

欢度国庆

盛世华诞,家国礼赞。
山河远阔,人间烟火。
食在广州,离不开常吃常新的粤菜。取百家之长融于己用,不拘选材而千般变化,既有大开大合又不失小而精、小而美的清丽。

三餐四季,粤菜在不断汲取的发展过程中,逐渐演化成世界上最具代表性和最有影响力的饮食文化之一。餐饮人亦在其中坚持踏实勤谨,以匠心致初心,在深耕粤味传统与变通的探求之路上大胆搏击,积极进阶,不断交出令食客眼前一亮的鲜答卷。

2026年国庆假期,新快报特别策划“一个人一道菜一座城”系列,继续深度直击粤菜领域的餐饮人,以美食开启城市精彩。

一个人一道菜一座城

精工细作 鸭吞牛

尊重食材本味 演绎基于传统的创意美饌

觅食地

翠园(广州太古汇店)

地址:广州市天河区天河路383号太古汇M01

推荐菜品

精工细作鸭吞牛

“鸭吞牛”是翠园的招牌代表菜品之一,体现的是粤菜“精工细作”的烹饪手法和创作思路。

鸭吞牛的“鸭”,不是鸭子的“鸭”,而是水果鸭梨的“鸭”。这道菜成品表面上看是一只完整的鸭梨,但切开后会发现内藏乾坤别有趣味。

将精选的牛腩、牛筋与鸭梨本梨、仔姜等食材一同煨以高汤,慢熬两小时,令肉质软弹且借了牛筋的胶质;然后选个头适中的新鲜鸭梨,去皮后挖空梨心,再把炖好的牛肉酿进其中而成。肉脂香与水果清香的混合,不但在视觉上让人耳目一新,口感上更是层层递进,从胶原蛋白带来的震颤到牛肉肌理的嫩滑再到梨肉自身果味的清甜,一气呵成又相互共生。

烹饪要点

烹饪手法讲究两个字,一为“慢”,二为“巧”。

慢,体现在慢煨、慢熬、慢炖,正所谓“慢工出细活”,一个“慢”字,凸显了烹饪时心态与心境的平和,选好靓材,然后将一切交给时间,不疾不徐,缓步向前。

巧,体现在手工,挖出梨心,做成一枚梨盅,既要让烹制好的牛腩、牛筋等食材被酿进去,形成脂香与果香的自然融合,又不能破坏梨子的整体外观,手劲与巧劲兼得方可收获这种视觉效果。

同题问答

您认为什么是“人间烟火”?

尊重食材本味,用厨师的经验和巧思,演绎基于传统基础上的创意美饌,我觉得“人间烟火”是很实在的,是食物带来的温暖,是人与人相聚、围坐一桌分享美食的瞬间。

闲暇时我喜欢逛菜市场,去观察各种食材的状态,去挑选各种鲜活时令的食材,也会研读一些传统的粤菜菜谱,琢磨如何改良菜式,也会与食客交流,听听大家对菜品的真实反馈,在我看来,食物的背后承载着人与人的相聚与欢喜,这应该是最动人的瞬间。

从厨对我而言不只是谋生的手艺,更是一种情感的载体,一道菜品,连接的就是食材、手艺(功夫)与人,它可以是犒劳自己的观感慰藉,也可以是维系人与人之间情感关系的桥梁,用心做好每一餐饭,把食物的温暖和诚意传递出去,就是我心目中的“人间烟火”。

烹调步骤



■主要原材料。



■熬制汤底。



■牛腩改刀切小块。



■去皮挖出梨心。



■酿入烹制好的牛腩牛筋等食材。

准备所用食材,牛腩优选安格斯牛小排及牛筋,一个负责提供油脂,一个负责提供胶质;
鸭梨数个,仔姜若干;
牛腩、牛筋先过一过水;
鸭梨切块、仔姜切片,也过一过水;
食材慢火煲两小时,煲透后给牛腩改刀切成小块,牛筋同理;
改刀后的牛腩及牛筋继续慢火收汁;
等收汁的时候另备一颗梨,去皮,从底部开口,一点点将梨心掏出来;
上锅蒸5分钟备用;
将收好汁的牛腩、牛筋等食材一同酿进鸭梨心里;
继续上锅蒸15分钟;
用牛肉高汤勾个芡,加适量老抽上色后,将芡汁淋在梨上即成。



出镜人物

曾杰繁

翠园(广州太古汇店)总厨

“做餐饮,不在花哨技法,而在守住食材底线。”

广州是一座包容又有温度的城市,“食在广州”名不虚传,既有传统地道的市井风味,也包容精致高端的各色料理。本地人懂吃、惜食,看重食材本味,不盲目追求浮夸。在广州做餐饮,既是扎根本土饮食文化的沃壤,也能令自身不断进步。

”

以匠心致初心
礼赞盛世中华

篇 | 6 |

策划统筹 新快报记者 陈斌
采访 新快报记者 陈斌
摄影视频 新快报记者 董吉林 郭思杰 黎典

曾杰繁