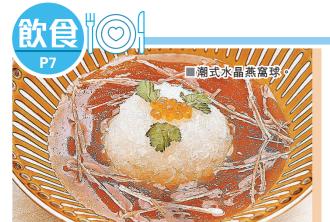
龍鬚發財卷。



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溏心蛋、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, 唤醒食客的 味蕾;頭盤分別有滷水鵝頸肉鵝肝溏 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,配以甘香的鵝肝及溏心蛋; 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。



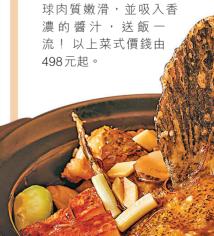
貴式推 金 式 同 京軒 出 域 省 今 的 市都有其獨特菜中菜博大精深,不 市 的十道紹 的 以滿足 日 酒 順 店 德 龍 菜菜 的 一眾饕客 皮 美 苑 就 菜 老 以單有及、百 中 虎 菜 斑 菜

□「鳳城・尋鮮譜」套餐。

名自生性

■滷水鵝頸肉鵝肝溏心蛋。

三斑滋味 星級食材



□深海黃皮老虎斑。

粗菜細做

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、大頭菜等配以矜貴上乘食材如遼參、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,令菜式更添矜貴。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,加入葱花、芫荽及陳皮等,墨魚餅入口爽彈,帶微微陳皮香。