



钱江晚报美食公号“杭州吃货”的粉丝报料—— 北京冬奥村餐厅菜单上 出现我们熟悉的名字 原来,西湖牛肉羹是这样成为“杭州名菜”的

冬奥村餐厅里,有12种餐台

西湖牛肉羹、玛格丽特披萨、日式照烧鸡排,韩式泡菜炒五花肉……这份“冬奥菜单”总共包含了678道特色菜品,不仅中西兼顾、品种丰富、合理搭配、营养健康,还彰显中国饮食文化。

据悉,运动员菜单的设计中餐和西餐的比例为3:7。在餐饮服务上,北京、延庆、张家口三个冬奥村的服务标准、时间和内容统一。每天提供约200道菜品供各国运动员食用,以每8天为一个周期进行轮换。餐厅设置了世界餐台、

亚洲餐台、中餐餐台、明档、清真餐台、披萨与意大利面餐台、沙拉台和调味品台、鲜果台、面包和甜品台等12种餐台。

而因为冬奥会(冬残奥会)赛时恰逢中国传统春节,菜单围绕“中国年味”,增添特色饮食餐品供应。中国特色菜品就包括西湖牛肉羹、木须肉、酱爆鸡丁等。

对于西湖牛肉羹登录“冬奥菜谱”一事,杭州的厨师们并不意外。

有说它和胡辣汤同宗同源,有说它是道粤菜

其实,在杭州的厨师圈和民间早就有流传,相传这道菜和河南名小吃胡辣汤同宗同源,随着宋朝迁都流传到杭州以后,因地制宜使用南方食材就做出了西湖牛肉羹,后来逐渐成为杭州的传统名菜。

不过,浙江旅游职业学院厨艺学院院长金晓阳大师却告诉钱江晚报·小时新闻记者,西湖牛肉羹实际上是一道粤菜。

“西湖牛肉羹是1990年前后在杭州开始兴起的。事

实上,在杭州传统名菜、新杭州名菜中都没有这道菜。不过,很多人以为菜名里有‘西湖’两个字,就把它当作杭州名菜了。”

金大师找出一部20册的《中国菜谱》,这部书在1990年前后陆续出版,是国内最权威专业的烹饪技术著作之一。在这部书中的《广东风味》一册中有一道“蛋茸牛肉羹”,金晓阳认为这就是西湖牛肉羹的原型。

这道菜是1988年在黄龙饭店“诞生”的

说到西湖牛肉羹的来历,金晓阳告诉钱江晚报·小时新闻记者,那是在1988年,杭州黄龙饭店开业不久(上世纪八十年代末浙江省最大的合资度假式旅游饭店),当时饭店的中餐厅叫海天楼,专做正宗粤菜。

在邀请广东厨师制定菜单的时候,选用了蛋茸牛肉羹。因为杭州有西湖,也因为这道菜是羹,因此就把这道菜改名为西湖牛肉羹。

西湖牛肉羹开始在杭州流行,已经有三十来年。它做法简单又美味,口感香醇润滑,难怪这么受杭州吃货们的喜爱。记者也采访了杭州酒家的行政总厨方卓子,他也告

诉记者,西湖牛肉羹源自粤菜的蛋茸牛肉羹,杭州的很多餐厅都在做,口味以咸鲜为主,食材也离不开鸡蛋、牛肉和淀粉这三样,但是各家的做法和粤菜还是有区别的。

比如杭州酒家用的不是全蛋,只用蛋清的部分,这样口感会更加嫩滑,烧的时候还会加一些酱油上色,让羹看起来更有食欲,出锅前还要再淋一点点醋,既能增加香气,也能让味道富有层次。

“杭州酒家主打杭州名菜,2013年重新开业的时候菜单上就有西湖牛肉羹,卖得很不错。”方卓子说。

本报记者 黄葆青

北京冬奥会吸引了全世界的目光,而每届奥运会,奥运村里吃什么都是外界好奇的内容。

最近,一位杭州的吃货在钱江晚报美食公号“杭州吃货”后台留言,说在北京冬奥村餐厅的菜单里发现一道杭州名菜——西湖牛肉羹。



扫一扫
看更多
美食里的故事

垃圾分类,打破一定规范或标准,垃圾分类新标志,分类投放和分类标识,从而形成垃圾分类的一整套系统的标志,分类的目的是提高垃圾的回收价值和能源价值,力争垃圾资源化。



物以类聚



【可回收物】

指未污染的适宜回收和资源利用的生活垃圾,如纸类、塑料、玻璃和金属等。