

穿越時光 傳統中菜新演繹

變化萬千

新冠肺炎疫情持續，但亦有餐廳老闆看到商機，決定開舖。曾在中環開快閃中菜餐廳「888」的張詩賢早前在金鐘正式開設全新中菜餐廳，帶領食客穿梭古今，品嚐和探索變化萬千的中菜。

大公報記者 許詠妍（文、圖）

甫進入中菜餐廳「Auntie Aiyi」，馬上被當中的宇宙飛船機艙設計所吸引，每一個機艙窗口都擺放了一些懷舊物品，配合現場播放的老歌，猶如讓大家預備穿越歷史回到過去。

該餐廳是老闆張詩賢推出全新中菜餐飲概念三部曲「wellwellwell」的第一井——「鄉井」，並以「媽姐」形象作為logo。她透露，此舉旨在頌揚「家」在粵菜中扮演的角色，進而帶出「媽姐」於粵菜傳承的影響力。師傅炮製菜式時，在致力保留傳統工藝及滋味的同時，演繹各款經典菜式，猶如帶領着食客回到往昔。

脆皮雞口感似芝麻糖

餐廳的菜單網羅嶺南多款廣為人識的經典菜式，其中不容錯過的是招牌菜——懷舊芝麻糖脆皮雞。主廚胡育明透露，這道主菜的靈感源自芝麻糖：「好多人人都做芝麻雞，但如何令人覺得不一樣呢？我就將（雞）皮做到好似芝麻糖，口感亦似，整個菜的靈魂就是塊皮。」除此之外，胡師傅直言製作這道菜的難處是，火候要控制得好，而且砍雞、擺盤的方法需要落足心機。經過不斷的努力，最終，懷舊芝麻糖脆皮雞的外觀就活像一隻鳳凰，質感皮脆肉嫩。

另外，作為前菜的蓬萊醉八仙拼盤，主廚特別用中國白酒及黃酒，醉滷出一道道精巧涼菜，酒香細膩雋永。這道前菜的擺盤上，可見八仙的陶瓷公仔。張詩賢笑言，原本想在盤上放八杯酒，並說：「後來細想，客人飲完八杯酒就會醉倒，所以，食物入面有酒就好了。」於是，他們找來八仙的陶瓷公仔擺盤，更顯有趣。胡師傅教路，享用蓬萊醉八仙拼盤要由最輕淡的味道開始進食，即從涼瓜開始，然後到海蜇頭、醉雞、掌翼、鮑魚等，最後到鴨舌。「當中好多人會覺得蒜泥白肉好飽滯，但我們選擇包入青瓜，從而解膩。」

龍蝦蒸蛋以花雕提味

其餘的招牌菜式同樣好味，例如二十年陳花雕龍蝦蒸蛋，用上經二十年陳釀的花雕酒，提升食材之鮮美，胡師傅指出，用上夠年份的酒，讓菜式出來的味道更醇



▲餐廳的環境讓食客猶如置身宇宙飛船內。

香。記者留意到在龍蝦下的蒸蛋並不厚身，原來要將水蛋蒸到如此薄，不是那麼容易；胡師傅解釋說：「因為平時食蒸蛋會容易飽肚，我特意弄薄一些，不想客人吃完一個菜，感覺很飽，整天不想吃其他東西。」

另外，還有懷舊網油脆炸鴛鴦鉗，依古法裹上麵包糠及豬網油，炸至酥脆；窩蛋安格斯牛肉煲仔飯，透過對控制米飯火候的精準度，做出金黃香脆的效果，並淋上主廚秘製的豉油，將滋味推至極致。

飲品方面，餐廳推出一系列季節特飲，包括長輩必愛，用紅棗、陳皮等沖煮而成的熱飲，以及時令雞尾酒，後者以常用於傳統菜餚的陳年紹興酒、山楂等為靈感。

▼二十年陳花雕龍蝦蒸蛋味道醇香，蒸蛋不會過厚。



▲窩蛋安格斯牛肉煲仔飯最後淋上秘製豉油，更添風味。



▼南太平洋鱸配上香橙汁及檸檬味分子smooth。



金蘋果咖啡香

簡飲擇食

簡嘉明

許多人可以不吃飯，但不可以不喝咖啡。他們除了愛其提神作用，也因品嚐咖啡類飲品，已被塑造成時尚的追求。香港人愛泡咖啡店，為了招徠顧客，咖啡店當然要釋出新意，除了推出創意口味，也會兼賣與咖啡有關的周邊產品，「The Coffee Academics」就是一例。途經海港城港威大廈四樓，找地方歇腳，看到「The Coffee Academics」

座位隔距安排得不錯，有吧枱、二人靠窗座位，也有露天室外位置，讓顧客按喜好選擇。在窗旁位置坐下，雖沒有海景，但大廈景觀還算開揚，不感侷促。點了一杯季節限定的推介飲品「金蘋果咖啡」，全因未喝過以蘋果作調味的咖啡，好奇一試，想不到十分特別，決定向讀者介紹。

它以黑咖啡為主調，加了燕麥、黃薑粉，最重要的是蘋果果醬。泡沫上灑了金黃色薑粉，賣相吸睛，也有提神醒

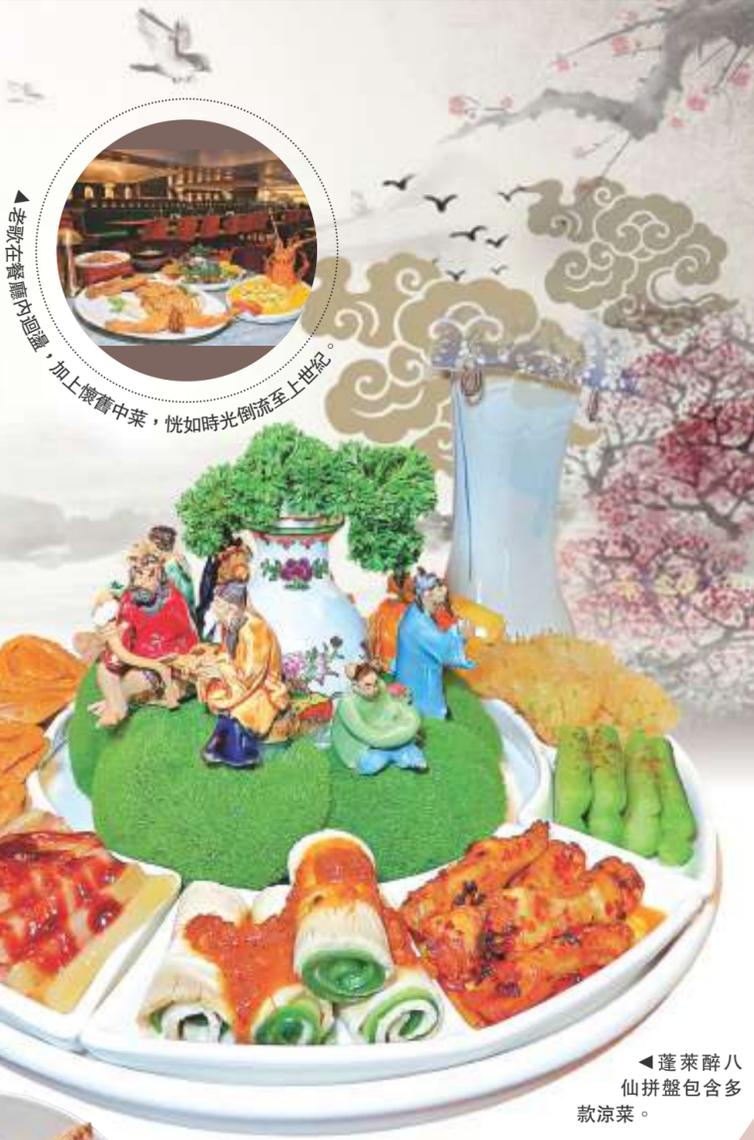
腦與驅寒的功效。攪拌後，底層的果醬混合了泡沫咖啡，味道變得非常清新，像到了日本青森，帶點和風；又像美式烤蘋果批，洋溢冬季的暖意。果醬酸酸甜甜，與帶勁的黑咖啡出奇配合，不會過分甜膩，而且還有不少果肉粒，具多重口感。隨咖啡所附的曲奇也很美味，餅上鋪了蘋果乾片，既配合「金蘋果」主題，又顯製作心思。

店面除餐廳外，也包括相鄰的精品店，售賣各式與沖調咖啡有關的周邊產品。最特別的是八款來自不同產地的咖啡粉Drip Bag，掛杯濾包設計，方便生活繁忙的顧客日常快速品嚐心頭好。其中四款咖啡更推出了相同氣味的手工製香氣蠟燭，透明的杯中盛着純白色的香氣蠟燭，設計簡約優雅。泡了心愛的飲品，點燃蠟燭，味覺與嗅覺就能同步享受芬芳，締雙重享受，送禮自奉均是貼心的選擇。

都市人需要對自己好一點，才有生活的動力。喝杯「金蘋果咖啡」，再逛逛精品店選購香薰製品，就是忙裏偷閒與享受人生的好方法。



▲金蘋果咖啡。



▲老歌在餐廳內迴盪，加上懷舊中菜，恍如時光倒流至上世紀。

▲蓬萊醉八仙拼盤包含多款涼菜。

Auntie Aiyi
地址：金鐘金鐘道88號太古廣場LG1樓002號舖

▲懷舊芝麻糖脆皮雞的創作靈感，源自主廚童年吃過的芝麻糖。

fusion鐵板燒 一菜一醬汁

高級西日fusion鐵板燒料理「御鐵」早前試業，在不失傳統日式鐵板燒精髓下，該店把西式的醬汁以及創新的煙熏和分子料理意念，融合其中。每一道菜式都配上師傅構思的醬汁或伴碟食物，部分醬汁融入時令新鮮蔬果手打而成，在提升食物原味之餘，清新健康，配上吸睛的擺盤和食用花作裝飾，形成視覺和味覺的衝擊。

作為前菜的無花果蟹肉野菜沙律，蟹肉加上新鮮時令蔬菜製作而成，滲透出淡淡的海鮮味，非常開胃。主菜有南太平洋鱸，採用肉質豐嫩的鱸魚扒，師傅首先將薄薄的魚皮煎起，將魚肉及魚皮分開烹調，魚皮香煎至金黃酥脆，魚肉仍保持嫩滑，配以新鮮香橙及甘菊手打而成的特色香橙汁，旁邊加入檸檬味分子smooth，清新醒胃，正好搭配鱸魚扒。

另外，櫻花蝦廣島蝦的外皮煎得微脆，內裏軟滑多汁，鮮香十足，加入櫻花蝦、香蔥和香蒜，更加酥脆可口，蘸少許和歌山刀根柿配西京麵豉汁，味道層次更為豐富。至於主菜之一的

南非活鮑魚，選用來自南非的三頭孔雀鮮活鮑魚，牠們以鮮甜味美及肉質柔軟飽滿見稱，一直是鐵板迷的至愛。活鮑放在百多攝氏度的鐵板上，加入調味料煎香，脫殼後切成薄片上桌，配上特製海苔忌廉汁及可食用的板本菊伴碟，令人食指大動。最後以海鮮炒飯作結，師傅在鐵板上將雞蛋、元貝粒、蝦仁等海鮮及醬油混合炒香，炒飯粒粒分明，灑上蔥花點綴，美味可口。

大公報記者 許詠妍

地址：銅鑼灣駱克道487號
駱克街13樓全層



▲南非活鮑魚配海苔忌廉汁。

▼櫻花蝦廣島蝦配和歌山刀根柿配西京麵豉汁。

