



遇见生活小美好

## 龙年食游广州

采写摄影 新快报记者 陈龚斌 邓迪

遇“建”生活  
遇见广东道建行生活天天八折  
(每日10:00开抢):80元  
购100元代金券,160元  
购200元代金券;周五半价(每周五  
10:00开抢):50元购100  
元代金券,100元购200  
元代金券;具体优惠请以建行  
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

择一城，阅千年！

一千多年前海上丝绸之路的起点，一千多年后粤港澳大湾区的核心，这里是千年商都广州，珠江之水孕育了广州人的生存逻辑与智慧，商业的基底造就了广州的城市性格：它低调务实，它开放而多元，它既传承两千多年的历史人文，又从不间断地积极进取、突破自我、勇于创新。

勇立潮头的广州，既有生活妙滋味，又有科技与狠活；既是数字金融标杆城市，又是姿态更竟充满活力的新都会。

传统的广州在传承，传承的广州在创新，创新的广州成就了无数人的希望与梦想，在这座兼容并蓄、务实进取的都市里，浓的是化不开的生活氛围，多的是升腾不息的人间烟火，以食为媒，“五一”假期继续跟随建设银行广州分行及建行生活APP的步履，走进广州，遇“建”羊城的美好。

不张扬 不出格  
有耐心 能坚持

## 实实在在诠释“脚踏实地”四字

从业时间: 20年+  
职务: 广东道至正餐厅行政总厨

出镜人物 陈建彬



师傅教路

至正怀旧  
烤乳猪

选用广西40天左右的小香猪，开膛去骨冲洗干净吊干水，后用红米酒腌20分钟，洗净后用腌料和香料再腌30分钟；

用麦芽糖、蜜糖、红米酒和大红浙醋加水调成皮水，上了皮水之后风干24小时。

用裹着青瓜丝和京葱丝的春饼做底，将斩好的烤乳猪放在上面，吃起来香脆美味，不油腻。



择一城·阅千年  
务实之城

一千多年前海上丝绸之路的起点，一千多年后粤港澳大湾区的核心。千年商都，以水为财，蕴藏着广州人的生存逻辑与智慧，也造就了广州低调务实的城市基因，不张扬、不出格、有耐心、能坚持。

城市性格同样也影响着这座城市的人，千年延绵的商业氛围，让“脚踏实地”这四个字得到实实在在的诠释。

陈建彬，广东道至正餐厅行政总厨、中国烹饪名师，在餐饮行业超过20年时间，“作为一名厨师，我对出品要求非常严谨，严格控制每一样食材的处理方式，配合科学料理方法，力求最大化的表现食材的原汁原味。”陈建彬说。除了要求团队注重菜品出品的色香味形之外，也将健康养生的饮食康养观念融合进来，力争使每道菜都保有独特风味和个性，让食客吃得健康、吃得开心，享受美食带来的愉悦。

“我们做至正怀旧烤乳猪，一定选用40天左右的广西小香猪。”以广东道这味怀旧烤乳猪为例，始于中原而盛于岭南的烤乳猪，尤其在有着商业之都基底的广州，一直被视为吉祥之物，寓意“兴旺发达”“鸿运当头”“红皮赤壮”的好意头，寄托着人们发财致富、身体健康的美好祝愿。“吊干水后用红米酒腌制20分钟，冲洗干净再用腌料和香料腌30分钟，上皮水，放进风柜风干24小时，烤40分钟左右，然后斩件装盘上桌。”单是制作过程中使用的酱料、味料就有数十种，“我们老老实实不偷懒，严格执行每一道工序，才能让食客吃到不油不腻、香脆可口的烤乳猪。特别是广交会期间，很多国际友人到广州参会，我们希望能让更多的人有机会品尝到地道的粤菜，弘扬传统的粤菜饮食文化。”



务实铸就了广州优秀的契约精神，也催生了广州持续的商业繁荣，数字金融标杆城市的科技与狠活加持着广州的生活妙滋味，成就了无数人的希望与梦想。

同场加映

春莽炒卤肉

能代表春天味道的食材之一，春莽是当得其名的，清明前后直到5月中旬的莽菜爽脆嫩口，用来与油脂满溢的烧肉同炒，妙不可言，也是广府菜当中最传统的配搭。

