

dìshí kè shànghǎi tēchǎn  
第十课 上海特产2



shànghǎi quán dàn sà qí mǎ yǐ dàn dǎi shuǐ huá miàn , zài yú zēng  
上海全蛋萨其马以鸡蛋代水和面，在于增  
jiā yǐng yǎng chéng fèn , tí gāo sū sōng chéng dù , gǎi shàn sè  
加营养成分，提高疏松程度，改善色  
zé 。 quán dàn sà qí mǎ yuán liào zhǔ yào yǐ xiān jī dàn  
泽。全蛋萨其马原料主要以鲜鸡蛋、  
huā shēng yóu 、 yē sī wéi zhǔ , gōng yì shàng yào qiú zhì zuò jīng  
花生油、椰丝为主，工艺上要求制作精  
xì 。  
细。



báizhānjī , yīn nǚ nǚ shí bù jiā tiáowèi báizhānjī ér chéng , shí  
白斩鸡，因烹鸡时不加调味白煮而成，食  
yòng shí suí chī suí zhān , gù chēn "báizhānjī" 。  
用时随吃随斩，故称“白斩鸡”。  
yòu yīn qí yòng liào shì shànghǎi pǔ dōng sān huáng jī ( jiǎo huáng 、 pí  
又因其用料是上海浦东三黄鸡（脚黄、皮  
huáng 、 zuǐ huáng ) , gù yòu chēn sān huáng jī 。 rú jīn shànghǎi  
黄、嘴黄)，故又称三黄鸡。如今上海  
xiǎo shào xīng jiǔ jiā jīng yíng de "báizhānjī" zuì wéi zhù míng  
小绍兴酒家经营的“白斩鸡”最为著名



Nánxiángxiǎo lóngchǎo chǎn dì zhǔ yào fēn bù zài jiā dìng qū nán xiáng zhèn ,  
南翔小笼产地主要分布在嘉定区南翔镇，  
hòu lái kǎn zhān dào jiā dìng quán qū jí shànghǎi yù yuán lǎo chéng  
后来扩展到嘉定全区及上海豫园老城  
huáng miào děng dì 。 tè diǎn shì pí báo 、 zhī xiān 、 ròu nèn xiàn  
隍庙等地。特点是皮薄、汁鲜、肉嫩、馅  
fù fēng 。  
丰富。