

明星名人愛光顧的美味廚 創意新湯底「好想陪你喫三杯」



脆脆椰香三杯雞湯

手切雪花牛頸骨

三杯雞肉丸



堂弄玫瑰露叉燒燒豬油撈飯

「脆脆椰香三杯雞湯」超好味



精選海鮮拼盤

日本鹿兒島A4肉眼和牛

台菜多元融合鄉土菜、客家菜、東北菜，甚至藥膳料理與日本菜等皆對台菜都有影響，而「三杯雞」是現代台菜中的代表，將台菜基本風貌的「一清、二鮮、三快炒」家常味道保留下來。「三杯雞」中的三杯指的是「一杯醬油、一杯油」，酒香、油香及醬香並重，餐廳主廚為了將其製成火鍋湯底，經過多番嘗試，先以大量老雞及豬骨熬10小時成上湯，再加入芋頭粒、粟米粒、醬油、椰奶、整個椰青的水及椰青肉等再熬成幼滑濃湯，然後在湯面加入以雞蛋、酒、油，整個火鍋湯香味更上一層樓。大廚以創意提升菜式，在三杯雞的基礎上加入椰青及椰奶增添清香及濃厚度，最後再配以椰奶麵包糠，將原窩湯底入爐焗成可口的金黃脆脆，便成就了全新的「脆脆椰香三杯雞湯」，主廚強烈建議食客先品嚐一兩碗，感受脆脆椰香三杯雞湯的豐富香甜滋味！再配以各款創新的火鍋配料放入去恰恰下。

最近，香港防疫政策放寬，容許食肆12人一枱，不少餐廳紛紛推出新意思及新菜式，以吸引食客。香港人去旅行與打邊爐一向都不分季節，位於灣仔道的美味廚 Megan's Kitchen 除了小菜外，在火鍋方面都很不錯，着重用料新鮮，按季節為大家帶來優質的火鍋體驗。餐廳每年度都特別推出一種新口味的創意火鍋湯底，有四川、泰國、東南亞等，今年疫情影響下堂食難做到，第四季放寬限制也希望趕及來緊秋冬火鍋旺季做多些生意，以台式風味「好想陪你喫三杯」為主題，讓食客在香港也能品嚐到台式地道美食。

採、攝：祖蓮娜



小蘿蔔乾馬蹄蒸素肉餅



黑松露珍珠菌餃



野山椒香茅生啫白鱸



禮雲籽龍躉斑肉腸粉

沙田18新菜式吸客

位於沙田凱悅酒店的沙田18是識食之人必去，雖然有固定攤攤仍會不時推出新菜式，最近新推出的點心，黑松露珍珠菌餃，一啖咬落去滿口都是珍菌粒，連滲出陣陣的黑松露香味。他們的腸粉很特別叫禮雲籽龍躉斑肉腸粉，龍躉斑肉結合腸粉超爽超味，大大件的龍躉斑肉，以軟滑的腸粉包裹住，入口全口鮮甜的龍躉斑肉。

野山椒及香茅的白鱸，大大中和了白鱸肥美的油脂，增添了陣陣的香茅，超微辣的野山椒，更起了提鮮的作用，刺激了味蕾，口感豐富，令人再三回味。小蘿蔔乾馬蹄蒸素肉餅，亞仔成日話自己唔食素，所以無同佢講，點知兩隻仔話好食，仲話送飯一流，後來才知道是素肉，可想而知，呢道素肉餅真是幾可亂真，無錯，入口時會吃到小蘿蔔及馬蹄的爽脆清甜，與調味得恰到好處的素肉餅，簡直是完美的配合，沒有一點肉餅的油膩感，也少了一份邪惡感。

來沙田18必食火焗叉燒，今次改為「堂弄玫瑰露叉燒燒豬油撈飯」，即製的「堂弄玫瑰露叉燒燒豬油撈飯」非一般的叉燒飯，叉燒以蜂蜜、玫瑰露酒、豉油等材料醃製過後，臨上枱前又燒過一輪火攻至有嫩邊，再厚切放在砵仔飯上，吃時自己添加香蔥爆過的豬油，叉燒肉質極之嫩滑又帶有玫瑰露香氣，豬油撈飯伴上叉燒，呢個無敵組合，令人無法抗拒。

他們的甜品令人難以抗拒，腐乳芝士蛋糕是每枱必點的甜品，今回由蛋糕變身為泡芙，入口時腐乳和芝士如流心般滑出，質地幼滑，保留鹹香卻不厚重，好驚喜！檸檬蜂蜜薑汁雪葩，甜品中的檸檬蜂蜜蛋糕大家吃過不少，這款以檸檬、蜂蜜及薑汁製成的雪葩，入口有薑味的香辣感，冰凍的雪葩，帶來了清涼的口感，消脂解膩，作為飯後甜品一流。香汁雪耳木瓜雪糕，雪糕面上有一塊芝麻薄脆片還有養顏的雪耳，每口雪糕都是杏仁及木瓜香，不算甜，但感到幾滋潤。

每次到這裏都一定要點點的北京烤鴨，傳統北京烤鴨半隻一食，師傅在我們面前即片皮，皮還皮、肉還肉，先吃個鴨片，灑上砂糖同吃，先脆後酥，入口即溶化，好好味；將鴨肉及鴨片放在薄餅上，加入青瓜、蒜泥及黃麵醬，入口真是享受。



傳統北京烤鴨兩食

薄脆皮加沙糖



腐乳芝士泡芙、檸檬蜂蜜薑汁雪葩及香汁雪耳木瓜雪糕

帶鴨肉的部分可以慣用方式食



日本鹿兒島黑豚肉眼

沙茶醬蚶仔釀牛丸

酸菜胡椒白肉丸

蟲草花木耳素豬肉餃

鳳梨合桃素牛丸



淮山杞子圓肉素豬肉丸

高質火鍋當然要有鮑魚帶子等海鮮和5A和牛、黑毛豬肉，多款創意火鍋配料中「三杯雞肉丸」與湯底十分匹配，尤如日本九州水炊鍋中的雞肉丸子，我們改以「三杯雞」的方式調味，令酒香油香深深地融入雞肉丸中，除了令雞肉丸吸收各湯底的特色風味外，丸中的酒香油香亦會慢慢釋放出湯底混和提升色香味。台菜中的一道酸菜白肉鍋，主廚將其演繹成「酸菜胡椒白肉丸」，以酸菜中和白肉的肥膩感，特別選用寒冷地區發酵而成的酸菜，風味更佳。

為了滿足大家的台灣菜味，餐廳更特別搜羅一系列的台菜火鍋食材，包括虎皮豆卷、台灣鴨血、台灣鹽滷豆腐及台灣KIKI白麵等，甚至可配一杯台式茶飲邊飲邊打邊爐。乍暖還寒之時節，暖胃養生最為重要，食「養生暖胃鹹菜胡椒豬肚湯」火鍋四人餐就一舉兩得了；以暖胃的「鹹菜胡椒豬肚湯」，配合海鮮和牛黑豚作火鍋材料，加上特色美食「梅菜豬肉丸」及「鹹蛋豬肉丸」養生暖胃。

而台菜中的蚶仔煎，餐廳以廣東潮汕一帶的沙茶醬作配合，再結合牛肉變化出「沙茶醬蚶仔釀牛丸」，其取自沙茶醬的鹹鮮帶甜微辣滋味，以及新鮮蚶仔的鮮甜肉嫩多汁，大廚將其釀入手打牛丸之中，一經火鍋湯底灼熟，牛丸內的沙茶蚶仔就會融和成濃滑稠密的熱燙醬汁，咬下醬汁即湧出，小心燙口。

另外，兩款手工新餃「滷肉冬菇餃」及「菜脯蛋豬肉餃」同樣以地道台菜為靈感，將小菜小食作出變奏，各有特色。滷肉飯是台灣的庶民小食之王，以此創造出的滷肉冬菇餃別具代表性。而菜脯蛋是台灣流行的家常客家菜，菜脯就是醃蘿蔔乾，加入炒蛋鹹香惹味，看似尋常卻一樣老師傅炒功。將雞蛋與菜脯炒得香脆可口，拌上新鮮豬肉內巧手包成餃子，蛋、菜脯及豬肉交疊出豐富口感，鹹、鮮、香味皆有。



蔬菜拼盤



香煎台灣豬肉腸及脆炸甜不辣

餐廳注重健康飲食潮流，創造出不同的素食火鍋湯底及食材，全新的素食火鍋配料更包括「蟲

細嘆濃醇異國風情

香味濃郁醇厚，略帶回甘的越南咖啡向來深受「啡迷」喜愛。現在，即使在香港也能隨時嗅到越南地道的咖啡。DREYER'S D-COLLECTION 全新越南風味咖啡雪糕配煉奶脆筒，以越南冰滴煉乳咖啡為靈感，醇厚的地道越式風味咖啡雪糕與香甜濃郁的煉奶結合，頂層滿布粒粒香脆果仁碎，更賦予雪糕脆筒更豐盈的層次。每一啖越南風味咖啡雪糕，都埋藏著獨樹一幟的越南文化底蘊，讓你瞬間迷醉在異國情調中，猶如正在品嚐一杯越式煉奶咖啡，獨有餘香滲入味蕾深處，恍若冰滴煉乳咖啡的東方享受。



越南風味咖啡雪糕配煉奶脆筒

文、圖：雨文

塔羅星座

煩瑣多事奔波勞碌，心情煩躁，以靜制動，勿衝動！
人緣強勁，留意身邊機遇，大有機會找個好對象呢！
宜小投資買賣，皆可望有不俗的斬獲，好好把握良機。

得到金星照耀，貴人眷顧，投資生意皆無往而不利。
不宜急進，應以長遠目標為主，勿因一時之氣，而後悔莫及！
注意身體要多休息、多調理，皆因你並不是鐵人，多加注意手腳問題。

萬事皆在變動當中，勿意氣用事，凡事應以合作行先！
多計劃多思考，對從事創作策劃人士有利，其他事項則平穩。
考慮與女性朋友合作等事宜，會有不錯的效果。

事事胸有成竹，旺事業財富，不妨大膽出擊！
大吃大喝沒煩事，唯一留意伴侶的訴求，勿忽略另一伴！
日捱夜捱，還是多作休息吧，要學會固本培元。

文：BENNY WONG