

# 疫中情人節

巧花心思

2022年2月14日是一個在疫情下沒有晚市堂食的情人節，你與至愛會怎麼度過？只要有心思，沒有浪漫晚餐，兩個有情人也會連在一起。再者，市面上有不少選擇，例如外賣情人節套餐，在餐廳享用早、午餐或下午茶餐，亦有不同品牌推出多款朱古力、糕點，讓情侶們找到屬於他們的慶祝方式。只要有心，疫情阻隔不了愛情。

大公報記者 陳惠芳、許詠妍

## 嘗一口濃情蜜意

▲ 辣椒蟹饅頭。



▲ 餐廳自家製水梨配參巴醬及菜脯。



◀ Steak King情人節即食套餐，讓情侶在家炮製速食心形牛扒。



▲ 挪威三文魚配青瓜卷（下）與白酒大蜆周打蜆湯。



▲ 朱古力撻配花生脆脆、忌廉及紅莓。



▲ 紅寶石鯛魚配上蜆肉韭菜煙肉白汁。

◀ 酒店推出「紅」情蜜意下午茶。

▼ 兩款法式焗蛋朱古力慕絲。



今年的2月14日是周一，乃上班日子。上班族Louie打算下廚為女友炮製浪漫西餐。他說：「我們都要上班，午膳得一個小時，沒打算吃午市情人餐。當日我會送花及蛋糕，晚上在家慶祝。但我不會叫外賣，而是下廚煮西餐。」Louie構思浪漫情人節大餐，與女友一起享用。

### 家中炮製牛扒餐

市面也有肉食店推出情人節即食套餐，提供多一個選擇。Steak King推出情人節即食套餐，只需簡單加熱，便可享用，適合想享受烹調樂趣的情侶。每份套餐均附上煮食指引，按照指引加熱食物及擺盤，便可在家享用媲美酒店出品的牛扒情人節大餐。

另外，有餐廳推出戀人早餐茶、情人午餐及下午茶套餐，大家可因應時間作出選擇。

Tea WG戀人早餐茶由茶藝師推介精選茗茶，結合玫瑰與漿果，茶湯透出晶瑩；或是一杯冰涼的戀人之語香茶，由綠茶配搭柑橘皮，帶有花朵與香料的芬芳。

情人節午餐包括頭盤挪威三文魚配意大利青瓜卷配以香橙、蒟蒻酸忌廉及果茶香啫喱，白酒大蜆周打蜆湯。主菜有三款選擇，包括香煎鱸魚柳配四季豆、香煎日本岩手縣A5和牛西冷或香焗紅菜頭意大利燴飯。甜品是法式焦糖焗蛋。

二人下午茶寶石套餐包括鴨肝慕絲和焦糖紅洋蔥迷你多士、植物肉三色麥芽迷你漢堡伴奶油生菜、香蛋黃醬、脆炸芝士球、芝麻包裹配苦苣沙律等。甜點有紅豆歌劇院蛋糕及慕絲雲呢啞卷、馬卡龍、英式鬆餅及烘焙馬芬。

位於中環Soho區的Percy's在2月11日至14日推出由大廚Braden主

理的一道菜情人節套餐，當中有乾式熟成魚，配以清新的雞尾酒。

三道菜情人節套餐匯集多種風味，頭盤包括多汁的焗生蠔，配以胡椒牛油、檸檬醬油和蜜錢醬；蟹肉蛋糕則配上荷蘭九芽生菜、Gala蘋果、熱情果和焦化牛油。主菜方面，包括羊肚菌蘆筍燴飯和紅寶石鯛魚，鯛魚經過精心乾式熟成處理，配上蜆肉韭菜煙肉白汁，香氣誘人。最後以朱古力撻配花生脆脆、忌廉及紅莓，為晚餐畫上句號。

### 新加坡風味美食

位於灣仔大王東街的新加坡餐廳Jom將於2月12日至14日推出五道菜情人節套餐，當中包括口感軟糯的自家製水梨，配上獨特自家製參巴醬及酸酸甜甜的菜脯，非常惹味；辣椒蟹饅頭以肉質鮮嫩的蟹肉，配上自家製醬料，放在炸得外脆內軟的炸饅頭上，香氣馥郁。還有五香肉卷，豆腐皮炸至金黃香脆，包着豬腩肉、蝦、馬蹄、蘑菇等餡料，口感豐富。

主菜方面，可選富有娘惹風味的招牌Jom Chicken南洋燒雞或馬來紅咖喱雞。餐廳還預備了軟滑煙燻的九層糕，以及Shirley Temple無酒精雞尾酒，更添甜蜜氣息。

另外，情侶可選擇在酒店房享用情人節晚餐。香港美利酒店推出各式各樣的餐飲及住宿體驗，包括情人節限定「紅」情蜜意下午茶，多款精緻甜點以不同深淺的紅色呈現，包括酒紅色的紅絲絨蛋糕、士多啤梨芝士撻、開心果紅桑子忌廉卷等。鹹點則有半熟鵝肝伴玫瑰紅桑子啫喱、煙三文魚法式鹹批及魚子醬蛋沙律卷，還有鬆餅及提子鬆餅配搭士多啤梨果醬或奶油忌廉一起品嚐。



## 朱古力隱藏愛的密碼

### 送禮熱選

朱古力可算是情人節的送禮熱選，而不同顏色有不同寓意，例如白朱古力是濃情，黑朱古力代表同甘共苦，牛奶朱古力是熱戀……都代表着送禮者的一份心意。

另外，精緻的蛋糕也是不少情侶的熱選禮物。

今個情人節，龍島以「Blowing Petals in Love」為主題，推出情人節限定朱古力禮盒和情人節蛋糕。當中以浪漫粉紅花瓣作包裝的甜蜜情意朱古力禮盒，設計醉人典雅，內有五款手工朱古力，包括榛子碎朱古力、玫瑰軟心白朱古力、士多啤梨軟心白朱古力、原粒榛子純黑朱古力和酥酒軟心黑朱古力。而幸福朱古力禮盒以粉紅禮盒盛載兩顆有如藝術品的心形軟心朱古力，包括心形73%純黑軟心朱古力和鑽石心形牛奶軟心朱古力，一試傾心。

另外，Teddy Sweet柚子

朱古力慕絲蛋糕以比利時72%濃郁幼滑純黑朱古力慕絲配搭日本柚子味法式布丁，底層採用朱古力海綿蛋糕及榛子黑朱古力脆脆，締多重口感享受。面層放有可愛的3D小熊朱古力，女生大概捨不得吃哩。」

Crostini主打慕絲蛋糕，於情人節推出兩款件裝蛋糕，分別是法式冰酒提子焗蛋朱古力慕絲及法式伯爵茶焗蛋朱古力慕絲，亦提供限量情人節蛋糕咖啡套餐及心形蛋糕。



◀ Teddy Sweet 柚子朱古力慕絲蛋糕。

### 市套餐的前菜



## 米芝蓮三星午膳

### 簡飲擇食

虎年到，祝讀者們笑口常開，食得是福。壬寅年第一擊，當然要推介高質美食。位於尖沙咀北京道朗廷酒店的中菜廳「唐閣」，全球知名，是香港優質食府的佼佼者。貴為《米芝蓮指南香港澳門》的「三星粵菜食府」，實力毋庸置疑。筆者專程前往光顧，發覺其菜式一如既往般出眾，值得撰文分享美食體驗。

疫情下沒有晚市，筆者就於午膳時間光顧，點了午市套餐。想不到中式午餐有果汁供應，於是先來一杯清甜的番石榴汁解渴。前菜是涼拌青木瓜木耳

片皮乳豬件，木耳爽脆開胃，乳豬紅皮烤得香口鬆化，肉肥瘦適中，不油不膩。接着是點心拼盆，分別有春卷、蝦餃及燒賣。春卷色澤金黃，十分脆口；蝦餃是傳統風味的筍尖一口餃，精緻鮮味；燒賣最佳，造型扎實，上鋪瑤柱，咬下彈牙又充滿肉汁，蒸製時間控制得很好。再來是一碗菜膽老火湯，讓顧客下火消滯，然後是惹味的蔥燒斑球，斑球經油泡後，外面香口，內裏肉質仍保持嫩滑，加上醬油與香蔥的搭配，令菜式更添粵式風味。

吃到這裏，雖有飽意，但此時上桌的是「唐閣」招牌「和牛粒炒飯」。炒飯讓中菜的鑊氣與和牛的油分融合，

飯粒因此晶瑩分明，肉味香濃，還有香菜、松子等配料，味道豐富，讓人滿足。套餐當然還有甜點，是清甜的杞子桂花糕與造型如迷迭洋梨的豆沙酥，一紅一綠，為午餐畫上圓滿句號。

該店的午市套餐有多種選擇，而且菜單時作變更。疫情下特別推出每天下午二時至四時供應的星級午後套餐，包括馳名鮑魚花膠酥、釀鮮蟹蓋與中菜行政總廚鄺偉強準備的金錢鮮蝦球等，愛嘗精巧粵菜的讀者要把握時機了。

新年美食不會嫌多，祝願各位吃得優質，活得開心；營養充足，百毒不侵。



◀ 甜點雙拼：杞子桂花糕（左）與豆沙酥。



▲ 和牛粒炒飯。