

中法韓式獨特烤製 食雞可有許多花款



◀ 掌門雞主廚阿寶師傅與韓式橙味炸雞

香港有食雞文化，即無雞不成宴，加上近年來韓式炸雞，孜然味、川椒味烤雞都大受歡迎，連香港其士集團也有興趣加入炸雞市場。他們一手策劃及營運的全新品牌「掌門雞」剛於荃灣西如心廣場二期開設新店，店舖以雞為主打，採用多樣化烹調新鮮雞，如法式原味烤雞、韓式橙味炸雞、無骨海南雞及秘製泰式雞煲等，讓食客品嚐到不同地區做法的雞料理，加上店舖含酒吧，環境設計較為年輕化，配以本地手工啤酒，期望吸引更多年輕人到來，成為該區年輕人的生活文化新地標。

◆ 採、攝：寧寧



◀ 秘製泰式雞煲



◀ 無骨海南雞



◀ 掌門雞環境設計較為年輕化



◀ 這兒的烤雞系列是每日鮮製。



◀ 香茅風味烤雞及法式原味烤雞。

全店超過10,000平方呎，空間感十足，承襲日本Ikigai生活態度，餐廳內更設有設計現代簡約的優閒開放式酒吧，位置突出店內精彩多變的餐飲選擇，而MiMi Beer 蜜蜜啤團隊揀選最適合的手工啤，令食客用餐體驗更加豐富，從生活細節中體現和諧休閒的人生。餐廳廚師團隊挑選尚佳的食材，並使用他們的烹飪技巧和獨自調製出來的醬汁製作系列套餐，每日鮮製的烤雞系列，如韓式炸雞（甜辣/泡菜/橙味/南蠻）及法式原味烤雞等。

當中，其招牌菜法式原味烤雞（亦稱「掌門雞」），採用每日運到的三黃雞，原隻用法式材料醃製，然後以旋轉烤爐新鮮焗出；香茅風味烤雞，亦是採用每日運到的三黃雞，以南路易斯安那常用的香料醃製，再即場用旋轉烤爐新鮮焗出，讓每一塊雞肉都能夠入味，並呈現特有風味和香氣，使得烤雞外酥內嫩，將傳統烤雞的極致體現；韓式橙味炸雞，結合了中韓法風味，先將三黃雞用鮮牛奶醃製，再以韓式烹調手法及法式橙味汁料炮製而成，外

脆內嫩；無骨海南雞，採用嫩滑三黃雞，用傳統烹調方法炮製，但一定要配以味道濃郁的油飯及特選的醬料。

烤雞系列多樣化 四川麻辣與泰式雞煲

對於喜愛嘗試新口味的食客來說，在餐廳可嘗試四川及泰式兩款雞煲，以獨特口味和高品質的食材，挑戰味覺感官的極限。例如，四川麻辣雞煲以辣椒、花椒和

茴香為主要調味料，使其充滿了四川特有的熱辣味道。而泰式雞煲則使用了椰漿和泰式香料等特殊食材製作；秘製泰式雞煲，則採用比較嫩滑的三黃雞及不同泰式香料製成，味道香濃而不膩，並把泰國風味鮮明地表現出來。每一鍋雞煲都使用了優質的雞肉和各種配料，再配以特製的湯汁和調味料。為了迎合不同口味，雞煲會以明火爐上桌，食客可以選擇煲耐少少等雞再濃味一點。這兩款獨特的雞煲不僅凸顯出餐廳的獨有風格和多樣性，也讓人能

夠體驗不同的飲食文化。對於香港人來說，海南雞飯總是不容錯過的經典菜式之一，餐廳更推出了自家獨特的秘製海南雞飯，以獨特口感及醬汁和雞油飯，贏得了消費者的好評和讚譽。秘製海南雞飯選用優質的新鮮三黃雞，搭配特製醃料和調味，再以特殊的煮法烹製而成，口感軟嫩，配上海南雞飯特有的醬汁和醃菜，細膩的味道瞬間擴散在口中。除了掌門烤雞、泰式雞煲、海南雞飯、

主廚想出幾款非常有創意的菜式，麻辣口水雞撈過界日本拉麵、泰式紅咖喱鴨胸配油飯、金文不芝士汁慢煮雞胸配薯蓉、印度烤雞三文治配意大利包；還有健康及營養豐富新鮮的沙律、多層次的三明治和美味的意大利粉，以及日式湯麵等。甜品有掌門雞蛋糕配雪糕（原味/朱古力/紅豆味）、意大利芝士蛋糕、意大利奶凍等。據說每一款都經過老闆親自試食過才推出。而且老闆發現外面有好吃的就回來叫主廚做，不拘小節，好食最重要。



◀ 掌門麻辣口水雞撈過界日本拉麵



◀ 泰式紅咖喱鴨胸配油飯



◀ 印度烤雞三文治配意大利包



◀ 掌門雞蛋糕配雪糕



◀ 秘密花園

尖沙咀搵食又多一選擇 火鍋店午市飲茶嘆點心



◀ 「滾得棧」多款點心

以真材實料見稱的火鍋店「滾得棧」在尖沙咀開設分店後，老闆梁志偉透露晚上生意不錯，這區客人消費力強，然而租金貴只做晚市實在不夠，頭腦靈活的他決定做埋中午茶市。其實點心一直是其廚師團隊的強項，其天后店一直也有自製手工點心賣。

梁志偉坦言自己的點心師傅文龍在香港數一數二，既可以做傳統點心蝦餃、燒

賣、鮮蝦炸雲吞、腸粉、傳統馬拉糕、傳統灌湯餃（需預訂）等，又可以創意的如青芥脆蝦小漢堡、鮮上肉響鈴腸、愛心白汁芝士蘑菇雞批、脆炸墨蝦荔枝球；就算傳統點心都加上創意，有冬筍活剝鮮蝦餃皇、黑松露蒸燒賣、七味虎皮尖椒、芝心鹹水角、迷你清酒雲吞雞、安格斯牛肉腸、桃膠雪耳燉3.6牛乳、迷你法式焦糖燉蛋及懷舊芝麻卷等。

與做了多年點心的點心師傅文龍合作幾十年，明白做點心又不易做，因手工多，花時間精神，例如青芥脆蝦小漢堡，由搓麵粉至完成，程序6至7道，全人手製作，不是大家想像中容，既然口碑不錯，於是就想在尖沙咀店融合點心及火鍋一起做，午市加飲茶吃點心，晚上則繼續做火鍋，奉行食材質素好又新鮮，務求讓大家在尖沙咀飲茶多一個選擇。



◀ 黑松露蒸燒賣



◀ 迷你清酒雲吞雞



◀ 鮮上肉響鈴腸及安格斯牛肉腸



◀ 脆炸墨蝦荔枝球



◀ 七味虎皮尖椒



◀ 愛心白汁芝士蘑菇雞批



◀ 青芥脆蝦小漢堡



◀ 芝麻煎堆



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。

花精到底是什麼？

回溯歷史起源，花精的前身其實就是花朵上的露珠。

在15世紀時就有歐洲煉金術士運用露珠的記載。清康熙年間《本草備要》亦有云：「露水甘平。止消渴，宜煎潤肺之藥。秋露造酒最清冽，百花上露，令人好顏色。」還說：「稻葉上露，清肺和中；荷葉上露，避暑消熱；芭蕉葉上露，明目駐顏。」

在這個時期，古人已經知道運用不同種類的露水來滋體美容。不過，因為露水產量少，難以採集，所以並未普及。

直到1930年代，英國的Bach巴哈醫師（Dr. Edward Bach）創發了將花朵浸泉水日照，再保存於白蘭地的量產法，並建立38支花精系統，花精才正式系統性被運用來平衡情緒。後來這38支花



精就稱為Bach Flower Remedies，中譯為巴哈花精、巴哈花精、貝曲花精或Bach花精。這是最溫和、最入門也最普及的情緒花精。

由於巴哈醫師宅心仁厚，將花精的製程完整公諸於世，後人遂運用此法來為更多種花製作花精。花精的用途更從單純平衡情緒，擴展到調理脈輪、氣場、信念、靈修、內在小孩療癒等心靈與能量用途。目前全世界的花精廠商估計有數百間，取得英國花精製造商協會認證的廠商有55間。

由於花精天然溫和、無副作用、無依賴性、用錯無害、省時易用且價格親切的特色，讓花精成為居家療癒好幫手，被譽為「心靈的解藥」。

塔羅星座

文：BENNY WONG

白羊座 21/3-19/4
今個星期有嘍病纏擾你，可以多戴白水晶飾物來預防。

金牛座 21/4-20/5
黃水晶能令你今周的財富更見使，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加留意腰背痛的問題，可以選擇對腰患有顯效的石榴石手鏈幫忙。

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
月亮石的光芒更能你硬頸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
今個星期要好好調理飲食習慣，不應暴饮暴食，不然美好身段就會前功盡廢了。

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。

天蝎座 23/10-21/11
口多多、手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
人馬女性就真是天大的喜訊了，抽到女皇牌，購物不亦樂乎，但月結單來時就苦悶了。

山羊座 22/12-21/1
工作上有些阻礙，但不不用怕，綠幽靈水晶能有效幫你順利過渡。

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。

雙魚座 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，有助安然入睡。