

## 一哥鲍鱼

1997年，香港前特首在一次晚宴上对一哥说：“几时内地的朋友不用来香港，在家里就能品尝到一哥煲的鲍鱼，他们就幸福了。”一哥随之回答：“好！只要想得到，就可以做到。”随即投入巨资，在深圳组建团队与食品科研机构合作。经过三年的努力，研发出“一哥鲍鱼全程超低温保鲜还原DSH技术”，攻克了好的干鲍鱼在传统酒楼厨房煲制好后，经过冷冻保鲜，再取出加热、烹制还原所出现的“鲍鱼肉纤维收缩，口感变柴，香味变弱”的难题，并制定了由一哥团队中央厨房统一炮制，全程超低温配送到家现场烹制的客户定制流程。确保煲制好的干鲍经砂锅回热后，色、香、味、口感不变，营养不流失，保持刚出锅时的新鲜味道。于是，一哥鲍鱼自2000年起悄然成为北京、上海、深圳等一线城市成功人士家宴上的主菜。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/ygby-43507.html>