



劳动光荣,成就梦想;劳动者伟大,创造历史。
劳动创造美好生活,美好生活的核心要素之一是每个人都离不开的美食。“食在广州”的“食”更承载餐饮从业者的辛勤劳作、巧思善想及深厚文化底蕴和技艺传承。
餐饮市场可以说是所有市场中相对最为分散的市场之一,目前国内尚无一家大型餐饮集团能占据哪怕1%的市场份额,这也就意味着餐饮行业具有“行业集中度低”且“完全竞争化”的行业特性。城中连续经营十几年甚至几十年的餐厅食肆,倘没有点“精耕细作”的真功夫、没有点“抠细节抓品质”的“强迫症”,“破圈”的可能性极低。
每一位劳动者的汗水、付出和努力,都值得尊重,也值得记录下他们中兢兢业业的代表,借此向每一位劳动者致敬。

一个人
一道菜
一座城

功夫菜蟹黄炒牛奶

厨师把每一道菜做好 比任何荣誉都有分量

一道菜

蟹黄炒牛奶

食材:膏蟹、牛奶等



■制作炒牛奶的主要原材料。



■加了蟹黄的炒牛奶是炒牛奶的升级版。

■关键点

奶质要好,蛋白质脂肪含量高,炒出来才够香、够滑;

螃蟹要精选鲜活且膏满肉肥的,取蟹黄的鲜味而非单纯点缀并以人工拆蟹肉保持口感精致。

■烹饪技巧

采用粤菜特有“软炒法”,成品要不泄水、不泄油、不泄炭,如白玉凝脂且口感嫩滑为出品标准。



1



2



3



4

- 1 牛奶搅拌成浆。
- 2 牛奶凝固后加入蟹黄。
- 3 小火慢推。
- 4 锅热倒入牛奶。

一座城

■同题问答

广州是一座开放包容的城市,您个人对“开放”的理解是什么?



我对“开放”的理解就是不排除,愿意学别人的好东西。

广州从来都是敢试、敢融的先锋,作为千年商都,广州人对外来文化从来不排除,但核心不是被同化,而是用粤菜的底子去融合,用粤式技法打

底,这才是广州餐饮的底气。粤菜之所以丰富,就是因为历史上一直在吸收全国甚至世界各地的做法,包括原材料的选择,广州人不觉得用外来的东西有什么不好,只要好吃,就拿来,然后根据自己的口味改良,变成自己的。

另外,广州的厨师也愿意走出去,愿意请外地厨师来交流,我们厨房里就有来自不同地方的师傅,大家互相学。

我觉得“开放”不是

喊口号,就是你心里不觉得别人是“外人”,好东西不分你我,能用的就用,能学的就学,这样自己才能进步,城市才有活力。

一个人

徐锦辉

广州中国大酒店行政总厨 全国劳动模范

“要将原本可以直接喝的液体牛奶在锅里炒成凝固的固态,火候是关键。”徐锦辉告诉新快报记者。

火大,牛奶一下就炒老了,口感发硬,奶香味也跑了;火小,牛奶凝固不了,成一锅稀汤……“得用小火慢慢推,让牛奶均匀受热,一点点凝固。”同时还要不停搅拌防止粘锅。等牛奶差不多凝固了,再将蟹黄蟹肉加进去快速翻炒充分融合,最后的大火猛收,“大火猛收可去腥增香,但很多师傅不太敢用大火猛收,比较考功夫。加入膏蟹的蟹黄蟹肉,是在传统炒牛奶基础上的升级。”

18岁开始进厨房,从打杂开始干起,徐锦辉说自己“什么岗位都干过了”,后来慢慢学炒菜,“一遍不行就两遍,两遍不行就十遍,别人下班了我还在练……”一句话,老老实实、认认真真,他说他也从没想过要当“劳模”,只是本着一名厨艺工作者的身份,每天在厨房踏实做好每一样工作,带好团队,即便做到行政总厨也没有离开过灶台,“真正的‘劳模’是我们后厨每一位起早贪黑的兄弟姐妹。”他说。

味道和出品的稳定在徐锦辉看来永远是最基本的、第一位的,“我们后厨有一套标准操作流程,每道菜放多少原材料、焖炒多长时间、火候多大,都定下来,培训每个厨师严格执行,说白了就是笨办法,但最管用。”总之菜端上桌,味道要正,食材要新鲜,分量要实在,食客花多少钱,就让人吃多少钱的货,“现在各行各业都‘卷’,餐饮更不用说,竞争确实激烈,但我却觉得‘卷’也是一个信号,是行业回归理性的信号,大家更开始注重拼基本功和稳定性,这是好事,同时也促使我们做厨师的不能偷懒,得不断琢磨怎么把菜做得更好,服务得更周到,老老实实做菜,诚恳恳待客。”

蟹黄炒牛奶其实就是这几年中国大酒店与广州博物馆合作项目“消失的名菜”第四季菜单中的一味,“我们一方面挖掘传统,一方面提升口味,将历史与美食相结合,让食客品尝美味的同时感受岭南的文化底蕴,同时也是向粤菜的传统技艺致敬。”



篇1

摄影视频 新快报记者 蔡吉林
专题采访 新快报记者 陈斌
策划统筹 新快报记者 陈斌
报道 陈斌

申

