



松子肉末
配叉子燒餅

琵琶豆腐

星級食府 風味濃郁

當中的焦點餐廳有米芝蓮一星粵菜食府中環都爹利會館；其魚素菜單特別以海鮮獨有的鮮甜味襯托素豬肉的嫩滑油香，令菜式口感層次更為豐富。菜式選擇有由潮州粿肉創意變奏而成的「醋香素豬肉鮮蝦粿」（228元）、香脆可口的「素豬肉海鮮脆米蓋」（298元）、富鹹鮮風味的「魚香素豬肉茄子盒」（228元）及矜貴之選「南非五頭鮑魚素豬肉燥麵」（888元/鍋）。

另一米芝蓮一星的餐廳夜上海位於尖沙咀，精選菜式有採用素豬肉重新演繹的招牌菜式「松子肉末配叉子燒餅」（198元）、以回鍋肉為靈感炮製的「葱香泡椒肉片」（220元）、備受追捧的「麻醬擔擔麵」（75元）、「菜肉大餛飩」（85元）及「麻婆豆腐」（208元）。

港人愈來愈重視健康，奉行多菜少肉甚至全素的飲食習慣大有人在。香港首個本地研發及生產的素肉品牌「植廚 Plant Sifu™」由即日起至10月31日期間，聯乘城中七間各具特色的中菜食府，當中不乏米芝蓮星級餐廳，並以品牌旗下可塑性極高及幾可亂真的素豬肉入饌，包括「梅頭肉餡」、「瘦肉碎」及「瘦肉片」，全新演繹一系列不同派系的經典中式美饌，呈獻以「活現中菜」為主題的滋味盛宴。

素肉入饌 活現中菜

創意餐館 色香味全

位於荔枝角的大公館推出的素食菜式結合傳統工藝及創意烹調手法，其得意之作有注入泰式香料的「九層塔素豬肉水晶石榴包」（188元，須於至少一天前預訂）、菌香濃郁的「鹽酥素豬肉釀羊肚菌」（148元）、層次豐富的「陳皮豉汁煎素豬肉蓮藕餅」（148元）、「麻婆金磚豆腐配素豬肉」（港幣108元/位），以及香而不膩的「岩米紅燒素獅子頭」（108元/位，須於至少一天前預訂）。

在數碼港及灣仔都有分店的鍾菜館，推出六道菜「追味素齋套餐」（588元/位，須於至少兩天前預訂），當中共有三道菜選用的素豬肉入饌，包括擺盤充滿詩意的「上湯素豬肉釀竹筴」，打造專屬荷塘月色的詩情畫意；色香味俱全的「松露素豬肉焗芙蓉」；講究鑊氣的「鍾菜素肉炒飯」，採用五穀紅米炮製，更顯健康滋味。

位於尖沙咀K11 MUSEA 鄧記川菜則打造像真度極高的素肉菜式。着重鮮味的菜式有「琵琶豆腐」（158元），以南瓜、冬菇及芹菜取代傳統的鮮蝦、雞蛋及雞湯，為素豬肉及豆腐注入來自蔬菜的天然甘甜。另有以茼蒿、冬筍及冬菇成就香氣四溢的「肉末爆米花生菜包」（188元）；惹味的「宜賓芽菜擔擔麵」（48元）、地道小食「紅油抄手」（68元）及「蓮藕餅」（168元）。



素豬肉海鮮
脆米蓋

酒店精選 開胃下飯

位於沙田凱悅酒店的沙田18，素食菜式有選用傳統東莞特產小蘿蔔乾製作的「小蘿蔔乾馬蹄蒸素肉餅」（258元）、「素木須肉」（258元）及「素肉螞蟻上樹」（258元）。而魚素菜式選擇則有鋪滿金黃色油條的「雞蛋蠔仔焗素肉鉢」（328元）、帶着撲鼻香味和多重口感，適宜下飯的「麻婆帶子素肉豆腐」（328元）、及以菌中珍品入饌的「乾煸蝦仁素肉末雞縱菌」（318元）。

另尖沙咀凱悅酒店的凱悅軒，推介之作有開胃的「石鍋酸菜鮮菌素肉獅子頭」（128元/位）、飄散松露芳香的「鮮黑松露菌素肉片糙米飯」（268元）、辛辣惹味的「九層塔老乾媽蘆筍炒素肉片」（228元），以及口感豐富的「松子酸豆素肉鬆脆鍋巴」（218元）。



雞蛋蠔仔
焗素肉鉢



石鍋酸菜鮮菌
素肉獅子頭



麻婆金磚豆腐
配素豬肉



鍾菜素肉炒飯