

每一座新酒店的开业,总是会给城市带来新的时尚气质与生机勃勃的精气神,特别是除了住宿,尝味是城市烟火百态里无可替代的独特体验,更是多元化城市和生活方式的呈现。今年上半年,广州新开业的两家酒店——广州越秀宾馆希尔顿格芮精选酒店及广州新世界酒店,便透过味道传递背后的匠心精神与融合当地特色的美食文化,让宾客们在别具特色的雅致氛围中探索经典美食的全新感官体验。

尝味粤式新烟火

■新快报记者 梁彧/文 笋哥 受访者/图

01 一口广府菜,一口京鲁菜 游赏文化印记里的新味生活

建于1960年的广州越秀宾馆,如同它门前那棵260多年树龄的古榕一般,扎根在“老广”记忆中,如今,希尔顿格芮精选品牌为酒店注入了新的活力,从此焕发更优雅更时尚的气息。

作为希尔顿格芮精选品牌在粤港澳大湾区的第一家酒店,其细节处可谓下足了功夫。进入首层大堂,以木棉花为灵感的吊灯“绽放”相迎,两侧墙面将羊城八景时代变迁历程以浮雕艺术品的形式,传递着历久弥新的广府文化。乘坐电梯来到三楼越秀轩中餐厅,“岭南花窗”“岭南园林窗洞”“岭南佳果荔枝”等具有城市人文象征的元素被融入用餐空间中,带来浓郁的粤式风情。

这里主打广府菜和京鲁菜。

广府菜的在地优势自然不必赘述,该酒店的行政总厨朱福明在烹饪领域已经深耕超过15年,擅长基于西式料理的烹饪技巧,糅合中式烹饪食材与理念进行创新。比如,一道脆皮黑松露鹅肝包,就是基于传统广式酥皮包的灵感,加入西式料理常见的黑松露与鹅肝进行糅合,外皮的酥脆与鹅肝的绵软细腻,口感相得益彰,在黑松露的加持下,更是满嘴鲜香。

创新之外,朱福明还非常坚持

传统手作,他说:“厨师的手,是能够为菜品注入灵魂的。”因此,在越秀轩中餐厅能够品尝到即点即蒸的粤式手工自制点心。

京鲁菜,顾名思义就是京菜和鲁菜的结合,但又并非简单地将京菜和鲁菜混合在一起,而是在保留各自特色的基础上,通过创新和融合,形成了独特的风味。例如,烤鸭这一京菜代表,其作法和吃法就源于鲁菜,但经过北京厨师的改良和创新,已经成为了京鲁菜的标志性菜品。

越秀轩中餐厅的烤鸭,从师傅到鸭子到整套的烤鸭工具乃至卷烤鸭的饼皮,都是从北京运过来的。在“北京烤鸭界”深耕多年的王师傅,从鸭子上架到片皮,都是亲自把控和操刀。

用餐时刻,只见王师傅推着一辆精致的小车走了过来,手法娴熟地片下烤鸭皮,每一片都晶莹剔透,仿佛能看到皮下的油脂在微微颤动。酥脆的外皮、鲜嫩多汁的肉质、层次丰富的配料、丝丝入扣的酱料,还有那带着韧香的饼皮,共同构建了一个美妙的口感世界。

王师傅透露,好天气是加持烤鸭美味的天然能量:“预定之前可以先看一下天气预报,天干气爽的时候烤鸭的皮会更酥脆。”



■来自北京的王师傅手法娴熟地片下烤鸭皮。



■选用黑毛猪的五花肉部位,先用秘制酱汁进行腌制,需要提前腌制12小时让肉质变得松软且入味,这一招牌炭烤叉烧每天由总厨朱福明亲自把控烧制火候。



■传统子姜叉烧酥:纯手工制作的子姜叉烧酥,基于传统叉烧酥的制作工艺,加入子姜来平衡酥点的油腻,备受食客赞誉。



▲片烤鸭皮



●觅食地:

广州越秀宾馆希尔顿格芮精选酒店越秀轩中餐厅
地址:广州市越秀区小北路198号3楼



■朱福明



■谢艺超



■贡椒酱蒸吊龙



●觅食地:

广州新世界酒店一方中餐厅
地址:广州市白云区百顺北路30号1楼

■醋椒鲜花胶:餐前冷菜醋椒鲜花胶,酸甜清爽,鲜美开胃。



■咸鱼蓉鸡丝炒豆芽

02 一口从化野菜,一口手工创意菜 沉浸体验在地食材的风味流转

岭南文化丰富的一面在其食物之中彰显,也在于本地食材千变万化的应用与风味的流转。

广州新世界酒店坐落于白云新城核心地带,与广州瑰丽酒店一脉相承。两间重点打造的餐厅置于酒店一层,其中,主打地道传统粤菜的一方中餐厅,以本地时令食材入馔,吸引了众多本地食客。

中餐行政总厨谢艺超是广州从化人,我们也都知道,从化的野菜终年不绝,品种繁多,例如笋、麻笋、流溪滑蕨、苦竹、野茼蒿等,谢艺超将自己从小相关的生活经历及成长环境结合,加上自身不懈学习钻研,把各种野菜融入到餐厅的风味中,在这里你可以喝到加入辣桑根的猪肚花椒汤、加入野茼蒿的鲮鱼汤等。

谢艺超也热衷于逛大大小小的菜市场,从中挖掘周边地道的本地食材,打造时令美味,如鱼鳞可食的剥椒从化涸鱼、禾秆草烟熏过的黑山羊腩等。

快节奏生活让快手菜成粤菜爆款,但谢艺超却愿意花费时间、精力和人力去琢磨一些“功夫菜”,一道咸鱼蓉鸡丝

炒豆芽,豆芽一条条进行精选,经人工掐头去尾后,留下嫩脆、白净的那部分,而且是当日摘,当日用。

看似简单的一碟小炒,除了需要花时间去前期准备,还对厨师的火候掌握与时间判断有着严苛测试——炒久了,豆芽出水,干瘪瘪令人毫无食欲;炒不熟,那半生熟的味也不好受。因此,谢艺超选择将豆芽先炒至断生后搁置一边,随后放用清远麻鸡的鸡腿肉以及部分背部肉制成的鸡丝、切粒的梅香马友咸鱼兜炒,最后再加入此前已经炒好的豆芽。装盘上桌的豆芽,看起来一根根晶莹剔透、透着水灵,相当有食欲,整体吃起来更是咸鲜爽脆,下饭一碗接一碗。

醋椒、贡椒酱也都是谢艺超与厨师团队的“手工活”。醋椒是用醋加红椒、青椒末与柠檬调味,酸甜而开胃,很适合用来浸泡制作各种餐前冷菜。贡椒酱是选取湖南的黄贡椒,用盐发酵数小时,待其软化后,放油、蒜调味,风味微辣,最多用3天就要重制,谢艺超用它来蒸潮汕牛肉吊龙部位,微辣的贡椒酱激发出牛肉的鲜美,令人一试难忘。