

龙湖区公布第八批区级非物质文化遗产项目名录

2021年10月，龙湖区人民政府批准“干鲍烹制技艺”项目列入龙湖区第八批区级非物质文化遗产项目名录，并予公布。项目编码为VIII（传统技艺），保护单位为汕头市荣轩食府餐饮管理有限公司。至目前，龙湖区共有非物质文化遗产国家级项目1个、省级项目3个、市级项目6个、区级项目14个。

干鲍是鲜鲍鱼加工成的干品，经名厨精心烹制，肉质紧实丰腴，甘香浓郁，高蛋白、低脂肪、富含谷氨酸，具有滋阴补肾、平肝明目的功效，是餐桌上营养价值极其丰富的高端食材，名贵潮菜的代表性菜品之一。



干鲍的烹制食材考究，烹饪方法繁琐，需经“一浸、二焗、三煨”。首先将干鲍加纯净水密封放冰箱内冷藏泡发48小时，捞出鲍鱼用刷子洗刷干净；换水煮沸用热水将鲍鱼泡发3小时，待凉后，继

续密封放冰箱内冷藏泡发一晚，让鲍鱼自然变软；将发好去腥后的鲍鱼与老母鸡、老鸽、赤肉、肉排、猪手、猪皮、元贝、金华火腿等配料置砂锅中慢慢煲焗；然后取出鲍鱼加鲍汁、适量冰糖、老抽调味调色，慢火收汁，浸至鲍鱼入味、糖心即可。干鲍的烹制考究的是食材，考验的是火候与调料的把控，全凭厨师经验掌握。干鲍烹制技艺对研究潮菜传承、潮菜美食品牌打造，以及推动区域旅游经济的发展具有重要的价值。

蔡振荣是该技艺的第三代传承人，师承祖传技艺，从事餐饮技艺40多年。1996年创办荣轩食府，以“潮菜世家，精细潮菜”名闻遐迩，新品迭出，获奖无数。尤以传统干鲍烹制技艺精工制作的“阿荣鲍鱼”被评定为“中国名菜”。蔡振荣现任汕头市餐饮行业协会会长，省市人社部门授牌的“粤菜师傅大师工作室”首席技师，最近，他还荣获“五星级粤菜师傅名厨”荣誉称号，为贯彻实施“粤菜师傅工程”作出了积极的贡献。