

## 奔赴爱的站点 享受味的旅程

——访吉艾尼宴会中心

□ 记者 宋祎凡

由于地域和习俗的不同，中国的传统宴席各有千秋。立足于常州缘系酒店几十年的内涵沉淀，吉艾尼宴会中心既突破了老牌酒店的传统经营模式，又继承了经典的菜系口味，并在此基础上经久不息地进行试菜和改良。

木门打开，吉艾尼宴会中心行政主厨姜涛推着特制铁桶进入厅内。开盖，放灰鲢鱼头，鱼肉与高温鹅卵石碰撞，氤氲起大片水雾。“大部分天目湖鱼头都需要炖煮两小时左右，而这道‘冲浪天目湖鱼头’采

用了原始的‘石烹法’，一方面，短时间高温使鱼肉鲜嫩，另一方面，雾气蒸腾更符合宴席的欢乐气氛。”姜涛介绍，为了适应年轻人的口味，这道菜还加了酸菜与泡椒，开胃解腻。

而作为“常州十大地标菜品”之一，兰陵烤鳝起源于古代文人墨客聚会时的饮宴，如今也成了吉艾尼宴会中心的“拿手好戏”。“这道菜需要经



过炸、烤、蒸等工序，需要慢着火、少着水，浓油赤酱方能显示出这道菜的精髓。”专家评委吴小成告诉记者，如今，大部分宴席都采用预制菜，吉艾尼坚持“锅味”，甚为可贵。

## 品质把控 承旧扬新

——访常州金鼎明都国际大酒店有限公司

□ 记者 赵铠焯

湟里，在旧时被称为“埠头”，是沟通常州、宜兴、金坛和溧阳的重要商埠。湟里客商云集，湟里牛肉也随之声名远扬。常州金鼎明都国际大酒店有限公司传承牛肉菜系，湟里牛三宝、石锅焖牛尾，是桌桌必点菜。

湟里牛三宝，是选用牛肉、牛肚、牛筋三样，做成前菜拼盘。三宝口感干香，搭配醋碟，十分开胃。四味前菜，分别为蟹肉、鱼冻、凉拌莴笋、醉蟹，开场便打开了食客的味蕾。

石锅焖牛尾，选材自本地水牛牛尾，切割五厘米厚的肉块。水牛牛尾肉质红润，其脂肪和筋色泽雪白且富有光泽。“要想牛尾有咀嚼感不烂，烹制时间和火候是关键。”常州金鼎明都国际大酒店有限公司厨师长周文宇说道。在红烧调味的酱汁中，牛尾需要文



火烧制40分钟，才能达到最后嫩而不烂、老少咸宜的口感。“牛尾汤汁收得很干，这块活络肉一上桌便受到了大家的追捧。”美食达人蒋晓明对牛尾表示肯定。

金鼎红烧肉，色泽红润，肉烂汁浓，鲜香醇厚，与石锅焖牛尾形成了口感上的反差。红烧肉选用精品猪五花，经过

焯水、加糖色烹煮，已经达到去腥增味的目的。在长达1小时20分钟的烹煮过程中，冰糖的加入，为五花肉奠定了甜口的基调。“最后的大火收汁，让红烧肉色泽更上了一层。”专家评委朱文华评价道。红烧肉口感细腻绵软，搭配酒酿馒头，一口一口根本停不下来。



## 匠人技艺 丰收之味

——访鸣凰国际大饭店

□ 见习记者 何天蕾 记者 宋祎凡

纪录片《舌尖上的中国》曾提到：“在这个时代，每个人都经历了太多的喜悦和痛苦，中国人总会将苦涩藏在心里，而把幸福变成食物，呈现在四季的餐桌之上。”收获的气息是秋冬餐桌上的主旋律，鸣凰国际大饭店选择以四道“丰收之味”——砂锅南瓜焗鲜鲍、蜂巢脆皮牛肋骨、椒香

生态牛舌和油卤沙茶金钱菇，参与此次“十大创新菜”评选，将过去之喜与未来之望囊括其中。

小而精巧的油卤沙茶金钱菇，外表呈栗子状。“金钱菇需要浸泡两天，才能达到油卤沙茶金钱菇的制作标准。”鸣凰国际大饭店冷菜主管李永介绍，此后还需油卤近两小时，使得

卤汁浸透入味。

砂锅南瓜焗鲜鲍原料选用“海味四珍”之首——六头鲜鲍鱼，冷水下锅焯熟后，浇上秘制酱料，通过高压锅烹制再放入冰水来保持肉质鲜嫩。而对于南瓜的处理，鸣凰国际大饭店借鉴了传统粤菜的油浸手法，三成油温浸至断生，被油包裹的南瓜不显油腻，且更加绵软。“鲍鱼常见做法有蒜蓉、蒸制、切片、爆炒，这次红烧慢焗令人耳目一新，鲍鱼柔口，南瓜软糯，荤素结合，很有创意！”专家评委朱文华品尝过后表示惊喜。

## 酱香浓郁 卤味鲜甜

——访江苏易天食品科技有限公司

□ 记者 赵铠焯



一方水土养一方人，不同的地区有着不同的饮食文化。光一只鸭，便可以有北京烤鸭、南京盐水鸭、成都板鸭等多道地方美食。江苏易天食品科技有限公司的裕芳斋酱鸭，便是常武地区有名的地标美食。

裕芳斋品牌起源于1901年，其菜品故事可以追溯到乾隆年间。在乾隆第五次下江南之际，偶然尝到扬州陈府家厨张东官所做的酱卤五香鸭，便大加赞赏，当即封其为御厨。自此，裕芳斋酱鸭作为苏式风味美食，成为了宫廷御膳中的打头菜。时光流转，张东官后人张寿根、张鸿庆、张玉芳等

人在传承中不断改良菜品，成立了裕芳斋品牌。

百年传承，如今的裕芳斋酱鸭成功“本土化”，不论在选材还是口味上，都有了诸多改良。酱鸭的原材料，选用当年饲养的散养鸭，首先在食材上保证肉质。在制作工艺上，鸭肉需先用盐水、花椒水等腌制后晾干，再用油锅炸至金黄色。在最后的卤制环节，由老抽、冰糖、桂皮、八角等10余种调味料、香料所配置成的卤汁秘方，才是这道菜的灵魂所在。裕芳斋酱鸭具有肉色枣红、芳香油润、酱香浓郁、肥而不腻四个鲜明的特色。

## 传统制法 地道农家味

——访横山桥豆香缘农庄

□ 见习记者 何新雨 记者 赵铠焯



调味不加过量，专注食材本味。横山桥豆香缘农庄，仿佛餐饮界的一股清流。素鸡双拼、吉祥豆斋饼、虾汤横山桥百叶、如意黑豆腐，四道创新菜全部选用纯手工制作的豆制品，在传统制法中，创新农家味。

“用黑豆做成的豆腐，营养价值更高，口感更细腻。”横山桥豆香缘农庄厨师长蒋建新告诉记者，使用传统技法制成的豆腐，能达到入口即化的程度。在如意黑豆腐这道汤菜中，还加入了由豆渣、黑猪肉打制而成的狮子头。经改良后的狮子头口感更有弹性，肉味也更加醇厚。“既有豆腐的豆香又有鸡汤的鲜香，鸡汤配豆腐，两者口感融合得很好。”专家评委

张志青点评道。

虾汤横山桥百叶，取一整只澳洲龙虾配合多种蔬菜油炸，加水熬煮半小时以上，龙虾的精华才得以全部浓缩到汤中。以“厚、嫩、香、滑、弹”闻名的横山桥百叶，吸饱了汤汁，吃起来既保留了百叶的本味，又激发了百叶比肉更醇厚的口感。

豆斋饼，选用白雀缸豆，制作过程中不添加一点面粉。出品后，豆斋饼豆香浓郁，焗上咸蛋黄，配上苹果丝，整道菜的搭配酸甜清爽，符合年轻人对口感的追求。素鸡双拼，一味经油炸卤制，香料浓郁；另一味，香菜凉拌，保留本味。不一样的做法，素鸡的口感却是一样的鲜美嫩滑。

