

扬州美食

扬州菜以“三头”（拆烩鲢鱼头、扒烧整猪头、蟹粉狮子头）为代表，大煮干丝则充分体现了淮扬菜的刀功，“三套鸭”则将菜鸽藏于野鸭腹中，再将野鸭藏于家鸭腹中，独特的创意，大胆的创新造就了野鸭喷香，菜鸽细酥无上美味。扬州出名的还有各色扬州的点心和小吃。

大煮干丝

大煮干丝所属菜系为淮扬菜，其特点为色彩美观，干丝鲜嫩绵软，汤汁鲜醇。

原料：淮扬方干 100 克。熟鸡脯丝 50 克、虾仁 20 克、金华火腿 15 克、冬笋 25 克、豌豆苗 10 克、虾籽 5 克。熟猪油 25 克、盐 10 克、上汤 300 克。

制作过程先将方干先批成薄片，再切成细丝，放入沸水钵中浸烫，沥去水，再用沸水浸烫二次，捞出沥水。

再锅置火上，舀入熟猪油，放入虾仁炒至乳白色时，倒入碗中。

最后锅中舀入鸡清汤，放干丝入锅中，再将鸡丝、肫、肝、笋放入锅内一边，加虾子、熟猪油，置旺火烧 15 分钟，待汤浓厚时，精盐。加盖再煮 5 分钟，后离火，将干丝装入凹盘中，肫、肝、笋、豌豆苗分放在干丝四周，上放火腿丝，撒上虾仁即成。

制作提示：此菜需上汤约 500 克，如果没有上汤可用高汤或清水代替。

“扬州好，茶社客堪邀。加料干丝堆细缕，熟铜烟袋卧长苗，烧酒水晶肴。”

上为清代惺庵居士《望江南》词，形象生动地描绘了清代扬州的居民品尝“加料干丝”的情景，颇似一幅生动的风俗画。淮扬菜中豆腐制品花色品种极多，“大煮干丝”又称“鸡汁煮干丝”，风味之美，历来被推为席上美馔。清代乾隆皇帝六下江南，扬州地方官员曾呈上“九丝汤”以“宠媚乾隆”。“九丝汤”系用干丝外加火腿丝、笋丝、银鱼丝、木耳丝、口蘑丝、紫菜丝、蛋皮丝、鸡丝烹调而成，有时还外加海参丝、蛭干丝或燕窝丝。又因豆腐干本身滋味很薄，要想入味，必需借用滋味鲜醇的鸡汁，多种佐料的鲜香味经过烹调，复合到豆腐干丝里，吃起来爽口开胃，异常珍美，令人食之不厌。现今大煮干丝，比之“九丝汤”，已有了很大发展，以干丝、鸡丝为主，干丝洁白，外加鲜虾仁，缀以各种配料，称为什锦干丝，色彩美观，其味更鲜。

“大煮干丝”刀工要求极为精细，“鸾刀应俎，霍霍霍霍”，一块白干，厨师经加工可片成 18 片，切出的干丝不仅整齐、均匀，而且其粗细不能超过火柴杆。大煮干丝的佐料还要求按季节不同而有变化，春季，旧时用竹蛭入味，以海鲜增味；夏季宜脆，用脆膳丝与干丝同煮，使菜肴干香味爽；秋季用蟹黄，汤汁金黄，鲜味浓重；冬季宜用野蔬，娇嫩翠绿，色

3、汤中调味，口感更佳。

4、放盐不糊汤，加虾籽口味更鲜，但虾籽加进去后要让开水多烧一会，这样口感更佳。

第八章 高校教育

扬州市市区现有高校 5 所，包括：扬州大学、扬州科技学院（筹）、扬州工业职业技术学院、扬州环境资源职业技术学院、江海学院等。

扬州大学

扬州大学是江苏省属重点综合性大学,是全国率先进行合并办学的高校，1992 年由扬州师范学院、江苏农学院、扬州工学院、扬州医学院、江苏水利工程专科学校、江苏商业专科学校等 6 所高校合并组建而成。

学校主页：<http://www.yzu.edu.cn/>

中文：扬州大学

英文：Yangzhou University

校训：坚苦自立

校风：求是、求实、求新、求精

建立时间：1902 年

校庆日：5 月 19 日

地址：中国江苏 扬州市大学南路 88 号

扬州大学坐落于长江、古运河之滨的中国历史文化名城——江苏省扬州市，是一所综合性多学科协调发展的江苏省参照 211 工程标准建设重点综合性大学，是江苏省委、省政府重点支持建设的三所重点大学之一（另外两所为苏州大学、南京师范大学），自然科学与社会科学均位列全国百强行列，综合实力排名稳居全国 50 强左右。

历史渊源

扬州大学的办学历史最早可以追溯到 1902 年由我国近代著名实业家、教育家张謇先生创建的通州师范学校。是一所历史悠久、声誉卓著的百年名校。扬州大学是江苏省属重点综合性大学,是全国率先进行合并办学的高校,开创中国高等教育改革先河。原江苏农学院和扬州师范学院便是在南通学院农科和通州师范学校文史科的根基上发展起来的。参与合并的其他 4 所高校也均有 60 年以上的独立办学历史。

学校概况