

DB34

安徽省地方标准

DB 34/T 3255—2018

徽菜菜品 术语

Terminology of Anhui Cuisine



<http://bzxx.ahbz.org.cn>

仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途

2018 – 12 – 29 发布

2019 – 01 – 29 实施

安徽省市场监督管理局 发布



<http://bzxx.ahbz.org.cn>

仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由安徽省旅游标准化技术委员会提出并归口。

本标准起草单位：安徽省旅游发展委员会、安徽省旅游规划设计研究院。

本标准主要起草人：杨龙、程堂明、史祥、洪占东、张凯、康文晔、周玲、赵雅萍。



<http://bzxx.ahbz.org.cn>

仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途



<http://bzxx.ahbz.org.cn>

仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途

徽菜菜品 术语

1 范围

本标准规定了徽菜菜品的通用术语。
本标准适用于徽菜菜品的认知及相关活动。

2 术语和定义

2.1

菜品 Variety of dishes

菜肴成品，又称菜肴，古称肴饌、肴馐、肴核，是以煎、炒、煮、炸、蒸、烤等方法烹制成的各类品种的菜肴。

2.2

徽菜 Anhui cuisine

徽菜即安徽菜，是安徽行政区域内以皖南菜、皖江菜、合肥菜、淮南菜、皖北菜为主的具有地域特色的菜品；它以地方特产为主要原料，在采用民间传统烹调技法的基础上，吸收其它菜系技艺之长而烹制的以咸鲜味为主的地方菜肴。

2.2.1

皖南菜 Southern Anhui cuisine

皖南菜是以黄山、宣城地方饮食风味为主，以屯溪、歙县、绩溪等地方菜肴为代表的菜品，它是徽菜的主流和渊源。食材以山珍为主，擅长烧、炖、焖、蒸，讲究火候，火腿佐味、冰糖提鲜，其主要特点是咸鲜味醇、原汁原味。其特色菜有胡适一品锅、绩溪炒粉丝、黄山双石、广德油焖笋尖、红烧臭鳊鱼等，其特色小吃有水阳三宝、广德蒿子馍馍、宣城新四军焖面、绩溪挞馕、深渡毛豆腐等。

2.2.1.1 特色菜 仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途

2.2.1.1.1

胡适一品锅 Hu's top-ranking pot

胡适一品锅又称绩溪一品锅，是安徽省传统名菜。因文人胡适宴请宾客时常以此锅作为主菜而得名。其以猪五花肉、鸡块、蛋饺、豆腐菜、肉圆为主料，以干角豆、干笋、香菇、小青菜等为辅料，菜品丰富，口感多样，且乡土风味浓厚。味浓汁鲜，香气浓郁。

2.2.1.1.2

绩溪炒粉丝 Jixi fried sweet potato noodles

绩溪炒粉丝是古徽州地方风味中有名的家常传统菜肴。其以山芋粉丝、笋丝、豆腐干丝、香菇丝为主料，以味精、白糖、老抽、胡椒粉等为辅料，是纯天然绿色营养食品。口味滑爽利口、咸鲜味厚。

2.2.1.1.3

黄山双石 Stewed rube chicken with stone agaric

黄山双石是安徽省传统名菜，其中的“双石”为石鸡、石耳。其以黄山石鸡、石耳为主料，以火腿、生姜、蒜子、小青菜等为辅料。此菜石鸡鲜嫩爽滑，石耳轻薄细柔。口味汤汁鲜美，有特殊芳香。

2.2.1.1.4

广德油焖笋尖 Guangde Braised Baboo Shoots

油焖笋尖是广德县当地的一道特色名菜。其以冬笋为主料，以五花肉、花生油等为辅料。此菜咸鲜脆嫩、爽口开胃。

2.2.1.1.5

红烧臭鳊鱼 Soy Braised Mandarin Fish

红烧臭鳊鱼又称腌鲜鳊鱼，是徽州地区传统名菜。其以鳊鱼为主料，以本土青椒、蒜、姜片、红小米椒、料酒等为辅料。菜品色泽红亮，香鲜透骨。肉韧弹压，并带有特殊的芳香滋味。

2.2.1.1.6

徽州刀板香 Braised Huizhou cured meat with board

徽州刀板香是徽州菜的代表作之一，刀板香意为肉在刀板上切吃是最美味的。其以皖南花猪火腿、山珍竹笋、油冬青菜心为主料，以葱花等为辅料。咸鲜不腻，腊香味浓。

2.2.1.1.7

徽州冬笋煨火腿 Huizhou stewed winter bamboo shoots with ham

徽州冬笋煨火腿为黄山经典菜。其以火腿、冬笋为主料，以盐、冰糖、猪油、香菜等为辅料，成品汤色乳白，笋肉色白，火腿片点缀其间，艳丽悦目。冬笋鲜嫩，火腿芳香。

2.2.1.1.8

徽州桃脂烧肉 Huizhou braised meat with peach fat

徽州桃脂烧肉是皖南地区的一道传统名菜。其以猪五花肉和桃脂为主料，以酱油、盐、葱、姜为辅料。菜品肉色红润，酥而不腻，桃脂绵软嚼有桃香。

2.2.1.1.9

屯溪醉蟹 Tunxi wine preserved crab

屯溪醉蟹是安徽省名菜，在苏浙皖地区久负盛名，已有140多年的历史。其以螃蟹为主料，以酱油、江米酒、姜、盐、大蒜、冰糖、白酒、花椒为辅料，菜品色青微黄，肉质鲜嫩，酒香浓郁，略有微甜。

2.2.1.1.10

问政山笋 Wenzheng mountain bamboo shoot

问政山笋是安徽省徽州地区传统名菜。因用问政山笋作为主料而得名。其以歙县问政山所出产的竹笋为主料，以精盐、白糖、冰糖、小葱为辅料。此菜笋红肉白，质嫩味鲜、可口微甜。

2.2.1.1.11

杨梅丸子 Waxberry balls

杨梅丸子是一道传统特色菜肴。因菜的色、形与当地杨梅酷似，再加上烹调时以杨梅汁或杨梅酱调味，故名“杨梅丸子”。其以猪腿肉、鸡蛋为主料，以精盐、白糖、葱姜汁、醋、杨梅汁、香油为辅料。制成的菜肴呈玫瑰红色，丸子大小适口，其味酸甜适中，耐人回味。

2.2.1.1.12

双脆锅巴 Double Crisp Rice Crust

双脆锅巴是皖南地区一道传统的特色名菜。其以猪肚、鸭胗、锅巴为主料，以冬笋粒、火腿粒、葱、姜、精盐为辅料。此菜用料简单、香脆可口。

2.2.1.2 特色小吃

2.2.1.2.1

水阳三宝 Shuiyang Three Treasure

水阳三宝源于宣城市水阳镇，因将水阳干子、鸭脚包、鸭翅烩在一起，做成一锅煲，而得名“水阳三宝”。其以鸭脚包、鸭翅、水阳香干为主料，以葱、八角、桂皮、草果、姜、料酒、老抽等为辅料，口味色香浓郁。

2.2.1.2.2

广德蒿子馍馍 Guangde steamed sagebrush buns

广德蒿子馍馍又名清明团子、清明馍馍，是流传于安徽宣城地区的特色青团。其以蒿子、腊肉、糯米粉等为主料，以辣椒粉、葱等为辅料，气味芳香，口感柔软，富有弹力。

2.2.1.2.3

宣城新四军焖面 Xuancheng New Fourth Army Fried Noodles

新四军焖面是宣城特色传统面食小吃，因抗战时期，当地民众经常用此慰问犒劳新四军官兵而得名。其以刀切面、猪肉、芸豆、胡萝卜为主料，以料酒、生抽、淀粉、葱、姜等为辅料。焖面酥软不烂，面条透亮，融入酱汁，别有一番风味。

2.2.1.2.4

绩溪挞馃 Jixi cake

绩溪挞馃（音译方言：ta guo）也作“拓馃”，是绩溪的一种小吃。其以面粉、香菜（或香椿、萝卜丝等）、五花猪肉为主料，以香油、蒜泥、盐等为辅料。挞馃入口芳香，馅料丰富，两边的厚薄均匀，硬软适中，又香又脆。

2.2.1.2.5

深渡毛豆腐 Shendu hairy tofu

深渡毛豆腐是徽州名菜之一。人工自然发酵，使豆腐表面生长出一层白色茸毛，故名毛豆腐。其以毛豆腐为主料，辅以菜籽油、农家辣椒酱、葱花等，成品为金黄色，口味咸鲜微辣、外脆里嫩。

2.2.1.2.6

徽州苞芦饅 Huizhou corn cake

徽州苞芦饅是徽州山区著名的特色小吃。徽州山区称饼为饅，称玉米为苞芦，故名“苞芦饅”。其以玉米粉、干笋粒、五花肉丁、腌菜为主料，以辣椒粉为辅料。成品外表金黄，厚薄均匀，馅心咸鲜微辣。

2.2.1.2.7

黟县腊八豆腐 Yi County Laba Tofu

腊八豆腐是安徽黟县民间的传统风味小吃，在农历十二月初八前后，黟县的家家家户户都要晒制豆腐，当地人将这种在新年前晾晒的豆腐，称作“腊八豆腐”。腊八豆腐，金黄镶边，雪白内芯。其以黄豆为主料，以辣椒、八角、水、盐等为辅料，入口松软，咸中透甜，又香又鲜。

2.2.1.2.8

黄山蟹壳黄烧饼 Huangshan Crab Shell Shaped Cake

蟹壳黄烧饼是江南地区传统名小吃。烧饼形似螃蟹背壳，色如蟹黄，故又名蟹壳黄。“蟹壳黄”是享誉遐迩的屯溪烧饼的雅称。其以面粉、肥肉丝、梅干菜为主料，以植物油、白砂糖、芝麻、辣椒粉等为辅料。香味浓烈，既酥又脆，层层剥落，满口留香。

2.2.2

皖江菜 Wan jiang cuisine

皖江菜是以沿江两岸的芜湖、安庆、马鞍山、池州、铜陵地方饮食风味为主，以芜湖、安庆等地方菜肴为代表的菜品。食材以江鲜、湖鲜为主，擅长红烧、清蒸和烟熏，讲究刀工，注重形色，善于用糖调味，其主要特点是咸鲜微甜、酥嫩清爽。其特色菜有马鞍山口袋鸭滋补煲、无为板鸭、铜陵红烧华鱼、生付烧肉、秋浦花鳜等，其特色小吃有采石矶茶干、和县乌江霸王酥、薛津馄饨、耿福兴酥烧饼、芜湖小笼汤包等。

2.2.2.1 特色菜

2.2.2.1.1

马鞍山口袋鸭滋补煲 MaAnshan Pocket Duck Pot

马鞍山口袋鸭滋补煲，因猪肚形似口袋而得名。其以散养土鸭、优质猪肚为主料，以平菇、西红柿、鹌鹑蛋、红枣等为辅料。口袋鸭滋补煲汤白如奶、口感醇厚，味极鲜香，具有开胃提神、滋补益气的作用。

2.2.2.1.2

无为板鸭 Wuwei smoked duck

无为板鸭也称为无为熏鸭，是安徽省无为县传统特色名食。其以巢湖麻鸭为主料，以葱片、姜片、茴香及其他多种香料为辅料。无为板鸭成品金黄油亮，皮脂厚润，兼具北京烤鸭的芳香和南京板鸭的鲜嫩。肉质鲜嫩，醇香味美。

2.2.2.1.3

铜陵红烧华鱼 Tongling Braised Chinese fish

铜陵红烧华鱼，其以长江华鱼为主料，以黄酒、香醋、猪油、胡椒粉、青红椒等为辅料。华鱼呈灰色，晶莹鲜嫩，无刺无鳞。肥嫩味美。

2.2.2.1.4

生付烧肉 Stewed Pork with Tofu Fruit

生付烧肉是一道安徽名菜。生付即为豆腐果，“生付”寓意着“升”、“富”。其以红烧肉、生付为主料，以鲜红椒、酱油、耗油等为辅料。咸香爽口。

2.2.2.1.5

秋浦花鳜 Qiupu Mandar in fish

秋浦花鳜又名桂花鱼。贵池古称秋浦，相传五代梁昭明太子喜欢食用秋浦花鳜，因为这里水好鱼美，封其水为“贵池”，遂改名为贵池县，从此以后，池州贵池特产“秋浦花鳜”便名扬四海。其以鳜鱼为主料，以料酒、白糖、陈醋、生粉、色拉油等为辅料，味道鲜美。

2.2.2.1.6

佛光普照 Buddha Light Illuminating

佛光普照是池州市的一道特色素菜，九华山是大愿地藏王菩萨道场，地藏信仰的核心是“承担天下，大孝众生”，“佛光普照”寓意愿以地藏王菩萨的智慧，照破众无明，祝祷天下太平，众生和谐。其以九华山冬笋、黑木耳、泉水豆干为主料，以鲜莲子、茨实、银杏、上海青为辅料。此菜造型美观，清淡可口。

2.2.2.1.7

山粉圆子烧肉 Braised Pork with Sweet Potato Power Balls

山粉圆子烧肉是宿松传统名菜，安庆地区多丘陵，盛产山芋，当地百姓有制作山芋粉的传统，一直流传至今。其以山芋粉、猪五花肉为主料，以姜、八角、桂皮、香葱、老抽等为辅料。口感粘而不稠、油而不腻、香脆可口。

2.2.2.1.8

桐城大关水碗 Tongcheng Daguan water bowls

桐城大关水碗得益于桐城的自然环境，大关三面环山，泉水清甜可口，煮出每碗都有汤汁的特色菜肴。其以禽畜、土产、蔬菜、山珍等为主料，以山粉、鸡蛋、胡椒、黄酒等为辅料。一桌丰盛的水碗由 30 多个品种为主的水碗（余汤形式）系列和多种其它菜肴为辅系列。此菜清香飘逸、细腻可口。

2.2.2.2 特色小吃

2.2.2.2.1

采石矶茶干 Caishiji dried tofu

采石矶茶干曾是清造廷贡品之一。相传在清嘉庆年间，一对老夫妻用采石矶的水及豆子等制作而成，因而得名。茶干色泽暗红，细嚼韧性强，有对折不裂缝、撕开有裂纹等特点。香醇有嚼劲，是老少皆宜的营养食品。

2.2.2.2.2

和县乌江霸王酥 Xiang Yu flaky pastry of Wu Jiang River, He County

和县乌江霸王酥原名蛤蟆酥，是和县乌江镇传统名点，当地因霸王乌江自刎出名，有两千多年历史，其色如枣，鲜嫩油润，风味独特。其以面粉为主料，以芝麻、菜油、白糖等为辅料，成品有咸甜两种，色味俱佳。此小吃酥松脆香、甜而不厌、油而不腻。

2.2.2.2.3

薛津馄饨 Xuejin Wonton

薛津馄饨得名于马鞍山当涂县薛津镇。其以猪肉、面粉为主料，以香菜、葱、盐为辅料。馄饨汤清澈，皮薄馅大，晶莹剔透，口感滑爽，入口清香，回味悠长。

2.2.2.2.4

耿福兴酥烧饼 Geng Fuxing Clay Oven Rolls

耿福兴酥烧饼是芜湖著名小吃，以香、酥、脆的风味特色誉满长江沿岸，至今已有 85 年的历史。其以面粉、油酥为主料，以水、盐等为辅料。成品两面如蟹壳黄，里外酥，型美味香，酥脆爽口，咸的腰型边呈椭圆、油葱香浓，油而不腻，甜的圆而饱满，甜润爽口。

2.2.2.2.5

芜湖小笼汤包 Wuhu Steamed Bun Stuffed with Pork

芜湖小笼汤包具有个小、粉嫩、皮薄、汤多的特点。其以瘦肉、肥肉、面粉为主料，以生抽、生粉、姜、麻油等为辅料。包子褶多，保证开口透气、包子馅不仅配料讲究，而且长时间打制，保证馅成型，久蒸不散。甜而不腻，入口清香。

2.2.2.2.6

芜湖虾籽面 Wuhu Shrimp Noodles

芜湖虾籽面是具有浓郁江南风味的传统小吃。其以猪筒子骨、面条、干虾籽为主料，以盐、葱花等为辅料。其所用面条是刀切而成，边沿有毛孔，煮至而成有韧性，拉力强，易吸汤汁，入口有咬劲，虾籽采用长江中青虾的籽，营养价值丰富。面有韧劲、味极鲜美、汤汁清爽。

2.2.2.2.7

枞阳糍粑 Zongyang Glutinous Rice Cake

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/516053005155010231>