广交会味觉:

陈皮宴:时间酝酿而成的醇香

说起最值得广东人骄傲的食材,新会陈皮绝对榜上有名。在传统 粤菜中,它的地位是不可撼动的,它的作用有如画龙点睛,一道菜有 了它,风味凸显,与众不同。广州富力君悦大酒店中餐行政副总厨梁 志坤推出的陈皮珍馐,正是地地道道的岭南风味

老而弥贵说陈皮

广东三件宝:陈皮、老姜、禾秆 草。外地人听来,这不就是一堆果 皮烂草嘛,简直就是理解无能。不 过对干老广来说,这三样可都是昔 日片刻不能离的好东西。其中,陈 皮用途就更广了,不仅可以作为香 料中的大料在做菜和煲汤时友情 客串一下,还具有很高的药用价 值。广东的湿气比较重,而陈皮有 燥湿、理气、健脾的功效,所以对 于广东人就更加适合。

对于梁师傅来说,陈皮更像是 一种生活哲学。点滴日常中,默默 温润入心,既坚守传统,又在智慧 和创新中不断衍生新的惊喜。别看 陈皮黑不溜秋、粗糙干瘪的样子, 用它来烹饪,已成为所有广东人的 传统习惯。无论蒸排骨、煎鱼、炒 菜,还是煲汤、煲糖水,大家都喜欢 放一点陈皮调味,这也是梁师傅记 忆里妈妈做菜的味道。

新会陈皮的美食创新

老陈皮入货不易,多数餐厅都 直接以两三年的新货敷衍,要想找 到老陈皮,还得去新会的陈皮老 店。为了这次陈皮菜,梁师傅特意 拜访了新会的陈皮大王李柏球,更 挑选了15年的优质新会靓陈皮。

当这陈皮到了梁师傅手中,就 变成了"空中花园"的三道陈皮佳 肴。特别是那一盅以矿泉水和陈皮 炖出的"水鸭汤",是不少熟客的心 头好。老陈皮炖出来的汤,香气不 张扬, 却是隽永深长。或者你会 问,这陈皮怎么能看出它已经有数 十年历史呢?梁师傅教路,如果闻 起来香气幽深,那一定是有年份的

> 老陈皮了,还能闻到果香味 的陈皮就是近年的新 陈皮。此外,15

皮更加干燥,颜色也更深。

压轴的"古法陈皮鲍鱼烧鹅" 也不能小看,梁师傅将八角、桂皮、 茴香、香叶、甘草、香果、花椒、姜、 陈皮、干沙姜片等多种食材磨成 粉,制成酱料,再把完整的鲍鱼和 酱料填入鹅肚腌制入味,最后放进 炉中烤制。如此一来,新鲜出炉的 鲍鱼与烧鹅形成了你中有我、我中 有你的和谐双重奏。鲍鱼肉质肥 嫩,烧鹅滋味醇厚,二者的肉香味

陈皮与雪梨相遇,堪称滋阴润 燥的神仙眷侣。梁师傅透露,这道 甜品做起来很简单,在家也能炖出 一盅治愈系美味。只需取津梨一 个,去核挖心,放入一片温水浸泡 约半小时的陈皮,再加入冰糖、清 水炖煮,这盅"老年陈皮炖津梨"即 可现身。糖水清甜甘润,松软的梨

中均夹杂着一点陈皮的香味。

肉入口即化,陈皮的甘香又趁 机爬上舌尖。



沐浴着十月的温暖秋阳,秋交会姗姗走来。 这场盛大的进出口贸易盛会,将促成无数喜人 的合作。而这期间,你需要热情与冷静,甚或唇 枪舌剑,作风辛辣,才能享受到之后的甘甜。一 如下文,我们将在味蕾上享受到的百感交集。



巴蜀味道:

四川美食节火辣上演

环境赋予了这片土地独一无二的食材和调料。复杂的口 感刺激着口腔的神经, 释放的爽快淋漓才是让全民大众 皆爱的心头好。所以,当经典地道的川蜀料理扎根自家门 口时,老广们可不会错过大快朵颐的机会。近日,广州保 利洲际酒店月色西餐厅邀请两大蜀地客座主厨联袂呈现 经典地道的四川味道,以鲜香麻辣呈现四川人的爽朗。

川剧变脸,疾如风快如电。一把折扇,一个回头,手一 遮,眼一眨,一个变脸动作瞬间完成。除了精彩绝伦的川

在力量与优美之间, 行云流水的演示为四 川美食节增光添彩。



文/图 羊城晚报记者 王敏

若说十月份的美食主角是

辣椒与热油碰撞的火花 四川美食节掌勺热菜

的是冉师傅,入行二十年每 日与各色香料打交道,花椒 八角,桂皮草果,茴香丁香, 三十多种的香料运用起来 游刃有余,将不同比例香料 混合煸炒,还原经典地道川 香味道。

他的招牌之作是"香辣 鸭",秘诀是卤汁,由干辣 椒、花椒、青红椒、小米椒 等多种香料秘制而成。鸭 肉卤制入味后, 小火油炸 至外皮香脆并紧锁汁水。 再将鸭肉和多种香料呛 炒,等到香气散发时就可以 呈现给客人了。

川菜中的水煮鱼有着

"麻上头,辣过瘾"的特点。 美食节期间, 冉师傅也呈现 了一道现做水煮鱼,满足川 辣爱好者的口福。鲈鱼肉滑 嫩少刺,用来做水煮鱼再合 适不过了。双刀片鱼肉厚薄 均匀,即使在辣汤和滚油之 下也能保持形状完好。水煮 鱼的汤底无疑是灵魂之所 在, 冉师傅提前以牛骨、鸡 架和鱼骨小火慢炖熬制高 汤,再加入煸炒的香料,鲜 香麻辣的汤底就此完成。在 汤底中快速汆熟鲈鱼,捞起 放入碗中再淋上一勺滚烫 的油,激发香料的馥郁香 气,一碗鲜香味美的水煮鱼 便完成了。

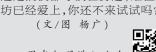
美食节出品,还原了经典的川香味道

新派食材和传统做法的新演绎

一方水土孕育一方人 的性格与情怀,诚如籍贯广 东的另一位蜀地客座主厨 郭师傅,他的凉菜就深深契 合老广们的饮食习惯。沿海 碰撞, 郭师傅赋予了全新的

食材和巴蜀做法的

演绎,让四川美食节不仅仅 只有麻辣的味蕾体验,还有 如乐山八爪鱼般的-



现在扫码进入公众 门槛优惠券



不能仅仅靠舌头尝出!

文/图 羊城晚报记者 林清清

最高级的美食享受都需要"五感通"?

"秋天味"的甜蜜是怎 样的?你很难光靠一根舌头 的味觉体验来回答。每一道 令人欲罢不能的美食,"高 级感"一定是来源于勾起你 的"五感",令你在单纯舌头 的味觉之外,有层次更丰富 的体验,勾引起某种幸福的 情愫,才能令你始终回味难以

干层

糕

秋

味

时

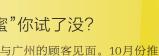
没

有冬

而所谓五感,也 就是人的五种感觉 器官:视觉、听觉、嗅 觉、味觉、触觉。那么, 怎样的甜蜜,不能仅仅用 舌头尝出?还需要你运用自 己的"五感"联通,才能更好地 体验?

的形容美食的词是 "色香味俱全",一道美食要赢取人 心,绝不仅仅只靠一根舌头。更何况是 旨在勾起人愉悦感的甜品? 说到秋天,你会浮现什么情景?秋 高气爽,桂花飘香。画面出来了,秋天 的甜蜜味道也慢慢出来。而今 天羊城晚报所寻访到的"秋味 新甜蜜",的确需要你开动舌头 以外的感官,一起

感受。



出的中国限定款蛋糕——桂花

千层蛋糕,就于秋日之中,带来

一缕桂香。你不仅可以看<mark>见金</mark>

色桂花点缀于晶透啫喱上,桂

花奶油也在相互层叠的纤薄饼

皮中出现,但香气更倾向于轻

柔花香,而非馥郁浓厚,以一种

清淡的姿态,与全白透明的简

的清香味觉,嗅觉上的桂花暗

香,视觉上的桂花点缀,这些是

基本操作, 而当甜品刀缓慢切

下时, 你能感受到一层层可丽

饼皮与奶油在切断时的不同质

至于"五感",除了人口时

约店铺环境相映衬。

甜蜜新Hea 这些"秋味甜蜜"你试了没?

超过20层薄如纸片的柔软 饼皮,每一层夹以天鹅绒般细 腻的新鲜奶油,是干层蛋糕细 腻而丰富的经典口感。以金黄 色焦糖封顶,那么人口晶脆的 焦糖与柔滑的奶油, 瞬间融入 味蕾,这是获得过"美国十大甜 点"之称的经典美味甜品"经典 千层蛋糕"

秋天的味道在哪里?中国 特有的"金桂飘香",出现在这 个起源于美国而今呈现出中国 风貌的甜品上。

今年秋天,随着华南中央 工厂的落成,Lady M在太古 汇开设新店, 带着精致的甜蜜

坐落于市中心的清代碉楼出

品。作为一家清末典当行,它

东平典当博物馆。碉楼的西面

外立面上,依附地"长"出着半

壁玻璃房,在大榕树的遮阴

下,夕阳婆婆娑娑地漏进金黄

色光斑。秋高气爽之时,看展

之余,最适合在此闲坐吹风聊

茶",博物馆馆长黄轶群其实并

不这样自我期许。以中国茶为

底蕴,进行的创新,加入夏天大

家都爱的气泡感,成为"香槟

茶"。"我并不喜欢过甜或加上

过多果味,我希望茶仍然是茶,

对于满大街都是的"网红

天,以及喝茶吃甜品。

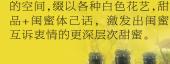
活化为当代艺术博物馆—

最近的"网红茶",是一家 但可以有不同的喝法。"馆长黄

> 茶的分类与命名,充满着 东方美学意境。"玉露"口味呈 微苦花香,"银花"则是清甜甘 蔗花香,"黄枝"则呈现微酸红 糖花蜜口味,这一切都需要你 用品酒式的认真去品尝,开动 你的"五官通感",爱美食的文 艺青年们不能放过的体验。

轶群对羊城晚报记者表示。

更高层次的文化品味,则 是分别名为"立春""夏至""秋 分"的四时香槟茶。闲看四时 风景,宋人生活美学中的"四 般闲事"情调,跃然眼前。因为 秋天的缘故,"秋分"最为热 卖。有人问,为何没有出现冬天 的气节时令?答曰:因为广州没



感,这种直接的触感,增强了你

头尝出"的甜蜜味道——说的

并不是甜蜜情侣吃甜品对"单

身狗"的暴击,而是现代的闺蜜

聚会, 在这样纯白而自然分区

当然,还有一些"不仅用舌

对一道甜品的感性认识。

就是舌头之 外的意趣所 在了。 就连配 茶的甜点, 也是如黑白

有冬天! 这

四时香槟茶 水墨画般的 各有特色

存在。渐变 黑白的"山之慕斯",黑白写意 的"墨砖",软硬兼施的口感, 加上视觉的水墨意境,同时满 足美食与文化两种体验。

那么,现在通过"五感鉴赏" 的你,是否可以说出,品味香槟 茶中到底谁是"酸甜回甘",谁有 一丝"微苦橙香",谁又因为自带 果香而呈现出季节特色?



热情奔放的巴伐利亚风情

和精致的法国菜、家常的意大利菜、奔放的

十月啤酒节不仅仅是啤酒盛 事,更是德国传统文化的盛典,美 酒当前怎么少了美食的搭配,德 国独有的各式各样的拼盘, 烤猪 肘和咸面包, 冰凉而富有浓厚麦 芽香的啤酒与弹牙的香肠混搭, 简单却不失变化。

而今这场味觉盛宴将在羊城 开启,10月23日至27日举办的第 15届广州德国啤酒节,将为广州 市民和游客带来原汁原味的巴伐 利亚风情。

本次啤酒节举办场地位于流 花展览中心5号馆,是总面积超过 2000平方米,高度达16.8米的圆 顶大厅,届时这里将摆设传统的 啤酒节长桌长凳,有身穿慕尼黑 传统服装的啤酒女郎和帅气小伙 的热情接待。

市民可在活动现场品尝到由 中国大酒店餐饮团队带来的地道 巴伐利亚特色美食, 如德式咸猪 手、烤牛腿、德式红白肠、慕尼黑

肉糕配德式面包、德式苹果派等, 并且可以整晚畅饮德国啤酒及软

另外, 现场还将有德国巴伐 利亚地区的啤酒节乐队 SAKRISCH GUAT带来富有地区 特色的民族音乐。啤酒节期间,他 们不仅会为客人演唱德国啤酒节 经典歌曲,更会融入本地,带来耳 熟能详的中国流行曲目, 把德国 啤酒节的"快乐精神"带到广州。

据悉,今年恰逢广东省与德 国巴伐利亚州建立友好省州关 系15周年。自2005年中国大酒店 成功举办了第一届德国啤酒节 起,德国啤酒节系列文化活动已 扎根广州15年。多年来,"广州德 国啤酒节"不断注入互动体验元 素,从主题鲜明、特色突出、共享 体验、市场运作等多个维度持续 打造广州城市节庆活动,成为广 州地区备受瞩目的年度国际文 化盛事。

气氛热烈的 啤酒节

鲜酿的德国啤酒 你尝过吗?大口吃肉、 大杯喝酒的痛快你想 重温吗?广州花园酒店 的德国啤酒节即将在 10月14日至10月20日 举办,你可以在品尝鲜 酿啤酒的同时,体验来 自巴伐利亚的浓烈风

除了尽情畅饮别 具风味的德国HB啤酒 之外,还可痛快淋漓地 享用大厨现场炮制的 巴伐利亚传统佳肴,从 软硬适中带着淡淡咸 香的面包圈,到外表酥 脆、肉汁饱满的巴伐利 亚烤猪肘,再到各种口 味的德式香肠,每一款 菜式都是鲜啤的佳配。

德国菜小课堂 ▶▶▶▶

●德国人为什么会 在十月举行十月节?

官方理由是1810年10月 时,德国王子路德维希一世和 苔莱西亚公主喜结良缘,慕尼 黑市民当时就狂喝啤酒庆祝, 遂成十月节的由来。

民间理由是德国的纬度 和东北接近,一到冬天就蔬菜 。因此德国人和东北人一 样,喜欢在冬天来临之前的十 月份,把自家养的大猪杀掉。 鲜肉用来煎、焖、煮,全家人和 邻舍们喝啤酒大吃一顿;剩下 的肉就会用来做香肠、风干 肉、培根等肉类制品。

所以,十月节在某种意义 上来说,也是猪肉节。要知道 德国猪肉之美,在欧洲都是出 名的,产量也高。所以德国猪 肉制品在数量上,也远远多于 牛肉和羊肉。

● 德国人很爱吃苹果?

德国气候特别适合苹果 生长,满大街都是苹果树,因 此苹果汁兑苏打水是德国人 从小喝到大的饮品,至于各种 苹果做的甜品更是层出不穷。

在德国中部,所盛产的苹 果酒尤其出名,它不像法国苹 果酒那么香甜,酒精度也不 高,因此德国人都把它当大碗

●德国菜除了猪肉 还是猪肉?

别以为德国菜里只有猪 肉, 其实德国菜也有南北之

北部人爱吃鱼,有香煎、 烟熏、生腌等做法。但德国人 的生腌和我们熟知的生腌不 同,厨师是用醋和洋葱来腌制 的,酸味颇重。南部人则是猪 肉的忠实粉丝,餐馆往往会把 整只大猪烤熟了再分吃,家庭 主妇则喜欢用盐和香草腌制 后,以煎或烤烹制猪肉。



这家粥汤面 将守候身边的 美味做到极致

粥,在中国人的心中始 终是一种特别的存在。粥粉 面,虽是市井之食,却仍有人 用心将它按顶级料理一般烹 饪,将其做成能登大雅之堂

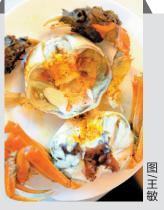
珠江新城海风路上新开 的山葉粥铺,整个店面以浅浅 的原木色为基调,从壁画、桌 椅到餐具都透露着风雅之气。 打开菜单,却是看见生滚粥、 炖汤、粉面、小食,都是广东人 最喜爱的传统美味。店主介绍, 用日式料理精益求精的态度, 将广式的美食做成顶级料理, 就是山葉粥铺的初衷。好的味 道秘诀其实很简单,用好料、用 足料、保证新鲜,再从各个环节 贯以对细节的坚持,做出的必定 是不同凡响的美味。

对细节的要求,要从"新鲜" 说起。店内招牌石斑鱼生滚粥,由 大厨选用3公斤以上的大石斑,每 天早晨新鲜送达。而堪称灵魂的 粥底,由大厨用五常米及足量的 猪骨熬制1.5个小时以上,不添加 任何味精,慢工熬出食材本身的香 味。客人点单后,再加入现切的石 斑鱼片滚熟, 每碗粥足足放入3两 鱼肉,料足才够浓。除了石斑鱼系 列,猪肝粥也值得一试。猪肝融于 粥中,却丝毫不化不黏,一口咬下, 没有一点油腥味,只留鲜爽脆嫩。

原味炖汤,秘诀则也是大道至 简——料足、料好、料新鲜。当季精 品枇杷花炖鳄鱼, 仅用枇杷花和新 鲜鳄鱼两种食材,加农夫山泉水熬 制3小时以上,不添加任何味精,突 出食材浓浓的原味。看似大众化的 椰子肉炖鹌鹑、椰子肉炖竹丝鸡,也 是选用印度椰子皇, 其椰肉已经晒 干,椰香味更浓郁,炖出的汤汁香甜

店铺从早上7点半开到凌晨1点 半,如此暖心的营业时间,无论正餐 还是消夜都守候在身边,难怪远近街 坊已经爱上,你还不来试试吗?





黄满肉又肥 吃蟹正当时

近年来,大闸蟹越来越受市场 欢迎,有人说"九雌十雄",担心大闸 蟹即将过季, 其实这里的九和十指 的是农历。现在天气转凉,大闸蟹肉 质收紧,膘肥黄满,真正的吃蟹黄金 季节才刚开始。

到了吃蟹的旺季,市面上的大闸 蟹很多,价格也不均等。挑选好蟹的标 准除了"青背、白肚、金爪、黄毛"的外 形特征,还会有好闻的腥香味、沉甸 甸的手感以及矫健的身姿。只有挑到 正宗的大闸蟹,才能体会到一抹橙 红颜色给秋天带来的温暖, 以及那 揭开蟹盖后满眼膏黄的欣喜

要想挑到价格公道的好蟹,到 实体店现挑现选更叫人放心。广州 的老字号口碑好店阿四蟹行, 位于 越秀区法政南路。近期新鲜到货的 大闸蟹令新老顾客赞不绝口。店里 的活蟹捞出后爬行迅速、行动灵活, 还可以让老板帮忙挑选, 蟹壳后端 与蟹脐之间缝隙大的, 隐隐可见膏 体泛出的黄色,这样的蟹一定不会 叫人失望。

为了回馈新老顾客,现在打开淘 宝扫码,或搜索"羊咩咩杂货铺子"进 店订购,可以享受188元/6只(公3.2 两3只,母2.2两3只)特惠价(联系客 服改价),下单后即可到店自提。

提货地址:广州市越秀区法政 路65号阿四蟹行(小北路口)

提货时间:周一 到周日早9点到晚9点 (节假日无休) (杨广)

