

暖冬菜式 適時進補

中國菜式講求不時不食，踏入寒冬，多間餐廳推出時令滋補菜式，包括輝哥私房菜的蛇羹宴、翠亨邨秋冬滋補套餐，以及凱悅酒店的大澳特產風味菜，暖笠笠菜單適時進補。

■ 鮮人參氣鍋燉乳鴿。



補氣美膳 養顏健體

翠亨邨由即日起至3月31日推出「秋冬滋補二人套餐」(兩位698元)及「暖冬補氣美膳」。

「秋冬滋補二人套餐」六道菜包括當歸鴨舌凍、蟹醬金甲拼洋蔥蟹餅及金麟喜繡球等。以當歸、雞腳和杞子用五小時熬成上湯，並加入無骨鴨舌製成當歸鴨舌凍。當歸可補血潤燥，杞子則可養顏、補肝、明目同時抗衰老，整個菜式充滿骨膠原，入口即溶。蟹醬金甲拼洋蔥蟹餅用蟹肩肉、菇菌、蝦膠、洋蔥等材料製成蟹餅，蘸上蛋白煎香，口感彈牙。蟹餅更可蘸上濃厚的蟹粉汁，齒頰留香。金麟喜繡球的鱧是冬季必備的食材，肉嫩味鮮，少有骨刺。除了補氣養血、健脾補肝腎外，當中更含有珍稀的卵磷脂，營養價值甚高。鱧球配上鹹菜、白果和胡椒熬成的上湯，溫補驅寒，強身健體。於Mira eShop預訂套餐更可享免加一及茗茶收費，更加超值。

「暖冬補氣美膳」則包括川芎白芷魚頭(四位390元)、鮮人參氣鍋燉乳鴿(四位280元)，以及蟲草花紅棗銅盆雞(240元半隻或480元全隻)。翠亨邨於中環、銅鑼灣及尖沙咀共設三間分店。



■ 秋冬滋補二人套餐。

■ 台山焗蟹砵。



■ 大澳三寶蒸肉眼筋鴛鴦飯。

大澳風味 突破傳統

尖沙咀凱悅酒店凱悅軒由即日起至3月31日推出大澳特產風味菜單，包括頭盤選用大澳出產的新鮮小魷魚炮製的蒜香醬油秋葵吊桶仔，加入陳醋及薑蔥簡單調味，新鮮可口；酥炸九肚墨魚餅外脆而內裏彈牙，主廚黃皓勤師傅更發揮創意，於傳統的墨魚餅混入九肚魚肉，為肉餅增添鮮味及滑嫩口感；大澳蝦膏鮑魚滑雞煲則選用本地三黃雞及南非鮑魚，菜式加入大澳蝦乾、冬菇、大澳蝦醬及指天椒令雞煲爆香惹味，三黃雞的脂肪含量適中，更能突出菜式的撲鼻香氣。

另香煎原條鹹鮮馬友集新鮮、清甜、酥脆及鮮味於一身。黃師傅選用每條約12至14兩重的大澳鮮吊馬友，用鹽醃一整天再徹底洗淨瀝乾，再用8至10分鐘仔細煎脆兩邊，口感鮮甜鬆化；而大澳三寶蒸肉眼筋鴛鴦飯，先將糯米及日本珍珠米各自蒸熟並混合，放上竹蒸籠後加入肉眼筋及有大澳三寶之稱的魷魚乾、蝦乾及銀魚乾再蒸熟，熱騰騰的鴛鴦飯每一口都充滿大澳的鹹香鮮味。



■ 香煎原條鹹鮮馬友。

高級粵菜 私房盛宴

位於佐敦高級粵式私房菜輝哥私房菜，由即日起至2月28日推出全新套餐「懷舊盛宴」及「活肥蟹·蛇羹宴」，只需二人同行及網上預訂，便可以優惠價每位298元(原價648元)品嘗九道菜「懷舊盛宴」，以及每位398元(原價888元)品嘗「活肥蟹·蛇羹宴」九道菜套餐。

「懷舊盛宴」套餐包括四川麻辣爆龍蝦、蜜糖錢金蠔、台山焗蟹砵、蟲草花淮山燉水鴨等多款滋味菜式，屬秋冬時分必食之選，當中的四川麻辣爆龍蝦以四川麻辣帶起龍蝦的鮮味，辣油包裹爽口彈牙的龍蝦肉，以辛辣刺刺味蕾。

「活肥蟹·蛇羹宴」則可品嘗九製話梅蒸活肥蟹、鮑參太史五蛇羹、蝦籽柚皮生扣鵝掌、古法蒸杉老虎斑等粵式美食。當中的鮑參太史五蛇羹，更加入珍貴的鮑魚及海參，令整體風味再度昇華。而且另送紅白酒、啤酒、果汁及汽水等各式飲品任飲，滿足一眾食客的要求。



■ 活肥蟹·蛇羹宴。

■ 蝦籽柚皮生扣鵝掌。

