

## 一人一道招牌菜

跟着粤菜大师做厨  
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立体了起来。“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 旺丁旺财茨菇炖，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

## 师傅教路

烹制鲜鲍，事先给鲍鱼定型很重要。

先取20℃水温的水浸鲜鲍10分钟左右，其后可遵循每隔10分钟左右换一次水，每一次水温较前一次高20℃左右，如此四次，直到鲜鲍定型，再加入鲍汁小火焖煮以入味。



■煎香鸡块

菜品名称  
鲜鲍鱼焖鸡

寓意：鲜鲍形似金元宝，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、菇片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。



## 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，并不仅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，

## 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均匀，烹制后易入味，易入口。

菜品名称  
生菜蚝豉扣大肠

寓意：生财好事大吉大利

主要原材料：猪肠、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。



■生菜蚝豉扣大肠所用原材料

