



CHENG DU
City of Gastronomy

**CHENGDU
CHINA**

2010

加入網絡年份

YEAR OF DESIGNATION

中國·成都

城市介紹 | INTRODUCTION OF THE CITY

As the capital of Sichuan province, Chengdu is a megalopolis that combines ancient civilization and modern civilization together, and it is the homeland of the rare giant panda. Chengdu has enjoyed the reputation of “Land of Abundance” since ancient times. It is famous for its long history and rich cultural accumulation as well as for its gorgeous scenic spots and numerous historical sites. Chengdu is the city of Gastronomy. Chengdu food is known all over the world, and famous for its flavour of spicy. Chengdu is reputed as “Eat in Sichuan and Taste in Chengdu”, and has been named as the City of Gastronomy by UNESCO as the second city in the world and the first one in Asia.



廚師介紹 | CHEF INFORMATION

祝元清 | Zhu Yuanqing

祝元清来自成都的，深耕川菜技艺37年，是四川省级非遗项目“钟水饺传统制作技艺第四代传承人”。

早年系统学习川菜烹饪基础，2002年加入钟水饺，历任管理职务，现任总经理，管理7家直营店并负责非遗技艺传承；现任成都市烹饪协会副秘书长。作为中国烹饪大师及国际蓝带艺术大师，长期致力于川菜文化推广，多次在G20财长会、世界旅游大会等国际平台展示川菜及成都小吃，并在亚洲、欧洲多国传播中华美食。

以匠心技艺获国内外赞誉。坚守“工匠精神”，为非遗文化的传承与创新贡献力量。



菜品 | DISHES

鲍鱼红烧肉 Braised Pork with Abalone

“红烧肉”是四川传统家常菜的代
表，宋代《山家清供》中已有“东
坡肉”记载，相传与宋代大文豪，
四川眉州人苏东坡相关。东坡先生
在黄州期间，亲自动手烹饪红烧肉
并将经验写入《食猪肉诗》中：
“黄州好猪肉，价贱如粪土。富者
不肯吃，贫者不解煮。慢着火，少
着水，火候足时它自美。”；经千年
演变成为经典家常菜；鲍鱼红烧肉
是 20 世纪 80 年代后，厨师将“海
八珍”鲍鱼与红烧肉技法融合的川
味佳肴，以咸甜交织、软糯弹牙的
口感，属川菜中兼具传统与高端特
色的代表菜品。



香酥张飞牛肉 Crispy Zhangfei Beef

本菜灵感源于四川名产“张飞牛肉”。相
传三国时张飞镇守阆中喜食此味，其表
深褐内里红润，恰似张飞面黑心赤热，
刚烈豪爽的性格，承载着川渝地区的饮
食文化与历史传说。

以A7和牛为主料，经姜葱码味后，以
黄油与菜油巧妙煎制，达到外皮酥脆、
内里柔嫩似凝脂的境界。完美融合传统
与创新：既保留川菜灵魂——川式香辛
料激荡出的经典麻辣鲜香，又大胆引入
迷迭香等西式香料及和牛的极致丰腴。
裹秘制酱汁，使这道承载历史的佳肴，
成为兼具文化深度与国际风范的当代宴
席珍馐。

