

전시작품 <서호정취(西湖韻味)>

□ 전 식

○ 시후 후이추이데(西湖荟萃碟 : 냉채 모음)



- ◆ 재 료 : 소시지류(蒜蓉烤腸, 紅腸), 작은 오이, 교백순(茭白筍),
신리메이(心里美 : 뷰티 하트 래디쉬), 당근, 청무, 동갓,
브로콜리, 소고기 수육, 새우
- ◆ 조리법 : 재우기, 삶기, 굽기, 양념에 재우기, 무침

□ 본 식

○ 등포러우(東波肉 : 동파육)



- ◆ 재 료 : 돼지고기 삼겹살, 줄기상추, 백당(白糖), 황주(黃酒), 간장
- ◆ 조리법 : 조림

○ 간란지완(橄欖鷄丸 : 올리브 닭고기 완자)



- ◆ 재 료 : 닭가슴살, 계란 흰자
- ◆ 조리법 : 데침

○ 위류(魚柳 : 생선 살 요리)



- ◆ 재 료 : 초어(草魚 : 산천어), 계란 흰자
- ◆ 조리법 : 데침

○ 세낭청(蟹釀橙 : 오렌지 대게요리)



- ◆ 재 료 : 오렌지, 따자세(大閘蟹 : 민물대게)
- ◆ 조리법 : 찜

○ 쥐화 투더우(菊花土豆 : 감자튀김)



- ◆ 재 료 : 감자, 토마토 소스, 라임
- ◆ 조리법 : 튀김

○ 항저우 루야(杭州鹵鴨 : 항저우 오리고기)



- ◆ 재 료 : 오리고기
- ◆ 조리법 : 재우기

○ 시후 추위(西湖醋魚 : 탕수어)



- ◆ 재 료 : 초어(草魚 : 산천어)
- ◆ 조리법 : 담그기(浸)

○ 간자상링(乾炸响鈴 : 두부피 튀김)



- ◆ 재 료 : 다진 고기, 두부피
- ◆ 조리법 : 튀김

○ 추이자 체허(脆炸茄盒 : 가지튀김)



- ◆ 재 료 : 가지, 다진 고기
- ◆ 조리법 : 튀김

○ 춘차이 위완탕(蓴菜 魚丸湯 : 순나물 생선완자탕)



- ◆ 재 료 : 순나물, 생선살
- ◆ 조리법 : 끓이기

□ 후 식

○ 티저바오(提褶包 : 주름만두)



- ◆ 재 료 : 밀가루, 돼지고기, 파
- ◆ 조리법 : 찜

○ 과즈쑤(瓜子酥 : 해바라기씨 과자)



- ◆ 재 료 : 밀가루, 대나무 숯 기루, 씨앗
- ◆ 조리법 : 굽기

○ 투더우 바오(土豆包 : 감자 빵)



- ◆ 재 료 : 감자, 버터, 밀가루, 옥수수가루, 커스터드 파우더, 이스트, 베이킹파우더, 굵은 설탕, 코코아 파우더
- ◆ 조리법 : 찜

○ 상구 바오(香菇包 : 표고버섯 빵)



- ◆ 재 료 : 밀가루, 코코아 파우더, 설탕, 우유
- ◆ 조리법 : 찜

○ 덩성가오(定勝糕 : DingSheng Cake)



- ◆ 재 료 : 멍쌀, 찹쌀가루, 홍곡(紅曲), 백설탕
- ◆ 조리법 : 찜