



连年有余酿鲮鱼



■起鱼肉剥鱼皮是香煎酿鲮鱼的第一个难点,非常考验师傅功力。

逢年过节,广东人的餐桌上,鸡和鱼往往是少不了的。

香煎酿鲮鱼这道传统功夫菜,是应景的压年菜,寓意“连年有余”。

做这道菜难点有二:一是考师傅刀功,完整将鱼肉起出来的同时保证鱼皮不能有损坏;二是将起出来的鱼肉打成鱼胶又要考验师傅的手法,故此没有耐心、不肯花时间、花功夫是做不成的。

“七八两一条的鲮鱼口感是最好的。”专做粤菜三十年的花城苑海心沙二号餐厅总厨唐桂明一边小心起肉剥鱼皮,一边分享多年经验。

花城苑的酿鲮鱼与别不同之处,还在于将起好的鱼肉切成薄片打成鱼胶,质感纹路更鲜明。在唐师傅运刀如飞下,鲮鱼肉被切成几可透光的薄片,加入适量盐后在师傅掌心按顺时针方向不断揉拆直到鱼肉片聚合在一起带着明显黏度,加入事先切成丁的腊味、冬菇、马蹄等材料,再一并它们揉匀。

接下来将馅料“酿”回鱼皮里,均匀压实再给鱼儿塑个形,就可以起油锅煎了。煎鱼过程考验火候,师傅说一定要热锅、热油,鱼儿下锅即被高温定型,不会粘锅;如果不温不火,铁定粘锅。

等这条“连年有余”的小鱼儿被煎到两面金黄,就可捞起控油,打横切件,淋上调好的蚝油芡汁,“压年菜”礼成。



Step 1 起好的鱼皮晶莹剔透。



Step 2 鱼肉被切成近乎透亮的薄片,这样打出来的鱼胶的质感纹路更鲜明。



Step 3 加入适量盐,按顺时针方向揉到鱼片起胶,再加入其它材料揉匀。



Step 4 酿鲮鱼时馅料要顺着鱼皮的空间均匀压实。



Step 5 热锅、热油煎鱼才不会粘锅。



■表皮金黄略带焦香,内里鱼肉鲜混合腊味、冬菇、马蹄等交织的香,碧绿葱花点缀的“颜值担当”,让您心想事成,“连年有余”!