

國金軒搞搞新煮意

中菜 Omakase 主廚玩轉傳統



尖沙咀美麗華的國金軒主廚鄧浩宏喜歡玩 Omakase (廚師發辦)，因為適合他愛創新性格。他們目前有多個選擇提供，包括「主廚鄧浩宏呈獻鮮果喜粵滋味」、「國金軒常聚共饌菜譜」、「重現經典—國金軒粵菜嚐鮮」、「主廚鄧浩宏師傅呈獻時令菜譜」，24款讓人再三回味的常聚共饌，而「鮮果喜粵滋味」當然是為夏日而設。

採、攝：焯羚

【片皮鴨皮脆肉嫩】

矜貴呀！魚子醬，立即升級好油，鮮味十足，還有那鹹香的法國南非八至十頭鮑魚，最後再淋上龍蝦其蛋味香濃，面層放上經過油泡的薄切「瑤池妃玉」是用了蒸蘭王雞蛋，取新，脆卜卜好惹味，好味指數爆曬燈。捲成如甜筒般，將鴨鬆填滿卷內，好創第二食鴨鬆非常有新意，鄧師傅用鍋巴皮，配自家製甜薑絲酸蘿蔔及海鮮醬。食，師傅即場片鴨皮，皮脆肉嫩的鴨必食的「京式片皮鴨兩食」，第一



主廚鄧浩宏推介「片皮鴨兩食」，此為第一食。



瑤池妃玉

內有帶子

綠胡椒汁
元貝岩米南
瓜盅

香葱清湯珍肝咖啡焗

京式片皮鴨兩食

糟椒鴛鴦雞

陳皮焦
糖燉蛋

【十五年陳皮焦糖燉蛋】

皮，令香甜幼滑的燉蛋味道更獨特。焦糖燉蛋，矜貴點是那一粒粒的十五年陳椒汁味道更佳。而甜點則有「十五年陳皮煙韌的好好味，帶子幾清甜，配上綠胡綠素等，清熱解毒，口感有點像薏米，煙的代表，含有豐富的蛋白質、維生素、葉所謂若米是一種藥用植物，更是營養

【南瓜盅有帶子及岩米】

面層是雞蛋，內裏有帶子及岩米。心。「綠胡椒汁元貝岩米南瓜盅」南瓜盅還有切粒的金錢雞，師傅真是非常有這隻大啡菇以百里香焗一焗，加上魚膠葱，炸得香脆；以墨魚膠釀大啡菇伴底，「香葱清湯珍肝咖啡焗」先將京葱法

【女兒紅做成啫喱】

花雕加入花膠與雞湯做成啫喱，好吃。啫喱晶瑩剔透，細問之下，原來是女兒紅令雞肉軟嫩還滲出陣陣的酒香；面頭的雞及米糖，以65度的水溫慢煮三小時，冷盤的「糟椒鴛鴦雞」用了竹絲雞、三黃有大件的花膠好滋補呀，好好飲！似雞湯，湯未入口已聞到椰子香，還晚餐靚湯是「十五年陳皮椰子花膠