

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

- 食**
- 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、怱重庆火锅店、胖哥俩肉蟹煲等店消费,单笔最高立减100元
- 游**
- “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/万事达长城卓隼留学卡境外消费单笔返消费金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
 - 中行银联卓隼信用卡留学缴费返消费金8%
- 乐**
- 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
- 购**
- 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、种类繁多、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

庄臣

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。



■采用南瓜、紫薯、芝士、年糕等原材料。



■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。



■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