



# 土家餐馆中的贵族

嘴巴不够专业没关系，关键是要本着专业的精神！欢迎加入城市假日 QQ 食客群 12309492，一起跟着城市假日做个刁钻的食客吧！用你灵敏的末梢神经发现特色美食和新开餐馆，自认专业的食客和愿意成为食客们鉴定目标的店家们可致电 85311079 报名。

新香园中餐厅位于香溢大酒店的3楼，它传承了酒店高雅、大气的贵族气质，宽敞的餐厅中只摆放了十余张餐桌，空间很宽敞。餐厅入口方向的最内侧，是一道宽约30米的仿欧式自助取菜长廊，上面用精致的碗碟一字排开着各式炒菜的原材料供顾客选择，并设有一名厨师在现场为大家烹制炒菜。

据餐厅老板介绍，这里7月10日开始主推农家土家菜，还是6.8的折扣，群里的一批食客立马就去一试试口味！

## Cracie:

### 繁华落尽见真醇

吃遍了山珍海味，想吃本味土菜。貌不惊人的芝麻菜，带着田野的粗犷，夹着野草的清香；红艳光泽的猪尾，肉烂而行不裂，香糯而不腻；醇浓飘香的笋干煲河蚌，结着水里的灵气与水质的质朴；酸酸甜甜的油爆虾，脆皮嫩肉，若即若离。

## 宴宴:

### 小小肉片,做法考究

当店员端上“乡村木敲肉”时，直让我把口水往喉咙里吞。用筷子夹起一片肉，颜色是雪白的，一打听才知道经过多道旅程它才变为现在这个样子：大排里脊肉先切成片，再用大木棒把它敲扁（敲得一定很痛）；用少量猪油炒炒这扁肉片，出锅；最后入三耳、小毛毛菜，再把肉片放进锅内一起翻炒就成了。大棒敲过的肉片进嘴特别松软，配上微辣的汤底别有一番味道。

## 丹丹:

### 猪尾巴,想起奶奶烧的菜

在这家吃到猪尾巴觉得很满足，烧法也很实在，突然就想起奶奶做的红烧猪尾巴。这里的猪尾巴用的并不是酱油，而是柱候酱，再用小火慢慢炖，自然就会比较入味。一口咬下去，甜甜的汁液马上滑入你的胃里。面对这么一盘美食，什么

减肥计划早已抛之脑后，吃了再说！据说猪尾巴对治疗睡觉流口水也有好处哦！

## 落花流水:

### 最爱芝麻菜炒熏干

芝麻菜炒熏干上桌了！黑色的四方盘盛装着墨绿色的芝麻菜，闭上眼睛靠近闻一闻，幽幽的香气让人感觉仿佛置身在山间竹林之中。这时下流行的绿色保健野菜，经过了大厨们的精心加工，保留了芝麻菜的清新鲜美，配合桐庐土产的烟熏干，更让人吃过以后唇齿留香，再也不会忘记它的独特口味。

小记点评：土家菜式做得挺地道，厨师也很用心，从材料采购到做法的改进很是下了工夫。只是口味偏淡了些，不过也正合了农家菜的淳朴与纯正。吃腻了当下流行的辛辣菜式，这里确实值得一试。

的舞蹈时，现场气氛立马被调动起来。据选手们介绍，这8种颜色和造型代表的是肯德基今夏推出的一款新产品——八娇果汁。选手们优美动感的舞蹈诠释了肯德基今夏新品“活力、快乐、逗趣、健康”的主题。而当三位模特在化妆师的带领下走上场的时候，现场的观众马上又被带入了另一种近似魔幻的场景当中。原来选手们用服装表现了另外三种肯德基新品——雪顶咖啡、冰纷彩豆圣代和可乐极，看着觉得很可爱和生动。

选秀活动精彩不断，参赛选手的创意也无处不在。伴随着舞蹈《天使》的音乐响起，6位身穿不同色彩T恤的美女模特便在舞台上扭开了身，而每件T恤都显现了不同的创意。接下来的自行车特技表演、篮球绝活表演更是让在场的所有人惊声叫绝，赢得了观众的阵阵掌声和叫好声。

## 罗俊:执着、自然、原味



文 / 谢旭

摄 / 胡梅铭

与罗俊约定访谈的地点在旺角·粤浙会。作为名人名家餐饮集团的总监，粤浙会是罗俊管理监督的5家精品酒楼之一。夜色初临之时，笔者来到粤浙会灯火明亮的门前。经一番礼貌周到的通报之后，笔者被请坐入厅中沙发等待。转角楼梯走下一白衣短袖的男子，清新自然，笑容可掬——这便是罗俊。

“我18岁就进入了餐饮行业，刚开始做的就是洗碗洗菜，后来才做上大厨，再到厅面，一直今天成为总监。”说到一路走来的历程，罗俊坦然地微笑着，并对他生命中的知遇之人充满感激。懂得感恩，便是懂得生活。

作为大厨，罗俊对饮食有着自己的心得，其中放在第一位的便是尊重原料。“原料是食物之根，美味之本，所以无论如何也不能随意糟蹋抛弃原料。”

在世界各地挑选美食也是罗俊的工作，他的足迹因此遍及海内外。虽然此等工作在许多人的眼里是美妙无比的美差，他却有着另一番看法：“如果你像我一样在日本从晚上8点到凌晨3点，品7家餐馆40几个菜，吃到想吐，你就不会抱有如此幻想了。挑选精品美味回杭是工作而不是旅游，也是整个团队合作的结果，不是我的私人旅行。”

在讲求团队效率的今天，罗俊对名人名家厅面、厨师、物流三个团队的合作非常重视，“每一项工作都需要所有的团队共同合作才能做得最好，团队合作是让客人满意的基石。”

在外打拼奋斗的罗俊最开心的是回家便可以卸下重担，身心放松，吃上妈妈烧的菜，而且永远吃不腻。“妈妈烧的菜独一无二。”

罗俊的回答总是不出乎意料之外，正如对于所有的其他事情一样，从饮食到人生，他都抱着这样自然原味的心。

## 名家厨房



## 杂鱼煲

杂鱼煲，名字听上去有点“草根”的感觉，其实却是一道精致的菜，做法并不复杂，只要原料够新鲜，在家也可以做这样的名厨菜。

原料：沙尖鱼、小乌头

配料：陈皮、葱段

制作过程：先将大小差不多的沙尖鱼去鳞洗净待用，大小一致装盘会更美观。把鱼泡在盐水里腌制20分钟，大厨说了这样鱼的味道就不会腥，更为入味。接下来取一个平底锅将其烧热并放入少许油，把准备好的鱼放入锅里煎至金黄。煎鱼的同时可以另外准备一个砂锅，加热大约5分钟左右，放入少许花生油，随后把煎好的鱼放进，加入葱段、陈皮盖上盖焖大约5分钟。陈皮在这个过程中起到了关键的香料作用，做出来的鱼香气浓郁，却丝毫不腥。最后，在砂锅盖上浇一勺黄酒，黄酒沿着锅盖边均匀地流入锅内，那一小锅的沙尖鱼拌着酒香便可以出锅了。



## 肯德基选秀 夏日的搜酷风暴