

五一 致敬劳动者

美食

一个人的美食基因通常源于家庭，很多时候，灵魂就是“妈妈的味道”——充满温情和美好的记忆。现在，很多餐厅都有不少广受欢迎的经典菜，如果要追溯“基因图谱”，里面可能会有许多“妈妈的印记”。当年妈妈在家悉心做出来的拿手菜，温暖的记忆总是挥之不去。

母亲节特别策划



米其林一星新加坡莆田餐厅创始人方立志

幼时奠定美食基础 推荐妈祖面线让妈妈品尝

幼时在家人做菜时帮忙打下手，会潜移默化并加深了自身对食材的敏感性，并且日后在我经营餐厅时传承和创新了来自妈妈的味道。我成长在福建莆田的一个农村小家庭里，在美食方面对我影响最大的是外婆，因为家里都是她在煮饭，我会在旁协助。“米其林一星新加坡莆田餐厅创始人方立志（人称方叔叔）告诉羊城晚报记者。

忠于初心 致敬伟大母亲



广州富力丽思卡尔顿酒店甜品主厨赖彦Eric

广州富力丽思卡尔顿酒店甜品主厨、国家西点考评员赖彦Eric，16岁开始接触甜点，25岁独自远赴法国巴黎Lenotre学院进修，并沉迷欧洲甜点文化。喜欢通过旅行探索获得创作灵感。



更多内容，请扫二维码登录羊城派APP生活频道，详见2021年母亲节特别策划专题

延续奶奶的手法 提升家常菜仪式感



广州四季酒店意珍餐厅主厨毕柏克

广州四季酒店意珍餐厅主厨毕柏克因从小耳濡目染，深受热爱下厨的奶奶影响，并决定要成为一名厨师。该餐厅在即将到来的母亲节推出的新菜单中，保留了两道灵感来源于毕柏克奶奶的菜式：“奶奶是我的烹饪启蒙老师，看着她把简单的食材做成每日三餐丰盛丰盛的菜式，小时候我觉得很神奇。”

技术饱含温情 只为传承妈妈的味道

“小时候比较有印象的是妈妈煲的老火靓汤和煮的家常菜，咕啲肉、蒸鱼、蒸肉饼……都好好吃。”千玺机器人集团菜品研发总监、中国烹饪大师、羊城晚报金羊网讲师马惠良回忆，自从开始从事餐饮业之后，他就开始思考如何在传承的基础上不断创新，同时还要留住“妈妈的味道”。

在传统中推陈出新 在成长中感恩母爱



潮皇食府(亚太店)行政总厨郭伟华

“小时候妈妈经常带我去外婆家，我印象最深刻的是外婆和妈妈交流做饭的技巧，尤其是对味道的把控和食材的利用。”潮皇食府(亚太店)行政总厨郭伟华告诉羊城晚报记者，外婆和妈妈的拿手菜是糕烧芋头。



独立食评人、资深餐饮策划人、美食家飞哥

循古但不守旧 丰富食材添美味

“对我的美食品鉴能力影响最大的应该是外婆，在小时候那是真真切切被投喂，当时只是简单地认为很家常，但后来通过回忆和有了下厨经历才醒悟原来那是传统的味道。”独立食评人、资深餐饮策划人、烈酒与中餐搭配爱好者飞哥告诉羊城晚报记者，自己记忆中的豉油鸡，让他深刻明白传统家常做法和餐厅饭馆烹饪手法差别之大。

家的味道要靠时间 用心慢慢煨出来

山东老家1998年在广州开业，因味道家常，很快受到广州人的喜爱。如今，山东老家已是一家颇具规模的餐饮集团，并拥有多家营业面积逾两三千平方米的分店，还有直接面对商务接待的餐厅，菜品档次也得到大大提升。



山东老家行政总厨孙晓光

“配方灵感完全来源于奶奶，我用了比较多的鸡蛋和意大利传统白软乳酪。”毕柏克告诉羊城晚报记者，用这个手法制作，提拉米苏的质地更好，不会太浓稠，吃起来更丝滑，而且充满异国风情，甜而不腻，入口即化，层次丰富，颊齿留香。

85后厨二代接棒家族生意 代代传承妈妈味道



镇塘家宴主理人郭锡文

镇塘餐厅，因出品地道、美味又干净，即便到了今天，旧改让很多当地人的家庭的生活条件大改观，但他们的红白二事、各种庆典，还是都愿意到他们餐厅摆宴席。原因很简单，因为红棉饭店至今还保留着许多南浦岛特有的地方特色菜——走出这就吃不到了。



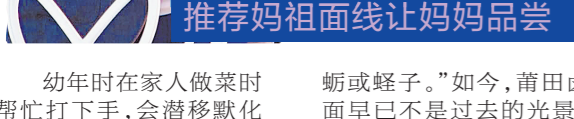
妈祖面线



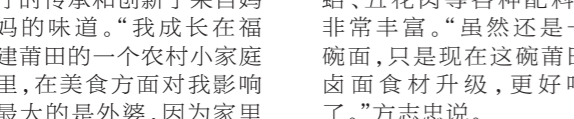
经典提拉米苏



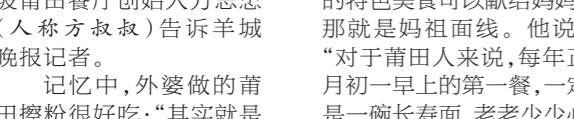
花城苑的豉猪汤



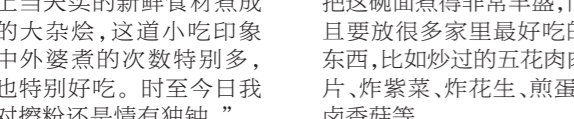
蒸鱼



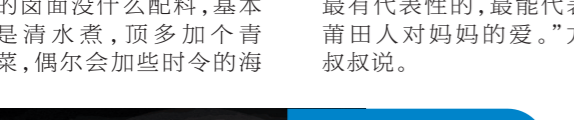
盐焗烟台小海螺



康乃馨的祝福



甘龙瓜烩雪蛤



康乃馨的祝福



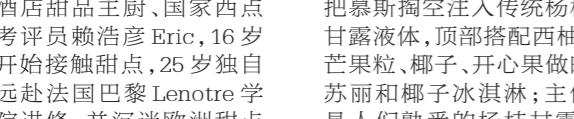
康乃馨的祝福



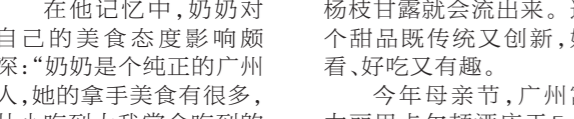
康乃馨的祝福



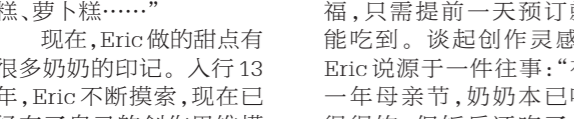
康乃馨的祝福



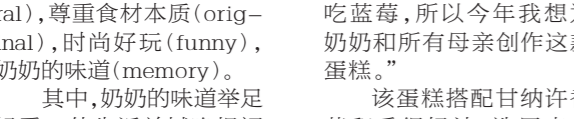
康乃馨的祝福



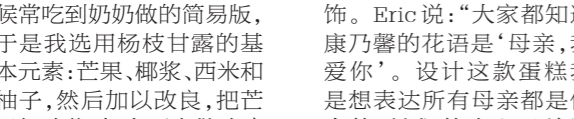
康乃馨的祝福



康乃馨的祝福



康乃馨的祝福



康乃馨的祝福