

匠心研发 风味独具

——访明都枫泽山庄大酒店

□ 记者 赵锐焯



添新人间烟火，匠心风味独具。明都枫泽山庄大酒店的秘制菜胆漏湖鸭、芹香羊肉鲰鱼肚、话梅醉熟蟹、风味咸青鱼，饱含时令搭配、当地风味等巧思，引来众多饕客。

秘制菜胆漏湖鸭，选用当地散养漏湖鸭，大火余烫至八分熟，以更好地锁住鸭肉风味。葱姜蒜去腥“三件套”大火爆香，将鸭肉炒至全熟，红烧调味。文火3小时，待鸭肉软烂，去骨高温蒸制。似梅菜扣肉一般，摆盘时将酱红色的鸭肉扣在青翠的菜胆之间，红绿相间，令人食欲大增。“红烧底味浓郁，慢炖技法使用得当，整道菜出品十分漂亮。”专家评委朱文华点评。

“鲰鱼肚质地厚，口感细

腻弹牙，这也是我们这道菜首选鲰鱼肚的原因。”说到芹香羊肉鲰鱼肚，明都枫泽山庄大酒店餐饮部经理钟权明对食材的选择十分自信。鲫鱼煲的底汤浑厚不失鲜亮，搭配羊肉、鲰鱼肚两种食材，使得风味更上层楼。专家评委在品尝完菜品后表示：“最后的芹菜末，在丰富菜品颜色的同时，更是起到了去腥解腻、画龙点睛的作用。”

话梅醉熟蟹，在传统醉蟹的制作过程中加入话梅，增添了几分果味，一口咬下去，令人舌生津。风味咸青鱼，虽是用盐腌制，但鱼肉并不发咸。在酒糟料汁的浸泡下，青鱼肉得以去腥存香，鱼皮糯而弹牙。

香酥滑嫩 “鱼味”无穷

——访湖塘吴春燕酸菜鱼店

□ 记者 赵锐焯



古人云，鱼之味，乃百味之味。鱼之鲜，乃百味之首。湖塘吴春燕酸菜鱼店善用鱼、善做鱼，其店内的酸菜鱼是年轻人的最爱，爆鱼、香酥鱼骨更是市民们餐桌上常客。

酸菜鱼，也被称为酸汤鱼，是一道源自重庆的经典菜品。店长吴春燕对酸菜鱼的味道进行传承的同时，也结合本地食客味蕾进行了调整。新鲜的黑鱼剔肉切片，用料酒、蛋清、姜、生粉进行简单腌制，保留鱼肉的鲜嫩。鱼骨用来大火熬汤，用作汤底。酸菜、豆芽经过翻炒，炒干水汽的同时，风味更加浓郁。“相较于本地酸菜，四川酸菜味道酸咸，口感清脆，色泽鲜明，这

也是我们一直选用四川酸菜的原因。”吴春燕介绍，为了符合常州口味，她适当降低了酸菜鱼的辣度，增加了酸度。菜品层层铺码，在余熟的鱼片上放上干辣椒、花椒点缀，一勺热油下去，辛香味被充分激发，仪式感满满。

相较于大酒店内爆鱼的浓油赤酱，吴春燕店内的爆鱼走起了“小清新”路线。本地草鱼以草为食，肉质脆弹。1厘米厚的鱼片，高温炸至深褐色，方显脆嫩口感。泡过一道料汁，鱼片吸饱后捞出，爆鱼才算完成。香酥鱼骨，选用草鱼、黑鱼鱼骨进行炸制，骨肉酥脆，干香可口。

特色工艺 鲜极味美

——访西太湖明都国际会议中心

□ 见习记者 何天蕾 记者 赵锐焯



一方好物源自一湖清水。西太湖明都国际会议中心以丰富的本土资源为食材，打造秘制漏湖鸭、农家一网鲜等系列特色菜品，在创新技艺的同时，留住了自身的“土特味”。

秘制漏湖鸭，原料精选两年以上的漏湖散养麻鸭。干炒过后的湖鸭，加入秘制调料，在高压锅中烹制25~30分钟。此时，鸭肉中的水分完全收干，酱料完全附着在鸭皮表面，色泽诱人。“鸭肉口感紧实，浓郁鲜香，回味无穷！”专家评委陆仁兴对这道秘制漏湖鸭给予了高度评价。

农家一网鲜，讲究的是一

个“鲜”字。当天清晨运到酒店的鱼、虾、螺蛳、黄鳝，此为一“鲜”。各种食材先在锅中煎制，激发出各自的本味，后加入少量作料加以中和，不加入一滴水，此为第二“鲜”。“将炸鱼、虾、黄鳝合成一道菜，确实是当季佳品，勾起

了我的童年回忆。”美食达人蒋晓明表示。

红油酱香脆耳卷，猪耳经卤制仍保持爽脆口感，一口下去，香味弥漫口腔，红油润而不辣，十分可口。果仁蛋酥，由果仁碾碎与蛋松和制而成，食材简单，却十分考究厨师技艺。



“太湖浩大跨三州，四边清溪尽曲流。大小孤山七十二，要吃鲜鱼网来兜。”一首《太湖船歌》唱尽湖鲜美味，而太湖三白——白鱼、银鱼和白虾，则代表了湖鲜中的最高水准。太湖10年禁捕，通过人工养殖，太湖三白馆内鲜香依旧。

“上菜啰！”一声吆喝，冒

着热气的河鲜三拼与鱼茸油条依次上桌。“油条是经典早餐。多年前，店里特地聘请了专门做油条的师傅，其他人就在旁‘偷师学艺’，只为做好这道鱼茸油条。”太湖三白馆厨师长李学彬告诉记者，一口咬下去，最先接触到的是外皮金黄酥脆的油条，内馅是弹嫩多汁的鱼茸，感受鱼鲜与油香恰到好处

解锁鱼文化 传统乡愁情

——访太湖三白馆

□ 记者 宋祎凡

的融合，再呷一口清茶，江南地区独特的松弛感就已尽显。

一手长的白瓷盘，放入切成小段的白鱼，中间点缀上满籽白虾与银鱼，放入锅中蒸8分钟，颜值在线，肉质鲜嫩紧致。用筷子夹一块，蘸点盘里的汤汁，放在小碟子里剔着吃，惬意非常。“白鱼切段，方便食客夹取，也更加入味，兼顾了色香味。”美食达人徐凯表示。桌上的手撕咸青鱼与柿柿如意，也得到了很多评委的认可。

老店新味道 老菜新滋味

——访全民酒家

□ 见习记者 何天蕾 记者 宋祎凡



1987年开店，历经36年、两代人传承，依然在武进餐饮界站稳脚跟。全民酒家正如它的名字一样，不断推陈出新，服务全民。本次“武进十大创新菜”评选活动中，全民酒家赋予肥肠手工面疙瘩和酱汁白切鸡全新味道。

肥肠的处理是这道手工面疙瘩的第一个难点，经历过盐搓、面粉洗、清水冲刷，肥肠才拥有“入场券”，与葱、姜、白酒、卤料一起进锅，烧制40分钟。相比于家庭版本中由面

粉和水调成的面疙瘩，全民酒家选用生粉、面粉和蛋清，经厨师反复揉压上劲，使得面疙瘩颜色白、口感弹。肥肠中依次加入木耳、莴苣和面疙瘩后，还需要撒上鲜亮的黄色泡椒和红色枸杞，提色增鲜。“尝起来太香啦，面疙瘩也比平常吃到的更筋道。”美食达人陆文娟

对肥肠手工面疙瘩表示偏爱。

作为粤菜系鸡肴的一种，白切鸡始于清代的民间酒店，因烹鸡时不加调味白煮而成，食用时随吃随斩，故又称“白斩鸡”。传统白切鸡原料一般为三黄鸡，而全民酒家则选择了肉质更好、营养价值更高的黑水鸡。“做法讲究三个字——腌、烫、卤。”厨师长吕耀伟强调，全民酒家注重卤汤原汁的本味，花椒、盐腌制，让鸡肉呈现出盐焗鸡的口感，开水烫三遍再放入卤水中，焖半小时即可出锅。

