

广交会味觉：热情而辛辣 冷静而甘甜

文/图 羊城晚报记者 王敏

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。如下文,我们将在味蕾上享受到的百感交集。



美食节出品,还原了经典的川香味

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。

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,他的川菜就深深契合老广们的饮食习惯。



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精品。

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。

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。不过对于老广来说,这三样可都是昔日片刻不能离的好东西。

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,还得去新会的老店。

巴蜀味道:四川美食节火辣上演

都说麻、辣、鲜、香是川菜的灵魂,独特的地理、气候、环境赋予了这片土地独一无二的食材和调料。



乐山八爪鱼

“秋味”甜蜜 不能仅仅靠舌头尝出!

文/图 羊城晚报记者 林清 最高级的美食享受都需要“五感通”? “秋天”的甜蜜是怎样?

干杯! 十月里多个德国啤酒节开锣

文/图 羊城晚报记者 王敏 若说十月份的美食主角是谁?那么德国菜一定当仁不让地拔头筹。



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?

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干,每一层夹以天鹅绒般细腻的新鲜奶油,是千层蛋糕细腻而丰富的经典口感。



桂花千层蛋糕

热情奔放的巴伐利亚风情

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普鲁西公主嘉德堡公主结婚。

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分。北部人爱吃鱼,有香煎、烟熏、生腌等做法。

现在扫码进入公众号,点击领券可领5元无门槛优惠券

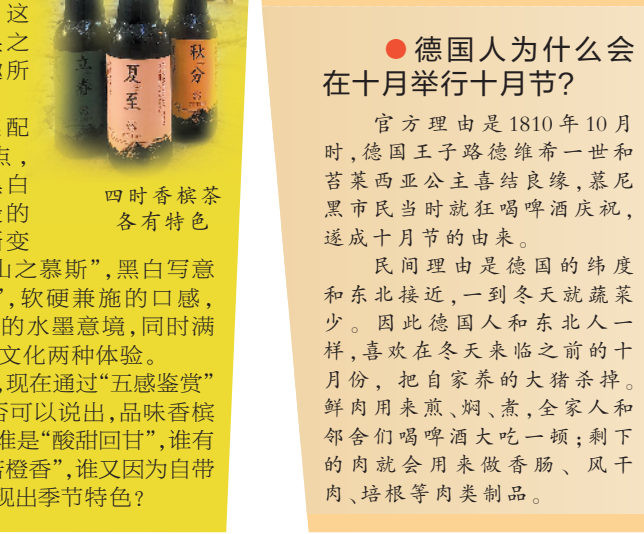


黄满肉又肥 吃蟹正当时

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。

四时「香橙茶」告诉你:广州没有冬季!

最近的“网红茶”,是一家坐落于市中心的清代碉楼出品。作为一家清未典当行,它活化为当代艺术博物馆。



四时香橙茶 各有特色