

慰勞媽媽母親節食好啲

下個月8號就是母親節了，剛剛政府放寬了社交防疫措施，晚市可以堂食至10時，大家不妨考慮帶媽媽去食餐好的，如品嘗一餐高質中菜，或者自助晚餐，以慰勞媽媽這一年的辛勞。

◆ 採、攝：寧寧 文：雨文



◆ 鮮黃耳百合杞子泡鮮豆杯



◆ 富國魚露柚子西檸元貝皇



◆ 特色咖喱配煎法國羊架 (跟蔥油酥餅)

健康養生高質中菜

國金軒可以私房菜式點綴，主廚鄧浩宏師傅不時推出高質中菜，客人可以私房菜式點綴，如富國魚露柚子西檸元貝皇，充滿泰式風情，少少辣有魚露及柚子香，將帶子的鮮甜度大大提升，口感特別。而蟲草花膠蝦頭瑤柱濃湯，名符其實的濃湯，超濃超足料，花膠膠滑有口感，蝦頭經過濃湯的洗禮後，仍保持原來的鮮甜，加上蟲草花的爽口，濃湯也能做到層次感豐富，必試！

金箔魚子醬蛋白桃膠龍蝦球，有金箔及魚子醬絕對是矜貴之本，蛋白及桃膠又養顏，龍蝦球彈牙爽口。特色咖喱配煎法國羊架（跟蔥油酥餅），羊肉肉質嫩滑，雖然有少少羊膻味，但香而不辣的咖喱，配搭得頗滋味。鮮黃耳百合杞子泡鮮豆杯，有齊鮮黃耳、百合、杞子、豆杯及豆苗，口感好清新。還有，鴻圖伊府麵，入口嘗到的是蟹黃及蟹肉，伊麵夠滑身，每條麵皆沾有蟹黃。

特色手工菜合母口味



◆ 芙蓉蛋炒飯



◆ 蔥油雞



◆ 椒鹽奄仔蟹

港鐵紅磡站 B1 出口附近的街坊最愛酒家康和閣，很多街坊由小朋友至老年都幫襯，40載時間見證着康和閣的改變和進步！去到必食新鮮蔥油雞、招牌燒鵝、叉燒皇、海味聖子王，這次試埋芙蓉蛋炒飯、椒鹽奄仔蟹。他們的蔥油雞用新鮮雞做，自自然然雞肉鮮嫩又滑，雞有雞味，醃得入味，加上蔥油的香氣實在十分美味！他們用的海鮮食材不少是外國入口的，例如帶子聖子，分量特別大而且新鮮清甜。老闆特別推介了時令的椒鹽奄仔蟹，果然出色，奄仔蟹蟹膏滿滿惹味非常，但奄仔蟹來貨每期不同，真有點看運氣。而特色自家手工菜芙蓉蛋炒飯令人有意外的驚喜，值得帶媽媽去食，肯定不會有投訴。

分美味！他們用的海鮮食材不少是外國入口的，例如帶子聖子，分量特別大而且新鮮清甜。老闆特別推介了時令的椒鹽奄仔蟹，果然出色，奄仔蟹蟹膏滿滿惹味非常，但奄仔蟹來貨每期不同，真有點看運氣。而特色自家手工菜芙蓉蛋炒飯令人有意外的驚喜，值得帶媽媽去食，肯定不會有投訴。



環球海鮮自助晚餐

香港金域假日酒店

Bistro on the Mile 咖啡廳由即日起至6月30日呈獻「環球海鮮自助晚餐」，選用來自不同產地的海鮮，運用不同的烹調技巧，為大家帶來一頓豐富的海鮮盛宴。當中，特別推介菜式有冰鎮海鮮如即開生蠔、凍龍蝦、凍小龍蝦、凍蝦、凍藍青口、麵包蟹；而前菜方面則有韓風八爪魚沙律、煙三文魚、日式蟹肉沙律、鮮蝦配芒果莎莎醬及香味濃郁的花膠圓肉嫩老雞湯；還有少不了的主菜包括鹽燒鮭魚、照燒魷魚筒、日式紫菜鰻魚卷、椒鹽鮮魷、避風塘炒蟹、椒鹽龍蝦、清蒸石斑魚、椒鹽九肚魚、蒜蓉粉絲蒸扇貝、燒乳鴿及燒美國西冷，以及香港人至為喜愛的壽司及各款精選刺身，如三文魚、吞拿魚、鯛魚、甜蝦及仿鮑片等，各種菜式每天輪流登場，務求令海鮮迷大快朵頤。壓軸甜品更是數不完，有源源不絕供應的Häagen-Dazs雪糕、葡撻、焦糖榛子蛋糕、希臘乳酪芝士蛋糕、芒果椰子撻、日式芝士蛋糕、綠茶法式嫩蛋、朱古力脆脆蛋糕、芒果布甸及藍啤梨奶凍等美味甜品。



◆ 即開新鮮生蠔



◆ 燒西冷



◆ Bistro 廚師為客人奉上各式海鮮。

韓迷喜訊：一站式韓國食品選擇



◆ 大廚示範泡菜醃製。

在將軍澳的Ocean PopWalk海天晉匯商場，臨近海濱長廊，成為區內外市民消閒購物溫食新熱點。早前，人氣「新世界韓國食品」(New World Mart)進駐商場，剛於4月中開幕，為九龍及新界東居民，提供大型一站式韓國食品選擇。新店佔地6,000平方呎，裝潢採時尚簡約風設計，淺灰色牆身配木系貨架，貨品分類清晰，空間寬敞，採光度充足，景致開揚。

新店提供韓風零食飲品、伴菜、現煮便當、急凍食品、新鮮直送食材和保健產品，雲集六大人氣品牌，包括韓式超市「New World Mart」、Dosirak韓式便當專門店「O'taste」、韓國伴菜專門店「BANCHAN」、韓式醃肉專門店「Chef & Taste」、Kimchi專門店「Kimchi Factory」、K-Health健康產品專門店「BODY & ME」。由即日起至5月31日，新店推出多達49項超抵獨家限時優惠，至奇優惠低至五折，為附近韓籍居民和區內外韓迷帶來一大喜訊。



◆ 人氣韓國食品「New World Mart」登陸將軍澳。 ◆ 新店裝潢採時尚簡約風設計。

而且，新店更會邀請大廚於開幕月每周神秘快閃現身分享，示範即製即賣菜式，如泡菜醃製及水原式醬醃牛排骨等韓風菜式，並分享入廚秘技。新店稍後還會獨家設休閒堂食區和烹飪活動空間，讓顧客於韓籍大廚或專員即場指導下，體驗泡菜醃製等韓國烹飪文化。

獨家休閒堂食區

香港上班族OT完唔唔咁飯，大可選擇由韓籍廚師主理及每日新鮮製作的逾50款Dosirak韓式便當、拌飯、湯飯、燉湯和多款高級韓式「匠心便當」，單是紫菜飯卷已有逾6款口味選擇，特別推介獨家限定「釜山豬肉湯飯」和「血腸湯飯」，小食方面有年糕、炸雞和蛋卷等充滿韓國風味的街頭小食，全部新鮮製作。新店稍後還會獨家設休閒堂食區，部分餐桌設於落地玻璃窗前，讓人即買即嘆熱辣辣現煮美食。



◆ 凡購買任何飯卷便當，即送飲品1罐。



◆ 釜山豬肉湯飯和血腸湯飯



◆ 醬油蟹 (左) 買一送一

正宗韓式烤肉選擇

疫情下大家多在家自煮，「Chef & Taste」由韓籍大廚主理，以近30年功架，匠心製作多達40款正宗韓式醃肉，包括LA牛肋骨、各式醬醃牛排骨、護心肉和蜂巢式五花肉等，同時推介懶人必選3分半鐘就食得的「炭燒風味系列」、頂級「濟州1++韓牛系列」和「濟州黑毛豬五花肉」等，當中部分系列更設買二送一優惠。



挑選限定DIY體驗包

港人對「泡菜」的認識常局限於「辣白菜」，其實韓國人會因應不同蔬菜類食材、切法和產地等，經過發酵過程而炮製不同種類的Kimchi，這兒特意為這道韓國國民美食重新定義，每日新鮮醃製多款特色Kimchi。大家除可買到現成Kimchi，更可挑選限定「Kimchi DIY體驗包」，一包有齊大白菜和相關醃料，回家實行Kimchi自己醃。



◆ 韓國新興及傳統地道風味伴菜

塔羅星座

文：BENNY WONG

要多加留意腰背痛的問題，選擇對腰患有顯著功效的石榴石手鏈幫忙吧。

黃水晶能令你今周的財富更見提升，不妨考慮一下吧！

今個星期有啲病魔纏擾你，可以多戴白水晶的飾物來預防。

工作很多的變化令你無所適從，多佩戴茶水晶就能令事情更快、更順利。

要好好調整飲食習慣，不應暴飲暴食，不然美好身段就會前功盡廢的。

月亮石的光芒能使你固執的頭腦及性情柔軟下來，更能令你人緣大放異彩。

抽到正義牌，運氣無往而不利，但要小心氣焰過盛。

抽到女王牌，購物不亦樂乎，但月結單來時就苦悶了。

口多多種下了是非的種子，可以佩戴藍水晶，多少都有點幫助。

工作上有點阻礙，用綠幽靈水晶石能夠有效幫到你順利過渡。

愛發夢又胡思亂想，不如放個綠松石的飾物在床頭，有助你安然入睡。

留意財務的問題，太陽石能改善問題及加強財運，不妨多用。