

# 廚藝競賽色香味全



炒桂花。

## 鹹甜兼備餘韻縈繞



▲江南百花鴛鴦雞。

▼富貴脆皮鱸。



第三屆大文集團廚師廚藝競賽日前舉辦，這不僅是一年一度的廚藝比賽，更是難得的美食盛宴，不但菜式多元化，色香味俱全，四道甜點亦締造味蕾驚喜。

大公報記者 顏珮



掃一掃 有片睇



▲風帆大鷹鱈。

菜品方面，兼顧鹹甜口味的江南百花鴛鴦雞、以叉燒為餡料的富貴脆皮鱸、配有魚湯細細品味的魚米之鄉、低溫烤製而成的孜然羊架等精美菜品，依次端上，精緻的擺盤與食物的香氣調動五感。菜品品嚐完畢，古法芝麻卷、宮廷滋潤糖蓮藕、糯米豆沙卷、酒釀桂花小丸子四道甜點依次登場，後者的軟糯口感加上乾桂花的點綴，讓人沉浸在糖水世界中。這幾道甜點的做法並不複雜，甜品愛好者亦可在家中嘗試製作。

今次的美食品鑒之旅共有12道菜品與甜點，無論食物的色澤還是擺盤上，各有亮點，充滿驚喜。

### 乳鴿入饌飄幽香

江南百花鴛鴦雞是第一道菜品，這道菜靈感源自被稱為「有雞之

名，無雞之實」的粵式名菜「江南百花雞」，因兼顧鹹甜兩種口味而以鴛鴦二字命名。記者聽從廚師的建議先吃甜後吃鹹，這樣既能感受雞肉、蝦肉和魚籽在甜味中的爆發，又能感受因醬油口味打底而激發出的鹹香味。

以雞肉的鮮美喚醒味蕾，慢煮乳鴿悄然登場。用乳鴿煲湯有補身功效，是中式菜餚中的上佳之選。這道菜採用鴿胸和鴿腿為食材，形似鮑魚的鴿胸肉質緊實，滷汁的味道恰到好处，令人難忘。緊接著，孜然的香氣飄過，這道低溫孜然羊架，廚師將羊架與黃瓜一同烤製，配以香草、番茄等配菜，吃起來爽口美味。

魚米之鄉是以鱸魚和南方白米作為主要食材。兩片米餅間以魚

蓉製成，餅上以豐厚魚背配合傳統醬油香煎而成。另外的圓狀米餅上，以綠色香蔥小珠作為裝飾，食客可將米餅浸泡於魚湯中，品嚐湯中的清淡口感。

炒桂花這道菜一亮相便備受關注，本以為食材中會出現桂花，但其實是以雞蛋和豆芽炒製而成。雖然食材家常，味道卻獨特。雞蛋如同黃色花朵般散落在盤中，吃起來卻是乾爽少油的味道，搭配清爽的豆芽，可見廚師的技藝。

### 風帆鷹鱈「起航」

風帆大鷹鱈是將鷹鱈炸至金黃，配上生黃瓜片食用，以沙拉醬作為調味將炸魚的酥軟和黃瓜的清爽

巧妙融合。這道菜品的擺盤也頗具心思，將整條炸好的鷹鱈擺得如同風帆一般，根根魚骨分明，彷彿即將揚帆起航。

富貴脆皮鱸形似一隻開屏的孔雀，用蘋果雕刻成身子，黃瓜和彩椒點綴成羽毛，極具想像力。外表是綠色層狀的點心，用黑芝麻和金箔加以點綴。記者以為這是一道甜點，咬下去卻發現餡料是叉燒，頗感意外。

最後一道菜品是黃金有米魚，黃瓜被雕刻成竹子狀，魚頭和魚尾擺在盤中央亮相。每碗湯中有金箔點綴，舀起一勺，金黃色的米有鍋巴的味道，魚塊嫩得很軟，吃起來味道鹹香，回味無窮。

部分圖片：大公報記者顏珮攝

▼魚米之鄉。



▲低溫孜然羊架。



▶ 參賽廚師忙碌備菜。

◀ 慢煮乳鴿。

▼ 黃金有米魚。



▲ 赤貝刺身。



▲ 北海道海膽杯。

### 簡飲擇食

#### 簡嘉明

某夜我和朋友走進簡箕灣道一家名「櫻月」的居酒屋，小店只有十個座位，廚師和店員是俊男美女的組合，而且十分年輕，想不到竟在這機緣下讓我品嚐到精彩的日本菜。

店面小小，但廚師兼老闆對個人的烹飪能力很有信心，因此供應的菜式由漬物、前菜、串燒、刺身、拉麵、炸物、主食都有，飲品就有清酒、梳打及由當當調酒師的老闆親自設計調製的雞尾酒。當晚我和朋友想豪食一頓，於是點「廚師發辦」，想不到老闆會先詢問我們的預算，然後為我們構思菜式，服務貼心。小店每天均有時令食材，所製的菜餚就稱為「緣

分推介」。

前菜漬物令我對該店刮目相看，牛蒡清爽香脆，蒜子入口甜美，醒胃怡神。「西京燒鴨沙律」色澤奪目，蔬菜新鮮，與鴨肉配搭得宜，設計有新意。刺身品質反映了小店用料不惜工本，平目魚、鱈魚、牡丹蝦、北海道海膽杯等皆分量充足、肉質鮮甜，廚師的刀工和對食材的調味也很好。

筆者最欣賞赤貝刺身，大大隻鮮貝，橘紅色的刺身入口爽脆，讓人品嚐到海產獨特的清甜。

那裏的串燒，也是由老闆逐串親自烹調，有許多特色選擇，如燒雞尾、雞掌心肉、軍雞雞翼等；牛類串燒更是肉質細

嫩、油香四溢，飛驒和牛、安格斯牛柳、夢之和牛、牛舌、牛胸爽，應有盡有，火候和味道都控制得很好。此外，筆者推介色香味兼備的炸物：「櫻花蝦餅」，蝦餅外皮香脆、肉質彈牙、蝦味濃郁，還附魚子醬佐食，提升口感層次。老闆多才多藝，精烹拉麵，對湯底與食材搭配、拉麵品嚐方法都有獨到心得，「京水鴨醬油湯拉麵」「極品海鮮麵豉湯拉麵」「夢之和牛拉麵」，都是客人的心水之選。

小店特色就是親和力，即使老闆兼任廚師，店員又忙於工作，他們仍保持親切態度與笑容，邊工作邊了解顧客的需要，絕不待慢任何人，實在熱誠與人情兼備。

## 芝麻卷形似菲林 桂花小丸子暖胃

### 甜點作結

菜品品鑒完畢，四道甜點登場。四道甜點中，有三道運用了乾桂花的元素，增加了甜點的味道層次。

古法芝麻卷造型如菲林，故它亦被稱為「菲林卷」；宮廷滋潤糖蓮藕則是將蓮藕的孔內放滿糯米，吃起來甜甜糯糯；糯米豆沙卷形狀小巧，很像另一道傳統甜點「驢打滾」，做法上又與糯米糍如出一轍。

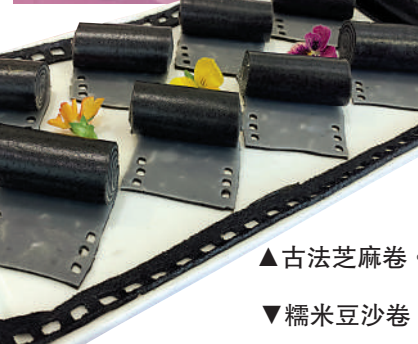
唯一的一道糖水是酒釀桂花小丸子，酒釀的香醇配上小丸子的爽滑，加上桂花的香氣和橘子的味道，享用後感覺胃暖暖的。

四道甜點的製作過程並不複雜，適合甜品愛好者在家嘗試製作，在初秋吃上親手做的甜品，不失為假日放鬆的好方法。



▲ 酒釀桂花小丸子。

▼ 宮廷滋潤糖蓮藕。



▲ 古法芝麻卷。

▼ 糯米豆沙卷。



## 平價食材 煮出別樣風味

### 廚師心得

今次廚藝大賽競爭十分激烈，在評標準上與往年略有不同。除了菜品的色香味和營養價值方面，今次比賽亦看重菜品是否適合推廣和它的創新性。其中，炒桂花獲得了評委的青睞，一舉奪魁。周旺貴師傅告訴大公報記者，「我只花了10分鐘來思考比賽的菜式，主要從這道菜推廣的難易程度來思考。炒桂花主要用到雞蛋和豆芽，它們價格便宜，我想用平價的食材烹飪出不一樣的味道。」

製作古法芝麻卷的陳家豪師傅，有多年的麵點製作經驗。他表示，「這道甜品用了黑芝麻和椰子水作為原料，芝麻卷又叫菲林卷，所以我在製作的時候，特意還原了菲林的樣子，也象徵了新聞工作者用相機記錄歷史。」

另外，製作酒釀桂花小丸子的吳劍峰師傅，有多年烹飪上海菜的經驗。他說：「酒釀桂花小丸子是一道頗受歡迎的上海甜品。它的製作步驟簡單，糯米和麵粉搓成長條後，切成小丸子的形狀，在鍋中煮熟，便可以放入酒釀桂花中，很適合有興趣的人在家嘗試製作。」



▲ 周旺貴師傅（左起）、吳劍峰師傅、陳家豪師傅。

## 居酒屋邂逅「緣分」