



见证粤菜在南京的发展历程

——粤鸿和美食的历史、现在和未来

十年前,因为家族生意关系而来南京的广东美女陈建平一定没有想到,只是为了方便朋友聚会能吃到正宗粤菜而开设的餐厅,会因为执着于对菜品的创新而让南京人接受和喜爱,从而发展成为如今无人不知、无人不晓的知名粤菜品牌——“粤鸿和”!如今,粤鸿和虽然在南京已经发展到16家分店之多,遍布新街口、湖南路、1912街区、江宁、河西等繁华商圈,但在粤鸿和的十年战略规划中,立志成为江苏中式正餐的领导品牌,这艘出海的巨轮只是刚刚起航!



快报记者 辛一摄

本色、改良、融合,粤鸿和润泽南京

正是出于对粤鸿和美食十年发展历程的好奇心,笔者来到被誉为第三代粤鸿和得意之作的“上食工坊”新街口金轮店,拜访了粤鸿和现任总裁陈国杰先生,在这精心设计的艺术化环境里,就着大厨精工细作的美食,细细品味粤鸿和的历史、现在和未来。

杜甫有句诗,“随风潜入夜,润物细无声”。粤鸿和从2001年创立到现在,也正是悄无声息地改变自己、融合蜕变,适应南京市场,以润泽南京人的味蕾的过程。最早的初创时期,粤鸿和人有过一段“正宗粤菜”的坚持,陈总裁称之为“本色阶段”。当时喜爱粤菜的顾客反映都很好,但餐厅人气却不旺,因为大部分南京人不会常去吃清淡的正宗粤菜。

于是,半年后,管理层决定根据市场的需要对菜品进行改良,陈总裁称之为“改良阶段”。

也正是这一特殊的变革时期,涌现了一大批粤鸿和热卖至今的招牌菜品,有“天下第一鸽”、“豉油皇咸肉”、“海鲜粉丝煲”、“酱椒鱼头”、“香煎牛仔骨”等。粤鸿和在加重菜品咸、香、脆、辣等口味的同时,还增加了川、湘、苏各地的风味菜,深受南京人喜爱。

在菜品改良的道路上持续探索了8年后,粤鸿和于2009年提出了“将菜品创新作为企业发展原动力”的发展战略,粤鸿和菜品进入了“融合创新”的新阶段,将中西古今各种菜系的不同烹饪技法用新的思路有机地融合在一起。

3G粤鸿和,真味新食代

今年1月28日,第三代粤鸿和代表作——“上食工坊”在金轮新天地开业。“上食工坊”将粤鸿和招牌菜用新的思路进行了重新演绎,顾客可以品尝到大批美味健康的创新菜品,比如原创菜式“飘香臭鳊鱼”,大厨将安徽菜

“红烧臭鳊鱼”改良创新,利用粤菜的烹饪工艺将鱼骨炸得酥脆,又让肉质带着刚刚熟的鲜嫩,是典型的菜系融合代表作。

陈总风趣地总结说,粤鸿和菜品发展历程可以归结为一个特征,就是对人的关注点不断上移:第一阶段,讲究好吃才是硬道理,关注的是顾客的鼻子、嘴巴;第二阶段,加入了对装修格调 and 装盘等外在的视觉呈现,关注的是眼睛;第三阶段,关键词是艺术、文化、健康、环保等理念,则是关注人的大脑——深层次的思想。

今年下半年,粤鸿和将成立“原动力美食工作室”,研发并在旗下各分店全面推广第三代菜品。陈总向记者透露,集团还将发展到第四阶段——开设养生山庄,在清新的大自然环境中让顾客享受原生态的饮食,提供给成功人士在闲暇时间调节自身的去处,这里的养生理念不仅关注你的口味,更是提供全身心的以人为本的健康服务,那将是药食同源理念的真正实现。

»相关链接

南京人好吃造就了粤菜盛行



粤菜,即广东地方风味菜,是我国著名八大菜系之一,它以特有的菜式和韵味,独树一帜,在国内外享有盛誉。

粤菜最早传播,多以北上海闯荡的潮汕人所带来,南京出现粤菜也不例外。在唐鲁孙的书中,民国时期南京的粤菜馆凤毛麟角。90年代,随着商务活动的频繁,宴请之风四起,档次也不断提高,燕、鲍、翅这些粤菜系中代表才进入人们的视线,但由于价格昂贵,普通老百姓尝鲜者甚少。1999年,记者才在一次活动中,首次尝到鱼翅羹,还闹了“以为是粉丝”的笑话,初尝此味,只觉汤汁浓香滑爽,鱼翅倒是无味。后来才被人告知,汤汁好坏才重要。在港剧中经常听到“鱼翅捞饭”的台词,印象中粤菜总是贵不可攀。

直到粤粥的出现,才使得粤菜在南京被众人所接受,粥多以海鲜入味,配上卤水小食,米稠,粥鲜香无比,一锅一粥,清爽无比,特别适合在晚间食用,所以被南京人所推崇。如今粤菜很是兴盛,以粤鸿和为代表的粤菜系已经被南京人所推崇,由于南京处于南北交界之所,口味重而杂,所以如今粤菜改良后口味也有所加重,在南京较负盛名的粤鸿和酒楼推出的鲍汁捞饭和鱼翅捞饭商务套餐,可供2-5人享用。菜的品种很丰富,主食则分为鲍汁捞饭和鱼翅捞饭。剁椒蒸嫩豆腐比较可爱,雪白的豆腐上撒着火红的剁椒,再加以青翠的葱丝,看着就赏心悦目。重头戏是鲍汁捞饭,泰国香米饭拌上鲍汁,一打开盖子,香味就扑鼻而来。

总之,粤菜在南京人心目中已经成为了宴请之首选,由于其广博的食材,使得粤菜在南京的发展很快,而其推崇原生、养生的态度也使得其和现代饮食概念很贴合,想起以前在南京盛行的食蛇之风,也表明南京人舌头博大。有一点遗憾的是,南京人生活节奏快,早茶之风一直没有在南京盛行,吃正宗粤式早茶的地方也少之又少,想起来甚是有点惋惜。

快报记者 杨坤

正宗广式茶市点心,即点即蒸。
TIME 上午11:00至下午4:00
新鲜热辣,欢迎品尝!

粤鸿和 上食工坊

引领**享**美食新境界
首家广式商务午茶 另 大厅 满 100元 送 30元消费券
 包间 满 100元 送 20元消费券 活动继续进行.....

粤鸿和进驻了,中山先生也回来了,你还不来
逛街要来新街口 吃饭要到粤鸿和

地址: 汉中路金轮国际广场金轮华尔兹二楼(金轮新天地主楼东门对面) 品鉴热线: 025-52209708 52209728