



遇见生活小美好

# 龙年食游广州

采写:新快报记者 陈斌 摄影:新快报记者 龚吉林

## 遇“建”生活 遇见向群

建行生活天天八折(每日10:00开抢):80元  
购100元代金券,160元  
购200元代金券;

周五半价(每周五  
10:00开抢):50元购100  
元代金券,100元购200  
元代金券;

具体优惠请以建行  
生活APP活动页面为准。



扫码下载  
建行生活APP  
遇见生活小美好

# ·传承意味着发展 发展就要推陈出新· 出品是灵魂 服务是窗口



职务:向群饭店行政总厨  
从业年限:20年+

出镜人物 李志勇

向群的理念

人品是排第一位的 不能辜负食客

### 始创葱油淋鸡

这是向群最为招牌的招牌菜。

选用自家清远农场养殖的清远果园鸡,光鸡重量在两斤二三左右,摆盘上除了鸡肉本身外,还跟着半只溏心蛋和鸡肾,配着味道香浓的姜葱和炸姜茸,辨识度极强,吃起来皮爽、肉滑、骨有味儿。



### 盐煎一口牛肋粒

将雪花牛肋粒以低温慢烤的方式慢慢炮制,搭配裹了海苔碎的炸薯仔和微微炸过的咖喱叶,粗犷中带着细致,

口感上牛肉表面带一点点焦脆感,内里保持着牛肉汁的香味,跟薯仔堪称“绝配”,荤素搭配,吃着不累。



### 原创锦鲤杨枝甘露

最得意出彩的是面上那条肥嘟嘟的“锦鲤”,寓意“连年有余”的好意头,让这款街头巷尾耳熟能详的甜品瞬间有了更上层楼的升华感。



### 秘制头抽肠头煲

出自300斤重的黑毛猪,只选口感最好的肠头部位,以姜葱胡椒水辟掉大肠的异味,用自制头抽浸熟后略煎一下,煎到大肠头的表皮带一点点焦脆香,再放入沙煲中啫。成品色泽诱人,一口下去,软糯入味的肠头带着鲜明的豉香冲击味蕾,堪称“内脏爱好者必备”菜品。

