



## 冰糖士多啤梨

## 材料

新鮮士多啤梨（香蕉或葡萄亦可）6至8粒、白砂糖100克、水100毫升。



## 做法

- 1 士多啤梨洗淨，去蒂，泡入鹽水中5分鐘，瀝乾，穿串備用。
- 2 糖和水（分量比例1:1）加入鍋中，不要攪拌，中小火慢慢煮融糖。
- 3 糖水煮到冒大泡之後，繼續煮，一直煮到開始冒出綿密小泡，可以用筷子點一下，然後快速放入冷水中形成糖衣。
- 4 將士多啤梨均勻地裹上糖衣，放在砧板或者牛油紙上放涼，即成。

## 做法

- 1 麵粉加適量溫水攪勻，揉成稍為柔軟的光滑麵糰。
- 2 麵糰放入盆中，包好保鮮紙或者濕毛巾，常溫發酵半小時。

## 煎肉餅

## 材料

豬肉碎300克、麵粉500克、麻油少量、大葱一條、鹽適量，水、十三香各少許。



- 3 葱切成指甲蓋大小的碎片。
- 4 肉碎加鹽、「十三香」、麻油、鹽、葱碎，順時針攪勻，備用。



- 5 發酵好的麵糰揉成條狀，用手捏成乒乓球大小的麵粒。



6 用擀麵杖將麵粒擀成麵片，加入肉餡包成包子狀，壓平。

7 起鍋燒油，放入肉餡包，中火慢煎至兩面金黃，出鍋。

## 居家享多元滋味

## 外賣套餐

經常在家裏煮食，有時難免煮到累，此時，叫外賣是其中一個選擇。坊間有些酒店、餐廳乃至香港迪士尼樂園，均推出外賣套餐，選擇多元化，讓大家嘗新嘗鮮。

## 迪園美食包賣相精緻

香港迪士尼樂園度假區再度推出「家倍滋味」真空美食包，由迪園酒店獲獎大廚主理。每道中西佳餚均以時令食材炮製，經真空保鮮處理，只需簡單加熱，大家就可以安坐家中，品嚐多款新鮮美味的料理，猶如親身到香港迪士尼樂園酒店用餐一樣。

「家倍滋味」真空美食包一共有八款中西菜餚選擇，包括西式蟹肉濃湯、天多尼番茄汁燴羊腩配苗香咖喱燒新薯、珍珠雞二食、香芋醬鴨，又有得獎中菜例如川味家常牛小排等，適合兩位至四位享用。大廚更為這些食材加入富有迪士尼特色的米奇圖案，可愛精緻，大小朋友看到美食之後，或者會不捨得吃哩。

大家在食用前先解凍美食包，然後直接放入滾水中烹煮30分鐘，即可開餐嘆迪園酒店的特色味道，非常方便。



▲川味家常牛小排。



▲西式蟹肉濃湯。

## 港式西餐即場焗製

沙田凱悅酒店咖啡廳首次將港式西餐的代表性餐點——焗豬扒飯及雞皇意粉製成外賣套餐，就算翻熱後，口感都有如即場焗製。其中焗豬扒飯食譜由酒店一位長期顧客提供，加上總廚的調校，使蛋炒飯粒粒



分明，而美國厚切豬扒以雜菜水加入胡椒、鹽等調味料醃至脆滑後，煎至七成熟，澆上以澳洲番茄製成的茄醬，連水牛芝士焗十分鐘，香濃惹味。至於雞皇意粉，香滑的忌廉汁搭配嫩滑雞腿肉，加上清爽的甜椒，與芝士一併焗至表面金黃，充滿濃郁奶香。

外賣自取後如需翻熱，只要放入焗爐，用逾140度焗約五至七分鐘即可。兩款外賣二人套餐還搭配前菜或湯、一個12吋的厚底薄餅及甜品，可供選擇的美食包括蘑菇忌廉湯、意大利辣腸薄餅、夏威夷薄餅、草莓瑞士卷、美式芝士蛋糕等。

◀ 焗豬扒飯外賣套餐。

## 純素火鍋湯底飄香

綠色素食生活館Green Common推出外賣自取純素火鍋2.0升級版「素意無窮豐味鍋」，就算在家都可以吃得豐盛。新登場的五款湯底，包括無五辛的滋補藥膳，以及清蒸茼蒿、香濃番茄、惹味喇沙和經典麻辣口味，滿足不同的口味選擇，還有超過十款精選火鍋配料，包括OMNI新餐肉（純植物餐肉）、OMNI新魚柳（純植物魚柳）、OMNI新豬肉（純植物豬肉）、豆腐、板豆腐、新鮮雜錦蔬菜及烏冬等。

大公報記者許詠妍



▲純素火鍋。

## 惹味小吃自家製

## 全家享用

新冠肺炎疫情下，社交距離收緊，餐廳兩人一枱，晚市暫停。很多人繼續選擇在家中自製美食。另外，小朋友提早放暑假，玩轉屋企，不少家長出盡法寶下廚煮一些居家小吃哄小朋友，今次教大家製作兩個容易製作的小吃，全家一起開心享用。

大公報記者 許詠妍（文、圖）



## 日式「廚師發辦」不時不食

## 簡飲擇食

## 簡嘉明

現在吃日本菜，許多人都喜歡挑有「廚師發辦」、即日語「OMAKASE」的餐廳。顧客愛嘗鮮，越吃要求越高，一般的迴轉壽司、刺身壽司、拉麵燒物等，已滿足不了嘴饞者對飲食享受的追求，被稱為日本料理最高境界的「廚師發辦」，就成為不少人的選擇。日語「OMAKASE」意思是信任，將選擇食物的決定權交付專業的師傅。無菜單的料理以刺身壽司為主，由廚師按時令及來貨決定食材及料理方法，秀出獨家的心思與功夫，符合新鮮當造、不時不食、精巧製作的原則，所以即使收費不菲，也有不少捧場客。

位於銅鑼灣百德新街66-72號地下的「日本清酒藏所」，選址在整條街是餐廳的「食街」，自有其競爭力與捧場客。顧名思義，那裏供應精選的清酒、梅酒、燒酎等，還有網上獲好評的「純米大吟釀及季節限定酒」放題。美酒當前，食物當然不容失色，包括不少顧客認為性價比極高的「廚師發辦套餐」：有前菜盛合、刺身六點、壽司六貫、手卷、燒物、湯及甜品等。廚師以時令海產為食材，如馬糞海膽、拖羅、赤貝、深海池魚等，皆鮮滑美味，某些更經特色調味，加入紫蘇、柚子、蟹膏、麵醬，務求為顧客提升味覺享受的層次。

愛佐酒小吃、燒物和熟食的人，那裏亦有大量招牌菜。必試鐵板上桌的「沖繩海鹽燒牛舌芯」，爽脆入味；灑上彩色芝麻的「汁燒鰻魚串」，肥美香口；還有「鹽燒阿波尾雞翼」，師傅很有耐性，將日本進口的雞翅膀燒得兩面金黃，不但外觀明亮飽滿，脆皮也能鎖着中翼的肉汁，讓肉質保持嫩滑，翼尖部分則甘香惹味。此外，餐廳又供應天婦羅、關東煮、割烹料理等，亦設期間限定菜式，讓顧客既嘗到不同食材，又能保持新鮮感，甚至貼心備有精選兒童套餐，其選擇與搭配着實比一般日式餐廳豐富。喜歡日本菜、愛試「廚師發辦」、要求美酒佳餚俱備的讀者，「日本清酒藏所」不妨一試。



▲雞翅膀燒得兩面金黃。



▲「廚師發辦」壽司以時令食材入饌。



▲精心製作的壽司。