

欢度  
国庆

庆祝新中国75周年华诞

中国银行广东省分行特约  
2024国庆特别策划

# 食在广州 得闲饮茶

**中国银行** 广东省分行  
BANK OF CHINA GUANGDONG BRANCH

## 玩转银行卡 尽享广东中行优惠

- 使用微信、支付宝绑定广东中行借记卡，在泮溪酒家、蕉叶、点都德、万岁寿司、摩打食堂、麦当劳、阿强家、怂重庆火锅厂、胖哥俩肉蟹煲等店消费，单笔最高立减100元
- “环球精彩”中行Visa/万事达境外消费每月至高返660美元消费金
- “环球精彩”Visa/万事达长城卓隽留学卡境外消费笔笔返消费金1%
- “环球精彩”中行银联境外消费每月至高返4688元
- “环球精彩”中行JCB信用卡日本消费返消费金5%
- 银联精选商户至高享10%优惠
- 中行银联卓隽信用卡留学缴费返消费金8%
- Booking酒店预订享7%优惠
- “全民普惠”快捷支付1倍积分
- “消费达标赢好礼”最高有机会获赠100元微信立减金
- 抖音支付满500元减10元
- 新客户办卡消费满10元享150元微信立减金
- 通过支付宝绑定广东中行借记卡消费购物满100元有机会享最高立减88元
- 京东(广州)MALL线下商城满1000减100

## 叹茶

是广州人根深蒂固的饮食传统及生活享受，一盅两件，“叹早茶”足以“叹世界”。  
饮茶品茗时供应的食物称之为“点心”，广式点心以岭南小吃为基础，根植于糖、油、粉、面四大原材料，广纳各地面点及西式糕饼等技艺发展，凭借点心师傅的高超技艺，以千变万化的组合和造型，衍生出无穷无尽、种类繁复、款式多样、口味不一的花样美点，吸引着南来北往的食客，历逾百年时光而经久不衰。

与此同时，广式点心也是不断借鉴学习、包纳融合的过程，是南北结合、北为南用与中西结合、西为中用的过程，是被消费者日渐考量的历史沉淀过程，一如广州这座跃动千年仍生机勃勃的商都，深厚扎实的基底上，是求新求变、永不停歇的奋发图强。

南粤点心大师  
中国烹饪大师终身成就奖得主  
首批中国烹饪大师  
中国餐饮业60位功勋人物

何世晃

酥有很多种，其中属于中式点心的一种是用六成的水皮包四成的油酥，成为岭南的水油酥，一般做中式点心都以这个酥为主，甘香松化，可咸可甜，历史可以追溯到明清时期。

大咖说

著名美食家  
中国饭店业国家级评委  
中国小吃委员会执行主席  
广东省食文化研究会会长

酥类在点心范畴当中“举足轻重”，随着时代变化以及人们口味的进化，很多酥类点心也不是一成不变，尤其馅料更是会不断优化改良，关键在于使用优质的酥油。

## 垂涎欲滴酥

这款“垂涎欲滴酥”是典型的“中西合璧”，借鉴了西点的烹饪方式，加入了中式的健康养生食材，于传统中与时俱进。

创作者黄认稳认为，广式点心的概念可以包含这样几点：一是手工现做；二是用料精博；三是品种繁多，荤素甜咸应有尽有；四是款式新颖。



■中西合璧，  
健康养生，口  
感层次丰富，  
美味适口。



■擀酥皮。



■四种食材制成馅料。



■刷上蛋液后进行烘烤，成品奶  
香浓郁，香甜可口。

## 人物

### 黄认稳

- 职务：侨美集团点心总厨
- 从业年限：40年+
- 他说：无论做哪一行，都要有刻苦钻研、精益求精的精神，餐饮是不可能一蹴而就或一劳永逸的，需要时常去观察、变通，传承的不仅是技艺，更是为人处世的道理和匠心、初心、敬畏心。



■采用南瓜、紫薯、芝士、年糕等原材料。

■策划统筹:新快报记者 陈斌

■专题摄影:新快报记者 龚吉林 郭思杰 观显锋

■视频剪辑:新快报记者 朱芷颖