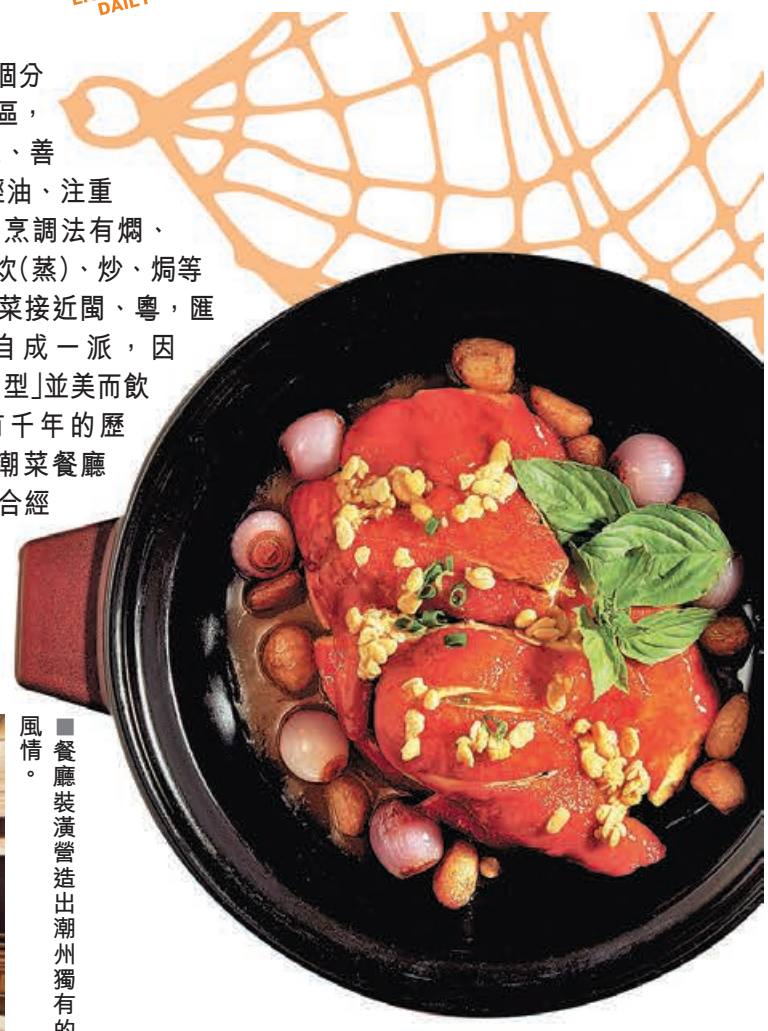
■潮州凍大花蟹

潮州菜，簡稱潮菜，屬於粵菜的其中一個分支，起源於廣東省潮汕地區，其特點有好用滷味、善烹海鮮、重湯輕油、注重養生等，主要烹調法有燜、燉、煎、炸、炊(蒸)、炒、焗等數十種。潮州菜接近閩、粵，匯兩家之長，自成一派，因「色、香、味、型」並美而飲譽中外，已有千年的歷史。早前，全新潮菜餐廳進駐了元朗，菜式融合經典與玩味元素，保留傳統味道加入新式配料或調味，帶來不少潮點、滷水及打冷小菜，為食客呈現最新「潮」的用餐體驗，吸引新一代的年輕食客前來聚首品嘗潮汕風味。

採、攝：雨文

■潮式鹹排骨春菜煲

■餐廳裝潢營造出潮州獨有的水鄉風情。


■金不換砂鍋普寧豆醬雞

漁鄉風情 味潮菜

我老公？「鵝鹵宮」！這間潮州菜館的名字甚有心思，日前正式進駐元朗形點I，與店名相呼應，菜式融合經典與玩味元素，重新演繹經典潮菜，保留傳統味道加入新式配料或調味，再配合精美賣相，為食客呈現全新用餐體驗。

所謂「靠山吃山，靠海吃海」，餐廳從潮州近海的文化中獲取靈感，打從踏進餐廳的一瞬，食客便有如踏進一艘潮州船艦，遊走當地的漁鄉風情，品嘗美味、經典的潮菜；裝潢大量採用船纜、船架等結構元素，營造潮州獨有的水鄉風情。傢具以素色為主，以實木展現出潮州人堅韌的信念及細膩的工藝；多款造型獨特的燈具、光線柔和的小燈泡，襯托金色裝飾元素，為店舖增添現代感。

酒起鵝肉剁，滷鵝是潮州人酒桌上不可或缺的一道菜式。每件滷水鵝片的肉質、味道、上色度，都能充分展現師傅的功架。餐廳用上潮州特產獅頭鵝，鵝肉質地鬆軟而豐腴，鵝味濃，再用以廚師秘製滷水膽製作的陳年滷水汁浸泡，充滿香料與肉汁精華，芳香入味。必食的滷水鵝拼盤內有6款港人至愛的滷物，包括滷水鵝片、滷水鵝腎、滷水鵝翼、滷水鵝肝、滷水鵝掌及滷水鵝腸，恍似吃掉了完整一隻鵝，品嘗了一趟鵝味之旅，是輕淡淺酌時的佐酒佳品！其實，餐廳自家滷水加入大量香料，存放超過5年，每天更分早、晚兩轉浸醃，確保招牌滷物新鮮、芬芳、入味。而潮州四喜拼盤、滷水鵝頭頸、鵝肉絲撈麵等多款馳名滷物亦不能錯過！

「打冷」涼菜回味傳統

談到潮州菜，定會想起耳熟能詳的「打冷」小菜，「打」係光顧，「冷」則因大牌檔供應多為涼菜；「打冷」遂指光顧潮式牌檔，經典的「打冷」菜式一定要數潮州凍大花蟹及潮州白烩烏魚。潮汕靠海得利，海產特別鮮美，只需白灼，略加豆醬醮吃，已是極盡鮮甜的極品美味。餐廳的烏魚更從潮汕捕獲，原鮮滋味直送至分店。而且餐廳還有打冷拼盤、鹹菜黃門鱔、香煎牙帶魚等「打冷」各具特色的涼菜，保留傳統潮州菜的精髓，同時也迎合本地飲食文化的需要，吃出潮州人情味。

家常小菜滿足味蕾

普寧豆醬是潮汕地區的特產，運用傳統的調味再加入金不換，於鹹香中再昇華，炮製出「金不換砂鍋普寧豆醬雞」；「蠔烙」為潮汕經典菜式，餐廳迎合年輕人的喜愛，把蠔烙炸得香脆可口，分量適合4位享用。還有，多款家常小菜如香芒蝦球拼梅羔醬烤骨、椒鹽九肚魚、酒香紅糟炆肋骨、碧綠珠菜川椒雞等，大廚花上不少心思及工夫將具傳統特色風味的菜式精緻地重新呈現，給食客帶來味覺與視覺的驚喜和感受。

至於潮式點心及甜品種類繁多，潮州蒸粉粿、黃金炸油粿和反沙芋條最為常見，不論大人、小孩都喜歡。加上，餐廳各款潮式點心及甜品新舊交融，保留了昔日豐富的口感層次，也融入了粵式飲食文化，將口味和外觀再昇華，打造具本土特色的潮州風味。餐廳午間時段亦供應多款潮式美點，賣相小巧精緻，適合一眾年輕食客飲茶打卡！

■椒鹽九肚魚

■トト脆蠔烙