

大小廚房

無論是鍾愛中餐粵菜，還是想要嘗試各國菜式，在香港都能找到地道又美味的餐廳。若是想要用一餐飯的時間嘗試世界各地的美食，不妨關注匯聚眾多名廚的餐飲界盛事「全港廚師精英大匯演」。在日前舉行的試吃會上，來自本地多間五星級酒店及知名餐飲集團餐廳等帶來風格迥異的美味菜式。這其中既有大廚們拿手好菜，也有精心研發的新口味。

大公報記者 顏珮



▼嫩和牛肉醬短捲麵。

帝苑酒店東來順餐廳精心準備了淮揚名菜「文思豆腐羹」，以精細的刀工將豆腐和其他食材切成細絲，令豆腐羹的口感輕盈細滑，入口即化。喝掉一碗，胃裏暖洋洋的。

美式焗蟹餅酥脆彈牙

馬哥孛羅酒店帶來的「嫩和牛肉醬短捲麵」，這道菜是主廚的拿手好菜。短捲麵、時令蘑菇與牛肉嫩得軟爛，搭配自家製嫩牛肉汁融入巴羅葡萄酒，口感濃郁，出品時加入黑松露令整道菜的味道增加層次感。Quiero Más亦帶來經典之作「西班牙烤乳豬」，將乳豬以調味料和香草醃製，慢煮後再燒香，吃起來外皮酥脆，肉質嫩而多汁。

品嚐美食怎能少了海鮮？香港東涌福朋喜來登酒店及香港東涌世茂喜來登酒店帶來「紫菜吞拿魚卷」。吞拿魚和蟹籽融合海洋的鮮味，配以芥末、蛋黃醬和香橙油汁，令人食指大動。另外，香港喜來登酒店帶來「美式焗蟹餅」，爆滿蟹肉裹滿麵包糠和調味料，焗後外層酥脆，內裏彈牙。

牛油果香芒伴脆球酸甜清新

喜愛印度風味的不要錯過爵樂印度餐廳準備的「牛油果香芒伴脆球」。將土豆炸成

一個又一個圓圓的脆球，內裏是滿滿的牛油果蓉和芒果蓉，吃起來軟滑酸甜，清新又開胃。

鍾愛烤雞味道的食客不妨嘗試一下Tango餐廳帶來的「烤雞橄欖甜羅勒餅」，這是一道形狀像餃子的阿根廷小食，以烤雞、甜椒為餡，外皮口感酥脆，內餡飽滿多汁，再搭配甜辣味道的蘸料，非常美味。飯後甜品不妨以草莓蛋糕作為結尾，三層蛋糕胚內藏着草莓與濃郁奶油，再以金箔作為點綴，吃起來甜而不膩，口感輕盈鬆軟。

在品嚐完各式好菜後，星級名廚們還與協康會小童一起參與「大廚小廚獻技」活動，一齊體驗裝飾蛋糕的樂趣。現場氛圍熱烈，小朋友們展開想像，認真裝飾蛋糕，將水果、蝴蝶酥、馬卡龍化身為蛋糕的絕妙搭配。



▼烤雞橄欖甜羅勒餅。



▶美式焗蟹餅。



▶小朋友在認真裝飾蛋糕。

名廚匯演 美食紛呈

▶九層塔辣炒雞肉碎配香脆煎蛋。



3小時品嚐近50款佳餚

第28屆「全港廚師精英大匯演」將於5月12日在香港君悅酒店舉行，近50間餐廳及酒店的名廚共聚一堂，帶來多款別具心思的菜式，讓食客們可以用一餐飯的時間品嚐近50款美食，並與大廚們交談。

連續六年蟬聯米芝蓮三星的富臨飯店，其行政總廚黃隆滔將帶來經典名菜；香港麗思卡爾頓酒店米芝蓮一星意大利餐廳Tosca di Angelo的餐廳總監Angelo Aqliano，則呈獻「味噌脆豆腐」，意式

的嶄新配搭，帶來驚喜體驗。此外，泰國餐廳O'Thai行政總廚Wijannarong Kunchit (Amoo)，曾帶領多間餐廳獲米芝蓮肯定，帶來招牌菜「九層塔辣炒雞肉碎配香脆煎蛋」，香氣四溢。

豐富美食與慈善聯動，為活動賦予更多意義。今次活動所有收益扣除成本後，將會全數撥捐協康會，用作支援特殊需要及發展障礙的兒童及其家庭，目前慈善餐券已公開發售。

▶牛油果香芒伴脆球。

▶烤雞多士配布里芝士和蜜桃。



復活節悄然而至。走進淺水灣影灣園的「復活節奇幻仙境」，歐洲地中海的浪漫風貌依舊如昔，如今更添幾分春意盎然：彩蛋躍入花間，藤編兔子藏身草地，為園景增添幾許童話般的氣息。

倘若此刻漫步影灣園中，不妨走進「香港救兔之家」設立的「兔兔親密安全接觸」體驗區，與小兔子對望輕輕一觸，感受牠們的溫柔，也想一想，守護生命其實並不遙遠。



大公報記者 郭悅盈（文、圖）

體驗「尋蛋遊戲」與小兔子親密互動 淺水灣打造「復活節奇幻仙境」

沿着百步梯走進園區，大門兩側擺放着藤編兔子與復活蛋小裝置，與橙黃色花瓣相襯，彷彿一瞬間便將人帶入一個「奇幻仙境」。

藤編裝置設計精巧

影灣園中庭的旋轉樓梯下方，則是整個空間的視覺焦點：一座大型藤編兔子與復活蛋裝置坐落於此，搭配綠意盎然的草地與錯落有致的樹木設計，像是將一片小型的自然園地搬進了建築之中。裝置整體風格參考歐洲地中海花園，相糞與細緻並存的植物配置，混合花卉與草木元素，營造出多層次的視覺效果。無論是裝飾還是植物，都講求可重複使用與環保理念，不僅為空間添上節慶氣氛，更讓人於細節中品味設計的用心與對自然的尊重。

藤編裝置一側設有一塊復活蛋形狀的塗鴉板，表面繪滿細緻繁複的植物與動物圖案，宛如立體版的「秘密花園」塗色本，這是節日體驗項目之一「尋蛋遊戲」的道具。塗鴉板下備有彩色畫筆，邀請遊人親手添上色彩，也為整個空間增添一份富有趣味的參與感。

主題茶點趣味應景

走上中庭的旋轉樓梯，則到達「香港救兔之家」設立的「兔兔親密安全接觸」體驗區。活動還未正式開始時，已有幾個家庭前來參觀。有對父母蹲下身引導孩子撫摸兔子：「靠近一點沒關係，不張揚，但很融洽。」

體驗活動中，「香港救兔之家」的一位工作人員提到，一個小朋友連續幾天來參加活動，回家後主動查詢資料，甚至做簡報說服父母一起參加工作坊。最終，這個小

話你知
在西方文化中，復活節的英文名稱「Easter」源自北歐神話中的春天女神Eostre。相傳，Eostre曾將一隻受傷的小鳥變成兔子，並賦予牠產卵的能力，牠產下的彩蛋象徵新生與希望，這便是復活蛋的由來；而這隻神奇的兔子形象，也逐漸演變為今日所熟知的復活節兔。

朋友全家都來參與，並成功領養了一隻兔子。「看到孩子從小學會尊重生命，願意為牠付出，這對我們來說是最值得的回報。」

「我們希望大家在領養之前，先真正了解兔子的需要，做好充分準備。」工作人員希望，大家在考慮領養兔子之前，能夠深入了解牠們的真實需求。兔子或許可愛，但牠們也需要耐心與關愛，才能真正與人類建立起和諧的相處。這份責任，不僅是對兔子的照顧，更是一種對生命的尊重與承諾。

「復活節奇幻仙境」主題活動期間，園內餐廳亦有設計與節日呼應的早餐與下午茶，茶點造型靈感來自復活節兔子與胡蘿蔔，趣味又應景。園區公共空間也會播放與兔子相關的經典電影，如《愛麗絲夢遊仙境》，讓人在悠閒中感受節日氣氛，適合與親友共度一段輕鬆時光。



▲藤編兔子與復活節蛋大型裝置。

茶點：復活節主題



▲公眾可在「兔兔親密安全接觸」體驗區與兔子接觸。

太空館免費放映兩部科幻電影

【大公報訊】由康樂及文化事務署電影節目辦事處、香港太空館和香港科學館聯合策劃的「科幻·科學」，選映兩部膾炙人口的科幻電影《星際啟示錄》（2014）和《人工智能》（2001），讓觀眾反思科技發展對人類生活的影響。兩部電影將分別於4月20日和21日下午2時在香港太空館演講廳免費放映，座位先到先得。兩部影片為英語對白，設有中文字幕。

《星際啟示錄》的主角庫柏在尋找適合人類移居星球的任務中被吸入黑洞，意外進入了由未來人類創造的五維空間。他利用重力與身處地球的女兒溝通，協助她實現拯救人類的計劃。電影將相對論、黑洞和蟲洞等科學理論具體地呈現在銀幕，讓觀眾從故事中感受科學的魅力。

由史提芬史匹堡執導的《人工智能》講述被賦予人類情感的機械男孩大衛，由人類夢妮卡領養，作為其病重兒子的替代品。隨著夢妮卡的親生兒子康復回家，大衛千方百計地尋找變成真正人類的方法，希望重新贏得夢妮卡的母愛和關懷。影片深刻探討愛、人性與科技之間的關係，堪稱機械人科幻電影中的經典之作。

節目邀得天體物理學家及香港教育大學科學與環境學系副教授陳文豪和香港中文大學機械與自動化工程學系研究教授及中大賽馬會「智」為未來計劃首席負責人任揚分別擔任映後談話者，探討電影背後的科學知識。

放映資訊

《星際啟示錄》
4月20日下午2時
香港太空館演講廳

《人工智能》
4月21日下午2時
香港太空館演講廳

▲《星際啟示錄》劇照。