

张槎“十大名菜”有颜又有料

富贵笋盏

● 出自：银天大酒店

这道菜吃起来可谓外酥里爽。将笋丝与虾胶包在薄薄的网皮里，再用油炸一炸。吃起来，笋丝“嗦嗦”地响，虾胶则饱满又弹性。



沙口笋焖青头鸭

● 出自：禄华茶苑

用张槎沙口笋焖制而成的青头鸭完全入味，咬一咬香汁四溢，美味无穷。青头鸭肉味浓郁十足，细细咀嚼还带出了几丝甘香。



咸肉蒸沙口笋

● 出自：东海明珠酒家

笋肉相间，大饱眼福。连着笋肉一同吃，沙口笋的清爽化解了扣肉的油腻，却又没有夺走扣肉的细腻口感，配合着笋的清甜，让人欲罢不能。



和风料理沙口笋

● 出自：长虹美食

将笋切成笋片，以独门秘方煮熟，放在冰块上冰镇。这不仅将笋的清甜放大数倍，更彰显沙口笋脆而无渣的一大特色。



笋干焖鹅

● 出自：季浦酒楼

笋干是新鲜张槎沙口笋经蒸煮、烘烤制成的，色泽清绿黄亮，香气馥郁袭人，色美味鲜，脆嫩可口。鹅的味道浓郁、嫩滑，汤汁最适合佐饭。



笋丝鱼茸冬瓜盅

● 出自：福卫荣酒店

这道菜传统的鱼茸笋丝羹进行了创新。绵滑的鱼茸使羹鲜美，笋丝、木耳丝使羹爽脆，冬瓜肉使羹浓稠而不粘……入口一刻果真是“水乳交融”。



沙口笋胜瓜炒土鱿

● 出自：鸿协城美食

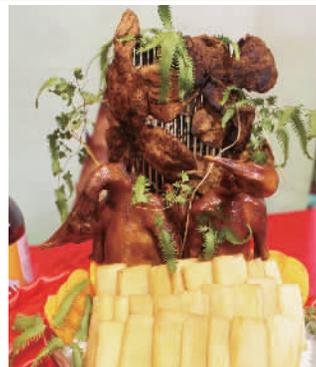
这道菜不仅摆盘十分创意，更是一道美味而健康的家常菜，笋片炒鱿鱼干鲜味十分的香，闻着就让人垂涎三尺。



正气陈皮鲜笋汁生焗农场乳鸽

● 出自：一超厨艺红利饭局

先把鸽子用笋及陈皮浸至入味，再放进滚油生焗。一口乳鸽一口沙口笋，香嫩的乳鸽与清甜的笋搭配，好吃而不腻。



风味咖喱沙口笋焗鲜虾

● 出自：福宴大酒楼

这道菜的味道十分创意独特，以笋的鲜和咖喱味相结合，烹饪出美味的鲜虾。吃起来，虾味浓郁并带有清香，让人赞不绝口。



沙口笋黄豆浸草鸡

● 出自：张槎生态园

以笋、黄豆等材料烹饪草鸡，用鲜汤煨味，这样煮出来的鸡，不仅鸡肉鲜美，鸡汤更是浓都有营养。



据资料记载，在清末至20世纪50年代，众多的张槎人以高超厨艺傍身，在粤港澳乃至东南亚或开办酒楼或充当大厨。如号称“百粤美食第一人”的“江太史”江孔殷，当时广州80%的高级酒楼均由张槎人经营并以张槎人为大厨。因此，人在张槎何不来一品名厨们的拿手菜呢？这十道名菜样样出品不凡，街坊们可不要错过哦！

通讯员 陈锦卓 梁振
撰文 摄影 马丹