



■香煎珍珠糯米鮑伴蟹粉。

■芙蓉蟹粉花枝球。

蟹粉菜式 回味無窮

尖沙咀凱悅酒店凱悅軒由即日起至11月15日推出多款大閘蟹美饌，包括清蒸大閘蟹（市價），另有多款別出心裁的蟹粉菜式，包括蟹粉煙燻流心蛋（128元）以香片茶葉輕輕煙燻，飄散淡淡清香，置在自家製香濃蟹粉上，上面綴以精緻的蟹醋啫喱，中和肥膩感覺；香煎珍珠糯米鮑伴蟹粉（每位228元）以傳統香煎糯米雞為靈感，先將南非十頭鮑魚用糯米包裹後煎至金黃，置放在鮮嫩的菠菜苗上，底層鋪滿甘香美味的蟹粉，賣相吸引；創意菜式芙蓉蟹粉花枝球（每位118元）將豆腐加入蝦膠揉成棗狀，再以加入蔥花作點綴的花枝包裹成球，外層彈牙，內裏柔軟，配以鮮甜蟹粉及香滑

蛋白同吃，甘甜鮮味，叫人回味無窮。

另一主打菜式脆香大閘蟹蓋（每位268元）先把大閘蟹蟹肉、雞脾菇粒、洋葱和自家製蟹粉炒香，釀入大閘蟹蓋後炸至顏色金黃，口感香脆而不膩口。享用蟹蓋時，可加入少許蟹醋啫喱同吃，更添滋味。

濃香惹味的黃金蟹粉羊肉脆卷（288元）亦同樣令人雀躍，客人可將香脆可口的羊肉卷蘸蟹粉醬同吃，蟹粉的鮮味與羊肉香味同樣出眾；石鍋蟹粉炒絲苗（每位158元）以青瓜粒、馬蹄粒、洋葱粒、蔥花及絲苗炮製，面層鋪滿黃油色彩的蟹粉，並以石鍋熱騰騰上桌，口感爽脆豐富，亦能細味大閘蟹的濃濃蟹粉香氣。

太湖蟹黃 濃郁鮮甜

油麻地城景國際樂雅軒於即日起推出全新極上大閘蟹宴，包括清蒸大閘蟹（每位1隻）、油蟹粉蘆筍蛋白虎蝦球、蟹粉花膠海皇燴燕窩、蟹粉小籠包、蟹肉蟹粉燴伊麵等菜式，每位只需398元起（兩位起），惠顧第二隻大閘蟹，更尊享半價優惠（原價198元）。清蒸大閘蟹選用來自太湖的大閘蟹。太湖大閘蟹的蟹黃肥厚、肉質細嫩，更被譽為蟹中的珍品；油蟹粉蘆筍蛋白虎蝦球先將原隻虎蝦用預先精製之油蟹粉和蟹黃一同燴煮，然後鋪在蛋白和蘆筍上，將蛋白與蟹粉拌勻再品嚐。嫩滑的蛋白配上肉質彈牙爽滑的虎蝦，以蟹粉作為點綴，濃淡有致，盡顯矜貴。

蟹粉花膠海皇燴燕窩以雞湯作底，配上矜貴花膠、燕窩及多種海鮮如帶子、蝦粒及蟹肉令燕窩散發出蟹的鮮甜，再鋪上預先調製的蟹粉。花膠和燕窩能養陰潤燥，更有美顏作用，於秋冬乾燥天氣下享功效甚佳；蟹粉小籠包以新鮮生拆蟹粉混拌剁碎的豬肉作小籠包餡料，將肉汁和蟹肉的鮮甜及香氣完美鎖在透薄的外皮內。小籠包咬下肉汁滿瀉，蟹粉味道濃郁鮮甜，令人回味無窮。



■京式片皮鴨。



■太湖大閘蟹。

■蟹粉小籠包。

■油蟹粉蘆筍蛋白虎蝦球。

■蟹粉花膠海鮮燴燕窩。

菊黃蟹肥 蟹迷福音

秋風乍起，菊黃蟹肥，又到品嚐大閘蟹的時節。打開Facebook、Iq等社交平台，無數隻「爆膏」蟹被瘋狂打卡，真的隔着屏幕都流口水。本期介紹的有城景國際樂雅軒的極上大閘蟹宴、凱悅酒店凱悅軒的多款大閘蟹美饌，以及TapNow獨家優惠食蟹送翅的大閘蟹放題，定能滿足一眾蟹迷的口腹之慾。

鮮蟹盛宴 獨家送翅

TapNow聯乘鑽石山紅樓及九龍城潮家海鮮家，由即日起至11月30日推出獨家優惠「90分鐘大閘蟹放題」，以每位428元起限時內任食足三兩半至四兩大閘蟹、京式片皮鴨、蟹皇仿翅餃、桂花糕、蓮蓉包等精緻點心。更設暖胃薑茶、汽水、啤酒等任飲。限量供應的食品更有奢侈的鮑魚伴鵝掌、大閘蟹粉拌脆蝦鍋巴等等大閘蟹入饌的精美菜式；另有韓國Melona雪糕作結。現時購買，更可享TapNow獨家優惠，每位額外送大閘蟹蟹皇翅1盅（268元）。

放題由星期一至日每日供應，下午六時後即可入座。除了供應無限量任食原隻大閘蟹外，放題亦有限量供應不同以大閘蟹入饌的美食，包括鹹香十足的大閘蟹海味釜飯、香脆的大閘蟹粉拌脆蝦鍋巴；限時特價優惠，每位額外送一客大閘蟹皇仿翅餃。食客亦可嘗試紅樓招牌的正宗京式片皮鴨，以及鮑魚伴鵝掌翅。放題更供應各款潮式粵式點心，包括清香致遠的桂花糕、蓮蓉包、黑金流沙包等；另有暖胃薑茶、汽水、啤酒等酒水任飲。



■三兩半至四兩大閘蟹。