

古法燒鵝 煙熏飄香



▲太興的鵝由內地一間固定供應商提供，確保貨源品質

廚師是食肆的靈魂，但不少大廚呻如今年少年輕人入行，因為他們「唔捱得」，當上大廚，無十年八載是沒可能。其中港人最喜歡食的燒味，師傅亦須由學徒做起，惟面對烤爐的高溫，如今沒多少年輕人熬得住。是故大型連鎖食肆為了令學徒能在短期內晉升為師傅，將烤爐操作電腦化，令新人容易掌握兼有成就感，便可留住他們，且可保持燒味的統一水準，永無落差。

大公報記者

湯艾加 陳惠芳 文、圖



▲何小鋒指古法燒鵝是充滿煙熏味的



▲以電腦化烤爐製作的「滿爐燒鵝」

港人喜歡吃燒味，其中以燒鵝價錢最貴，一碟鵝髀飯要七八十元。以前最出名的燒鵝在深井，一家大小要車勞頓專程入去深井吃。隨着時代不同，如今很多燒味店的燒鵝已有一定水準。連鎖食肆太興最近推出「滿爐燒鵝」，該店為何有此構思？全因傳統的煙熏燒鵝，如今已買少見少。

電腦烤爐還原味道

食店負責人何小鋒在九龍灣店接受訪問時說：「最古老的燒鵝手法，鵝是充滿煙熏味的，令燒鵝多了一種不同味道。那被荔枝柴火燒過的燒鵝表層脆皮，陣陣隱隱約約的香氣的確讓人難忘。是故我們經過師傅的創新方法，還原傳統燒鵝的煙熏香味。我們工場秘製醬汁醃製，每包分量一樣並由師傅醃製，去除膾味，鵝肉徹底滲入醬汁，先將鵝皮、上鵝水再加以風乾，讓它盡吸醬汁的精華，再放入爐中烤熟。我們首先把幼身的荔枝柴圍着烤爐排好，關密爐後會逼出煙熏效果，十五分鐘後，便將已處理好的鵝放入烤爐烤熟。熏製過程加入了秘製的五種香料，所以煙熏味會隨着熱力滲入鵝皮及鵝身，那燒鵝便有傳統煙熏及烤製的香味。我們現在採用電腦化烤爐，師傅早就調校好時間，只要一按掣，時間一到便有新鮮出爐的燒鵝吃，這樣客人便可隨時吃到新鮮出爐的燒鵝。由工場醃製醬汁及電腦燒烤可免卻不同師

傅的不同做法，保持食物的一定水準。另一重點是，此舉可以培育人才。時下年輕人怕辛苦，要他們從學徒起步，幾年後才升為師傅，其間他們已經退出了。如今有電腦化燒烤爐，又有工場提供醬汁醃製，來到他們手裏只是加工製作，若做得出色，三個月他們便有晉升和加薪機會，此舉就可解決連鎖食肆的人手問題。」事實上，不少食肆招聘見習廚師都叫苦連天，很多年輕人幹一陣子便離開，難以栽培人才。

他道：「店方採靈活做法才可留人，又可以鼓勵年輕人和令他們有成功感，繼續在這行



▲燒鵝髀飯惹人垂涎

打滾。」此時侍應送上一碟「滿爐燒鵝」讓記者品嚐，只覺入口有煙熏味，又嚼到香脆的鵝皮，感覺跟一般烤燒鵝不同。何小鋒續說：「『滿爐燒鵝』推出後，客人回響很好。除燒鵝外，我們亦用上電腦製的燒烤爐燒又燒，這樣就時時有又燒出爐，同樣大受歡迎。」

嚴選鵝源保證肉質

太興對鵝的品質亦有嚴格挑選，他們與一間固定供應商長期合作。

他說：「我們的內地供應商以自然餵料方法將鵝養大，鵝是吃草和穀米，初期讓牠們周圍跑，成長了一段時間便要關在牢中養，免牠們運動得太多令肉質變韌。而且鵝養到一百天便要交貨，過了時間其肉質便硬了不好吃。鵝每個部分都好吃，其實視乎客人喜好。鵝胸肉多，鵝骨骨多好嚼頭。至於客人至愛的鵝髀，集兩者之大全，加上肉與皮之間的脂肪，分外好味。雖然很多人不吃鵝頭，但鵝頭的肉與脂肪分布均勻，用來下酒最好味。另有貼士提供給食客，母鵝比雄鵝好吃，前者肉嫩，脂肪更豐潤。又較短身，就知是母鵝了。」

大勢所趨，什麼都電腦化的時代，烤爐亦以電腦程式炮製統一水準的燒味。無疑這可保證連鎖店的食物品質，可是會否少了一份人的感情味道哩。

港人喜吃鵝

港人喜歡吃鵝，其次才是鴨。前者價錢高，更是上得檯的名菜。

一般連鎖快餐店的下午茶只售燒鴨兩款，三十多元，當然吃不到燒鵝級數。說到北京烤鴨的起源，根據《元史》記載，元破臨安後，元將伯顏曾將臨安城裏的百工技藝徒至北京，由此烤鴨技術傳到北京，烤鴨也成為御膳饗宴之一。而且在古代，皇帝認為鴨子高於一切家禽。所以，北京人偏愛烤鴨。

至於燒鵝，香港的喜宴有兩個基本的習俗：一是必有雞，所謂「無雞不成宴」；二是避不食鴨，據說是鴨的寓意欠佳（在孟蘭鬼節，民間慣以鴨拜祭）。所以，烤鴨在廣東的飯店銷路不大，而燒鵝卻大行其道，

加上味道可口，大獲人心。雖然港人喜歡吃鵝，可是亦有人認為鵝對病者或皮膚病患者會有不良影響，少吃為妙。

但根據中醫所述，鵝肉性平、味甘；歸脾、肺經，可以止咳化痰。除此之外，根據清代《隨息居飲食譜》記載，鵝肉還可補虛益氣，暖胃生津，適宜身體虛弱，氣血不足，營養不良之人食用，也被列為糖尿病人的首選食用肉品。鵝肉尤其適合在冬去春初時節進補，故有說「喝鵝湯，吃鵝肉，一年四季不咳嗽」。

港人少吃鴨，除因肉瘦不好味外，亦覺得請人吃燒鴨不夠大體，惟北京烤鴨，港人才覺得是上乘之菜。



▲北京烤鴨 網絡圖片

花好月圓糖兄弟



簡飲擇食

簡嘉明 文、圖

月餅市場，從來都是餅家必爭之地。

大型連鎖集團有明星代言，老字號有傳統風味，各出奇謀，可見月餅戰場那一年一度的一杯羹，定必十分「和味」。近日人們甘願大排長龍購買某集團出品的「流心」月餅，還炒賣其月餅券，甚至有人在網上出售偽造月餅券騙財，足見人們對這應節食品的瘋狂。

過去月餅都是全人手製作，為滿足市場需求，餅店在中秋前都要將不少工序外判，才能應付繁重的工作。兒時暑假曾於親戚家小住，與表姐一起打發無聊的日子，其中一個令我至今也沒忘記的活動就是剝取蓮子心。由於餅家須用大量蓮子製月餅的蓮蓉，但蓮子中綠色的蓮子心味道苦澀，因此必須以人手逐顆將蓮子心除掉，而這工序就成了婦孺暑期最佳的兼職了。主婦們將用麻布袋盛載的蓮子拿回家，每天午餐後就與孩子們一起剝取蓮子心。那時大人用小刀將蓮子剝開，小朋友就負責把心取出，大家一邊工作一邊聊天，日子就這樣簡單地過去。

時移世易，人們口味會變，對食物品質的要求也不斷提升。顧客要求選擇與新意，所以每年都有不少新店加入月餅製作銷售的戰場，局面絕對是百花齊放，不讓老字號及大集團專美。最近認識了一家由四名年輕甜點師創立的西式糕餅店「糖兄弟」（Sugar Brothers HK），也憑他們對甜品製作的熱誠、技術與品味，推出自家研製的新式冰皮月餅。

創業艱難，沒有雄厚集團的資本與市場優勢，「糖兄弟」就以創意與質素取勝。四名具豐富酒店甜點製作經驗的師傅夜以繼日，親手做的「花月」系列，巧妙地以食用花配搭水果，做出四款極具新意和水準的粉色低糖冰皮月餅，包括菊花蜜柑、玫瑰荔枝紅桑子、紫羅蘭雜莓與桂花柚子。此外，他們堅持用上乘和天然的材料，如以蝶豆花、柑橘和白桃調製天然色素，做出健康、漂亮又美味的食品，讓顧客吃得開心又放心。

「糖兄弟」那一個個美得像藝術品的幻彩冰皮月餅，讓傳統的中秋變得浪漫詩意，



▲「花月」低糖冰皮月餅用料上乘天然



▲以花與水果入饌，粉色的冰皮月餅令傳統的應節食品耳目一新

優雅時尚。雖說生意難做，但機會總會留給有準備的人，只要具實力與恆心，就有方法讓夢想成真。就如每年中秋，不論與至愛分隔多遠，只要各啖一口月餅，還是可千里共嬋娟，心思相連。

創新秘魯中菜

在艷陽高照的日子，搵間食肆坐低慢慢嘆美食，不失為消暑良方。落戶於中環卑利街的秘魯中菜小館Chifa，帶來秘魯菜與中菜交融的獨特菜式，讓食客感受秘魯利馬唐人街的熱鬧氛圍。

其中Dumplings（餃子）有一系列大膽口味的創作，包括加入紅菜頭的Violet Xiao Long Bao，紫色的小籠包以新鮮豬柳為餡料，注入蔬菜高湯

，底下加入一層以烤雜菜熬成的醬汁，口感豐富；Lomo Saltado Dumpling則將傳統Chifa菜式加入創新元素，用牛柳、洋葱及薯仔製成，配上鬆脆甜薯片、炸紅葱頭及秘魯辣椒，新穎之餘不失傳統的味道。

飲料方面，多款清爽的雞尾酒味道清新，不妨來一杯由白梅酒、香蕉利口酒和白苦艾酒混合而成的The Canary，非常醒胃。



▲The Canary口感清新



► Lomo Saltado 糰合傳統與創新的元素