

寻味普君墟

从佛山古镇的城乡交汇地带到商贩云集的热闹墟市,历经战乱冲击与社会变革,普君墟曾几经兴衰。改革开放后,一批又一批私营企业应运而生,经过四十年发展,普君墟发生了翻天覆地的变化,形成而今食肆林立的繁盛之景。古今中外的饮食文化在这里得到了传承与融合创新,普君墟美食不但承载了老一辈佛山人的情怀,也得到了新一代佛山人的共鸣及来自全国和世界各地游人的喜爱。《祖庙笋嘢》特开设“寻味普君墟”栏目,寻旧日故事,探花样餐馆。

誉宴“孩子多大,就帮衬了多少年”

一如旧日普君墟物美价廉优良传统,位于普君新城的誉宴餐厅也一直在走“亲民路线”。“十几蚊食道饱”、“大件夹抵食”、“孩子多大我就帮衬了多少年”……提起誉宴,一众老街坊们乐呵呵地说道。鸡仔形状的咸水角、造型优美的一品天鹅酥、招牌豉油皇鸡饭……这里琳琅满目的特色粤菜和点心,俘获了一大批忠实粉丝。

誉宴是陈先生和几位好朋友一起创办的。“我们都是土生土长的佛山人,大家都很受到处寻觅美食,对老街区也有着满满的情怀。于是决定在这里开一家属于我们自己的餐厅。方便自己也方便老街坊。”陈先生和朋友们当年放弃了稳定的公务员工作,带着一股热情与情怀下海创业,除了这家粤式餐馆,还在佛山开了不少日式料理、韩式餐厅等。他们都认为,佛山市个非常有潜力的城市,各式各样的餐馆都有发展空间。“誉宴的食材都是每日新鲜配送的,从油、米到蔬菜肉类都是经过严格挑选的。”据陈先



鸡仔造型的咸水角。



誉宴糕点。

生介绍,誉宴有自己的出品研发团队,定期推出新品。菜式既继承了传统粤菜的精髓,也在烹饪方式和造型设计上进行了不少创新。为了保持新鲜感,菜单最迟每月就会更新一

次。价格非常亲民、时时有优惠活动 and 特价产品,也是誉宴的一大特色。据悉,誉宴最近还推出了2018踏青团餐,最低只需688元就可以吃到包括冬茸鱼肚羹、姜葱蒸海皖鱼、艺

脆皮烧鸡等11道丰盛粤菜的一席团餐。

这家可容纳800多人的餐厅,一到周六日几乎都要排队入内。各式点心全天候供应,有不少老街坊几乎天天都来捧

场。餐厅工作人员阿屏说,“很多来这里吃饭的小孩子我都是看着他们长大的。看着他一开始被大人抱在手里,到现在会说话会走路了,真的很开心。”中式围餐、婚庆年会、满月入伙、老同学聚会……街坊们经常来这里举办各种各样的活动。陈先生表示,希望能专心做好这一家新派粤菜馆,让誉宴在许多年后成为佛山老字号。

撰文/谭碧韵
图片由誉宴提供

为心爱的人 做香脆牛轧饼吧



原料。



将棉花糖倒入融化的黄油。

过年前,各种牛轧糖、雪花酥成为了送礼佳品,年后美食达人雯雯教你在家做一款香脆酥软又简单到不得了的牛轧饼。牛轧饼其实是牛轧糖的衍生物,是在苏打饼之间加入牛轧糖,分为熬糖版和棉花糖版两种,家庭制作一般就使用棉花糖版本更加容易上手,赶紧动手做起来,给心爱的人做一款美味的小零食吧!

材料:咸味梳打饼30块、黄油60克、白色棉花糖150克、奶粉80克、黑加仑干适量、提子干适量。

做法:1、先把黄油放进不粘锅里,用小火将黄油煮融。

2、将棉花糖倒入融化之后的黄油中,继续开小火,用刮刀不断搅拌,直到棉花糖完全融化。过程中注意不要让棉花糖煮焦。

3、待棉花糖完全融化后,关火,将奶粉一次性倒入棉花糖中搅拌均匀。

4、倒入黑加仑干、提子干,以及各个你喜欢的坚果,搅拌均匀,让牛轧糖完全包裹果干。

5、将做好的牛轧糖滚成小团,放在两块梳打饼之间,夹紧,牛轧饼即完成。使用咸味梳打饼能够中和牛轧糖的甜味,风味比搭配甜味梳打饼更佳。

撰文/摄影 黄佩雯



成品。



倒入黑加仑干等,搅拌均匀。



将做好的牛轧糖滚成小团,放在两块梳打饼之间。