

遇见
生活小美好

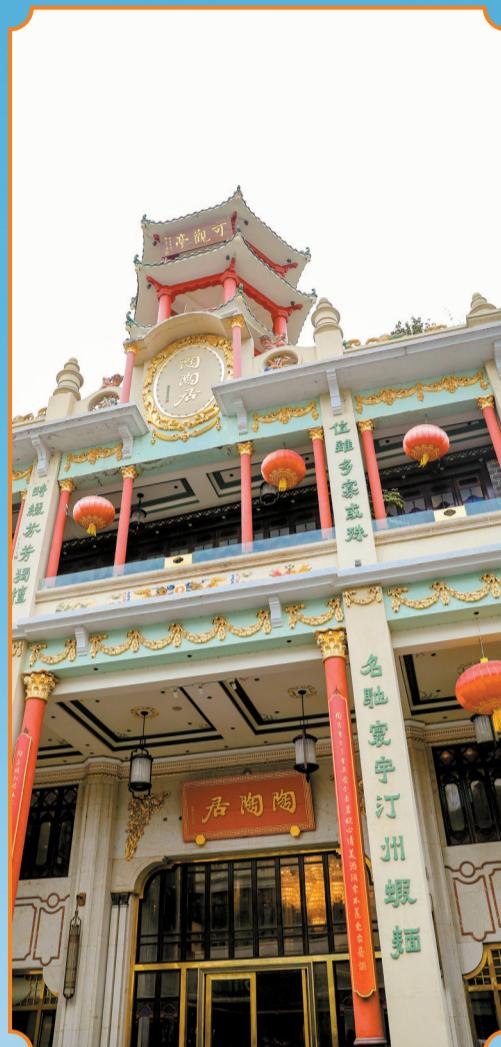
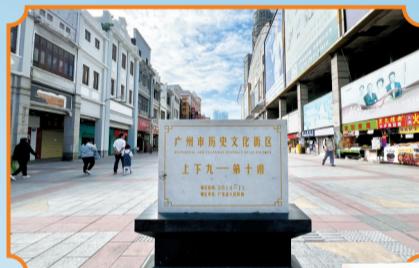
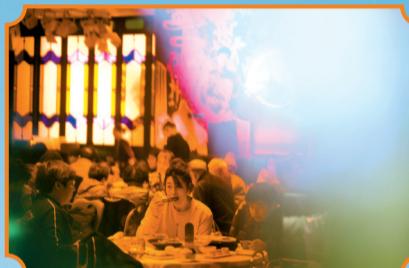
龙年食游广州

视频剪辑:朱芷颖
摄影:新快报记者龚吉林
陈斌
郭思杰
采写:新快报记者陈斌商业先河:
上下九

广州的上下九——第十甫历史文化街区,是全国最早开通的商业步行街,岭南传统骑楼商业街的典范,更是广州对外贸易带动本地商业萌芽的见证地,时至今日依然车如流水马如龙。

全长1200多米的上下九,早在公元六世纪就已是商业旺地,原名第九甫,因长度略长被分为“上九甫”和“下九甫”,后改名上下九路。下九甫旁相邻的第十甫路,是西关十八个甫当中唯一行不更名、坐不改姓一路走到今天的一个甫。

第十甫路上的陶陶居,也已走过了它一百四十多年的风风雨雨,陶陶居点心制作技艺第五代传承人彭显辑也已在广式茶点领域积淀了二十多年。

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 餐饮周四5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



出镜人物
彭显辑

职务:陶陶居点心制作技艺第五代传承人
从业时间:20年+
出品菜式:步步高升年年高



步步高升
年年高

●创意寓意:

年节时分广州人的年货当中,年糕是必不可少的,取其“步步高升”的美好寓意。

陶陶居的椰香脆皮年糕,在广式传统年糕的基础上,加入椰汁,口味上增添了更多层次,带着淡淡椰汁清香,更受现时代大众的喜爱。

●主要食材:

椰汁、糯米等。

●师傅教路:

把糯米粉、糖和椰汁混合成粉浆,放进糕盘里上锅蒸熟;

蒸好后将年糕切成条块状,包上春卷皮备用;

180℃油温将年糕炸至金黄,左右两侧蘸上一些白芝麻,以增加口感;

装盘呈上,趁热吃一口,外脆里嫩,带着淡淡的椰汁清香,白芝麻是点睛之笔,给年糕的口感添加了更多细腻层次。

