

美味順德菜 靚料巧手製

順德菜深受港人歡迎，作為粵菜重要分支，不單講究「清、鮮、爽、嫩、滑」，更着重傳統精湛烹調手藝及用料的新鮮程度。本港其實有好多好吃的順德菜食府，包括以多款順德名菜喚醒味蕾的翠亨邨、私隱度極高的星月居，以及全新登場的圍爐順德菜，絕對是品嚐順德美饌的好地方。



師傅心機作 翠亨邨

在中環新世界大廈、尖沙咀 Mira Place 及銅鑼灣利舞臺皆有分店的粵菜食府翠亨邨，由即日起至5月10日推出「1頭澳洲黑邊鮑魚片皮鴨餐」、「海鮮薈萃套餐」，以及9道全新登場的巧手順德菜式，以廚師功力煮出頂尖美味，帶來最地道的順德美饌。

焦點為黃湯龍蝦煮陳村粉（438元），陳村粉由師傅人手新鮮製造，口感薄爽且軟滑，能夠掛湯。黃湯選用鮮雞熬製，濃郁美味，啖啖掛在粉條，滋味無窮；棄用傳統河鮮，改用澳洲龍蝦，增加味道層次感。銅盤蒸原味雞（260元半隻、520元一隻）是將雞件以傳統方法放於銅盤上蒸煮，再放入焗爐烤熟。銅盤傳熱均勻能極速鎖住雞件鮮味，是這道傳統菜式的重點所在。

至於陳皮煎金錢鱈（228元）陳皮泡軟後切絲拌入鱈件，放入鑊中將鱈件兩面煎成金黃色；鱈件外脆內軟，用陳皮獨有風味引出魚油之鮮。鍋貼牛奶配煎魚餅（168元）經典順德炸鮮奶的變奏菜式，將冷凍奶糕切成小塊，以蛋白附於麵包片上，炸成金黃色；濃厚奶香與香脆麵包以不同口感營造獨特順德風味。其他如順德魚雲羹、油泡黃金蒜哥魚、黑魚子玉帶炒鮮奶、生煎鮮蝦豬肚餅、紅葱頭抽水果芹菜及金銀倫教糕也是師傅的心機作。

鮑魚湯「過橋」鮮味提升

另外，翠亨邨還推出了多款套餐，其中「1頭澳洲黑邊鮑魚片皮鴨餐」（4,988元，12位用）前者特別改用名貴的時令食材，包括以順德傳統烹調方法，「過橋」精製的1頭活澳洲黑邊鮑及魚湯，將兩者的鮮味互相配合提升，切成薄片的鮑魚展現輕盈爽嫩口感；由順德炸鮮奶變化而成的鍋貼牛奶，將配上煎魚餅為食客呈上；北京片皮鴨二食為套餐添上一道濃郁色彩。包羅萬有的「海鮮薈萃套餐」（1,988元，4位用），既有採用多款優質海鮮的龍蝦海鮮薈萃，亦有鮮美不膩的鹿茸菇燉太和雞，讓你盡嘗當代廣府美食的精髓。



陳皮煎金錢鱈的鱈件外脆內軟。



鍋貼牛奶配煎魚餅風味獨特。



黃湯龍蝦煮陳村粉濃郁美味。



脆皮燒乳鴿非常入味。



鍋貼大明蝦香脆。

功架十足 圍爐順德菜

這是一家順德菜食府，位於銅鑼灣糖街25至31號 Sugar + 16 樓，由盧偉權師傅主理。盧師傅入廚至今已歷有三十多年經驗，期間不斷鑽研，如今得心應手，以精湛的烹調功夫造出多款經典招牌名菜，如圍爐炸子雞、鍋貼大明蝦、懷舊金錢蟹盒、大良巧炒鮮奶、大良煎藕餅、家鄉煎釀鯪魚等，盡顯順德菜「清、鮮、爽、嫩、滑」的滋味。



炸子雞皮脆肉白。

私隱度極高 星月居

位於灣仔駱克道382號莊士企業大廈3樓的星月居，是一間私隱度極高的食府，主要設有獨立廂房。能感受主廚精心炮製的濃郁港式風味，數十年的功力讓香港活現於舌尖之上。曾於順德聯誼總會掌廚的主廚陳日生，擅長烹調傳統粵菜，歷經三十多年歲月打磨的廚藝，絕對是品嚐粵菜的首選。陳師傅希望透過星月居，將以往只能在私人會所嘗到的絕佳手藝帶給公眾。

焦點菜式包括順德魚蓉羹，湯濃之餘配料亦多；大良野雞卷炒鮮奶，主要用蟹肉炒成，伴有香濃的奶味，還有菜遠炒球，石斑魚起骨做球再用薑蔥炒香，鮮味啖啖肉，不油膩。脆皮燒乳鴿就皮脆肉嫩，熱辣辣超好味。此外，還有豉油王香煎大蝦，調味剛剛好，色水靚之餘仲好大隻。加上嫩口的上湯浸豆苗，炒得好乾身的生炒糯米飯，令人食得很滋味。



菜遠炒球賣相吸引。