



2014 澳門國際美食之都 26 澳門嘉年華

INTERNATIONAL CITIES OF
GASTRONOMY FEST
MACAO



順德, 中國 **Shunde, China**

加入網絡年份
Year of Designation

2014





中国·顺德
Shunde
City of Gastronomy

SHUNDE CHINA

中国·顺德
2014

城市介绍 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”。地處珠三角腹地，北接廣州，南近港澳，面積806平方公里，現轄大良、容桂、倫教、勒流4個街道、陳村、北滘、樂從、龍江、杏壇、均安6個鎮，共206個村（社區），常住人口326.86萬，其中戶籍人口172.43萬，旅居海外鄉親50多萬。2024年，順德連續13年蟬聯全國綜合實力百強區榜首。

Shunde was awarded the title of UNESCO Creative City of Gastronomy in December 2014. Situated in the central part of the Pearl River Delta (PRD), Shunde is to the south of Guangzhou and to the north of Hong Kong and Macao with an area of 806 km². It is an important part of Guangzhou-Foshan metropolitan circle and Guangdong-Hong Kong Economic Circle. Established in the 3rd year of Jingtai of Ming Dynasty (1452), Shunde currently has jurisdiction over ten towns with a resident population of 3.2686 million (including 1.7243 million registered permanent residents), over 500,000 people who originated from Shunde live in Hong Kong, Macao, Taiwan and foreign countries. In 2024, seeing significant progress made in economic and social undertakings, Shunde became the champion of China Top 100 Districts for 13 consecutive years.

廚師介紹 | CHEF INFORMATION

孫永康 Suen Yongkang

順德廚師協會常務副會長兼秘書長、中國烹飪大師、廣東省粵菜師傅四星名廚、廣東鑽石名廚、佛山市粵菜名廚、順德名廚、佛山市粵菜大師工作室領辦人、世界中餐名廚協會理事、國家職業技能高級考評員、中式烹調高級技師、容桂餐飲行業協會副會長、容桂廚點師協會會長、央視尋味順德拍攝單位“金雪燕餐飲”負責人。



植梅蘭 Zhi Meilan

順德廚師協會會員、順德青年名廚、高級中式烹調師，在工作中本著“學無止境”的宗旨，不斷學習，技術醇熟，參加國家職業技能考核和廚藝比賽，獲取了中式高級烹調師證書與青年名廚榮譽。是“蘭姐私廚”餐飲主理人。



菜品 | DISHES



香煎金蠔脆皮柚皮

Seared Golden Oyster with Crispy Yuzu Rind

主料：生曬金蠔80只，脆皮柚皮100件（自帶）

鋪料：車厘子2斤，60個草莓（士多啤梨）

調味料：黑胡椒粒50克，美極鮮醬油250克，蜂蜜1瓶，糯米酒250克，蠔油100克，麻油50克，牛油1磚，調和油10斤

烹調工具：（平底鑊1只，木筷子1雙）

器皿：圓平盤碟1只，50只位用碗碟

菜式介紹：順德名廚匠心之作，以半乾金蠔慢煎至金黃焦香，蠔味濃縮、豐腴不膩；柚皮經傳統工藝去苦、煨制入味，再做脆皮處理，外酥內軟、清香解膩。一菜兩味，海味甘鮮與柚香清雅相融，盡顯順德菜本味烹鮮、火候精妙的精髓，是粵式經典與創意融合的代表菜式。

菜品 | DISHES



順德桑拿雞

Shunde Sauna Chicken

主料：新鮮光雞（扇雞）3只

鋪料：黑松露10只，黃色蜜菊花5朵，蟲草花100克，紅棗150克，杞子100克，生薑250克，荷葉5片，絲瓜8斤，粟米5只，紅蘿蔔6斤

調味料：食鹽100克，雞粉50克，砂糖100克，胡椒粉50克，麻油50克，生粉100克，花生油250克

烹調工具：桑拿煲1煲（自帶）

器皿：圓平盤碟，50只位用碗碟

菜式介紹：順德名廚匠心呈現，世界美食之都經典名菜。嚴選散養走地雞，剔骨起片、薄厚均勻；以雞骨藥膳高湯打底，上蒸下煮，高溫蒸汽3-5分鐘鎖汁。雞肉嫩而彈、雞皮爽脆，鮮汁滴入湯底，肉香與湯甜層層遞進。少油清鮮、本味至上，一口解鎖順德“不時不食”的飲食哲學。