



各式各样招牌菜“大件夹抵食”，性价比高。

里水老字号 尝出家常味

盈豪美食酒楼连续12年凭借优良的出品和传承，收获了不少街坊的胃

令人眷恋和回味的，一定是心中最初的那一道家常味，熟悉的地方更有感情，就例如坐落在你村口的那间酒楼。说起盈豪美食酒楼，相信住在里水的街坊对其并不陌生，每逢遇上喜庆节日，这间经营了十余年的老字号酒楼成为了不少人的摆酒之选。这当中的原因少不了丰富多样的菜式、传承特色美食的老厨师、还有一众街坊的美好情怀所在。



生哥烧制烧腊最拿手。

出品 让街坊尝到“家”的味道

“到今年为止，盈豪已经陪伴了里水街坊12年。”盈豪美食酒楼主管冰姨说。盈豪美食酒楼(以下简称“盈豪”)坐落在里水赤山市场内，其店面低调简单，没有过于浮夸繁杂的装饰。冰姨说，当初把酒楼开设在这里，是因为附近没有酒楼，有时街坊想设宴摆酒，都要打车到其他地方订酒席。冰姨希望，盈豪开在村口这个位置，能为街坊带来便利，让大家尝到“家”的味道。

“我们的菜式性价比高，没有华而不实的噱头，有的是实实在在的家常味。”招牌烧腊、一品飘香、榄角焗排骨、烧汁杏鲍菇、香煎鱼头……冰姨对盈豪的出品如数家珍。

各种各样的特色招牌菜非常符合街坊口味。例如，一品飘香不只是简单的豆腐煲，因为豆腐都是店里的厨师亲自做出来的，经历选豆、磨豆、榨汁、点卤、压制等等繁琐的工序后，一块块嫩滑Q弹的豆腐便“出生”了，再浇上秘制的香浓酱汁，吃一口，你便能感受到一品飘香的美味感觉。

“我经常帮衬盈豪，家里每逢需要摆酒，我第一时间就想到盈豪了。”家住赤山村的李姨是盈豪的老熟客，除了因为够近，选择盈豪的另一个最大原因是因为这里的菜品性价比高，李姨打趣说道，“出品挺有水准的，而且价格公道，菜式也很贴近我们平时喜欢的口味，是街坊心中的家常味！”

特色 招牌烧腊获街坊认可

现在正值清明期间，作为清明祭祖品中的一号“主角”——乳猪，可谓备受市民欢迎。在清明节祭祖传统习俗中，一只红皮赤壮的烧乳猪是广东人必备的祭祀品，除了彰显祭奠仪式的隆重和表达对先人尊重和思念，还有祈福健康之意。

盈豪出品的烧腊是最招牌的菜式。师傅林坤生在盈豪专门负责烧制烧腊，从2003年开始进入厨师这个行业开始，至今已成为专注烧腊十余年的“老师傅”。生哥告诉笔者，乳猪要好吃，最关键还是要用心选好原材料，“我们选用的乳猪肉一定要肥瘦均匀，按下有弹力，色泽呈微粉红色，表

面泛着油光，烧出来的肉质口感才会嫩滑。在烧制前使用秘制的腌料进行腌制，这样能大大提升猪肉鲜香味，皮肉之间所绽放的层层香气，妙不可言。”

生哥表示，烧腊的皮呈红色，皮红赤壮则寓意家人丁兴旺，身体健康，承载着对先人的敬意和美好祝愿。坚持烧制烧腊十余年后，这门手艺不仅成了生哥养家糊口的职业，还让他身在异乡却倍感温暖，“街坊吃过这里的烧腊后都称赞好味，过了十几年还是当初那种熟悉的味道。能得到街坊对美食的认可和赞赏，就是我为作为厨师收获到的最大幸福感。”



《七十二家房客》一众演员称赞盈豪美食酒楼出品有水准。



一品飘香的自制豆腐嫩滑Q弹。



铁架上挂满色泽诱人的烧腊。

情怀 员工接地气 满满人情味

坐在干净舒适的酒楼里，品尝着简单却美味的料理，感受着员工招待客人的那份热情，从环境到味道再到感觉，除了有了一种让人有说不出的好食欲外，还有盈豪散发出来的那份满满人情味。

盈豪的员工大多数是外来务工者，为更好地融入本地和接地气，他们大部分都学会了粤语，平时还会热情地和客人聊聊家常，虽发音不算标准，却包含了他们的用心。除了热情的员工外，盈豪的老板可谓人情味十足。“这里的老板人很好，有时我们家里需要帮忙，老板都会很主动地去关心和帮助我们，真的很有家的感觉，我们在这里工作非常踏实。”生哥满怀感激地说道。

“有时中午赶时间上班，盈豪的烧味饭无疑是我最佳选择。师傅熟练操刀，三两下就切好了，省时、饱肚又美味。”在赤山村附近工作的叶先生打趣地说道，就是喜欢盈豪给人简单舒服的感觉，一边吃饭，一边和这里的街坊聊天，虽在酒楼，却吃出了一种在家的温暖舒适感。

12年来，盈豪美食酒楼以一颗守拙的心，坚持高水准出品，坚持传承街坊美食，坚持以客为上的人情味。或许，盈豪不仅仅填满了街坊的胃，更多的是，其所给予的那种熟悉且贴地气的“家”的味道。