



为何有那么多人偏爱乡村宴?

舟山这位乡厨一年烧百场宴席,订单已排到10月

02版·城事

十八道黄鱼做法惊艳亮相 浙海大举办“黄鱼节”



□记者 朱蔚/文 陈永建/摄

本报讯 昨天中午11时,浙江海洋大学新城校区教工食堂香气四溢、人头攒动。十八道黄鱼菜品齐齐亮相:三色黄鱼水饺如翡翠白玉,琥珀黄鱼冻晶莹剔透,黑椒香煎黄鱼滋滋作响,雪菜黄鱼汤热气氤氲……师生们手持餐盘、挟筷品尝,笑语声中不时传来“鲜!”“嫩!”的赞叹。

这是浙海大举办的“鲜享黄鱼节”活动,是一场凝聚“产学研”智慧与风味的黄鱼盛宴。活动的背后,是一条大黄鱼从深海围栏“游”到大学食堂的故事。

活动用到的近七十条大黄鱼,均选用浙海大自主培育的岱衢族大黄鱼,来自浙江中惟东寨岛养殖有限公司的围栏基地,这次活动也是校企合作的一次美味回馈。

现场,除了经典的红烧、清蒸,更多创意做法让人眼前一亮:狮子头黄鱼盅将鱼肉打成茸,融入汤盅,鲜美绵软;腐皮包黄鱼炸得金黄酥脆,内馅鲜嫩多汁;霉香黄鱼则散发出特有的发酵咸香,勾起了舟山人的老底子记忆。

郭金伟是省级技能大师工作室领衔人,也是舟山海味餐饮的宣传大使。这次是他们团队首次操刀黄鱼全鱼宴。“想让大家看到,黄鱼不只是

传统的几种烧法,既要传承老手艺,也要适应现代人的口味与节奏。”学校联合了郭金伟技能大师团队研发并展示了十八道黄鱼菜,包揽了咸、甜、辣、酸多种滋味,“好吃、好看、好做,才是能推广开来的好菜。”

十八道黄鱼菜品中,霉香黄鱼的独特口感,成为十八道菜中亮眼的一道。嵊泗东霖供应链有限公司负责人孙雷军告诉记者,研发这个口味的技术,用了两年半的时间,先要将黄鱼脱脂,再用传统的腌制发酵工艺。他一言道出选择黄鱼的初衷,“黄鱼刺少、肉嫩,来源可控,适合做深加工。”

围观“暗夜干饭王” 金塘“水獭食堂” 邀您赴约



03版·城事

新年“国补”点燃消费热潮 舟山消费市场迎来开门红

05版·财经



一锅来自贵州的 豆米酸汤 打开舟山人的味蕾

每天熬煮六个小时的汤底
激发出灵魂香气

06版·就知道吃

常规体检“正常” 身体为何仍不适?

舟山市中医院主任中医师郑萍红解码亚健康困局

07版·健康周刊