

# CANTONESE SOUP

## 靓汤有方 秋实粤韵

清鲜当头，蔬食有节，调和百味。广式靓汤顺应自然之道，兼具美味与健康。10月，秋日渐凉，幸运阁注重会员的饮食调养，倾情呈现粤味靓汤的经典味道。

### 清醇多滋 各有其鲜

“一滚二炖三老火”，老火汤和炖汤讲求“慢工出细活”，汤底虽澄澈，却有饱满的鲜味，其中凝结的是幸运阁厨师的经验与巧思。

老火汤的食材分两部分：一是奠定汤头醇厚的食材，例如猪肉、老鸡；二是依照需求和喜好搭配的新鲜果蔬。罗汉果南北杏西洋菜炖肉排，就是一道传统的老火靓汤，出品汤色清亮、香味醇浓。口感脆爽的西洋菜是广东传统打边炉的常见时蔬，用于煲煮也是经典吃法。西洋菜自带清香，入口微苦回甘，搭配罗汉果与南北杏，兼备咸鲜与清香之妙，也有解腻去腥之效。大火出味，中火煲透，恰到好处的火候也让肉排更加入味，鲜嫩不柴。

与老火汤不同，炖汤除了“火路足”的特点外，汤水更加清醇，用料更为名贵。炖盅以砂纸密封，让原料香气尽情激发，

避免蒸汽渗入，汤味挥散。在玉竹海螺炖猪展这味汤品中，猪展、响螺、赤肉、鸡爪除腥后入上汤慢煮数小时，添无花果吊出鲜美本味。虽然南方菜系中常见玉竹入汤，但在北方并不常见。玉竹的加入，为这款汤标记出鲜明的地域特色。

### 风味相糅 寻味清甜

广府汤追求本味，鲜少添加过多的盐、糖等调味品，即便如此，通过搭配不同食材，亦能呈现出清新鲜香的滋味。两道咸味靓汤之后，雪梨红枣炖山斑鱼呈现别样韵味。除了名贵海鲜和老鸡猪骨，鱼亦在粤式汤肴中独占一位，此道炖汤便以淡水河鱼为主材，保证了汤品的清淡本味。山斑鱼药食同源，红枣性温，雪梨性寒，两两互补，更宜秋日。上汤加入桂圆与赤肉调和，清而不寡；炖煮后的红枣与梨肉甘香绵软；山斑鱼肉质细腻，如脂似膏，轻轻一抿便能滑嫩入喉，还有淡淡香气在口中回荡，成就一盅入口鲜美，余香回甘的鲜美汤品。

秋日尝鲜，食粤在阁。幸运阁融合调和智慧，汲汤品精髓，呈现传统烹饪艺术，邀您秋日飨味。🍲