

傳統手工菜變出新花樣

矜貴海味入饌提升層次

尖沙咀凱悅酒店的中餐廳凱悅軒主廚黃皓勤師傅的團隊，每季都有心思菜式出爐留舊客吸新客，這個月就有將矜貴海味入饌的菜式推介，憑真材實料加好味道，較少玩花巧。由即日起至9月30日，餐廳同時推出海味特色菜，絕對不會令客人失望。

◆ 採、攝：寧寧

海味乾貨如鮑魚、海參和花膠是傳統粵菜中不可缺少的食材。時至今日，海味始終在中式菜單中擔當重要的角色，主廚黃皓勤師傅今次以矜貴海味入饌，炮製風味十足的粵菜。蟲草花、花膠、關東遼參都是養顏之選，如香脆蜜椒蟲草花中蟲草花炸至乾身，每條蟲草花都沾上蜜糖及醬汁，入口香脆又惹味，是每粒必點的餐前小食。

而花膠話梅鹹桔水晶凍，外形精緻如玫瑰花，似甜品，抿一口才知品嘗緊含豐富骨膠原的花膠及水晶凍，酸味與咸味交織，是一道刺激味蕾的開胃菜。

「壽參藏珍」是傳承上世紀的經典粵菜，其重現於凱悅軒的餐桌上。上世紀六十年代流行的懷舊手工菜式蝦籽扎蹄，這道菜最特別正，是在厚切的關東遼參內釀入蝦籽扎蹄，黃皓勤師傅以上乘的蝦籽用腐皮捲成條狀，也有蝦籽的獨特鹹香，再炸至入口有少脆的口感，伴上以雞、鴨、豬肉、豬骨及豬手熬製的傳統黃湯，是精華所在，矜貴之餘亦顯心機。海參又名海中人參，頗有養生療效，用厚身的遼參更盡矜貴，為菜式整體添加了層次。



◆ 黃湯蝦籽扎蹄釀關東遼參



◆ 招牌香脆蜜椒蟲草花



◆ 子薑海皇脆米炒鴛鴦絲苗



掃碼睇片



◆ 沙田新店裝潢懷舊



◆ 招牌鐵板佛跳牆車仔麵



◆ 雞扒選擇



◆ 美國安格斯封門柳



◆ 花膠話梅鹹桔水晶凍



◆ 加錢可升級至酥皮湯



◆ 牛油果薯仔蝦沙律

手工菜味道好

菜單另一主打菜式是鮮沙薑乾魚鯉滑雞煲，黃師傅嚴選脂肪豐富和味道鮮美的三黃雞炮製，將鮮沙薑去皮切碎後以薑油爆香，再加入嫩

滑雞件及魚鯉同炒，滑雞沾滿了沙薑，雞肉嫩滑無比，魚鯉吸收了雞煲精華，香氣四溢，配上白飯最適宜不過。



◆ 鮮沙薑乾魚鯉滑雞煲



◆ 剁椒青口乾吊桶仔蒸勝瓜

而剁椒青口乾吊桶仔蒸勝瓜，勝瓜口感嫩滑柔軟，青口及乾吊桶仔鮮味迸發，配上自家製剁椒增添風味，令人難以忘懷。

子薑海皇脆米炒鴛鴦絲苗的特色，這「胭脂雙稻」以精選海鮮、自家醃製的子薑、加入紅菜頭汁的絲苗及脆米炮製，此炒飯呈粉嫩胭脂色，粒粒分明，口感特別，炒飯也能做出浪漫感，色香味俱全。



◆ 石鍋酸菜鮮菌素肉獅子頭



◆ 松子酸豆素肉鬆脆鍋巴

素豬肉菜式都好滋味

另外，尖沙咀凱悅酒店最近與香港品牌植廚 Plant Sifu 合作，由即日起至10月31日，引入本地製造的素豬肉炮製的創意佳餚。石鍋酸菜鮮菌素肉獅子頭，松子酸豆素肉鬆脆鍋巴皆用素肉製作，獅子頭毫不肥膩。

黃師傅選用植物梅頭肉餡與切碎的筍粒及馬蹄粒製成獅子頭，配上以甘筍和西芹熬製而成的素湯、雜菌及自家醃製的酸菜製成這道溫和美味的石鍋酸菜鮮菌素肉獅子頭，用石鍋上桌極具保溫效果。

而松子酸豆素肉鬆脆鍋巴，則使用植物瘦肉碎與松子，和黃師傅自家醃製的豆角等配料同炒，配搭香脆的鍋巴同吃，口感豐富，令人吃個不停。至於甜品子蓉西米布甸，入口即嘗到栗子蓉，香甜幼滑。



◆ 多款甜品選擇

◆ 黑芝麻西多士伴雲呢拿雪糕

◆ 子蓉西米布甸

「永年」首創鐵板佛跳牆車仔麵再掀懷舊鐵板餐熱

港式鐵板西餐是港人的兒時回憶，熱辣辣的鐵板上加入惹味醬汁，隨即傳來陣陣香氣撲鼻的「滋滋聲」，充滿懷舊氣息，絕對令人懷念！坐落於沙田新城市廣場並主打香港經典地道美食的香港永年車仔麵茶冰廳，向來擅長將平民美食進行全新變奏，配上跳脫玩味的老香港氛圍，又不時帶來嶄新餐飲設計，繼早前推出佛跳牆金湯麵大獲好評後，沙田店特設鐵板餐菜單，以昔日的港式鐵板西餐變奏延伸，推出晚市期間限定的全新港式慢煮鐵板套餐，食客可在鋪上特色懷舊枱布作裝飾的餐桌上享用，增添儀式感，掀起新一輪懷舊鐵板餐熱！

其話題之作是全港首創的招牌鐵板佛跳牆車仔麵，以福建傳統菜式佛跳牆為概念，選取6款高級食材如紅燒八頭鮑，選用紅燒清心八頭古品鮑，以火腿、老雞、乾貝、乾鮑等上乘材料熬製超過18小時；花膠則選用厚身的新西蘭鱈魚花膠，配以自家秘製的鮑汁燉得入味、蜜饯金蟾、蟾皇大菇、老虎蝦乾及金華火腿入饌，花上多個小時燜製；車仔麵是香煎脆脆的幼麵，並以鐵板奉客，以親民價讓客人品嚐。

食肉獸想啖啖肉食得滿足，可選各式慢煮肉扒，大廚特意從世界各地搜羅頂級肉扒，並以不同特色的調味料醃製肉扒提升味道層次，打造港式扒房體驗。人氣推介美國安格斯封門柳，封門柳位於牛隻的橫隔膜肌肉，由於每頭牛只得一條封門柳，是物以罕為貴，而且口碑好，是王牌。另有美國頂級肉眼扒、美國頂級西冷扒、雞扒、日本名古屋雞扒、西班牙熟成白毛豬扒及挪威三文魚扒，選擇豐富。每款肉扒均會以雜菜、黑椒及香葉等以濕滷法使其入味，再低溫慢煮2小時，在饕客點餐後，大廚會先煎香肉扒兩邊，再以熱辣辣鐵板奉上，既可鎖住肉汁，肉質的嫩滑口感亦得以保留。

醬汁方面有其招牌辣椒汁、黑椒汁及洋葱汁，筆者推介招牌辣椒汁，此醬汁由永年士多研發，由開業一直沿用至今，醬中混合多種咖喱及辛香料烹煮，加入花生仁、魚露、芝麻仁及蒜頭等配料，既能令到各款上乘肉扒保持鮮嫩肉汁，又能提升味道層次。

每款港式慢煮鐵板套餐均可自選沙律或湯、前菜可自選怡情清新的牛油果薯仔蝦沙律、中西合璧的雞扒鹹魚凱撒沙律、足料招牌港式牛尾羅宋湯或用料豐富的周打蜆肉魚湯。牛油果薯仔蝦沙律亦是心機之作，蝦隻嚴選新鮮基圍蝦，鮮甜彈牙。想增添酥脆滋味，可加錢升級至酥皮湯，或另加配招牌香脆蒜蓉包，此包特別加入芝士粉調味，零含酥脆惹味。

若然意猶未盡，還可額外加配各式惹味小食，例如，香炸洋葱圈、懷舊蝦多士、薯條、芝士肉醬薯薯皮、黑松露薯蓉、酸忌廉煙肉焗薯、蒜蓉炒意粉、黑芝麻西多士伴雲呢拿雪糕、秘製瑞士雞翼及碌酒燴牛尾。推介黑芝麻西多士伴雲呢拿雪糕，選用鬆軟酥香的丹麥多士，內裹抹上味道濃郁的無添加泰國黑芝麻醬，配上半溶雲呢拿雪糕，為一頓充滿港式情懷的扒餐畫上句號。

◆ 採、攝：焯鈴



◆ 招牌香脆蒜蓉包



◆ 香炸洋葱圈



◆ 懷舊蝦多士



◆ 煎釀三寶

塔羅星座

文：BENNY WONG

白羊座 2/1-19/4
今個星期有啲病魔纏擾你，可以多戴白水晶的飾物來預防。

金牛座 20/4-20/6
黃水晶能令你今周的財富更見使，不妨考慮一下！

雙子座 21/5-21/6
吊人牌令你今周要多加留意腰痛的問題，可以選擇對腰患有顯效的石榴石手鐲改善。

巨蟹座 22/6-22/7
工作中出現了很多的變化令你無所適從，多佩戴茶水晶能令處事更快、更順利。

獅子座 23/7-22/8
月亮石令你硬頸的頭腦及性情柔軟下來，更能令你人緣大放異彩。

处女座 23/8-22/9
好好調整飲食習慣，不應暴饮暴食，不然美好身段就會前功盡廢的。

天秤座 23/9-22/10
抽到代表自己化身的正義牌，運氣無往而不利，但要小心氣焰過盛啊。

天蝎座 23/10-21/11
口多多、手快快就種下了是非的源頭，可以多佩戴藍色的水晶，或多或少也有點幫助的。

射手座 22/11-21/12
天大的喜訊，你抽到女王牌，購物不亦樂乎，但月結單來時就苦難了。

摩羯座 22/12-20/1
工作上有點兒阻滯，緣幽靈水晶能夠有效幫到你順利過渡。

水瓶座 21/1-19/2
出現財赤的問題，太陽石能改善問題及加強財運，不妨多用。

双鱼座 20/2-20/3
愛發夢的你又胡思亂想了，放個綠松石的飾物在床頭，有助安然入睡。