

朗豪酒店
的鱼子酱潮式鱼饭

一席粤菜卷出新奇境

新年将至,身处广州这个“美食之都”,广州人对吃从来是有要求、有态度的,各家餐厅的主厨们也不遗余力地,纷纷在推陈出新、研发新品的道路上“卷”出新境界、新高度。

这一季,我们就以广州两家五星级酒店新任中餐行政总厨的新菜单,告别2025,启航2026。

■新快报记者 陈斌/文 观显锋/图

02 捞汁凤尾白玉卷+九层塔柱脯炖海螺 重塑粤味新体验

01 冰浴白切鸡+盐焗梅菜猪手扣鲍鱼 演绎粤菜新功夫



■白切鸡



■惠州梅菜猪手扣鲍鱼



■藤椒青笋茭白

“做每一行、每一件事、每个过程都需要沉淀。”广州保利洲际酒店新任中餐行政总厨邢辉入行24年,他觉得从事厨师这一行业最重要的是个人努力加上肯花时间,也就是一般人说的“勤力”“勤奋”,一个都不能少,他说:“烹饪也是一种‘江湖’。”

邢辉是广东中山人,前些年因工作一直在全国各地跑,这次重回粤菜发源地之一的广州,反倒提供了让他发现自我和回归自我的机会与舞台。在他看来,向来讲究“不时不食”的粤菜,第一离不开的是优秀食材,第二离不开的是脚踏实地、技艺超卓的厨师,毕竟广东省内有超500种的特色食材可供有心的厨师用来“修炼”自我,而从小喜读武侠小说的邢辉则希望在自己手里烹制的佳肴也如武功技法般一招一式地“展演”出来,给食客带来耳目一新的感觉。

新菜单以“技、艺、时、韵”四字为题,分别采用9种不同的烹饪方式即慢火、酥炸、冰浴、盐焗、烟熏、蒸汽、砂锅等,以完成他对“武侠功夫”的初探,“未来还会采用更多烹饪方式来演绎。”技与艺,就是邢辉心中的招与式;时与韵,则代表粤菜所讲究的“不时不食”和传统根基。

一道白切鸡,多少广州人从小吃到大?作为粤菜中最首当其冲的招牌以及经典中的经典,如何在传统基础上推陈出新?既让食客吃到熟悉的味道又能感觉眼前一

亮?为此,邢辉运用了“冰浴”方式烹制那只鸡龄在180天到200天的清远鸡,除了冰浴,还加入白卤水以让鸡肉入味,并将胶原蛋白凝固后形成的啫喱单独拎出来,与鸡肉一同盛放在马天尼杯当中,佐以些许姜葱茸上桌,瞬间让这只鸡的“灵魂”得到了升华……

客家菜是粤菜三大分支之一,梅菜扣肉和客家盐焗都是食客非常熟悉的招牌,而在邢辉手中,梅菜扣肉与盐焗猪手来了个“乾坤大挪移”,扣肉换成猪手,同时加入鲍鱼中和口感,这还不算完,用荷叶将它们包裹起来以细盐加以焗烤,上桌前再在食客面前拆开,仪式感和厨师心意双双拉满,完成了梅菜猪手扣鲍鱼的“盐焗”篇。

除了食材,邢辉认为辅料也就是俗称的“料头”也很重要,是烹制美食不可或缺的一种辅助,比方红胡椒,它没有黑胡椒那么浓郁的辛辣味,带着些许甜香,能很好地帮助食物提鲜,烹制红玫瑰鱼这种相对比较贵价的鱼类就非常适宜。

通过烹饪技法对口味上的微调,再加堂做的仪式感以及与食客的适度互动,是邢辉认为应对变化万千的餐饮市场比较好的招式,“广州的食客是很懂吃的,相对要求会更细致,也更高,包容性也强,对厨师来说既有压力,同时也是挑战。”



●邢辉

广州保利洲际酒店
中餐行政总厨



●邱晓贵

广州朗豪酒店
中餐行政总厨



■冰烧三层肉



■陈年花雕芙蓉



■百花酿普宁豆腐

“粤菜近些年变化很大,一方面是中菜西做,一方面是食客要求菜品不但要好吃,也要好看,卖相变得更为重要。”从业31年的邱晓贵自小喜欢煮菜,多年耕耘,他不但觉得在这个行业辛苦,反而十分开心享受烹饪过程。

粤菜食材丰富,菜品变化多端,邱晓贵设计新菜单的思路基于传统粤菜增加了不同味型,既有巧思,又十分大胆。

最能体现这一点的是一道精美前菜,名曰“捞汁凤尾白玉卷”;所谓“白玉卷”其实就是大白菜帮的部位,用考究熟练的刀工切成凤尾状,淋上捞汁上桌,乍一看还看不出来是什么,但入口的一瞬间,脆、爽、清、甜、咸、辣,诸般滋味纷至沓来,顿生惊艳之感。

可以发现,新一季菜单中的几味前菜都看似普通,实则不凡,有着异曲同工之妙,比如走精致路线的潮式鱼饭,鱼子酱和做成小宝塔状的普宁豆腐一同给鱼饭加持;同样为潮汕风味的普宁豆腐,却配了泰式酸辣酱,味型

上走了一个“反差萌”……

汤,是粤菜中一大品类,吃饭先喝汤,几乎已刻进广州人的骨子里。这些年以口味更为清鲜的炖汤代替老火汤也成趋势,邱晓贵打造的新品炖汤——九层塔柱脯炖海螺,点睛之处就在于那两片九层塔,独特的味道令这款汤鲜活灵动起来。

煎烹椒麻澳洲牛肉的摆盘很是好看,山水画一般高低错落,卖相奇佳,手切牛肉粒上虽被通红的辣椒干丝堆满,但味道并不十分辣,是大厨专门选的歌乐山干辣椒,属于“广东辣”范畴,配青花椒借一点麻味,更让M8和牛滋味浓香。

朗豪酒店明阁中餐厅一贯以来的经典招牌冰烧三层肉依旧保持水准,皮脆肉香,面上点缀了一丁黄芥末,恰到好处地提了个味,但又保有着“不争不抢”的姿态。

按邱晓贵的思路,每一季会更新15道左右的新菜单,主要是针对季节性食材以及一些比较个性化的拿手菜;在他看来,广州是一座包容且和谐的城市,美食是这座城市最鲜明的特色之一,“厨师也需要多学,多借鉴。”他说。



■捞汁凤尾白玉卷

■红胡椒咸柠桑拿红玫瑰鱼