美食

唯有品尝才能告诉你一切

岭南天地、创意产业园印象城、东方广场、文华里紫南美食城等上千个餐厅与菜品知食份子“粤”吃“粤”有味 禅城是一座包容的城市，不同地方的饮食文化在这里集聚，并有愈发蓬勃之势。在这里，一个个融汇传统与现代气息的美食城相继诞生，为市民带来了多样性、新鲜性的味觉享受。 随着“强中心”战略与城市升级行动的推进，禅城的第三产业飞速发展。餐饮业作为第三产业中的支柱产业，更是成为了禅城的一张亮丽名片。岭南天地、创意产业园、印象城、东方广场、文华里、紫南美食城等一批美食城的兴起，让市民足不出禅城，即可享受世界各地的美食。佛山众多的传统餐饮老字号也奋起直追，传统岭南文化精髓与现代经营手法相结合，让禅城餐饮业蒸蒸日上。

【详细】

http://fschanfang.com/index.html?type=news&id=9EE44BD80C0F#NewsDetail-3CBF4A38

柱侯鸡陶都鸳鸯鲩鱼得心斋酝猪蹄柱侯水鱼酝扎猪蹄应记鲜虾云吞面北香园煎饺佛山九层糕雅园豉皇牛肉肠粉汾宁白糖棉花糕佛山盲公饼福贤裹蒸棕泰酱荷花卷

**柱侯鸡**

柱侯鸡是佛山传统名肴，已有近百年历史，为清代佛山三品楼餐厅厨师梁柱侯所创制。柱候鸡的主要调料是柱候酱，因此大家也就称这道菜为柱候鸡；柱候酱是由中国广东佛山梁柱候发明的一种酱料，用黄豆、盐、糖、芝麻和生抽等制成的。因为用此酱烧出来的菜特别美味，柱候酱用来烧制肉类，禽类都很好吃。

【更多】

http://fschanfang.com/index.html?type=news&id=9EE44BD80C0F#NewsDetail-3CBF4A38

**陶都鸳鸯鲩鱼** 这是石湾陶都酒家首创的招牌名菜。鱼上半段金香酥脆，有五柳味；下半段鲜嫩细滑，清淡不腻，使人能在同一尾鱼上，吃出炸与蒸两种不同的风味。

【更多】

http://fschanfang.com/index.html?type=news&id=9EE44BD80C0F#NewsDetail-3CBF4A38

**得心斋酝猪蹄**

佛山酝猪蹄有两种形式，一是用整只猪手酝制而成；一是用猪脚开皮，抽去脚筋和骨，再用猪肥肉夹着猪精瘦肉包扎在猪脚皮内酝制。所得酝，就是用慢火煮浸。前者制作工序较少，后者制作工序较多，但两者都为佛山人所喜食。由于后者是用水草扎着来酝制，所以名叫“扎蹄”。

【更多】

http://fschanfang.com/index.html?type=news&id=9EE44BD80C0F#NewsDetail-3CBF4A38

**柱侯水鱼**　　柱侯酱可以说是粤菜菜肴里不可或缺的一味调味酱料。[水鱼肉](http://baike.baidu.com/view/127751.htm" \t "http://baike.baidu.com/_blank)味鲜美、营养丰富，有清热养阴，平肝熄风，软坚散结的效果。水鱼不仅是餐桌上的美味佳肴，而且是一种用途很广的滋补药品。柱侯水鱼是禅城地道名菜之一。

【更多】

http://fschanfang.com/index.html?type=news&id=9EE44BD80C0F#NewsDetail-3CBF4A38

**酝扎猪蹄**　　流传一百多年，以老字号得心斋制作为佳品。在佛山菜系品种中，因接近北方口味算是另类，也因此外地人也较受落。建议象肇庆裹蒸那样加以推广，相信还有不少的发展空间。　　佛山酝扎蹄有两种形式，一是用整只猪手酝制而成；一是用猪脚开皮，抽去脚筋和骨，再用猪肥肉夹着猪精瘦肉包扎在猪脚皮内酝制。所得酝，就是用慢火煮浸。前者制作工序较少，后者制作工序较多，但两者都为佛山人所喜食。由于后者是用水草扎着来酝制，所以名叫"扎蹄"。

【更多】

http://fschanfang.com/index.html?type=news&id=9EE44BD80C0F#NewsDetail-3CBF4A38

**应记鲜虾云吞面**　　佛山应记鲜虾云吞面始创于1936年，以其独特的制作和风味，深受广大群众欢迎。应记鲜虾云吞面，由于品质上乘，佛山人广有口碑，并且驰名省港澳，载入佛山商业志和旅游杂志。2000年参加宁夏银川考评被中国烹饪协会认定为中华名小吃；2002年被广东烹饪协会认定为广东名小吃；2003年评为佛山市十大风味小食。

【更多】

http://fschanfang.com/index.html?type=news&id=9EE44BD80C0F#NewsDetail-3CBF4A38

**北香园煎饺**　　北香园煎饺是北香园酒家的著名小食，也是筵席中的主食，以上个世纪五十年代座落于本市升平路的“北味村”专营京津包饺的制作方法，结合南方人的口味习惯，精心制作。特点皮薄馅大，味鲜有汁，使之成为适合南方顾客却又京津味很浓的北香园饺子。　　2002年8月经广东省烹饪协会考评，认定为“广东名小吃”。2003年4月被评为佛山市十大风味小食。2003年12月参加广东汕头考评被中国烹饪协会认定为中华名小吃。

【更多】

http://fschanfang.com/index.html?type=news&id=9EE44BD80C0F#NewsDetail-3CBF4A38

**佛山九层糕**　　佛山、南海一带民间喜庆节日，尤其春节，家家必做九层糕，取其“长长久久，步步高升”之意。九层糕是一种甜米糕，做工讲究。节日期间，人们将蒸好的九层糕切成菱形小块，每四块叠成一盘（三块在下，一块在上），先敬神、后敬祖先，然后是全家吃糕。取其吉祥之意。春节时，人们往往以松糕、年糕、煎堆、油角互赠亲友，但九层糕则不赠与别人，据说分给别人会把吉祥分薄，于己不利。

【更多】

http://fschanfang.com/index.html?type=news&id=9EE44BD80C0F#NewsDetail-3CBF4A38

**雅园豉皇牛肉肠粉**　　雅园店的豉皇牛肉肠是根据三十年代佛山广记同类食品，结合群众口味改进而成的，是该店的招牌食品,在佛山市民中颇有口碑。它具有粉色晶莹洁白，口感爽滑，牛肉鲜美的特点。深受顾客喜爱，成为该店的品牌食品。　　雅园豉皇牛肉肠参加2002年广州考评被广东烹饪协会认定为广东名小吃。2003年12月参加广东汕头考评被中国烹饪协会认定为中华名小吃。

【更多】

http://fschanfang.com/index.html?type=news&id=9EE44BD80C0F#NewsDetail-3CBF4A38

**汾宁白糖棉花糕**　　汾宁白糖棉花糕是继承发扬解放前"佛山广记"大发糕制作技艺创制的，是一种已有一百多年历史传统小吃，棉花糕又名大发崧糕，是人们过年，喜庆的必备食品，有取其发财吉祥的意思，历久深受群众欢迎。　　白糖棉花糕一九九七年参加杭州考评被中国烹协认定为中华名小吃；二00二年参加广州考评被广东烹协认定为广东名小吃。

【更多】

http://fschanfang.com/index.html?type=news&id=9EE44BD80C0F#NewsDetail-3CBF4A38

**佛山盲公饼** 　　据传，一个叫何声潮的盲老头，在佛山祖庙大街开设“乾隆堂”卦馆，由于日常拖儿带女来问卦算命的人很多，孩子吵闹不休，无法应付，何声潮儿子何予斋便制做肉饼出售，借以使孩子们安静。因此饼为盲公馆卖，故起名为盲公饼。 　　特点：盲公饼用料纯正，制作得法，味道鲜美诱人，耐储存。长期存放的盲公饼味名称：湛江威人化饼。

【更多】

http://fschanfang.com/index.html?type=news&id=9EE44BD80C0F#NewsDetail-3CBF4A38

**福贤裹蒸棕**　　福贤小食店在1982年初，挖掘传统制作方法，精心巧制成别具一格的裹蒸粽。它是佛山历史上有名的小食。　　裹蒸粽的主要原料是绿豆、糯米、五花猪肉等。其制作方法是先将绿豆磨开边后浸水脱壳，再将米洗净加少许油盐搅匀，另将五花猪肉切成方块，用五香粉、盐搅匀，最后用竹叶包裹。用热水煮3小时后收火，再局1-2小时即成。

【更多】

http://fschanfang.com/index.html?type=news&id=9EE44BD80C0F#NewsDetail-3CBF4A38

**泰酱荷花卷**　　用新鲜的莲藕丝制成。胭红的荷瓣上裹着一个个金黄色的圆球，围绕着一朵含苞待放的红头巾荷花，宛如一幅艺术品。咬一口圆球后惊觉地发现里面另有乾坤。原来面粉里裹着已沾有泰酱的莲藕丝、肉丝、冬菇丝和青红椒，又加入几十种秘制不传的原料，入油鲜炸后烹制而成。吃在嘴里的感觉不但有莲藕的味道，因为沾有泰酱，所以分外香脆浓郁。

【更多】

http://fschanfang.com/index.html?type=news&id=9EE44BD80C0F#NewsDetail-3CBF4A38