

7部分自由組合 百樂潮州私房菜

剛在去年年尾開業、位於中環皇后大道中心1樓的百樂潮州私房菜，由行政總廚許美德師傅團隊炮製、全新新春《潮味雅饌》晚市嘗味菜單（每位980元起，2位起），共分為7大部分，讓饕客可選擇心儀佳餚，合奏成十道菜的晚宴。

首先是〈精·緻〉前菜系列，大廚特別呈獻了兩道全新美饌，分別是金盞臘香蜜餞金蠔和翠玉臘香鳳凰卷。前者寓意「盆滿鉢滿」；後者象徵「團圓吉祥」。而〈養生〉湯品系列中的燕窩鷓鴣羹因加入了燕窩，令湯品更滑潤，絕對是寒冷季節不可或缺的滋補湯羹。以海鮮入饌的〈鮮·活〉系列包括豆醬薑蒸金邊方劑和開邊金銀蒜蒸藍龍蝦，前者以潮汕入口的普寧豆醬搭配方劑，並與薑蓉同蒸，帶出淡淡的甘香鮮美；後者把兩種經不同處理的蒜香，滲透進肉質幼嫩鮮甜的藍龍蝦中，而金銀蒜也象徵着「金銀滿屋、財源廣進」。

〈禽·戲〉系列則呈上一道工序繁複、耗時至少7小時的潮汕經典手工名菜——潮式栗子八寶鴨。大廚將8種食材，如瑤柱、栗子、香菇等，釀入鴨中，讓鮮美與口感無縫地交融。〈時·令〉蔬菜系列則提供3款傳統菜餚，包括潮汕名菜太爺肉丸、春菜煲等任君選擇。〈五·穀〉主食系列的亮點，絕對是高貴的原隻鮑魚煨飯。最後，食府以時令〈甜·沁〉系列的鴛鴦甜品，為晚宴留下悠長的餘韻。

百樂潮州私房菜師傅許美德炮製多款新春菜式。



高質中菜 開心團年



頂級南非六頭湯鮑魚扣日本刺參矜貴又滋補。



栗子八寶鴨為潮汕經典名菜。

金盞臘香蜜餞金蠔寓意「盆滿鉢滿」。

開邊金銀蒜蒸藍龍蝦賣相吸引。



金玉滿堂蟹肉花膠燴燕窩養顏滋補。

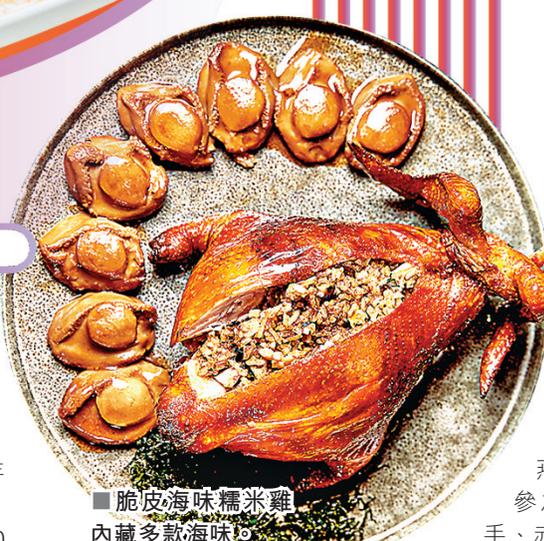
農曆新年將至，又係時候物色團年飯及開年飯的餐廳！小編精選數間高質中菜廳，包括卅二公館、百樂潮州私房菜和帝京軒，方便大家及早預訂，並在舒適的用餐環境，與親朋好友開開心心地開個好年。

迎合大小家庭 帝京軒

位於太子道西193號帝京酒店3樓的帝京軒，則由即日起至2月15日呈獻2款意頭十足的團年春茗賀歲套餐「金蛇賀歲迎新春宴」，分別供4位（3,200元起）、6位（4,800元起）及12位（9,600元起）用，不論大小家庭都同樣適合。

金蛇賀歲迎新春宴II的焦點包括金牌黑豚叉燒，特別挑選香甜鮮美的黑豚，只取俗稱「梅頭」的豬上肩肉，肥瘦分布均勻，肉質軟腴。黑豚肉塗上秘製醬汁醃製，入爐以大火燒15分鐘後塗上麥芽糖，再回爐以中火燒製1.5小時而成，叉燒表面微微焦脆，入口甘香鬆化。還有頂級南非六頭湯鮑魚扣日本刺參和金玉滿堂蟹肉花膠燴燕窩，前者以頂級六頭鮑魚及日本刺參為主角，先以金華火腿、老雞、豬手、赤肉以慢火一起熬製出濃郁的高湯，再放入原隻南非六頭鮑魚，以傳統粵式手法燜煮5小時，讓每一滴高湯精華完全滲透其中，鮑魚嫩滑軟腴，每一口盡是矜貴滋味，日本刺參食療價值豐富，肉質爽滑，同樣以秘製鮑汁燜至軟腴入味，矜貴又滋補；後者則將蟹肉及花膠等熬成湯羹，最後加入燕窩，鮮香甜美，事實上燕子古有「吉祥鳥」之稱，燕窩亦具吉祥之意，加上養顏滋補，難怪備受女士歡迎。

其餘菜式包括秋葵牛肝菌小耳朵、滷汁鵝掌翼、叁葱豉蒜油泡帶子桂花蚌、鴻圖大展清蒸海星斑、喜鵲臨門芝麻鹽焗雞、五穀豐收臘味糯米飯和大富大貴紅豆沙等。



脆皮海味糯米雞內藏多款海味。



胡椒烤焗羊腩，外脆內嫩。



五色藜麥炒龍蝦，健康又美味。

味覺盛宴 卅二公館

位於中環德輔道中4至4A號渣打銀行大廈地庫的卅二公館，特別於1月29日至2月12日期間呈獻祥蛇賀歲新春菜單，上乘食材與新年祝願共冶一爐，炮製出一系列美味與好意頭兼備的新春精緻佳餚。

象徵着富饒與好運的鮑魚龍蝦撈起（1,280元）絕對是農曆新年飯桌上必不可少的菜式，色彩繽紛的蘿蔔絲、香脆的芋頭、鮮甜的龍蝦和鮑魚，食客一邊高舉筷子把惹味可口的食材及醬料撈起拌勻，一邊說吉利說話，每一口都象徵對來年的美好祈願。還有全新菜式五色藜麥炒龍蝦（680元），主廚選用新鮮的波士頓龍蝦，配上清香的五色藜麥，襯托出龍蝦的天然甘甜，呈現視覺和味覺的奢華感官享受；海鮮愛好者不可錯過虎蝦扒津膽，鮮甜彈牙的新鮮虎蝦炒至恰到好處，搭配爽脆的津白和濃郁的蝦

湯，暖心的滋味令人陶醉。上海年糕燒黃魚（980元）則有着雙重好彩頭：年年有餘、步步高陞，細膩的魚肉與嚼勁十足的年糕相得益彰，宛如一場味覺的盛宴。

另一道焦點菜式金蠔鬆脆蝦盞（280元）意頭十足，金蠔粒、臘味、馬蹄和甜豆以現炸蝦餅盛載，寓意黃金滿載，酥脆的口感帶來豐富的層次變化。矚目之選則是胡椒焗羊腩（450元），柔軟的法國羊肉滲入芳香撲鼻的五色胡椒，外脆內嫩，令人垂涎欲滴。脆皮海味糯米雞（1,080元）則盡顯廚師的高超烹飪技藝和精細刀工，先將本地新鮮農場雞去骨起肉，完整的雞殼內釀入鮑魚、花膠、糯米和臘味，再將外皮烤至金黃酥脆，這道「手工菜」完美詮釋卅二公館對傳承傳統烹飪藝術的堅持。