

开渔了 一大波生猛海鲜来袭! 你准备好了吗?



文/图 羊城晚报记者 王敏 实习生 何燕慧

为期三个半月的南海伏季休渔期终于结束,我们忍了又忍的海鲜瘾,终于无需再忍,可以纵情爆发啦!近日,广东临海地区相继举行开渔节庆祝活动。随着这场渔家文化盛会的开展,不仅可以领略浓郁的地方文化色彩,更能在当地品尝到心心念念的渔家盛宴。

A 渔家宴席带来“舌尖上的享受”

渔家大宴是历届南海(阳江)开渔节最具特色的活动之一,成为开渔节最亮丽的名片。海滨路步行街会摆开500桌渔家宴席,为5000多名游客带来“舌尖上的享受”。主委会相关负责人介绍,今年已是第17年举办渔家大宴。

除了鱼虾蟹蟹、山珍海味之外,还有今年新增的海陵岛特色菜式也等着你来尝鲜。比如说鱼丸、鱼面、马鲛鱼饭,它们是海陵岛具有地方特色的风味小食。

每逢宴会,侍者总要捧上一大碗鱼丸汤,一碟炒鱼面,快要开席的时候,侍者还要捧上一大瓷盆热气腾腾的炒马鲛鱼饭,是渔家接待贵宾席上的最高礼遇。

B 渔家开渔有“着数”

以“一桥连双翼,一港通天下”为主题的南海(茂名博贺)开渔节,除了开船仪式、祭海庆典、飘色游行外,还有《千年渔港——博贺映像》为主题的歌舞剧节目,极具当地特色,让游客大饱眼福。

C “港”得多,食得多

今年,湛江于8月16日正式开海,众多海港恢复了往日的生机,龙虾、鲍鱼、濠尿虾、生蚝、圣子螺、东风螺等已肥美,开海后的海鲜价格相对平时更加实惠。

湛江不同的海港可谓各有特色,如湛江乌石港,产出的深海马鲛鱼含有丰富的蛋白质,很多湛江人都会来这里购买。而

洲渔港则盛产硕大鲍鱼、龙虾、螃蟹等名贵水产,是海鲜控的打卡圣地。

湛江菜的原料新鲜,讲求原汁原味,做法和味道可谓自成体系。湛江炭烧生蚝、白灼海虾、清蒸花蟹、啖洲鲍鱼龙虾等都是代表菜式,在开渔之后的“后暑期”,去湛江品尝当季特色海鲜,是个不错的选择。



炭烧生蚝



南沙十九涌黄脚立



白灼血蚶

D 潮汕小海鲜需细品

行家透露,潮汕人吃鱼,讲究一鲜二肥三汛期,其中鲜为第一要务。潮汕人所挑选的海鱼虽然个头小,却都是肉满骨甘,细啖一口,鱼鲜味甜。

在饶平海域,此时当造的海鲜不下40多种。时下,最肥美的有换米、三线、油叶、西瓜皮、白弦鱼、伍笋、三眼蟹、鱿鱼仔、箭头等品种。其中必试的是游水小鱿鱼,唯有不经浸泡冰水的小鱿鱼在煮制时才不会缩水 and 掉皮,甚至连鱿鱼墨汁也能一起吃掉。

小海鱼可是饶平人每天餐桌上的必备,因此自有一套约定俗成的最佳做法。譬如当地人煮海鱼多用小砂锅,因其保温好,更能逼出鱼香。此外,还惯用饶平农家鼓油、普宁豆酱,还有盐水来烹制。

说到汕尾的海鲜做法,只能用“朴实无华”来形容。和广州花样百出的焗、煎、炒、炖、焗相比,汕尾大厨做海鲜通常只有三板斧:蒸、焗和煮。蒸多半是油盐水蒸;焗则是白水焗;煮的花样略

E 在广府感受渔获喜悦

要说南沙海鲜市场最负盛名的非十九涌莫属了。开渔之后,沉寂已久的渔人码头也热闹了起来,不少南沙和外来渔船都会在这里停泊,贩卖新鲜捕捞的海鲜。

市民可以自己买海鲜到附近的海鲜加工店加工,也可以跟着当地渔民的船出海捕捞,捞上来后渔民还会当场帮忙用最淳料的方法烹饪。如果嫌麻烦,直接到餐厅点单也是很好的选择。十四涌的海鲜市场对比十九涌也是毫不逊色!开渔之后,鲍鱼、老虎斑、海麻虾、海鳗鱼都新鲜上市,不少市民也会赶早挑选。

而本地食肆也在开渔期间奉上海洋之中的最鲜美饌,与食客一起分享渔获的喜悦。近日,广州保利洲际酒店的“御公馆”就搜罗南海海鲜,并以此精心设计季节新品。主厨选用当下最为时令的黄脚立(黄脚立)为“八月鲜”的主打菜式,用传统粤菜手法:简单油盐蒸制,些许盐分和香油就足够突出肉质的鲜美。另一炙手可热食材——花竹虾,肉质鲜美弹牙,主厨选择用简单的调料提升菜品的香气:小葱制出葱油,加入蒜末炸香。

“御公馆”也成功抢鲜,在惠来“停港休渔”结束之时,便马上前往当地载生猛海鲜回店,店家诚意可谓十足了。在餐厅,你不仅可以品尝到肉质饱满的惠来花蟹、独特鲜甜的龙蟹,还能吃到肉厚骨少的野生大鹰苍鱼,更推出惠来三鲜、炸虾枣等料理。“鲜”味到底是什么味道?这些自带“鲜”气的海鲜就能告诉你!



油盐水蒸野生小龙虾

夏日小清新! 深海鱼要怎么挑?

文/图 羊城晚报记者 林清倩

盛夏暑热,一碟从摆盘到烹饪方式都充满北欧小清新风的三文鱼tataki,让人暑意顿消。然而如何正确挑选、保存、处理三文鱼?除了三文鱼外,还有哪些北欧深海鱼类正在成为中国消费者的心头好?中日韩吃鱼的习惯有何不同?米其林大厨有详细讲解。

盛夏降温深海鱼

炎炎夏日,来一份夏日小清新的北欧深海鱼降温!

半烤的挪威三文鱼tataki,还带着冰鲜特有的鲜嫩肉质,浸在清香酸甜的苹果接骨木花鱼汤中,配一杯清冽的白葡萄酒;或是腌制后的青花鱼,配上新鲜柚子肉与清新的罗勒,这个带着清凉气质的冷盘,就连摆盘也是北欧小清新的灰绿色……生长于北极海域的深海鱼类,配上一杯清爽的白葡萄酒,大概是盛夏降温的一道美食方案。

广州人有多爱吃三文鱼?世界第四!

日前,来自挪威海产局的一份年度消费者调查结果显示,超过七成中国消费者每月至少在餐厅食用海鲜2至3次。其中三文鱼的餐厅消费比重尤为显著,超半数(51%)的中国消费者选择在餐厅享用三文鱼,北极鳕鱼和青花鱼的餐厅消费比重则分别为31%和15%。

挪威海产局中国总监博薇娅在接受羊城晚报记者的专访中表示,中国人对三文鱼的喜爱,从数据上可以明显看出:“从今年1月到6月初,挪威已经有1万多吨冰鲜三文鱼出口到中国了。三文鱼这个品类的出口量,与去年同期相比增长了90%。总的来看,今年前5个月,挪威对华出口海产总价值约合人民币15.68亿元,与去年同期相比,增长了34%,可见中国市场发展得非常快。”

那么广州人有多爱吃三文鱼?目前已经吃进世界第四了!“广州作为中国的一线大城市,也是著名的海鲜集散地,物流发达,因此广州是挪威海产出口金额的全球第四,出口量的全球第九。”

欧洲亚洲不同吃法,为什么?

冰鲜三文鱼、冰冻北极鳕鱼、黑线鳕、青花鱼和格陵兰比目鱼是挪威出口到中国海产品中最为受欢迎的前五个品种。博薇娅表示,无论是从出口价值还是出口量来看,三文鱼的表现都是第一的。但这几种深海鱼类,不同地区的消费者,有着不同的食用习惯。

“中国消费者喜欢吃三文鱼刺身。但对于北极鳕鱼和青花鱼,则主要是在中国加工后,再销往日韩等亚洲其他市场。”博薇娅表示。曾获2007年博古斯“最佳鱼类”大奖的米其林大厨 Sven Erik Renaa



挪威三文鱼 tataki



烤挪威北极鳕鱼

类食谱”大奖、米其林星级厨师 Renaa 的创始人兼主厨 Sven Erik Renaa,向羊城晚报记者讲解了对于三文鱼的偏好,欧洲人与亚洲人不同:“中国的餐厅比较喜欢大鱼。在挪威,我们经常使用的三文鱼规格一般较小,4-5公斤的品质也很高;在欧洲大部分地区,5-6公斤的三文鱼也很受欢迎。但亚洲食客更喜欢6公斤以上的偏大型三文鱼。”

如何选购?米其林大厨指引要点!

随着中国的新零售平台发展迅速,更多消费者更容易买到海产等生鲜产品在家食用。相关调查显示,九成中国消费者会关注原产地问题。那么在选购三文鱼时应该注意什么?

“在挪威,野生三文鱼是没有人吃的,挪威本地人都是吃在海洋与峡湾的网箱中养殖的三文鱼,因此进口的挪威三文鱼都是冰鲜养殖三文鱼,并且内脏应该是已经处理干净的。”Renaa对羊城晚报记者表示,“对于喜欢吃刺身的中国人来说,冰鲜是体验刺身鲜嫩的更好选择。”

羊城晚报:购买三文鱼时,如何检查品质?

Renaa:首先看三文鱼皮肤表面,应该光滑整洁,不要有划痕。其次鱼的眼睛要新鲜有光泽。第三,鱼鳍要完整,不要受到破坏。第四,鱼肉要有弹性,手指轻轻按压有弹性。鱼鳃的颜色越红越好。

羊城晚报:从零售途径购买的冰鲜三文鱼,家庭如何储存?

Renaa:三文鱼应该储藏在4摄氏度以下,若温度太高,一些蛋白质或营养成分会遭到破坏。在我的餐厅里,会有好几个冰箱用来放鱼,我一般都调到零下1摄氏度左右。在储藏时,三文鱼身上不要压东西,以免破坏结构。一般来说,如果运输冷链、仓储过程每一步都不出错的话,可以保存2周时间。但若有一个环节处理不好,可能三文鱼在一天之内就会坏掉。

羊城晚报:在家处理三文鱼时,要先清洗吗?

Renaa:在中国,因为水温比较高,这对保持三文鱼的新鲜度会有点问题。所以,你可以准备一碗冰水来进行简单清洗。



制图/黄文倩



此时的濠尿虾多数有膏



腌制挪威青花鱼配柚子、辣根奶油及罗勒

曾获“最佳鱼类食谱”大奖的米其林大厨 Sven Erik Renaa



苏式月饼 手作的魅力

文/图 羊城晚报记者 王敏

早已实现机械化大生产的广式月饼以独占鳌头的态势席卷全国,相比之下,玩味于手工制作的苏式月饼难免有点孤独一味,甚至在南国有些寂寥。好在今年记者在几家沪杭菜馆中发现了它的身影,终于让我们有机会去一睹苏式月饼的制作过程。

小小月饼背后隐藏秘密

说到苏式月饼,首先想到它的酥,宋朝诗人苏轼的诗句“小饼如嚼月,中有酥和怡”说的就是苏式月饼。据“流金岁月”的师傅介绍,苏式月饼对饼皮的要求很高,皮要酥不可硬,入口要香,因此要做出好吃的苏式月饼是机器无法完成的。

擀饼皮是苏式月饼最体现手艺的地方。一块面、一块酥,包裹起来重叠、擀制、再重叠,这道工序便被称作“小包酥”。月饼的酥皮用猪油开酥,有30层之多,一层油酥一层水皮,需做到层次分明。

经过道工序之后,苏式月饼的皮便具备了人们印象中那种“一口嘎嘣响、渣渣落满桌”的酥脆,而这一点也正是细腻广式月饼所不具备的。苏式月饼的馅料取自天然农作,红枣、核桃、芝麻、苔条等要从江南运来。这些看上去平凡单一的馅料,做出如此美味的月饼并非简单易事。从苔条研磨、火腿五花肉剁碎到小红枣的去核、筛皮、成团、熬煮等步骤,都需要师傅耐心细致地亲自把关。

品尝苏式月饼有讲究

和其他月饼不同,苏式月饼不是冷吃,而是热吃。虽然冷吃不是不可以,但是无法充分体会它的美。

师傅表示,月饼刚出炉的时候最好吃,如果冷掉了,放入平底锅或烤箱加热,热透了后再享用,外皮香酥,内馅柔美。至于鲜肉月饼,应该现买现吃。

会吃苏式月饼的,脚下得有一掌摊开托着,否则一襟一地碎屑,是个细巧活。偷闲之人,要上一盏茶,最好是发酵的乌龙,红红的浸在白瓷杯中。浅啜一口月饼喝一口茶汁,滤滤嘴,一洗如新,再换吃另一品种,又能吃出新味道,个性突出。

即点即烤蟹月饼

“成隆行”的蟹月饼是典型的苏式制法,由上海师傅人手起酥,在酥心里按照比例掺入蟹油和猪油,令饼皮带有浓浓的蟹香。要知道,成隆行的蟹油,可

是师傅按照一斤油半斤蟹的比例,加入姜片每日新鲜炸出,味道特别鲜美。

制作时,师傅选择了更为麻烦的“小包酥”做法,先把酥皮和水皮分割,再对应着裹上糨合起酥,合共会起出64层来,口感更为酥酥。

月饼的馅料,师傅选用了黑毛猪的五花腩和腿肉,再混合了现拆的六月黄蟹肉,另加入切碎后烘干的姜末和葱白,手打而成。这样制作出来的苏式蟹月饼,每天一早从上海空运而来。待客人下单时,师傅才会把饼胚取出定型,放入烤箱中焗制。出炉时,蟹月饼热辣香喷,咬一口,肉汁澎湃,值得一试。

鲜肉月饼流油掉酥

鲜肉月饼是地道的江南美味,对上海人来说,这是从小到大的关于中秋的味觉记忆。鲜肉月饼表皮是酥松的酥皮,内馅是鲜猪肉加上爽口的榨菜丝,咬上一口,丰腴的肉汁渗进酥皮,鲜香四溢!如此诱惑,怪不得每年金秋八九月,上海滩街头的人们,都会为自己所心仪的鲜肉月饼大排长龙。

“宴江南”的鲜肉月饼,选用优质的土猪肉,坚持以传统手法制作,每批都是现做现烤。新鲜出炉的鲜肉月饼,一定要趁热吃。

除了咸鲜的鲜肉月饼,店家还推出了桂花豆沙月饼,用来满足甜腻的需求。桂花豆沙月饼采用红豆制成甜豆沙,再加上江南的桂花作为点睛之笔,与广式豆沙月饼相比,多了一份优雅脱俗之气。

GUANGZHOU RESTAURANT Since 1935

正宗广式月饼 广州酒家

服务热线 400 830 0083
股票简称:广州酒家 股票代码:603043

苔条月饼 蟹月饼