

特色自助餐 具新鮮感

融合多元化美食

近年，隨着港人留港消費，品嚐自助餐成為大部分人相聚節目之一，於是坊間不少酒店自助餐都特別策劃，甚至以不同地方為主題，務求令自助餐更有特色，吸引愛吃世界各地美食的客人。今次分別介紹一場以拉丁美洲為主題的盛宴，匯聚巴西烤肉等超過18款來自拉丁美洲國家的美食，讓大品嘗美食時也能感受當地飲食文化的多樣性；另一場則由酒店廚師以優質的時令食材即席烹調多款美食，讓食客即使是享用自助餐，亦能品嚐如單點般的滋味。

採、攝：雨文、寧寧

獨特拉丁美洲燒烤文化 盡享墨西哥菜南美甜點

位於香港維港凱悅尚萃酒店的 The Farmhouse 咖啡廳，由即日起至11月20日，推出拉丁美洲主題自助餐，酒店總經理 Patrick Sin 表示，酒店團隊策劃今次主題自助餐，將拉丁美洲的美食精髓共冶一爐，向食客呈獻融合美食和文化的奇妙之旅，適合情侶、家庭及朋友聚會。助理餐飲總監 Matias Bernasconi 亦表示，自助餐所供應的菜式均經過挑選，希望食客能夠藉此發現拉丁美洲的美麗、多樣性和多元文化精神。「阿根廷是我的故鄉，我非常享受策劃這次主題自助餐的過程，並熱切期待為客人帶來各式拉丁美洲美食。我們重視食材的新鮮度並盡最大可能採用可持續食材，細選當地可靠的供應商，將各種新鮮農產品和香草應用於各個特色菜餚當中。」

今次，廚師團隊重點展示各國豐富多彩的美食，其中 Ceviche（檸汁醃魚生）再現了秘魯的正宗風味，而其他開胃菜亦包

括 Ensalada Rusa（在部分南美國家流行的俄國沙律）。除了阿根廷流行的街頭食品 Choripan（香腸三文治），另一亮點是熱室區的燒烤站，展現兩種獨特的拉丁美洲燒烤文化——巴西的 churrascaria 烤肉和阿根廷 Asado 烤肉，正宗的巴西烤肉，職員會用「劍」將肉直接切到客人的盤子上，帶來視覺刺激和互動元素。而阿根廷 Asado 烤肉則包括豬、牛、雞肉及香腸，建議食客蘸上經典醬料 chimichurri 和 salsa criolla 享用。

還有，其他由傳統菜式演變而成的菜餚，如 Feijoada（黑豆燉豬肉）、Chiles rellenos（用烤辣椒製成的墨西哥菜，內裏塞滿芝士）和 Encabollado（厄瓜多爾洋蔥湯），亦有供應像 Tacos 餅（夾餅）和 Quesadilla（芝士餡餅）等受歡迎的墨西哥菜，這些美食都作為自助餐的一部分，讓食客沉浸在熱情的拉丁美洲文化中。香脆中散發誘人的甜味，來自南美的人氣 Churros 小店 Twist & Buckle

亦會在自助晚餐時段進駐咖啡廳，除了灑上肉桂粉的原味外，更有4款配料可以選擇，包括奶油曲奇、榛子朱古力、焦糖牛奶醬及草莓朱古力等，其他特色甜點如 Alfajores（阿根廷牛奶椰子曲奇）、Panqueques（煎餅）、Suspiro Limeno（秘魯甜點香奶凍配蛋白霜）及 Arroz con leche（墨西哥大米布丁）。



大廚即席烹製烤餅

熱室區的燒烤站

多款經典醬料

巴西烤肉

Twist & Buckle



掃碼睇片



餐廳環境充滿南美風情。



香腸三文治



特色甜點

全新即時烹調自助餐體驗 敲鐘迎接火焰炭燒盛宴

最近，香港沙田凱悅酒店咖啡廳推出全新周末自助晚餐體驗，貫徹「即時烹調，新鮮製造」理念，由廚師以優質的時令食材即席烹調多款美食，讓食客即使是享用自助餐，亦能品嚐如單點般的新鮮滋味。加上，餐廳融入更多植栽布置，落地玻璃讓光線穿透後，清新舒適。

四個不同主題的開放式廚房：凍廚房、中式廚房、西式廚房及甜品廚房，於星期五至日、公眾假期及前夕提供更多元化的國際及本地美食，多款菜式即叫即製，如麻醬雞絲拌鮑魚即叫即拌，嫩滑雞絲及鮑魚混入秘製麻醬，清新開胃；24個月西班牙白毛豬有骨火腿同樣即點即片，色澤紅潤，保留內的鹹香之餘，食客更能品嚐到火腿的油潤及鮮味；海鮮汁北海道元貝長通粉炒製，入口更加煙韌彈牙，鮮味濃厚，師傅亦可按食客喜好製作，做出最合其口味的配搭。

自助餐提供嶄新即製菜式之餘，三款重點菜式登場時更會敲鐘通知全場，倍添氣氛。例如，熟食重頭菜有白蘭地火炙芝士白汁焗龍蝦，飽滿鮮甜的龍蝦鋪上芝士白汁烤至金黃色，由廚師以手推車推出大廳後，再即席灑上白蘭地後點火，視覺效果滿分之餘，香氣四溢。而且，戶外位置設有燒烤炭爐，師傅即席燒製斧頭扒及牛柳，前者肉味濃郁，後者油香豐富，配以濃香的黑松露燒汁，別有風味。而凍廚房供應的即切油甘魚刺身

則甘甜肥美，搭配清新的紫蘇青醬更能帶出魚的鮮味；壽司卷加上柚子蛋黃醬，酸甜不膩。

甜品有即製鯛魚燒，外皮焦脆，充滿濃郁蛋香，配日式紅豆蓉及雪糕享用，老少咸宜；綠茶古早蛋糕新鮮出爐，過往深受歡迎的黑森林雪糕杯亦載譽歸來。

現代人關注健康，羅漢果糖不含卡路里及零糖分，廚師特別以這款天然代糖取代一般砂糖，創作一系列羅漢果糖甜品，如藍莓芝士餅、草莓乳酪慕絲蛋糕、紅豆綠茶瑞士卷等，比傳統甜品更健康。



掃碼睇片



戶外位置設有燒烤炭爐，師傅即席燒製斧頭扒及牛柳。



羅漢果糖蛋白餅



凍廚房供應即切油甘魚刺身



海鮮汁北海道元貝長通粉

鮑魚花膠任食。



鮑魚花膠任食。



白蘭地火炙芝士白汁焗龍蝦



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。

魔法草藥的應用

魔法草藥可適用於各種的形式以及類型的魔咒儀式當中，類似於你在各種東西巫術傳統中都會發現用撒鹽的方式驅邪、潔淨、保護一個性質。

魔法草藥的功能更加融入於日常生活當中：食物、香料、香囊、香薰精油、花草茶，包括種植或自然生長在周圍的植物等。你可以用來製作魔法袋、護身符或者魔法油、魔法粉，甚至可以自己創新，做個類似的魔法膏。

據說，我們的遠古時期人類祖先不需要經過植物學的訓練，就可以觀察和充分了解植物世界非凡的能量和它們的多樣性。在早期文明中，人們會利用各種植物的魔法來治療疾病、防範不幸、預知未來以及安撫眾神。對於有神奇魔法力量的草藥來說，在古埃及這塊大陸土地上被描繪為「一個理想的滋生地」，後世人們崇拜及學習它們，認為它們是靈性高尚的源流。



塔羅星座

文：BENNY WONG

白羊座 21/3-19/4
節制牌正好啟示你必須從生活的各種細節裏學習同包容。

金牛座 21/4-20/5
太陽牌的出現將會照耀你整個星期，日日是好日子！

天蠍座 23/9-22/10
高塔這張牌不要太擔心住，因為這可能會是一個新的轉變機會！

山羊座 22/12-20/1
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。

金牛座 21/4-20/5
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。

雙子座 21/5-21/6
隨著星星牌的出現，正好表現了你認頭多多，對從事設計的人士真是一大喜訊。

大寶座 23/10-21/11
有事情重新計劃過，因為舊的不去，新的就不會來，這是正義牌所帶來的啟示。

水瓶座 21/1-19/2
不知道點解懶惰的你今個星期突然努力激進起來，原來是隻戰車牌搞鬼呢！

摩羯座 21/12-19/1
月亮牌令你心情煩躁，心緒不寧，會有失眠狀況！

雙子座 21/5-21/6
認真要留意了，因為魔鬼牌的出現會令你在金錢上略有損失，務必留意了。

人馬座 21/11-21/12
感情上像吊人牌一樣懸吊着，令人不安的事將發生，只要樂觀面對自然會得到解決。

魔術師 20/2-20/3
魔術師令你想到要多外出，結識更多的朋友仔，令你圈子更潤更廣泛。