



北京填鴨



蝦子鍋塌豆腐



鹽爆管廷



由大廚即席在客前處理北京填鴨。

以北方菜為基礎的京菜，又名京幫菜，受惠於位處國家首都的物華天寶、人傑地靈，集全國美食烹調技藝及精華之大成，構成獨有的京城風味。由香港餐飲集團「饕餮集團」策劃及營運的全新懷舊京菜館「日月樓」，於連續兩年榮獲《香港米芝蓮必比登推介》的手工粵菜食府「船記」舊址開業。京幫菜的烹調方式豐富多變，包括爆、烤、涮、溜、炸、燒、炒、扒、煨、燜、醬、拔絲及白煮等，在「日月樓」團隊的嚴謹選料及匠心演繹下，每道佳餚均體現正宗京城風味，再現專屬於老香江的美味記憶。 採、攝：王美

# 幾近失傳京菜 管廷入饌重現

早於上世紀五六十年代的香港，市面上多見由遷徙自祖國北方的戰後人民所開設的京菜館，各路廚藝精湛的大廚爭相獻技，令當時的飲食業發展蓬勃熱鬧。這飲食風潮延續至百業繁盛的八十年代，融會香港獨有的文化特質，成就豐富多樣且別具京魯特色的地道滋味，因而啟發了今日「日月樓」的創辦藍圖。

## 必食京菜三寶

餐廳豐富多樣的單點菜單設計靈感源自八十年代的昌盛繁榮，近200款菜餚各有特色，無一不流露團隊的傳承初心，以美食聯繫過去與未來，竭力保存回憶中的京菜滋味。北京名菜菜品繁多，而當中獲業界稱為三寶的包括開胃的「酸辣湯」、鮮嫩多汁的「山東燒雞」以及肥而不膩的「北京填鴨」。

「酸辣湯」混合豬肚絲、豬紅、鮮蝦、嫩豆腐及木耳等食材即點即煮，務求還原最地道且療癒人心的北方風味。人氣美饌「山東燒雞」，選用約兩斤重的本地三黃雞，抹上醃料後靜置三小時以便入味，然後採用先炸後蒸的方式鎖住鮮嫩肉汁。手撕的雞肉皮薄味濃，搭配自家製的靈魂蒜汁，更能進一步提升鮮味。而「北京填鴨」可說是馳名國際的京菜名物，廚師團隊精挑細選北京的白羽鴨，取其肉脂比例完美、色澤紅潤

的鴨皮蘸上醬香細膩的自家調配磨豉醬及砂糖，並配以手工製的透薄餅皮，與京蔥及青瓜條一同享用。

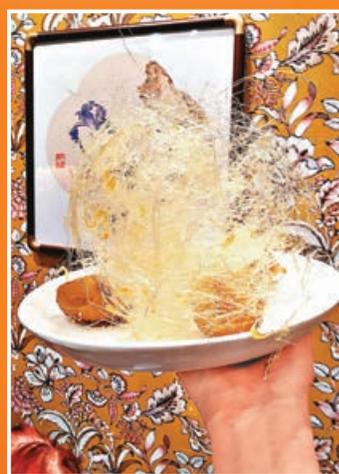
## 製作工序費時費神

在單點菜單上，開胃冷盤推介選用本地新鮮豬腰製作的「槍腰片」。此菜考驗大廚的刀工技藝，廚師以花刀切法將豬腰切成薄片，簡單以醋和鹽調味後，以白滷水、花椒和香葉等食材燴煮一小時，平衡了腰花特有的風味。

在主菜方面，坊間少見的「鹽爆管廷」以豬的罕見部位——管廷（即豬氣管）為焦點，因製作工序費時費神而幾近失傳，這菜式着重大廚刀法，要將其切至粗細一致的幼條方屬上品，洗淨後的管廷先經氽燙兩小時去除豬油，再巧手以鹽爆香，方能展示管廷爽脆不韌的純粹風味。

而「蝦子鍋塌豆腐」則採用魯菜特有的鍋塌技藝烹製，先將裹滿蛋漿的豆腐煎至金黃焦香，再淋上蝦味鮮濃的蝦籽醬汁煮至乾身，讓豆腐完全吸收其鮮香濃郁，外鮮內嫩的滋味一觸即發。

最後的甜點菜單薈萃京菜館的招牌甜食，當中備受社媒喜愛的「拔絲蘋果」講究拉絲技藝，以巧手精製的糖絲網覆蓋日本富士蘋果，帶來甜脆的多重口味享受，細緻展示中華文化的製糖歷史。



「拔絲蘋果」。



手撕的雞肉皮薄味濃，可搭配自家製的靈魂蒜汁。



室內設計復古。

「日月樓」的廚師團隊人才廣集，當中不乏擁有逾40年入廚經驗、出身自香港著名老牌京菜館（如現已結業的「美利堅京菜」、「松竹樓」及「新洪長興飯店」等）的廚藝大師，冀望能再度於香港重現昔日美食之輝煌，傳承懷舊京菜的精髓。

集團致力重塑老香港黃金歲月，旨在復刻八十年代的飲食情懷，經典詮釋一系列歷久彌堅的地方菜餚，為來自世界各地的美食愛好者呈獻兼具北方風味的老北京特色，喚醒流金年代的味覺回憶。京菜館的室內設計以明黃色為主色調，讓食客甫進店便能回想起八十年代的點滴情懷。牆身綴以中國風復古碎花壁紙，配以維多利亞風格的古典畫框，展示多幅寓意吉祥的丹青。在輕鬆的懷舊用餐氛圍中，食客不僅能品味京菜精髓，更能感受到團隊的熱情好客。

打造懷舊飲食氛圍