



老吴香油鸡餐厅： 来自化州农家的大自然味道

在里水梦汇尚城的一楼，近日开了一间茂名化州特色美食餐厅——老吴香油鸡。店铺主打健康、养生、农家特色，传统化州香油鸡、纯手工米浆河粉、无公害水东芥菜、招牌红烧黑土猪……老吴香油鸡餐厅力求用最天然的食材烹制出最具农家风味的美食，让你品尝到来自大自然的化州农家特色菜。

值得一提的是，店铺里放置了一个大大的木制架子，专门用来摆放这

各种餐饮获奖证书和奖牌。原来，店老板是一位厨艺精湛的大厨师，曾荣获过许多国内外大大小小的奖项。“从1991年开始我便开始踏上厨师之路，不断向身边的优秀厨师学习，借鉴他们的拿手菜式加以传承和创新。”老板吴华军告诉笔者，自己来自茂名化州，深知化州的菜式十分具有本土风味，便想一心传承着来自家乡的化州特色美食和传统文化。

香油鸡经5道工序制作

化州香油鸡是广东省传统的汉族名菜，名声由来已久，化州香油鸡的制作很讲究原材料和制作工序，首先鸡必须是精选农村山地圈养的走地阉鸡，因为走地鸡吃山中野食长大，因为运动量大、脂肪量低，所以肉质紧实弹牙，口感非常好。

据餐厅老板吴华军介绍，餐厅里的化州香油鸡必经5道严谨的制作工序，选鸡、熬油、浸鸡、挂鸡和淋油，成品让人垂涎欲滴，口感爽滑而嫩香，香而不燥。浸鸡是制作中的重要一环，火候是浸鸡的关键，火候把握不好就等于把鸡给废了。过火即肉老，火候不足即骨肉带红，这对厨师的经验要求非常高。

吴华军说，一道成功的香油鸡，一半靠好的食材，另一半则靠香油。化州当地人知道，香油鸡的精髓在于独特的化州香油，它与一般使用的熟油不同，这种香油没有经过油炸的浓浊，而是用花椒、八角、香叶等多种香料调配熬制而成，香味持久回味，风味独特，以此化州香油烹调的食物味道特别香醇。

“品尝过香油鸡的顾客，一闻就知道这香味是我们店传出来的。”吴老板打趣道，秘制的化州香油香飘满街，用此油制作的化州鸡，实在难以描述其美味，而熬鸡后的香油用来拌饭则是另一绝，只有尝试过的人才能领略到个中美味。



店铺门面。



化州香油鸡香气满溢，一试难忘。



浓油赤酱的
红烧黑土猪
酥软香甜，实属
下饭佳菜。



纯米浆制成的
河粉爽滑嫩
口，米香浓郁。

农家菜让顾客吃得放心

除了化州香油鸡，这间餐厅也有不少特色农家菜，而且都是选用最天然的食材烹制。备受欢迎的河粉也是这间餐厅的招牌菜式之一，粉薄、幼嫩、香滑、软韧、细条均匀、爽滑可口。河粉精选优质大米，用大石磨进行人工反复磨制直至米浆细腻顺滑，再用透薄的纱布一层一层地蒸出来，猛火蒸上几分钟，出锅后折叠切成丝条，淋上一勺化州香油和特制酱油，再撒上一把白芝麻，香气浓郁、爽口滑嫩的河粉便大功告成了。

而身为“吃肉兽”的街坊又怎能错过红烧土猪和孜然羊排？精选七精四肥的黑土猪，运用传统的红烧烹饪手法，将浓油赤酱淋漓尽致地发挥出来，口感肥而不腻，浓香酥软，入口即化。这道菜还配有化州特产咸酸菜，一赤一绿尽显视觉冲击，一甜一咸满是独特惹味，浓郁的红烧酱汁更是下饭的

好搭档。而店铺的羊排则是从新疆专门空运过来的，新鲜的羊排只需用简单的调料进行腌制，吃的就是原汁原味，慢火烤制出来的羊排油脂和羊肉层层分明，再撒上一把孜然粉，能让你感受到来自草原的大自然味道。

吴老板介绍，除了原食材外，花生油和酱油这些调味料都来自化州。“用农家细花生豆压榨，无任何添加成分，百分百健康食用油，酱油则是用家乡的大豆调配，营养价值是比较高的。”吴老板表示，店里的菜式绝无味精，食材用料都是新鲜绿色、安全健康的，只为了让顾客吃得放心。“我来里水发展很多年了，深深被里水的人文风情和本土情怀所吸引。我很喜欢这里，希望把化州的特色菜带给里水街坊，让他们也能品尝到我们家乡的纯朴简单却风味无穷的农家风味。”吴老板真诚地说道。

富强 民主 文明 和谐
自由 平等 公正 法治
爱国 敬业 诚信 友善

**食用安全食品
享受健康人生**

**请支持佛山
创建国家食品安全示范城市**

佛山市创建国家食品安全示范城市南海区领导小组办公室
佛山市南海区食品药品监督管理局 宣