

“省内游”之精致粤菜

味道不变,创意不减

乐峰广场3楼新开业没多久的粤菜餐厅“晓粤”,名字已经点题,只不过,不局限于带给食客们传统的广式点心、粤菜味道,同时也讲求更多创意和精致出品及摆盘。

晓粤的环境很有西关味,走进进去恍惚间好像误入西关大屋,又带点岭南园林风格的组合,挤挤挨挨的食客在不大的空间里营造出浓郁的人间烟火气息,看着特别带感。

晓粤乐峰店的出品主打广式点心及新派粤菜,最喜那味红胡椒焗东海黄鱼,据说用120秒焗出来,鲜且嫩,红胡椒便是这道菜的点睛之笔,色彩上红与黄的配搭已然十分讨喜,入口处增香提艳的感觉更为奇妙,要不是因为人多有点不好意思,一整份都可以直接干掉……

作为一枚肉食爱好者,所有的蒸肉饼类菜式都爱,当然,是要手剁肉饼且味道调得好蒸制也蒸制得好的那种,故此晓粤出品的蒸肉饼我也是喜欢的,又家常又美味。

既然店家宣称主打广式点心,那么“一盅两件”“得闲饮茶”可以成为“标配”,广式点心界的“四大天王”任君攫取,一坐下来点好单先来到面前的叉烧酥直接惊艳了四座,恰到好处的酥,热辣辣的温度,瞬间顺着喉咙滑下去两只……

味道的感知永远是第一位的和非常个人的,世间纷扰,唯美食与爱不可辜负。



▲晓粤的环境很西关,又带点岭南园林的风格。

晓粤(凯德乐峰广场店)

地址:广州市海珠区沙园街道
裕景路95号乐峰广场3楼



▲招牌之一的红胡椒焗东海黄鱼滋味鲜美。



►得闲饮茶,广式点心也是晓粤的主打。

“出省游”之经典川味

辣子比鸡贵,麻辣鲜香

同样是乐峰广场,2楼的川菜馆“上上席”10月1日正式开门迎客,还在试业状态下就已网罗不少拥趸,这里的川菜在成都口味的基础上增添了各种机巧心思,麻辣程度适中的味型,也照顾了不太能吃辣的群体。

经典菜式当红辣子鸡,辣子比鸡贵,没办法,除了牧马山主角二荆条辣椒之外,还有四种不同品种的辣椒一起“开会”,研究怎么在一念之间群策群力把这只鸡给比下去……

于是那增加辣度的魔鬼椒、朝天椒与那增加色彩标识度的辣椒们便集体堆成了“火焰山”,确实没那只鸡什么事了的即视感扑面而来。

吃辣子鸡这道菜,最大的乐趣就在于在辣椒堆里找鸡这一过程,而且你别看辣椒们在这只鸡面前集体“作妖”,实际上整体的味型调和得还是相对“温和”的,并没有表面上看起来红彤彤的那么惊人,所以不太能吃辣的同学不用担心,这盘辣子比鸡贵的辣子鸡你还是可以吃得过的。

嗜辣的同学吃完这盘辣子鸡,可以请店家帮忙添加油盐,将剩下的辣椒们打成半干的辣椒酱,打包拎回家,炒菜拌面,香香哒!

上上席川菜(凯德乐峰广场店)

地址:广州市海珠区沙园街道
裕景路95号乐峰广场2楼

国庆假期

味蕾替你去旅行

■新快报记者 陈斌 朱颖洁/文(图片:受访者提供)

“出国游”之美味寿司

肚子饱饱,幸福满满



▲为保证食材鲜美,寿司郎坚持店内烹饪。



▲每个寿司盘都植有IC芯片,可即时监测食材新鲜度。



▲卡座与回转台结合的就餐模式,既方便取用又有一定的私密性。

寿司郎是日本人气回转寿司品牌,广州市东方宝泰这间寿司郎9月新张,是寿司郎在中国内地的首店。

店面很日式,传统木质物料搭配经典红白黑品牌色,暖黄色小灯泡烘托下颇有温馨暖意。面积不算特别大,与你印象中的回转寿司店布局不太像,位置多是卡座,寿司输送带从卡座边穿过,既方便取餐又兼顾私密空间,体验感非常好。

仔细看,寿司输送带是双层的哦,下层是给所有顾客输送寿司的,上层属于“特快专递”,将另外点的

餐直接送到面前。

寿司郎有一句讲得很可爱的经营理念:“肚子饱饱,幸福满满”,意为价格亲民,可以放开肚子吃,味道很好,吃了很有幸福感。广州这间店也遵循着这一理念,门店常规菜单超过80种美味回转寿司,其中10元一碟的占60%以上。

同时为保证食材鲜美,寿司郎不使用中央厨房代工,坚持店内烹饪。人气单品红甘鱼每天都在店内去皮,各类天妇罗炸物也是现点现做,最别致的是这里的回转寿司综合管理系统,每个寿司盘都植有IC芯片,导入商品单独管理系统,可自动废弃劣化商品,实时掌握销售情况,比如金枪鱼寿司在输送带上传送的距离如果超过350米就将自动废弃,最大程度地保证食材新鲜。

寿司郎

地址:广州市天河区东方宝泰
PO PLUS新区内

国庆长假非必要不出省,留在广州逛吃也不错,正好借机休整调试快节奏的日常,通过味蕾的不同感知,让生活依然不缺仪式感。

吃这件事情,应该不仅仅停留在吃本身,它更应该是人的某种精神追求,是姿态,是某种生活方式的体现,吃什么?怎么吃?跟谁吃?这中间蕴含的意义没有表面上的果腹看起来那么简单,当一个人真正能将吃这个动作,赋予了“灵魂拷问”般的概念时,那么“自我”这样的存在,也会随着美好起来。

世间万物,一切美好,都可以在食物中找到!