

味道

## 01 温度食研室 烟火与创意共融



■等待定型中的姜撞奶



■香茅脆皮酿鸽腿



■潮汕生腌新西兰鳌虾



■米型意面烹制的“非同饭响”。

品尝美食从来是一件赏心乐事,但如果让你戴上工牌、护目镜,穿上特制的白大褂、蓝大褂,进入一处通过精心改造、既有工业风又不乏化学元素围绕的密闭空间,跟着厨师团队一同在全开放烹饪环境下体验研味、探味及创味的全过程,与大厨一同解构每道新菜品的色香味意形,你会做何感想?

一句话,太敢想了!太好玩了!

用广交会威斯汀酒店元素中餐厅新任行政总厨温毅雄的话说:“粤菜除了烹煮技艺,更是刻进血脉中对食材本味的追求。”有着近40年从业经验的他,把菜品研发与呈现当作“粤菜实验室”玩转,实现烟火与创意共融,让脑洞大开的中新式餐饮体验唾手可得。

于是,在温师傅带领的中餐

厨团队亦即“温度食研室”手里,一众美食彻底放飞了自我,以各种各样的形态出现在食客面前……

当传统潮汕生腌“遇见”新西兰鳌虾,食材本身的鲜与甜被这全新碰撞再度激发,每一啖都是对人与自然的致意,而面上那一条看似装饰的淡紫色紫苏花,更有如神来之笔般的点睛之笔;那像是化学实验用的瓶瓶罐罐,其实是新一代老广靓汤的最佳容器,文火慢炖萃取其鲜的海螺肉汤与小小的咸山桔对冲,山野与海洋,瞬间交汇。

广东人对家禽类食材的喜好当仁不让,几乎没有一只鸡、鹅、鸽子能活着走出岭南,一味香茅脆皮酿鸽腿,皮脆肉入味,内里嵌着一颗小小的鲍鱼,味道过硬不说,上菜的形式也让人忍俊不已。

主食,温师傅把意面引进中

餐呈现,用那种比一般大米长约两倍的米型意面与和牛、樱花虾一同炒出一碗名为“非同饭响”的炒饭,风味满满,新意十足。

最后收结的甜品姜撞奶,也是各种管子一起招呼,先一个小管里装着广东小生姜现榨姜汁,倒进马天尼杯里备用;再一个粗点的管子里装着水牛奶,自己动手把水牛奶“撞”进姜汁杯里,盖上一枚盖子静候一分钟,大功告成。

据介绍,“温度食研室”的研发菜品都可在酒店元素中餐厅的菜单上见到,唯一需要提醒的是,最好提前一天预约。



■咸山桔海螺肉汁汤

觅食地

广交会威斯汀酒店元素中餐厅  
地址:广州市海珠区凤浦中路681号

## 星级酒店中餐上新! 把餐桌搬进后厨 让厨师“八手联鸣”

■新快报记者 陈斌 文/图



■傣味香柳  
树番茄木瓜  
酸汤鱼

觅食地

广州白云国际会议中心越秀万豪酒店  
地址:广州市白云区云城街云城中二路6号、8号、10号

盛夏时节,羊城的天气与食物的人间烟火一起,将饕餮氛围烘托得热情似火,也为即将开启的暑期做好了准备。

广东省文化和旅游厅联合各在线平台,从7月1日起开始正式面向省内游客发放2026“暑假当然来广东”文旅消费券,并将一直持续至8月31日,包含“酒店+餐饮”或“酒店+景区”等在内的“文旅+”套餐产品,给各种主题的暑假旅游提供了更多选择。

本期,我们奉上创意满分的“酒店+餐饮”组合:一间酒店把美食当实验,将餐桌搬进了后厨;一间联手川、粤、闽、滇四地的大厨,来了场即兴的舌尖之旅,更关键的是,这些菜品今后一段时间都可在对应餐厅的菜单上吃到。

## 02 味蕾走四方 川粤闽滇美美与共

在广州白云国际会议中心越秀万豪酒店,一场跨越川、粤、闽、滇四省的“八手联鸣”味蕾盛宴也正上演,伴随四位大厨同台演绎的,还有来自四地被纳入非物质文化遗产名录的国风,如广府的粤剧、云南的孔雀舞、川剧的变脸以及福建的采茶舞,让食客从视、听、味的立体角度感受这场即兴的舌尖之旅。

色彩鲜艳的开胃凉菜首先抓人眼球,餐具中的小格分别盛放着福建土笋冻、川味捞汁响螺、百香果水果塔、荔枝慕斯及青头菌龙虾石榴球,将川、粤、闽、滇四地美食特色铺开。

经一罐汤浓味鲜的佛跳墙对口腔“洗礼”一番后,重头戏来了——先是一款傣味酸汤鱼,由西双版纳云投喜来登大酒店中餐行政总厨杨少华烹制,他加入了树番茄、酸木瓜等天然果酸,再搭配香茅等香辛料制成的原生态山野风味酸汤,只一口,就将味蕾“拉扯”至另一个维度。

接下来是广州白云万豪酒店中餐行政总厨黄伟雄呈现的烤牛肋骨,雪花牛肋骨经秘制酱料腌制后,以高温炙烤,让其形成外焦内嫩的状态,丰盈的脂香鲜而不俗。

川味麻辣豆腐,则被广州白云万豪酒店西餐行政总厨吕继峰“许”给了澳洲小龙虾,用小龙虾肉的甜起一个提鲜的作用。

姜母鸭是闽菜名菜之一,那么借鉴姜母鸭做法的姜母中山石岐乳鸽味道又如何呢?在厦门万豪酒店及会议中心中餐行政总厨罗贤导手中,姜母鸭的滋味同样别致,且口感温润醇厚,尽显闽菜慢工细做的深厚功底……

四个不同省份的四位大厨各有所长,共治一场跨区域多元融合的美美与共之味,而这四方之味,也已“定格”于广州白云万豪酒店中餐厅及全日餐厅贡厨的菜单,身在广州的食客只需提前预约,就可一站式打卡四方之味啦!



■色彩鲜艳的开胃凉菜



■闽南姜母中山石岐乳鸽



■小龙虾醉麻辣豆腐