

疫下突圍

講起飲茶，大家或許會認為那是老人家的喜好。

想吸引年輕一代，除了食物要好味，點心的造型都要反傳統而行。

一家食肆希望推動年輕人愛上飲茶，推出「五味·手作點心」系列，點心不止好味，造型更值得打卡。

大公報記者 許詠妍(文、圖)



師傅忙於預備食材。

手作

點心

五味昇華

做即蒸，讓食物保持質素。每一個早上，師傅一手搓麵粉，好少用機器，每一日都是這樣，做一定的點心數量。」

賣相夠潮

除了食物的質量保證外，記者第一眼看到點心款式，都忍不住說了一句：「好適合打卡。」李錦華笑言：「我們希望重新去包裝、創新，令後生一輩覺得原來點心都可以打卡，讓他們重新欣賞廣東點心，這也是我們的理念，做到色、香、味、意和形俱全。」

市面上，不少酒樓都會做飲茶點心，以老人家光顧為多，但因為疫情，令不少餐廳、商舖的生意額大跌。然而，淥鼎記卻因為疫情，構思出做手作點心，令業績不跌反升，提高了競爭力，食物更獲客人好評。「現在，我們酒樓多了一些後生子女帶老人家來飲茶。」李錦華說。

地址：觀塘道414號1亞太中心8樓



黑白旋風流沙包的流沙蛋黃。



淥鼎記經理李錦華(右一)與員工。

飲茶，一種源自廣州的粵式飲食，主要包括了飲茶及食點心，而在點心中，蝦餃和叉燒包在早期較受歡迎，故此粵語形容飲茶為「一盅兩件」，意思是一盅茶加兩件點心。有些老人家每朝早都會去飲杯茶、食個包，慢慢成為了他們的飲食習慣，但這種飲食方式要打入年輕人市場，讓人感覺有點難度。

即叫即做

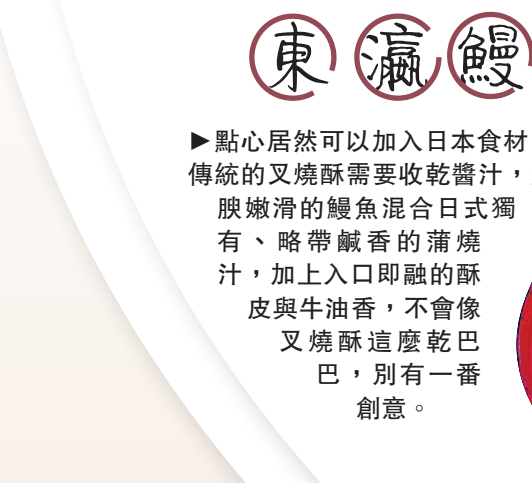
原本主打火鍋及酸菜魚的食肆淥鼎記早前推出嶄新的點心系列：「五味·手作點心」，當中包括逾40款的點心，薈萃中、西和日式料理的精髓。店方請來曾於數碼港艾美酒店南坊、颯風點心、麒麟閣酒家工作的黃慶楚師傅出任點心主廚，透過「五味·手作點心」系列，以「色」、「香」、「味」、「意」和「形」五個範疇，演繹廣東點心的精髓。

該店經理李錦華透露，師傅每朝早六點幾就回店內現做點心，「現做點心沒有經過運輸和放入雪房凍過，即叫即



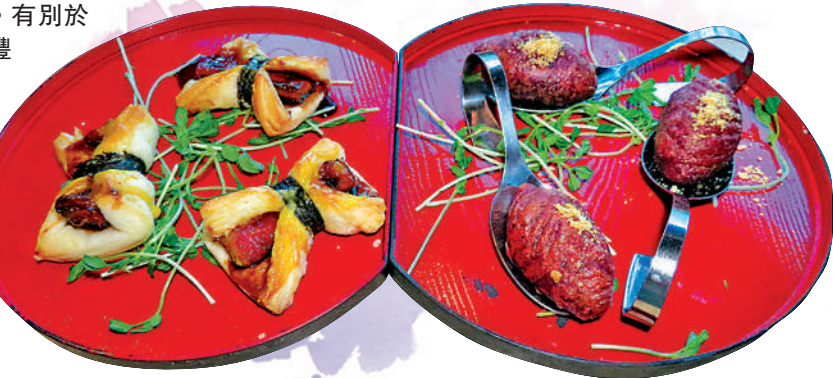
酥皮菠蘿叉燒包

將港式茶餐廳的經典菠蘿包聯乘酒樓點心代表的叉燒包，外層酥皮甘香鬆脆，配合肥瘦適中的蜜汁叉燒，加入微帶酸甜的菠蘿，既減低甜度，同時透過菠蘿解膩。



東瀛鰻魚酥

點心居然可以加入日本食材。有別於傳統的叉燒酥需要收乾醬汁，豐腴嫩滑的鰻魚混合日式獨有、略帶鹹香的蒲燒汁，加上入口即融的酥皮與牛油香，不會像叉燒酥這麼乾巴巴，別有一番創意。



流心紫薯酥

紫薯含有豐富的維他命和礦物質。點心的外層製成鬆脆可口的酥皮，內藏熱烘烘的紫薯流心，將紫薯清甜而不膩的優點展現，加上迷人的全紫色賣相，受女士們的歡迎。



紅粉佳人鴛鴦配

將紅米製成粉色腸粉，佐以「佳人」，再與白米腸粉相間排列構成「鴛鴦配」，打卡一流。

傳說蒜泥白肉

蒜泥白肉源自川菜，多以肥美的豬腩肉入饌，配上醬油、辣椒油和大蒜，惹味可口，但油膩的口感不是人人能接受。師傅重新設計，保留原有的豬腩肉，卻巧妙地夾入清新的青瓜片，大大減低其肥膩感。蒜泥加入了秘方，令原來的鹹香味添加了不同辣度的層次感。



香芋天鵝酥

當普通的芋角「戴上」高貴的天鵝造型，即刻脫胎換骨。天鵝的身軀以鮮炸的酥皮營造翅膀的立體蓬鬆感，配以口感鬆脆的鵝頭，內裏蘊藏幼滑的芋泥與豬肉粒，外在與內在俱美。



潮州粉果。

「天下第一包」。



潮州粉果

包出來的粉果必須大小適中與厚薄均勻，皮太厚或太薄都會影響質感與賣相。我最怕吃皮太厚的粉果，尤其頂部有厚厚一堆接邊那些，就算餡料怎樣出色也不合格。

「王子飯店」主打京滬菜式，但午市的廣東點心卻有上佳水準。單是為每桌客人準備清爽醒胃的涼拌小碟梅粉番石榴，就見心思。那裏的潮州粉果一籠三隻，形狀美觀，大小一致，皆晶瑩剔透。吃下時發覺餡料新鮮，調味適中，沒有偷工減料；加上師傅肯花時間將食

一吃整籠

簡飲擇食

簡嘉明

飲茶吃點心是香港的生活特色。不少市民都有自己最喜歡的酒樓，也許是近住宅或上班地點的，也許是隨家人自小幫襯的，也許是覺得環境最舒服的。我最常去又最愛光顧的是位於尖沙咀圓方的「王子飯店」，那裏除了泊車方便、環境清潔和服務良好外，也有我喜歡得可獨力吃下一整籠的潮州粉果。

潮州粉果通常只屬酒樓比較便宜的點心，可是它絕不簡單，極具內涵。小小一個粉果，餡料就有蝦米、菜脯、沙葛、蔥頭、韭菜、花生、芹菜、冬菇、芫荽和肥瘦豬肉，少一樣也不行，否則足以影響這傳統點心獨特的口感與香味。此外，各種材料要分別浸泡和醃製，再作攪拌包裹，工序繁複又花時間。粉果最重要的是外皮，用澄粉、生粉、粟粉搓成的粉皮最考師傅的功力，

點心放題每月轉款

酒店嘆茶

除了傳統點心的賣相改變之外，更有酒店的中菜廳推出點心放題，將傳統飲茶的風格改頭換面。中菜廳「海雲天」店長范震邦透露，由於新冠肺炎疫情關係，遊客生意減少了，他們不得不尋找其他的方法吸引客人，並要在價錢和質量上增加吸引力，於是乎就想推出點心放題。

「海雲天」自從推出任食的點心放題之後，開拓了客路，但亦有一些舊有客戶不太接受。

該店推出點心放題初期，不少顧客蜂擁而至，亦吸引了網紅到場打卡。除了拍攝食物，毗鄰中菜廳的海景也是客人選擇光顧的原因之一。另外，范震邦提到會留意客人的喜愛，他們主打的有帶子灌湯餃、燒鵝瀨和蝦多士，而每個月也會轉新菜單，如蝦多士會轉成椒鹽鮑魚，冀以新鮮感繼續吸引食客。

地址：紅磡德豐街20號九龍海逸君綽酒店2樓



帶子灌湯餃(右起)、燒鵝瀨和椒鹽鮑魚。



點心放題提供多款選擇。大公報記者許詠妍攝