

遇见
生活小美好

龙年食游广州

视频剪辑:朱芷颖
摄影:新快报记者龚吉林
采写:陈斌
郭思杰建行生活惠新年
遇“建”生活小美好

- 1 建行生活新人礼包
(1) 外卖满16元减15元
(2) 骑行满17.5元减12.5元
(3) 打车5折券(12.5元封顶)
(4) 电影满50元减20元
(5) 【二选一】满30减20元餐饮优惠券/满30减20元优惠券(数字人民币专享)

2 餐饮周四五折:50元购100元等多种餐饮代金券

3 数字人民币8折乘公交、地铁、有轨电车(每月累计最高优惠20元)

具体优惠规则以建行生活APP活动页面为准。



扫码下载
建行生活APP
遇见生活小美好

[编者按]

广州,是一座兼容并蓄的城市,是一座务实进取的城市,是一座烟火升腾的城市。生活在一座城,随时都可发现或遇见生活小美好,无论是在时尚现代的都会中穿行,还是在历史与古韵的流转中探寻,抑或是以食为媒,在美食与人的链接中跨越山海奔赴而来。龙年食游广州,新快报联合建设银行广州分行、建行生活APP,为读者打开羊城新八景的精彩。

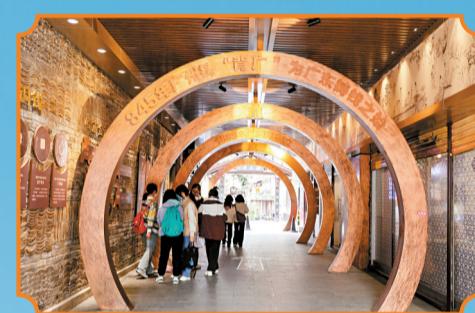
城址文脉:
北京路

北京路历史文化街区,是广州城建城2000多年以来,从未偏移、从没断代的城市中轴线,也是全世界从古一直延续至今最古老的城市中轴线之一。

公元前200年,北京路建街,这里是千年商都的核心所在,是中国商业领域改革的排头兵,更是岭南政治文化中心的承载,也是古代海上丝绸之路的发源地和广州千年文脉之所在。

1.1公里的范围内,汇集了全国重点文物保护单位4处、省级文物保护单位5处、市级文物保护单位6处,有着唐、五代南汉、宋、明和民国五个历史时期的共11层路面。

熙来攘往的人潮与鳞次栉比的商铺、餐饮,共同勾勒着北京路蒸腾向上的都市生活,而在路上的大鸽饭岭南家院,也将千年文脉基因加以传承……



●创意寓意:

源于顺德“捞得风生水起”的菜式灵感,作为千年商都,广州人特别喜欢这味菜式,因为寓意非常好,形式感满满,特别是年节时分或者是重要节点,更是必不可少这道菜,用于祈福与祝愿。

常见的“捞起”菜式以鱼生为常见,大鸽饭是专做乳鸽的专门店,结合自身特色,原创了这道风生水起捞乳鸽,借龙年春节,祝所有食客财运亨通、财源广进。

●主要食材:

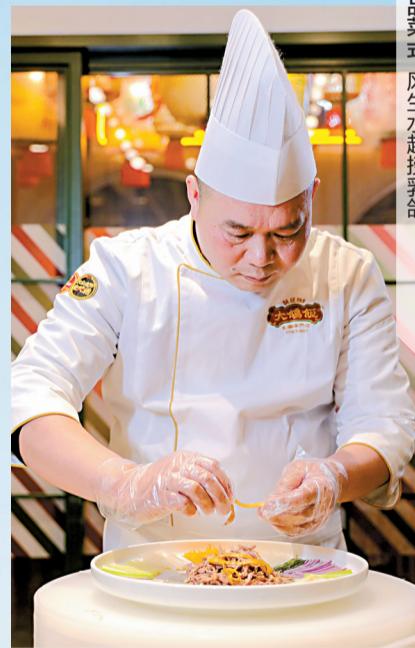
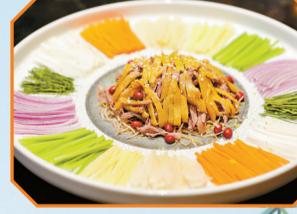
盐焗鸽1只、柠檬叶丝、洋葱丝、甜酸芥头丝、胡萝卜丝、红尖椒丝、炸花生、姜丝、炸芋头丝、芫荽梗、白芝麻、京葱丝。

●师傅教路:

盐焗鸽去掉颈部后,将整只鸽子从胸部剖开,拆下翅膀、撕下鸽腿及胸肉,将所有鸽肉撕成筷子尖儿大小的丝状备用;鸽子皮用刀切成相同大小的条状备用;

依次在容器中放入胡萝卜丝、洋葱丝、姜丝、芫荽梗、甜酸芥头丝、京葱丝和柠檬叶丝,并平铺围圈摆好;

炸芋头丝放在容器正中,将刚才准备好的鸽肉丝

出镜人物
陈契林职务
大鸽饭研发经理
从业时间
30年
出品菜式
风生水起捞乳鸽

放在炸芋头丝上;

放入鸽子皮,撒上芝麻、炸花生、香水柠檬的柠檬皮,跟上调制好的捞味碟;

大家一起用筷子将容器内的所有食材聚集到中间部位,倒入捞鸽汁,齐齐动手一起捞匀,边捞边说:“捞起捞起,捞得风声水起!”

风生水起
捞乳鸽