

迪園美食節 得獎菜饗客

款式繁多

每次到香港迪士尼樂園，大家除了玩，與迪士尼人物合照之外，還可以體驗美食之旅。迪園現推出首個「皇室佳釀美食節」，當中以輕便迷你分量重新演繹多款從未公開亮相的環球得獎菜式，包括在「WACS Global Chefs Challenge, Korea-Final」及「HOFEX Finger Food Display」獲銅獎的美食，還有必嘗的分子料理、甜品控最愛等等，實有一樣適合你。

大公報記者 許詠妍(文、圖) 徐小惠(攝錄)

「皇室佳釀美食節」設有包羅不同美食的專區，如精緻的分子料理、淺酌白霧翻騰的特色飲品、造型特別兼打卡指數滿分的甜品等，當中以屢獲殊榮的迪士尼特色環球美食，最為吸引。香港迪士尼樂園度假區的星級主廚團隊以輕便迷你分量重新演繹多款得獎菜式，每星期會推出五款。

另外，美食節帶來賣相漂亮的分子甜品料理，包括氣氣朱古力松露、青蘋果乳酪、意大利奶凍杯等。廚師巧妙改變食材的形態，如果不告訴你採用了什麼食材，真的要一試才知道。

特色環球美食

海鮮柚子沙巴翁

經典的意大利甜品可以變成鹹食。以龍蝦蝦殼製成濃郁、海鮮味濃的底汁，上面配以分子料理方法製作而成的魚子形柚子醬，每一口都有甜甜酸酸的感覺。



素食凍頭盤，以森林為構思主題，把綠色的椰菜包着忌廉芝士，做成小山丘形狀，旁邊加雜菌，再配以檸檬果醬汁。不論外貌和味道，都讓人有如感受森林的氣息。

雜菌椰菜卷

小方塊不是直接把牛肋肉切成的，而是先將牛肋肉焗煮，拆絲，並加入番茄醬烹煮，之後製作成小方塊。表面鋪上一層由橄欖油加麵粉製成的網狀脆片，令口感更豐富。

燴牛肋肉配南瓜



油封鱈魚配蟹籽忌廉汁

以低溫浸煮而成的鱈魚，保留魚的油分，分外嫩滑；上面放杏仁片和麵包糠，口感既滑又脆，層次和口感都異常豐富。

椰菜花北海道牛乳芝士撻

以燕麥作撻底，配上經過不同處理方法的椰菜花，底層的椰菜花以日本牛乳及芝士焗製，表面有椰菜花乾脆片，口感豐富，亦讓食客多層次體驗同一款食材的不同味道。芝士撻配以米奇造型，十分可愛。



卡邦尼意粉

廚師以意大利區內上乘的芝士王「帕馬森乾酪」即場製作，濃烈的芝士香味豐富了意粉的口感。



青蘋果乳酪

這款分子料理的靈感來自穀物早餐，上面的波波為乳酪分子波，一口咬下，溢出濃濃的酸甜甜乳酪味，再配以下層的脆片，就好像一份迷你你醒神早餐，讓人開啟美好的一天。



皇室佳釀美食節
日期：即日起至六月二十七日
備註：逢周五至日及公眾假期



掃一掃 有片睇

多款迪士尼得獎菜式。

廚師即席製作分子甜品料理。

別出心裁福建菜

順道看展

對很多人來說，享受美食亦可以減輕壓力。一家將生活、藝術文化與飲食融會在一起的餐廳「4口」，冀為客人在繁忙的生活中提供喘息的空间，因此，會定期舉行各式的Pop-up-mini展覽。

餐廳主打福建菜，食物從擺碟以及外形上，別出心裁，店長卓俊宙強調，他們是中菜西做。當中的野生紅菇海鮮麵，海鮮麵的靈魂是濃香鮮湯底，野生紅菇勾出山林菌菇的味道，而且，那粉紅色的湯底令人不得不先打卡。

至於香煎黃花魚，廚師將黃花魚香煎至雙面金黃，淋上少許老酒調製後，魚肉外脆內嫩，香氣滿溢。黃豆醬又把魚肉的鮮味凸顯，擺盤更是精緻。不得不提的是燉湯，記者推介的是黑蒜粒燉番鴨湯，廚師將所有食材放入燉盅熬製三小時，黑蒜、白胡椒粒和生薑的味道香濃，能把鴨的味道昇華，口感濃厚，回味悠長。

大公報記者 許詠妍 文、圖



以西式方法炮製的福建菜。



野生紅菇海鮮麵。



香煎黃花魚。

地址：中環港景街1號國際金融中心商場2樓2012舖

情濃港式西餐廳

簡飲擇食

簡嘉明

這家位於銅鑼灣的老牌港式西餐廳數十年，卻總跟它擦肩而過。想不到一頓無心插柳的外賣，竟與它結緣在「疫」境。那夜我隨便點了一客焗豬排飯，等候之際，與店員阿姨閒聊。她說樓上有食肆結業了，「新寧」也在捱，幸好近期生意有點起色。我安慰她不要太擔心，在接過外賣一刻，着她保重身體。阿姨笑着有禮道謝，但她應想不到，我這隨興出現的客人，會在吃過那盒焗豬排飯後，感動得立刻訂位再次光顧。

捧着回到家還是熱暖的焗飯，徐徐送進口中。想不到豬排非常鬆化，咬開肉汁充沛，加上番茄醬汁香濃，甜酸恰到好處，令我越吃越起勁。家人剛巧回

來，我立刻給他試試。他吃了一口，隨即高興地說：「那是兒時嘗過的味道，那是真正港式西餐的味道。」

再訪「新寧」，與80多歲的長輩同行。昏黃的燈光、潔白的桌布與餐巾，加上服務員殷勤的態度，讓我們像回到了上世紀人情味濃的香港；雖然第一次坐下堂食，卻感到莫名的親切。長輩看過菜單，選烤羊架餐配羅宋湯。這令我有些驚訝，一直不知她原來愛吃羊架，也許這道菜就是她青春的回憶。服務員拿着籃子，讓我們挑選麵包，有法包、多士，長輩毫不猶豫選了香軟小餐包，莫非這又是她年輕時的習慣？烤羊架上桌了，四周頓時滿是迷迭香的味道。肉面烤得焦脆，卻很易切開，真正外脆內熱，入口油分四溢，配薄荷醬，惹味醒胃。

而我點的是服務員叔叔推介的蒜蓉焗牛仔排餐，廚師將自家製的蒜蓉厚塗在整塊牛仔

排上，焗出來的牛仔排不但鮮嫩，而且每口都有飽滿的肉汁與微辛的蒜香，惹味得很，十分過癮。餐湯選了源自上海的金必多湯，忌廉湯底，翅、火腿、胡蘿蔔絲等材料都有，連乳白色湯上那數滴亮橘色的龍蝦油都出現了，真夠傳統。兩道主菜都配原個焗薯，服務員按客人的選擇在焗薯上加酸忌廉、煙肉碎和蔥花，滿滿就是懷舊港式西餐的風味。

那天，長輩滿意地開懷大嚼，吃下整客羊架，可見該店的功力。相逢不恨晚，美食連知音；味美情濃，就算擦肩而過數十載，都會有一天被吸引；惱人的「疫」境再難捱，亦總會捱得過的。



▲烤羊架。



▲蒜蓉焗牛仔排。