



1 本地手切牛頸脊 \$248-\$368

2 北京餃子賣相精緻美觀，半橙半綠

3 紫菜墨片頭 \$78



■豐生水起有各種不同品種和部位的肉類。

陳師傅的店名「豐生水起」，原來是指豐富的食材、生猛的海鮮、水滾起菜。經此一行，筆者品嚐完他們的菜式，覺得果然名不虛傳。

招牌鍋底 真材實料

火鍋店最重要的是鍋底，「豐生水起」的招牌鍋有「黃湯鴛鴦花膠雞鍋」、「杏汁燉白肺湯鍋」及「火焰紅酒牛尾牛筋鍋」等，當中「黃湯鴛鴦花膠雞鍋」之所以成招牌鍋自然有其原因，真材實料「黃湯」用金華火腿、三黃雞、老雞、螺頭、花膠赤肉等煲足12小時，80斤水變50斤，雞湯出來顏色金黃，味道濃郁香甜，湯水夠色有肉味，濃香黏口。

食客先喝第一手湯，然後灼食花膠，之後補充雞湯落去再放新鮮清遠雞件，約灼8分鐘就可以食，雞件皮爽滑溜彈口，而湯鍋特別採用法國名牌Staub鐵鑄鍋，皆因耐熱。另一款「杏汁燉白肺湯鍋」原鍋燉了四小時，燉至奶白色，香甜清潤到不得了，人人飲兩碗以上，連湯料都食晒。

各「盛」豐盛 應有盡有

至於火鍋料，大家可以叫豐生豚肉盛(\$238)，火焰砵酒焗桶蠔(\$188)，而「海鮮盛」有鮑魚、元貝、蟹肉、蠔等，海鮮很新鮮，食落非常鮮甜。當然，打邊爐牛肉不可少，他們用本地手切牛頸脊(\$248至\$368)，牛頸脊肉紋非常漂亮。另一款本地手切牛邊抓(\$268)，口感非常好，你也可以叫安格斯雪花牛和日本和牛，不同的品種及部位都有。

手唧肉丸 即叫即打

食火鍋不可缺少肉丸和餃子，他們的「八喜臨門鮮打丸盛」，八款肉丸，包括鮮蝦丸、墨魚丸、鮮牛丸、豚肉丸、鮮雞丸、羊肉丸、潮州魚丸、鯪魚丸，全部即叫即打，新鮮混冰鮮肉各半，打起才容易起膠，再以人手唧出肉丸。而北京餃子賣相精緻美觀，半橙半綠，皆因以菠菜汁和甘筍汁做餃子外皮，白菜豬肉餡，肉汁飽滿。小籠包同樣皮薄，肉餡鬆化，大小得宜。

自炸響鈴最受歡迎，在湯中快速一灼，盡吸雞湯的精華，半軟半硬吃來特別滋味。還有，烤羊肉串，又大串又香口，黃金炸魚皮，又香口又脆食到停唔到口，是飲啤酒的恩物。最後出場的是生炒臘味糯米飯(\$138)，料足味好，食到大家抱住個肚走。



■火焰砵酒焗桶蠔 \$188



■杏汁燉白肺湯鍋



■豐生水起全港首創用小易拉罐盛載調味，客人選用才打開，用完即棄，衛生環保。



入大埔打邊爐

■火焰紅酒牛尾牛筋鍋



同行者個個都話值得。採、攝：焯鈴
招牌菜及新款菜式，雖然有些遠，但吃完後程入大埔這間「豐生水起」火鍋店，試試他們的掂，無論食材擺盤都高水準。最近，記者和友人專手，陳師傅有事外出，徒弟將火鍋店也處理得好是品質監控兼「指點江山」的統帥，遇到高難度要求時才的徒弟在幫手，全都是中華廚藝學院的畢業生。陳師傅後輩，在他自己的大埔火鍋店「豐生水起」就有不少他強，他有料又不擺架子，肯提攜
港飲食業的廚師相信香

歡名廚招牌鍋

■黃湯鴛鴦花膠雞鍋