

东莞餐饮业
“奥斯卡”盛会
掀起东莞饮食新浪潮

钻石名菜

盘中佳肴如
熠熠钻石贵气逼人

特色名菜

用熟悉的东莞味
撩拨着你的味蕾

东莞 盛宴

2009 钻石名菜鉴赏

东莞市经济贸易局 主编

东莞图书馆



00013092274847

东莞 盛宴

2009 钻石名菜鉴赏



东莞市经济贸易局 主编

广东省出版集团
新世纪出版社

东莞文献专藏

图书在版编目(CIP)数据

东莞盛宴：2009钻石名菜鉴赏/东莞市经济贸易局主编
—广州：新世纪出版社. 2009.9
ISBN 978-7-5405-4087-6

I.东... II.东... III.菜谱—东莞市 IV.TS972.182.653

中国版本图书馆CIP数据核字(2009)第155992号

编辑委员会

主 编：陈桂明

副 主 编：罗 斌 叶葆华

编 委：刘锦棠 邓理涛 瞿就洪 刘文博

出 版 人：陈锐军

策 划：谭军波

责任编辑：徐丽萍

技术编辑：王建慧

采编总监：王荣彬

特约采编：黎 平

美术总监：赵 恒 程 刚

东莞盛宴·2009钻石名菜鉴赏

出版发行：新世纪出版社
(广州市大沙头四马路10号)

经 销：全国新华书店

印 刷：东莞市新文印刷有限公司

开 本：787mmX1092mm 16开

印 张：12.25

字 数：200千字

版 次：2009年9月第1版

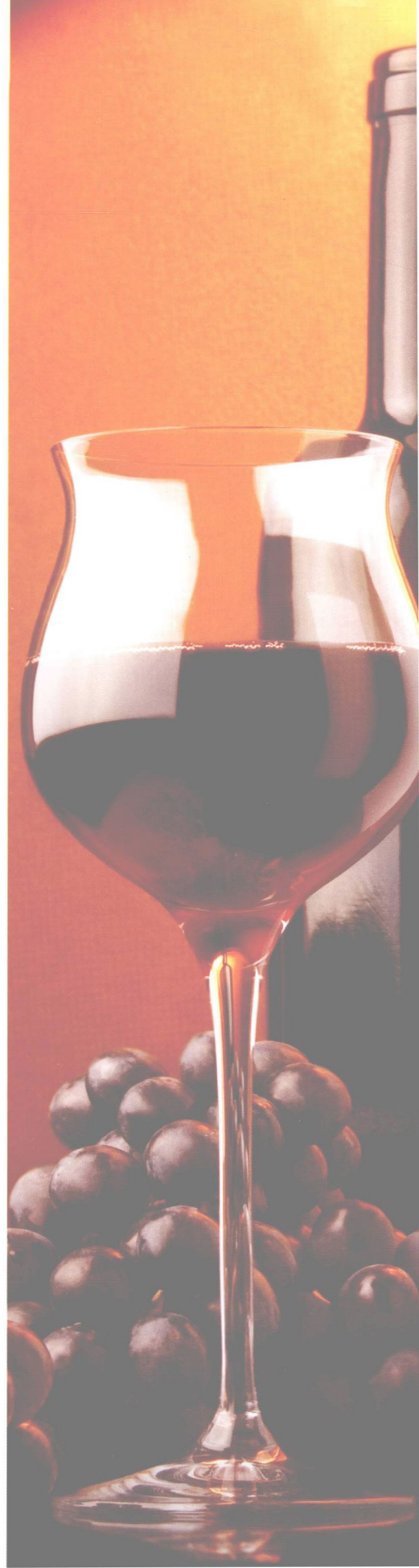
印 次：2009年9月第1次印刷

书 号：ISBN 978-7-5405-4087-6

定 价：68.00元

质量监督电话：020-83797655

购书咨询电话：0769-22244255



【序言】

中华民族的饮食文化源远流长。民以食为天，从远古时期的茹毛饮血，到现代社会的健康饮食，都体现着时代的进步和饮食新主张。东莞，作为中国改革开放的窗口、中国最具活力和最有魅力的城市，经济的高速发展为东莞的餐饮业发展带来了巨大的提升空间。东莞丰富的传统特色美食和异域风味兼容并收，构成以粤菜为主、中西南北交融的饮食文化特色。

为了传承东莞饮食文化，提升东莞餐饮水平，打造东莞餐饮的城市名片，市经济贸易局、旅游局每两年举办一届“东莞钻石名菜评选”。这是东莞市餐饮业最具权威性和影响力的评选活动，我有幸参加了“东莞钻石名菜”的评审工作，并担任专家评审组组长一职。在忙碌的评审日子里，东莞厨师那些独具匠心的妙手佳作，以及令人眼前一亮的菜式精品，时常让我激动不已，更慨叹东莞餐饮发展之快、烹饪技艺水平之高，已远远超出人们的固有印象，也非一般惯性思维可及。参评的246道菜式中，创新、健康成为本次评选活动的主旋律。既有名贵的鲍参翅肚，也有常见的鱼禽菌贝；不但有充满莞邑特色的传统美食，也有带着浓郁中国风味的八大名菜，更有充满异域风情的他国美食……包罗万象的菜式，蒸、炒、炸、煮、炖、冰镇样样齐，即使再普通的食材，在大厨们高超技艺下也能化庸常为神奇。

评选出的30道钻石名菜、100道特色名菜都收录在《东莞盛宴·2009钻石名菜鉴赏》里。这些菜式尽管制作风格、菜系特色各异，然而，在菜色创新、市场效应、健康饮食、风味特色等方面都有各自独到的演绎方式和巧妙之处。当中既有充分体现食养结合和健康饮食理念的“林海雪燕”，也有洋溢珠江三角洲气息，汇集鲜、甜、香、嫩、滑等饮食元素的“大宁蟹黄粥”……可谓百花齐放、异彩纷呈。这些上榜菜式，一方面反映了当前东莞餐饮业的发展水平和方向，另一方面也展现了东莞餐饮业界积极进取和孜孜不倦的学习精神。

本书作为评选活动的重要组成部分，既是钻石名菜评选的一个里程碑，又是对东莞餐饮文化的传承。因此，本书还收录了“东莞传统美食”，介绍本土特色美食。在东莞，无论是客家菜，还是广府菜，又或“莞乡菜”，都作为粤菜的重要组成部分，既保留了清新淡雅、兼容善变的本质特征，又根据市场的需求、审美情趣的变化，顺势而为，创新发展。

“变”是烹饪永恒的主题，也是粤菜总是能给人以历久常新、魅力不减的印象的根本所在。我时常在想，新的餐饮形式、新的饮食时尚对餐饮经营提出了更新、更高的要求，唯有把握饮食文化的发展规律以及市场的脉搏，不断求新、求变，创新发展才是业界的根本，本人希望值此激发大家一齐去思考，权当抛砖引玉吧！

黄振华

2009年8月10日于广州

【钻石名菜】

金丝凤尾虾	010
莲韵舞翩跹	012
海胆酱焗生蚝	014
香茅吊烧鸡	016
御制龙筋	018
林海雪燕	020
群龙戏珠	022
塞班天宁艳彩虹	024
芝士金瓜盅	026
芝士焗龙虾球伊面	028
龙腾四海	030
白玉鲍汁酿海参	032
琥珀杏香酿木耳	034
鲍鱼煲鸡	036
白雪东星烩雪蛤	038
江南秀景	040
桂花飘香	042
金龙展翅	044
牛转乾坤定江山	046
秋色宜人	048
福如东海	050
蜜桃海蜇头花枝球	052
七彩龙须东星斑	054
珊瑚鲍脯琵琶翅	056
金汤裴绿鱼翅龙虾球	058
汉宫第一鸡	060
松茸菌灌汤酥	062
极品鲍鱼饺	064
砂锅鸡煲翅	066
劲爆麦米雪花牛仔粒	068

【特色名菜】

大宁蟹黄粥	072
奇香鸡	073
鲜瑶柱芡实酿番茄	074
林园白切猪肚	075
凤舞升平	076
草捆荷香牛肋骨	077
文华活烧鲍	078
椰汁雪蛤球	079
锦绣炒蚌片	080
北海道冷鲜鲍	081
嫩煮吞拿鱼眼	082

海底世界	083
荔枝柴烧鹅	084
百变金猪	085
东江水浸大鲩鱼	086
芝士焗番茄	087
秘制盐水东星斑	088
皇牌糕	089
鲍汁蚌仔	090
炭烧牛仔骨	091
鲍汁扣红腰豆花胶筒	092
国宴牛排	093
金牌红烧乳鸽	094
秘制咸鹅	095
金丝灌汤鲍鱼球	096
龙皇豆腐	097
法式炭烧海螺	098
汇景招牌烧肉	099
泉水浸大鲩鱼	100
特色酿豆角	101
玫瑰虾球扒西施豆腐	102
喷令咖喱牛肉	103
富东鲍鱼	104
白雪藏龙 (一)	105
干煎鱼头	106
香芒飘雪	107
台式火锅	108
绣球西江鲩	109
极品海皇翅	110
福如东海寿桃包	111
雪蛤滑豆腐	112
水陆龟板牛肉	113
水浸北江鲩	114
汁烧瑶柱	115
避风塘炒排骨	116
白雪藏龙 (二)	117
翠玉龙皇映雪莲	118
东瀛清酒珍珠鲍	119
毛家红烧肉	120
和谐鲍鲜	121
香辣鱼	122
招牌白切水鸭	123
五香吊烧鸡	124
金丝千层虾	125
罗浮山京山土窑鸡	126

藏猪肉炆大连鲍	127
瓦缸烧鸡	128
海月金牌煲仔饭	129
海鲜石锅拌饭	130
乡巴蒸鱼腩	131
锅里飘香	132
白切猪肚	133
天悦金牌牛小排	134
丰衣足食	135
黄金汁翡翠桂花肠	136
金牛献瑞	137
牛扒·意大利野菌菇	138
南面山水豆腐	139
清炖黑鲩鱼	140
铜盆蒸土鸡	141
八珍乾坤袋	142
文记烧鸡皇	143
生啫北江大鱼头	144
一品牛杂	145
石钵焗彩虹雕	146
金汤筒胶烩鲍鱼	147
椒盐猪肚	148
明炉烧安格斯牛排	149
清蒸手打鲛鱼球	150
矿石烧焖鹿排	151
水煮生鱼片	152
法式香芋卷	153
化皮烧肉	154
秘制盐焗鹅	155
和谐鸡	156
千岛湖有机鱼头王	157
玫瑰豉油鸡	158
凤怀珍	159
丰衣足食年年有余燕窝盏	160
顺泰御品佛跳墙	161
药膳养生煲	162
东坑荫菜牛展汤	163
东安鸡	164
惠食鸡	165
伟记至尊烧鹅	166
钵酒焗鳝球	167
豆皮鸡	168
水煮生鱼	169
一国两制	170
五妹煎鱼饼	171

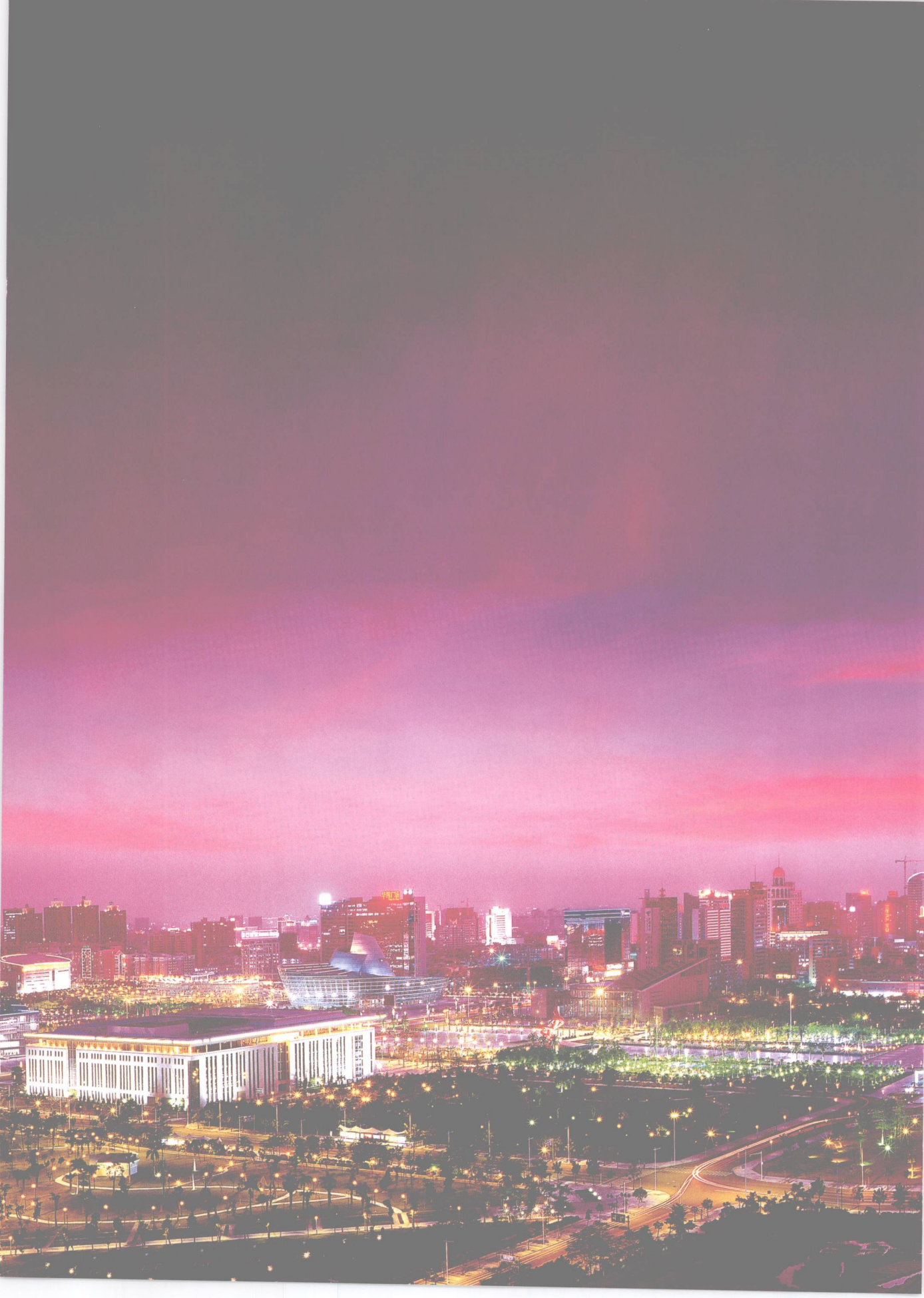
【传统美食】

东莞腊肠	174
白糖糕	174
保安围扣肉	175
槎滘鱼包	175
炒米饼	176
大豆芽菜炒猪肠	176
大糠团	177
道滘肉丸粥	177
豆皮鸡	178
高埗芙蓉肉	178
塘厦碌鹅	179
荷包饭	179
芝麻糊	180
虎门咸鱼	180
家乡汤圆	181
艾	181
龙船饭	182
麦芽糖	182
鱼龙	183
蜆蜆咸扒	183
烧鹅濠粉	184
生地汤	185
糖环	185
乌沙盆菜	186
冼沙鱼丸	186
蚬肉	187
荫菜	187
鱼肠焗蛋	188
猪肉斩头菜	188
白沙油鸭	189
油盐饭	189
道滘粽	190
柴鱼花生粥	191
麻糍	191
茅根粥	192
眉豆糕	192
糖不甩	193
万江腐竹	193

【专家评委】

专家评委	194
------	-----





钻石

名菜

东莞餐饮业发达，中华美食源远流长
异国风味包罗万象
在第二届东莞“钻石名菜”的评选中
展现出骄人的魅力
在高手如云的竞技场上
东莞厨界顶级好手
烹饪出代表东莞饮食最高水平的“钻石名菜”
盘中佳肴如熠熠钻石贵气逼人



【金丝凤尾虾】



推荐指数

口味指数: ♥♥♥♥♥♥♥♥

营养指数: ♥♥♥♥♥♥♥♥

造型指数: ♥♥♥♥♥♥♥♥

► 所需材料

洋芋丝、大海虾、千岛汁等

► 菜式解码

新鲜大虾、沙律、马铃薯便是全部的食材，在师傅的精妙炸工下，不论是马铃薯炸成的金丝，还是涂上沙律及柠檬汁的大虾，干净利落的爽脆呼之欲出。抓着虾尾往嘴里送，“唧唧”的咬动声是鲜脆的最好诠释。



企业名称: 东莞市嘉华酒店有限公司
企业地址: 东莞市厚街镇家具大道1号

► 专家点评

- 菜式整体造型别致、生动。
- 主副料配搭合理，皮质够脆，虾子够爽。
- 色泽金黄，油温控制好，为西餐菜式作为中餐品种的创新佳作。
- 对脆皮加以炸丝搭配，有心思。

♥ 食材寻源

◎ 竹节虾

竹节虾，又名花虾、花尾虾、斑节虾、草虾等，属于暖水性大型虾类，是世界上三大养殖虾类中养殖面积和产量最大的对虾养殖品种。身体有棕色和蓝色相间的黄斑，附肢呈黄色，尾肢呈蓝色和黄色。竹节虾个体大，肉味鲜美，尤以海捕竹节虾营养价值更高。竹节虾因为肉质细嫩而洁白，滋味鲜美，被列为海产“八珍”之一。

♥ 温馨提示

· 虾不可与富含维生素C的水果同食。虾、蟹等海鲜食物中含有五价砷化合物，如果与富含维生素C的水果同时食用，会令砷的化合物发生变化，转化成三价砷，也就是有剧毒的“砒霜”，对人体危害非常大，会导致人体中毒，免疫功能衰退。

- 凡是对高蛋白质食品过敏的人都不宜多吃虾，吃过少量后要马上喝点醋。
- 对海鲜过敏的及患有过敏性疾病（过敏性鼻炎、过敏性皮炎、过敏性紫癜等）的人应慎食虾。

【莲韵舞翩跹】



♥ 食材寻源

◎ 莲藕

莲藕原产于印度，很早便传入我国，在南北朝时代，莲藕的种植就已相当普遍了。莲藕性寒，味甘、涩，具有清热消暑、止血消瘀、通利小便的功效，是夏季祛暑的好食材。现在营养学研究发现，莲藕中含有大量的丹宁酸，具有收缩血管和止血的作用，对于瘀血、吐血、尿血、便血有较好的辅助治疗作用，且具有活血、止血而不破血的特殊功效，因此白血病患者也可常吃。

♥ 文化相映

◎ 桥头荷花别样红

桥头镇种植荷花有着悠久的历史。据史载，明朝时期，东临东江河畔的桥头，埔田莲湖，野荷花茫茫，至今全镇荷花面积达3000多亩，引种国内外荷花达350多个品种。桥头人都有爱荷、赏荷、种荷的良风美俗，全镇种植荷花蔚然成风。至今已举办了6届桥头荷花文化艺术节，每年荷花飘香时节，吸引数十万游客前来观赏。



推荐指数

口味指数: ♥♥♥♥♥♥♥♥

营养指数: ♥♥♥♥♥♥♥♥

造型指数: ♥♥♥♥♥♥♥♥

所需材料

鹅肝、鸡肉、莲藕、冬菇、云耳、
金针菇、莲子、鸡蛋、葱、洋葱

菜式解码

一朵一朵由面粉做成的荷叶立在盘中，随着微风翩翩起舞，摇曳生姿。上面衬托着由鹅肝、鸡肉、莲藕做成的“蛋挞”，下面则是由杂菌做成的莲藕酥。浓郁的鹅肝味，口感酥脆，味道鲜美可口。



企业名称: 东莞市桥头镇三正半山酒店有限公司
企业地址: 东莞市桥头镇湖滨路2号

专家点评

- 口味独特，火候恰当，香、酥、脆。
- 调味配搭较成功，主味能突出。
- 造型美观，色泽明快，装盘美观大方。
- 造型能结合当地的自然环境，迎合地方口味，一道有创意的健康食品。



【海胆酱焗生蚝】



推荐
指数

口味指数: ♥♥♥♥♥♥♥♥

营养指数: ♥♥♥♥♥♥♥♥

造型指数: ♥♥♥♥♥♥♥♥

► 所需材料

海胆、加拿大生蚝

► 菜式解码

看着如此诱人的生蚝，金黄的色泽摄人心魂，难以控制味蕾的冲动。喜来登大酒店巧花心思，将海胆酱调味后放到新鲜肥美的加拿大生蚝上焗5~10分钟，海胆的香味与生蚝的鲜味混合一体，难以抗拒的香浓美味顷刻间俘获你的芳心。



企业名称: 东莞市昌明实业有限公司喜来登酒店
企业地址: 东莞市厚街镇S256省道旁

► 专家点评

- 中西合璧，富有创意。
- 新鲜搭配，味香色浓，材料高贵。
- 质感鲜明，海胆酱鲜味香，生蚝熟度掌握得恰到好处。
- 口味纯正，色香味俱全。
- 营养配比合理，符合健康营养概念，值得推广。

♥ 食材寻源:

◎ 海胆

海胆，别名刺锅子、海刺猬，就像一个个带刺的紫色仙人球，因而得了个雅号——“海中刺客”。常见的海胆有马粪海胆、大连紫海胆、心形海胆、刻肋海胆等。

海胆黄，不但味道鲜美，营养价值也很高，含有维生素A、D，各种氨基酸及磷、铁、钙等营养成分。近代中医学认为：“海胆性味咸平，有软坚散结、化痰消肿的功用。”

♥ 温馨提示

◎ 盛夏海胆最肥美

6月到8月是海胆最肥美的季节，海胆的口感和其生长的水域紧密相关，如北海道的海胆就相当美味。

怎样把这“海中刺客”吃掉呢？将挑选好的海胆洗净后，用剪刀撬开黑色带辐射状芒刺的软壳，用羹匙挖出壳内状似橘子瓣黄色的海胆卵，去掉内脏。将海胆放入冰水加上柠檬、盐浸上10分钟，再吸干水，即可新鲜出炉。吃的时候需要搭配适当的作料，让芥末和酱油的调味汁充分浸透到海胆四面后，小心翼翼放入口中，顿觉鲜美无比。海胆无骨无筋，入口即化。

【香茅吊烧鸡】



♥ 食材寻源

◎ 湛江鸡

正宗的湛江鸡选自湛江信宜县（信宜县在1983年以前属湛江管辖）吃着谷米、小虫和草长大的农家土鸡，是“广东三大名鸡”之首、地方良种鸡之一。由于鸡爪黄、鸡肉黄、鸡嘴黄，故有美称“三黄鸡”。其肉质鲜美少肥油，因此根本不需要任何配料或制作方法，就可以凭其质量傲视群“鸡”了。

♥ 文化追源

◎ 无鸡不成宴

鸡是唯一被纳入生肖属相的家禽类动物，自古以来受到百姓们的喜爱。在《史记·孝武本纪》中有关于古代占卜法之一“鸡卜”的记载：古人祭神，以鸡眼骨的形状占卜吉凶祸福。此外，过去人们将雄鸡之血滴入酒中或涂于唇上，用以祭天地、立誓约，歃血为盟，信守诺言。古人将鸡骨、鸡血或整鸡用作宗教迷信活动中的神器或祭品，这在今天当然不足为奇，但是，我们由此可以看出：千百年来，鸡同人类物质生活乃至精神生活的联系是多么密切。也许正是这样，就有了“无鸡不成宴”的说法，因为鸡代表着吉祥、欢乐、美好、诸事遂心的祝福之意。再者，鸡蛋、鸡肉从古至今都是人们特别喜爱的美食佳肴和补养身体的营养食物，因此，宴客亲朋怎能没有鸡？