

以瓜入饌 唐人館

俗語有云：「春吃芽、夏吃瓜、秋吃果、冬吃根。」夏天就是吃瓜的季節。麗新餐飲旗下位於中環置地廣場4樓的高級中菜廳唐人館以瓜入饌，呈獻「唐人館·夏至·浮瓜避暑」主題菜單。「浮瓜避暑」一詞出自《與朝歌令吳質書》，意指吃在冷水浸過的瓜果，形容夏天消暑的生活；餐廳以選材自不同地區的新鮮瓜果，配以當時得令的食材，創作出八道以瓜果為主軸的菜式，讓賓客在今個炎炎夏日，消暑降溫、清熱化濕。

「夏吃瓜」這個飲食文化之所以一直留傳至今，除了因為瓜類能為人體補充水分，亦因為它是夏季最時令的食材。故此，廚長張嘉裕特意設計這個全新菜單，呈獻一系列瓜類菜式，當中包括傳統廣東經典菜式十全冬瓜盅，菜式選用上乘惠陽冬瓜，師傅先把冬瓜挖空及雕上花紋，再蒸至

軟身，其後取出冬瓜水，加入上湯和田雞湯到瓜盅內燉至入味，最後放入其他材料包括海蝦、三黃雞、梭子蟹、花菇、宗谷元貝及金華火腿等名貴食材，讓整道菜呈現甜中帶鮮的滋味。另外亦有以黃瓜、涼瓜、節瓜、魚翅瓜和南瓜等所打造的全新菜式。

其中雙色涼瓜酥炸海參就是把芋頭製成荔茸後，包裹已燉製至入味的海參，並油炸至金黃酥脆，呈現外脆內軟的層次口感；還有堂弄生拆帝皇蟹肉金瑤炒魚翅瓜，靈感來自於傳統粵菜酒家在客人前炒翅，這道菜式貼合主題之餘亦體現環保概念，將魚翅換成魚翅瓜，效果不輸真翅。先把魚翅瓜蒸熟、拆成絲，隨後在席前以砂鍋把所有材料炒至乾香，呈現毫不油膩而絲絲分明的狀態。最後加上風乾的金華火腿，為菜式增添鹹香味道。

還有重口感及風味的三蝦紅炆濟州第一刀節瓜船、潤而不膩的南瓜鴨汁燒原隻花膠釀鵝油菜飯、涼拌菜式黃瓜花拌醋香肉牛腩芯、以及清潤又滋補的鮮人參雪蓮子香瓜燉官燕作甜品，形成一道又一道消暑美饌。

天氣熱到無胃口，唔少人會轉吃酸辣開胃菜式，增加胃口，尤以四川麻辣菜式，當然如果吃不了辣，瓜類食材亦會是另一好選擇，今次介紹主打四川地道江湖菜的麗春園，以及推出以瓜入饌的唐人館，有辣有唔辣，任君選擇。

■南瓜鴨汁燒原隻花膠釀鵝油菜飯潤而不膩。

■雙色涼瓜酥炸海參外脆內軟。

■傳統廣東經典菜式十全冬瓜盅。

■堂弄生拆帝皇蟹肉金瑤炒魚翅瓜效果不輸真翅。

地道豪邁 麗春園

■麻辣水煮牛帶出麻感滋味。



麗春園位於天后金輪天地19樓，主打四川地道江湖菜，江湖菜主要是兩大賣點，「地道」具有鄉土氣息始於路邊小店，口口相傳終揚名四方；「豪邁」具粗獷豪放的氣質，形式不拘小節。是店以鹿鼎記為靈感；這部金庸小說氣息豪邁奔放，有如川菜之辣一般，勁力十足，充滿江湖傳奇色彩；故此餐廳把故事中的麗春園場景投射到餐廳的裝潢設計上，亦直取其名作店名。特別訂製鹿鼎記主角韋小寶和他7個妻子（蘇荃、方怡、阿珂、建寧公主、曾柔、沐劍屏、雙兒）的窗簾，圍繞餐廳的四周，令食客可幻想置身於金庸小說般享受。店內共58個座位，設一間Vip

房可容納8至10人。

麗春園主廚飛哥是正宗四川人，更在當地有22年入廚經驗，亦在四川大酒店作廚房主管，對四川菜式食材及烹調手法又瞭如指掌。焦點為麻辣水煮牛，以蒜、薑、辣椒煸炒出香味，加入豆芽、豆皮翻炒，煮至熟軟，待牛肉熟了後加入醬油、料酒、鹽、辣椒粉、花椒粉、麻油等調味料，煮至肉熟透，湯汁變濃稠。最後瀝油令辣椒特別鮮香，帶出花椒的麻感及辣椒的辣味。四川麻辣水煮牛還加入了豆芽、豆皮等配料，增加了口感的層次感。

其次是山城回鍋肉，豬肉切成薄片，然後用料酒、鹽等佐料醃製，以高溫爆炒的方式烹製，使得肉片表面焦香，內層仍然保持鮮嫩。最後，加入青椒、大蒜、豆瓣醬等配料，翻炒均勻，集麻、香、辣一

身，肉質鮮嫩、口感細膩，更有麻辣鮑魚雞煲，南非鮑魚配搭惹味雞煲別具滋味，餐廳亦提供大、中、小辣及大、中、小麻口味，不同配搭給予選擇，集麻、辣、甜於一身。其他如酸菜魚、皮蛋豆腐、鮮藤椒脆魚皮及重慶烤魚鍋亦十分惹味。



■麻辣鮑魚雞煲集麻、辣、甜於一身。



■皮蛋豆腐晶瑩剔透。



■山城回鍋肉十分惹味。

消暑美饌 有辣有唔辣