

一人一道招牌菜

# 跟着粤菜大师做大厨 让这个年粤味十足

过了腊八就是年。腊八一过,浓浓的年味便日渐鲜明显立了起来。“年”对于爱生活、爱美食的传统国人来说,更是阖家团圆、共治美味的好时光,尤其在美食之都广州,人们更乐于将对新年的美好祝福与食物融会贯通,讲究讨个好意头,取个好口彩,这种仪式感与味觉感官并重的双重满足感,就是对“年”这一美好节点的最直接诠释。

今年的农历新年,也比往年来得稍早了一些,故此我们特别开设这一栏目,邀请经验丰富的粤菜师傅,每人分享一道年节时分的拿手菜,用这些美好的人间烟火气,祝愿新的一年,每一个人都心想事成,事事如意。

■新快报记者 陈斌/文 龚吉林 邓迪/图

## 1 旺丁旺财茨菇掙,财源广进金元宝

出镜大师



广州耀华饮食集团味稻粥城行政总厨  
周景树

已有40多年烹饪经验的树哥,于广州老城区荔湾出生长大,自小的耳濡目染,让他对美食有要求,更有追求。

最重要的是长久的热爱,幼时吃宴席,树哥就最喜欢看人家煮菜,这种根植于骨血中对烹饪的激情,让他数十年毫无倦怠感,就连在家,他也同样非常喜欢下厨,“通过自己的烹制,做好一道菜,被人喜欢、受欢迎我就最开心。”

在他看来,粤菜代表着选料精和对时令的执着,口感上追求鲜爽嫩滑,他喜欢沉浸自己,深入民间去寻觅某些险已失传的传

统菜肴烹制手法,再通过个人的学识经验复刻出来,进行“树哥式”全新演绎,菜品曾多次获国内重大赛事奖项。

这次,他准备了两道年味菜品,一道是鲜鲍鱼焖鸡,另一道是茨菇掙猪手,“新鲜的鲍鱼形似金元宝,寓意来年财源广进;茨菇也是年节时分必不可少的一味,代表人丁兴旺,更添喜气。”



### 菜品名称 鲜鲍鱼焖鸡

寓意:鲜鲍鱼形似金元宝,寓意来年财源滚滚,赚得盆满钵满

主要原材料:180天鸡龄的清远走地鸡、大连鲜鲍

鸡只斩件后用小火煎至两面金黄色,加入姜、蒜、菇件与定好型并焖煮好的鲍鱼一同用鲍汁慢火收汁五分钟左右即成。



煎香鸡块

## 2 生财好事齐齐至,大吉大利迎新年

出镜大师



广州白天鹅宾馆宴会厨房大厨  
廖颂贤

1993年即进入白天鹅宾馆工作至今的廖师傅,有多次国宴接待工作经验、出身于西关的老广州,历年来应对过无数次大型宴席,且在各种技能赛事中屡获殊荣,包括广东省技术能手、广东省烹饪名师、中国烹饪名师、中国烹饪大师等称号,2019年第八届全国烹饪技能竞赛总决赛中更摘得中餐热菜个人金奖。

西关是老广州对美食要求最为注重和严苛之地之一,从小受家庭熏陶,廖师傅对美食也同样有着老广州人独到的认知,多年的从业经验奠定了他深厚的粤菜基础,加上宴会厅工作的实际需要,并不局限于粤菜一个菜系,而是根据不同的宴会主题和需求,学习并完成各不同菜系间的跨界融合,

在他看来,粤菜的精华在于鲜,尤其是食材的鲜,这一点即便是放到现在,在其它省份也是完全没有办法做到与粤菜讲求的食材鲜相比拟的。

此外,粤菜的精髓还在于“变”,求新求变,兼容并蓄,以白天鹅宾馆为例,每个季度要求每位大厨级别的厨师至少出两道创意菜,一方面传统的粤菜要保留、要传承,另一方面也要新的菜式有融合,有创新,让食客时常有新鲜感。

廖师傅准备的年味菜是生菜蚝豉扣大腩,这是广府人家年夜饭一道非常传统也非常家常的意头菜,取各食材的谐音,生菜意味着“生财有道”,蚝豉代表“好事连连”,大腩取“大吉大利”之意,希望借这样一道传统家常的意头菜式,为新年的家庭团圆添滋增味。

### 师傅教路

做菜时如果用金蚝,最好就选一斤三十头左右的蚝豉为最佳,这种程度的蚝豉大小个头均匀,烹制后易入味,易入口。

### 菜品名称 生菜蚝豉扣大腩

寓意:生财好事大吉大利

主要原材料:猪腩、金蚝、冬菇

金蚝选用一斤三十头左右的湛江蚝豉,个头大小均匀,浸发清洗后扣入味。冬菇也同样扣入味,火腩用糖和豉油爆过增加其香味,切小块备用。

一整条完整的猪舌清洗干净之后,用辛香料如八角、肉桂、香叶等一起煲至软熟,放凉后改刀切薄片。

另取鸡蛋,打成浆,在油锅中用低温拉成蛋丝,用于填充菜品的空隙,吸收了汁酱味的蛋丝,更入味,更美味。

最后将所有原材料食材一同扣好,蒸至入味,淋上调好的芡汁,就完成了,口感软香浓郁,贴合年味气氛。



生菜蚝豉扣大腩所用原材料

