

顺德小吃 七大名品

顺德是一个有着悠久文化历史的名城,顺德的美食更是闻名于世、源远流长。顺德的小吃丰富多彩,独具特色。看看这些小吃,您都品鉴过吗?

【大良双皮奶】

大良双皮奶是一种粤式甜品,是顺德小吃中的代表。据说,双皮奶始创于清朝末期,是顺德当地一位农民在清晨烹制早餐的时候,不小心在水牛奶里翻了个花样,无意中调出民间美食“双皮奶”,并流传至今。双皮奶因首创于广东顺德的大良镇,故又称大良双皮奶。

材料和制作:双皮奶是由水

牛奶、糖等原料制成,经过慢火蒸制而成。首先将牛奶加糖煮沸,再加入明矾和酸奶,使牛奶凝结成双皮,然后取出上层双皮,再加入糖等原料搅拌均匀,倒入碗中,再加入下层双皮,最后再蒸制而成。

特点和口感:大良双皮奶状如膏,色洁白,口感细腻嫩滑,如丝如绸,入口即化;口味香而不重,甜而不腻。



【伦教糕】

伦教糕起源于顺德伦教镇,是岭南地区的一种传统糕点小吃。伦教糕始于明代,在顺德人的餐桌上已经行走了五百年,是一款历史悠久的岭南经典美味。

材料和制作:伦教糕的主要原料是籼米粉、西谷米等,先用

酵母发酵,将淀粉质转变为淀粉和糊精的混合物,再蒸制成型,其透明程度较高,软韧性则近似用糯米的制品。

特点和口感:伦教糕口感清香、甜冽而不腻,透明的糕体给人一种清爽的感觉。



【陈村粉】

陈村粉是顺德陈村镇的传统小吃,已有数百年的历史。最初,陈村粉是用来祭祀祖先的食品,后来逐渐演变成为当地的特色小吃。

材料和制作:陈村粉的主要材料是米粉,制作时先将米浸泡,然后磨成米浆,再将米浆倒

入锅中蒸熟,晾凉后切成细条,即成为陈村粉的主体材料。配合不同的佐料,可以制作出多种不同口味的陈村粉。

特点和口感:陈村粉的口感爽滑、柔软,有一定的嚼劲,味道清淡,适合搭配各种佐料食用,回味无穷。



【均安鱼饼】

均安鱼饼是广东顺德著名的传统小吃,起源于清朝时期,已有一百多年的历史。

材料和制作:均安鱼饼的主要材料是新鲜的鲮鱼,去除内脏和骨头后剁成肉泥,加入糖、盐、肉胶等调料搅拌均匀,压成圆饼状,再用油炸至金黄色即可。

特点和口感:均安鱼饼色泽鲜美,口感爽滑、甘香,鱼肉有弹性,搭配蚬蚶酱更能提升口感。



【大良牛乳】

大良牛乳是顺德大良镇出产的一种牛奶制品,由于产地在顺德大良,因此被称为大良牛乳。大良牛乳是顺德特产和中华名小吃之一。

材料和制作:大良牛乳制作简单,当地人在水牛奶或乳牛奶里混入食醋和食盐,使牛奶蛋白凝固,后用模压制成比较脆的圆片状,再与盐水一起入樽出售。

特点和口感:大良牛乳的特点是雪白圆状薄片,味略咸而甘

甜可口,可佐粥下饭。其口感清爽、鲜美,有地道的甘香味道,清热解暑,老少咸宜。



【龙江煎堆】

龙江煎堆始制于明代广东顺德龙江镇,已有400多年的历史。

材料和制作:龙江煎堆的制作原料主要有糯米粉、绿豆沙和花生馅,制作过程包括将糯米粉揉成团,搓成小球,将馅料包入后压扁成饼状,再放入平底锅中煎煮,煎至两面金黄即可。

特点和口感:龙江煎堆的特点是外皮酥脆,内馅软糯,味道

香甜可口,口感丰富。绿豆沙和花生馅的搭配,使得口感层次更加丰富。



【凤城鱼皮角】

凤城鱼皮角锥形来源于广东的云吞,但形状和吃法略有不同。

材料和制作:凤城鱼皮角的制作原料包括鱼皮、虾仁、肉馅等,制作过程包括将饺子皮包入馅料后,经过多种烹饪方式如干蒸、煎焗、放汤等制成。

特点和口感:凤城鱼皮角的特点是鱼皮和馅料的口感和味道完美结合,久煮不烂,吃起来

既有鱼虾鲜味,又有喷香肉韵。其口感滑嫩、鲜香。(食仁)

