

最杭州味道·烹饪大赛

(上接23版)

# 说出你心中最能代表杭州的三道菜 舌尖请你免费品鉴杭帮菜宴席

记者 何晨

## 栗子冬菇

这是杭州传统名菜中的一款深秋时令菜,也是一道素食精品。

**特点:**色彩分明,清爽美观,香酥鲜嫩。

## 油焖春笋

油焖春笋,选用清明前后出土的嫩春笋,以重油、重糖烹制而成。它在1956年被浙江省认定为36道杭州名菜之一,2012年入选纪录片《舌尖上的中国》第一集《自然的馈赠》系列美食之一。

**特点:**色泽红亮,鲜嫩爽口,鲜咸而带甜味,百吃不厌,是杭州传统春季时令风味名菜。

## 糟烩鞭笋

以嫩鞭笋加香糟,经焯、炒、烩制作而成。该菜经杭州厨师的不断改进,已演变成素荤两用。素的用嫩鞭笋加香糟,并配以芝麻油、湿淀粉等佐料;荤的则将菜油换成猪油焯炒,以鸡油代替芝麻油淋浇。

**特点:**糟香浓郁,鲜嫩爽口,香味浓郁,富有特色。

## 清汤鱼圆

清汤鱼圆,体现了杭帮菜选料精细、做工讲究的特点,是杭州厨师在烹饪比赛中获得奖牌最多的菜肴。

**特点:**汤清、质白、味鲜、滑嫩细腻。

## 笋干老鸭煲

笋干老鸭煲,鸭身通体金黄,只须稍用筷子拨弄,即刻骨肉分离。

**特点:**汤汁浓而不腻,老鸭酥而不烂,口感浓滑醇香,生津开胃。

## 金牌扣肉

扣肉是杭州地区的传统名菜,金牌扣肉则是在此基础上进行再创新的经典菜肴。

**特点:**刀工精细,造型别致,入口即化,油而不腻,搭配面饼、酱料食用,更是风味悠长。

## 蟹酿橙

这是一道南宋菜。根据南宋林洪《山家清供》“蟹酿橙”条曰:“橙大者,截顶,剝去穰,留少液,以蟹膏肉实其内。仍以枝顶覆之,入小甑,用酒、醋、水蒸熟。加苦酒入盐供,既香而鲜。使人有新酒、菊花、香橙、螃蟹之兴……”

**特点:**色艳形美,橙香蟹鲜,风味独特,别具古韵。

## 蟹汁鳊鱼

原料是鳊鱼、蟹粉、牛奶、姜汁、蛋清、火腿末、精盐、绍酒、味精等。

**特点:**鱼肉色白,浇汁奶黄,鲜嫩滑润,蟹香、鱼香交融,带汁品尝美味无比。

## 武林熬鸭

这道菜历代相传,制法各有不同。其中一种做法是,鸭焯水后,洗净;取大砂锅,底层放葱、姜、大蒜头,将鸭子腹朝上置于锅中,加芝麻油、醋、酱油、白糖、香雪酒;旺火烧沸,转中小火焖烧。

**特点:**色泽酱红细亮,肉质酥烂而不变形;香味馥郁,油润适口而不腻嘴,鲜咸略酸甜,味厚而回味远。

## 南肉春笋

南肉春笋,你可能不大熟悉,但它的另一个名字“腌笃鲜”,你肯定知道。它以上等的家乡南肉(即咸肉)为原料,配上本地出产的春笋嫩段,置于小火上焖。这时锅中微滚,发出“笃笃笃”的声音,人们依其音,名之为“腌笃鲜”。



清汤鱼圆



笋干老鸭煲



武林熬鸭



蟹爆鳊面



蟹黄小笼包

**特点:**汤汁鲜浓、油润光亮;南肉白里透红,香糯不腻;春笋鲜嫩爽口,带有咸肉浓香。

## 风味牛柳卷

“签”是宋代常用的烹饪方法,南宋吴自牧《梦粱录》卷十六记载了很多以“签”制作的菜肴,如荤素签、鸡丝签、鹅粉签、肚丝签、双丝签等。现在的卷菜,便是由宋代签菜演变而来。

**特点:**外形金黄,切面美观整齐,口感外脆里嫩,牛肉香嫩爽滑。

## 生爆鳊片

南料北烹的杭州特色菜。  
**特点:**鳊肉外脆内嫩,清香四溢,酸甜可口。

## 八宝鸭

整鸭脱骨,内酿各种食材;鸭子中间束腰,状如八宝葫芦。

**特点:**外形完整,造型独特,色明亮,肉鲜嫩,选料讲究,营养丰富。

## 砂锅鱼头王

选用包头鱼头;火腿、鸭血、冬笋、豆腐等切片、改刀;砂锅烧热,下入鱼头略煎;再将冬笋等配料放入,稍烧即成。

**特点:**汤白如奶,鱼香醇厚,汤油润、滑嫩,鲜美无比。整体造型高端大气,配菜丰富。

## 10道点心

### 龙井问茶(新派猫耳朵)

猫耳朵是一种面瓣色泽白净、形状恰似小猫耳朵的水煮类面点。

作为知味观的名点,猫耳朵在工艺、配料上已有较大改进,汤中加入虾仁、干贝、鸡丁、火腿丁、香菇片、笋片及绿色蔬菜。近年来,知味观在猫耳朵的基础上,又研制出了“龙井问茶”这一新的面点精品,登上联合国的美食舞台。

**特点:**制作精细、用料讲究、色彩缤纷、汤鲜味美、柔软滑润。

### 幸福双(钳花)

最早由知味观创制,因它一般成双供应,故名幸福双;用面团,包豆沙、干果馅蒸制而成。

**特点:**口感皮薄绵软,油润多馅,香甜美满。

### 韭芽笋丝小春卷

**特点:**外酥脆,内鲜香。

### 葱包桧儿(精制)

把烤熟的油条同葱段卷入春饼里,再用铁板压烤,烤到表皮呈金黄色,油条“吱吱”发出声。食时抹上甜面酱,口感独特。

**特点:**香脆可口,略带鲜甜味。

### 虾肉小笼

**特点:**馅韧汤甜,虾肉口感爽脆,鲜味十足。

### 片儿川

片儿川原名应为“片儿余”。奎元馆最早在烹制此面时,是将猪肉、冬笋批成极薄的薄片,入沸水中快速烫一下捞起,故得此名。

**特点:**汤清、面爽、笋白、肉香、菜绿。

### 虾爆鳊面

虾爆鳊面,杭州面馆多有出售,以奎元馆的最负盛名。虾爆鳊面制作讲究“素油爆、荤油烧、麻油浇”。

**特点:**虾白鳊脆,油润清香,面条顺滑不粘有咬劲,面汤鲜美甘洌。

### 桂花鲜栗羹

桂花是杭州市市花。桂花鲜栗羹,取材杭州秋季西湖周边所产的藕、桂花、栗子、玫瑰等。

**特点:**成品色彩绚丽,桂香四溢,藕羹稠浓,望之生津,清甜适口。

### 糯米素烧鹅

有咸甜两种口味。

**特点:**色泽黄亮,外脆内糯、清香、甘润、膏腴不腻。

### 西湖酥饼(榨菜鲜肉月饼)

**特点:**外皮金黄香脆,触齿即碎。馅料咸鲜汁香,与层层酥皮搭配,香酥适口,满口生香。

## 舌尖福利时间

如果你是大厨,你会为G20准备怎样一顿杭帮大餐?说出你心目中最能代表杭州的三道杭帮菜(包括但不限于上述32道菜肴和点心),我们请你免费吃杭帮菜大餐。

活动时间:即日起至4月22日

参与方式:

1. 微信关注“舌尖上的杭州”(微信号:shejianhz);
2. 发送三道杭帮菜的菜名到后台,同时别忘了附上姓名和手机号码;
3. 参与者中将抽取10人,获得弄堂里“杭州宴”试吃名额,届时会有工作人员电话通知。



微信扫一扫 关注“舌尖上的杭州”  
说出你心目中的“最杭州”菜  
有机会获得杭帮菜宴席免费品鉴名额