

卤汤足料 工序繁杂

港式乳鸽多数用豉油皇嚟浸煮上色,而传统嘅盐 田红烧乳鸽就保留番窑烤嘅手法,所以特别香脆惹 味。想制作色香味俱全嘅盐田红烧乳鸽,工序都相当 繁杂。首先卤煮鲜鸽嘅卤汤就大有名堂,足足加入13 种药材,原料配比也特别考究。卤水一定要先煮滚,再 将处理干净的乳鸽放入去浸煮,鸽肉较薄身,只需要十 五分钟就可以捞出备用。用冷水清掉鸽身上多余嘅卤 水,冷水能令鸽肉更紧致细腻,然后再上"脆皮水"。所 谓"脆皮水",其实係由浙醋同秘制汤料熬煮而成,係乳 鸽皮金黄香脆、肉质鲜嫩带汁的关键所在。平时都有 落厨嘅梁琤老师,喺传承人袁师傅嘅指导下,淋汤汁、 为乳鸽翻身的手势都好娴熟,好似已经get到师傅几成 功力咁哦。据闻,佢哋面前嗰煲卤水已经有成30年历 史,娴熟手艺加上呢煲传承落嚟嘅老味道汤底,先煮得 番正宗嘅美味出嚟。



Color提示:

《UP在湾区·港见粤闻》会继续带大家学非遗、品美食、玩 转非遗手艺,如果想知下次轮到边位大咖带大家搞搞新意思, 记得关注我哋啦!



鸽融合咗传统客家与香港嘅技艺,兼顾深港两地的民俗特征,既有传承又兼 顾发展,征服咗一方人的味蕾。2021年4月,"五谷芳"乳鸽被列入第五批

深圳市级非物质文化遗产代表性项目名录,袁建东师傅亦被列入市级非遗



项目代表性传承人。

肉质细嫩 食法讲究

制作乳鸽有步骤与技巧,原来食佢嘅时候都有 讲究噶。师傅教路,食盐田红烧乳鸽,要从最香脆嘅 鸽头落手,啱啱烤好嘅乳鸽头最为酥脆,而且佢唔会 好似肉身咁焫嘴,就算係新鲜滚热辣出炉,都比较容 易入口。用鸽头打开胃口后,就可以慢慢品尝成只 红烧乳鸽。背脊肉薄,但胜在嫩滑又烟韧,鸽身有 肉、汁多味鲜,连鸽胸肉嘅肉质都丝丝分明,一啲都 唔柴噶。师傅补充道,为咗适应当下消费者的口味, 佢哋在制作乳鸽时都会不断改进用料,在keep住传 统味嘅基础上,适应市场的新要求,务求令大家食得 更健康。有意深耕时尚圈嘅梁琤老师平时好注意饮 食健康,连佢都话呢款乳鸽美味又唔油腻,营养丰 富,多食几件都唔怕肥啵。



人生既各个阶段都有不同的精彩,近期有3款真人秀,带大家体 验人生三个不同时期的旅程:一班后生仔回归农村田园,化身"新农 人"自力更生;几位阅历丰富既"姐姐"开茶话会,埋堆探讨各种人生 话题;四对画风不同既夫妻,在集体旅行中探导婚姻的"幸福密 码"。一齐去片,感受来自人生不同阶段的魅力吧。

郭玮/文 海报、剧照/图

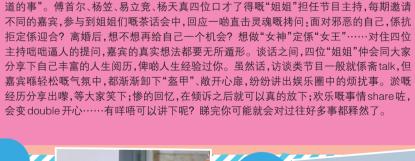




《妻子的浪漫旅行》IP已经做到第六季,每辑都有娱乐圈中嘅模范CP用自 身经历,教晓大家新型嘅夫妻相处之道。在最新一季节目中,有一言不合就冷 战嘅刘芸、郑钧夫妇,越吵会越恩爱;鲍蕾、陆毅夫妇将"浪漫"定为人生格言,丈 夫更直言因为遇到太太,佢会一直相信爱情;苗苗、郑恺夫妇话题性高,夫妻相 敬如宾,又别有趣味;新婚燕尔嘅陈乔恩、曾伟昌夫妇,就好似偶像剧奔现咁"抓 马",男宠女爱超sweet。每组CP都有自己嘅特色,相处模式令人惊叹又羡慕, 观众可以从中收获嗑CP的乐趣,或者借鉴到新式嘅夫妻相处之道。

从栏目名就睇得出,《种地吧》係一档同田园耕作有关嘅综艺。十个 后生仔组成"种地小队",投身到真实的农村生活中,参与耕耘劳作,见证 稻谷发芽直至收获的全过程。节目中,"种地小队"事事都要自力更生, 小到耕种工具嘅维修,大到百亩田地嘅种植规划,甚至收成后的销售盈 亏,都会由呢十位农民新丁自己执行。呢档综艺除咗要培养年轻人珍惜 粮食的价值观之外,亦希望通过耕作过程,激发新时代年轻人奋发向上 嘅动力。每期节目嘅飞行嘉宾亦同常驻嘉宾一样,会参与到各项耕种劳 作中,流量小生龚俊前排都现身节目,落田、煮饭样样都试过。呢个劳作 向真人秀最有意思嘅point,就係大家都无惧泥泞水湿,全身心投入耕田 嘅快乐中去,从中收获到大自然嘅治愈,超有成就感噶!





《展开说说》原名为《这是可以说的》,斋睇个名就feel到,呢个节目会倾好多"你不知