

春节斗门寻味

## 品地道斗门味 过团圆幸福年

春节与亲友聚餐既要传统韵味十足,还要好吃、有特色。春节期间,想在斗门探寻团圆年味的小伙伴,不妨来肥仔强盛意酒楼试试让人一口就忘不了的非遗美味,同时感受浓浓年味。

一踏入酒楼,古色古香的装饰带你瞬间“穿越”……为了给大家提供更好的用餐环境和服务,也为了更好地选用珠海斗门的本地食材,肥仔强盛意酒楼应运而生,更大的店面意味着可以接待更多食客,更大的厨房可以提供更丰富的菜品,保证每位食客来这里都能品尝到地道斗门味。

文:甜娜 小八 图:知珠侠微信公众号

## 大赤坎叉烧



叉烧烧腊本就是广式美食的代表之一,大赤坎的叉烧更是闻名于珠三角。大赤坎肥仔强叉烧目前已经传承到了第四代,新客、熟客、回头客络绎不绝。

大赤坎肥仔强叉烧使用荔枝木明火熏烤外壳,烤出一层焦糖,自然地带上清香的荔枝果木香,吃起来肉嫩多汁。这一口咸甜的美味,充分浓缩了广东味的精华。

## 盛意猪脚



春节到了,必须先来一盘猪脚。吃了猪脚,“发财就手”,新的一年财运滚滚来。

盛意猪脚被酱成了诱人的桔红色,炖得软烂入味,肉皮弹牙,蹄筋粘软,每一口都是胶原蛋白的诱惑。

## 白蕉海鲈鱼茸羹



白蕉海鲈(资料图)。 本报记者 赵梓 摄

肥仔强盛意酒楼用斗门特产“白蕉海鲈”精心烹制鱼茸羹,细腻的鱼茸与鲜美的汤汁完美融合,再加上爽口的配菜和菊花瓣,色香味俱全。一碗下肚,温暖从胃蔓延至全身。

春节期间,带上家人朋友一起来这里品尝这些地道美味,让年的味道更加浓厚,让幸福记忆在这个春节定格吧!

## 豉油皇焗泥鱼



装泥鱼需要用到的泥鱼笼(资料图)。 本报记者 曾遥 摄

还记得《舌尖上的中国》里那跳来跳去、很难抓的弹涂鱼吗?在斗门,它被叫做泥鱼。泥鱼生长在滩涂地里,所以无法用常规的捕鱼方式去捕获。但聪明的斗门人发明了装泥鱼这项技艺,还成为了国家级非物质文化遗产。

在肥仔强盛意酒楼,泥鱼被巧妙地做成了豉油皇焗泥鱼。豉油的咸香恰到好处渗入鱼肉每一寸肌理,小小的泥鱼整条入口非常嫩滑。

制图:张一凡