

# 龍蝦配喇沙

今個夏天，香港朗廷酒店庭廊推出由來自馬來西亞的助理行政總廚黃梓晴精心設計的全新正宗「星馬昇華美食地圖」菜單，讓想念星馬美食的食客猶如飛往新加坡和馬來西亞，品嚐風味地道美食。當地經典美食，包括巴東和牛肉配椰漿飯和龍蝦喇沙等，均採用昇華優質食材烹煮，誘發無限味覺驚喜的同時，更為菜式添加奢華感。

採、攝：寧寧 文：雨文



■龍蝦喇沙是主菜的經典麵條菜式。

## 舌尖遊星馬



**黃梓晴**總廚擅長烹調東南亞和西式美食，於新加坡從事餐飲業超過7年，然後曾到上海香格里拉酒店工作，在入職香港朗廷酒店前，他於米芝蓮一星 La Scala

餐廳的上海素凱泰酒店擔任行政總廚。黃總廚運用入口即溶的優質和牛製作招牌的巴東牛肉椰漿飯，將和牛面頰肉以香茅、高良薑和洋益芬芳的香料燜煮至軟腴鬆化，加上每日新鮮蒸出的椰漿飯，配以傳統叁巴辣椒醬、水煮蛋、花生、炸小銀魚和新鲜青瓜片，令巴東和牛肉配椰漿飯別具層次。黃總廚今次更將以正宗喇沙濃汁烹煮過的波士頓龍蝦加入喇沙，加入其他食材包括米粉、大蝦、豆腐卜、芽菜、魚餅和水煮蛋，提升辛辣椰香的喇沙湯底。



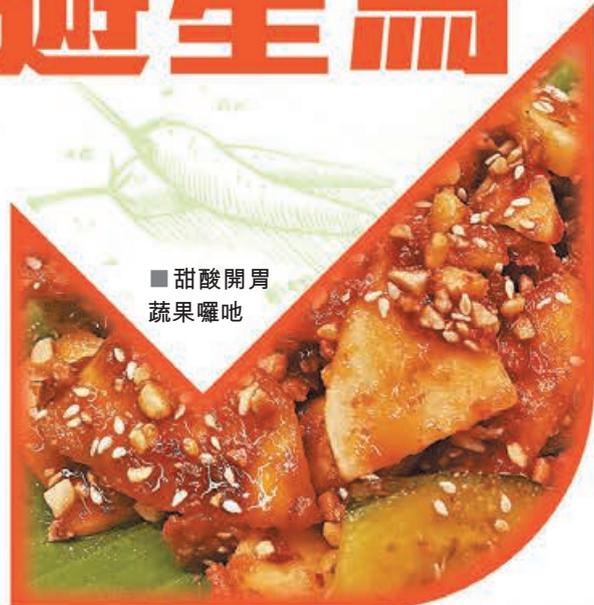
■珍多冰

■串燒雞肉沙爹

蔬果囉咗 悸動味蕾

前菜有惹味香口的串燒雞肉沙爹，配上炒蛋、蝦米、爽口菜圃、芽菜等的新加坡炒蘿蔔糕、以辣椒膏和蝦膏伴碟的甜酸開胃蔬果囉咗等，為星馬菜愛好者展開悸動味蕾的旅程。

菜單另一亮點是馳名的海南雞飯，雞肉鮮嫩多汁，米飯則以每日新鮮熬製的雞湯蒸熟，加上黃總廚獨門秘製的醬汁包括黑醬油、大蒜辣椒和薑蓉，襯托出滿載鮮味的海南雞口感。



■甜酸開胃蔬果囉咗

### 滋味椰漿 甜而不膩

至於甜點方面，有馬來西亞和新加坡最著名的榴槤忌廉泡芙、黑西米露椰漿和斑蘭烘糕，榴槤忌廉泡芙以矜貴又香濃絲滑的貓山王榴槤製成，配上軟綿綿的斑蘭烘糕和甜而不膩的黑西米露椰漿，為今次「星馬昇華美食地圖」之旅畫上句號。這個「星馬昇華美食地圖」供應時間為每天上午11時至下午3時，喜愛品嚐星馬菜的你不容錯過。



■巴東牛肉椰漿飯



■貓山王榴槤忌廉泡芙、黑西米露椰漿和斑蘭烘糕

■福建海鮮摻麵

### 麵條菜式 惹味非常

菜單更有不容錯過的經典麵條菜式，包括BCM肉脞麵和福建海鮮摻麵，BCM肉脞麵用上帶有鹹香味的扁雞蛋麵，上面放上紅燒冬菇和免治豬肉，再配清甜的魚丸湯，是中和這道香濃菜式的絕妙搭配。福建海鮮摻麵的濃湯則用上新鮮大蝦熬製而成。麵條再撈入新鮮魷魚、大蝦、五花腩肉、雞蛋、芽菜、香葱等，加上三寶辣椒醬，惹味非常。

