

坚守古法技艺 不断创新发展

杨元胜打造斗门“烧味王”

杨元胜从夫妻店开始,经过18年发展,元胜唐宫烧味茶餐厅(以下简称“元胜唐宫”)不断做大做强,目前拥有一处中央烧腊工场及7间直营门店,成为家喻户晓的斗门“烧味王”。坚守古法技艺、不断传承、创新,坚持采用新鲜食材,让每一道菜、每一碗汤、每一份饭更有家的味道,这是杨元胜的经营之道。

斗门美食闻名遐迩,看见形、闻到香、品得味,是舌尖上的饕餮享受。像杨元胜一样,辖内越来越多的厨师大咖,以坚守、传承和创新,“火”色生香,成就烟火至味,是对本地饮食文化多元化的持久表达,为丰富多彩的斗门美食文化增添了一份内涵。

采写:本报记者 张帆 实习生 张琳瑾 摄影:本报记者 梁冠贤



杨元胜指导员工工作。

十八年打造斗门“烧味王”

“我的想法很简单,就是想开一家有温度的烧腊店,2006年6月19日就开了第一家。”憨厚、稳重的杨元胜说他清楚地记得当年这个特定日子。

今年43岁的杨元胜,是元胜唐宫创始人。

“2004年我在拱北的一家大茶楼做厨师,后来机缘巧合,听说澳门一家茶楼需要一名杂工,我办好手续就过去了。”杨元胜表示,他当年去澳门其实是想学习澳门的烧腊技艺。最终如愿以偿,杨元胜向陈锦钊拜师学艺。陈锦钊是澳门当地有名的厨师,拖地叉烧是其拿手绝活。

“元胜吃苦耐劳、肯学习,终于学得一技之长。”今

年76岁的陈锦钊神清目朗,对爱徒夸赞不已,“洗鸡鸭鹅,搬煤气进厨房,打扫卫生……这些苦活累活他都愿意去干,大家都很喜欢他。”

学成归来,物色地址,简单装修……2006年,杨元胜在斗门开了第一家夫妻店,不断学习、改进、优化,经过18年发展,元胜唐宫目前拥有一处中央烧腊工场及7间直营门店,成为家喻户晓的斗门“烧味王”。“现有员工100多人,有技术、有能力的人变为合伙人,团队不断发展壮大。”杨元胜表示,元胜唐宫坚持传统制作工艺,采用新鲜原材料,从来不卖隔夜烧味,用心做好每一道菜、每一碗汤、每一份饭,得到了

越来越多食客的认可。

历尽艰辛,创业不易。杨元胜介绍,当年受条件限制,没有计时表、温度计,只能靠手工、经验感知烧炉的温度,判断出品的品质,操作中被烫伤是常有的事。两年前,在斗门区有关政府部门指导、扶持、规划下,杨元胜把原来的两间烧腊小作坊,整合为一处中央烧腊工场,卫生整洁、规范操作、集中烧制、统一配送。每日采购新鲜食材制作,每天烧制两批供午市、晚市销售,确保产品新鲜,顾客吃得舒心放心。“元胜唐宫坚持‘以人为本、细水长流、稳中求进’,始终将产品安全、质量、卫生放在首位。”杨元胜表示。

出品坚持不断创新

“你尝一下,这个是鹅红,鹅血做的。”杨元胜开心介绍起新的出品。

“客人们喜欢的叉烧,元胜唐宫用的猪肉是‘一字梅’部分,通过手工搓肉,将肉质搓松,加上创新研制的酱汁,保证口感嫩、滑、香。”

而叉烧包的制作,杨元胜借鉴了澳门猪扒包的做法,将面包从中切开,塞入两三片叉烧,加入黄瓜沙拉,味道甜而不腻,口感鲜美Q弹、与众不同。

腊味蒸鲈鱼同样充满创意。鲈鱼用的是“白蕉海鲈”,食材优质;腊肉来自于斗门风味带皮去排骨传统腊肉。清蒸时腊肉的油汁与海鲈鱼的鲜美融为一体,成就一道美味:海鲈嫩滑口感好,腊肉染有鱼鲜香。在斗门区庆祝2023年中国农民丰收节主会场活动·粤菜师父厨艺大比拼中,这道腊味蒸鲈鱼斩获海鲈组一等奖。

传承古法,杨元胜做好每一道菜、每一碗汤、每一份

饭,好味始终不变;不断创新,让每一道菜、每一碗汤、每一份饭更有家的味道,更适合现代生活的节奏,也让杨元胜获得了多种荣誉,得到了社会肯定。

目前,已是“高级厨师”的杨元胜担任斗门区餐饮烹饪行业协会的常务副会长、珠海名厨专业委员会“金牌总厨”、广东省名特优新个体工商户,获得由中国名厨星光大道颁发的“中国烹饪大师”称号。

感知斗门 青春建功

珠澳大学生实践交流营活动在斗门举办

本报讯(记者张帆 实习生张琳瑾)8月8日,在市青联指导下,斗门区青联联合澳门青年发展服务中心,组织61名大学生开展感知斗门·青春建功“百千万工程”珠澳大学生实践交流营活动,通过产业观摩、乡村探访、创业交流、座谈分享等,深度体验斗门的人文环境、乡村风貌、产业活力和园区配套,积极参与“百千万工程”和粤港澳大湾区建设。

当日上午,由斗门“繁星计划”大学生代表、澳门大学生代表等61人组成的实践团,第一站来到国家高新技术企业、专精特新“小巨人”企业珠海精实测控技术股份有限公司,参观企业制造展厅、试验中心,听取讲解和观看宣传片,了解企业发展历程、产品创新、技术特征、市场销售等,感知斗门智能制造发展前景与新质生产力发展的新成果。在珠峰科创中心,大学生们

听取有关斗门创业的资源机构和服务项目介绍;斗门区青联常委、澳门在斗门创业青年代表、珠海辉伦针织有限公司董事总经理钟博丞,获邀作创业经验交流分享。

当天下午,在白蕉镇新马墩村,实践团在村党支部书记、村委会主任何健平的带领下,参观村新时代文明实践站、村史馆、珠光·新马驿善雅书房,详细了解新马墩村为保障珠澳供水、建设竹银水库而整体搬迁的感人事迹,感受“共饮一江水、同是一家人”的深厚珠澳情。

在座谈会分享环节,珠澳大学生围绕“港珠澳大桥经贸新通道”“农文旅深度融合助力乡村振兴”等话题展开分组讨论。“这次活动,把课堂所学知识与乡村振兴紧密联系起来,让我获益匪浅,渴望为国家建功立业。”斗门“繁星计划”大学生代表王雅表示。



实践团参观精实测控。 本报记者 梁冠贤 摄

遇见斗门遇见你

斗门镇开展职工交友活动

本报讯(记者张帆)为充分发挥工会联系服务职工的桥梁纽带作用,搭建青年职工交友平台,并大力推广斗门镇特色传统文化,在斗门镇总工会的主办下,来自各行各业的单身青年9日齐聚下洲村,开展“逐梦湾区·会聚良缘”珠海职工交友品牌系列活动遇见斗门遇见你——斗门镇职工交友活动,开启了一场浪漫而温馨的邂逅之旅。

一场精心设计的破冰游戏,迅速打破了大家初见时的拘谨与陌生。主持人通过“西瓜甜不甜”互动环节,让青年们不仅展示了自我风采,更在欢声笑语中拉近了彼此的距离,为后续的深入交流奠定了良好的基础。活动特别设置了“村落打卡”环节,让青年们在享受浪漫

氛围的同时,也能领略到下洲村独特的自然风光和人文底蕴。其间,青年们分成5个小组,在下洲村“斗门印象小镇”中穿梭,寻找指定的打卡点并完成任务。在这个过程中,大家加深了彼此的了解,共同留下了难忘的回忆。

活动现场穿插了多种互动游戏和才艺表演环节,多才多艺的青年们纷纷登台亮相,用歌声、舞蹈等形式为大家带来了精彩的表演,赢得阵阵掌声。在主持人的引导下,青年们通过前期的互动与交流,勇敢表达了自己的心意,多对男女成功牵手。

接下来,斗门镇总工会将继续推出更多丰富多彩的职工交友活动,助力更多单身职工遇见属于自己的幸福。