

# 呢個「胡爐」賣高質火鍋放題

## 開心價 拓展年輕人市場

香港火鍋店多不勝數，要突圍而出，當然不容易，醉胡爐品牌專攻高質火鍋，食材品質絕對可以挑戰行內星級名廚主理的店舖，老闆為了擴闊年輕人市場，另開一條新方向，搞高質抵食火鍋放題，在尖沙咀厚福街H8開設了「胡爐」，餐廳環境設計中式，很有格調，有內涵。食物擺盤注意美觀，重要的是用的食材有水準，雖然火鍋風味是有點台灣、四川味道，卻是地道香港起家的火鍋餐廳。他們認為自助火鍋一樣可以有質素的，大眾吃火鍋材料品種其實都差不多，但材料靚和鮮就差很遠。最近，胡爐在尖沙咀分店最新推出任食放題，連採訪記者都說要真心推介，兼帶朋友去幫襯。

採、攝：芭比



●胡爐火鍋環境極富古色古香感覺



●這些食物是任食的。

胡爐最新推出任食放題，他們有多款鍋底任你選，「青麻辣豬手煲」微辣而惹味，豬手焗得夠脆重要是不肥膩；「惹味雞煲」，麻辣兼備，因為內有辣椒，所以會愈吃愈辣，嗜辣者不可錯過；「胡爐醉鴨煲」酒味非常濃郁，味道很出色。

### 套餐送海鮮拼盤

而且，這類似乾鍋上，每個鍋底都可以先食完食材才放湯進去正式打邊爐。打邊爐就是食套餐附送的時令海鮮拼盤、澳洲和牛，還有自家製手工丸餃拼盤，全部都新鮮；海鮮食材都係靚貨，有鮑魚、帶子等，食完基本上都飽。接下來便是食任點火鍋料，一般的任食肥牛，肥膏多過肉，但呢度任食美國肥牛，肥瘦適中，肉質仲好嫩滑。

### 單點加錢火鍋料

若嫌未夠豪，還可以單點加錢火鍋料，有如花膠筒、鵝腸、安格斯肥牛、魚皮及響鈴等。

價錢：星期一至四及日，7點半前交椅只需\$238，7點半後\$298。限時2小時，整體來講，高質抵食。



●胡爐最新推出任食火鍋放題



●惹味雞煲



●胡爐醉鴨煲



●青麻辣豬手煲



●海鮮拼盤鮑魚與帆立貝，海蝦新鮮肉質彈牙。



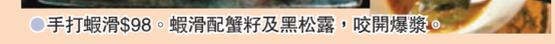
●新鮮魚片



●套餐肉類有澳洲和牛



●食完鍋底食材就可以加湯打邊爐



●手打蝦滑\$98。蝦滑配蟹籽及黑松露，咬開爆漿。

### 全包三大項

一、三款煲底自選1款(包括：惹味雞、青麻辣豬手煲及胡爐醉鴨煲) 煲食完打邊爐。

二、至尊拼盤：  
~時令海鮮拼盤(5款時令海鮮)  
~胡爐牛拼盤(有澳洲和牛、牛舌心)  
~手工丸餃拼盤(芝心丸、黑松露墨魚丸、泰皇鮮蝦雲吞)

三、任點火鍋料  
與時並進，食客消費\$238起套餐，經facebook訂枱每人可獲足料蠔皇鮑魚佛跳牆一客及日本雪糕。雪糕多款口味，包括豆腐、蜜瓜、綠茶和海鹽，剛吃完熱辣辣的火鍋吃雪糕甜品，簡直是絕配。拿這些優惠對年輕人來講沒有難度。



●胡爐足料蠔皇鮑魚佛跳牆



●多款日本雪糕口味

### 食得滋味

採、攝：寧寧、文：雨文

## 大馬總廚帶你漫遊星馬舌尖之旅

今個夏天，香港朗廷酒店庭廊現推出由來自馬來西亞的助理行政總廚黃梓禧精心設計的全新正宗「星馬昇華美食地圖」菜單，讓想念星馬美食的食客猶如飛往新加坡和馬來西亞，品嚐風味地道美食。這「星馬昇華美食地圖」菜單，包括三道菜午餐(港幣268元)及單點菜單。當地經典美食，包括巴東和牛肉配椰漿飯和龍蝦喇沙等，均採用昇華優質食材烹煮，誘發無味覺驚喜的同時，更為菜式添加奢華感。

黃梓禧總廚擅長烹調東南亞和西式美食，於新加坡從事餐飲業超過7年，然後曾到上海香格里拉酒店工作，在入職香港朗廷酒店前，他於米芝蓮一星La Scala餐廳的上海素凱泰酒店擔任行政總廚。黃總廚運用入口即溶的優質和牛製作招牌的巴東牛肉椰漿飯，將和牛腩肉以香茅、高良薑和洋蔥芬芳的香料燉煮至軟脆鬆化，加上每日新鮮蒸出的椰漿飯，配以傳統叁巴辣椒醬、水煮蛋、花生、炸小銀魚和鮮青瓜片，令巴東和牛肉配椰漿飯別具層次。黃總廚今次更將以正宗喇沙濃汁烹煮過的波士頓龍蝦加入喇沙，加入其他食材包括米粉、大蝦、豆腐卜、芽菜、魚餅和水煮蛋，提升辛辣椰香的喇沙湯底。



●龍蝦喇沙，要加\$150。



●巴東牛肉椰漿飯

前菜有惹味香口的串燒雞肉沙嗲，配上炒蛋、蝦米、爽口菜圃、芽菜等的新加坡炒羅蔔糕，以辣椒膏和蝦膏伴碟的甜酸開胃蔬菜囉吡等，為星馬菜愛好者展開悸動味蕾的旅程。菜單另一亮點是馳名的海南雞飯，雞肉鮮嫩多汁，米飯則以每日新鮮熬製的雞湯蒸熟，加上黃總廚獨門秘製的醬汁包括黑醬油、大蒜辣椒和薑蓉，襯托出滿載鮮味的海南雞口感。

而且，菜單更有不容錯過的經典麵條菜式，包括BCM肉脞麵和福建海鮮撈麵，BCM肉脞麵用上帶有鹹香味的扁雞蛋麵，上面放上紅燒冬菇和免治豬肉，再配清甜的魚丸湯，是中和這道香濃菜式的絕妙搭配。



●「星馬昇華美食地圖」菜式

福建海鮮撈麵的濃湯則用上新鮮大蝦熬製而成。麵條再撈上新鮮魷魚、大蝦、五花腩肉、雞蛋、芽菜、香葱等，加上三寶辣椒醬，惹味非常。至於甜點方面，有馬來西亞和新加坡最著名的榴槤忌廉泡芙、黑西米露椰漿和斑蘭烘糕，榴槤忌廉泡芙以珍貴又香濃絲滑的貓山王榴槤製成，配上軟綿綿的斑蘭烘糕和甜而不膩的黑西米露椰漿，為今次「星馬昇華美食地圖」之旅畫上句號。這個「星馬昇華美食地圖」供應時間為每天上午11時至下午3時，喜愛品嚐星馬菜的你不容錯過。



●福建海鮮撈麵



●甜酸開胃蔬果囉吡



●串燒雞肉沙嗲



●甜點



●珍多冰

### 塔羅星座

文：BENNY WONG

這星期出現了塔的牌子，代表了一些消息及突如其來的生活改變呢！

魔鬼牌的出現，正好給自己在這星期內作出自我檢討，想想是否過度縱慾了。

獅子座的朋友們，今個星期裏我見到有位魔術師的出現，令到你的生活變得多姿多彩呢！

這星期抽到節制牌，預料你們會因飲食失控而導致體重回升，愛美人士小心！

本星期吊人牌的出現，預料你要特別注意腳部的健康問題，不然苦的也是自己及身邊人。

太陽牌出現在這星期的運程裏，一切與小朋友及朋友的聚會都是運氣旺的原因。

女皇牌的出現，我相信你這星期的財運都不用愁緒了，開心些吧！

千萬不要因為一己之氣而鬧事，因為愚者牌的出現正好代表了事情的不順及性格的反叛。

本身性格已經夠晒孤僻，現在還多隻忍土牌的出現，真係好難想像你會冇幾我行我素了。

命運之輪的出現往往會為事情帶來新的轉變及變化，不論如何都應該好好準備下。

星星這張牌意味着帶着希望與光芒的信念，一如牌說，如你已有好好的理想，不妨大膽行事，為理想打拚。

因為這星期出現了影響你們情緒的月亮牌，它會為你們帶來不安及過敏！