

一菜百变、质鲜味美
粤翠轩黄祖定厨师长亲授

芥香琥珀虾球



对煲汤、小炒、燕窝鲍鱼的制作都有过硬的功夫和绝招。南京绿地洲际酒店粤翠轩厨师长,为厨三十年。

粤菜多变,一菜百变。融汇中西、贯通南北的粤菜不断转换着人们的味蕾,尤以鲜脆、嫩滑、香甜为名。

位于南京绿地洲际酒店47层的粤翠轩,是站在这座城市粤菜顶点的菜馆,透过窗户可以看到平静的玄武湖和安详的紫金山,都市风光尽收眼底,粤菜之味亦如祥云一般,在城市的天空中飘荡。

黄祖定,粤翠轩厨师长,地道的广东人。有三十年为厨经历的他常被客人们敬称一声:黄师傅。这个“黄师傅”不会无影脚,他真正的功夫在炉火与锅铲之间,在创新与用心之间,更在人品与菜品之间。

黄师傅此次推荐的菜品是“芥香琥珀虾球”,属于粤菜中的常见菜品。菜品中的“虾”是粤菜的灵魂,在粤菜厨师的手里可谓千变万化,河虾、海虾做法不一,口味更是没有重复。白灼虾、芙蓉虾、虾蓉夹、凤尾虾、虾饺皇……而“芥香琥珀虾球”更是玲珑有趣、鲜嫩美妙。该菜传统的做法是,虾尾开背、生粉勾芡后油炸,与卡夫酱、炼乳、芥末调成的芥香酱翻炒均匀即可。

“芥香琥珀虾球”看似做法简单直接,但追求口感的黄师傅逐渐

发现,尽管虾球鲜嫩、酱汁回甘,但有的客人会觉得油腻、入口的层次感差,这是因为芥末很容易调动口舌感官,但难免喧宾夺主。于是,黄师傅决定改良芥香酱,使其性情更加温和。

经过反复琢磨,黄师傅在卡夫酱、炼乳、芥末调成的芥香酱中又添加了柠檬汁、山梨汁。柠檬去腻、山梨爽喉补水,有此二将辅佐,酱料的口感平和而不浓郁、黏糯而不呆板。除了酱料,黄师傅发现在虾球与芥香酱的翻炒上,应在虾球沥油后与酱料拌匀较好,不用开火,完全利用虾球自身的温度与酱料充分融合、自然飘香……

光说不做,不符大师风范。黄师傅现场就给我们做了一道“芥香琥珀虾球”。我们发现,虾仁的个头特别大,一打听,原来是东海大虾,而且是三十六头的。什么是“三十六头”呢?就是一斤大虾里面有几个就是多少头,这跟鲍鱼称量方式是一样的。“三十六头”大虾的虾仁有一指长,其实这并不是黄师傅特意招待,而是一贯使用的食材,无论大小、产地、质量等都有专业严格把控。事实上,黄师傅一直都是



亲自把关食材的选择,他介绍说,用这样品质的虾仁更能体现这道菜的鲜美、嫩滑,能刺激食欲、调动味蕾、让人跃跃欲试;随着芥末的味道慢慢散开,能感觉到有一只大虾想跃出水面。

黄师傅还介绍,芥香琥珀虾球是一道老少皆宜的粤菜,也有家常的做法,大家都可以在家做,一起感受一下粤菜的千变万化。

原料:

虾仁、芡粉、卡夫酱、炼乳、芥末、柠檬汁、山梨汁、西瓜切块

做法:

1. 虾仁勾芡、少盐备用;
2. 卡夫酱、炼乳、芥末、柠檬汁、山梨汁调芥香酱,依个人口感搭配,以色匀、清香、不腻为妥;
3. 虾仁油炸至金黄、外硬捞出沥油;
4. 用自制芥香酱翻炒装盘,切块的西瓜放在中间。

小窍门:

1. 虾仁可以是菜场常见青虾、基围虾,虾仁个大则肥美;
2. 在大碗中将油炸的虾仁和芥香酱拌匀,避免高温把芥香酱破坏;
3. 西瓜解腻、爽口,可按需搭配。

文/90g



扫码关注4月26日精彩活动



全球投资 尽在掌握

中国银行外汇、贵金属手机交易客户端

做交易

贵金属T+D

期权宝

双向宝(外汇、贵金属)

随时随地自由交易

看市场

实时行情趋势

全球市场资讯

社区交易指导

行情资讯一手掌控



扫描二维码下载“融汇”



扫码关注中行“外汇贵金属”投资

● 行情、资讯实时掌握,交易、查询方便快捷 ● 全面覆盖外汇双向宝、双向账户贵金属、贵金属(T+D)和期权业务 ● 保证金交易、杠杆保证金交易、期权交易,满足您不同的收益风险偏好

银行 BANKING | 证券 SECURITIES | 保险 INSURANCE

全球门户网站: www.boc.cn 客户热线: 95566 官方微博: weibo.com/bankofchina

