



## 新世纪烤鸭金奖菜是怎样“炼”成的？

## 匠心巧焗 妙手精雕

本报记者 牛瑞芳

今年6月底，新世纪烤鸭的厨师团队以3道融合了大同元素和技艺的菜品，在2025世界中餐亚洲大赛荣获了特金奖，让“大同味道”香飘国际赛场。

是什么样的3道菜，征服了国际美食大赛评委的味蕾？一个阴雨绵绵的下午，记者来到新世纪烤鸭西环店一探究竟。

新世纪烤鸭隶属于千禧新世纪餐饮管理公司，新世纪烤鸭西环店于2013年正式开业。总经理王金亮向记者介绍，6月初，他们一接到任务就开始筹备比赛，对如何运用大同元素、选取什么样的餐具进行了深入研究和周密谋划，然后信心满满地踏上香港参赛的征程。按照大赛规则，要在规定的时间内、用规定的食材完成3道菜品，最终他们决定用两道热菜、一道凉菜参加大赛。热菜为10年陈醋焗鲜黄鱼、金兰酱焗鸡，凉菜为北魏风光。



获奖热菜——10年陈醋焗鲜黄鱼

厨师高文是参加大赛的热菜大师，他向记者介绍并展示了两道热菜的制作过程。10年陈醋焗鲜黄鱼，选新鲜优质的挂牌黄鱼清洗干净。“此菜的灵魂是蕴含大同元素的老陈醋”，高文边操作边说道。他熟练地将黄鱼大骨去掉，但鱼的整体形状未变。将油烧至五成热，将鱼入油锅中缓慢炸制作定型，捞出。把姜块、蒜仔、干葱头煸炒出香味，铺入砂煲中，再将炸好的鱼铺于其上。另起锅烧油，加入陈醋及其他调味料炒成略浓稠的料汁，并用小勺均匀地涂抹在鱼身上，盖上盖子，用卡丝炉焗制。焗，让醋香与鱼鲜深度交融。短短4分钟，美味即成。此菜端上桌，掀开盖子，撒葱花点缀。瞬间，醋的香气弥漫开来；酱汁包裹的鱼肉鲜嫩入味，酸甜可口。金兰酱焗鸡，何为金兰酱？高文告诉记者，金兰酱是他们研发的加了沙棘和陈醋的秘制酱汁。选岭南走地鸡洗净，取精华部位，用秘制调味料腌制8到12小时。鸡块炸至金黄，金兰酱加其他调味料炒成酱汁，姜块、蒜仔、干葱头煸炒出香味，三者一起进行焗制。几分钟过后，金兰酱焗鸡便可上桌。此菜色泽呈琥珀色，极具食欲。夹一块鸡肉放入口中，酸甜嫩滑。沙棘酸与陈醋酸合二为一挥发后只留下清甜的香气，清甜中又带有浓郁的酱香味，口感层次丰富，十分美味。

负责凉菜的厨师安海做菜极具巧思。大赛指定的食材是鲍鱼。如何将鲍鱼与大同元素结合起来？安海选择了鲜黄花，并取菜名北魏风光。如何以最佳的形态展示这道北魏风光？安海为观者呈现了一场视觉盛宴。将包裹有酱猪肉的豆皮卷和包裹有鸡肉泥的紫菜卷斜刀切成



获奖热菜——金兰酱焗鸡

薄片，用镊子将鲜黄花一根一根摆成花丛状，将两种薄片摆成一只蝴蝶“飞”于花丛之中……5个腌制好的鲍鱼闪亮登场，成为花丛下面的“小石头”。切一薄片黄瓜，安海用小刻刀在黄瓜片来回几下，便有了只只飞鸟。取胡萝卜片刻一轮红日，飞鸟、红日悬于花丛之上，一幅精美的画卷呈现眼前，让观者不禁拍案叫绝，连连称奇。

如此匠心妙手，荣获大奖当是实至名归。



获奖热菜——金兰酱焗鸡

## 我家厨房

清甜 解暑 嫩滑

## 杏仁豆腐

夏日，一碗冰凉爽滑的杏仁豆腐总能瞬间抚平燥热。这道经典的中式甜点，口感像布丁般细腻，带着淡淡的杏仁香，做法却比想象中简单。不用复杂工具，在家用常见食材就能复刻。

## 食材

杏仁片/杏仁粉/纯牛奶、淡奶油、细砂糖、吉利丁片、桂花蜜、蜂蜜、葡萄干、芒果丁、薄荷叶。

## 制作方法

杏仁片提前用清水浸泡4小时，泡软后剥去外皮，放入料理机，加200毫升清水打成细腻的杏仁泥，过滤出杏仁浆；

把杏仁浆倒入小锅，加入细砂糖，小火加热搅拌至糖融化，关火放凉备用，不用煮沸，避免杏仁香流失；

吉利丁片用冷水浸泡5分钟至变软，挤干水分后放入碗中，隔热水（水温不超过60℃）搅拌至完全融化成液态；

牛奶和淡奶油倒入另一锅中，小火加热至微微冒泡，关火后倒入放凉的杏仁浆，搅拌均匀；

把融化的吉利丁液倒入混合奶浆中，快速搅拌至完全融合，这一步决定了杏仁豆腐的凝固效果，一定要拌匀；

准备几个小碗或长方形保鲜盒，内壁刷一层薄油，倒入混合好的奶浆，轻轻晃动让表面平整，撇去浮沫。放凉后盖上盖子，放入冰箱冷藏4小时以上，直至完全凝固；

凝固后的杏仁豆腐直接用刀切成小块，或用模具压出形状。淋上桂花蜜、蜂蜜，撒上喜欢的水果丁、葡萄干，最后点缀一片薄荷叶，颜值和口感都瞬间升级！

一口下去，冰凉的杏仁豆腐在嘴里轻轻化开，浓郁的奶香混合着清新的杏仁味，甜而不腻，清爽解暑。

(孟维鹏)



2025《大同晚报·美食周刊》大同日报传媒集团全媒体美食频道战略合作伙伴

