

珠海市第一届“唐家肴”杯美食邀请赛获奖菜品揭晓

25道佳肴传承创新珠海美食文化

□本报记者 宋显晖

近日,珠海市第一届“唐家肴”杯美食邀请赛组委会经初审和复审,最终筛选出“十大粤菜”“十大特色菜”和“五大人气菜”,共计25个重磅奖项。

本届“唐家肴”美食邀请赛是一次真正的美食寻味之旅。7月25日美食邀请赛开幕,吹响了寻味珠海的第一声号角。紧接着,7月30日至8月22日期间,美食品鉴团深入走访珠海30家参赛餐厅,共计品尝160余道色香味俱佳的美食佳肴,参与的评审达到346人次,足迹横跨香洲、金湾、斗门、高新、万山岛和桂山岛六大区域。值得一提的是,美食邀请赛不仅遍寻珠海各处风味,努力发掘南北美食交汇与融合的丰富多样,大赛主办方还先后组织近百名大众评审参与到美食品鉴活动中来,让更多市民为塑造珠海美食文化品牌贡献自己的力量。

据悉,珠海市第一届“唐家肴”杯美食邀请赛将于10月13日在唐家湾文化中心举行闭幕式,届时将为所有获奖菜品颁发牌匾及纪念品。

虽然美食邀请赛即将落下帷幕,但珠海美食故事的探索之旅仍在继续。“唐家肴”品牌未来将继续以传承珠海美食文化、挖掘珠海美食故事为己任,并以更加开放包容的态度去接纳、创造、创新珠海美食文化。

十大特色菜

- 1、大叔农庄 鲍鱼牡丹云吞
- 2、斗门顺业明湖海鲜酒楼 乾务飘香泥鱼
- 3、桂山镇海星度假酒店 酥炸生蚝
- 4、安格利湖南人餐厅 奶香南瓜
- 5、锦记私房菜 盐焗乳鸽
- 6、客苑餐饮酒楼 功夫三味鱼
- 7、前山回家湘菜馆 一品神仙鸡
- 8、深蓝金枪食品贸易 极稀蓝鳍金枪战斧
- 9、田园农庄 脆鱼多味
- 10、万山静云酒店 法式松露斑鱼

五大人气菜

- 1、翠竹沁园 神仙老鸭煲
- 2、领鲜餐饮(水湾店) 秘制澳洲雪花牛肉
- 3、梅华海鲜城 古法果木片皮鸭
- 4、汤领鲜(华发世纪城店) 东革阿里牛尾汤
- 5、香山小厨 龙凤呈祥(古法果木烧鸡)

十大粤菜

东岸人家 “百鸟归巢”

菜品制作精细,造型美观。先将虾仁去壳留头尾,在虾中间开一刀,将虾尾穿过;将肉馅和虾肉打成泥加调料制成馅,捏成团酿在虾身中间;将蛋打散,取酿好的虾先浸蛋液,再上生粉,再浸蛋液,最后沾匀面包渣待用;将粘面包渣的虾放入五成油温热黄即捞出,再炸大明虾丸,用汤匙装盘,最后放上大明虾丸和辣椒花即可。



金米轩 “鹅中藏宝”

选用正宗的黑鬃鹅,以有机饲料饲养180天,以传统的制作方式配以自制材料加入大连九孔六头鲜鲍腌制,上皮,焙干,让两种食材在互相吸收、融合中烧制而成,使其味道更滋味、饱满和特别。“鹅中藏宝”寓意吉祥、富贵。



老桂山餐吧 “突飞猛进”

猛仔鱼都是当天从海上鱼排捞上来的生猛鲜活鱼,并由名厨亲自主理,食材新鲜、选材考究、器皿独特,且店内用餐环境宜人。菜品具有促进大脑发育、增强记忆力、美容养颜、补虚养血等食用功效。



荔园海鲜酒楼 荔园炒蟹

荔园炒蟹是一道美味可口的传统粤菜,其精髓在于蒜蓉的独特风味,甘口焦香、脆而不糊,面包糠、蒜香味与辣味、豉味相结合,与螃蟹共烹,味道和谐、极致可口。姜葱蒜蓉的香味浸透蟹肉,蟹块香辣,味道浓郁,令人越食越开胃。



梅华海鲜城 姜葱煎焗奄仔蟹

在青蟹家族中,“奄仔蟹”可谓最青春靓丽的代表。青蟹是广东人最常吃也最爱吃的蟹之一。由于沿海地区咸淡水交接得天独厚的优势,青蟹完美地结合了河蟹的肉美膏肥,还透着淡淡的海洋气息。梅华海鲜城的姜葱煎焗奄仔蟹做法非常讲究,蟹肉结实香嫩,壳里都是香味,掰开蟹壳还能看到满满的蟹黄,吃起来超过瘾。



蛇平饭店(北山) 富贵黄金虾

酥酥的香嫩炸虾饱满挺拔,虾球用浆泥、芝士酱、地瓜脆包裹,造型美观、外焦里嫩、入口酥脆细腻,里面Q弹的鲜虾肉奶香嫩滑,给人一口惊喜的感觉。



食神海鲜城 芝士焗龙利鱼扒

芝士焗龙利鱼扒精选龙利鱼柳,采用食神独有的芝士汁,配以上等的香草腌制,再经过200度的高温焗制而成。菜品色泽金黄,芝士汁香浓嫩滑,龙利鱼鲜嫩美味,入口唇齿留香,回味无穷。



太阳与海 原创老陈皮茶皇鸭

茶皇鸭的前身是太阳与海创办人刘心灵家人所做的“五杯鸭”。在“五杯鸭”的基础上,加入新会老陈皮、姜、茶叶等烹制而成。色泽诱人、肉嫩汁鲜、口感丰满。目前已成为太阳与海餐厅的招牌菜,受到中外游客的赞美,也受到美食家蔡澜的称赞。



唐宴海鲜酒家 鱼肚焖青头鸭

“鱼肚焖青头鸭”的食材选择很有讲究,选用农家放养半年以上的青头鸭。而另一位主角“鱼肚”的做法也非常奇特,需要事先把鱼肚生晒,烹制时将两道食材一起焖扣。菜品口感丰富、层次鲜明,鲜鱼肚完全吸收了青头鸭的肉香。



臻印象餐饮(古琢店) 金牌西柠烧汁海鲳

用油高温快速炸制,使海鲳表面快速形成封层,最大程度地保留肉汁和营养,同时又兼具外脆里嫩的口感。调味采用了日本的烧汁和意大利的黄柠檬,稍甜带咸的烧汁能激起味蕾全面感知。古琢研发团队采用了中西合璧的制作方法,完美地保留了海鲳的营养价值,美味指数也得到提升。

