

## 滋味點心 滿足味蕾



■焗孜然羊肉酥

■花螺紅芽芋仔焗鵝掌翼

「沙田18」這次點心方面集齊甜、酥、香、辣。喜歡吃羊肉的朋友可以嘗嘗焗孜然羊肉酥。外酥脆鬆軟，滋味肉香在中央。孜然既蓋住了羊肉的膻味，又將香味散發得剛剛好。星星外形的方魚芥蘭肉碎餃則帶着濃郁的方魚香氣。賣相圓轉轉的是香辣蟹肉餃，粉皮爽口，一點也不齙牙；鮮甜蟹肉中還帶着微辣。

小菜花螺紅芽芋仔焗鵝掌翼，香滑的奶芋索盡了花螺的鮮甜，再配上軟腩入味的鵝掌翼，非常美妙。籠仔糯米蒸腩排是招牌菜式，粒粒分明的糯米包裹着爽口彈牙的腩排，讓人胃口大開。

黃酒薑汁雞子煮桶蠔也超滋補。肥美的桶蠔加上一咬爆漿的本地新鮮雞子，再配合香氣撲鼻的黃酒和暖胃生薑，拼湊出暖心滋味。黑胡椒煎焗老虎蝦也很惹味。巴掌大的虎蝦新鮮彈牙，大廚還淋上調和了新鮮黑白胡椒與香茅的微甜醬汁，突出了蝦的鮮味。

這次，師傅更創新推出酸車厘子相思梅雪葩。此外，椰子芋頭雪糕也散發着幽幽椰香和芋頭的淡香。最後的五糧液朱古力雪糕中，甘醇的朱古力雪糕混入了香氣撲鼻的五糧液，芳香酒味融於幼滑雪糕中，甚為誘人。



■籠仔糯米蒸腩排是招牌菜。



■方魚芥蘭肉碎餃

# 蠔宴潮菜鬥艷 新菜式饗熟客

年尾是聚餐時節，也是與親朋好友享用一頓開懷大餐、共同過年的好時候。一直多擁躉的凱悅酒店集團旗下的兩家中餐廳——「沙田18」、尖沙咀凱悅酒店的「凱悅軒」每季都有新菜式出爐，以迎合熟客胃口。近期，兩家餐廳也分別推出集合焗孜然羊肉酥、香辣蟹肉餃、籠仔糯米蒸腩排等美味，以及美國生蠔、酥炸煙熏蠔配菊花啫喱等特色菜品的季度新菜單，為大家打造菜香四溢的新年氛圍。

文：雨竹 攝：寧寧



■黃酒薑汁雞子煮桶蠔



■「蠔」華X.O.醬蝦乾小炒蠔

## 各式「蠔」菜 鮮味無窮

冬季是生蠔的當造季節。凱悅軒主廚黃皓勤精心設計出一系列以蠔為主角的嶄新菜式，為食客帶來鮮味無窮的「蠔」門盛宴。

酥炸煙熏蠔配菊花啫喱以肉質肥美的美國生蠔為主角，先以茉莉花茶葉煙熏，後酥炸至外脆內軟，再配以菊花口味的啫喱減油膩，味道鮮甜可口。蜜香柚子蠔是一道清新的菜式，黃師傅將輕炸過的生蠔配上自家製蜜香柚子汁，讓菜品的每一口都飄出淡淡柚子香，令人胃口大開。

黃師傅還以香港大牌檔菜式小炒王作靈感，炮製出「蠔」華版X.O.醬蝦乾小炒蠔。他將蠔仔、蝦乾、蘑菇、炸芋絲、法邊豆等炒勻，再加入凱悅軒招牌X.O.辣椒醬提升香味，打造出極具層次的口感。

另一道菜式——驅寒活血的拍薑魚頭生蠔煲亦盡顯心思。黃師傅將香煎大

魚頭放入雞湯後，又加入生蠔和薑葱等配料，製成鮮甜奶白的湯品。沙薑乾焗鴛鴦蠔煲亦很特別。這款煲結合了甘香的金蠔與肥美嫩滑的美國生蠔，還配有一同爆香的新鮮沙薑、蒜頭、蔥及少許指天椒，香濃惹味，提升了蠔的鮮美度，入口也豐腴多汁。

一碗熱騰騰的香芋臘味蠔仔煲仔飯可以為這頓「蠔」宴作結。飯粒充分吸收了臘腸和潤腸的油香，伴有香芋、蝦乾和蔥花，再淋上美味的豉油，還配有煲底的黃金飯焦，溫暖脾胃；味道鮮甜之餘亦滿足口慾。

這桌「蠔」宴將一直提供至2月9日，為農曆新年拉開令人胃口大開的序幕。

■蜜香柚子蠔是一道清新的菜式。



■沙薑乾焗鴛鴦蠔煲，豐腴多汁。