

星馬泰地道美食魅力 品嘗果王「榴槤」忘返

馬來西亞旅遊局支持下，唯港薈第四屆搞榴槤節，早在8月開始推出的11場馬來西亞榴槤節，香港太多人愛食榴槤了，反應熱烈，有見及此，酒店決定於10月加開最後6場，榴槤迷要把握最後機會品嘗由「榴槤王子」何偉誠師傅(Danny)何偉誠師傅(Danny)和他的團隊嚴選的馬來西亞直送頂級榴槤及其匠心巧製的十多款創意榴槤熱葷及甜點，以及一系列地道星馬泰及國際美饌，以味蕾來一趟馬來西亞「榴槤」忘返之旅。

行政總廚「榴槤王子」何偉誠師傅(Danny)

採、攝：焯鈴 文：雨文



◆貓山王榴槤鮑魚紅棗白玉銀耳燉湯



◆榴槤果王炸鮮菌雲吞



◆D24榴槤酥炸紫菜糯米雞卷



◆必食自家製榴槤雪糕



◆五款榴槤品種：「小蘋果」、小甜甜、高山XO、葫蘆及貓山王



◆泰式椰汁榴槤糯米飯



◆榴槤班蘭卷



◆榴槤布甸

及班蘭榴槤糯米糍等。當中，Danny推介自家製榴槤雪糕，以足料榴槤果蓉製成，配方亦會不斷改良，入口綿滑細膩，每一口都是濃郁果王香，讓大家放縱於榴槤飄香之中。

東南亞正宗風味美饌

問及Danny今年的與之前有何分別，他說：「每年我們都會創新菜式及與客人交流互動環節，這樣客人才會食得更開心。所以，在菜式上我們都會經常開會作出改良，如全新榴槤菜式，亦加入星馬泰菜等，也想與粉絲多些互動，會舉辦大抽獎活動，送出多份豐富禮品更有原個新鮮榴槤。而且，酒店今年再獲馬來西亞駐香港總領事館、馬來西亞旅遊促進局(香港分局)、馬來西亞對外貿易發展機構及香港馬來西亞協會支持，每位食客可獲贈盛載馬來西亞精美產品的福袋乙個，盡興而回。」

另外，自助餐亦新增東南亞風味美饌，設有多個即煮烹調站，主廚李淑光師傅及泰國主廚Jack Pinkang師傅為大家即席炮製星馬泰地道美食，全部以當地傳統烹調手法炮製，所有醬汁更是自家調配，有泰式海鮮冬蔸功、福建肉骨茶、牛肉湯河、檳城喇沙、海南雞飯、生滾海皇粥等，風味正宗，讓大家恍如置身於「老巴剎」之中。至於琳琅國際美饌，還有冰鎮海鮮如小龍蝦、青口、蜆、海蝦、日式刺身壽司專區、健怡沙律及冷盤、精選熱盤糕等，更可無限添飲指定紅白美酒、氣泡酒、冰凍果汁及汽水。



◆東南亞風味美饌



◆Danny的粉絲包括娛圈中人楊玉梅、寶佩如、小柏林媽媽及黃宗澤媽媽等。



Benny Wong

香港著名西洋玄學家，天生一對藍瞳目，能凝視你的未來，擅長各類型西洋占卜術，超過二十年的占卜經驗，更獨創數字占卜命盤——「BT9型格」，親授之學生遍布世界各地，亦得「導師中的導師」美譽。

中秋月圓塔羅牌測運氣

適逢中秋佳節即將來臨，大家想知道未來兩星期的運氣嗎？憑第一感覺揀選一張你所喜愛的塔羅牌，便知道你未來兩周的運氣和問題所在，還不快些來測試一下！



魔術師

聰明、多才多藝，結交並把握權勢之友或對自己有利的朋友而成功。有卓越創新的新本領和特佳的幽默感，在社交界備受尊崇。想像力很活潑，過剩的精力，導致耐心的缺乏。感情專一、聰明幽默的人，一向冷靜的你也被深深打動，兩人可說是一拍即合，雙雙跌入情網中，大有結婚的衝動或可能傾向。

戰車

有上進心，值得信任，有很好的表白能力，天生是領導人才，精力充沛，能控制場面，而博得朋友和同事的尊敬，有錯交朋友的危險，較受男性的歡迎，要小心虛假的女性。天性樂觀，出手大方，喜歡幫忙別人，這樣的個性總是比較有異性緣，這也是令伴侶不滿的地方。

女祭司

機智、富執行能力，無論做什麼都有很大的決心，是好是壞都照樣做下去。對錯要分明，可克服可能的不好傾向。節制和保守的原則，可以給您帶來成功和幸福。知道對方的想法和痛處，能夠避免無謂的傷害，只是如果遇到大問題時，因為神經質的你們似乎就無法冷靜地去克服。

教皇

具強大而進步的精神，有古道熱腸和仁心，在事業方面有卓越的才能，經營財產和保險事業亦能成功，可能在愛情方面失意。不善於表達情緒的表現，使得身邊的人都不太了解你們的心。而受到社會價值觀的壓抑，就更不容易洩露心中的想法。

塔羅星座



2/6-19/6

節制牌正好表示你必須從生活各種的細節裏學習包容。



20/6-20/6

女皇牌的出現，就像金星降臨在你身上，照耀得財富、人緣異常順利。



21/6-21/6

月亮牌令到你心情煩躁，心緒不寧，會有失眠的狀況呢！



22/6-22/6

太陽牌的出現將會照耀你整個星期，日日是好日呢！



23/6-23/6

隨著星星牌的出現，正好表現了你諗頭多多。對從事設計的人來說，真是一大喜訊。



24/6-24/6

認真要留意了，因為魔鬼牌的出現會令到你在金錢上略有損失，切勿大意呢！



25/6-22/6

高塔這張牌不需要太擔心，因為這可能會是一個新的轉變機會呢！



23/6-21/6

有事情重新計劃過，因為舊的不去新的就不會來，這正是正義牌所帶來的啟示。



22/6-20/6

感情上像吊人牌一樣懸吊着，令人不安的事情發生，但只要樂觀面對，自然會得到解決的。



22/6-20/6

皇帝牌令你脾氣大壞，小小事情也能令你大動肝火，苦了身邊人。



21/6-19/6

不知道點解懶惰的你今個星期突然努力奮進起來，原來是隻戰車牌搞鬼呢！



20/6-20/6

魔術師令到你想要多外出、結識更多的朋友仔，令你圈子更闊更廣。



掃碼睇片

中秋滋味系列

健康月餅口味多

今個星期六就是中秋佳節，是團圓相聚的美好時光，大家計劃買月餅了嗎？隨着大家愈來愈注重健康，月餅也加添了健康的元素，在品嘗的同時，帶來更輕盈的中秋傳統滋味。 ◆文：雨文



馥郁月餅系列

黃金海岸酒店「粵」共有四款選擇，包括經典月餅系列（雙黃白蓮蓉四個）、馥郁月餅系列（迷你低糖松子仁白蓮蓉及迷你奶黃月餅各三個）、經典月餅系列禮品裝（雙黃白蓮蓉月餅四個連旺來酥及香辣銀魚仔花生各一瓶）及馥郁月餅系列禮品裝（迷你低糖松子仁白蓮蓉及迷你奶黃月餅各三個連旺來酥及香辣銀魚仔花生各一瓶）。當中，馥郁月餅系列，因採用麥芽糖醇取代



環保月餅禮盒

今年agnès b. 以愉快的團圓回憶為主題，以傳統柚皮燈籠為設計靈感，推出環保月餅禮盒。在口味方面，除經典的流心奶皇及流心朱古力口味，更全新推出低糖伯爵茶純素口味，三款口味讓親朋好友都可選擇心頭好。低糖伯爵茶純素口味，讓關注健康的長輩及朋友都可享受美味月餅，喜歡經典口味的朋友可選擇流心奶皇口味，而小朋友及嗜甜的親朋必定喜愛流心朱古力口味。三種不同滋味，不論三代同堂或三五知己共聚，都能選到合心意的口味，月餅上印有經典品牌手寫logo及AB標誌，盡顯品牌的簡約優雅。



迎月野趣月餅

香港瑰麗酒店推出「迎月野趣」月餅系列，是中菜行政總廚李志偉師傅親自監督製作的傳統口味月餅，由全新瑰麗PlaceMaker、屢獲殊榮的本地廚師May Chow設計的新口味月餅，精緻的月餅包裝採用FSC再生紙製成，當中包括瑰麗傳統雙黃蓮蓉，傳統鹹蛋白蓮蓉月餅，啖啖傳統滋味；另備有充滿懷舊風味的瑰麗傳統雙黃蓮蓉棧仁月餅；結合經典與創意的瑰麗迷你雜錦茶味月餅，為你帶來不一樣的中秋節，六件裝迷你雜錦茶味月餅禮盒包括茉莉奶黃、立山茶蓮蓉及紅豆陳皮口味。

輕怡低糖系列

皇玥兩位師傅研發的低糖系列，採用麥芽糖醇代替白糖，大幅減低糖分的同時，力求保持月餅原有的美味，將餡料及餅皮的配方比例大幅調整，做到健

康、滋味兩兼顧。低糖奶黃、低糖芝麻、低糖綠茶及低糖烏龍茶月餅，以獨特的調配，令每一顆低糖月餅甜度大大減低之餘，仍能保持口感軟滑，牛油香氣四溢。



文：BENNY WONG