

# 隐藏菜单背后的“流量密码”

## 餐饮企业不断创新,发扬顺德美食文化

“五一”假期前夕,聚福山庄饮食集团旗下品牌——好彩楼·知味顺德在上海新晋网红地标鸿寿坊开业,这是继静安首店后,企业在长三角龙头城市布局的又一家门店。

从1995年的首家小店起步,发展到如今顺德四店,佛山南海、郑州、上海各有2家分店的规模,聚福山庄已然稳健地走过了近三十年的历程。在这个过程中,无论是竞争激烈的餐饮市场带来的挑战,抑或是“味蕾游”兴起带来的机遇,这位顺德餐饮界的“老大哥”总能在众多品牌中脱颖而出,赢得食客喜爱与追捧。

5月9日,聚福山庄出品总监伍星源以老姜禾秆焗肠头和大红袍黄鱼两道隐藏菜式,道出了企业圈粉无数的“流量密码”。

### 带皮的老姜: 香味独特越老越辣

砂锅中倒入花生油,将一小碗五花肉煎至半熟,逼出部分油脂,随后加入带皮老姜,分层倒入花生油,再铺上禾秆草,上层逐块放入腌制好的粉肠头,辅之以葱段和适量烧酒,便可盖紧锅盖焗至六成熟。接着洒入紫苏碎,烧酒后再继续焗至八成熟,待到端上餐桌,肉质全熟,一道色香味俱全的美味佳肴便呈现在食客眼前,这就是老姜禾秆焗肠头的烹饪方法。

“虽然菜品的焗焗过程只需要四分钟,但建议食客至少提前一天预定。”伍星源表示,这道隐藏菜式独特之处不仅在于选用了优质爽脆的粉肠头,更在于加入了禾秆草和带皮老姜这两种辅料。

禾秆草即成熟水稻收获脱谷后的茎秆,旧时素有“广东三宝之一”的美称,具有一定的药用价值,而将它加入菜品制作中,则能使其自带的甘香渗透进食材里,令菜肴甘香可口。

而带皮老姜便应了那句“姜还是老的辣”的俗语。伍星源介绍,越老的老姜越辣,洗净带皮的老姜更香,对食材的提味效果也更好。在烹饪过程中,老姜的辛辣味与禾秆草的甘香味相互交融,散发出独特而诱人的香味,丰富的口感层次也为食客带来别具一格的味蕾享受。

正如酒越陈越香、姜越老越辣,顺德美食的传承与创新,也离不开多年的沉淀和积累。只有充分了解各种食材自身的特点和经典的烹饪方法,并根据不同产地食材所具备的不同特质进行融合搭配,才能制作出更具文化底蕴的创新融合菜。

聚福山庄门店招牌菜——古法叉烧再一次印证了这一点。精选的五花肉肥瘦均匀,与咸蛋黄的结合不仅肥而不腻,味觉上也有甜中带咸、外脆内嫩之感,连中国香港著名美食家、食评家蔡澜都对其赞不绝口。

“这道菜也是基于传统粤菜烹饪方法而做出来的。”伍星源透露,自己翻查了旧时叉烧的制作工艺,在遵循古法的基础上融合现代饮食营养需求和年轻消费群体对口感层次追求,从而研发出的菜式。

据悉,古法叉烧的选材也极为讲究,一只200斤以上的土猪大概只能做出5-6份菜品,因此每天限量供应。



聚福山庄出品总监伍星源现场制作老姜禾秆焗肠头和大红袍黄鱼两道隐藏菜品。



聚福山庄隐藏菜式——老姜禾秆焗肠头。

### 风干的黄鱼: 创新服务更受好评

聚福山庄的第二道隐藏菜式,则是根据时令研发的大红袍黄鱼。

“黄鱼是这个季节的时令鱼,但是它很多鱼骨。”伍星源指出,他和团队选择用自然风干的方式软化鱼骨,让肉质紧实的同时吃不出鱼刺,表皮的香脂和鱼肉的鲜美也被完整保留下来。

开炉起火,无需放入一滴油,将四川大红袍花椒轻轻炒热,让香味在锅勺的翻炒中充分释放,散发出独特的麻香。而后,风干的黄鱼在鲜艳亮丽的花椒中翻炒,香气渗入鱼肉,令人垂涎欲滴。

与老姜禾秆焗肠头的特别选材不同,这道大红袍黄鱼独特之处在于创新了黄鱼的制作方法,将人们熟悉的煎、炖、蒸等传统烹饪方式打破,以风干和炒制的新颖方式,呈现出焕然一新

的风味。这样的创新,既保留了黄鱼本身的鲜美,又通过冷热收缩的方式将鱼刺软化,以大红袍花椒增添新的口感和风味层次。

这背后,是聚福山庄研发团队孜孜不倦做创新的匠心追求。据悉,每隔一段时间,企业都会根据时令和市场需求推出新的菜品,从食材的选择和搭配到烹饪技巧皆不断创新,满足食客“舌尖上”的新鲜感和探索欲。

伍星源认为,隐藏菜单体现的是顺德厨师对粤菜文化的传承与创新,展现着顺德美食工匠对食材的尊重和精湛厨艺。除了要把菜品做好,更要让服务跟上,如同把黄鱼卡喉咙的硬骨头软化,为食客寻味顺德提供温馨愉悦的餐饮体验,进而赢得食客更多的赞誉和忠诚度。“我们每道隐藏菜式,服务员都会介绍它的特点,让食客了解每一道菜背后的故事,以此品味顺德美食文化的独特魅力”。

文/顺德融媒记者赖珊桦  
图/顺德融媒记者周焯杰



## 文明校园创建

### 弘扬志愿精神 传递文明风尚

顺德首个“绿美”主题移动志愿V站启用



以“绿美”为主题的陈村职校桔祥志愿V站。

珠江商报讯 记者陈艳冰摄影报道:5月7日,陈村职校桔祥志愿V站正式揭牌,以“绿美”为主题,将通过“移动V+”模式,为市民提供综合便民服务,打通服务群众的“最后一公里”。这是顺德区首个以“绿美”为主题的移动志愿V站。

绿色的车身上,刻画着生长的树木、寓意大吉大利的年桔,将绿美行动和陈村年桔文化相融合,一个大写的“V”表明了这正是陈村职校桔祥志愿V站。

“伴随着志愿者活动的蓬勃发展,我校的志愿服务工作取得长足进步,特别是近年来在乡村振兴、以水兴城、普法宣传等诸多方面,作出了突出贡献,赢得了社会各界的广泛赞誉。”陈村职业技术学校党总支书记林家祥表示,桔祥志愿V站是陈村职校第二个志愿V站。

据悉,陈村职校桔祥志愿V站由千人志愿团运营管理,遵循“志愿顺德 有你有我”的服务理

念,以“绿美”为运营主题,通过“移动V+”模式,为市民提供顺德文化体验、流动科普研学、植绿护绿行动、文明导赏服务、绿美基地宣教、助农直播增收等综合便民服务,传递绿美生态建设的文明风尚,打通服务群众的“最后一公里”。

值得一提的是,陈村职校千人志愿团结合学校“善文化”特色,着力打造志愿服务“3+N”品牌,在2024年荣获佛山市“最佳志愿服务组织”奖,开展了一系列具有影响力的志愿服务项目,累计服务超过100场次,受益群众超过千人,志愿时长总计超过10000小时。今年,陈村职校“志愿服务——移动V站绿美行动计划”品牌项目再次入围顺德区青年益创行动项目。

林家祥表示,希望大家以桔祥志愿V站为新的起点,进一步弘扬志愿服务精神,提高志愿服务水平,让更多的人感受到志愿服务的温暖和力量。

### 规范升旗仪式 厚植爱国情怀

大良街道开展中小学德育行政人员和民兵连长升旗仪式集训

珠江商报讯 记者黄文静 通讯员夏真真报道:5月7日,大良街道教育办牵头,联合街道武装部组织中小学德育行政老师、大队辅导员和民兵连长开展升旗仪式集训,进一步深化爱国主义和社会主义核心价值观教育,规范升旗礼仪,提高辖区内中小学升旗仪式水平。

顺德职业技术学院国旗队优秀队员代表进行理论授课,深入讲解了中小学升旗仪式的规范流程、礼仪要求和评分标准,强调作为旗手要高标准、严要求对待每一次升旗,充分展现国旗的威严和升旗手的精神面貌。培训中,五位教官首先从基础的队列动作训练入手,从列队、敬礼、执旗、挂旗、升旗等各个环节进行示范讲解。

通过本期升旗仪式集训,参加人员系统学习了升旗仪式规范

标准,接受了专业教官的升旗动作培训,为后续学校与民兵连长结对训练更好地传帮带学生夯实了根基。

大良街道武装部常务副部长冯安骥表示,爱国是排在社会主义核心价值观个人层面的第一要素,而升旗仪式是对学生进行爱国主义教育的一种重要形式,希望各中小学重视、规范升旗仪式,增强中小学生的责任感和爱国情怀。

据了解,下一步,在德育行政老师和民兵连长的共同带领下,大良街道各中小学将进一步严格规范升旗仪式,把升国旗活动升华为弘扬爱国主义精神的新载体,内涵为强化理想信念教育、加强校园精神文明建设的新平台,在青少年心中埋下爱国拥军、参军报国的种子,切实增强青少年的国防意识和国防观念。



# 珍惜资源 保护生态

## 文明健康 绿色环保

