

杏花楼 170 岁 经典粤菜赋新味



梁国权 杏花楼行政总厨

梁国权，后厨人称“权哥”，是餐饮界大名鼎鼎的香港大厨，先后在香港的陶源酒家及广州陶陶居（雅园）担任厨师长，擅长烹饪鲍参翅肚和汤水，曾担任过碧桂园集团的客席主厨，为其专职烹制鲍鱼。香港大厨基本功非常扎实，对菜品原材料的选择，烹饪手法的要求非常严苛，擅长鲍参翅肚等超高端食材的烹饪，因此香港大厨几乎和美食画上了等号。在中国内地很多城市，粤菜的早期发展都离不开一班香港大厨传道授业。

权哥说，他和杏花楼的相逢很偶然，一次，杏花楼老总去他主理的餐厅吃饭，很满意，便邀请他来杏花楼试菜。权哥擅长烹饪正宗经典粤菜，他的到来让大家眼前一亮，纷纷竖起大拇指。到上海后他适应得很快，迅速投入到菜品的调整和研发。尽管已是知名的大厨，但他笑着说：“哇，上海的粤菜很精致，我们杏花楼有 170 年历史，未来如何在传承口味的基础上，提升形式和出品其实是个不小的挑战。”正宗的味道，更精致的出品，已是“好好味”的杏花楼让人更加期待！

荐好吃

杏花楼
福州路 343 号
63731777

新民晚报

18

2021 年
12 月 24 日
星期五

味道

流连

格调

影音

潮店

悦动

买手



新民夜上海
越夜越精彩

八小时之外，大好休闲时光，兜兜逛逛、看戏听歌、运动健身、血拼美食。引领时尚，廓清风气，更多精彩，尽在新民夜上海！

视觉设计 / 尉怡歌
本版编辑 / 李斌



杏花楼就是浓浓的上海味道，不仅缘于中秋的一块月饼、春天的一只青团、冬天的阵阵腊味香气，更缘于几代人传承于心的那种情愫。创始于清朝咸丰元年（1851）的杏花楼是上海历史最悠久的粤菜馆，至今已有 170 年的历史，杏花楼月饼盒里藏着很多人的美好回忆。作为沪上历史最悠久的

选用去皮五花腩代替传统的猪梅肉，五花肉肥瘦相间，烤制出来的叉烧汁水更足，口感更嫩。

五花腩腌制后用明火吊烧，继而挂糖。临上桌前，在现场点燃玫瑰酒进行猛火烤制，经过玫瑰酒烈焰最后的加持，叉烧表皮略有焦化透着甜香，叉烧裹挟着馥郁的玫瑰香气，入口甜咸适中，且肉汁充盈，透着脂香，是味觉、嗅觉和视觉的三维享受。

万宝鸡煲

粤菜里无鸡不成宴席，一道万宝鸡煲与知名粤菜鸽吞燕有异曲同工之妙，是香港大厨拿手的鲍参肚菜肴，好吃兼顾好意头。万宝鸡煲选用鲍鱼、海参、花胶、瑶柱等高档食材，发好后先用鲍汁煨入味，随后全部塞入去骨的清远鸡中，加入鲍汁继续小火慢煨。万宝鸡，形似元宝，圆润饱满，皮紧不破，剖开腹部后“万宝”食材一下子都“顶”了出来，超大的鲍鱼、海参、花胶等弹眼落睛，经过慢煨，鸡肉吸饱鲍汁，酥而不烂，入口咸鲜醇厚，滋味不言而喻。

古法牛腩煲

11 月冷风刚刚吹起，牛腩煲、羊腩煲便以超高频率出现在香港的食单之上。杏花楼的古法牛腩煲，选用牛坑腩部位，牛坑腩位于牛肋附近，牛肉味更重，比普通牛腩更柔韧筋道。牛腩煲的黄金搭档是柱侯酱，两者一同用小火煨 3 个小时，其间加入萝卜块。牛坑腩汁水充足且不柴，带筋部分入口软烂且胶质感十足，牛筋早已没了“牛脾气”，一大块落肚，满足感十足。萝卜经过熏陶咸鲜适中，入口细嫩无渣，回味清甜。牛腩煲热气腾腾端上桌，再寒冷的冬日也立刻变得暖意融融。

招牌白切鸡

在杏花楼用餐，一道招牌白切鸡是必点冷菜。老食客都晓得葱油鸡一直是杏花楼的特色菜，招牌白切鸡就是从销售了半个多世纪的葱油鸡升级而来。选用广东清远鸡，用粤式卤水浸烫法制成，鸡肉处于生与熟的最佳交汇点，鸡皮极脆，肉质极嫩，鸡味浓重。招牌白切鸡一改葱油鸡的单一味道，调料既有粤式的葱油风味，也有本帮的酱油风味。大厨介绍说，酱料里的姜末全部用港式“刨”法刨出来，比用刀切更香。白切鸡本身品质好，酱料只需“略施粉黛”，就足以惊艳众人。

蜜汁叉烧

在香港，小到市民碟头饭，大到国宾级宴席，都有叉烧的踪影。杏花楼的蜜汁叉烧在原料和烹饪方法上都进行了延伸，

巧制山苏叶

巧制山苏叶是杏花楼新菜单里的一道全新菜肴，上市后销量一直不错。山苏叶是台湾原生的蕨类植物，俗称巢蕨或鸟巢蕨，营养成分高，口感脆嫩，是当下最流行的高档蔬菜之一。杏花楼用清鸡汤熬煮小米粥，上桌前将山苏叶烫入粥里，形式上有点像小米辽参，加热后的山苏叶颜色依旧翠绿，滑爽脆嫩，从颜色到口感都让人眼前一亮。

宫爆虾球

有哪道菜能让女孩子放下优雅，争先恐后地抢食？有哪道菜能够不分老少地一菜通吃？答案是：杏花楼的宫爆虾球。与传统的川鲁风味不同，杏花楼改良成了微酸微辣微甜的小清新口味。虾仁裹粉后油炸成一颗颗金黄的虾球，趁热裹上大厨特调的酱汁，看上去晶莹剔透。虾球足有拳头大小，入口是酱汁的酸辣，继而是虾球表皮的酥香，最终是鲜甜弹牙的虾肉，多层次的口感让人无法抵御。

早茶火爆一座难求

12 月初，杏花楼重新恢复了早茶供应，难求一座。在上海，一直有喝广东早茶的习惯，在一盅两件中开启一天，一大批老饕得悉后跃跃欲试。据悉，杏花楼的茶点菜单同样进行了升级，新鲜和牛挞、三色肠粉、特色叉烧酥等都是全新产品。红黄绿三色肠粉有菌菇、叉烧、虾胶三种口味，新鲜和牛挞一口咬下去满满牛肉的香气，叉烧酥里超大颗的叉烧粒咸香味美，搭配一碗艇仔粥，泡上一壶香茗，相当惬意了。

除此以外，明火荔枝果木烧鹅、樱花山药煲、太极杏芝露等菜肴同样亮点多多。170 岁的杏花楼，在传承的同时不断突破自我，坚持粤菜新做，成为沪上的粤味翘楚。

陈骏

