



2025“味道湖南·湘飘中东”美食文化品鉴会 9月9日在迪拜精彩呈现

火辣的湘菜邂逅神秘的阿拉伯风情，一场跨越七千公里的美食对话在迪拜完美呈现。

9月9日，由湖南省商务厅、湖南省文化和旅游厅、湖南日报社主办，湖南省商务服务中心、大湘菜报承办的2025“味道湖南·湘飘中东”湘菜文化推广活动在阿联酋迪拜香格里拉酒店盛大举行。活动通过一场产业对接会、一次文旅推介、一席美食文化品鉴会，多维度讲述湖南与中东的故事。

■文/何婷

在异国他乡呈现地道的湘菜风味，需要怎样的匠心和创新？前期筹备中，十余位湘菜大师和餐饮品牌负责人齐聚试菜，对每道菜品进行精心打磨。从食材选择到火候把控，从摆盘设计到文化内涵，每个细节都凝聚着湘菜人的心血与智慧。

本次2025“味道湖南·湘飘中东”美食文化品鉴会由头盘4道、汤羹1道、主菜9道、主食1道、时蔬2道及点心水果等组成，选用中阿两地食材、遵循哈拉认证与清真要求，通过湘菜的烹饪方式与特色调味，让国内外嘉宾在异国也能体会“一菜一格，百菜百味”的湘菜精髓。

品鉴会开篇四重奏，由四道头盘一起奏响。长城宴的主厨沙拉清新开场，君庭的姜辣汁章鱼腿带来海味与湘味的初次碰撞，小湘旺的湘味酱卤拼盘呈上浓缩的湖湘滋味，神乐庄园的安仁抖辣椒茄子，则演绎地方非遗美食的独特魅力。

接下来，是九道主菜。湘中黑牛排焖鸡汁糯米笋，由长城宴和林结巴品牌共同出品，这是一道山野风味与牧场丰腴的组合。主料选用娄底散养黑牛肉，辅料则是来自“中国竹子之乡”桃江的糯米笋，两种食材分别凸显湘中丘陵的浑厚与资水流域的灵秀，搭配鸡汁，肉香醇厚，笋鲜透汁，层次丰富。

非遗粉蒸鸡，粉蒸菜是湖南典型的家常菜，其精髓在于自炒自磨的秘制米粉：精选湖南大米与糯米，佐以八角、桂皮等炒香，蒸出来色泽红亮、软糯清香，以玉米垫底，既解腻又增甜，形成层次丰富的立体风味。这道菜品由喜苑出品，此前该餐厅打造的湖湘粉蒸菜系列入选了长沙市非遗名录。

鲊辣椒炒波士顿龙虾，鲊辣椒采用湘西土家族传统工艺，混合糯米粉与红辣椒发酵成就独特醇香，鲜活波士顿龙虾搭配鲊辣椒，猛火爆炒，酸香引出

生猛鲜甜，白嫩虾肉与艳红辣椒形成鲜明对照，这道菜是湘味美学的大胆实践，由柿季如院出品。

老姜酸椒炒鲜切麻鸭，由许大师品牌出品。洞庭湖麻鸭鲜切，肉质紧实不柴，加老姜先煸后爆，形成金黄焦边锁住肉汁，酸辣鲜香唤醒味蕾和食欲，鸭肉吸足双味，骨缝透香。辣而不燥，酸而不烈，每一口都是地道的湖南农家风味升级版。

口味小羊排，由珑湘荟出品，选用符合清真标准的中东优质羊肉，肉质细嫩无膻，以湖南特色“口味”做法呈现，先煎后煨，文火慢收至酱汁渗入骨髓，咬开满嘴肉汁奔涌，既尊重当地饮食习俗，又充分展现了湘菜的独特魅力。

衡东黄贡椒炒油豆腐，由状元人家出品。这是一道土菜之乡的地标美食，黄贡椒自带鲜甜回甘风味，油豆腐外层金黄酥脆，内里蜂窝吸饱酱汁，一口爆汁，满是醇厚余韵。

腊八豆炒石斑鱼，由廖哥土鲫鱼出品，石斑鱼切片后过油定型锁鲜，混搭腊八豆糟香炒制而成，咸鲜中透着发酵的复杂层次，下饭一绝。

樟树港辣椒炒鲍鱼，由阳雀湖农业集团出品。“辣椒界的爱马仕”邂逅“海洋软黄金”，入口先是鲍鱼的海洋鲜甜在舌尖绽放，继而被樟树港椒特有的清香辣味温柔包裹，最后以一丝若有似无的回甘收尾。这种“鲜-辣-甜”的三重奏，是湘菜融合与创新的写照。

糖醋荔枝鸡肉，由菜帮主出品，创意融合菜又一典范，鸡肉裹粉炸至金黄，糖醋汁调出甘甜丰富口感，是一道少女心爆棚的甜品级料理。

主菜之外，阳雀湖农业集团出品的清炒白关丝瓜和剁椒炒芽白两道时蔬，以最地道的湖南家常味，在中东的餐桌上勾勒湖南的田园诗篇。

汤品则是彭记坊香芋海鲜羹，宁乡的粉糯槟榔香芋与海鲜慢火炖煮，滋味醇厚温润。正如中国古语所云：“食不可无汤”，这一盅暖汤，熨帖身心。

一道颜值上佳的主食——五彩炒饭王由湘舍壹号出品，牛肉、鸡蛋、胡萝卜、青椒、大米五色纷呈，炒出粒粒星光，吃一口都能感受到大地的温暖与馈赠。

宴会最后，以甜蜜和清新收尾。点心手工糖油粑粑由糕糕炒出品，糯米捶打至黏韧，红糖熬成琥珀色糖浆，是甜入心扉的长沙记忆；鲜果盛拼由小周庄出品，高颜值水果集结，维生素满分加持。

这一席跨越山海的美食盛宴，不仅是味蕾的狂欢，更是一次文化的深度对话。

迪拜塔的灯光邂逅湘江的烟火，世界一起见证：湘菜这一源自三湘四水的味觉密码，正以创新的姿态与世界美味展开精彩对话。

每一道菜品都成为文化传播的使者，每一次举箸都完成一次文明互鉴，每一口滋味都书写着湘菜国际化的新篇章。这个9月，湘菜在迪拜绽放光彩！

