因一时疏忽误了孩子一生!

康复咨询: 武汉85553412 83617785
荆州8699003 黄石3996700
黄冈8990114 潜江仙桃天门8668323
咸宁8176661 孝感2727369
www.nccn.net.cn

姐姐不幸患上白血病,需要进行骨髓移植才有生存下去的希望,但骨髓完全相配的弟弟却不愿意为姐姐捐献骨髓。昨天下午3点,在人民医院血液科病房,已经完成3个疗程化疗的赵春(化名)面色蜡黄,眼中布满血丝,她的指甲拿着自己和弟弟的骨髓配型结果“弟弟的骨髓和我的全相合,但他不愿意……”话音未落,赵春哽咽了,眼眶里充满了泪水:“亲弟弟,打断骨头连着筋啊!”

去年10月,家在大连的赵春被查出患有M2型急性髓性白血病。医生表示,只有进行骨髓移植,患者才有生还的可能。于是,赵春的四胞胎弟弟纷纷来到医院配型了骨髓。

一周后,骨髓配型结果出来了,上面显示弟弟配型全相合(6个点全配),而另一个妹妹只配上3个点。“二姐有救了!”看到结果,全家人既高兴又兴奋,因为在基因相同的情况下,全相合的几率接近10万分之一。

赵春的大妹妹介绍说,拿到结果的弟弟赵想(化名)很快向二姐赵春和其他姐妹表示,自己不会捐骨髓,原因有三个,第一是怕对自己的身体有伤害;其次,今年是他的本命年,见面不吉利;还有就是老是不同意,并以离婚相威胁。

得知这个情况,赵春利用化疗间隙亲自带着弟弟找到自己的主治医生,让他介绍骨髓移植对捐赠者的健康是没有影响的。在弟弟的要求下,他们又一同前往多家医院进行咨询,但最终弟弟还是不同意。

昨天,赵春65岁的母亲在电话中哭了起来。“我二女儿实在太可怜了,二女婿前几年死了,现在又落下这样的病,弟弟能救却不敢!”

据中国青年报报道

周末杭城酒店“一房难求”

许多外地游客拿着杭州旅游消费券来住店

本报讯(记者 祝洁峰)春暖花开,醉美江南,杭州的旅游旺季到来。在江浙沪的一些旅游论坛上,“求杭州旅游消费券”的帖子频频可见。连续两个星期,每到周末,杭州的不少酒店便被蜂拥而至的外地游客占满,酒店客房一房难求。日前,一些地理位置不错的连锁经济型酒店,甚至连下周末的房间都早已订完。

酒店周末“一房难求”

上周六,市民小陈的两个上海朋友心血来潮,临时决定来杭州旅游,委托小陈帮他们订个房间。汉庭快捷、如家连锁、中山国际大酒店、世贸君澜大饭店……从经济连锁型酒店,到四星酒店,五星酒店,问遍了几乎所有能问到的酒店,小陈得到的答复无一例外:“对不起,今天已经没房了。”最后,

好不容易在市郊的一个不知名酒店,小陈找到了房间。

“从三月下旬开始,酒店周末的客房预订就特别火,周五周六的房间,常常周三之前便订满了。想在周六订到当天的房间,只能碰运气。”杭州中山国际大酒店销售总监阮理说,最近一段时间,周一到周四,以商务客人为主,周五周六,以旅游客人为主,非周末入住率80%左右,周末95%~100%,基本上整个星期都能保持高入住率水平。

不只中山国际大酒店,上周六,索菲特西湖大酒店,世贸君澜大饭店、梅苑宾馆等全部客满。“这样的状况已经持续两周了,阴雨天气结束后,酒店的入住率就随气温节节攀升。”杭州梅苑宾馆副总经理宋蓉说。

相比高星级酒店,一些物美价廉的经济型酒店就更畅销了。柏莱连锁酒店茅家埠店销售经理方拥军说,周五周六的房间一定要早订,越早越好,房间真的很紧张,目前,4月24日、25日(下周五、周六)的房间都已经订光了。而汉庭快捷酒店保俶路店和汉庭客栈,由于地理位置绝佳,离西湖仅五六分钟路程,别说周末,就连平时,也几乎天天满房。

今年杭州优先发展国内游

“本人4月打算去杭州游玩,可惜没申请到杭州旅游消费券,有多余消费券的好心人能否赠送给我呢?本人在上海,有的话我们短息联系,万分感谢!”在篱笆网上,这样的“求助帖”比比皆是。一位姓林的上海游客说,用杭州旅游

消费券,每消费40元就能抵用10元,相当于打了个7.5折,非常划算,而且,不光住宿吃饭能用,就连星巴克、哈根达斯都能用。“本来我还选不上哪玩,有了旅游消费券,肯定就选杭州了。”

柏莱连锁酒店茅家埠店销售经理方拥军说,最近,酒店七成以上的住客来自上海和江苏,不少都是拿着杭州旅游消费券来住店的。“上周,我们一共收到215张旅游消费券。”

金融危机对杭州的入境旅游市场影响不小,以前在雷峰塔、六和塔景区成群结队的欧美游客,如今大幅减少,但国内现有庞大的国内旅游市场,杭州市旅游委员会主任李虹说,今年杭州旅游要优先发展入境游为优先发展国内游,将重点放在国内市场的开拓。

怕扰民 狗主花千元割掉爱犬声带

“狗”声带 邻居投诉 狗主花千元 割掉爱犬声带

刘医生介绍,哈士犬声带手术“半年

它吵就把在博大宠物后,发一样的狗通人情。遇到其他,选择动物

“做”声带 邻居投诉 狗主花千元 割掉爱犬声带

杭州人爱上去临安吃笋菜 每个周末都有近百位食客

本报讯(通讯员 帅乐芳 记者 丁淑萍)临安山里山野味馆的余老板最近很高兴,自从临安到杭州举办百笋宴并启动竹笋品尝月以来,像他这样在临安开特色农庄、特色野味馆的商家,每周都要接待好几批来这里品笋宴吃野味的杭州客人。特别是上个双休日天气比较好,更是迎来了一个客流小高峰。

“杭州到临安走高速只要二十来分钟,非常方便,因此现在到临安来吃农家菜的杭州客人越来越多了。”余老板说,刚刚过去的双休日,周六一天他的农庄就接待了四十多位来自杭州的自驾游客人,他们开了十一辆车,坐了三四桌。临安其他的农家乐最近生意也很红火,从杭州、义乌等地过去的食客占了主流。临安贸易局工作人员介绍,杭州客人大量涌向临安主要是冲着笋宴和农家野味去的,目前临安评出的农家特色餐馆有20多家,各种特色农庄100多家。自从3月25日临安在吴山广场举办百笋宴并启动竹笋品尝月以来,每个周末平均都有近百位杭州食客到临安品笋宴。

据了解,临安市贸易局已经向杭州市民发放了价值100元的餐饮消费券,领到餐饮消费券的杭州市民,到临安的指定餐饮企业消费,均可享受“满100元抵30元”的优惠,该消费券可一直用到5月31日。目前,商报还有少量剩余的临安餐饮消费券可以送给市民,想去临安吃笋宴的读者可直接到杭州日报新大楼一楼每日商报广告部领取,先到先得,送完为止。

杭州要整治乱收费的行业协会

本报讯(记者 董杭颖)帮助企业减负是今年杭州各地各部门重点工作(纠正不良风气)的重点。昨天全市纠风工作会议上提出,今年杭州将重点整治行业协会影响和行业垄断地位向企业乱收费的中介机构;着力整治向入会企业乱收会费的行业协会等社会团体;继续整治机动车乱收费行为,落实各项涉企优惠政策;对设置和收费不规范的道路收费站点进行整顿,减轻企业负担;对企业反映的部分产品和服务质量检验检测收费标准过高的问题展开专项治理。

刘克奇他们已经排。9月安排了刘克奇将生回拆封在房间的

照片导演武昌事先出来,交给组织了几个老师将卷子的答案做出来。

电话告诉的试题目8月底。

刘克奇他们已经排。9月安排了刘克奇将生回拆封在房间的

照片导演武昌事先出来,交给组织了几个老师将卷子的答案做出来。

电话告诉的试题目8月底。

刘克奇他们已经排。9月安排了刘克奇将生回拆封在房间的

照片导演武昌事先出来,交给组织了几个老师将卷子的答案做出来。

新华每日电讯

XINHUA DAILY TELEGRAPH

市场好

新闻热线: 63073111 63073

首 页
及时评论

头版新闻
国内新闻

新闻焦点
世界报道

新闻观察
特别报道

中国调查
新华视界

人物故事
环球纵览

军事·国防
健康·体育

一版 | 二版 | 三版 | 四版 | 五版 | 六版 | 七版 | 八版 | 更多 |

图文：百笋宴促消费

(2009-03-26 10:57:04)

稿件来源：新华每日电讯6版



▲3月25日，杭州市民参加2009杭州·临安百笋宴活动。当日，2009杭州·临安百笋宴在杭州举行，“竹乡”临安市以当地所产笋类为主原料，向杭州市民展示了10桌百笋宴，以拉动杭州市民的消费。

新华社发(李忠 摄)



PIAN ZHANG 2 © 篇章二

百笋宴席

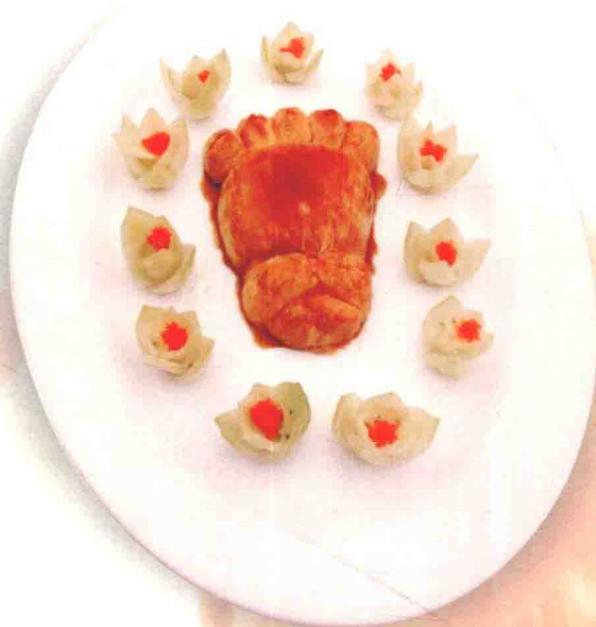
新五洲大酒店

2009
杭州临安
「临安美食文化」
百笋宴
2009 HANGZHOU LIN AN BAISUNYAN



五洲山珍宴

山珍宴，著名山珍，临安特产竹笋基本原材料，加上绿色菌菇和海鲜原料，创新烹饪理念，提升临安春笋的品牌价值，突破单一做法，提高春笋食用价值和精美的造型。提升竹笋菜肴在广大市民中的美誉度。



赛熊掌

主要原料：春笋、猴头菌、鱼茸、鲍鱼汁。
 制作方法：先将春笋切薄片，铺入熊掌模具内，猴头菌先用高汤煨透放入模具内作熊掌的脚趾和脚跟，再铺上鱼茸后上笼蒸20分钟后倒出，放入盘中，另起锅调好鲍鱼汁，浇上即可。
 特点：造型逼真，天然绿色。
 推荐单位：新五洲大酒店
 制作者：汪锐锋

柴把笋

主要原料：春笋、翅汤、香芋。
 制作方法：先将春笋切上入翅汤煨透取出用小葱扎成柴把状，取香芋雕成锣框状，把柴把笋放入浇翅汤即可。
 特点：入口香、造型别致。
 推荐单位：新五洲大酒店
 制作者：汪锐锋



土烧原味笋

主要原料：春笋、咸肉
 制作方法：春笋去头去尾带壳和咸肉一起入砂锅炖，炖2小时即可。
 特点：原色原味，香气四溢。
 推荐单位：新五洲大酒店
 制作者：汪锐锋

