

十大金陵经典菜、十大金陵创新菜出炉

金陵叉烤鸭、明珠炖生敲 这些名菜你吃过吗



金陵叉烤鸭



干禧盐水乳鸽



明珠炖生敲



六华春鱼头王



雨花石鱼圆



蟹粉灌汤菠萝虾

历史上,南京曾被称为“金陵”,出道1400多年的“金陵菜”也承载着深厚的文化。11月27日,历时三个月的2019“金陵菜”主题厨艺大赛落下帷幕,大赛评出了“十大金陵名厨”“十大金陵经典菜”“十大金陵创新菜”。金陵叉烤鸭、干禧盐水乳鸽、六华春鱼头王、千层翡翠豆腐……获奖的菜品不仅颜值高、名字好听,每一道菜也都承载着一段历史。

现代快报+ZAKER南京记者 赵冉

十大金陵经典菜 一鸭四吃的“金陵叉烤鸭” 重出江湖

金陵叉烤鸭、干禧盐水乳鸽、明珠炖生敲、金钱鱼肚、松鼠鳜鱼、烟熏江白鱼、八宝葫芦鸭、鮰鱼狮子头、清炖鸡孚、雨花双味虾,获“十大金陵经典菜”荣誉称号。

其中,获得最高分的“金陵叉烤鸭”是不少人只听过没见过的美食。比赛总裁判长、国家级烹饪大师朱宝鼎告诉现代快报记者,南京的炙鸭技术有1400多年的历史,金陵烤鸭就是在炙鸭基础上发展而来,这道菜也是明成祖朱棣的最爱。

朱宝鼎说,南京的叉烤鸭虽说是各式烤鸭的“祖师爷”,曾是一道被无数人追捧的硬菜,但如今已经几乎没有几家南京菜馆能做了。

复原出这道菜的江苏酒家厨师薛培沛告诉记者,这道菜选材特殊,制作叉烤鸭需要选用6到7斤的麻鸭,用暗炉烤制,“工艺也很复杂,要在鸭肚子里填制荷叶、花椒、葱等香料,然后再烫皮、抹上饴糖吹,要吹够2个小时。吹干以后,又入特制的烤叉进行烤制。”薛培沛说,这道菜他琢磨了半年,在老师傅的帮助下才成功复原出来。

“叉烤位置准确,皮面红亮,皮肉平整不卷,鸭肉鲜美,肥而不腻,可谓色、香、味三绝。另外,这道菜吃法多样,可一鸭四吃,别有风味。所以获得了最高分。”朱宝鼎说。



金钱鱼肚



松鼠鳜鱼



烟熏江白鱼



八宝葫芦鸭



清炖鸡孚



鮰鱼狮子头



雨花双味虾

恢复一批老字号 让金陵菜从深闺 走进百姓家

“金陵菜”历史源远流长,但凸显度还不够高,名声还不够响,挖掘还不够深。游客到南京来,还是会遇到不知道吃什么的窘境。很多历史上有名的大菜至今依然藏在“深闺”,就连很多南京人都只闻其名,不见其形。

朱宝鼎说:“炖生敲、金陵叉烤鸭过去就属于名菜,用料选材非常高档,也只有下馆子才能吃得到,本来就不是人人都会做的家常菜。这其中,既有工艺复杂、制作繁琐导致餐企很少去做的原因,也有历史的原因。”

怎么样才能使活在传说中的“金陵菜”走出深闺,进入寻常百姓家?南京旅游集团董事长谢国庆表示,未来旅游集团将坚持定期举办“金陵菜”有关活动,同时以“金陵菜”为主导,恢复、振兴部分老字号,挖掘老字号品牌价值,打造老字号餐饮连锁店,推动老字号餐饮线上线下联动发展。



千层翡翠豆腐



酥皮蟹斗



一口酥豆腐



芦蒿鲜虾饼



芝士焗藕饼

十大金陵创新菜 形似雨花石的鱼圆 芝士味的藕饼

这次大赛,也点燃了“金陵菜”创新火种。六华春鱼头王、雨花石鱼圆、蟹粉灌汤菠萝虾等菜品获“十大金陵创新菜”荣誉称号。朱宝鼎表示,“经典菜讲究的是把优秀传统文化挖掘出来。而创新菜讲究的是传承,传承的过程中不能搞无源之水、无本之木。”

以获得最高分的“六华春鱼头王”为例,它是在南京传统名菜砂锅鱼头的基础上进行创新。精选6.6斤以上的本土有机鱼头,取鲍鱼、辽参、大虾、鸽蛋、菜心、鱼肚六种食材,文火慢炖66分钟,将其清香鲜甜的口感融入鱼头之中。

另外,一道雨花石鱼圆也让评委感到惊喜。它是据金陵传统名点雨花石汤圆改进而来,添加葱汁、胡萝卜汁、红苋菜汁,集三种颜色,同本色鱼圆一同揉制成形似雨花石的鱼圆。取其金陵文化韵味,丰富传统鱼圆的单一味蕾感受。

藕饼大家都吃过,芝士味的你吃过吗?“芝士焗藕饼”以藕片、河虾蓉与芝士相结合,高温环境快速烘焙,芝士散发出的浓郁奶香和藕散发的独特清香激发食欲。菜品做工精细、味道酥香鲜嫩,老少皆宜。



秘制雪花牛肉



秘制熏鱼

南京旅游集团供图



第十三届江苏秋季食品商品展览会

2019年11月27-12月3日 南京国际展览中心(新庄·龙蟠路88号)

全国各地食品大联展 机会不容错过

特别推荐:新疆伊宁地方特色产品展销

地铁3号线新庄站下2号出口直达展馆 对外开馆时间:9:00-16:30 电话:025-85439928
乘公交车在锁金村或新庄站下: 2、10、17、22、24、28、36、40、44、45、50、58、59、64、66、69、71、73、74、93、97、114、125、130、131、136、140、141、143、159、162、173、190、206、207、208、308、309、318、D8、游3线、游5线、游5区间、玉六线、玉葛线

抽奖券

详情见现场公告

每人一票 多投无效



姓名:

手机或电话:

身份证:

广告