



羊城晚报

美食周刊 · 寻真知味

A16

澳洲的牛仔骨、宁夏的滩羊、汕头的鹅肝、四川的卤味、宁波的炝蟹、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：川味辣卤麻香足

其中风头最盛的，莫过于以随时开吃的冷吃兔，电商平台一字排开几十家，叫人眼花缭乱。

不过懂的老饕，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嘎脆。

最为人忽略的地方，还在于它所选用的小米辣、尖椒和姜是否出于自贡。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，醉蟹蟹螺就不用说了，

用黄酒糟腌制出来的猪肉和大肠也非常好吃。当地人早餐的时候会用它来配白粥，也会用来做餐前小吃。不过在吃它的时候，千万别加热，不然那股酒香就会大为逊色了。

有了酒糟肉，怎能少了熏鱼？如果喜欢甜口的，可以选择上海

熏鱼，肉质较为酥化一些。若是喜欢酱香味浓或麻油香足的，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。



鸡与鹅不可少

团年饭中的重头戏，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，鸡肉滑嫩，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，但真要做好，其实不多。一只上好的烧鹅，除了皮脆肉嫩之外，还要皮

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，那股肉香依旧强烈。

吃罢烧鹅还未餍足的话，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。它是中国地理标志产品，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，记得要看清楚商家有没有“地理标志证明商标”以及“盐池滩羊证明商标用证”。

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嫩滑，而且带有油脂，既可用西餐的烹饪方式来香煎，也可以用粤式卤水的方式来焖煮。



文 / 图 羊城晚报记者 王敏

新潮年宵步步糕升

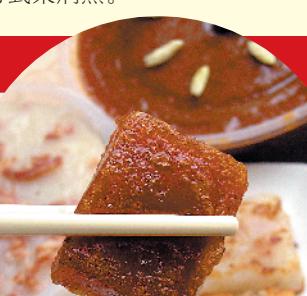
还有不到一周就正式启动过年程序！那么过年前的年宵品，年糕、煎堆、角仔、蛋散……你又预备好了吗？

今年的年宵品已经不是以往的椰汁年糕、马蹄糕、萝卜糕等老三样，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，并严格执行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消息显示，年糕还是以传统品种，譬如鲤鱼形、金砖形的椰汁年糕、马蹄糕等配以熬制数小时的足料汤底制作，口感清爽。



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皇糕等。莲香楼甚至将海苔、八宝粥的原料都变成年糕的新宠。

最特别的还得算是美心月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，谁还有这么个耐性天天上年前年糕？

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，以争夺传统年宵品的市场。

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的凤梨酥，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。

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、贺年糖球或者海味干货的话，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，摇身一变成为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，西贝莜面村也瞄准了“给团圆时刻的饭桌加个菜”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”礼盒包含的物品，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



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，出现在一大波喜庆的年货当中，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



美食打探

顺德鱼生，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。鲮鱼滑你吃得多，鲮鱼生你听说过吗？俗语说“厨出凤城”，顺德人烹鱼特别有心得，鲮鱼生就是其中的代表作。

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，剔骨剥肉做成鲮鱼滑、鲮鱼饼都是常见的做法。而鲮鱼生在顺德已经有上百年的历史。

鲮鱼的制作讲求刀工。一般选取新鲜鲮鱼，去掉大鱼刺后，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，再用手来回搓揉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生用力摔打十分钟，顺德特色美食——鱼生宣告完成。

顺德鱼生爽滑鲜甜，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甜味，刚刚制作好的鱼生用勺挖出。

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



广州岭南五号酒店新春推广

显鱼肉清香鲜甜的原汁原味，以此佳肴祝您新年“年年有余，富贵丰足”！

五号家厨以鹅肝搭配脆皮烧鹅，再配以色、香、味俱全的脆皮乳猪，一道创新佳肴法式鹅肝脆皮烧鹅拼脆皮乳猪，寓意新年一家人身体健康，顺顺利利的好意头！

岭南五号酒店新春团年宴现正火热预订中，人民币2988元净价/席起，垂询或预订请致电：(86-20)89310505。(文 / 图 杨广)

年味就是足料盆菜

在广东人的记忆中，盆菜属于节庆时分的意头菜。一盘盆菜意味着团圆吉祥，意头极好。

曾经的盆菜制作是各家不外传的“秘方”，一般制作需要三天时间，调味酱汁由南乳、面豉酱等制作而成。在物质匮乏的几十年前，盆菜材料多用各种肉，少见海鲜；到如今海鲜已经占据盆菜的“半壁江山”，逢年过节才能吃上的盆菜也成了常年都能品尝的美味，经历时代变迁，不仅用料有变化，调味酱汁也有许多改进，但属于盆菜原本的味道和技术，仍然被保留了下来。

对于优惠价的盆菜，有酒家选择了更为家常的用料，原材料看起来并不昂贵，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，寓意年年有余的酸枝鱼、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，在保持原有个性的同时，又被“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。

对于优惠价的盆菜，有酒家选择了更为家常的用料，原材料看起来并不昂贵，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，寓意年年有余的酸枝鱼、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，在保持原有个性的同时，又被“统一”起来。



罐装大米试过吗？新年送礼超有面

春节即将到来，阖家团圆的喜庆日子里，走亲戚、会老友是必不可少的环节了。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。现在的年货礼盒层出不穷，连大米都有罐装的了，你知道吗？

主打原创充氮罐装大米的龙米，将真正的东北“稻花香2号”大米装入真空易拉罐中，像一罐饮料一样简便易携，而且自带防虫防潮、防潮的功能，颇具心思和创意。龙米的“稻花香2号”来自于黑龙江省五常市，被誉为稻花香系列里最好吃的大大米。

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