



川菜「一菜一格·百菜百味」聞名 集京滬川之大成變奏新派菜



◆開胃五小品：
黑魚子燻蛋、南京鹽水鴨、皮蛋拌豆腐、四川口水雞及鎮江肴肉。

川菜是中國漢族傳統的四大菜系之一、中國八大菜系之一，川菜有着本土川菜與海派川菜之分，本土川菜中，四川菜系又包括川味菜餚、麵點小吃及火鍋等。川菜以取材廣泛，調味多變，菜式多樣，口味清鮮，醇濃並重，善用麻辣調味著稱，並以別具一格的烹調方法和濃郁的地方風味聞名，融會了東南西北各方的特點，博採眾家之長，善於吸收和創新。而且，川菜以麻、辣、鮮、香為特色，以一菜一格、百菜百味而聞名。最近，在尖東開設了一間集京滬川之大成的尚苑餐廳，還特設舞池，以供食客下午茶期間一邊品嚐新派京滬川菜，亦可以一邊跳茶舞，又可包場晚宴派對。

◆文：婷婷、攝：焯鈴



尚苑京滬川菜黎致偉師傅傳捧着的便是餐廳主打菜式「酸菜桂花魚」。



◆尚苑京滬川菜(新店)餐廳特設舞池。

尖沙咀東部(尖東)曾經興旺一時，亦沉寂多年，看來也是應該重生的時候，最近有三位喜歡跳舞的娘子軍非常勇，在尖東南洋中心底層地下鋪開設了間京滬川菜餐廳，更特設舞池可以跳茶舞，以前常聽人講油麻地跳茶舞感覺有點色味，原來有種高檔次的跳茶舞，是一班愛好者齊集跳社交舞，有時亦會請老師來教跳舞。飲下午茶跳跳舞很正常社交生活，最適合嘆世界一族。

女人很多心所以她們三位開的尚苑京滬川菜餐廳請來入行40多年的黎致偉總廚主理。黎師傅主打傳統經典京滬川菜，曾到日本、台灣等地工作過很多年，可謂見盡不同客人，也擅長把握他們的口味；所以有時他可以廚師發辦。在一家餐廳舌尖品嚐三家菜式可謂大滿足！

這間佔地逾2萬呎、裝潢時尚。菜式不少是由傳統經典京滬川菜稍作改良，新派變奏講究精美又好吃，客人可感受家鄉風味之餘，又有一點新驚喜。

看他們的菜式示範，冷盤是開胃五小品，內有黑魚子燻蛋、南京鹽水鴨、皮蛋拌豆腐，四川口水雞及鎮江肴肉，其中鎮江肴肉，捨棄坊間的淨豬皮凍膠質，改用鹹豬手凍膠質，再加陳醋炮製，口感味覺都特別好！京菜的佼佼者「蜜汁火腿」

雙方，黎師傅採用傳統上好火腿之餘，蜜汁加了秘製冰糖及桂花，特別在腐皮添加了蝦膠；吃起來有陣陣桂花香，腐皮特別脆口。

兩道正宗上海菜「砂鍋鮑鮮」清炒河蝦仁是黎師傅的拿手本菜，黎師傅說，清炒河蝦仁看似簡單，實不簡單；需用上貨源不多的河蝦，炒到晶瑩剔透才算夠功力，他都要練幾年，是正宗上海河鮮菜，不用加調味，河蝦本身已帶鹹，吃起來分外鮮。而「砂鍋鮑鮮」以金華火腿、豬肉等小火燉，令湯底變成奶白色，完全不需味精，喝出自然上海味。

幾道川菜「酸菜桂花魚」、「歌樂山雞子丁」、「大千辣牛肉」都大受歡迎，「酸菜桂花魚」更是餐廳主打菜式，魚湯底加酸菜特別清，魚肉鮮甜，酸菜仍帶酸味，不似有些店的酸菜一早變成鹹菜或淡菜。除了放上新鮮花椒外，也加入了芋絲伴吃；再鋪上黃菊花瓣，賣相時尚，其他的菜式「歌樂山雞子丁」、「大千辣牛肉」都有水準，不會辣到跳舞。食北京菜必點甜品是「高力豆沙」，黎師傅的高力豆沙特別之處是甜度不超標。



◆蜜汁火腿雙方



◆砂鍋鮑鮮



◆清炒河蝦仁



◆歌樂山辣子雞



◆水煮安格斯牛肉滑



◆酸菜桂花魚，鮮滑魚肉夾酸菜。



◆麻婆豆腐



◆辣子味香爆炒得熱烘烘的宮保雞丁



◆酸甜脆口的咕嚕肉



◆回鍋肉



◆九道特色前菜：紅油蒜泥白肉、四川口水雞、四川臘腸、雷椒皮蛋、紅油青瓜牛展、老陳醋雲耳、涼拌海帶絲、煙蓮藕、夫妻肺片，加了麻辣味的牛肉。

山止川行一杯酒 銅鑼夏午四川行

位於銅鑼灣渣甸街的「山止川行」，是一家由有二十多年烹飪經驗的廚師主理的川菜餐廳，包含多種滋味的菜式，為食客們營造精緻安逸的用餐環境和盡興的美食體驗。在炎熱的天氣，可以來份熱茶或冰鎮酸梅湯，慢慢平靜；亦可在輕鬆無事時，來一瓶產自美國 Chateau St. Michael、微酸又清甜的 Riesling 葡萄酒醒醒胃，靜享時光。店裏的老火湯中，有鮮明豬骨和青紅蘿蔔。豬骨的香味與蘿蔔的香甜一經碰撞，便別有一番滋味。

當中，九大簋般的九道特色前菜，紅油蒜泥白肉濃濃的蒜香、四川口水雞的嫩滑鮮香、四川臘腸的香而不膩、雷椒皮蛋滿滿的辣香、紅油青瓜牛展恰到好處的淡淡結合、老陳醋雲耳簡單的陳醋味兒、涼拌海帶絲的爽口、煙蓮藕的甘甘脆脆、夫妻肺片加了麻辣味的牛肉。有香有鮮有麻有辣有酥有燙，體現出四川美味的「一菜一格，百菜百味」。再來杯爽口的日本啤酒，與甜辣酸鮮的菜餚可謂是「天作之合」。

午餐時段的「山止川行」，主菜很快上來。八道午間川味小菜，能讓人真正感受到「食在中華，味在四川」那等滋味。酸菜桂花魚的鮮滑魚肉夾酸菜，無以上之；水煮安格斯牛肉滑燙牛仔肉與豆芽麻辣汁同食，暢快非常；魚香肉絲帶有鹹魚粒香炒的肉絲，甚是送飯。而同樣下飯的還有肉味濃醇令人垂涎的回鍋肉、豆夾又脆又嫩和着肉沫的乾煸四季豆、滑溜又汁濃的麻婆豆腐、酸甜脆口的咕嚕肉，以及辣子味香爆炒得熱烘烘的宮保雞丁。

還有，一道十分巧功夫的紅糖流心糍粑，咬一口，那紅糖流心便流入口中，香糯適口！午間能夠吃上一餐認真的午飯，有前菜、有老火湯、有甜品，能為一天的工作注入活力。

◆採、攝：寧寧 文：雨竹



◆乾煸四季豆



◆紅糖流心糍粑

塔羅星座

工作上可能會遇見是非，勿一時衝動，要沉得住氣！
2/6-19/4

單身人士可望脫離孤寡行列，已婚的就要安分守己喇。
20/4-20/6

不安的情緒令到事情更壞，是非亦會不斷，三思而後行！
21/5-21/6

吃喝玩樂又一天，只會累積更多酒肉朋友，適可而止！
22/6-22/7

遇上不平事，一定要開口暢言，不然會留下一連串問號！
23/7-22/8

當知道自己真正需要時，就要立即行動，勿錯過機會！
23/8-22/9

慎防大使費、朋輩借貸，以及投資買賣損失！
23/9-22/10

事業有成，得以發展，好好把握，更上一層樓。
23/10-21/11

一切在於變動，成敗得失，取決大膽求變！
22/11-20/12

心緒不靈，愛侶多爭吵，若有重要事，還是別急於一時！
21/12-20/1

縱然有難事也安然度過，身邊總有貴人在保佑。
21/1-19/2

適宜團體合作，一人難成。先難後易，事半功倍。
20/2-20/3