



遇见生活小美好

龙年食游广州

摄影:新快报记者 龚吉林
采访:新快报记者 陈斌

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+

出境人物 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。

