



厦门报业集团主办 主编:陈秋莹 责编:李青 美编:庄良华

体验有风景的人生



## 「蟹」逅金秋 邀您共赏时令之美

访厦门万丽酒店中餐行政总厨牛峰国

图酒店提供  
文本报记者 李青



盐焗大闸蟹

告别酷暑的夏日,厦门终于迎来了秋天。当秋风吹起,老饕们都心领神会——螃蟹肥了。不过,要论烹蟹,还得看大厨们的创意和手法。近日,厦门万丽酒店万丽轩中餐厅推出金秋大闸蟹主题菜品,记者采访了中餐行政总厨牛峰国,请他谈谈自己的烹蟹之道。

### 以技服人 做让人惦念的菜

初见牛师傅,只觉得他腼腆可爱,错以为是为害羞内向型,没想到聊几句后发现,他其实是“社牛”热情派。十几岁入行,从小帮工做起,靠着热情和坚持的双重加持,牛师傅一路奔至厦门万丽酒店中餐行政总厨一职。90后的他,虽年轻,却讲求“以技服人”,坚持做“让人惦念的菜”。对于他来说,客人吃完后会来追问菜品的做法,就是对他厨艺的最好评价。

而说到做蟹,牛师傅说最简单的就是清蒸大闸蟹,蘸料也只是米醋和姜丝的搭配组合。“越是简单的烹饪方式,越是滋味悠长。”牛师傅说,每年食蟹季,清蒸大闸蟹、花雕醉蟹都是菜单上的必备菜品。“但想要让人惦念,就要不断推陈出新。”善于融汇创新的牛师傅,因蟹施策,在今年继续为食客们奉上了一道兼具时令与创意的蟹肴。

### 蟹味十足 烹蟹有“膏”招

“我常想,如何在传统烹饪技法的基础上,让菜品变得更精致,更符合现代人的口味。”正因有此执念,出自牛师傅之手的菜品总能让人眼前一亮。比如大家常见的蟹粉狮子头,不同于常规的“大肉丸”,牛师傅调整了蟹肉、蟹黄、豆腐、虾仁、马蹄等食材的比例,经过不断的尝试最终成型。卧在高汤里的“狮子头”看起来硬,吃起来却柔软鲜嫩,每一口都饱含蟹肉的清甜和鸡汤的鲜甜,让人唇齿留香。

厦门人最爱的沙茶,也被牛师傅搬到了蟹宴的餐桌上。沙茶蟹粉关东参,将“海中的宝石”关东参,与重口味的沙茶酱、虾米等

激情碰撞,再配以蟹粉点睛,巧妙地提升了整道菜的高级感。

要说吃蟹的仪式感,不得不提盐焗大闸蟹。牛师傅先用黄酒给大闸蟹“沐浴”一番,再将海盐加入桂皮、香叶、八角等香料入锅炒热,最后再把大闸蟹置于其中,入烤箱炙烤数十分钟。出锅时,大闸蟹被雪白的海盐层层包裹,仿佛身穿白色的盔甲,需食客拿起小锤,轻轻敲打,金黄色的大闸蟹才悄然露出。掰开蟹壳,满满的膏黄呼之欲出,被海盐焗烤过的大闸蟹,既保留了大闸蟹原汁原味的鲜甜,又多了一份海盐和香料的妙香。

说到本次食蟹季的招牌菜,牛师傅信心满满地端出了一碗热腾腾的白米饭,来不及等记者多想,牛师傅呼啦一下,就把一碗黄澄澄的凸油黄倒在了米饭上。在米饭热气的蒸腾下,蟹黄蟹膏缓缓化开,浓郁的油脂渗入米饭,将原本的白暂染上一层诱人的金色。轻轻搅拌一下,每一颗米粒都被蟹黄包裹,香气也随之浓烈起来,成就舌尖美味。据说,凸油黄是大闸蟹煮熟后只取蟹膏蟹黄,几十只大闸蟹才能积攒出这点精华。“这可都是我们手工拆出来的”,牛师傅告诉记者,虽然市面上也有很多蟹黄蟹膏的成品,但为保证品质,他们还是坚持采用新鲜大闸蟹进行手工自制。“每一份凸油黄都承载着厨师们满满的诚意。”

牛师傅告诉记者,此次推出的金秋大闸蟹主题菜品将延续至12月,食客可至酒店中餐厅品尝这一一年一度的时令之美。

一蟹生百味,莫辜负了这秋冬恩物。



沙茶蟹粉关东参

### 业界动态

## “布赫拉迪”快闪体验店 全新升级登陆厦门

日前,来自威士忌圣地艾雷岛的布赫拉迪酒厂带着全新品牌理念“对了,我们就是布赫拉迪”,为厦门本地的威士忌爱好者呈现了一场专属之旅——“探索布赫拉迪单一麦芽威士忌本真世界”快闪体验店,正式于厦门宝龙一城中庭拉开帷幕。

在精心设计的体验过程中,每位消费者都可了解威士忌的酿造过程,解读品牌理念,并进一步品鉴布赫拉迪的醇厚与纯粹。在艾雷岛麦田区域,消费者可一览布赫拉迪酒厂所坚持的价值观,在艾雷岛大麦田里眺望酒厂的风貌,并且还能够通过取酒装置,在酒桶里抽取布赫拉迪的原酒进行品尝;在品牌理念区,消费者可以通过手机互动,生成属于自己的屏幕完成打卡;



在卡车区域,多款布赫拉迪纯饮与特调鸡尾酒在此展示,供消费者稍作休息,细细品味;与此同时,还有布赫拉迪大师课在吧台区域开展,消费者或可在此细细了解每款布赫拉迪的品鉴方式,或可亲手调制一杯专属的布赫拉迪鸡尾酒。

## 海景千禧大酒店 开启直播营销新纪元



随着短视频和直播的快速发展,拍视频、开直播,酒店人变身网络主播,开启“硬壳”营销模式。作为厦门首家国际酒店的海景千禧大酒店也不例外。今年6月,厦门海景千禧大酒店迎来了30周年庆典,借此

契机,酒店首次尝试在抖音官方平台直播卖货并取得了优异的直播GMV(交易总额)。为此,酒店特别成立了直播运营团队,定期拍摄剪辑视频,并固定在每周五进行一场直播。

值得一提的是,在近日的“心动厦门”年度城市营销项目中,酒店每周直播两次,单次直播时长最高达到6小时,最终取得了优秀的营销业绩。酒店总经理表示,通过短视频及直播方式,不仅降低了酒店的运营成本,增加了酒店运营收入,同时还能推广酒店的品牌及文化,强化酒店与客户的连接和互动,为酒店经营沉淀了更多流量,开创了酒店营销的新纪元。

## 马哥孛罗东方大酒店 邀您共赴“粉红之约”

10月,厦门马哥孛罗东方大酒店推出“粉红之约”主题饮品,以表支持乳腺健康宣传月。据悉,此次推出的主题饮品包括蜜桃海波和粉红桂香、洛神花鲜果养颜茶。其中,蜜桃海波以蜜桃果肉、苹果汁、乌龙茶及西柚汁调配而成;粉红桂香以龙舌兰为基底,散发迷人优雅的桂花气息;洛神花鲜果茶,则以洛神花为主要材料,味道酸甜,富含多种维生素和纤维素。



## 威斯汀酒店 打造古风集市沉浸式婚礼秀



10月15日,厦门威斯汀酒店携手厦门图柏婚礼策划打造的“宋韵奇妙夜”

2022秋季婚礼秀在酒店北广场举行。活动现场以书法为主的雅集、投壶、猜灯谜等传统游戏,国风点心美食铺子和新中式婚礼体验秀等,让市集的宋“潮”氛围感满满。到场嘉宾不仅体验感十足,还收获了酒店总统套房券、SPA券、自助晚餐券和此次婚礼秀合作伙伴提供的婚礼策划服务、婚纱使用权、婚礼新人造型、婚礼跟拍、定制衬衫、婚礼司仪服务、伴手礼等精美礼品。值得一提的是,应广大准新人的热烈要求,此次婚礼秀的大力度优惠将持续推广至12月31日。

## 天竺山新增多个生态体验项目

打卡厦门首个在林下空间打造的“丛林彩滑”项目,在密林中“飞越”,邀约朋友野外露营,欣赏秀丽山湖美景,解锁生态旅游新玩法……近日,天竺山推出了多个体验感极佳的旅游项目,吸引游客争相打卡。

据了解,天竺山森林覆盖率超过98%,负氧离子含量超过1万个/立方厘米。景区以“生态优先,发展为辅”思路,贯彻“绿水青山就是金山银山”的发展理念,合理有效地利用景区的森林、道路、湖泊资源,因地制宜主打“丛林”系列游乐项目,发展低碳经济。目前,特色旅游项目主要有飞越丛林、丛林魔网、丛林彩滑、天竺泛舟、喊泉以及月芽寨帐篷露营地



等,让游客置身森林“大氧吧”,在大自然中尽情撒欢。

本刊综合整理

### 链接

厦门万丽酒店的万丽轩为宾客提供地道的闽粤菜肴,精湛的厨师团队选取当地天然、时令食材,遵循传统烹饪方法,唤醒您闽粤餐桌上的味觉记忆。

# 2022中国·厦门国际汽车展览会

11月10日-13日 厦门国际会展中心

8大展馆 80个品牌 800款新车



主办单位 / 厦门日报社 承办单位 / 厦门报业传媒集团 厦门会展金泓信展览有限公司 咨询热线 / 5581539

