

## 君悦大酒店

## 做传统九江味的坚守者

九江镇位于珠三角腹地,在西、北江干流之间,物产丰饶,孕育了独特的美食文化。近年来,煎堆、鱼生等特色美食频频亮相国家级媒体,再一次印证了九江传统特色美食的魅力。

除了鱼生、叉烧等,九江还有很多特色的传统菜式,如醉翁鸡、酿鲮鱼。这些传统的味道,随着新菜式选择越来越多,逐渐被街坊所淡忘。但时至今日,君悦大酒店还在坚守九江传统菜式,为街坊带来最为传统的九江味。

## 醉翁鸡成归侨最爱

九江醉翁鸡是取法顺德的“三杯鸡”(即主要用一杯酒、一杯油和一杯糖烹制)的烹制方法,但增大用酒分量,并改革炆焗方法。由于这款菜色以鸡为主,配料以酒为主,但制成后肉味甘香嫩滑而无酒味,“似醉还醒”,因而美名为“醉翁鸡”。

酒店厨师介绍,烹调醉翁鸡一定要用50-60度左右的大曲,一般要以上,加入油、糖等熬煮2-3小时。上席时浓香四



醉翁鸡

溢,热气腾腾,使人食欲大振。放了酒进去的却只有更香而没有酒味,没有放南乳进去却可品出南乳的香味,骨里透香、香浓可口、味美异常。

据悉,每年都有很多回九江探亲的侨乡指定要吃这道菜,品尝家乡的传统美味,一解乡愁。



桑叶白豆排骨汤

## 桑叶白豆排骨汤清热消暑

小暑节气刚过,气温节节攀高。在炎热高温的天气,总让人食欲不振。此时,喝上一碗桑叶白豆排骨汤,清热消暑,简直是夏天的标配。

九江曾遍布桑基鱼塘,深谙美食之道的九江人以随处可见的桑叶为食材,熬制出一道清热、去火的汤水——桑叶白豆排骨汤。把桑叶、白豆、蜜枣或胡萝卜等食材与排骨一起熬制,汤汁浓而不腻,清甜可口。

在君悦,除了品尝醉翁鸡、桑叶白豆排骨汤外,九江传统家乡酿鲮鱼也是不可错过的传统特色菜。

制作酿鲮鱼时,厨师首先将鲮鱼起皮,鲮鱼肉打胶。然后,将鲮鱼胶加入腊味粒、花生碎、云耳丝等调匀后酿入已上过湿粉的鱼皮内,鱼皮表面抹上生油,猛火起锅下油将鲮鱼煎至两面金黄色备用。最后,猛火起锅下油将料头爆香,加入二汤放入鲮鱼,调味用慢火焖熟后放凉切件。这样,一道美味的九江传统家乡酿鲮鱼就出炉了。

撰文/摄影 邓泳雯

## 九江酒厂粤宴楼

## 以酒入馔烹调别样美味

“无需杏黄招客至,九江自古是酒乡”九江从清代起就有坚实的酿酒基础,曾一度达到“巷巷有酒坊,街街有酒店,人人论酒经”的兴旺景象。在渊源流长的酒文化熏陶下,九江人总喜欢在烹饪的过程中加入些许酒,为美食增加层次感。

近年来,九江酒厂粤宴楼不断推陈出新,研发推出只闻酒香、食无酒味的全酒宴,以此更好地推广酒文化。发展至今,粤宴楼的出品大多是以酒入馔,广受食客欢迎。

## 糯米炖鱼头养颜强身

滴珠乳鸽、双蒸啫啫鸡、玫瑰露炭烧肉……在粤宴楼,一道道色相味俱全的菜品,无不透着淡淡的酒香,让人垂涎三尺。

据悉,九江双蒸博物馆对外开放后,为满足游客所需,开始发展餐饮。后更是成立了粤宴楼,对外推出全酒宴,以酒入菜让游客品味更为丰富的酒文化。

其中,糯米炖鱼头是全酒宴的经典菜品。该道菜是以以纯糯米酒做汤底,无需另外加水。先将鱼头对半切,姜切片,与中药材白芷、川芎一起放入

炖盅里面,加入糯米酒以恰好淹没食材为佳。用文火炖上2个钟头后,加少许花雕酒提味。

在炖制过程中,糯米酒的清甜也渗入到鱼头里面,去除了鱼头本身的腥味,留下的只有酒香和鱼香。入口微甜,肉质醇厚,让人欲罢不能。同时,由于加入了白芷、川芎,起到活血祛风、养颜强身作用,尤其适合女性。

## 不断研发新菜品

正所谓“不时不食”。除了坚持经典菜式外,粤宴楼还会结合当季食材进行研发创新,不断推出美味的新菜式。

近期,粤宴楼就推出了辣酒小龙虾、虾胶酿竹笙等新菜式。据悉,每年的5-8月份,正是吃小龙虾的时候,个个儿肥美肉多,备受食客追捧。

为此,粤宴楼以小龙虾为食材,制作了一道口味麻辣鲜美的辣酒小龙虾。在制作过程中,大厨以四川辣酱配制出秘制的酱料,还加上双蒸酒。这道辣酒小龙虾吃起来并不是很辣,但很是入味,还带有淡淡的酒香,更符合广东人的口味。

撰文/邓泳雯  
摄影/曾昭弘



糯米酒炖鱼头



清酒芥胆炒带子



辣酒小龙虾