

令人垂涎欲滴的上海十大名菜,你吃过几道?



你是否对上海的十大名菜充满好奇?只需轻轻一点,即可开启这场味蕾的冒险!在繁华的上海,美食如璀璨的星辰,璀璨夺目。那么,究竟有哪些不容错过的经典名菜呢?

今天,就让我们一起踏上探寻美食的旅程,揭开上海美食的神秘面纱,细数那些令人垂涎欲滴的上海十大名菜。

1、上海红烧肉

上海红烧肉,堪称本帮菜的瑰宝,是一道将五花肉、酱油、酒、糖等食材巧妙融合的经典美食。在烹饪过程中,上海大厨们总是娴熟地一手持酱油瓶,一手握糖罐头,巧妙地浓油赤酱与丝丝甜意融入每一块肉中。这道菜品,完美诠释了本帮菜浓油赤酱的特色,通过火候的巧妙运用,将红烧肉烹制得肥而不腻,酥而不烂、甜而不粘、浓而不咸,味道恰到好处,令人回味无穷。作为本帮菜中最具代表性的菜色之一,上海红烧肉不仅是一道美味的佳肴,更是一幅生动的味觉画卷,展现了上海独特的美食文化。

2、八宝鸭

八宝鸭,这道源自上海的传统佳肴,不仅深受沪菜、苏菜的喜爱,更是凭借其独特魅力在美食界占据一席之地。这道菜的制作堪称匠心独运。选用肥美鲜嫩的带骨鸭,经过精心开背,将丰富多彩的配料巧妙地填入鸭身之中。随后,将整只鸭扣入大碗,用玻璃纸严密封口,经过高温蒸制,鸭身变得丰腴饱满,原汁满溢,香气四溢。

当八宝鸭端上餐桌,轻轻揭开玻璃纸,那浓郁的香气便如同潮水般扑面而来,让人垂涎欲滴。而那用蒸鸭原卤精心调制的虾仁 and 青豆,更是锦上添花,使得整道菜色香味俱佳,令人陶醉其中。

3、水晶虾仁

水晶虾仁,这道脍炙人口的佳肴,不仅是沪菜的璀璨明珠,更是被誉为“上海第一名菜”。它的美味如诗如画,宛如明珠璀璨,晶莹剔透,散发着令人陶醉的香气。虾仁与鸡蛋的完美结合,成就了这道菜的经典之作。

清炒虾仁,这道菜的灵魂,简约而不简单。在烹饪过程中,不添加任何繁琐的配料,让虾仁的鲜美和口感得以尽情展现。虾仁在锅中翩翩起舞,翻炒间散发出迷人的光泽,软中带脆,令人回味无穷。

4、上海白斩鸡

白斩鸡,这道源自上海的传统佳肴,犹如一颗璀璨的明珠镶嵌在中华美食的瑰宝之中。它的外形美观,皮黄肉白,宛如一件精致的艺术品。当你轻轻夹起一块鸡肉,那肥嫩鲜美的滋味瞬间在舌尖绽放,令人陶醉其中。每一口都是对味觉的极致挑逗,让人欲罢不能。

品尝着“小绍兴”的白斩鸡,你仿佛能感受到上海的历史与文化底蕴。这道佳肴不仅代表了上海的美食文化,更成为了上海的一张名片,向世界展示着这座城市的魅力与风采。

5、松江鲈鱼

上海松江鲈鱼,一道享有盛誉的沪菜经典,其鲜美之味,细嫩之肉,早已深入人心。独特的烹饪技艺更是为其增添了几分神秘与诱惑。自古以来,它便被视为餐桌上的上乘珍馐,引得无数食客为之倾倒。

松江鲈鱼,无论是在古代还是现代,无论是在国内还是国外,都堪称“鱼中珍品”,其美味与传奇故事,都让人为之倾倒,回味无穷。

6、八宝辣酱

八宝辣酱,这道源自上海的佳肴,犹如一幅色彩斑斓的画卷,其鲜艳的光泽和诱人的香气总能迅速捕获食客的味蕾。它的诞生,源于对传统炒辣酱的不断改良与创新。

这道菜的魅力在于其独特的味道——辣中带甜,鲜美异常,让人回味无穷。而在四十年代,同酥馆的厨师们更是巧妙地将虾仁融入其中,仿佛给辣酱戴上了一顶华丽的“帽子”,为其增添了几分优雅与高贵。他们不仅对原料进行了精心挑选与搭配,更是巧妙地将虾仁、鸡肉、鸭肫、猪腿肉、肚子、开洋、香菇、笋片等八种珍馐佳肴融为一体,使得这道菜成为了一道色香味俱佳的佳肴。

7、腌笃鲜

腌笃鲜,这道源自徽菜、如今已成为上海本帮菜的名肴,以其独特的鲜香和丰富的口感,赢得了江南地区汉族食客的喜爱。每当春天的脚步悄然而至,鲜嫩的竹笋破土而出,沪上的人家便纷纷开始烹制这道佳肴,仿佛整个城市都沉浸在浓郁的鲜香之中。

腌笃鲜的魅力,不仅仅在于其咸鲜可口的味道,更在于其独特的烹饪工艺。所谓“腌”,指的是经过精心腌制的咸肉,它吸收了时间的精华,香气扑鼻;而“鲜”,则是指那些新鲜的肉类,如鸡肉、蹄膀、小排骨等,它们带着自然的鲜甜,为这道菜增添了无尽的滋味。至于“笃”,则是一种火候的掌握,以小火慢炖,让食材的精华充分融合,形成一道色香味俱佳的佳肴。

8、油爆河虾

油爆河虾,这道源自上海,风靡江苏、浙江的传统佳肴,宛如餐桌上的璀璨明珠,既登大雅之堂,又入寻常百姓家,成为家庭欢聚时不可或缺的美味。烹饪完成的河虾,体型硕大,圆润饱满,色泽红润如玛瑙,闪烁着诱人的光泽。一口咬下,外皮的酥脆与虾肉

的鲜嫩完美融合,咸甜交织的口感在舌尖上跳舞,令人回味无穷。虾壳与虾肉在口中轻轻分离,仿佛是在享受一场美味的交响乐。而当最后一口虾肉滑入喉中,盘中的卤汁也已被一扫而空,不留一丝痕迹,只留下满口的余香和满足的回忆。

9、芙蓉蟹斗

芙蓉蟹斗,深受人们的喜爱,成为上海地区历史悠久的地方特色名菜。芙蓉蟹斗,这一独特的菜品,在上海的美食文化中占据着重要的地位。其背后蕴藏的烹饪技艺,更是体现了上海人对美食的热爱与追求。

芙蓉蟹斗的制作过程堪称艺术。选用新鲜的蟹肉,经过精心烹制,呈现出洁白如芙蓉的外观,既保留了蟹肉的鲜美,又增添了独特的口感。每一道芙蓉蟹斗都是厨师们对食材的尊重和对美食的热爱,它们在精致的瓷盘中摆放得整整齐齐,宛如盛开的芙蓉花,散发着诱人的香气。

10、上海熏鱼

上海熏鱼,一道汇聚色香味于一体的传统名菜,堪称沪菜之瑰宝。其外皮焦脆,内里却保持着鲜嫩的口感,如同金玉其外,败絮其中,实则是内外兼修的美食佳品。在江南的年夜饭桌上,家家户户都会精心准备各种熟菜,而那一盘诱人的熏鱼,无疑是不可或缺的美味。尽管名为“熏鱼”,但它并非经过烟熏火燎,而是经过酱油的精心腌制,再经过油炸的洗礼,最终浸泡在卤汁中,吸取卤香,成就其独特的咸鲜味美。这道菜的烹饪过程仿佛一个精心编织的故事,每一个步骤都充满了对生活的热爱和对美食的追求。

这些上海的经典代表菜,不仅味道独特,更蕴含了深厚的文化内涵。来到上海,不妨去品尝一下这些必吃的十大特色菜,感受这座城市的魅力与风味。



特色推荐

- 盐水鸭
- 烧鸭
- 素什锦
- 南京馄饨
- 红烧狮子头
- 糖醋排骨
- 松鼠鱼
- 麻椒活鱼
- 萝卜牛腩
- 家乡小炒肉
- 砂锅排骨
- 三鲜锅巴



南京烧鸭

店长首推!

招聘企台 小费丰厚

南京饭店 NANJING BISTRO **大华府首家淮扬特色餐厅**

电话:703-385-8686 703-352-8686 地址:11213-C Lee HWY, Fairfax VA22032

COUPON 10%off 仅限堂吃 截止4/30/2022

6-100 **鲜美可口地道的专业粤菜师傅主理** **莲花园 Lotus Garden** **大华府唯一的正宗兰州拉面**

欢迎光临 **陕西刀削面美味正宗**

特色菜系: 本店靠近泰森角购物中心,5分钟车程

- 贵妃鸡
- 北京鸭
- XO 生翅蚌
- 香脆鱼片
- 金沙龙虾
- 特色黑椒牛柳
- 金条鱼球

电话:703-255-9888 传真:703-255-5188 地址:224 Maple Ave. West, Vienna. VA 22180