



中国·顺德
Shunde
City of Gastronomy

2014

加入網絡年份

YEAR OF DESIGNATION

SHUNDE
CHINA

中國·順德

城市介紹 | INTRODUCTION OF THE CITY

順德於 2014 年獲評聯合國教科文組織創意城市網路“美食之都”，位於粵港澳大灣區核心地帶，北接廣州，南近港澳，面積 806 平方公里，下轄 10 個鎮（街），206 個村（社區），常住人口 322.9 萬，旅居海外鄉親 50 多萬。順德歷史文化底蘊深厚，有著“全國龍舟之鄉”“中國曲藝之鄉”“中國盆景名城”“中國廚師之鄉”“世界美食之都”等美譽。改革開放以來，順德始終堅持工業立區、科技強區戰略，湧現出家用電器、機械裝備兩大千億產業集群，崛起了美的、碧桂園 2 家世界 500 強企業，湧現出一批在全國乃至全世界都有影響力的“隱形冠軍”企業。近十年經濟保持高品質增長，2023 年地區生產總值達 4317.01 億元，連續十二年蟬聯全國綜合實力百強區第一。

Shunde was awarded the title of UNESCO Creative City of Gastronomy in December 2014. It is situated at the core of the Pearl River Delta, with Guangzhou to the north and Hong Kong to the south. It covers an area of 806 square kilometers including 10 towns, 206 villages with 3.2 million permanent residents. There are over 500,000 original Shunde people living in foreign countries and regions. Shunde has abundant and diverse historical and cultural resources. It is the important birthplace of Cantonese opera and enjoys the titles of Hometown of Martial Arts and Hometown of Dragon Boats. Shunde has highly developed manufacturing industry. After years of development, Shunde cultivated two industry clusters in the field of household appliances and mechanic equipment manufacturing both surpassing the turnover of 200 billion yuan. There are a number of influential “invisible champion” enterprises home and abroad. The economy has maintained high-quality growth in the past decade. In 2023, the GDP of Shunde has reached 431.7 billion yuan, ranking first among the top 100 regions for 12 consecutive years.



王福堅 | Wang Fujian

王福堅，順德廚師協會常務副會長兼秘書長、中式烹調一級技師、國家職業技能鑒定高級考評員、國家高級營養配餐師、廣東省“粵菜師傅”四星名廚、廣東省粵菜名廚、廣東省鑽石名廚、廣東省王福堅“粵菜師傅”大師工作室領辦人、現任廣東順德青牛餐飲文化管理有限公司董事兼出品總監。曾多次代表順德廚師協會出訪法國、土耳其、匈牙利、奧地利、馬達加斯加、毛里求斯、澳洲的悉尼、布里斯班，非洲的留尼旺、塞席爾，迪拜、馬來西亞等國，與當地高級廚師交流學習，推廣順德美食。



高國堅 | Gao Guojian

鮮薄荷醬焗鰻魚
Baked Eel with Fresh
Mint Sauce

「鮮薄荷醬焗鰻魚」雖非歷史名菜，卻是當代粵菜創新脈絡中的一顆明珠。它既延續了傳統焗制技法和豉香基底，又通過薄荷的顛覆性應用拓展了味覺邊界，體現了中國菜在全球化語境下的生命力。其重要性不僅在於味覺體驗本身，更在於它為傳統食材的現代化表達提供了靈感路徑。



迷迭香薰頭抽雞
Rosemary-Smoked Chicken
with First Extract Soy Sauce

打破“守舊”標籤：傳統粵菜常被詬病保守，此菜通過香料跨界（迷迭香+八角）、技法融合（滷+熏），展現粵菜「海納百川」的 adaptability；“新派廣府味”代表：既保留豉油雞的“鑊氣”靈魂（頭抽豉香），又融入國際餐飲語言（迷迭香辨識度），助力粵菜全球化傳播。

