

国庆长假去粤翠轩品“老广东”



国庆七天长假是旅行的黄金季节，但却免不了人满为患的处境。想好好休闲一下，未必需要长途跋涉。南京绿地洲际酒店的粤翠轩中餐厅在这七天中新推十五款明档传统广式点心，原汁原味的老广东生活在这里穿越时空。

“一盅两件，人生一乐”，这是广东人对早茶的描述，是指一盅茶搭配两三道点心。广东点心的做法多为蒸、煎、煮、炸4种。在粤翠轩的明档料理工作台，师傅们会把这些传统烹饪技艺原原本本地展现

在食客面前，在一片热气腾腾中生动地还原地道老广东喝早茶的场面。粤翠轩中餐厅秉持着洲际酒店“深入洞悉”的经营理念，让每一位顾客不仅仅享受到美食，更进一步展现美食所代表的深厚当地文化习俗。

粤翠轩的广式点心一直保持着广东人好清淡的传统口味，不论是选用珍贵食材还是寻常菜色，清爽干净的口感是这里的师傅始终坚持的老广特色。煎酿三宝、沙律明虾饺、鸡丝春卷无一不

是这一特色的最佳注解。国庆正值入秋时节，恰是进补开始的时候。执著于养生的广东人在这个季节有特别的点心——猪脚姜醋。虽然是进补的点心，也保持着一贯的清淡口感。传统的制作方法是把生姜放入甜醋中沸煮两日，猪脚干煸后，过水，与鸡蛋或鹌鹑蛋一起放入已经沸煮的生姜中煮制。成品后清甜的口味，让猪脚的油腻消失无踪。其功效为驱除风寒，特别适合产妇恢复身体而使用。

杨坤

The image shows a red banner with gold Chinese characters. The main text on the banner reads "中国(欧亚)人祖山 - 马仁奇峰" (China (Euro-Asia) Ancestral Mountain - Ma Ren Qi Feng) and "[世界同源·人类同根]" (World Ancestral Source · Human Ancestral Roots). Below the banner, there is a decorative golden archway with intricate carvings.

咨询:86646863 86646862 84467503 84207353 地址:中山南路219号传家酒店5楼(三元巷公交车站牌对面)