

更鲜美更清爽,更有满满江南味

专业大厨推荐的杭帮菜能否打动外宾

本报记者 黄葆青/文 谢丹阳/制图

杭州第19届亚运会气氛越来越浓,在潮新闻客户端,我为亚运献一道美食#讨论也格外热烈。“到底什么菜最能代表浙菜,让各国友人品尝?”

昨天,专业大厨也来推荐了,除了“鲜美”,更是满满的江南味。



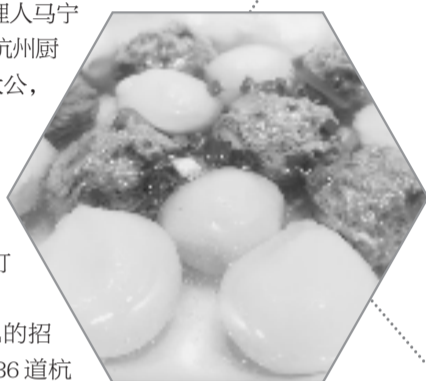
鱼圆肉圆汤

采荷农贸市场马家鱼圆主理人 马宁

马家鱼圆是采荷农贸市场里的小档口,主打手工现做的杭帮鱼圆,看起来普普通通,可是来头却不小。主理人马宁今年49岁,是一位有29年经验的专业厨师。在杭州厨师圈论辈分,杭帮菜泰斗胡忠英大师是他的师太公,这鱼圆的配方和做法最早就是出自胡大师之手。

马宁的鱼圆不但深受附近街坊邻居的欢迎,还被著名导演陈晓卿的团队看中,代表杭州登上了美食纪录片《拿一座城市下酒》。许多游客离开杭州之前会特地到采荷农贸市场打包鱼圆带走,一买就是一两百颗。

昨天,马宁在潮新闻客户端上晒出了自己的招牌产品鱼圆肉圆汤,他告诉记者,清汤鱼圆是36道杭州名菜之一,加入手工肉圆就是老杭州们喜闻乐见的家常版,有鱼有肉,味道特别鲜美。马宁之所以晒出这道菜,是因为这道菜除了是传统的经典杭帮菜,还是特别适合国际友人吃的一道菜,因为许多外国人都不太擅长吃鱼刺多的淡水鱼,做成没有鱼刺的鱼圆以后,外国友人们就可以放心地大快朵颐了。



倒笃菜河虾

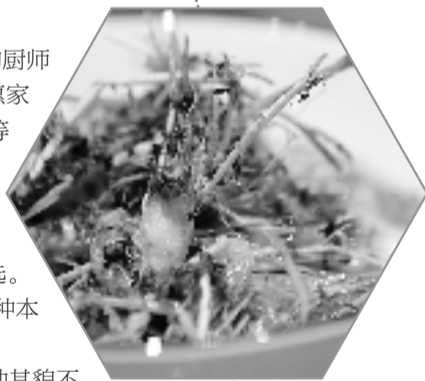
好食堂1987餐厅主理人 马坤山

马坤山从厨36年,19岁就是杭州延安饭店最年轻的厨师长。他主理的好食堂一直做的都是老杭州最亲切的实惠家常菜,是杭城的传奇家常菜小馆子,不但沈宏非、地主陆等美食大咖是店里的常客,很多外地游客也会赶来打卡,经常有人在各类社交平台上,晒出“好食堂”的家常菜。

马坤山这次推荐了自己的原创菜肴“倒笃菜河虾”,在“2021年杭州年度食谱”评选活动中,这道菜成功入选。美食评论家地主陆除了盛赞这道的菜美味,还认为这两种本土食材的搭配非常有创意。

倒笃菜河虾用的配料是大名鼎鼎的秋梅倒笃菜,这种其貌不扬的倒笃菜堪称腌菜中的“爱马仕”,官网上160克一坛,就要99元,跟河虾一起炒,会产生极其鲜美的汤汁。吃完虾,点一份素面或年糕配在一起,鲜掉眉毛。

马坤山告诉记者,河虾和倒笃菜这两样食材在各种江南菜里都可以用到,烧、蒸、煮、炖,都能做得非常鲜美。两者的搭配除了可以代表杭州,也是满满的江南味道。



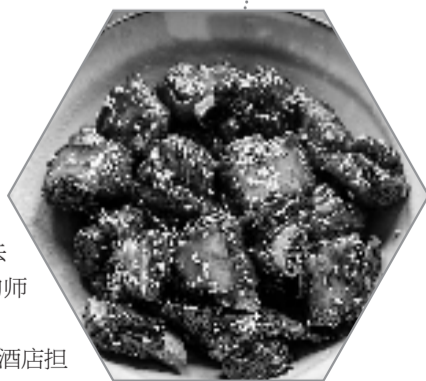
糖醋排骨

浙江赞成宾馆行政总厨 楼宏

楼宏今年52岁,18岁开始学厨,已经做了34年厨师。说起他有些人不一定知道,但是最近很火的一家包子店“馒头春丰”,相信很多吃货都去打过卡了。楼宏就是这家店的创始人之一,他的师父则是杭州赫赫有名的面点大师王仁孝。

楼宏虽然是中餐厨师,却曾经在一家国际品牌酒店担任行政总厨,同时管理中餐厅和西餐厅,所以他既擅长中餐也擅长西餐,还非常了解外国人的口味。他把糖醋排骨这道菜推荐给亚运期间来杭州的外国人,虽然外国人吃不习惯很多中国菜的味道,但是对这种酸酸甜甜的口味还是非常接受。

楼宏告诉记者,糖醋排骨是传统的杭州名菜,但他对这道菜做了一些改进,保持了传统的味型,重新设计了摆盘,还增加了洒糖粉的环节,既可以调整甜味,还能产生“下雪”的效果,是一道好看又好吃的菜。楼宏说:“希望这道不一样糖醋排骨能让国际友人感受到国际范儿的地道杭帮菜。”



扫一扫
看专题

“粢毛肉圆”配拿铁 缙云烧饼冰淇淋

“魔性”的浙江特色美食搭配都来晒单了

本报讯 7月28日起,潮新闻推出我为亚运献一道美食#征集活动。平台上一部分自带家乡特色的“新中式”美食也火了,“葱包桢+美式冷萃”、“缙云烧饼+冰淇淋”等魔性搭配“爆”了。

7月31日上午8点半左右,缙云县仙都景区岩宕书房附近,“吃堡鸟餐车”前排起了长队。“我们来逛岩宕书房,在附近看到了梅干菜酥饼冰淇淋,社交平台上也很网红。”上海游客郭小姐告诉本报记者。“缙云烧饼+冰淇淋”的口感如何?大部分游客说是“咸甜口”,社交平台网友评价“口感有种诡异的和谐”。因为颜值高、创意新、性价比高,售价18元/支的酥饼冰淇淋亮相即爆火,每天都卖出上百份。“上传这道创意点心,是想让更多观众打破对金华酥饼的‘刻板印象’。”餐车95后店主袅袅告诉记者。

话题内另一道大的人气新中式美食,来自杭州临平“弄堂咖啡”。店主小顾这个暑期推出了“葱包桢+冷萃美式”的新款早餐,工作日高峰期半小时就能卖出20余份。为啥想为亚运献这道菜?“我们店隔壁正好是亚运会指定接待酒店之一。希望参会者从酒店一出来就能记住我们的魔性早餐。”小顾告诉记者,挑葱包桢和冷萃美式搭配,一是因为口感相宜:咬一口葱包桢,葱香和油条混合酥脆的皮子在口中炸开。吃完觉得腻口,一杯微苦的冷萃美式正好能中和。二是葱包桢人气高。据潮新闻此前报道,“五一”小长假期间,武林夜市一个摊位一晚就能卖出300余份葱包桢。三是做起来简单。烤热的葱和半根油条一起裹到皮子里头,压得扁扁的即可出锅,方便又美味。“安利这道菜,既是想让更多人了解杭州宋韵文化,也希望大家都能学会,自己在家动手试试。”

这次“我为亚运献一道菜”,小顾还安利了店里的王牌早餐——粢毛肉圆配拿铁。粢毛肉圆两个配上常温拿铁,综合了糯米和肉味的略微腻感,又能同时满足甜咸口需求,去年末推出时还上了社交平台热搜。“粢毛肉圆是临平塘栖名小吃,是塘栖人招待客人和置办酒席时必不可少的一道传统美食。”作为临平人,她想用这道招牌菜接待亚运来宾,“从美食开始走进临平文化。”

本报记者 杨希林

