



炖羊肉

川味辣卤

澳洲的牛仔骨、宁夏的滩羊、汕头的鹅肝、四川的卤味、宁波的炆蟹、北海道的带子……有没有想过,这些来自世界各地的“尖货”食材会在你的团年夜饭桌上汇聚一堂?

厨艺苦手的你先别皱眉,这些食材虽然矜贵,但烹调起来却是十分简单,简简单单地煎香或者清蒸、白灼即可,有些甚至只需要用微波炉略略叮热便大功告成。除了保证你的团年夜饭叫人眼前一亮,还不会让你大费周章。

让世界围着你的团年夜饭转动

文/羊城晚报记者 梁旭华 图/羊城晚报记者 王敏

冷盘

一桌正儿八经的团年夜饭,必不可缺的是前菜,也就是北方人所说的冷盘。而随着川菜席卷全国之势,最近流行的冷盘就得数四川的辣卤,从五香兔头到孜然鱿鱼须、卤猪尾无所不包。

刺激派:川味辣卤麻雀足

其中风头最盛的,莫过于可以随时开吃的冷吃兔,电商平台上一字排开几十家,叫人眼花缭乱。

不过懂吃的老饕,在留意店家的有否营业执照和卫生水准之外,还会观察以下细节:兔子是不是草兔,在制作的时候是不是先过油以保持肉质嫩滑,是不是小锅制作以确保锁气。

最为人忽略的地方,还在于它所选用的小米辣、尖椒和子姜是否出自自贡。因为在当地人看来,唯有选用这自贡三宝制作的冷吃兔才叫地道。特别是自贡子姜,入口无渣脆嫩,一尝就知道。

温和派:江浙前菜味清鲜

如果觉得川味前菜太刺激,那么来点温和的,试试浙江嵊州的糟猪肉。此地乃是越剧发源地,同时也盛产黄酒,大家都习惯以黄酒入肴,醉蟹醉螺就不用说了,

主菜

鸡与鹅不可少

团年夜饭中的重头戏,当然离不开大鱼大肉,是为硬菜也。对广州土著来说,团年夜饭必不可少的肯定是一只鸡。

以往要做这道菜,老妈往往要提前准备,一早去市场选只靓鸡,然后回来用“鸡架”煲一锅鸡汤,才将去了内脏的原只光鸡浸入,所耗功夫不少。不过现在不少本地老店都在网上开通了电商平台,可以直接网上下单,即日送到。

值得推荐的是台山“来记”的盐焗鸡,一只大约一斤半到两斤,鸡肉滑爽,鸡汁够多,而且越吃到后面越有盐香,简直欲罢不能。在微商城下单后,隔日即能收到真空包装的靓鸡一只。

除了鸡,广州人逢年过节少不了的还有一只烧鹅。别看烧鹅现在已经成了盒饭三宝之一,但真要做得好,其实不多。一只上好的烧鹅,除了皮脆肉嫩之外,还要皮

熏鱼,肉质较为酥化一些。若是喜欢酱香味浓和麻油香足的,则可以考虑常熟一带所出的熏鱼,口感比上海的要结实,也没有那么多的细刺,很好入口。

当然,若是喜欢洋派的,大可以去买产自西班牙的5J火腿片,卷了哈密瓜条同吃,一样不亦乐乎。

下带有一点的鹅油,这样吃起来才会浓香四溢。新会的“恒益”远近闻名,这家烧鹅店的老板三代都做烧鹅,在腌制鹅的时候会加入新会陈皮,再以荔枝木烧烤而成,因此香气层次丰富,肥而不腻。重新加热之后,那股肉香气依旧强烈。

吃罢烧鹅还未履足的活,那还可以来一道汕头卤水鹅肝。记者推荐“日日香”,味道咸香适中,略微用微波炉中高火叮30秒就能开吃,配威士忌或者是干红一流。

也许你会说,年年都吃烧鹅,能不能有点新意?你可以一尝北京烤鸭。现在大董就有专门的酥不腻烤鸭礼盒,从鸭酱到荷叶饼一应俱全,也是只要叮热即可。

羊肉牛排显心思

吃过了肥鸡烧鹅,就到了红肉类菜式登场的时候了。在冬日最适合吃的当然是羊肉。

对于嘴刁的老广来说,唯有香而不膻

的羊肉才叫上乘。在这个标准之下,首推的就是宁夏盐池滩羊。它是地理标志产品,肉质细嫩带奶香,简单用清水煮熟再撒点海盐就能上桌,丁点膻味也没有。

要是再讲究些,还可以选滩羊的肋排部位,用橄榄油煎香即可。最妙的是,宁夏滩羊采用的是冷鲜空运,所以风味流失极少。当然,大家在网上选购的时候,记得要看按清楚商家有没有“地理标志证明商标”以及“盐池滩羊证明标准用证”。

和羊排同样易操作的还有牛排。现在电商平台上常见的牛肉多来自于澳洲、新西兰、加拿大、智利等国家。若是以性价比来算,则是澳洲和加拿大的较佳。如果家里人口较多的话,推荐购买牛肋排部位。盖因广州俗语有云:最香不过骨边肉。这一部位的牛肉肉质细滑,而且带有油脂,既可用西餐的烹饪方式来煮香煎,也可以用粤式卤水的方式来焖煮。

文/图 羊城晚报记者 王敏

新潮元宵 步步高升

还有不到一周就正式启动过年程序!那么过年前的元宵,年糕、煎堆、角仔、蛋散……你又预备好了吗?

今年的年货品已经不是以往的椰汁年糕、马蹄糕、萝卜糕等老三篇,健康型、迷你装纷纷入市,甚至连西饼店也推出品种繁多的年货礼盒,赶紧置办起来吧!

年糕转走健康路线

国家早在几年前就已制订了年糕的行业标准,严格规定了生产年糕的大米等级不低于标准一等,非优质大米不得生产年糕,未经包装的年糕不得在市场上销售,并严格控制食品添加剂的使用品种和使用量。

因此,近几年各大卖场的年糕基本上都是独立包装,让消费者买得放心。根据各年糕生产商反馈回来的信息显示,年糕还是以传统品种,譬如鲤鱼形、金砖形的椰汁年糕、马蹄糕、萝卜糕最受欢迎。

由于最近几年健康风劲吹,因此年糕也在往健康方向转变,即使是传统年糕也不再像以往那般重糖、重油,各商家都强调所有糕点坚持低糖制作。添加的健康元素更是不少,红豆、芝麻、花生、和田枣等五谷杂粮纷纷成为年糕的新搭档。譬如“炳胜”的红豆糕、“潮



炳胜贺年糕点

业界报料

“团年夜饭”是中国人心中难以言说的情怀,是我们对家的眷恋,也是一家人团聚、辞旧迎新其乐融融的幸福时刻。

广州岭南五号酒店——五号茶居,为您呈献正宗高端粤式美食。鸟笼形态的吊灯,彩笔为针、丹青作线,艺术摆件与家具以及玻璃隔间的包间,无论是私人定制晚宴,还是小型聚会,五号茶居都是您的最佳选择。这个新春佳节,如果您不想拘泥



年糕是广东人过春节必备的年货

皇”的银耳红枣年糕,富力君悦大酒店的和田枣年糕等。莲香楼甚至将海苔、八宝粥的原料都变成年糕的新宠儿。

最特别的还得算是美西西饼今年推出的素食系列——黑松露上素糕,采用被誉为“食中钻石”的黑松露及花菇、云耳、马蹄等配以熬制数小时的足料汤底制作,口感清爽。

迷你版本大热

在这贪新鲜爱换口味的年代,最好每日吃到不同菜系,谁有这么个耐性天天早上煎年糕?

今年生产商们都纷纷帮年糕进行了“瘦身减负”工程,以往动辄三五斤以显示家肥屋润的大家伙,纷纷转变成小巧玲珑的迷你装。像“东海堂”就推出了68元的瑶柱萝卜糕,一份只有400克。甚至连老牌的莲香楼也推出了450克装年糕以适应现在的小家庭。

西饼店争夺年货市场

以往一直在春节期间保持低调的西饼连锁店,今年也按捺不住,推出了专门设计的新春礼盒,以争夺传统年货品的市场。

譬如“面包新语”今年推出的两款春节年货礼盒,其中一款包含了广府经典的核桃酥与鸡仔饼。另一款小情酥礼盒则是过年零食清单必有之凤梨酥,每一个都是凤梨果肉入馅,入口皮酥馅绵。“美心西饼”今年也新增了全新口味的盛意礼盒,其中最吸引的是拥有192层酥皮的扁桃仁酥条,松脆得掉渣,很讨女孩子的欢心。

团聚 | 喜悦

与传统节日的单一菜肴,不妨来到五号茶居,一堂五号中餐行政总厨吴家泉主厨精心炮制多款新春盛宴,为您与家人的团聚时光,增添幸福美满!

“无鸡不成宴”是广州人家喻户晓的美食之道,吴师傅精选清远鸡鸡腿肉,烹制长寿富贵风生水起捞起白切鸡,让食客领略来自顺德鱼生的精髓,更有“风生水起,八方兴旺”的吉祥寓意!

吴师傅采用传统蒸鱼方法在团年宴上呈现事事顺意古法蒸桂花鱼,突

是土味更是年味,土年货成热门“伴手礼”

文/图 羊城晚报记者 王敏

关于春节的记忆,总少不了亲戚之间登门拜年,两手提着伴手礼前去,又两手拎着回礼回家,寓意“有来有往”、“年年有余”。不过,如果年年的伴手礼都是些曲奇饼干、贺年糖果或者海味干货的话,就不免欠缺新意,过于单调了。

今年的伴手礼市场,将地方特产、农家土货都搬上大雅之堂,换上或喜庆或高端的礼品包装,摇身一变成既实用又高逼格的新年伴手礼。

线上好货淘不停

春节即将来临,一些电商平台纷纷开启节前促销模式,就连餐饮企业也玩起了跨界,纷纷在自家的微商城或淘宝的官方店推出特色年货节。比如莆田餐厅开启的年货大促,就亮出“年货送回家”的组合,包括有头水紫菜、妈祖面线、兴化米粉等莆田土特产。

无独有偶,西凤夜面村也瞄准了“给团聚时刻的餐桌加个菜”的市场需求,推出了299元的牛羊肉礼盒,包邮到家,含羊后腿肉、羊蝎子、牛腩、牛腱子,可在微信号或门店下单。

近日南京大牌档的官方商城更是上线了两款具有南京特色的拜年礼盒——“惠”和“集”。“惠”礼盒包含了风干老味香肠、风干长江白鱼、腊鸭腿、秦淮绿豆糕;而“集”礼盒更为丰富,除“惠”包含的物品,还增添了老味咸肉和姬松茸,可说是非常诱人。

送大米,祝“常年有米”

据超市的工作人员介绍,盒装有机生态大米成了今年年货礼品市场的“新宠”,大米礼盒的销量几乎比去年翻了一番。尤其是泰国香米、五常大米和生态有机米等高端大米礼盒最受青睐,这些热销的上乘大米礼盒普遍价格不低。

在包装上,大米礼品不再单纯是传统意义的麻袋、编织袋包装,而是装在设计精致、色彩鲜明、外观高档的礼盒当中,包装越来越小巧。

寻常大米是论斤卖,而“礼品米”则是按盒标价销售,一般售价



头水紫菜

美食打探

顺德鱼脍,吃出一个鲜字

图文/羊城晚报记者 施沛霖

新春放假,少不了四出找好吃的。鲮鱼脍你吃得多,鲮鱼脍你听说过吗?俗话说“厨出凤城”,顺德人烹鱼特别有心得,鲮鱼脍就是其中的代表作。

鲮鱼是广东特有的一种淡水鱼,秋冬是鲮鱼最肥美的季节。鲮鱼味鲜甜,但多骨刺,剔骨刺肉做成鲮鱼滑、鲮鱼饼都是常见的做法。而鲮鱼脍在顺德已经有上百年的历史。

鱼脍的制作讲求刀工。一般选取新鲜鲮鱼,起掉大鱼刺后,手工切薄片,小鱼刺切碎到鱼肉里。之后加葱、陈皮,适量的盐等调料,将调料和鱼肉拌匀。待调料充分混合后,再用手来回揉搓5分钟左右,让鱼肉开始起胶。为了使其口感紧实,吃起来比较爽口,最后还需要将起胶的鱼脍用力摔打十分钟,顺德特色美食——鱼脍宣告完成。

顺德鱼脍爽滑鲜甜,与鱼滑的弹牙口感略有不同,因为是手工切片而非剁碎,多了一份鱼肉的细腻与绵滑。为突出鱼本身的原汁原味和鲜味,刚刚制作好的鱼脍用勺



南京特产桂花米糕

在几十元到几百元不等。记者在走访中看到,消费者对“礼品米”都青睐有加,“广州人都喜欢‘有米有米’嘛,”市民何女士笑道,“而且送米最实在,老人小孩都适合。”

送茶礼,乐享旧味

茶文化是中国特有文化之一,结合中国节日传统习俗元素,茶叶类商品以精致的包装和清雅的姿态,出现在一大拨喜庆的年货当中,给浓浓的年味增加了一分淡淡的香气,把年货变得诗情画意。

奢华茗茶品牌TWG Tea近日就以中国节日传统习俗为创意灵感,打造云南普洱陈年茶饼,以精益求精的工艺化作品质茗茶,圆形茶饼也寓意着新年团圆的美好愿景,献礼新春佳节。

壶乐汇、拭心堂联合出品的2019“飞猪送福”老树普洱茶也在热销中。这款春节版茶饼采用2016年易武大树原料制作,以蜜香高扬、水路柔滑为特色。5饼一提,寓意五福。茶饼采用传统竹箬包装,质朴而不失品质感。

送零食,送“健康黑金”

新春伴手礼都走健康实用风,连零食也不例外。被誉为“食物黑金”的黑蒜成为今年零食伴手礼的黑马。黑蒜到底是什么?其实,它是由平日所见所吃的有机大蒜经过全发酵而成。

黑蒜食品主要分两类,一种是直接拿发酵黑蒜当零食吃,这种黑蒜能煲汤也可以即食。另一种是有黑蒜成分的食品,比如黑蒜汽水、黑蒜方便面、黑蒜茶和黑蒜酱等,这些“黑暗料理”尤其受到年轻一代送礼时的喜爱。



TWG Tea 云南普洱陈年茶饼



拔成块状,再放入滚水中滚至刚熟就可以食用。顺德人常用鱼脍来打边炉、与青菜同灼等。

顺德人吃鱼不光讲究,非常细致,顺德鱼脍店里除了手工鱼脍以外,鲮鱼头和鱼脍也不浪费,会拿来做成拿手菜。老一辈的人对鱼头都很钟情。鲮鱼头清洗干净后,加蒜蓉、红葱头、陈皮丝、豆豉以及适量的调味料拌匀,再用大火滚水蒸5至6分钟即成。讲究点的食店,会只选最精华的鲮鱼嘴部分,做成豉汁蒸鱼脍。

甘香鲜美的豉汁蒸鱼脍也是顺德鱼脍店里的热门菜式。鲮鱼的鱼脍本来不多,而且要饿了一段时间的鲮鱼的鱼脍才能派上用场,所以这个菜相当抢手,每天供应量很少。甘香的蒸鱼脍,吃出了满满的顺德水乡风情。



新年盆菜:放开肚皮,层层“寻宝”!

文/图 羊城晚报记者 王敏

春节前,盆菜便是广州饮食界的宠儿。放眼酒楼食肆,不仅老字号酒家以“价廉物美”为噱头全力推介,豪华级的各大酒店也位列其中力捧盆菜。

而近两年盆菜的趋势也愈演愈烈,不光在口味、食材的配比上有所调整和增加,各个商家也都纷纷提供盆菜外卖服务。在口味上做出细分,从容器到酱汁全部悉心配好,只待你回家稍事加热即可享用。



鸿福盆菜

盆菜味道的特别,在于“独立”和“统一”。每一种被放进去的食材,原本的味道完全不一样,被放进盆菜中后成为独立的个体,带着自身的个性。然而通过浇上酱汁的熬煮,这些性格迥异的味道的,在保持原有个性的同时,又被汤汁“统一”起来。

盆菜价格与去年持平

从去年年底开始,新年盆菜相继出炉。记者发现,今年的盆菜价格与去年持平,部分门槛有所降低,往年常见的数千元贵价盆菜慢慢淡出市场,几百元至2000元间的中端价位盆菜成为主力军。

对于优惠价盆菜,有酒家选择了更为家常的用料,原材料看起来不矜贵,但胜在用心——例如炳胜的“年年有余盆菜”选择有地方特色的农家菜、农家肉作为主料,寓意年年有余的酿鲮鱼、肥而不腻的扣肉、色泽金红的烧鹅、营养十足的猪手……各款美味博采众长。

香港快餐品牌“大家乐”的盆

菜同样走性价比路线。店家表示,今年最受欢迎的是4-6人份的聚福盆菜,其次是有团购价的8-10人份的鸿福盆菜,在微商城里定价都在千元之下。与往年相比,今年的新春盆菜在取材上更为讲究,首次增加了贵价食材花胶和海参,摒弃了一些低廉的食材如萝卜、娃娃菜等。在包装上也有所升级,挑选了优质的不锈钢容器,并订制了专用的保温箱等。

有鲍鱼、花胶、海参的盆菜往年个800元拿不下来,而如今,三四百元就有交易。譬如网餐厅“大龙凤鸡煲”的盆菜只需398元,全是传统盆菜需要齐备的大鱼大肉,等于说人均60多元就能享用。

在羊城诸多星级酒店粤式餐厅中,这道传统美味逐渐成为年节岁时全家聚餐的首选。往年一直主推“聚宝盆”系列的广州香格里拉大酒店,今年也新增一款更为实惠的“芝麻无穷欢乐锅”,以满足不同人群的需求。据了解,“芝麻无穷欢乐锅”包含了花胶、螺纹参、白灵菇、芝士年糕等13种新鲜食材,相当丰盛美味。

罐装大米试过吗?新年送礼超有面

春节即将到来,阖家团聚的喜庆日子里,走亲戚、会老友是少不了的环节了。一份很有心意的礼物,就可以将人与人之间的关系瞬间拉近。现在的新年礼品创意层出不穷,连大米都有罐装的了,你知道吗?

主打原创充氮罐装大米龙米,将纯正的东北“稻花香2号”大米装入真空易拉罐中,像一罐饮料一样便携,而且自带防虫防冻、防潮防霉的功能,颇具心思和创意。龙米的“稻花香2号”来自于黑龙江五常市,被誉为稻花香系列里最好吃的大

米。拉开罐子可见晶莹剔透的米粒,米香清新自然,就像把刚刚收割打磨好的大米装进去的时候一样。

不仅米好,龙米还采用了红红火火的新年罐作为2019年新春创意。喜庆的罐身不仅有创意设计的“新年快乐”、“恭喜发财”等字样,还有一只翘着尾巴的小猪,寓意着“猪”年事事顺利,新年有米的好意头,集潮流和传统于一身。这样的礼品无论是送长辈、亲戚、朋友还是同事,都非常有新意且实用。

吃米小妙招:

龙米的罐装除了保真保鲜以外,还具有另一个巧思。在送礼的时候可以介绍给自己的亲友哦。一罐米大约3-4人份,以一罐米、一罐水的比例配比,经过技术处理的大米不要另外淘洗。在蒸煮之前,先用水将大米浸泡10分钟,可以使煮出的米饭更加紧实弹牙。



猪事大吉 2019猪年招财米



猪事大吉 2019猪年招财米