

- ① 北京会所行政副总厨胡兆明
- ② 活动合影
- ③ 上汤黄油芝士焗大虾配伊面
- ④ 胡椒汤黄金菜浸蛭子皇

## 粤动味蕾

7月29日下午，会员相聚在北京会所青云阁，欣赏了一场视觉与味觉的双重盛宴。操作台上，烹饪用具、各式食材与调味品分类码放得整整齐齐，细节之处彰显出会所的高标准。

本期“星厨学堂”由北京会所行政副总厨胡兆明带来分享。考虑到会员日常料理的烹饪条件，来自香港的胡先生带来两道健康美味、方便快捷的粤式美馐。

粤菜强调新鲜食材和质朴调味，注重食材的鲜美本味。第一道菜，上汤黄油芝士焗大虾配伊面。上汤焖煮的伊面、黄油炒香的黑虎虾和浓郁的芝士交织，绽放着诱人的色彩和香味，非常适合与亲朋好友一同分享。第二道菜，胡椒汤黄金菜浸蛭子皇。如珍珠般散落的

蛭子皇与色泽诱人的黄金菜勾勒出一幅美丽的画卷，鲜美的汤汁与胡椒的辛香，在微凉的天气带给人抚慰身心般的温暖。

会员围在操作台前观摩主厨烹饪，相互交流，分享烹饪心得。言及重要步骤或关键食材，胡先生便放慢语速，耐心讲解。主厨身后的投影展示有菜品原料及详细做法，标识着食材名称的桌卡亦立于台面，让会员一目了然。

每当一道菜品新鲜出锅，胡先生便邀请会员趁热品尝。氤氲的美食香气交织会员的赞叹声，将舌尖上的喜悦传递给彼此，让大家的心灵相互联结，满满的幸福感填满此刻。

