

“老巷烟火繁华”系列报道 94

## 晋美轩：粤味精彩 守正创新

有人说，粤菜有两种味道：一种是烹煮的味道，一种是生活的味道。在太原，有一家餐厅将这两种味道巧妙地融合在一起。它就是位于晋源区健康南街5号的晋美轩粤菜餐厅。

## 招牌特色 深受喜爱

作为中国八大菜系之一，粤菜源于广东地区，以广州菜为代表，以其独特的鲜香口感、烹调技巧、选材精细、刀工考究和色香味俱佳的特点而闻名。

走进晋美轩，精致的吊灯、典雅的装饰，优雅大气的装修风格让人眼前一亮。这里共设有5个宴会厅，23个包间，可容纳1000人同时就餐。

在太原，粤菜圈子不大，各家都有自己的手艺。晋美轩餐厅以高品质的食材和独特的创意为基础，将传统粤菜进行现代化的演绎。临近中午，餐厅陆续迎来了不少客人，有的人一坐下就熟络地点起自己的心头挚爱。

晋美轩炒公鸡、玻璃脆皮乳鸽、浓汤手掰台州豆腐……这里的菜不仅赏心悦目，味觉上更是令人惊艳，每一道都展现了粤菜的精髓。“我最喜欢这道浓汤手掰台州豆腐，汤特别好喝，豆腐没有豆腥味，只有浓郁的香味。”在附近居住的李先生说，自己经常带家人和朋友来吃，这里环境好，食材也很新鲜，关键是价格还不贵，人均90元就可以吃得很好。

浓汤手掰台州豆腐选用的是从台州空运而来的纯手工豆腐，经过文火熬制的老母鸡汤煨煮后，看似简单的一道菜，却有着不一般的质朴味道。“豆腐一定是手掰，不能碰刀，这样可以利用豆腐的断层，让其更好地入味，关键就是放豆浆进去和鸡汤一起熬制，这样浓香的汤汁就浸在豆腐里了。”晋美轩厨师长郭绪贞介绍，“这道晋美轩炒公鸡，选用的是散养180天的小公鸡，将其洗净，斩成小块，不用焯水直接大火煸炒，这样保留鸡香本质，肉质细嫩筋道有嚼头，深受食客的喜爱。还有这道果木烤鸭，肥而不腻，鸭子色泽油亮光滑，肉质洁白细嫩，试一试鸭皮蘸白糖，也别有一番风味。”

“我们推出了多种套餐，价格都很实惠。套餐里有不少招牌菜和特色菜，让顾客在获得优惠的同时品尝到美食。”晋美轩粤菜餐厅总经理肖爱林说。



晋美轩炒公鸡



6度陈醋捞五福

## 食材新鲜 原汁原味

粤菜以其清淡鲜美、讲究食材原味的特色闻名于世。评判一家餐厅粤菜做得好不好一个重要因素就是食材是否新鲜。“我们就是要能把把控的环节都做到极致，这不仅是企业的生命线，更是对每一位顾客的庄重承诺。”肖爱林表示。

晋美轩发挥食材供应商的优势，直接从“源头工厂”到消费者的餐桌。“我们店内的海鲜大部分是从福建当地运来的，会根据时令季节更换不同的品种，顾客可以看着新鲜的海鲜点菜，特别新

鲜。”肖爱林介绍，“像台州豆腐、清远小公鸡、大连鲍鱼等都是从当地运来，为的就是把最新鲜的食材，用地道的烹饪技法，呈现出最本真的味道给客人。此外，我们坚决不用预制菜，餐厅只有认真做菜，才能让消费者满意。”

店内的厨师长郭绪贞是地道的广东人，他和他的团队成员不仅对食材精挑细选，对烹饪工艺也是极致追求，郭绪贞说他们会定期外出学习，不断与同行交流切磋，以便更好地提升自己的厨艺水平。



厨师现场制作剪刀面

## 融合创新 别有滋味

随着时代的变迁，粤菜也在不断发展、融合和演变。在保留传统精髓的基础上，粤菜吸收了其他菜系的优点，通过创新与改良，呈现出更多元化的面貌。

店内招牌菜6度陈醋捞五福，便是这种融合与创新的产物。“我们选用6度清徐陈醋，通过调制将核桃菌、秋葵、墨鱼仔、红皮花生米、溏心皮蛋5种食材拌在一起，味道酸甜可口，也特别符合山西人的口味。”晋美轩厨师长郭绪贞说。

菌汤剪刀面，也是将粤菜中的炖汤和晋菜中的剪刀面巧妙地融合在一起。上菜时，厨师会左手持面团，右手拿剪刀，现场为顾客制作，并且旁边还会有服务员介绍剪刀面的由来。“这样一边品尝美食，一边还可以了解背后的故事，我觉得吃面也成为了一件有仪式感的事。”顾客李女士说。

“粤菜不是只有海鲜等高端食材，实际上粤菜是十分包容的，像菜单中的很多菜品比如独头蒜家烧鳗鱼、茶香陈醋牛腩、菌香鳝段焗小米、晋源驴肉煎灌肠等都是融合创新菜，这些菜品有的在食材上下功夫，有的结合了本地味道。所以我们讲究守正创新：一是要守传统粤菜精华，二是要敢于尝试，在创新中成长。”郭绪贞认为，不论粤菜怎样演变，传承下来的精髓不能丢。大家都要用心去做，才能将粤菜发扬光大。

记者 毕晶晶 文/摄