

大小廚房

老字號酒樓推出的團年飯是不少家庭的新春團聚首選，盆菜、清蒸魚、髮菜蠔豉、白灼蝦等菜式擺滿一桌，食材海陸兼備，甜鹹俱全，豐盛而溫馨。臨近新春，不少老字號酒樓和知名酒店紛紛推出賀年菜單，用美食與活力踏入生機勃勃的馬年。始創於1967年、主打潮州風味的老字號百樂潮州酒樓（大少店）推出「百樂大少賀歲潮宴」。11道佳餚其中包括5道全新創作的菜式，以鮮美滋味共慶新年。百樂潮州（大少店）第三代Joey Pui表示，今次賀歲潮宴在主菜順序的安排上特別保留了潮汕賀年菜的傳統意頭。

大公報記者 顏琨

賀歲潮宴：

食材海陸兼備甜鹹俱全

今次宴席由「鴻運大拼盤」拉開序幕，集結鵝片、蝦蟹棗、海蜇三款經典潮式前菜，色彩繽紛、口感豐富，寓意開年鴻運當頭。緊接着，湯品「海參鮑魚羊肚菌燉湯」端上桌，甄選6頭南非鮮鮑魚、厚實海參、營養豐富的羊肚菌，搭配赤肉、雞件與金華火腿，以慢火細燉4至5小時，令食材精華充分融入湯中，湯頭濃郁醇厚、鮮而不膩。

「鴻運大拼盤」拉開序幕

熱菜環節有多款全新菜式與經典招牌齊登場。全新創作「普寧豆醬焗肉蟹」，選用約一斤半重的新鮮大肉蟹，搭配蒜子、乾葱頭與特選頂級普寧豆醬，以慢火焗製10分鐘。普寧豆醬的鹹香鮮醇與肉蟹的清甜完美融合，蟹肉飽滿多汁，入口齒頰留香。

另一道新菜式「香煎蝴蝶金蠣」，選用頂級香港本地流浮山巨型金蠣，搭配自家製蝦膠，憑藉師傅精湛刀工切成蝴蝶形狀，慢火香煎至金黃。金蠣豐腴肥美，蝦



▲湯品「海參鮑魚羊肚菌燉湯」。

膠彈牙鮮嫩，外香內嫩的口感層次分明，寓意新歲富貴豪華、展翅高飛。

「哈哈大笑（龍鬚蝦）」以特級大虎蝦為基底，飽滿填入鮮美餡料，再裹上細密幼嫩的麵包絲，先以80攝氏度油溫浸熟8分鐘，再轉大火快速炸香。成品形似龍鬚飄逸，蝦肉鮮甜彈牙，麵包絲酥脆可口。

Joey Pui表示，「普寧豆醬焗肉蟹」「香煎蝴蝶金蠣」及「哈哈大笑（龍鬚蝦）」三道新品菜式，均出自翁師傅之手。翁師傅本身對海鮮情有獨鍾，創作過程中，他保留潮汕菜一向以新鮮海鮮

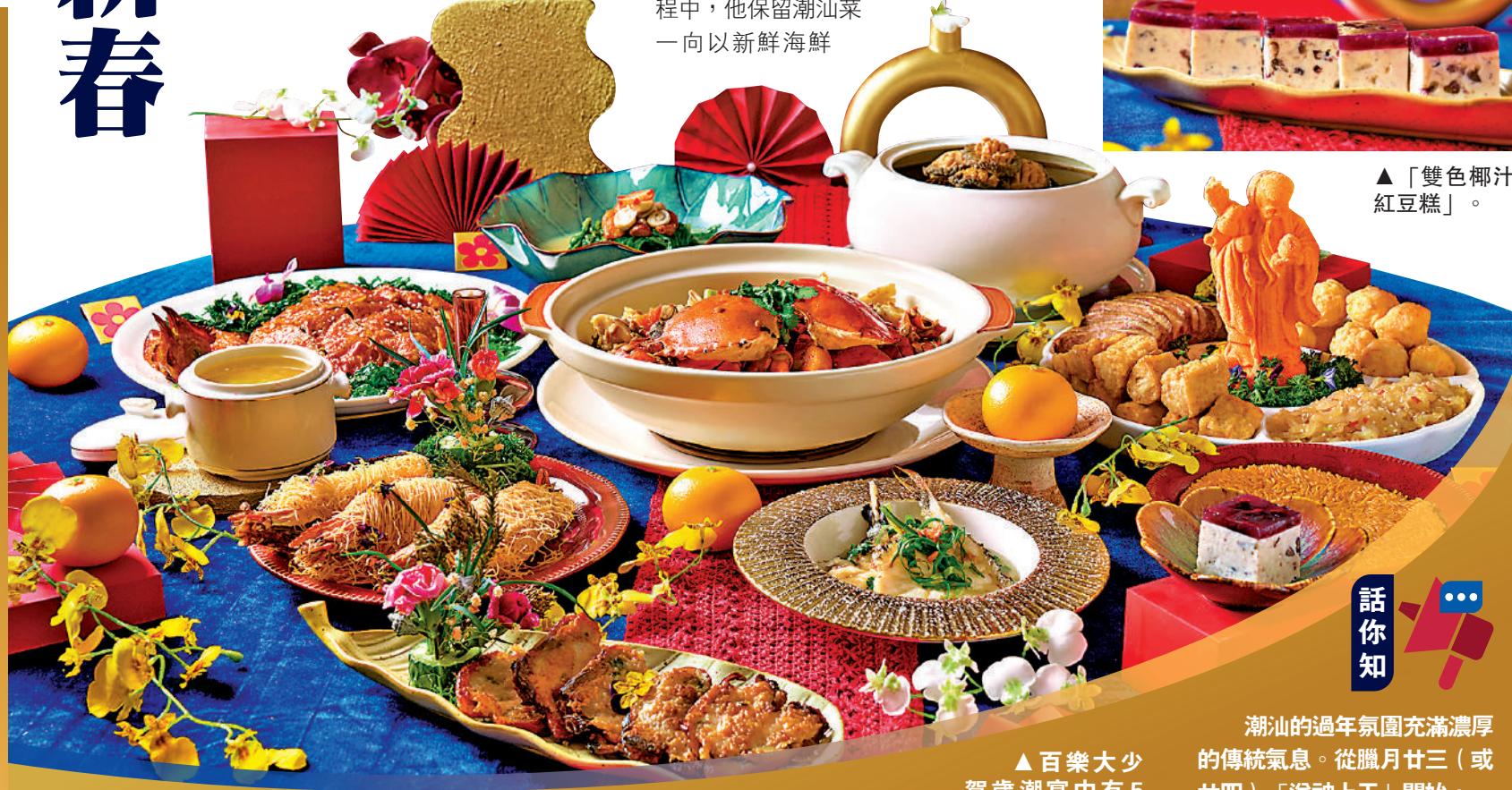
入饌的傳統特色，同時在做法與呈現上加以發揮，為經典元素注入新意。

當然，潮汕經典菜式亦不容錯過，「清蒸龍躉班翅」選用新鮮龍躉魚翅部位，以清蒸手法鎖住原汁原味，魚肉嫩滑鮮甜，清鮮回甘；「四寶片皮雞」皮脆肉嫩，搭配西杏、花生、提子、藍莓乾、腰果、合桃等配料，比一般脆皮炸子雞更有口感，風味十足；「濃湯浸豆苗」則以鮮美濃湯浸煮新鮮豆苗，豆苗翠綠爽口，解膩又養生，平衡口感。主食「長壽伊麵」則寓意新歲長壽安康，伊麵吸飽酸甜適中的糖醋汁，口感彈牙入味，老少皆宜。

甜品環節以全新創作「雙色椰汁紅豆糕」和經典甜品「清心丸綠豆爽」作結。「雙色椰汁紅豆糕」採用特級中式大粒紅豆，搭配鮮椰漿與藍莓製作而成，紅豆綿密、椰香濃郁，藍莓帶來清新酸甜、口感細膩；搭配經典甜品「清心丸綠豆爽」，清潤爽口，為賀歲盛宴畫上圓滿句號。



▲「雙色椰汁紅豆糕」。

話
你
知

▲百樂大少賀歲潮宴中有5道全新創作的菜式。

潮汕的過年氛圍充滿濃厚的傳統氣息。從臘月廿三（或廿四）「送神上天」開始，一直延續到正月十五元宵節甚至更晚，堪稱一場長達二十多天的「民俗馬拉松」。臘月廿四日，家家戶戶祭拜「司命公」（灶神），供奉甜食（如麥芽糖、糯米糬），寓意「甜言蜜語」，讓灶神「上天言好事，下界降吉祥」。除夕當天，家家戶戶淨手焚香，在祠堂或家中供桌擺上三牲、裸品、水果、茶酒等，祭拜祖先，感恩庇佑。洗「花水」、圍爐吃年夜飯等。

潮汕新春美食極其豐富，以海鮮、各式裸品及滷味為核心，寓意吉祥團圓。年夜飯必備清蒸紅魚（年年有餘）、白灼蝦（平安紅火）、滷鵝、血蚶，且少不了紅桃粿、發粿、甜粿等祭祀裸品。