



■沙田18植廚Plant Sifu素點心系列

一向支持本地企業的香港沙田凱悅酒店，多年來跟不同的機構、農場及食物創科公司合作，推廣在地飲食文化。今年4月，酒店跟本地魚場「仟國水產」合作，為酒店咖啡廳及沙田18提供碳足跡較低的本地海鮮，減少外地海鮮遠程運送的不必要能源使用。同時，酒店中菜廳亦聯乘本地品牌植廚Plant Sifu，匠心炮製手工素點心系列，致力推廣本地食品及綠色飲食。他們可提供本地獨有的軟殼龍蝦入饌，讓饕客可以品嚐這款獨特的香港海鮮。

採、攝：寧寧



■原條黃立鯧蒸辣椒及清蒸燕魚



匠心素點本地海鮮

凱悅推廣綠色飲食

由即日起至5月14日，期間限定推出的「仟國水產」海鮮菜式系列，於酒店咖啡廳自助午餐、自助晚餐及沙田18中菜廳供應。咖啡廳以三大優質魚炮製多款佳餚，沙田18亦會以罕有的軟殼龍蝦入饌。作為致力推廣在地美食的先驅，酒店在挑選合作的魚場時，着重三大重點。

一、鮮度：「仟國水產」於西貢榕樹澳自設優質海水魚和龍蝦養殖場，距離酒店只有16公里、30分鐘的車程，故海產上水後，經過零下45度的超低溫速凍處理及保鮮後，以最短時間送抵酒店，以確保海產的新鮮程度。

二、品種：挑選海產時，酒店均以各款海產的獨特性為首要條件。以燕魚為例，這是跟香港漁農處合作研發的新品種，口感嫩滑；白花魚則以骨少、肉質結實不鬆散見稱；黃立鯧本身活動量高，故肉質富彈性。重點產品軟殼龍蝦更是坊間少見，專人會把握龍蝦脫殼後的半小時內，把牠提起及急凍，才能保持軟殼效果。

三、質素：「仟國水產」的海鮮均領有香港漁農署發出的「優質可持續海鮮」認證，更獲得世界自然基金會 WWF 的認證評估為可持續和環保。

老饕最愛本地魚

白花魚的可塑性高，適合不同菜系，包括本地養殖白花魚泰式青芒果沙律，白花魚原條起肉切件再炸，金黃色的魚肉外脆內軟，配合青芒果絲、車厘茄、洋葱絲及秘製泰式沙律汁，清新惹味；香煎辣味本地養殖白花魚乃西式做法，以香料辣粉調味的白花魚件經過香煎，再配合車厘茄、乾葱頭、羅勒，最後澆上滾油，魚香味爆發。

本地養殖黃立鯧炸魚餅絕對不能錯過，黃立鯧起肉後，加入西式辣肉腸、冬菇粒、陳皮絲打成魚膠，最後再

逐塊煎至金

黃色；本地養殖原條黃立鯧蒸辣椒，參考了湖南剁椒大魚頭的做法，把剁椒、蒜蓉、辣椒醬等鋪滿魚身再清蒸，入口肥而不膩、鹹鮮微辣，同時吃到魚肉的鮮甜。

要品嚐本地魚鮮的味道，首選咖啡廳的自助午餐及自助晚餐，餐廳特別挑選了燕魚、白花魚及黃立鯧入饌，運用不同烹調方式及食材配搭，突出不同魚鮮個性。當中燕魚肉質滑溜，魚鰭、魚尾更是不少老饕最愛，清蒸本地養殖燕魚簡單以葱蒜清蒸，已能吃到其豐厚的魚味，同時間又能品嚐到魚肉的絲滑口感。

全新素點即叫即做

另外，酒店中菜廳沙田18總廚何振雄師傅再度與本地研發及生產的素肉品牌植廚Plant Sifu合作，以素豬肉作為靈魂，配合師傅的精湛手藝，早前一度推出期間限定素點心系列。其菜式一向着重精細及原味，總廚何振雄師傅在設計素點心時，反覆嘗試不同食材配搭，務求保留中式點心的傳統風味同時在口味及款式上，帶給食客全新體驗。

是次素點心系列包括五款選擇：肉紅棗糯米餃、素肉榨菜餃、素肉紅棗糯米餃、炸點香脆素肉辣醃菜春卷等每款點心均在開放式廚房內，由經驗師傅即叫即做，新鮮熱辣。當中蒸素肉紅菜頭餃最能展現粵式點心的精巧，粉紅色的造型鮮艷，餃皮加入了新鮮紅菜頭汁做出奪目賣相。低脂素豬肉餡參入椰子油等植物成分，做出有如肉汁的效果，再配合手切紅菜頭粒，柔軟的素肉中帶着紅菜頭的清甜，無論視覺及味覺均令人滿足。



■蒸素肉榨菜餃



■黃立鯧炸魚餅及白花魚泰式青芒果沙律



■香煎辣味養殖白花魚



■香港沙田凱悅酒店一向支持本地產業。