

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”更承载餐饮从业者们的辛勤劳作、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。

珍姐首创油焖裸蓝

做餐饮要赚钱 但要赚有良心的钱

一道菜 珍姐首创油焖裸蓝

食材:澳洲蓝龙虾



■珍姐首创油焖裸蓝。

■关键点

选材一定要优,没肉的、空壳的、不够新鲜生猛的,统统不要。

蓝龙虾精选1.2~1.5两大小的口感最佳。

■烹饪技巧

不使用料包,以多种香辛料爆香入味,并佐以啤酒、米酒共同增香。



■新鲜生猛的蓝龙。



- 1 经油锅炸制的蓝龙们。
- 2 炸制完的蓝龙过一过冰水。
- 3 手工剥虾壳。



一个人 珍姐

珍姐龙虾创始人

“这一道油焖‘裸蓝’可以说是我们店首创的。”珍姐龙虾的创始人珍姐一边娴熟地清洗着本就十分干净且生猛的蓝龙一边介绍道。

广州的老食客对珍姐龙虾一点都不陌生,甚至说跟随珍姐龙虾一路看着其成长发展壮大的也不为过,从最初员村二横路上浅浅窄窄几十个平方、简陋到无以名状的一家小店开始,十几年时间里,珍姐在包括但不限于小龙虾的细分市场赛道上很有那么点“一骑绝尘”的意味。

“蓝龙原产地是澳大利亚,不过现今也都引进来到本地养殖了。”澳大利亚蓝龙虾,学名叫“红螯螯虾”,外壳自带一种别致的青蓝色或褐绿色。“蓝龙是我十年前选品的一个产品,大家都知道小龙虾也分淡旺季,所以就选了这种蓝龙虾来丰富产品线。”蓝龙虾与小龙虾虽然都属于甲壳纲,但它俩对水质的要求是完全不可同日而语的,蓝龙相对来说对水质的要求更高,而且生长环境还不能“人口”密度太高,“所以我们选湛江、江门等地养殖,并且会在当地就第一时间把那些没肉的、邋遢的筛选出去。每天蓝龙到店后,我们还会进行二次分拣,把不够新鲜生猛的拣出来不要,然后再进行清洗、抽虾线等工序。”珍姐如数家珍,她告诉新快报记者,餐厅选的蓝龙一般都是个头在1.2~1.5两大小的,“这个尺寸的肉最好吃,饱满带鲜甜,啾啾肉。”

除了油焖,常见的烹饪小龙虾的口味如十三香、蒜香、金沙等也一样可以烹制蓝龙,说到“裸蓝”的“横空出世”,珍姐笑着道:“之所以创了这道‘裸蓝’的菜式,也是因为我们推出蓝龙之后,很多客人都很喜欢,但有熟客反馈说蓝龙的壳太硬了,不好剥,吃得有点不爽。那我们就想,我们替食客剥好壳,让它‘裸’着上桌,让客人吃得更爽,于是就有了‘裸蓝’一说。”

广州这座城市对来自广东肇庆的珍姐来说,是“非常中意”的一座城市,“最初来广州接触餐饮,不外乎从服务员做起,慢慢做到管理层,再到自己开店经营,一路发展,我很喜欢广州,好像自己也是跟着这座城市不停发展变化、不停成长,在广州创业应该说是我最满意同时也是想一直坚持下去的事情。”

她有一个很“朴素”的观念,就是“品质”,无论是食材还是配料、辅料的品质,“吃进肚子的东西怎么可以马虎呢?一定是要认真对待的。”十几年时间珍姐一直坚持做自己、做好自己,“做餐饮,最主要用心,餐饮要赚钱,但要赚有良心的钱。”



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?

开放的城市就是五湖四海的人都会有,汇聚在广州。

以前珍姐龙虾开在员村,近广交会,就有很多广交会的参展商朋友光顾帮衬。最近搬到天河北、华师附近,虽然相对距离广交会远了点,但依然能见到不少广交会的客商。还有近来大热的“粤BA”,也能见到不少运动员过来吃饭。

