

山间美味，今天遇见你

广州富力君悦大酒店22楼凯菲厅里，萦绕着的烟火气伴随着各种感叹声此起彼伏：“哇！真香啊！”“这是什么菌啊？”“肉味儿已经出来了！”

由番禺区慈善会联合广州市天河区新快社会服务发展中心等机构共同举办的“番禺区2019年公益慈善创投项目大赛”项目“番禺味·道爱心饭局”第六场活动，广州富力君悦大酒店行政副总厨梁志坤用专业现场演绎传统或创新菜品，让异地来穗务工人员子女及其家庭得以更深入、更近距离地了解广府文化，认识粤菜的博大精深。

广州富力君悦大酒店行政副总厨梁志坤，有20年从业经验，曾获2012年法国厨皇餐饮骑士勋章、2014-2015年法国蓝带美食协会年度顶级厨师、2016年世界粤菜(中国)厨皇协会总厨伯爵勋章、2017年欧洲米其林三星隐世厨神冠军、2018年亚太酒店协会中国烹饪大师等荣誉。他擅长创意粤菜，在传统口味的基础上融入自己的见解和新想法，给经典菜式赋予更深层的想象空间，从而打造出别具个人风格的梁氏菜系，“将食客视为家人，让他们吃得快乐”，是他入厨以来不改的初心。



新快报记者 陈斌文 龚吉林 图

1 “太史蛇羹”鸡丝版

当天活动现场，广州富力君悦大酒店行政副总厨梁志坤为大家演绎了两道菜式，一款是借鉴于“太史蛇羹”做法的浓汤花胶鸡丝羹，一款是来自清远连州扶贫基地直出的黑皮鸡枞菌焖走地鸡，两道菜都属于在传统菜品的基础上加以改良和更新的升级版。

广东人喜欢吃鸡，“无鸡不成

宴，无鱼不成席”一语早已深入人心，日常餐桌上与鸡有关的菜肴也比比皆是，行政副总厨梁志坤告诉大家，他这款浓汤花胶鸡丝羹的创意来源于他对“太史蛇羹”的领悟，一个“羹”字，标示出这道菜品的精华所在——汤！梁师傅选用走地老鸡来精心烹制成汤，文火炖足四小时，然后撇去汤表面的油脂、滤去汤

渣只保留净汤备用。

同样选用走地鸡的新鲜鸡肉，入锅以高温煎炒至肉变成金黄色且出香，倒入之前的老鸡高汤净汤，再以高温熬制两小时至汤汁呈奶白色，最后加入花胶丝、木耳丝、春笋丝、陈皮丝煮开，加上几片薄脆，入口汤浓味鲜，直叫人叹为观止。

▶三菌焖走地鸡成品，菌子们汲取了鸡肉香的精华，华丽丽完成自我蜕变，脆生生，香喷喷，色香味诱人。



◀浓汤花胶鸡丝羹成品，汤浓味鲜。

2 菌子焖鸡升级版

梁志坤现场演绎的另外一道菜式是以传统广式焖鸡为基底，但加入了三种不同口味的菌子与之相匹配的升级版。

这道菜的原材料同样选取清远走地鸡，以光鸡两斤三两的重量为最佳，斩件后加入盐、蚝油、生抽等腌制三到五分钟，然后下油锅炒至两面金黄色，但不用完全炒熟，只是为了将鸡肉的香味煎出来而已。

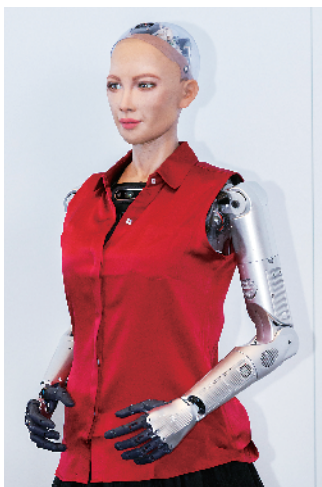
三种不同口味的菌子分别是黑皮鸡枞菌、白玉菇和黑松露，其中黑皮鸡枞菌大有来头，这些胖胖的小家伙们出自广州市人民检察院对口帮扶的清远连州龙坪镇青石村产业扶贫基地，是为帮助青石村有劳动能力的贫困户能顺利脱贫而特别打造的产业扶贫项目，黑皮鸡枞菌属于人工栽培食用菌类，属卵孢长根菇，口感脆嫩，不但是食用菌的上品，还可能

有降血压的功效。

将黑皮鸡枞菌、白玉菇下锅炒一分半钟至刚刚断生盛出备用，梁师傅特别强调，炒黑皮鸡枞菌的时候要加一点点糖，借以吊出菌子本身的清甜，再加入调制好的有菌中“黑钻”之称的黑松露膏，与炒好的鸡肉一起焖制30分钟，大功告成，菌子们汲取了鸡肉香的精华，华丽丽完成自我蜕变，脆生生，香喷喷，入口难忘！

科技

西部数据 展现数字化未来



■拥有护照身份的机器人索菲亚。

西部数据公司(NASDAQ: WDC)日前举办了以“智引数字未来”为主题的2020夏季线上媒体分享会，携手合作伙伴京东集团以及机器人公民索菲亚等，分享对疫情后数字化进程加速发展趋势的洞察。当天活动一开场，主持人之一的机器人索菲亚就让人惊艳，同时她还是世界首位拥有护照身份的机器人，不仅智能，外形也相当迷人。

活动上，WARC中国双语主编陈泳欣分享了市场调研报告，介绍当下数字化进程在各个行业及大众日常生活各方面的渗透推进。西部数据公司高级副总裁兼中国区总经理 Steven Craig 和他的团队则先后与大家探讨疫情对市场、行业和大众日常生活方式所产生的影响，并发布西部数据对数据存储和基础设施升级的战略计划，旨在帮助各行业积极调整准备，拥抱“新常态”下的新需求、新趋势，协力创造和迎接美好的数字化未来。

美力

IPSA 茵芙莎 流金水夏日霓彩

IPSA 茵芙莎的明星产品流金岁月凝润美肤水(昵称流金水)，自2002年发售以来常年保持超高人气，它在不间断地给予肌肤水分补给的同时，兼具预防粉刺、抗氧提亮、消炎镇静等功效，以水为源解决各类皮肤问题。日前，流金水瓶身的设计者，日本知名设计师工藤青石先生从水与光的更深理解中获得启发，设计了流金水蓝彩和粉彩两款夏日限定包装，为流金水平添梦幻感。



SOFINA 苏菲娜 不脱妆小“肌”密

夏季容易脱妆，加上口罩的“加持”，更容易出现底妆脱妆和卡粉的烦恼。SOFINA 苏菲娜日前推荐映美焕采控油清透妆前乳，昵称小粉瓶的它含耐皮脂配方，能令妆容持久清爽。6·18购物节还未结束，目前在天猫苏菲娜官方旗舰店中，还可享受单笔订单购买两支赠送同款正装1支的优惠，加上平台优惠，原价179元的小粉瓶，单支实际到手不到一百元。



资讯 What's New

生活

拉菲罗斯柴尔德凯洛 线上旗舰店亮相

近日，拉菲罗斯柴尔德集团旗下拉菲罗斯柴尔德凯洛品牌(Bodegas CARO)以“多元融和，杯中合奏”升级诠释品牌文化底蕴，并同上线拉菲罗斯柴尔德凯洛品牌京东旗舰店。线上旗舰店集合了品牌全系列酒款，有酒庄第一款也是代表性酒款的拉菲罗斯柴尔德凯洛红葡萄酒(CARO)，也有力量与优雅并存的拉菲罗斯柴尔德凯洛副牌红葡萄酒(PETIT CARO)，更有香气层次感丰沛的拉菲罗斯柴尔德安第斯红葡萄酒(A-MANCAYA)等，至6月18日可在旗舰店享受全店购满199元减100元优惠，并支持平台优惠券的叠加。



粤桂湘 农副产品集散基地启动

2020粤桂湘农副产品集散基地启动仪式日前在广州番禺区美景车66屏山文化广场举行。集散基地约有8000平方米，将规划发展引入广东、广西、湖南等地的农副产品及日用百货，力争成为广州市菜篮子工程的一个配套服务项目。当天，现场特设了一个农副产品长廊，摆放着不少特色农副产品，如以高山植物熬成碱水做成的桂东粽子、传统工艺制作而成的江夏黄氏黄糍粑等等，吸引了不少附近的消费者前来购买。直播式的消费模式同时也被搬到了现场，摊主们实地销售的同时，也兼顾着直播带货，十分热闹。

