



春天专属美味 羊城餐厅为你留

文/图 羊城晚报记者 邓伟东 实习生 金瑜(署名除外)

广州虽已入夏,但刚过去的谷雨却是春季最后一个节气,在不少人心目中仍会坚守一个传统说法:“未食五月粽,春季依然在。”广州的气温已很高,但你的胃可能还停留在春季,还想好好享用春天专属的美味。

不用担心,广州厨师对此很配合,不少餐厅四五月依然保留传统的春季餐单,并四处采购当地尚在春季的各种新鲜食材,让你在广州早到的夏天餐桌上依然保有“春季限定”的各种美好和浪漫。

丽思卡尔顿酒店·丽轩： 四手联弹打造春之韵

日前,丽思卡尔顿酒店·丽轩邀请澳门银河丽思卡尔顿酒店中餐行政总厨何汉升师傅,携手餐厅主厨黄尚烽共启四手联弹甄味时光,两位师傅轮番上阵,菜品精彩连连,推出的“丽致赏味星厨盛宴”餐单限时三天供应。

据悉,何师傅擅长海鲜烹饪,多年前在曼谷有泰国皇室成员和政府官员烹调美食的经历,对东南亚香料的认知和处理十分细腻。

而刚获黑珍珠二钻及去年摘取米其林一星的黄尚烽师傅在此次盛会中也拿出了自己的招牌菜。其中一

道时令菜令人印象深刻——碧绿文思蟹肉烩春笋,鲜嫩的春笋只取最好的笋尖一小部分,以鸡汤慢火浸熟入味;底下汤羹的设计灵感来自于扬州和潮州的传统名菜——文思豆腐、护国菜。黄师傅把它们加以升华,选用新鲜蟹肉丝加上时令上汤菜羹,吃的时候你可以真切感受到新鲜蟹肉的鲜甜、紧实与爽口,味道鲜美异常。



碧绿文思蟹肉烩春笋

花城苑： 在CBD享受乡村精选春季河鲜

花城苑是一家口碑很好、专做传统珠三角家常河鲜餐厅,菜品看似普通,但厨师功力非凡,同样的菜,老广东家庭的“煮男夫妇”虽然天天在做,但就是做不出人家的配方、火候和味道,每每前往品尝都会让你特别服气。

4月,在花城苑你会吃到小手指头般大小的河虾,鲜甜爽口,这么大的小河虾可是“清明时节限定”哟。而且,你还不得不佩服餐厅的采购能力,因为虾头内脏清爽洁白的“超大体型”河虾绝非轻易能买到。

同样用鲜河虾做的香煎虾饼也是花城苑的必点招牌菜,一顿饭点两个虾做的菜在这里你绝不会反对:表面金黄香脆,鲜嫩多汁的虾胶包裹口感分明的鲜脆虾肉,这份美味会给“食肉兽”的你带来大大满足感。

更让你惊奇的是,这里竟然可以点到三斤重的“巨型”和顺鱼,用榄角蒸,鱼的分量虽然有点大,但和着香浓浓郁回甘悠长、有提鲜作用的榄角一同食用,你会完全控制不住自己往

碗里不断添,直至光盘为止。和顺鱼特有鲜甜绵滑,因为偶得King size(特别大)的幸运,这份美味会更加凸显。

在美食家眼中,广东北江产的和顺鱼会比西江的品质更好。据悉,在珠三角一带的居民因为和顺鱼的脖子长得有点歪,于是故意反过来说,把这种原本叫“拗颈”(粤语又有“吵架”之意)的鱼,取个好意头改名叫“和顺”——和美平顺,这跟广东人喜欢把猪肝叫猪脔同理。

每年3-5月的黄眉头最肥美,这里的大厨放超多姜蒜用砂锅焗,那份鲜甜简直连眉毛都掉下来了,食客甚至会把锅底不慎掉落、吸满姜蒜汤汁的肉碎捞干净才肯甘休。据悉,要保留黄眉头身上的闪闪金光,捕捞时间必须在深夜,而且还得小心处理,否则它们就会“集体毁容”黯然失色。



白灼清明虾

客家客语： 从家乡输出春季味道

食过春之笋,方知春之味。在客家客语,专注做传统客家菜,春天,用营养美味的筒骨搭配清新爽脆的春笋,可以说是绝配。

筒骨富含骨胶原,除了美容,还可以增强体质,丰富的油脂可以让春笋更美味。浓浓的骨汤,加上腌制入味的客家老坛酸菜,

可口开胃,这道酸菜筒骨煲春笋一上,估计你会连汤也不想放过。春笋韭菜盒子,韭菜是当仁不让的大主角,春天的韭菜特别鲜嫩脆甜多汁,这个韭菜盒子口感丰富,内料饱满充足,春笋的加入,在原本就十分香脆的口感上又多了几分爽脆,味道更清新,一口下去,是满满的春天气息。

广州酒家： 为你“速递”春季养生菜

在广州酒家的春季菜单,淮山竹笙浸三色支竹十分养生,淮山口感粉嫩细腻,有健脾益胃功效;竹笙清香、鲜美、滑嫩;支竹口感独特,营养丰富,为人体提供均衡能量。将三种食材充分融合,佐以高汤煨煮,美味可口,



像生杨梅果 餐厅供图

滋润养生。在春季上市的杨梅被做成像生杨梅果这道甜品,以杨梅果肉做馅料,做出杨梅果的形象点心,色泽粉嫩,口感Q弹,杨梅馅的酸与甜在舌间缓缓流动,美味生津。

莆田： 来自海洋馈赠的季节限定

在莆田这家来自新加坡的米其林一星餐厅,他们的春季菜单有福建特色美食,土笋冻是他们的招牌菜,虽然常年都有供应,但在夏季前食用风味更佳。土笋冻是用在海滩生长、两三寸长的可口囊星虫煮成的福建特色小吃。这种海洋蠕虫富含胶质,经过熬煮,虫体胶质会溶入水中,冷却后凝结成块,啫喱状的冻品里面的蠕虫肉质味美甘鲜,食用时加点酱油、陈醋、蒜蓉会更加鲜

甜爽口。而头水紫菜拌虾皮是用特别鲜嫩的每年头趟生长的野生紫菜做成;冰镇凉瓜花同样是莆田的招牌前菜,冰冻爽脆的凉瓜薄片经过巧手摆盘,特别有春天的味道,蘸上蜂蜜一同食用,清凉爽口又祛火。



土笋冻

南京大牌档： 把金陵春季“原装打包”到羊城

在南京,新鲜的春,藏在山野里,藏在杂草间,等待着人们去发掘去烹调,感受舌尖的鲜美之味。日前,南京大牌档精心研创了15道“至味春鲜”,将当地春意“原装打包”到广州,并承诺一直供应至6月初,让羊城食客与南京人一同浸淫在金陵春天的季节限定美味中。

“七头一脑”(枸杞头、马兰头、小蒜头、苜蓿头、荠菜头、豌豆头、香椿头、菊花脑)是最具南京

特色的春天印记。

这份餐单中,餐厅大厨选用枸杞头拌翠嫩蚕豆瓣,搭配芒种虾皮,好看又美味;荠菜炒春笋选用荠菜头当季春笋猛火快炒,让淡淡的清香鲜甜充斥舌尖;而椿凤绿百叶则选用香椿头与精选黑豆皮搭配,一软一嫩,层次鲜明唇齿留香……

春季在山野采蘑菇也是其中“标配”,春蔬酿珍菌的外形十分精致,厨师把上品蒲菜、时令春笋、芋头与鲜虾蓉酿进羊肚菌,配以鲜炖鸡汁猛火煮熟,羊肚菌特有的香味和馅料配合得刚刚好,鲜香嫩滑,色味俱佳。



春蔬酿珍菌 餐厅供图

碧桂园天降美食机器人中餐厅百信广场店： “无人操作”的春季美味

碧桂园天降美食机器人中餐厅是不少人会带着一家老小“去打卡的旺地”。近期,他们推出菊花芯炒爽肉这道开胃菜:在阴雨绵绵的清明时节,来一盘菊花芯开胃菜,可以调动你的食欲、打开你的味蕾。

据悉,菊花芯又名银条,以河南偃师与山西介休所产最为有名,是药食兼绿色保健食材。因为其根茎色白如玉、鲜嫩爽脆,所以被岭南美食家称为菊花芯,所谓“清清白白银条菜,玉版冰壶总不如”。菊花芯富含蛋白质、氨基酸、维生素

C、水苏糖等营养成分,有抗衰老,健康防病的功效。

用醋浸泡保鲜的菊花芯,酸脆爽口,特别适合现在的天气食用。葱味、香甜脆口的菊花芯经过糖醋腌制与新鲜猪颈肉一同炒制,咸鲜微酸,爽而不腻,口留余香;加上缤纷的彩椒做点缀,开胃生津,一入口就会让你停不下来,相信一家老小都爱吃。



菊花芯炒爽肉 餐厅供图

2021食在广东 邮你做主

广东杰出餐饮企业/杰出贡献人物表彰大会

品牌企业奖项

1. 广东十大杰出餐饮品牌企业
2. 广东十大餐饮连锁品牌企业
3. 广东十大点心餐饮品牌企业
4. 广东最具特色餐饮品牌企业
5. 广东最佳婚庆餐饮品牌企业
6. 广东最佳人气餐厅品牌企业
7. 广东百佳餐饮供应品牌企业

特色餐饮/特色菜式奖项

1. 广东(地区)最具地方特色名店
2. 广东(地区)最佳农庄/农家乐
3. 广东(地区)最美民宿
4. 最受欢迎菜式奖/点心奖
5. 广东金牌名菜奖/点心奖
6. 广东经典名菜奖/点心奖
7. 广东创意名菜奖/点心奖

杰出贡献人物奖

1. 广东杰出企业家
2. 广东百佳名厨
3. 广东名点名厨
4. 广东杰出经理人

活动招商

1. 金牌供应商/展位
2. 特约礼品赞助企业

报名时间: 3月1日-4月30日

投票时间: 5月1日-6月15日

颁奖时间: 2021年6月25日 12:00-17:00

颁奖地点: 2021世界食品广州展·琶洲保利世贸博览馆3号馆

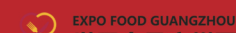
主办单位: 中国邮政集团有限公司广东省分公司

承办单位: 羊角会

媒体单位: 羊城晚报、美食周刊



食在广东·邮你做主组委会
秘书处: 18665595586
电话: 020-84138987
邮箱: 303664425@qq.com



合办单位:

上海博华国际展览有限公司、世界食品广州展、广州国际连锁加盟展、广州华夏文化发展有限公司

协办单位:

江门市烹饪协会、羊角会中山分会、孔明餐饮广告策划、广饮广食泰膳、极客厨房、靓厨服装、大茶象餐饮策划

深圳美食文化促进会、深圳达厨一派、深圳潮州菜名厨委、八阳健康网

U8 风味餐厅： 漫步云端 打卡白云机场美食新地标



广州白云机场铂尔曼大酒店U8风味餐厅历时6个月的装修改造,以焕然一新的形象升级迎客,旨在打造广州白云国际机场枢纽中心自助餐首选目的地。

为满足食客对美食的心之所念,酒店餐饮团队对出品、菜单及环境布局等进行了多方位华丽升级。全新的风味菜式,独特的用餐体验,每一个细节都重拾生活仪式感,让宾客在休闲放松的氛围中畅享美味佳肴。

轻奢工业风,沉浸式用餐空间体验

餐厅整体设计采用现代轻奢工业风,以靛蓝色和烟灰色为主色调。走进餐厅,落地玻璃幕墙可边用餐边观赏户外园林景观致。米色大理石桌面与悬挂式吊灯相得益彰

彰。360度开放式厨房,供应种类丰富的自助膳食,并能亲眼目睹美味的诞生过程。简约时尚的装潢配以细腻的艺术装置,灵动的现代设计完美诠释沉浸式用餐空间体验。

从“新”出发,荟萃全球经典美味

U8风味餐厅全日供应三餐及自助餐,荟萃东南亚及各式西式美食。全新菜单由行政总厨和西餐团队紧密协作,经过三个月的反复雕琢,大胆创新、完美升级。食材根据时令更换,为食客带来恰到好处的新鲜和精致口感。琳琅满目的自助餐台囊括中餐区、南亚区、日式料理、铁板烧、海鲜、肉扒、甜品、各类软饮酒水等。每天严选近百种优质海

鲜肉类、鲜蔬水果。在这里,您将品尝到不同文化的世界美食,开启一场无国界的美味之旅。

U8全新菜单呈现丰富的味觉感受,唤醒食客对美食的精致追求。每一道佳肴,都是一次深情诠释,以及对美好未来的期盼。重装焕新后的广州白云机场铂尔曼大酒店U8风味餐厅将带给您更多难忘的味觉体验。

觅食贴士：

周末自助早午餐营业时间：11:30-14:30

仅需¥298元可享两大一小周末自助早午餐，
¥198元单人周末自助早午餐

广州白云机场铂尔曼大酒店一楼U8风味餐厅
中国广东省广州市白云机场空港酒店路1号
详情请致电：+86(0)20 3606 886