

米其林名厨主理“超级食材”出圈

## 珠海新店味道超鲜 开业不久就火爆

靠海吃海的珠海人,对海鲜情有独钟,且尤为挑剔。

吉大有一家名叫“大湾晓月·星奖潮粤菜”的新晋精致餐厅,出品多道海鲜菜式,不仅征服无数珠海“老饕”,还吸引了很多港澳食客成为忠实“拥趸”,还有来自北京、上海的粉丝千里迢迢赴店就为了这口“鲜”。

究竟这家餐厅有什么特别魅力?今天就带大家一探究竟!

## 800平方米大平层,美得诗情画意



贵州酸汤雪花鲜肥牛、生蚝。

餐厅“藏”于景山路62号二层,随着电梯门款款打开,一面大气精致的绿松色原木墙映入眼帘,墙壁边缘雕琢成波浪之姿,宛若碧海潮生,极具珠海特色。黑底发光的“大湾晓月·星奖潮粤菜”招牌悬挂其中,让食客在店门就感受到“湾月星辉,月伴潮生”的诗意与浪漫。

踏进店内,一盏盏球型圆灯在墙面高挂,既像初升的太阳,亦如一抹皎洁的圆月,与店名“晓月”相呼应。过道上分布着“湾月星辉”“月伴潮生”“云开”“天清”“风晓”“今雨”等包间,在这里既可家人小聚,也可宾朋满座,在推杯换盏间品味“大湾晓月”的设计和用心。

“从里到外的精致”是食客们对餐厅最常见的评价。

飞哥作为大湾晓月餐厅的主理人,和餐厅始创合伙人彬哥觉得珠海这座城市海产资源丰富、包容度高,结合目前珠海的市场环境以及精品餐厅的发展现状,认为开一家高品质餐厅未来可期。

在2022年开始组建团队,着手餐厅的策划、品牌命名、空间设计、室内装修等,巧妙运用灯光、原木、岩石等元素,把800㎡的大平层打造成极具东方美学的餐饮空间,就连餐厅的软装画作都是出自团队主创成员之手。

经过详密的安排和用心的装修后,“大湾晓月·星奖潮粤菜”在2024年开门营业,以大粤菜为主,以潮汕地区的地方风味为辅,保留传统粤菜精髓的同时,不断探索新的烹饪方法和食材组合,希望“大湾晓月”在珠海成长为全国知名的潮粤菜餐厅。

文:吴茵琳  
付陶陶(实习)  
何乐美(实习)  
图:杨仲德

“知珠侠”二维码



## 味道超惊艳,“明星”大厨烹饪

“大湾晓月·星奖潮粤菜”的主厨榆哥,烹饪粤菜已有几十年经验,曾在香港米其林餐厅、上海米其林餐厅及上海黑珍珠餐厅任职,并带领团队于2024年获得黑珍珠一钻餐厅荣誉。

为了把“大湾晓月”打造为有珠海印记的餐厅,团队成员深挖珠海文化、饮食习惯,围绕本地食材特征,菜单以“大湾怀潮月·山海有相逢”的理念进行菜品设计。

餐厅主张的“超级食材”更是亮点之一。

“超级食材”并非指价格昂贵的食材,而是用时令食材,用不一样的烹饪方式,让食物在食客的味蕾上有更多的可能性。

“大湾晓月·星级潮粤菜”给食客的惊喜远远不止于此。

食客入座后,服务员会点燃蜡烛,并为食客倒上一杯清香的迎客茶,打造温馨的用餐氛围。

事不宜迟,这就为大家推荐“大湾晓月·星级潮粤菜”的必点菜!

## 大湾怀旧一品鲍鱼煲

用老鸡、火腿等多种食材,经过古法手工熬制48小时的鲍汁,汤汁浓郁,浓而不腻,唇齿留香,有“食过返寻味”的回韵。

浸满鲜美鲍汁的鲍鱼,肉厚肥美,入口爽滑。煲中去骨并煎炸的虎皮猪手,入口即烂,口感嫩滑。鲍鱼鲜美的汁水、猪手软糯的口感,令人回味无穷。还有香气扑鼻的山野食材花菇,更是诠释了“山海有相逢”的理念。

这道菜还获得了由广东省烹饪协会颁发的“技艺匠心奖”。2024年,餐厅参加广州精品美食周活动,这道菜深受现场广大食客喜爱,5天售出2000多份。

## 姜葱炒苏格兰蓝龙虾捞面

源自苏格兰海域的鲜活生猛蓝龙虾,搭配粤式经典姜葱爆炒风味,肥美厚实的龙虾肉,清爽鲜甜,一点也不油腻。而虾之精华、海之鲜美,尽在底下的伊面之中。

面条柔韧有弹性,被浓郁的龙虾汤汁牢牢包裹,吃一口,仿佛瞬间跳入海洋,来自深海的鲜美徜徉在齿唇之间。

## 家烧东海大黄鱼

清代诗人袁枚在《随园食单》写道“明明鲜鱼,而使之不鲜,可恨已极”,可见烹饪鲜鱼,鲜尤为重要。

餐厅选用国内米其林餐厅、黑珍珠餐厅供应商同款的深水大黄鱼,严格控制烹饪火候,没有辜负鱼本身的鲜嫩,味道鲜、咸平衡,吃起来皮薄如纱,肉细如泥。

这道菜还吸引了北京、上海的食客奔赴千里来到店里品尝,直夸“不虚此行”!

## 贵州酸汤雪花鲜肥牛、生蚝

为了保证食客吃到雪花鲜肥牛、生蚝最新嫩的口感,这道菜采用堂做的方式,为每一位食客展示过程。

翻滚的酸汤,散发着浓郁的香味,让人垂涎三尺。这里的酸汤以清鸡汤底,结合贵州凯里的酸汤原材料,熬制而成,并用手刮木姜子为酸汤提鲜,再放入雪花鲜肥牛、手掌大的鲜生蚝,熟后由服务员装进碗中送至每位食客的餐桌。

汤底酸爽但醇厚,配上滑嫩的肥牛和肥美的生蚝,一口下肚,幸福感爆棚!

## 小青龙蒸土鱿黑豚肉

蒸制等方式,牢牢锁住食材的汁水。小青龙的鲜甜多汁、鱿鱼的咸香爽脆,黑豚肉肉质紧实,咀嚼时还有海鲜的咸香味,口感丰富,肉香四溢!

## 江南熟醉蟹

江南蟹是河蟹成蟹阶段在第三次蜕壳后、第四次蜕壳前的俗称,这是蟹中“小鲜肉”,壳软、肉嫩、黄满、味鲜。江南蟹倒进陈年花雕酒醉制一天,蟹肉鲜甜,酒香浓郁。

## 玻璃脆皮乳鸽

采用“熟成”的料理技术的乳鸽,经过脱水、熟化后,肉质尤为紧实,用热油不停浇灌外皮,直至变得金黄色即可出锅。这道乳鸽色泽透明油亮,尝起来外酥里嫩、肥而不腻,超美味!

## 虾酱啫啫生菜煲

选取生菜鲜嫩的菜心,放进烧至400℃高温的砂煲中,配以虾酱、蒜头进行爆香、翻炒,高温促使砂锅发出“啫啫”响声,更增添食客的食欲。生菜咸香入味,但脆嫩可口,每一口都有满满的“镬气”。

## 豉油皇豆豉榄角煎澳洲泥蟹

精选肉厚多汁的澳洲泥蟹,用豉油皇、豆豉、榄角进行调味,中西合璧,传统煎制手法,以粤菜的调味、烹饪方式解锁新的风味,打造出独具辨识度的鲜美泥蟹。不少港澳居民到店都会品尝这道菜,直呼“环境靓、舒服,又抵食!”

## 黑松露拌蜜豆

黑松露被誉为“餐桌上的黑钻石”,其独特的香气与蜜豆的清甜相互映衬、特别适配。蜜豆为人工手剥,三斤豆子剥出半斤蜜豆进行烹制,颗颗饱满,入口爆珠,清新自然的味道瞬间溢满口腔。

大湾怀潮月,山海有相逢。不妨约上三两知己,相聚“大湾晓月”,既可观景、亦可品味,更能享受其中,感受东风美学与餐饮空间的相融,品尝舌尖上的那一口独特的风味。



豉油皇豆豉榄角煎澳洲泥蟹。



小青龙蒸土鱿黑豚肉。



江南熟醉蟹。



大湾怀旧一品鲍鱼煲。