

醉花林品潮菜

醉花林经过大翻新后，万象更新，两个月前迎来一家高尚的潮州餐馆——醉花林品潮轩。

餐馆一如其名，除了潮州传统菜肴和美食，经营这家餐馆的珍宝餐饮集团也希望把潮州传统文化注入其间，把餐馆开办成一个别具潮州文化色彩的餐馆。

醉花林品潮轩墙上还有作家郁达夫当年酒后在醉花林作的一首诗，以及潮州文人的诗作。

珍宝餐饮集团以海鲜餐馆起家，这是该集团首次进军潮州餐馆。集团总经理黄建铭说：“醉花林俱乐部盛情邀请，我又是潮州人，便决定一试。”

为了不辜负醉花林的期望，珍宝餐饮集团的厨师和经理人员，在餐馆开张的三个月前，先后到潮州汕头、香港和广州考察潮菜，并请潮汕美食名家张新民当顾问。餐馆还从潮汕请来餐馆经理、潮州功夫茶艺师和服务员，务必让食客沉浸在浓郁的潮州饮食文化当中。

珍宝餐饮集团特别调派该集团行政总监黄种源督导醉花林品潮轩厨房。46岁的黄种源不是潮州菜师傅，但他认为，“心态非常重要，如果当厨师只是为了糊口，没有敬业乐业的精神，你将永远都达不到预期的目标。”

为了供应正宗美味的潮州菜，公司特地聘请潮州菜师傅来教导。他说，只要心态正确，用心学习，什么菜都可以掌握到手，包括潮州菜。

经过几个月的学习，黄种源不但掌握潮州菜肴的烹饪精髓，还可以指点下属做好潮州菜。



潮州蒜香豆豉焗螃蟹



潮州五香乳猪

◎ 潮式蒜香豆豉焗螃蟹

这是一道从汕头“偷”回来的潮州菜。发现地点是一家新派潮州餐馆。黄种源紧记顾问张新民的教诲：无论什么传统菜肴都不能一味照搬传统，落户他乡后还要有当地的地方色彩。于是潮式蒜香豆豉焗螃蟹来到这里后，黄种源以自己的方式诠释它，把它变成一道传统又创新的菜肴。

黄种源说，餐馆以肉厚肥美的斯里兰卡螃蟹制作这道螃蟹菜肴。“没有好的原材料，菜肴的煮法再好也枉然。”他说，就连豆豉也是精挑细选的。

蒜头和豆豉是这道菜肴的主要调味料。蒜头可以去腥，豆豉是咸的，可以带出螃蟹的鲜甜。黄种源说，两者是一对好搭档。

这道菜肴的要点是，让螃蟹在焖煮过程中吸收蒜头和豆豉的味道。上桌时，螃蟹铺满蒜头，加上豆豉的浅褐色泽。其实这道菜的卖相不特别亮眼，可是螃蟹入口后，食欲就完全受螃蟹的鲜甜、入味，又不会太咸的味道掌控。

价格：按市价计

◎ 普宁豆豉走地鸡

潮州人爱用豆豉调味，这道走地鸡也不例外，而且还特别选用普宁豆豉。

黄种源说，普宁的黄豆质量好，发酵期跟其他地方的豆豉不同，所以味道与众不同。

这道菜采用1.2公斤的鸡只制作，加上以文火长时间浸泡，鸡肉入口相当嫩。浸泡鸡只的方式与一般的白斩鸡相同，但因在汤中加了豆豉，吃起来味道甜中带咸，风味独特。

价格：半只15元，一只28元



普宁豆豉走地鸡

◎ 潮州五香乳猪

烧烤在潮州菜中历史悠久，但使用这一烹饪技术的潮州菜不多，烧猪是最突出的一个，早在八九十年前就已经很有名气了。

黄种源说，他们的烧乳猪大都以现烤的方式，在没有焙干的情况下，上了麦芽糖浆和少许酱油之后以慢火烤。这乳猪色泽金黄，虽然皮下还带些脂肪，还好不会太油腻，而且皮酥肉嫩。

价格：一只168元

醉花林品潮轩

地址：醉花林俱乐部一楼，Keng Lee Road #01-02

营业时间：上午11时30分至下午3时，傍晚6时至晚上11时

电话：67323637