

择一城，阅千年！

一千多年前海上丝绸之路的起点，一千多年后粤港澳大湾区的核心，这里是千年商都广州，珠江之水孕育了广州人的生存逻辑与智慧，商业的基底造就了广州的城市性格：它低调务实，它开放而多元，它既传承两千多年的历史人文，又从不间断地积极进取、突破自我、勇于创新。

勇立潮头的广州，既有生活妙滋味，又有科技与狠活；既是数字金融标杆城市，又是姿态更竞充满活力的新都会。

传统的广州在传承，传承的广州在创新，创新的广州成就了无数人的希望与梦想，在这座兼容并蓄、务实进取的都市里，浓的是化不开的生活氛围，多的是升腾不息的人间烟火，以食为媒，“五一”假期继续跟随建设银行广州分行及建行生活APP的步履，走进广州，遇“建”羊城的美好。



遇见生活小美好

龙年食游广州

视频剪辑 朱正颖  
摄影 新快报记者 龚吉林  
采访 新快报记者 陈斌  
郭思杰

遇“建”生活 遇见新兴饭店

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

百年老店羊气十足 五代人传承的烹羊秘方

择一城·阅千年 传承之城



职务：广州市新兴家喻饮食有限公司出品总监  
资深中国烹饪大师、中华金厨、广东省粤菜师傅「五星名厨」  
从业年限：46年

出境人物 卢镜泉

从公元前214年赵佗在岭南设郡开始，广州城便开启了源远流长的历史。

岁月长河，千年文明。科技日新月异，文化与时代交融，历史见证人类智慧的结晶。

升腾着烟火气的美食之都广州，有一家始于1910年的百年老店，从小食店起步，五代人坚守传承广府烹羊秘制配方，百年技艺从未间断。而这一切，时间成为了最好的接力，专注在这一行已经46年的出品总监卢镜泉给出了答案。

卢镜泉，广州市新兴家喻饮食有限公司出品总监，资深中国烹饪大师、中华金厨、广东省“粤菜师傅”五星名厨，“专注研发粤式烹羊菜品都有三十多年时间。”接受采访时，卢镜泉很自信地说道：“三十多年下来，可以说，我除了羊毛还不会做以外，羊身上的任何一个部位好比羊角、羊眼、羊靴，都被我研制做到了极致。”

在广州，一说起秋冬进补，第一时间会想到海珠区前进路上的老字号新兴饭店，“秘制羊肉煲我们选用黑山羊，汤底用鱼汤与羊骨汤混合，鱼羊谓之鲜嘛。”卢镜泉介绍，新兴的秘制羊肉煲先将羊肉与配料食材、香料等采用武火、中火、文火不同火候交替的方式让羊肉的口感具有皮爽、肉滑、有嚼劲的鲜明特色，汤底则用鲫鱼汤与羊骨汤混合而成，“羊骨加配料煲3小时左右成为羊骨汤，鲫鱼先煎到两面金黄，再用猛火攪酒加沸水滚开以辟腥，最后把鱼汤加入羊骨汤里，用武火煲60分钟左右即成，这样制成的汤底，味道鲜甜醇厚，比单纯用一种汤底的口感丰富和立体得多。”

百年老店依旧“羊”气十足，他们没有固守在自己的“舒适圈”，在传承与创新的有机融合中不断探索，不断开拓，以“羊”为主，迭代更新。如今店内跟羊有关的点心及菜品等已经多达上百款，除了“镇店”经典新兴秘制羊肉煲外，新兴真味白切羊的口感同样很赞；他们用羊奶研发的新兴酥皮焗羊奶，结合了广式菠萝包和顺德双皮奶之所长，吃起来口感相对更滑更细腻；甚至为了配合广州“花城”的美称，特别设计了新兴“羊城十二月令酒”的周边，将广府时令花卉与中国传统酱香白酒相结合，美食美酒美器，给食客带来“羊”气十足的新意。



师傅教路

新兴秘制羊肉煲

要想让羊肉呈现皮爽、肉滑、有嚼劲的口感，需得将羊肉与配料食材、香料等采用武火、中火、文火不同火候交替烹制的方式爆香，加入新兴秘制九味酱再爆炒及攪酒；

“鱼羊”谓之“鲜”，新兴秘制羊肉煲的汤底，是用鲫鱼汤与羊骨汤混合而成“鱼羊汤”。羊骨加配料煲3小时成为羊骨汤，鲫鱼先煎到两面金黄，用猛火攪酒加沸水滚开辟腥，然后将鱼汤加入羊骨汤，用武火再煲一小时左右。

羊肉与鲜汤“合体”后上桌以小火边焖边吃，越焖越香。



同场加映

新兴真味白切羊

东山羊用白切技艺烹成，羊皮爽脆，羊肉嫩滑，曾获“中国名菜”殊荣。



新兴酥皮焗羊奶

酥皮是真正属于老广的粤式酥皮，讲究脆和很香的蛋味，羊奶的口感相对来说更细滑。



新兴羊肉叉烧批

中国烹饪大师、南粤点心泰斗之一的何世晃何大师讲过，粤点当中“无盖”为挞，“有盖”为批，因此这个“带着酥皮盖”的便称之为“羊肉叉烧批”，由新兴首创，外面是粤式蛋挞皮包裹，内里是羊肉做的叉烧，香甜带汁，风味独特。

