

新派粵菜館迎合文青 品味慢活時光

位於鰂魚涌新落成商場東匯坊有間「東小館」，是「輕茶道」點心小菜館，提倡歎茶「慢活」的態度，但又不需正襟危坐品茶論茶，而是以茶為引子，佐以精美點心或小菜，與親朋好友談天說地，品味美好時光。餐廳集新派與傳統的精巧菜單，為食客帶來截然不同的新派粵菜體驗。另外，位於荃灣熱門的文青打卡勝地南豐紗廠的點茶公館，亦為饕客全日提供新派粵菜及點心，同時更於今個寒冬帶來秋冬自私一人火鍋，在疫情下一個人品嚐也不錯哩！

文：雨文 圖：焯鈴



■東小館入口設計略帶藝文氣息

■提供花茶增加文化味

■焦糖龍井蝦球

■咖喱波士頓龍蝦

東小館創新帶藝文氣息

東小館以新鮮及時令的食材，配合精巧的手藝，集新派與傳統的精巧菜單，帶來截然不同的新派粵菜體驗，其理念是作為傳統東海飲食集團的「年輕成員」，講求輕鬆隨性，又略帶藝文氣息。在門口等候位置，更展示香港著名電影海報畫師姜志名大師的真跡作品。

在美食方面，餐廳大廚用心製作手工點心，用料新鮮，即叫即蒸，如梅菜肉餅飯、鳳爪排骨飯、北菇滑雞飯、韭王鮮蝦腸、蜜汁叉燒腸、晶瑩蝦餃皇及翡翠帶子燒賣等。在菜式上，尤其是亞洲風味咖喱配以港式調味及波士頓龍蝦，還有以西式糖膠炒香的龍井茶葉配以蝦球入饌，全都做好傳統功架，同時不斷創新就是「東小館」的獨有個性。

咖喱波士頓龍蝦，以正宗印度咖喱混入港式香料調出的醬汁，緊扣波士頓乳龍蝦再配以手打伊麵。絕佳的火候控制及龍蝦的掛汁效果，是這道菜的精粹，看似簡單，但又講求大廚功架。而焦糖龍井蝦球，有別於傳統的龍井蝦球，以西式焦糖漿把龍井茶葉炒至香脆，再混入蝦球爆香，沒有龍井茶葉的苦澀味，更能突出焦糖茶葉的香脆及蝦球的鮮甜。

另外，還有惹味鮮饌如黃金有米魚，魚肉滑、米香脆可口，胡椒頂角肉蟹蒸飯極惹味，京葱海參、蛋黃金沙鮮魷、豉汁帶子蒸豆腐、豉油皇煎蝦碌、京式海鮮賽螃蟹等，而風味手工菜則有南乳懷舊芝麻雞、啫啫雞煲，柱侯牛腩蘿蔔環清甜可口，鹹魚雞粒豆腐煲、乾葱豆豉雞煲、鮮菠蘿咕嚕肉及鹹魚蒸肉餅等。



■黃金有米魚

■柱侯牛面蘿蔔環

■胡椒頂角肉蟹蒸飯

食得滋味

文：雨文 圖：雨文、yyl

限定栗子椰子味道

坐落尖沙咀 K11 Musea 的 Dood Bottega Gelateria 是本港品牌的 Gelato，每日由店主 Jackson 以時令水果和當造堅果精心製作成獨一無二的 Gelato（意語：雪糕）。疫情肆虐零售市場凋零下，Jackson 立時推出速遞服務，只需惠顧兩盒家庭裝 Gelato 即享免費送門，讓你在家中依然可享正宗的意大利 Gelato，加上栗子和椰子兩款冬日期間限定口味，即使新年宅在家，仍可享窩心美味的甜濃滋味。

其 Gelato 全部都於店內每日鮮製，店主 Jackson 堅持所有材料都以新鮮的原料製成，不使用任何預拌或已加工的現成材料。時令的水果、濃厚的朱古力原材料、鮮炒的西西里開心果到了 Jackson 手上，再加以精心挑選由十多款不同品種的糖、牛奶、忌廉製成雪糕底漿，然後混和原材料，再放進雪糕機內攪拌製冷至約-17℃的綿滑濃厚意大利雪糕，空氣含量降至只有20%，每一口都彷彿加入魔法般，將原材料的味道放大至最霸道程度。

於早前12月15日推出的栗子及椰子兩款冬日口味，其間售賣一個月，為大家帶來幼滑香濃的滋味。栗子選用良鄉栗子，每日新鮮人手去殼、蒸熟、打漿，製成 Gelato 令將栗子的香味無限放大；椰子則使用北角老店的鮮椰子，購買後兩小時內必須剝肉、打爛、榨汁、製漿，否則容易變壞，清香淡雅的椰奶變成 Gelato 後，滿滿的熱帶風情於舌尖爆發。港式風情、正宗意式技術，將 Gelato 的優點變化出無數口味，真正發揮意式雪糕的意境和內涵。



■Jackson精心製作Gelato



■點茶公館秋冬自私一人火鍋

點茶公館美食暖在心頭

點茶公館自今年年中開幕以來，迅即成為區內人氣食府，除了特色點心與小菜，更設有午市、下午茶與晚市套餐，為該區的餐飲藍圖注入新元素。今個秋冬，其餐飲團隊設計出一系列秋冬時令煲仔小菜及火鍋，由即日起至2021年2月尾晚市供應，讓食客以滋味美食暖在心頭。

迎接寒冬又怎可以沒有暖笠笠的火鍋？其自私一人火鍋為一眾注重衛生又愛好打邊爐的饕客而設。四款湯底分別為藥膳、麻辣、番茄豬骨、皮蛋芫荽，為不同口味的食客而設。

在配料方面也絕不馬虎，每個火鍋分別有安格斯肥牛、醉雞件、豬腩片、日本蜆仔、手打蝦丸、手打墨魚丸、雲吞、南瓜、翠玉瓜、金菇、豆腐、娃娃菜等多款配料，價錢相宜，真材實料，為冬日帶來一個暖胃好選擇。

至於在煲仔小菜的選擇更多，計有臘味啫啫芥蘭煲、薑蔥蜆仔雞煲、麻辣雞煲、沙爹金菇肥牛粉絲煲、喇沙粉絲日本蜆仔煲、魚香茄子煲、羅馬生菜鮫魚球豆腐煲、南瓜栗子炆排骨煲、咖喱豬頸肉煲、紅酒牛腩條煲等。例如，薑蔥蜆仔雞煲，以爽口鮮甜的日本蜆仔，配合既滑溜、而且油分充足的三黃雞，蜆汁與雞的鮮味和諧融合，層次豐富。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。



■薑蔥蜆仔雞煲



■麻辣雞煲

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

而麻辣雞煲，整個菜式的精髓在於點茶公館自家秘製麻辣醬，香辣得來帶點麻味，配以蒜、乾蔥和辣椒乾等調味，將三黃雞的鮮味演繹，適合嗜辣的食客。如吃膩了重口味的菜式，不妨點一客羅馬生菜鮫魚球豆腐煲，爽脆清新的配搭加入手打鮫魚，以惹味的蝦米及芫荽調味，既健康又美味。

禪悟居士，正職與玄學、術數無關，信奉藏傳佛教，自初中開始在「玄學發燒友」父親耳濡目染下接觸面相、紫微斗數、八字等知識，再經父介紹認識了教授佛法之恩師，除學習佛學之外，恩師亦傳他文王卦及陽宅風水至今35個年頭。2013年通過禪定，悟得前所未有的契悟，終明白了五行與際遇實相之間的關聯性，像石破天驚一樣，整合了一套獨一無二、與宇宙本體相應的禪悟姓名學，依此因緣，祈以公開部分千古未傳姓名學之奧秘，望有緣人得到裨益！

facebook: 禪悟——千古未傳姓名推命學

短命皇朝「新」

王莽，其姓名五行的組合是「辛壬」，單從五行的物理而言，辛金屬陰，陰柔之力要生扶壬陽水，「辛」自然會疲乏不堪，姓名姓氏除代表「我」之外，亦代表祖上宮，故一般而言，會影響家族背景的雄厚性，疲極自然家境並不富裕、殷實。

除此之外，還有兩個截然不同的正負效果，「辛」金代表貴，當「辛」金不理自己的力量是否足夠不斷支援大海之水「壬」水，於是引申唯利是圖，但從正面「辛」「壬」的另一反差效果而言，便形成有目的的大方、慷慨，例如當王莽初任