



## 一人一道招牌菜

# 跟着粤点师傅学做点心 让年味更有仪式感

油镬一开,新年即来——对于广东人来说,那些传统的地道年味儿就包含在必吃的贺年糕点中,包含在油锅开启的煎炒烹炸中,包含在红红火火、人丁兴旺的好日子中……

多少广东人的儿时记忆,便隐藏在每逢过年前夕妈妈选好日子开油锅炸煎堆、炸油角的温暖里,“煎堆碌碌,金银满屋”“油角弯弯,家财百万”,本期,跟着粤点师傅学做点心,让年味更有仪式感。

■新快报记者 陈斌/文 龚吉林 林里/图

## 1 海味萝卜糕 高高兴兴,步步高升

出镜大师



李炳钟 广州富力君悦大酒店凯菲厅厨师长

人行27年的钟哥,凡事喜欢亲力亲为,任职凯菲厅厨师长的12年时间里,每天早上6点他已开始经年不变的例牌“巡场”。

作为地道广州人,他喜欢吃,喜欢煮,更喜欢利用自己的工休时间到处去寻觅和发掘食材,然后研发、试验,出品常常成为备受食客欢迎和喜爱的招牌,而每一次的潜心钻研,成功创制,便是他最开心的时刻,好比这一味经他手研发创制的海味萝卜糕,就是经久不衰的热销款之一,几乎每一年都很抢手,甚至抢不到……

在钟哥看来,粤菜最大的特点就是那种对食材时令性的严苛讲求,

以及尽可能还原食物本真味道的烹饪理念,他说:“冬吃萝卜夏吃姜,白萝卜就是这个季节最好的食材之一,此时的白萝卜肉质肥嫩多汁,富含膳食纤维,有健胃消食之功,故此被称‘小人参’,而对讲究好意头的广东人来说,新春佳节吃萝卜糕,也寓意高高兴兴和步步高升的美好祝愿,非常合时宜。”



### 师傅教路

做萝卜糕,切萝卜时的粗细大小很重要,最好的程度是切成比筷子略粗一点的条状,这样萝卜糕蒸出来之后,更能吃萝卜本身自带的鲜甜口感。



■海味萝卜糕原材料

寓意:新年高高兴兴,步步高升  
主要原材料:白萝卜、腊肠、腊肉、虾米

选汕尾陆丰产的白萝卜,切片改刀切成筷子粗细的萝卜条,到刚断生状态,猪油爆香腊肉、腊肠及虾米。

用水磨粘米粉适当加粟米粉增

### 点心名称 海味萝卜糕

加顺滑口感,调匀后把煲好的萝卜条与粉浆混合,过程要注意温度,也要注意萝卜条与粉浆混合的速度,等萝卜条慢慢吸收粉浆汁液成为半凝固状态。然后加入其它配料继续混合搅拌均匀,海南白胡椒点睛,装入特制器皿入蒸锅蒸一小时,自然冷却后冷藏一晚切块香煎,趁热吃一口,萝卜香和其它配料的香,绕梁三日不绝于唇齿……

## 2 传统炸油角 油角弯弯,家财百万

出镜大师



向文伟 广州白云宾馆白云轩点心总厨

很小就跟着妈妈学做油角、煎堆、蛋散到现在拥有38年丰富点心制作经验、作品屡获殊荣的向师傅,对传统粤式点心的热爱深入骨髓。“这些传统的广式年味点心正是过年气氛的表达,现在很多家庭已经不怎么自己在家做这些了,这也是随着社会发展,人的思维方式改变的体现。”

在他的记忆中,小时候妈妈准备年货至少需要三天时间,街坊邻里每一家都会按自家口味做些点心零食,过年期间无论是走亲访友还是街坊四邻相见,都不忘互相交换各种吃食,“表达一种心意,给街坊四邻周围的人都尝下自己亲手做的食物,友邻间的感情也在这些食物传递的过程中更为深厚和融洽。”

而今,鲜有人自己动手做年货,一方面是由于工序的繁复,加上时代更替,有

些技术技巧已少人知晓,渐渐不大懂做,且如今的生活物质也不再像以往般匮乏,在家整治年货也就日渐稀缺了起来。

1984年人行即作为白云宾馆响当当的中餐点心部得意门生的向师傅,先后师从六七位老师傅,“每一位师傅都教了我很多。”几十年如一日地沉浸在师傅的教诲中,理解食物、激发灵感,“味道可以延续,传统需要传承,同时也需要创意出新,用双手去学习去练习,用眼睛观察,用耳朵用心灵去聆听,用嘴巴去品尝,把知识和配方真正运用到自己的‘作品’中去。”



■包油角

### 师傅教路

做油角用中筋面粉最好,加一点点猪油,让面皮发一发,口感更好。

开皮时注意面皮对折次数,对折两次“2个4”。什么叫“2个4”呢?就是把面皮擀薄后两边向中间对折后再复叠。

因为油角带有“荷包丰满”的意头,所以包的时候一定要包严实,关键步骤就在于锁边,角度要好看,锁得要结实,锁不结实的话一入油锅炸就容易“露馅”,好意头就漏出去啦……

### 点心名称 传统炸油角

寓意:荷包丰满  
主要原材料:中筋粉、鸡蛋、花生碎、糖、芝麻、椰丝等

中筋粉打入鸡蛋和小量猪油揉成面团,静置一阵备用。面皮擀薄后用模具压出圆圆的面饼,传统的油角馅料就是花生碎、芝麻、椰丝(椰蓉)和糖,调好的馅料像包饺子一样包进饼皮里捏实,沿



饺子边路一路锁边锁实。

起油锅,油温四五成热时下油角炸,过程中保持中小火并不断搅动锅里的油角们,炸至金黄色捞出控油,放凉后就可以大快朵颐啦!