



■原條巨花膠長達28cm。



■沖繩活水飼豚梅花卷肉質鬆化。

■火焰雙魚巨蟹鍋即席點火炙燒再炒製。

■新西蘭法式羊架片肉質鮮嫩柔軟。

吃出氣氛 契爺鮮入圍煮

位於旺角的鮮入圍煮裝漢混合海鮮檔、肉檔以及菜檔元素，深受港人歡迎。今次在黃埔區（黃埔天地聚寶坊（第11期）地下G26號舖）開新店，易名契爺鮮入圍煮，全因靈魂人物何偉衝（契爺）強勢回歸，他每天親自挑選最新鮮的食材入饌，務求令客人食到最鮮的味道。為慶祝新店開幕，每位到場的顧客送原條貴州野生AAA級竹筍王。

被稱為花膠雞之王的契爺，除於9年前創出花膠雞湯火鍋外，更因多年來一直鑽研花膠雞鍋之烹調法，提升湯底品質，難怪吸引客人爭相品嚐。新店保留原有花膠雞湯底之質素，更不惜工本，用上來自加勒比海海域的原條肉身豐厚花膠，長達28cm，口感軟滑，啖啖膠質。而熬製原條大花膠雞鍋湯頭，嚴選雞皮夠黃、雞油夠香的麻黃雞，以30份雞湯與1份雞油的比例，

令天然雞油完美結合雞湯。湯頭金黃鮮香帶濃郁雞味，入口味道鮮香濃郁，輕輕的黏口感覺讓人感到濃湯中滿滿的骨膠原。

除了著名花膠雞鍋以及靚食材外，契爺會親自把客人點選之海鮮，即場放入大堂魚缸，證明全屬新鮮生猛，並且大叫客戶稱呼以及點選之海鮮，並送上意頭祝賀語句，讓食客打卡之餘，亦令現場氣氛相應提高。另有全新火焰雙魚巨蟹鍋，契爺以星座為概念，將雙魚以及巨蟹加入鍋中研發成火焰雙魚巨蟹鍋，滿滿鑊氣與鮮味。先將鐵鑊放於客人面前，鍋中預先加入麵包蟹、銀鱈魚、魷魚、蜆、鮮蝦等海鮮，由店員於面前即席倒入花雕酒後點火炙燒再炒製至半熟，烈焰冲天的視覺震撼效果十足。

另有新西蘭法式羊架片和沖繩活水飼豚梅花卷配合雞煲或巨蟹鍋，前者選用新西蘭羊中最嫩肌的7支骨羊架部分，致敬西餐三支羊架擺法，以細緻的刀功把肋骨去除後切成薄片，肉質鮮嫩及柔軟，於鍋裏灼2、3秒即可，後者豚肉帶亮麗的粉色，脂肪甘香油潤，肉質特別鬆化，甚至與牛一般入口即溶。

火鍋雞煲 港人摯愛

■皮蛋芫茜茶瓜湯底。

香港十分流行食雞煲火鍋，各式招牌、麻辣、海鮮等湯底，配上各式食材，絕對是三五好友大快朵頤的最好時光。因此為大家推介主打招牌花膠雞湯火鍋的契爺鮮入圍煮，以及推出放題優惠的丁丁烤魚，絕對歡樂又盡興。

■嚴選5款時令海鮮，鮮甜無比。

滿足放題 丁丁烤魚

位於大埔舊墟直街4-20號美新大廈地下A2號舖的丁丁烤魚全新開張，承襲自2009年開業的旺角汀汀烤活魚，店內以家庭式風格設計搭配柔和燈光設計，座位安排也很寬敞，整體質感年輕、現代，有別於傳統川菜館的中國風，主打四川烤魚及雞煲，讓一眾食客回味一下道地川味的麻、辣、鮮、香。為慶祝品牌新分店落成，新店添加火鍋放題元素，一個套餐價248元，食齊烤魚、雞煲、火鍋放題三大特色美食。

丁丁烤魚負責人陳生指品嚐美食其中一大要訣是創新意念及足夠多元化，不時更新。於是創造出坊間少見的烤魚放題餐廳。惠顧丁丁烤魚放題，最矚目莫過於時令海鮮拼盤及刺身拼盤。時令海鮮拼盤嚴選5款時令海鮮，所有海產均由附近街市新鮮送到，鮮甜無比。刺身拼盤即可品嚐大隻甜蝦及多款刺身，一上碟色彩繽紛，令人垂涎三尺、增添食慾。另外還有多種來自海陸空的食材，選擇豐富，包括有澳洲M5和牛、安格斯肥牛、黑豚肉、羊肉、肉丸類及蔬菜類，款款新鮮，菜式快速送上，一次過體驗味覺及視覺享受，絕對是打卡之選。

放題套餐湯底，可選重慶四川麻辣鍋、滋補花膠雞鍋、姬松茸雜菌鍋、皮蛋芫茜茶瓜、美顏木瓜雪耳雞腳、瑤柱冬瓜片糖排。還有甜品及飲品，甜品手工雪糕杯更有多種口味例如伯爵茶及海鹽雪糕，飲品亦有超過30多款選擇，任飲任食，另外可加48元任選3支啤酒。



■丁丁烤魚用餐環境舒適。



■湯底有辣有唔辣。

■刺身拼盤即可品嚐大隻甜蝦及多款刺身。