

「食在廣州，廚出鳳城」，鳳城即順德的別稱，順德菜有說是「粵菜之源」，當地人「食不厭精，膾不厭細」，烹調出清、鮮、爽、嫩、滑、真的精細風味，更能突出食物的香鬆脆肥濃的「五滋」與酸甜苦鹹辣鮮的「六味」；加上順德位處河道縱橫之地，水產與農產特別豐富，自古便有「魚米之鄉」的美譽，加上大廚手藝精湛，能將魚鮮化作百變佳餚。最近，有酒店中菜廳以順德菜為題，將食材再加以變化，呈獻全新的「順德·漁鄉風味」餐單與「鳳城·尋鮮譜」套餐，讓你以舌尖細味精巧美饌。 文：雨文

鳳城·尋鮮譜



■瓦罉青胡椒煎焗魚嘴

■籠香大頭菜蒸肉眼筋

尋順德五滋六味 居港嘗地道美饌



■銅盤沙薑豬肚污糟雞

在帝京酒店的帝京軒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，就如以大良炒鮮奶為基調，用上質感



及秘製辣汁調配的醬汁；陳村粉米味濃郁，質感細滑。嚴選營養豐富具滋補養腎的日本遼參入饌，遼參先浸發一晚，再將新鮮京葱煎香後放入遼參燜煮至軟腴入味，京葱爆遼參葱香馥郁誘人，開胃有益。

魚雲羹是順德手工名菜之一，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。

而順德著名農家菜之一的污糟雞，又名銅盤蒸雞，傳統是用走地雞配上「江南正菜」的大頭菜等炮製，並以銅盤盛裝蒸製而成；大廚選用肉厚軟滑且富油脂的本地農場鮮雞，雞隻斬件後醃至入味，與新鮮沙薑、紅棗、菇絲和豬肚拌勻，放在鋪了新鮮荷葉的銅盤上，加入葱段及芫荽後，裹上錫紙蒸至剛熟。雞肉細嫩富肉汁，入口散發陣陣荷香，風味獨特。

大良媽姐菜盡展獨特風味

欖仁銀杏蝦球炒鮮奶，炒鮮奶屬大良媽姐菜，傳統是用水牛奶，大廚改用北海道3.6牛奶，質感更細膩香濃；加入鮮銀杏、蜜豆仁及蛋白成奶漿後慢火炒製，口感細嫩滑溜，放上炸欖仁及金華火腿蓉，添加嚼勁與鹹鮮滋味；最後加入油泡蝦球，肉爽汁豐，滿口細滑爽彈，盡展清鮮爽嫩滑的獨特順德風味。

順德大廚烹調河魚有一手，簡單一個魚頭也可以

變奏出多樣化的菜式。這道瓦罉青胡椒煎焗魚嘴，新鮮的大魚頭既可炮製成經典的魚雲羹，亦可以蘸上粉漿，以慢火煎至金黃色，再加入青胡椒碎、花雕、生抽、炸香薑片及乾葱等，炮製成瓦罉青胡椒煎焗魚嘴。大廚以燒熱的瓦煲上桌，灑上花雕酒，不但香氣四溢，更可凸顯鹹、辣、鮮的可口滋味，佐酒最適宜。

■欖仁銀杏蝦球炒鮮奶



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，並由即日起至6月30日供應。

鯪魚入饌名菜多

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，帶微微陳皮香。陳村粉是當地名物，大廚以此製作成手撕雞陳村粉。選用本地農場鮮雞手撕成雞絲，拌以芝麻醬