

京华味韵

北京会所星厨学堂首期粤式美饌收获众多会员好评。第二期，北京凯旋厨师长赵东带来特色京韵菜谱，与会员共同探索烹饪艺术，发现厨中乐趣。

8月25日，各位会员相聚青云阁，围在操作台前观摩菜式制作过程。主厨一边示范，一边讲解食材的处理、烹制、火候和调味……一众厨艺爱好者在轻松愉快的氛围中交流探讨，学习如何打造兼具美味与健康的佳肴。

当日，主厨分享了两道风味美饌：葱烧鲍鱼鸡中翅与北京奶油炸糕。

葱烧汁的调配，在首道菜的烹饪中尤为关键。赵师傅示范操作过程，揭晓秘制料汁配方，并分享了“一姜二蒜三葱”等朗朗上口的厨艺技巧，让大家频频称赞。烧制完成，浓郁酱色叫人食指大动，精致摆盘令人赏心悦目，会员们纷纷拾筷尝鲜。鸡翅滑嫩，鲍鱼弹牙，咸鲜滋味

