



遇见生活小美好

龙年食游广州

采写:新快报记者 陈斌 郭思杰 摄影:

以“诚”暖心 以“净”滋魂



职务:广州六号院餐饮机构行政总厨
从业年限:28年

出镜人物 叶太山

他的理念

三分纯粹 七分细致 十分专注
与食客间的情感联系
是厨师最珍贵的体验

鹅肝飘雪烩潜龙

选用6-8两左右的淡水小青龙和无菌蛋,用传统炒滑蛋的手法烹饪,添加一点点西班牙伊比利亚火腿碎增加风味层次;

米制网皮作为容器,虎虾虾仁与芹菜粒同炒,作为这道菜的另一重味型;法国鹅肝先用牛奶浸泡6个小时,这样烹制出来的鹅肝口感上更香滑,以削覆盖的方式给这道菜提供了更立体的口味呈现,与此同时也增加了一定的仪式感,色香味形兼有。



矿泉鲜竹荪炖花胶汤

六号院所有用水全部采用直饮矿泉水,无论是浸泡菜、米还是炖汤。

好水出好汤,这是毋庸置疑的硬道理,入口花胶的浓、竹荪的鲜以及成汤的清,印象深刻。

熟成战斧牛排
熟成 16 天的牛肉以橄榄油、迷迭香等煎香后静置 15 分钟醒肉,再改刀盛盘,风味更丰富,滋味更浓郁。



“厨师是一种能创造和表达自我的职业。”六号院·纯净私厨的行政总厨叶太山自幼耳濡目染身为“广东省一级厨师”的叔公如何对待烹饪佳肴,从此扎下了自己成为一名主厨的心愿之根。

2004年入行后,叶太山辗转大江南北,一面学习一面经历,希望能让更多人了解和认识粤菜,享受到他所烹制的美味以及由此而带来的幸福感。在他看来,“每一道菜都应该是厨师用心创作出来的艺术品,它们不仅仅为满足人们的口腹之欲,也同时传递出厨师与食客之间的情感和故事,我很喜欢这种将自己的情感和故事融入菜品的创作过程。”他说。

粤菜最是追求“本味”的菜系,多年的从业经历,在让自己一直向“卓越”进步的过程中,叶太山称自己为“大自然的搬运工”,“食材、水、空气,都是可以让人愉悦的物质,餐饮‘骗’不了人,吃到嘴里的同时,也就感应到了厨师的用心与初心。”所以他说:“做菜是三分纯粹、七分细致、十分专注,在传承粤菜精髓的基础上不断让自己出新、创新。”

在六号院,“纯净”是一个“无处不在”的关键词,这栋隐于番禺南村万博CBD一隅的独栋别墅,全屋都配置了人均可达每小时30立方米的流动的新风系统,每间包房还额外配置了空气净化器,进入六号院的空间,呼吸也随之轻快顺畅了起来,一时间整个人似乎更“神清气爽”。

这里的用水,与他们所匹配的“空气”一样,同样以“纯净”为核心,全部采用直饮矿泉水,洗菜、煲汤、泡茶甚至是用于擦手的热毛巾,都经过纯净直饮矿泉水的浸泡……

想要菜肴好吃,不外乎两点,一原材料够新鲜,二烹制手法得当够火候,“我们这里的炖汤,用矿泉水一炉炖足3小时,好不好喝入口即知,汤清不寡,味香而醇。”

菜品上,叶太山并不拘泥,他喜欢动脑筋将不同的优质食材加以融会贯通,用心钻研琢磨不同原材料的风味特点,“把菜式做深、做精、做透,传承传统的同时也要创新,口味层次以及表达方式,都要创新,并且烹制过程中的每一个流程环节都要衔接到位,尤其是烹饪时间的把控更是重中之重。”以一道他独创的“鹅肝飘雪烩潜龙”为例,主角之一的小青龙起肉用传统炒滑蛋手法烹制,加上一点点西班牙火腿碎增加风味;分装在米制网皮中的虎虾仁炒芹菜粒,则是另外的味型表达;菜名当中的“飘雪”二字来自于用牛奶浸泡过六小时后再烹的鹅肝,以工具将鹅肝片削成碎,飘洒落在盘中的过程恰如意境十足的潇潇雪飘一般。

叶太山认为,美味与待人之道皆发乎于“诚”,“看到食客喜欢我做的菜,看到他们吃得满足,我也特别高兴和自豪,这是我身为一名厨师最珍贵的体验和感受,也正是因为这种‘做的人与吃的人’彼此间的情感联系,让我愈发热爱厨师行业,也不断激励自己努力提升,为更多食客提供身心皆美好的享受。”

觅食地

六号院·纯净私厨

广州市番禺区捷顺路9号6栋2号

遇“建”生活 遇见六号院

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

