



居港嘗遍家鄉菜系列

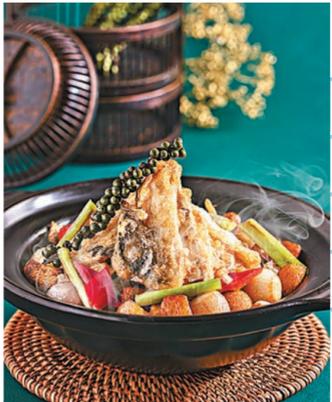
漁鄉「清·鮮·爽·嫩·滑」滋味 百味順德風味饌

「食在廣州，廚出鳳城」，鳳城即順德的別稱，順德菜有說是「粵菜之源」，聞名遐邇，當地人「食不厭精，膾不厭細」，烹調出清、鮮、爽、嫩、滑、真的精細風味，更能突出食物的香鬆脆肥濃的「五滋」與酸甜苦辣鹹的「六味」；加上順德位處河道縱橫之地，水源豐富，水產與農產特別豐富，自古便有「魚米之鄉」的美譽，加上大廚手藝精湛，能將魚鮮化作百變佳餚。最近，有酒店中菜廳以順德菜為題，將食材再加以變化，呈獻全新的「順德·漁鄉風味」餐單與「鳳城·尋鮮譜」套餐，讓你以舌尖細味精巧美饌。

◆文：雨文



◆鳳城·尋鮮譜



◆瓦罉青胡椒煎焗魚嘴



◆銅盤沙薑豬肚污糟雞

在帝京酒店的帝京軒廚師團隊以順德菜的精、巧、鮮為靈感，精選當地名物，包括陳村粉、大頭菜等配以矜貴上乘食材如遠參、筍殼魚、花膠等，並結合順德菜的巧妙烹調手法，創作出耳目一新的順德風味佳餚，就如以大良炒鮮奶為基調，用上質細滑、味道香濃的北海道牛奶，配以鮮銀杏、蜜豆仁、櫻仁及爽口大蝦球等炮製出變奏版的櫻仁銀杏蝦球炒鮮奶；又將順德名菜魚雲羹升級成生拆魚雲燴花膠等，並由即日起至6月30日供應。

鮫魚入饌名菜多

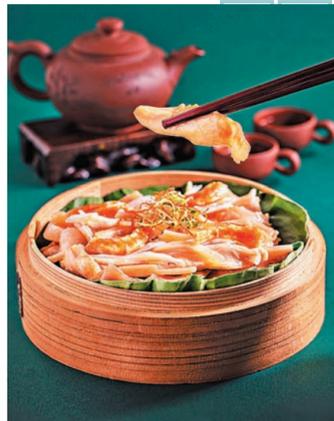
順德當地以鮫魚入饌的名菜不少，大廚就用製作鮫魚球的材料及做法來炮製陳皮墨魚餅，以墨魚膠代替鮫魚肉，加入蔥花、芫荽及陳皮等，墨魚餅入口爽彈，帶微微陳皮香。陳村粉是當地名物，大廚以此製作成手撕雞陳村粉。選用本地農場鮮雞手撕成雞絲，拌以芝麻

醬及秘製辣汁調配的醬汁；陳村粉米味濃郁，質感細滑。嚴選營養豐富具滋補養腎的日本遠參入饌，遠參先浸發一晚，再將新鮮京蔥煎香後放入遠參燉煮至軟腴入味，京蔥爆遠參蔥香濃郁誘人，開胃有益。

魚雲羹是順德手工名菜之一，是「粗菜細做」的代表作，此菜式源自西關地區，有說當時的富裕人家不喜吐骨，順德大廚就創作了吃魚不用吐骨，又集魚鮮甘美於一身的湯羹，製作工序繁複：先將大魚魚頭蒸熟，放涼再慢慢拆絲，由於細骨多，名副其實的「精挑」，再細拆出完整魚雲（魚腦）；配以熬煮成奶白色的鮮濃魚湯，加入勝瓜絲、木耳絲、陳皮絲及鮮竹絲等。大廚更特意加入花膠，令湯羹充滿膠質，同時滋潤養顏，令菜式更添珍貴。

而順德著名農家菜之一的污糟雞，又名銅盤蒸雞，傳統是用走地雞配上「江南正菜」的大頭菜等炮製，並以銅盤盛

裝蒸製而成；大廚選用肉厚軟滑且富油脂的本地農場鮮雞，雞隻斬件後醃至入味，與新鮮沙薑、紅棗、菇絲和豬肚拌勻，放在鋪了新鮮荷葉的銅盤上，加入蔥段及芫荽後，裹上錫紙蒸至剛熟。雞肉細嫩富肉汁，入口散發陣陣荷香，風味獨特。



◆籠香大頭菜蒸肉眼筋



◆櫻仁銀杏蝦球炒鮮奶

大頭菜可以說是順德人愛用配菜之一，在當地更有「順德鮑魚」的美名。肉眼筋是連在肉眼扒上的筋膜，數量少，而且不易買到，故屬於可遇不可求的部位。今次大廚揀選順德大頭菜，配以鮮肉眼筋、銀魚、蝦乾及薑絲，放入蒸籠內蒸熟，最後灑上熟油及灑上蔥花。肉眼筋口感爽脆，配上鹹鮮的大頭菜與銀魚、蝦乾等，惹味可口，絕對是「白飯小偷」。

著名大良媽姐菜

櫻仁銀杏蝦球炒鮮奶，炒鮮奶屬大良媽姐菜，傳統是用水牛奶，大廚改用北海道3.6牛奶，質感更細膩香濃；加入

鮮銀杏、蜜豆仁及蛋白成奶漿後慢火炒製，口感細嫩滑溜，放上炸櫻仁及金華火腿蓉，添加嚼勁與鹹鮮滋味；最後加入油泡蝦球，肉爽汁豐，滿口細滑爽彈，盡展清鮮爽嫩滑的獨特順德風味。

順德大廚烹調河魚有一手，簡單一個魚頭也可以變奏出多樣化的菜式。這道瓦罉青胡椒煎焗魚嘴，新鮮的大魚頭既可炮製成經典的魚雲羹，亦可以蘸上粉漿，以慢火煎至金黃色，再加入青胡椒碎、花雕、生抽、炸香薑片及乾蔥等，炮製成瓦罉青胡椒煎焗魚嘴。大廚以燒熱的瓦罉上桌，灑上花雕酒，不但香氣四溢，更可凸顯鹹、辣、鮮的可口滋味，佐酒最適宜。

回憶中的味道



◆盧偉權師傅

由盧偉權師傅主理的馳名「圍爐順德菜」在銅鑼灣新址重新開幕一周年，為答謝各方賓客及街坊的支持，特別推出優惠，贈送「圍爐」多款經典招牌名菜。盧師傅一生都在行業內耕耘，漫長的幾十載，他對粵菜的精髓瞭如指掌，師承鳳城酒家，18歲開始學藝，其後在上市地產集團管理層飯堂擔任主廚近25年之久，主理宴會無數。

盧師傅以精湛的烹調功夫做出多款經典招牌

五味之髓 集於圍爐



◆大良巧炒鮮奶

名菜，當中圍爐炸子雞選用高質三黃雞，經醃製後須風乾數小時，功夫要求皮脆肉嫩油少；懷舊金錢蟹盒餡料選用上乘蟹肉及豬肉，混合糝子及韭菜，以巧炒刀功薄切豬肉片包餡；大良巧炒鮮奶分量配合要拿捏準確，烹製時炒鑊溫度不熱不冷；家鄉煎釀鮫魚，鮫魚先拆肉，混入配料，剝碎後打膠，講究火候功夫。

餐廳原址位於港島天后，於2018年啟業，期間經歷營商環境劇變及新冠疫情的挑戰，



◆窩貼大明蝦

最終於2020年結業。原店結業後，經過一年多的沉澱和休息，盧師傅開始籌備圍爐再起，最後選擇在銅鑼灣糖街 Sugar+ 設置新店。新店交吉時偏偏又遇上另一波疫情，一再延遲直到去年五月才能正式啟業。但盧師傅傳承了恩師教導，仍然身體力行，堅持每天清早到街市精心挑選，按時令和質素揀選新鮮材料，務求為食客以親民價錢帶來最正宗、高質的順德菜，品嚐到順德菜「清、鮮、爽、嫩、滑」的滋味。

現在，由即日起至6月15日，於「圍爐順德菜」官方網站登入鏈接，填寫簡單個人資料便可以獲得電子換領券乙張，免費品嚐招牌巧手名菜，可選擇圍爐炸子雞、大良脆炸鮮奶、窩貼大明蝦或大良巧炒鮮奶。

◆文、攝：香港文匯報記者 胡茜



◆家鄉煎釀鮫魚



◆圍爐炸子雞



◆筍殼魚兩食



餐飲智能化新趨勢

酒店引入Tobot AI智能機械人

人工智能及機械人的應用是近期IT科技界以至各行各業的熱門話題，人們都預期AI智能機械人將會於我們生活中的不同領域出現。而在現實中，不少行業已經開始普遍使用機械人。香港沙田凱悅酒店於1年前開始，就與香港創科企業Tobot（托寶智能方案）合作，引入AI智能機械人以協助酒店營運。

沙田凱悅酒店自2009年開業以來，一直在科技應用上緊隨發展新趨勢積極與不同的創科公司合作，把最新技術帶入酒店營運。例如採用本地食品科技公司所生產的植物性豬肉及使用環保減排方案。近年在應對疫情期間，因酒店需解決人手長期不足的問題，以及有需要提供非接觸式服務，這都成為了酒店積極引入AI智能機械人的誘因。目前，酒店「僱用」兩款Tobot配送機械人：HoloBot防水及BellaBot高端配送機械人，以協助酒店餐廳營運，如負責擺菜、餐具分發、餐盤收集及各類運輸任務。



前，酒店「僱用」兩款Tobot配送機械人：HoloBot防水及BellaBot高端配送機械人，以協助酒店餐廳營運，如負責擺菜、餐具分發、餐盤收集及各類運輸任務。

◆文：雨文

塔羅星座

文：BENNY WONG

白羊座 21/3-19/4
 這個星期有啲病魔纏擾你，可以多帶白水晶的飾物來預防一下呢。

金牛座 21/4-20/5
 黃水晶能令你今周的財富更見呢，不妨考慮一下吧！

雙子座 21/5-21/6
 吊人牌的出現令你今周要多留意腰背痛的問題，可以選擇對腰患有助的石榴石手鏈幫忙吧。

巨蟹座 22/6-22/7
 工作上出現了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。

獅子座 23/7-22/8
 月亮石的光芒更能讓你硬頭的頭腦及性情柔軟下來，更能令你人緣大放異彩。

處女座 23/8-22/9
 今個星期要好好打理飲食習慣，不應暴饮暴食，不然美好身段就會前功盡棄的。

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，但要留意小心氣餒過盛啊。

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 21/11-21/12
 人馬女姓就真是天大的喜訊了，抽到女皇牌，購物都不亦樂乎，但月結單來時就苦惱了。

摩羯座 22/12-21/1
 工作上有點兒阻礙，但不用怕，綠幽靈水晶能夠有效幫到你順利過渡。

水瓶座 21/1-19/2
 魔鬼牌的出現往往都會出現財赤的問題，太陽石能改善問題及加強財運，不妨多用。

双鱼座 20/2-20/3
 愛發夢的你今個星期又胡思亂想了，不如放個綠松石的飾物在床頭，能夠有助安寧入睡的。