

珠三角地区的湘菜馆据不完全统计约有十万家,数量虽然多,味道却不见得每一家都能达到闭着眼进去随便点的境界,为此我们攫取湘菜海洋中这几朵浪花以飨读者,想吃特色地道的湘菜,吃这几家一定不会失望。

刷新味蕾的湘菜记忆

新快报记者 陈斌 实习生 许博桓/文 龚吉林 李小萌/图



金牌虎皮扣肉

1 金牌虎皮扣肉 驻粤办镇馆名菜

东风西路上的湖天宾馆二楼湖天酒家,是湖南省人民政府驻广州办事处的辖下餐厅,出品在广州的湘菜馆子当中排名前三没有问题,一道经典传统湖南名菜——金牌虎皮扣肉便已令人垂涎。

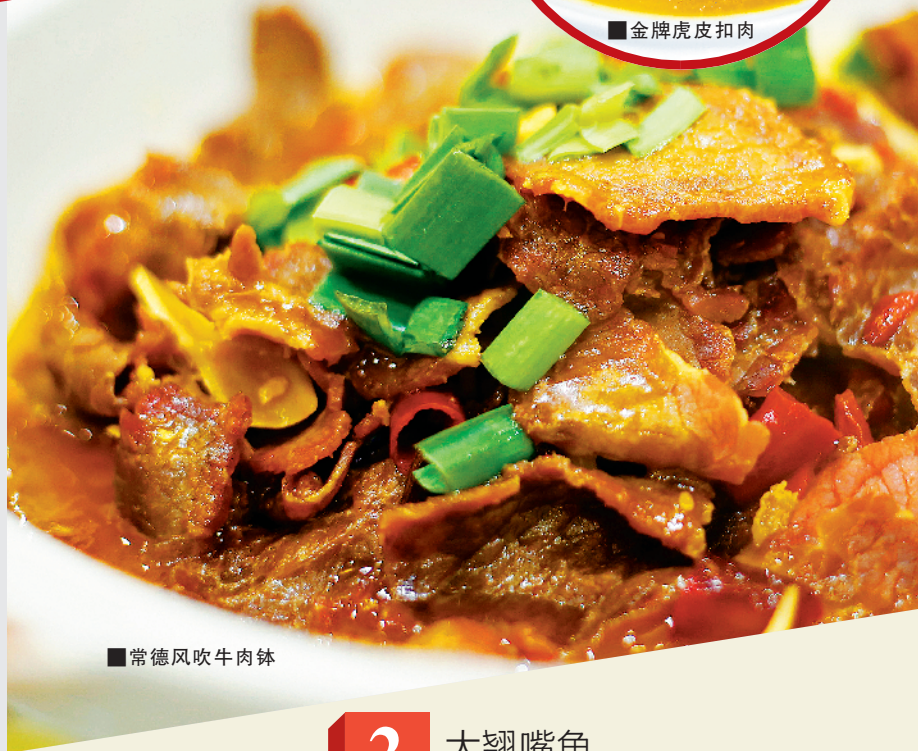
行政总厨、中国湘菜大师石忠介绍,金牌虎皮扣肉堪称湖天宾馆的“镇馆之菜”,在湘菜大师许菊云亲自指导下成型,是湖天的当家菜式之一,2008年还被作为代表湖南的申奥菜式。这道菜选用上好五花肉,经数十道工序精制而成,色泽酱红油亮,肉软烂滑溜,醇香而鲜,是让人大快朵颐的一道美味。

另一道代表常德钵子菜的常德风吹牛肉钵,也同样属于湖天酒家的必点菜式之一;常德钵子菜也叫炖钵菜,带有钟鼎饮食文化的古风,将炊具食器合而为一,边煮边吃。这道菜选上等风吹牛肉切片,以笋丝打底,佐以辣椒、青蒜等,浓鲜干香,煞有风味。



湖天酒家

地址:广州市越秀区东风西路156号湖天宾馆2楼



常德风吹牛肉钵

2 大翘嘴鱼 低于十一二斤的不予选用

主打洞庭湖鲜、常德炖钵和衡东土菜,将湖南原生态优质食材以乡土质朴做法集结在一起,各自厮守味型却又被归集容纳在同一个空间里任君取悦的佬湘小院,是佬湘楼创始人汤国良回归初心的作品。

不设大厅,只有独立包间的格局,是佬湘小院的发展走向。长长的走廊,将空间切割成26间房,中间是食材展示区,硕大的翘嘴鱼、游水的大水鱼以及不安分的土黄鳝们都集中在这个区域当中。

“入味”,是他们烹制地道菜品的首要宗旨,任何菜品好不好吃,其实没有什么十分深奥的秘诀,关键就两点:一是食材本身品质好,二是火候和调味要到,照此死磕,收获“好吃”不难。

对食材品质的要求和追求,是佬湘小院最鲜明的特色,比方大翘嘴鱼,很多湘菜馆都有做,但通常用一两斤大小的翘嘴鱼比

较常见,佬湘小院的大翘嘴鱼,必须要十一二斤重的,要达到这个重量,生长的年头就必须有五年以上。再比如他们的主打招牌菜大湖水鱼煨牛鞭,洞庭湖水鱼同样要生长5年以上、重量达到三斤半甚至更重的原材料,低于三斤半的水鱼一概不用……如此品质的食材烹制而成的菜品,咸辣鲜香已经渗透进了骨子里,真心让人吃一口想两口,停不了口。

佬湘小院还有一个出品宗旨,即坚持湖南原味,不会为了迎合食客的众家口味而调整出品的咸辣程度,所以不能吃辣的食客们需要注意一下。

佬湘小院

地址:广州市荔湾区芳村东沙紫荆道58号112(金宇运动场旁)



十一二斤重的大翘嘴鱼,过瘾。



香煎大翘嘴鱼,吃一口想两口。

常德钵子菜特色桃源骗鸡



大湖甲鱼



菜籽油炒超级小炒肉

3 土法肉余蛋 小时候妈妈的味道

老湘村的菜品价格跨度从19元、29元到一两百元一道的菜都有,完全践行了丰俭由人的消费自由。

我们前面说过,湘菜中有至少30%的菜式是不辣的,老湘村的一味土法肉余蛋就是代表菜品之一,十分具有“小时候妈妈的味道”。它属于一道汤菜,一个“余”字已经很形象地点出了烹饪手法,简简单单,美美滋味,颇值得一试。

下饭菜之一的菜籽油炒超级小炒肉是老湘村的经典,面对饭类主食从来没在怕的,尤其是在面对用五常大米煮的饭的时候,基本上人手两碗碳水化合物不在话下,当此时刻,根本是想不起来“减肥”两个字眼儿是何物的,只想痛快淋漓,先吃为敬。

老湘村湖南土菜(东圃店)

地址:广州市天河区中山大道中282号东圃商业大厦聚时代星座广场3楼



坚持“好食材做出好味道”的老湘村,90%的食材原材料都来自湖南本地,邻省的地域优势,让食材当天到餐桌成为了可能。

中午的用餐高峰时段,老湘村东圃店门前食客们已经开始排起了队,进口处的各种食材展示区,也在向食客们诉说着它们的身份。



土法肉余蛋,小时候妈妈的味道。

