

## 度假風情 花椒八角

花椒八角是一家川粵菜餐廳，以其精緻的菜品而聞名。更因為位於東涌纜車站旁邊的達東路花園入口，須轉左進入秘密花園內才能到達，形成獨特的用餐環境，有與世隔絕般的寧靜。外部環境開揚，散發着外國度假風情，而餐廳內部則營造出一種放鬆的氛圍。

在這裏可品嚐到正宗的川粵菜。其中，香油海蜇頭是一道受歡迎的前菜，黑色的海蜇頭是師傅特別搜購回來，在其他地方也很難試

到。而黑色海蜇頭配上白色的繡球菌，口感爽脆，加上特製的調味料，如生抽、糖、花雕酒、麻油和葱油，這道菜味道鮮美，令人回味無窮。霸王辣子龍蝦尾是餐廳的招牌菜之一，由加拿大進口的龍蝦尾肉主導，以花椒、泡椒、辣椒王、蒜蓉起鑊，配上惹味孜然粉、麻油、米酒炒至乾身；龍蝦尾鮮嫩豐潤，相互輝映，讓你的味蕾在辛辣的口感中得到挑戰和滿足。

另一道是滋味二重奏雙子座，讓你一次品嚐到水煮魚和酸菜魚這兩道傳統名菜。酸菜魚是川菜中其中一款必食名菜，水煮魚以新鮮的魚片搭配多種辣椒和香料為特色，口感鮮嫩辣味十足。而酸菜魚則運用了酸菜的酸味和魚的鮮

美，味道酸辣開胃。這道菜結合了不同的風味，帶來一種前所未有的味蕾享受，配上一碗白飯，更能增添食慾和滿足感。

菜單上還有其他精選菜品，如蒜泥白肉、水煮魚、蒜片牛柳粒、麻婆豆腐等，每一道菜都經過精心調配和烹製，保證口味的正宗和優質。



■香油海蜇頭罕有特別。

天氣潮濕，不少港人都會想食川粵菜，適當地食辣既可祛濕，也可開胃，增加胃口。因此為大家介紹多家主打麻辣的川粵菜餐廳，包括花椒八角、川粵時空時尚小廚和麻辣香鍋，總有一家適合你。

## 自家調味 麻辣香鍋

位於旺角砵蘭街198號地舖的麻辣香鍋，主打四川菜，以秘製的香鍋醬濃香四溢因而得名。負責人鄭先生有20多年川菜經驗，曾不辭勞苦到四川拜師學藝為期兩年，並在回港後成立麻辣香鍋。以新鮮食材和傳統川菜技巧為核心基礎，又針對港人的口味改變，呈現新派川菜，所有菜式都是自家調味。無論是辣度、油分等很平均，達至辣而不嗆不油膩。有別於一般辣味造成燥熱感甚至噁口，會讓人有一直想吃下去的感覺。

其中主打的麻辣海鮮鍋，鍋裏鋪滿紅紅綠綠的辣椒、芫茜、芝麻，光是賣相已經感到格外刺激。麻辣海鮮鍋相當鮮活、足料而且豐盛，有齊肉蟹、大連鮑魚、海蝦、沙白、魷魚，配以招牌香鍋醬調味，為了這個醬汁，鄭先生特別經過連日炮製及嘗試，當中包含超過24款惹味香料，期間不斷加減當中的調味料分量，以至整個麻辣海鮮鍋成為招牌菜式之一，特別吸引一眾喜歡吃海鮮的港人。此外，還有限量供應的小龍蝦，分別有無辣的十三香小龍、蒜香小龍蝦、麻辣小龍蝦，特別推介的麻辣小龍蝦，除了秘製的醬料之外更加入大紅袍、鮮花椒枝至入味，將鮮味辣味共冶一爐。食肆還有酸菜魚、辣子豬大腸、藤香雞等，都值得一試。



■麻辣海鮮鍋，足料豐盛。



■麻辣小龍蝦，將鮮味辣味共冶一爐。

# 祛濕開胃

選擇繁多  
川粵時空時尚小廚

川粵時空時尚小廚是一所正宗川味精美粵菜餐廳。雖然位處觀塘工廠區（駿業街66號巧運工業大廈1樓C室），但無論是用餐環境或出品都不失禮。廚師精心挑選四川本地香料及食材入饌，為食客打造不一樣的川粵風味，且餐廳的簡約裝潢也頗有現代古典風格，配搭寬闊的卡位，甚是舒適。

其中冷盤便有涼拌青瓜、涼拌魚皮等，口感清爽，食完可以話好開胃。主打菜式包括麻辣口水雞，雞肉嫩滑，而且醬汁滋味。尚有重慶紙

包魚，做法極像慢煮，魚肉鮮美，香辣入味，魚肉肉質好嫩，一邊食一邊滲出辣味來，除了辣椒，還有酸菜、番茄、花椒等香料，所以食落有酸酸辣辣的麻痺感，非常惹味！此外，還有老壇酸菜魚、麻辣水煮魚、水煮牛雜、香辣小龍蝦、椒鹽鮮魷、黃金蝦、辣子雞、重慶烤魚、奇味雞煲等數十款菜式，選擇甚多。



■重慶紙包魚，魚肉鮮美。



■霸王辣子龍蝦尾，以龍蝦尾肉主導。

■滋味二重奏雙子座一次試齊水煮魚和酸菜魚。