

粤菜追求原汁原味，除了清鲜的广式炖汤，经典粤菜中同样拥有更具烟火气的烹调方式。滋滋作响，仿若席间小调；蒸腾的热气外溢，氤氲飘香；油亮光润的丰盛食材，勾起食欲——啫啫一煲，滋醇味美，色香俱全。鲜味不离食材与酱料，镬气考验火候的把控，北京会所幸运阁餐厅结合二者精华，打造出鲜香四溢的啫啫煲，邀您飧在清冬。

淳酱鲜啫 煲煲难忘

粤菜海纳百川，用料广博，在啫啫煲上体现得淋漓尽致。众多食材皆可入肴，新鲜是第一要义。

啫啫酱是打造鲜香风味的制胜关键。为满足会员的不同口味需求，幸运阁自制啫啫酱。文火慢熬出的酱汁带有恰到好处的口感，更能激发出煲内食材的鲜甜与菜的清香。

对于幸运阁而言，不同食材与酱料的搭配也有一番讲究。在豉香洋葱啫啫白鳝球煲中，软嫩柔滑的白鳝球、青碧脆爽的秋葵角、鲜美爽口的灯笼椒与豆豉构成了焦香与鲜香交融的口感层次。啫啫砂锅鱼头煲在酱汁的调配下，让鱼肉鲜美入味。猪肚煲搭配各类菌菇，脆糯相济，香润相辅。鲜鲍鱼啫啫鸡煲选取鲍鱼、冬菇、红椒、西葫芦等食材，多重质感与香气层叠，在口中此起彼伏。

瓦煲连盖呈上餐桌，乃尝鲜的另一关键。未散的余温将食材焗至全熟，口感软嫩适中，上桌时伴有烟火气和焦香方为一流。揭盖时“啫啫”翻动的声响入耳，香气席间飘散，充分调动会员们的感官，感受着“啫啫”的魅力。

传统啫法 爆香好味

啫啫煲讲究“快、准、狠”，手影飞舞之间，烹制工序悉数完成。从器具、火候到烹饪时长，啫啫煲的制作过程别具特色。

生鲜食材放入烧热的砂锅之中，经过高温烧焗，发出粤语音为“啫啫”的声响。砂锅自身的特性让食材迅速锁鲜，大火急攻片刻后沸腾收汁，食物的滋味浓郁鲜美，镬气十足。

而镬气，则展现了啫啫煲对火候的把控。能够根据不同食材精准掌握火候，以呈现更为丰富的质感与滋味，粤菜烹饪技法的高超展现于此。利用猛火烹调，快速翻炒，配以各色香料和特制酱汁，便能吃到口感脆嫩、热爽干香的一锅热肴。

新鲜食材猛火现啫，揭开锅盖的一瞬间，热气弥漫，“滋滋”带响。搅拌几下，浓郁酱汁与鲜嫩食材醇厚交融，令人回味无穷。

一煲香气满满，将大地的丰饶之美展露无遗，以馥郁之味为会员打造地道正宗的粤式美味。