

【蜂蜜系列見特色】

采悅軒行政總廚是有34年粵菜經驗的鍾志強師傅，曾為沙田利苑酒家奪得米芝蓮一星。在本地土生土長的鍾師傅，對傳統手工粵菜情有獨鍾，花逾30年時間用心烹調及鑽研。鍾師傅的招牌中菜注重選材、刀工、火候及造型擺盤，大部分菜餚工序繁複，食材調味均有獨到的處理方式，追求色香味美。

在「蜜味薈萃」菜式中，第一道菜：蜜饀西班牙黑毛豬叉燒、燈影藕片、子薑皮蛋、子薑包皮蛋，再加一片炸脆薑片，外形真的似壽司，食落才知真相。陳皮鵝肝汁元貝蒸蛋白，經過熬煮醬汁，蒸嫩蛋白與元貝調味3個不同步驟。在醬汁方面，先把鵝肝注入牛奶浸一

晚，然後以70度低溫慢煮再攪拌成蓉，另準備浸軟蒸過的陳皮，陳皮切成極幼細的顆粒，再加入鵝肝蓉中慢慢加熱熬成濃稠的醬汁，淋在細嫩的蛋白和鮮甜的帶子上，有畫龍點睛的作用。蜂蜜燜牛肉的做法，是以蜜糖代替冰糖，吃時還會散發蜂蜜香氣，最妙之處是下面有件蘿蔔糕。紅燒乳鴿可以香味撲鼻，故意不切，等客人豪邁地手撕來食，超爽！

■紅燒乳鴿，可以豪邁地手撕來食。

■蜂蜜燜牛肉，吃時還會散發蜂蜜香氣，最妙之處是下面有件蘿蔔糕。



■川味玫瑰鮑片



■巨型煎堆

東涌搵食 蜜味薈萃

【川菜中取靈感】

「燈影藕片」、「川味玫瑰鮑片」的靈感明顯源於川菜，食過「燈影牛肉」就知道「燈影藕片」與其何其相似，透光的藕片焦香薄脆，外層沾上蜜糖調成的微甜微辣醬，脆卜卜令人吃不停口。不同的是牛肉與藕片的分別。另一款「川味玫瑰鮑片」的造型有驚喜，將傳統鮑片化作盛開的玫瑰花，考功夫，其川椒味令鮑片很入味，玫瑰花狀鮑片令人食慾大增。

【津白雕花現美態】

江浙菜的風味在「火踵菊花」、「薑味繡球」上體現，「火踵菊花」把津白中間最細嫩的部分雕成菊花盛開的美態，佐以鮮美的火踵濃湯，爽甜多汁，需要熟練的刀工技巧，精巧利落即把津白切成一朵盛開菊花的模樣，佐以用老雞、嫩雞、金華火腿、赤肉、豬骨及雞腳熬煮8小時的火踵濃湯，即使經過蒸煮過程，賣相仍然漂亮，叫人捨不得吃進肚子裏。「薑味繡球」的構思來自淮揚菜的繡球豆腐湯，不過製成甜品版的薑茶豆腐花，師傅刀工很細緻，將地道豆腐花提升至於如仙女散花，豆腐滑溜細緻，薑味濃郁。還有個巨型煎堆，玩味十足，每道菜都是打卡位。

■蜜饀西班牙黑毛豬叉燒、燈影藕片及子薑皮蛋，是必食菜式。



■牆壁裝飾頗具特色。

■采悅軒中菜行政總廚鍾志強師傅。

■火踵菊花

■餐廳裝潢體現中國風。

