



正宗韓國走地雞空運到港 為手工炸雞專店 帶來新菜式

近年，提起韓國炸雞，都有不少人喜歡吃，原味、辣味、蜜糖味等，都有不同的愛好者。日前，再有一間韓國過江龍100%手工炸雞專門店進駐荃灣海之戀，其於韓國擁有30多間分店，在旺角已開業7年，成為不少港人心目中韓式炸雞店必去之處，在兆萬中心更是長期排隊的熱店！餐廳使用韓國空運到港的原隻走地雞，配合72小時發酵醃製技術，採用新鮮蔬菜配搭逾20種天然材料秘製醃料及薄層秘製乾粉，打造出健康美味的炸雞。

◆ 採、攝：雨文



◆ 芝士辣炒雞、大邱辣醬炸雞及原味無骨炸雞



◆ 荃灣新店採用英倫歐陸車站風格

今次Yadllie Plate荃灣新店採用英倫歐陸車站風格，食客猶如置身於車廂內用餐，別具風情。餐廳燈光富有情調，座位空間寬敞，桌面準備濕紙巾、手套、牙籤及整齊的韓式餐具，鐵路車廂的設計帶來視覺上的高貴感，氛圍更顯優雅。甫一進店，就望見開放式廚房，乾淨又衛生，一覽韓國及香港團隊共同合作烹調美食。整個環境設計用心，偌大的空間感讓人能夠在舒適的環境中放鬆身心，食客彷彿置身於一趟旅程之中，展開一場韓式美食之旅。

健康韓式炸雞

除了原味、大邱辣醬、大蔥絲和蜜味乳酪4大招牌口味，Yadllie還有其他美食系列，如王牌五花肉系列、特色水冷麵等，讓你品嚐地道的韓國美食。餐廳將韓國美食文化帶到香港，讓食客們品嚐美味佳餚同時，探索韓國美食的無盡可能！

餐廳的手工炸雞採用韓國新鮮走地雞，配來自韓國濟州島栽培的新鮮蔬菜和20多種天然材料混合而成的秘製醬料。為了打造鮮嫩的口感和獨特的味道，他們把韓國新鮮雞肉放入秘製醬料中，採用獨有的專利醃製技術，發酵72小時以上。每份Yadllie炸雞均以人手醃製，並一件一件為雞肉撲上一層薄薄的秘製乾粉，接着使用韓國炸鍋進行雙重油炸技術處理，先以高溫油炸方法將雞件炸至七成熟，鎖住肉汁，再以開放式油炸鍋再炸至全熟，從而排走多餘油分。整個過程的壓力、時間及溫度均需拿捏得十分準確，才能使Yadllie炸雞外脆內嫩，打造出最正宗的韓式炸雞。加上，餐廳精心調製各式獨家調味醬料，包括原味、大邱辣醬、大蔥絲及蜜味乳酪口味，風味獨特的醬汁讓人一試難忘！



◆ 芝士辣炒雞



◆ 生牛肉沙律



◆ 八爪魚煎餅

多款嶄新菜式

為新店開幕，餐廳推出多款嶄新菜式，如白切五花肉、醬豬蹄、芝士辣炒雞、香辣芝士八爪魚、陸軍部隊鍋(牛肉)、空軍部隊鍋(雞塊)、八爪魚煎餅、芝士牛肉煎餅、韓式牛肉蛋捲、生牛肉沙律、八爪魚沙律、火炙牛、玫瑰牛肉炒年糕、烤牛肉水冷麵及自家製農家鮮泡菜等，還有多款韓式飲品及甜品也值得品嚐！

當中，筆者推介芝士辣炒雞，辣味十足的炒雞配上芝香四溢的芝士絲，吃的時候將雞塊捲起處於半溶狀的芝士；雞塊多汁嫩滑，吃起來帶有一定辣度，芝士則為辣味增添一層濃郁的奶香味。而八爪魚煎餅採用韓國進口八爪魚及韓國進口煎餅粉，加入

青蔥、韭菜、洋蔥，配上Yadllie煎餅辣醬及秘製韓式煎餅醬，鮮香惹味！至於白切五花肉，是必試的韓式地道食法。五花肉由韓國直送，以特製香料細火慢燉，肥瘦分明，香濃多汁，肉質鮮嫩，為了保持口感，五花肉會放在蒸鍋上，用蒸氣增加五花肉的水分及柔軟度。配菜採用來自韓國的青陽辣椒、芝麻葉，秘製韓國辣醬，韓國鹹蝦醬以及新鮮生菜。客人可以因應自己的要求搭配自己喜歡的調味及配菜。

生牛肉是吃韓式料理不能錯過的美食之一，這生牛肉沙律挑選優質的美國小牛排最鮮嫩的部

分，再配上秘製醬汁醃製，有別於一般西式沙律，Yadllie的沙律富有韓式風格，有生菜、韭菜，京蔥，青蔥，洋蔥，啤梨，蘋果，小番茄，芝麻葉等多款蔬菜，再加入秘製韓式沙律醬汁，鮮甜爽口！

部隊鍋相信很多人都會吃，今次這個魚介湯鍋，採用韓國進口秘製魚介湯，湯底鮮甜，加上韓國進口魚糕串、韓國進口魚豆腐、韓國三式年糕，配以新鮮蔬菜以及Yadllie自家秘製魚介醬油，色香味俱全，令人恍如置身韓國街頭。最後，不得不提這兒的蜜瓜雪冰，啾啾蜜瓜肉配上柔軟綿綿的雪冰，口感層次豐富，夏季必嘗美味之一。



◆ 白切五花肉



◆ 魚介湯鍋



◆ 火炙牛



◆ 蜜瓜雪冰及芒果菠蘿



◆ 「當開心果叛逆時」開心果美食巡禮

同、期、加、映

「美·味」狂熱打卡 開心果美食巡禮

一年一度舉行之IG甜品美食慶典，早已成為一眾愛美食又愛打卡的「美·味」狂熱追隨者的期待焦點，繼過去兩年慶典主角麻糬與芋泥成功於盛夏掀起一輪打卡美味熱浪之後，今年的主角「開心果」已正式於Nan Fung Place登場！由即日起至7月14日，商場舉行「當開心果叛逆時」開心果美食巡禮，開心果於今夏跳出框框，鼓起勇氣脫下枯燥乏味的外殼，展示令人動容的內心，一鼓作氣變身為多種鹹甜美味，誓要擺脫既有形象，成為招牌擔當，站上舞台，成為獨一無二的主角。

無論是原粒果肉，還是變成或順滑或帶顆粒以展現不同口感的醬材，開心果令人一試難忘的獨特香濃味道，早就注定了它是主角的材料！今次盛夏美食慶典，開心果將會聯同共計27間IG爆紅甜品店分階段接力登場，為我們帶來本地及台灣手工製作的逾100款美味甜品及烘焙品，一眾以開心果為主題材料製作而成的IG-able精緻鹹甜美食，包括貝果、瑪德蓮、布丁包、Pastry酥餅、千層蛋糕、捲蛋、戚風蛋糕、盒子蛋糕等，將會為你開啟一場從未想像過的夏日之旅，與你於開心果的獨有風味間，享受由開心果變化出來的萬千美味！

◆ 採、攝：雨文



◆ 各式開心果甜品



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。

花精是什麼？與精油有何不同？

花精是把花朵的能量保存在酒中、用來調理情緒心靈的能量製劑。

許多人以為花精就是芳精油，其實花精與精油雖然都是植物來源的製劑，不過仍有相當大的不同。

精油是植物實體芳香物質的萃取，打開瓶蓋，會充滿那種植物的香氣。

花精則屬於能量範疇，完全不含花朵的物質實體，而是將純粹的花朵頻率保留在酒中，因此花精不會有香味，只有酒味。

兩者的安全性也有不同。精油因為含有花朵



的化學分子，而有些植物會有肝腎毒性、神經毒性、皮膚刺激性或光敏性，所以精油必須在芳療師指導下使用，孕婦、兒童、過敏者及某些患者必須避免使用。

花精相較之下安全性極高。從0-99歲，孕婦、哺乳婦女、患者、動植物，都可以安心使用。沒有副作用，不會造成依賴性。唯一的禁忌是對酒過敏者或因宗教因素無法用酒者，此時可以外用噴霧方式，一樣可以享受到花精的好處。

塔羅星座

文：BENNY WONG



抽到吊人牌的你們，這星期心裏總是不是味兒，恐怕將要有不如意事發生。



財運高掛因為抽到了代表財富的女皇牌，還要是女貴人來的呢！



這星期會遇上好久不見的老朋友一齊聚首，因為魔術師牌的出現會為你帶來強勁的人緣運。



這星期會為工作上的事宜而忙上一整天，戰車牌的出現並不簡單呢！



這星期有點奔波勞碌的感覺，因為出現了命運之輪的牌，令你們有事事未滿意、未滿足的情緒。



力量牌的出現往往是要說給你知努力是必須的，但同時都要有耐性呢。



這星期將有機會遇上生命中的貴人，他絕對能帶給你重大的轉捩點。



留意工作上的人事變動，小人往往在這時候令你措手不及，因為魔鬼牌的出現。



喜歡刺激的你們，這星期絕對適合你們了，因為塔牌的出現來得真激烈。



愛情路上滿希望，節制牌的出現更加令到你們守望相助、愛惜對方。



做任何事情滿有希望是對的，但都要有好好的行動力，不要像星星牌般只想不做呢。



很開心這星期出現了太陽這張牌，因為它會帶給你們無限的溫暖及希望。