



■潮式水晶燕窩球。

大師發辦 潮州菜式

百樂潮州推出全新限定「大師發辦」菜單。由屢獲殊榮的行政總廚許美德主理，由即日起至4月30日推出期間限定十道菜菜單，以古法炮製用料上乘的精緻潮州菜式，將傳統菜式提升至更高境界，當中包括陳年滷水鵝頸肉鵝肝滷心蛋、香脆惹味的臘味鳳凰卷拼龍鬚發財卷、用料豐富的杏汁燉荷包乳鴿、鹹香可口的普寧豆醬焗法國春雞以及古法煎繡球伊麵，價格為998元（兩位起）。

有別於一般中式開胃小菜，頭盤先以鮮榨粟米汁作為開胃飲品，手工粟米汁香甜可口，喚醒食客的味蕾；頭盤分別有滷水鵝頸肉鵝肝滷心蛋及臘味鳳凰卷拼龍鬚發財卷：自家製滷水是每一間潮州食店的靈魂，以秘製陳年滷水煮至入味的去骨鵝頸肉嫩滑香濃，配以甘香的鵝肝及滷心蛋；臘味鳳凰卷拼龍鬚發財卷則為另一道接近失傳的香炸小食，鳳凰卷以透薄的蛋皮包裹蝦膠及臘腸，先蒸後炸，香脆而層次豐富；龍鬚發財卷則將髮菜以龍鬚絲包裹再炸，賣相精緻；主菜的重點分別有杏汁燉荷包乳鴿及普寧豆醬焗法國春雞。杏汁燉荷包乳鴿工序十分繁複，在去骨乳鴿內釀入鮑魚、乾貝、火腿、冬菇、瑤柱等多種鮮味食材，然後再放入杏汁湯燉煮，讓食材與杏汁的濃郁鮮美完全融合；普寧豆醬焗法國春雞則特別選用來自法國的春雞，取其肉質嫩滑，再以潮汕獨有的普寧豆醬製作，鹹香濃郁。



■普寧豆醬焗法國春雞。

■伯爵忌廉牛角包窩夫。

中菜博大精深，不同省市都有其獨特菜式，今期介紹的就有百樂潮州的十道菜菜單、帝京軒的順德菜，以及金域假日酒店龍苑中菜廳推出的深海黃皮老虎斑菜式，款款賣相精美，食材珍貴，足以滿足一眾饕客。

潮食中菜 各省佳餚

■「鳳城·尋鮮譜」套餐。



粗菜細做 順德風味

帝京酒店帝京軒以順德菜為題，嚴選食材再加以變化，由即日起至6月30日，推出全新的「順德·漁鄉風味」餐單與「鳳城·尋鮮譜」套餐，每位738元（兩位起）。廚師團隊以順德菜的精、巧、鮮為靈感，精選當地名物，包括陳村粉、大頭菜等配以珍貴上乘食材如遼參、筍殼魚、花膠等，並結合順德菜的巧妙烹調手法，創作出耳目一新的順德風味佳餚，如以大良炒鮮奶為基調，用上質感細滑、味道香濃的北海道牛奶，配以鮮銀杏、蜜豆仁、欖仁及爽口大蝦球等炮製出變奏版的欖仁銀杏蝦球炒鮮奶；又將順德名菜魚雲羹升級成生拆魚雲燴花膠等。

當中生拆魚雲燴花膠魚雲羹是「粗菜細做」的代表作，此菜式源自西關地區，有說當時的富裕人家不喜吐骨，順德大廚就創作了吃魚不用吐骨，又集魚鮮甘美於一身的湯羹，製作工序繁複：先將大魚魚頭蒸熟，放涼再慢慢拆絲，由於細骨多，名副其實的「精挑」，再細拆出完整魚雲（魚腦），配以熬煮成奶白色的鮮濃魚湯，加入勝瓜絲、木耳絲、陳皮絲及鮮竹絲等。大廚更特意加入花膠，令湯羹充滿膠質，同時滋潤養顏，令菜式更添珍貴。順德當地以鯪魚入饌的名菜不少，大廚就用製作鯪魚球的材料及做法來炮製陳皮墨魚餅，以墨魚膠代替鯪魚肉，加入蔥花、芫荽及陳皮等，墨魚餅入口爽彈，帶微陳皮香。

■滷水鵝頸肉鵝肝滷心蛋。



■臘味鳳凰卷拼龍鬚發財卷。

三斑滋味 星級食材

香港金域假日酒店龍苑中菜廳即日起推出海中之王、斑中之極品——深海黃皮老虎斑，並由大廚彬師傅炮製「三斑滋味」，讓食客以不同食品品嘗殿堂級海鮮。深海黃皮老虎斑極為珍貴罕有，其魚身顏色亮麗帶光澤，肉味鮮甜嫩滑，無論是用作燉湯、蒸、炒或炆，都能成為美味的佳餚。彬師傅以藥材川芎、白芷及斑頭燉成極品補湯「川芎白芷燉黃皮老虎斑頭」。在中醫角度具祛頭風、驅寒及保暖的功效。燉湯味道獨特，有鮮甜的斑魚味亦帶有淡淡藥材香，一試難忘。食客如欲品嚐此燉湯，敬請提前一天預約。

另外，彬師傅以五種煮法烹調「深海黃皮老虎斑球」，包括「清蒸」、「果皮蔥花蒸」、「鮮蘆筍油泡」、「日本清酒豆腐煮」，及「胡椒豬肚浸」。推介「日本清酒豆腐煮斑球」，日本清酒經煮熟後，散發更香濃的酒味，更能帶出斑肉的鮮甜，而本來淡淡的豆腐也充滿魚甜酒香。另外，「深海黃皮老虎斑翅」則帶來四種傳統食法，包括「枝竹火腩炆」、「薑蔥火腩煲仔」、「雙冬豆腐炆」及「豉蒜涼瓜炆」，每款都結合黃皮老虎斑的獨特鮮味及傳統中式烹飪精髓，讓食客大快朵頤。彬師傅精心為「枝竹火腩炆斑翅」調配醬汁，用作炆煮枝竹、火腩和主角斑球。經炆煮後的火腩和斑球肉質嫩滑，並吸入香濃的醬汁，送飯一流！以上菜式價錢由498元起。



■深海黃皮老虎斑。