

荟萃黄鱼之美 传承瓯菜之味 一场黄鱼宴品出温州

城市味



▲现场

黄鱼有多少种做法? 清蒸、葱油、红烧? 9月1日晚,一场名为“荟萃黄鱼之美、传承瓯菜之味”的黄鱼宴在温州万豪大酒店举办,由首批中国烹饪大师、获得国务院特殊津贴专家潘晓林大师领衔的瓯菜厨艺俱乐部,结合本帮饮食文化和口味,运用多种烹饪方法,精心烹制50道不同风味的黄鱼菜肴,既有传统风味,又有创新理念,旨在打造温州“城市味道”,在亚运期间进一步打响“瓯菜”品牌,积极助力文旅市场消费提升。当晚,温州文旅还发布了“游温州 知好味”主题旅游线路,瓯菜大师潘晓林为温州万豪酒店“潘晓林工作室瓯菜传承餐厅”揭牌。



▲线路

温州人都爱吃黄鱼,而且是大爱,俗话说“无鱼不成宴”,在温州指的就是黄鱼。上世纪六七十年代,因滥捕导致黄鱼濒临灭绝,从此成为稀缺资源,价格惊人,有很长一段时间不见踪影。后经国家禁捕措施出台及海洋水



▲介绍



▲点赞



▲揭牌

产品养殖事业技术的不断发展,才得以恢复正常,黄鱼也重新被端上百姓的餐桌,并且开始在北上广和内地的高端餐厅出现,深受食客青睐。

黄鱼如何烹饪有讲究,温州各地有不同的做法和吃法,不同酒店也有各自厨师的独门秘技。潘晓林大师结合本帮饮食文化与口味,研发出几十种黄鱼菜品,来适应不同消费层次的需求。在当晚的黄鱼宴上,来自瓯菜厨艺俱乐部的40位瓯菜烹饪大师展示了50道以黄鱼为主料的美味佳肴,旨在推动黄鱼菜品制作工艺的传承、创新,以及广泛应用。

未尝“黄鱼宴”,仅看菜谱,已让人垂涎欲滴。冷盘有鸳鸯黄鱼冻、藤椒黄鱼粒、相思黄鱼、酱香黄鱼……热菜有抹茶流心黄鱼、露油浸黄鱼、蟹粉黄鱼狮子头、干张黄鱼、蔷薇黄鱼、蜂巢黄鱼……

“此次黄鱼宴有别于其他宴席,原料全部选取获得温州地理标志的大黄鱼,并采用国宴标准、融合了温州的餐饮文化,用大黄鱼的故事,来告诉我们千百年来温州人是怎么吃的、怎么喝的、怎么生活的,给予食客文化的获得感、幸福感和归属感。

温州市文化广电旅游局副局长杜成威表示,烧烤让淄博火出圈,温州文旅也要和美食相融合,优秀的品牌IP和创新的文旅体验形式弥足珍贵,希望“黄鱼宴”的形式能够“留下来”,成为温州人、外来游客吃得到的“家宴”,作为现有美食产业的文化补充和文化导引,给温州美食打开一扇文旅的窗口,探索美食+文旅的发展路径。

本次活动由温州市文化广电旅游局主办,瓯菜厨艺俱乐部、温州万豪酒店、温州市旅行社行业协会承办。

◎ 陈其其/文 黄 迅/摄

黄鱼宴 (部分菜品)



梅菜烧黄鱼



三丝黄鱼卷



响铃黄鱼



黄鱼狮子头



黄鱼冻



酥皮黄鱼