

# 傳統手工菜 貴海味入饌

尖沙咀凱悅酒店的中餐廳凱悅軒主廚黃皓勤師傅的團隊，每季都有心思菜式出爐留舊客吸新客，這個月就有將矜貴海味入饌的菜式推介，憑真材實料加好味道，較少玩花巧。由即日起至9月30日，餐廳同時推出海味特色菜，絕對不會令客人失望。  
採·攝·寧寧



■ 松子酸豆素肉鬆脆鍋巴。



■ 招牌香脆蜜椒蟲草花。

■ 剁椒青口乾吊桶仔蒸勝瓜。



■ 石鍋酸菜鮮菌素肉獅子頭。



■ 鮮沙薑乾魚鰾滑雞煲。



■ 栗子蓉西米布甸。

**海**味乾貨如鮑魚、海參和花膠是傳統粵菜中不可缺少的食材。時至今日，海味始終在正式菜單中擔當重要的角色，主廚黃皓勤師傅今次以矜貴海味入饌，炮製風味十足的粵菜。蟲草花、花膠、關東遼參都是養顏之選，如香脆蜜椒蟲草花中蟲草花炸至乾身，每條蟲草花都沾上蜜糖及醬汁，入口香脆又惹味，是每份必點的餐前小食。

而花膠話梅鹹桔水晶凍，外形精緻如玫瑰花，似甜品，抿一口才知品嘗緊含豐富骨膠原的花膠及水晶凍，酸味與鹹味交織，是一道刺激味蕾的開胃菜。

「壽參藏珍」是傳承上世紀的經典粵菜，其重現於凱悅軒的餐桌上。上世紀六十年代流行的懷舊手工菜式蝦籽扎蹄，這道菜特別正，是在厚切的關東遼參內釀入蝦籽扎蹄，黃皓勤師傅以上乘的蝦籽用腐皮捲成條狀，也有蝦籽的獨特鹹香，再炸至入口有小脆的口感，伴上以雞、鴨、豬肉、豬骨及豬手熬製的傳統黃湯，是精華所在，矜貴之餘亦顯心機。海參又名海中人參，頗有養生療效，用厚身的遼參更盡矜貴，為菜式整體添加了層次。

## 精選海鮮炒飯

菜單另一主打菜式是鮮沙薑乾魚鰾滑雞煲，黃師傅嚴選脂肪豐滿和味道鮮美的三黃雞炮製，將鮮沙薑去皮切碎後以薑油爆香，再加入嫩滑雞件及魚鰾同炒，滑雞沾滿了沙薑，雞肉嫩滑無比，魚鰾吸收了雞煲精華，香氣四溢，配上白飯最適合不過。

而剁椒青口乾吊桶仔蒸勝瓜則為味蕾帶來清甜滋味，勝瓜口感嫩滑柔軟，青口及乾吊桶仔鮮味迸發，配上自家製剁椒增添風味，令人難以忘懷。

子薑皇脆米炒鴛鴦絲苗的特色，這「胭脂雙稻」以精選海鮮、自家醃製的子薑、加入紅菜頭汁的絲苗及脆米炮製，此炒飯呈粉嫩胭脂色，粒粒分明，口感特別，炒飯也能做出浪漫感，色香味俱全。

## 創意素肉獅子頭

另外，尖沙咀凱悅酒店最近與香港品牌植廚PlantSifu合作，由即日起至10月31日，引入本地製造的素豬肉炮製的創意佳餚。石鍋酸菜鮮菌素肉獅子頭、松子酸豆素肉鬆脆鍋巴皆用素肉製作，獅子頭毫不肥膩。

黃師傅選用植物梅頭肉餡與切碎的筍粒及馬蹄粒製成獅子頭，配上以甘筍和西芹熬製而成的素湯、雜菌及自家醃製的酸菜製成這道溫和美味的石鍋酸菜鮮菌素肉獅子頭，用石鍋上桌極具保溫效果。

而松子酸豆素肉鬆脆鍋巴，則使用植物瘦肉碎與松子，和黃師傅自家醃製的豆角等配料同炒，搭配香脆的鍋巴同吃，口感豐富，令人吃個不停。至於甜品栗子蓉西米布甸，入口即嘗到栗子蓉，香甜幼滑。

■ 黃湯蝦籽扎蹄釀關東遼參。

