

最杭州味道·烹饪大赛

不使用人造色素、野生动物和鱼翅,不提倡高档原材料
总成本2000元以内,体现杭帮菜特色

看看大厨们
怎样为 G20 呈现一桌杭帮大餐?

说了这么多关于杭帮菜的故事,本次“迎 G20 峰会杭帮菜烹饪大赛”到底对菜品有啥要求? 舌尖拿到了一份大赛要求和规则,让我们一起来瞧瞧热闹。

如果你是大厨,你将为 G20 呈现怎样一桌杭帮大餐? 微信关注“舌尖上的杭州”,告诉我们你心目中最能代表杭州的三道杭帮菜,就有可能获得弄堂里提供的“杭州宴”免费试吃机会。

记者 何晨

既适合自助 又适合宴请

本次比赛的菜点(菜式和点心),必须既适合自助餐,又适合宴请。具体的要求,罗列如下:

制作 16 道具有杭州特色的菜点,包括:冷菜 6 道,其中含各客组碟 1 道(各客,即一位位地上菜);热菜 6 道,2 道各客菜、2 道杭州传统名菜或新杭州名菜(详见右面的菜单)、2 道创新菜;点心 4 道,至少有 2 道出自杭州传统名点或新 36 道杭州名点(详见右面的菜单)。

简单点说,就是必须从《迎 G20 峰会杭帮菜烹饪大赛团体赛菜点指定目录菜单》中,热菜任选 2 道,点心任选 2 道。

具体要求包括:菜点合计制作成本,控制在 2000 元以内;需体现“清淡适中、制作精致、节令时鲜、多元趋新”的杭帮菜特点;所用原料需符合国家卫生规范,不得使用人造色素等添加剂和野生保护动物;要体现绿色、健康、安全和营养的要求,拒绝使用鱼翅,不提倡使用高档原材料。

讲究色香味造型兼具

详细的评判标准,同样为大家悉数罗列。如果是你动手做杭帮菜,能否符合以下标准呢?

一、热菜的评判标准

口味:调味适当,味道纯正,主味突出,无异味。

质地:选料精致,火候得当;符合其应有的嫩、脆、软、酥等特点。

色泽:色调明快自然、美观大方;主料、辅料、调料等相互搭配协调。

造型:主副料配比得当、刀工细腻、形态优美自然,菜肴盛装器皿上协调。

营养卫生:讲究营养卫生、器皿卫生、操作卫生和绿色健康,不用色素。

二、冷菜的评判标准

造型:具有一定的艺术构思,主题鲜明,寓意高雅,装盘协调。

食用价值:选料适宜、荤素合理、口味多样、食用价值高;符合冷拼本身应有的咸、甜、鲜、香等不同口味特点。

刀工:刀工细腻、刀面光洁、规格整齐、层次清晰。

色泽:色彩自然光洁,配色鲜明协调。

营养卫生:讲究营养卫生、器皿卫生、操作卫生和绿色健康,不用色素。

以此标准选出的 20 道峰菜,所有“推荐 50 家迎 G20 接待饭店”必须都会做,且口味必须保持统一。5 月,大赛还将视参赛饭店和选手的厨艺水平,在中国杭帮菜博物馆举办若干期厨艺培训班。

迎 G20 峰会杭帮菜烹饪大赛指定目录菜单

22 道热菜

西湖醋鱼

这是杭州传统风味名菜。以鲜活草鱼为原料,烹制前一般先饿养两天,使其排尽杂物,除去泥土味。烹制时,火候要求非常严格,仅用三四分钟烧得恰到好处:胸鳍竖起,鱼肉嫩美,带有蟹肉滋味。

特点:色泽红亮,肉质鲜嫩,酸甜可口,略带蟹味,别具特色。

东坡肉

东坡肉酥而不烂、糯而不腻,味美可口,近千年来一直受到食客喜爱。

北宋大文豪苏东坡对烹饪技术也颇有研究,在谪居湖北黄冈时常亲自下厨烧菜,与友人一起品尝。他曾介绍烧肉的经验:“黄州好猪肉,价贱如粪土。富者不肯吃,贫者不解煮。慢著火,少著水,火候足时它自美。”有人说,东坡肉就是在这一经验上烹制而成的。

特点:皮薄肉嫩,黄酒焖制,色泽红亮,味醇汁浓,酥烂而形不碎,香糯而不腻口。



东坡肉



杭州卷鸡



叫花童鸡

龙井虾仁

选用鲜活大河虾,配以清明前后的龙井新茶烹制,取料讲究,清鲜味美,是杭州传统风味名菜。

这是 20 世纪 40 年代初,杭州名厨、天外天老板吴立昌研制的一道创新菜,他家世代居住在龙井茶的产地灵栖山间。他在炒虾仁的基础上,采用当季鲜活河虾现挤虾仁,又用龙井新茶取代葱,创制出了新菜龙井虾仁。此菜一推出,立即风靡杭城。后来,城内的天香楼也以烹制此菜著称。

特点:虾仁玉白、鲜嫩,茶叶碧绿、清香,色泽雅丽,风味独特。

叫花童鸡

叫花童鸡是 1956 年浙江省认定的 36 道杭州名菜之一。它采用具有地方特色的越鸡、绍酒、西湖荷叶,加上各种调味品烤制而成。

先在鸡腹中填满作料,然后用荷叶及箬壳包扎,再在外边裹上一层用绍兴酒脚、盐水调和的酒坛泥,放在文火中煨烧三四小时。整个泥团拿到餐桌上,当着食客的面拆开。一股合了肉香、荷香、酒香的独特香味便扑鼻而来,甚是诱人。

特点:制作方法古朴,口感香酥,油润入味,荷香四溢,四时皆宜。

干炸响铃

干炸响铃,用杭州特产富阳泗乡豆腐皮制成,腐皮薄如蝉翼,色泽黄亮,鲜香味美,脆如响铃,是 1956 年浙江省认定的 36 道杭州名菜之一。

特点:馅料通常以荤馅为主,寺院则用素馅;色泽金黄,吃到嘴里松脆有声,故称“响铃”。蘸食椒盐,风味独特,佐酒最佳。

油爆大虾

油爆大虾,取内河大虾,用旺火略爆而成。

特点:虾肉鲜嫩,酸甜鲜美;虾壳红艳,咸鲜适口,食时松脆,是下酒的好菜。

荷叶粉蒸肉

用杭州的鲜荷叶,将炒熟的米粉和经调味的猪肉包裹起来,蒸制而成。

特点:味道清香,鲜肥软糯而不腻,夏天食用很适合。

杭州卷鸡

用杭州特产笋干、豆腐皮、香菇和蔬菜制作而成,外皮香酥,笋干鲜嫩,汤汁浓香,尝起来口感与鸡肉有几分相似,故取名为红烧卷鸡。千万别被名字迷惑了,这可是一道百分百的素菜。

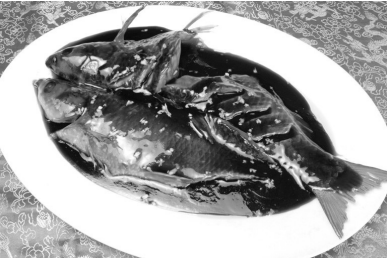
这同样是 1956 年浙江省认定的 36 道杭州名菜之一,可不知从何时开始,杭城不少本土饭店都难觅红烧卷鸡的踪影了。

特点:笋块鲜嫩,红白相映,色泽雅丽,食时爽脆,为杭州传统名菜中夏令时菜。

(下转 24 版)



荷叶粉蒸肉



西湖醋鱼



干炸响铃



龙井虾仁



油爆大虾



有微扫描微信和掌眼鉴宝

关注「舌尖上的杭州」
舌尖上的杭州

「菜」

—