

人间天堂 苏州之旅

姑

苏

美

食

节

展示菜点精选

松鼠葡萄

得月楼

吴轩出版社

人间天堂 苏州之旅

展示菜点精选

苏州市贸易局 编著
苏州市烹饪协会



古吴轩出版社



苏

州

旅

记

游

图书在版编目(CIP)数据

姑苏美食节展示菜点精选 / 华永根主编; 苏州市贸易局、苏州市烹饪协会编著. —苏州: 古吴轩出版社, 2000.7
ISBN 7-80574-499-8

I. 姑... II. ①华... ②苏... ③苏... III. 菜谱—江苏—苏州市—图集 IV. TS972.182.533-64

中国版本图书馆CIP数据核字(2000)第32304号

责任编辑: 顾黎明

装帧设计: 何洁

责任印制: 蒋家宏

人间天堂 苏州之旅
姑苏美食节展示菜点精选

编 著: 苏州市贸易局
苏州市烹饪协会

出版发行: 古吴轩出版社

苏州市慈桥巷9号 215002

印 制: 上海界龙印刷装订厂

开 本: 889 × 1194 1/24

印 张: 3.5

版 次: 2000年7月第1版

2000年7月第1次印刷

印 数: 0001-3000

书 号: ISBN 7-80574-499-8/J · 393

定 价: 30.00 元



序

苏州是一座历史悠久的文化名城，著名的旅游胜地。改革开放以来，苏州的旅游得到迅速发展。

旅游业的发展，推动了苏州餐饮业的发展，得月楼、松鹤楼、黄天源、南林饭店、苏州饭店等一批百年老店，名店重新焕发出了青春，还涌现出了吴宫喜来登、凯莱、新苏国际大酒店等一批新的星级饭店，并在全市范围内形成多条美食街。餐饮业的迅猛发展又吸引了众多中外宾客慕名而至，促进了苏州旅游业的进一步发展。旅游与餐饮相互推动，相互促进。

苏州在每年4月举办的旅游节，旨在提升苏州在我国旅游业中的地位，并以此带动相关产业的发展。这次由国家旅游局和苏州市人民政府联合举办的2000年中国苏州国际旅游节获得了很大的成功。旅游节期间由市贸易局等单位举办的“人间天堂苏州之旅·姑苏美食节”也取得了显著的成效。从参展饭店、酒家推出的佳肴美点来看，不仅数量有所增加，而且质量有所提高。尤其是各家在继承苏帮菜点传统特色的基础上，推陈出新，创

作出“新潮第一宴”等新颖苏帮佳肴美点，值得称赞。创新才有生命力，创新才会发展。要正确处理好继承与创新的关系，把苏帮菜点的传统继承发展得更好。

这次市贸易局、市烹饪协会把2000年中国苏州旅游节“人间天堂苏州之旅·姑苏美食节”上参展菜点中的获奖精品与展示佳作，结集成画册，以示总结与宣传，这种形式很好。餐饮作为旅游产业的一大要素，其地位和作用是明显的。苏帮菜点作为祖国传统菜点的一大派系也正面临着市场的挑战，需要推陈出新。苏州人杰地灵，有着众多的能工巧厨，我们一方面要为他们创新营造良好的环境，另一方面，要及时地总结他们的成果，完善餐饮理论。我们相信，经过不懈的努力，苏帮菜点这颗璀璨的明珠一定会更加光彩夺目，在旅游业中熠熠生辉。

汪国兴
2000年5月

1

序

4

17

18

31

32

41




吳中第一宴




新潮第一宴




最佳冷盆

42

51

52

61

62

79

80 81

后 名
记 录

最佳热菜



最佳点心



参展佳作





松鼠鳊鱼 6



兰花蟹黄鱼翅 7



五彩荷花酥 8

10 玫瑰与刺猬



11 船点



葫芦八宝鸭 12



百花争艳 13

13 姜松鱼丝



第一宴



常熟叫化鸡



枣泥拉糕

13

蜜汁火方



14

鲃肺汤



15

碧螺大玉



16

姑苏小景



17

雨后春笋



17



松鼠鰕鱼

松鹤楼菜馆

吴中第一宴

人间天堂 苏州之旅·姑苏美食节

吴中第一宴

得月楼菜馆

兰 花 蟹 黄 鱼 翅



金都饭店

五

彩

荷

花

酥

吴中第一宴

人间天堂 苏州之旅·姑苏美食节





玫瑰与刺猬

常熟华联宾馆

吴中第一宴

人间天堂 苏州之旅·姑苏美食

船点



得月楼菜馆

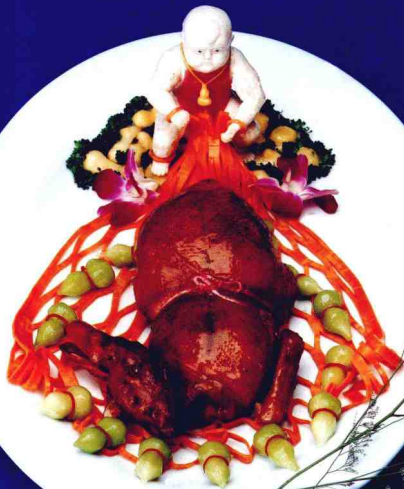
葫

芦

八

宝

鸭



吳

百花争艳



姜松鱼丝



市级机关大圆食府

浔月楼茶馆

蜜汁火方





鲃肺汤

吴县石家饭店