

# 韓國過江龍 大熱炸雞 入駐荃灣

## 必食嶄新菜式推介

為新店開幕，餐廳推出多款嶄新菜式，如白切五花腩、醬豬蹄、芝士辣炒雞、香辣芝士八爪魚、陸軍部隊鍋(牛肉)、空軍部隊鍋(雞塊)、八爪魚煎餅、芝士牛肉煎餅、韓式牛肉蛋捲、生牛肉沙律、八爪魚沙律、火炙牛、玫瑰牛肉炒年糕、烤牛肉水冷麵及自家製農家鮮泡菜等，還有多款韓式飲品及甜品也值得品嚐！

當中，筆者推介芝士辣炒雞，辣味十足的炒雞配上芝香四溢的芝士絲，吃的時候將雞塊捲起處於半溶狀的芝士；雞塊多汁嫩滑，吃起來帶有一定辣度，芝士則為辣味增添一層濃郁的奶香味。而八爪魚煎餅採用韓國進口八爪魚及韓國進口煎餅粉，加入青蔥、韭菜、洋蔥，配上Yadllie煎餅辣醬及秘製韓式煎餅醬，鮮香惹味！

至於白切五花腩，是辣醬生菜包肉，是必試的韓式地道食法。五花腩由韓國直送，以特製香料細火慢燉，肥瘦分明，香濃多汁，肉質鮮嫩，為了保持口感，五花腩會放在蒸鍋上，用蒸氣增加五花腩的水分及柔軟度。配菜採用來自韓國的青陽辣椒、芝麻葉，秘製韓國辣醬，韓國鹹蝦醬以及新鮮生

菜。客人可以因應自己的要求配搭自己喜歡的調味及配菜。

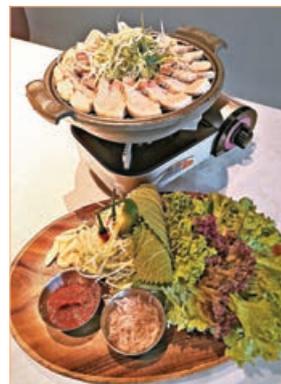
部隊鍋相信很多人都會吃，今次這個魚介湯鍋，採用韓國進口秘製魚介湯，湯底鮮甜，加上韓國進口魚糕串、韓國進口魚豆腐、韓國三式年糕，配以新鮮蔬菜以及Yadllie自家秘製魚介醬油，色香味俱全，令人恍如置身韓國街頭。最後，不得不提這兒的蜜瓜雪冰，啖啖蜜瓜肉配上柔軟綿綿的雪冰，口感層次豐富，夏季必嘗美味之一。



■八爪魚煎餅



■火炙牛



■白切五花腩



■生牛肉沙律



■芝士辣炒雞、大邱辣醬炸雞及原味無骨炸雞。

今次Yadllie Plate荃灣新店採用英倫歐陸車站風格，食客猶如置身於車廂內用餐，別具風情。餐廳燈光富有情調，座位空間寬敞，桌面準備濕紙巾、手套、牙籤及整齊的韓式餐具，鐵路車廂的設計帶來視覺上的高貴感，氛圍更顯優雅。甫一進店，就望見開放式廚房，乾淨又衛生，一覽韓國及香港團隊共同合作烹調美食。整個環境設計用心，偌大的空間感讓人能夠在舒適的環境中放鬆身心，食客彷彿置身於一趟旅程之中，展開一場韓式美食之旅。

近年，提起韓國炸雞，都有不少人喜歡吃，原味、辣味、蜜糖味等，都有不同的愛好者。日前，再有一間

韓國過江龍100%手工炸雞專門店進駐荃灣海之戀，其於韓國擁有30多間分店，在旺角已開業7年，成為不少港人心目中韓式炸雞店必去之處，在兆萬中心更是長期排隊的熱店！餐廳使用韓國空運到港的原隻走地雞，配合72小時發酵醃製技術，採用新鮮蔬菜配搭逾20種天然材料秘製醃料及薄層秘製乾粉，打造出健康美味的炸雞。

採、攝：雨文

## 風味獨特四大口味

除了原味、大邱辣醬、大蔥絲和蜜味乳酪四大招牌口味，Yadllie還有其他美食系列，如王牌五花肉系列、特色水冷麵等，讓你品嚐地道的韓國美食。餐廳將韓國美食文化帶到香港，讓食客們品嚐美味佳餚同時，探索韓國美食的無盡可能！

餐廳的手工炸雞採用韓國新鮮走地雞，配以來自韓國濟州島栽培的新鮮蔬菜和20多種天然材料混合而成的秘製醬料。為了打造鮮嫩的口感和獨特的味道，他們把韓國新鮮雞肉放入秘製醬料中，採用獨有的專利醃製技術，發酵72小時以上。每份Yadllie炸雞均以人手醃製，並一件一件為雞肉撲上一層薄薄的秘製乾粉，接着使用韓國炸鍋進行雙重油炸技術處理，先以高溫油炸方法將雞件炸至七成熱，鎖住肉汁，再以開放式油炸鍋炸至全熟，從而排走多餘油分。整個過程的壓力、時間及濕度均需拿捏得十分準確，才能使Yadllie炸雞外脆內嫩，打造出最正宗的韓式炸雞。加上，餐廳精心調製各式獨家調味醬料，包括原味、大邱辣醬、大蔥絲及蜜味乳酪口味，風味獨特的醬汁讓人一試難忘！

■蜜瓜雪冰及芒果菠蘿Mocktail



■荃灣新店採用英倫歐陸車站風格。