



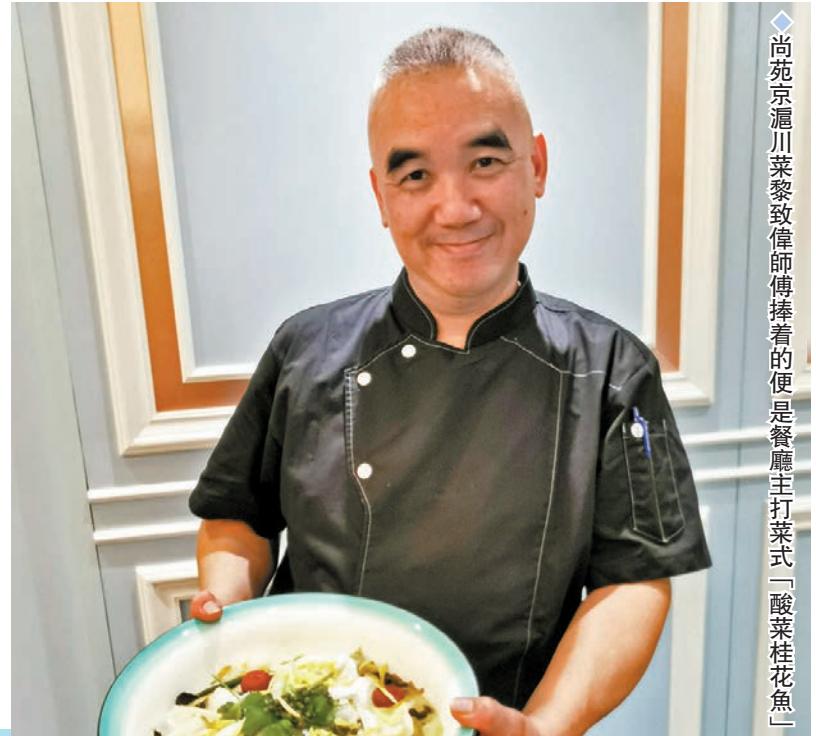
川菜「一菜一格·百菜百味」聞名 集京滬川之大成變奏新派菜



◆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嘗新派京滬川菜，亦可以一邊跳茶舞，又可包場晚宴派對。

◆文：婷婷、攝：焯羚



尚苑京滬川菜黎致偉師傅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舖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，是一班愛好者齊齊跳社交舞，有時亦會請老師來教跳舞。飲下午茶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。在一家餐廳舌尖品嘗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。

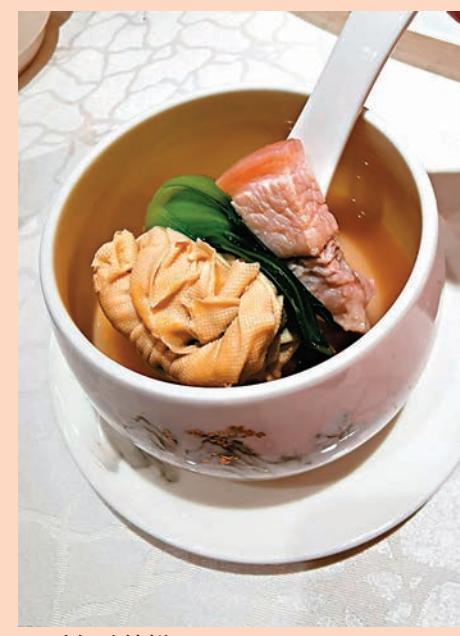
看他們的菜式示範，冷盤是開胃五小品，內有黑魚子燻蛋、南京鹽水鴨、皮蛋拌豆腐、四川口水雞及鎮江肴肉，其中鎮江肴肉，捨棄坊間的淨豬皮凍膠質，改用鹹豬手凍膠質、再加陳醋炮製，口感味覺都特別好！京菜的佼佼者「蜜汁火腿



掃碼睇片



◆蜜汁火腿雙方



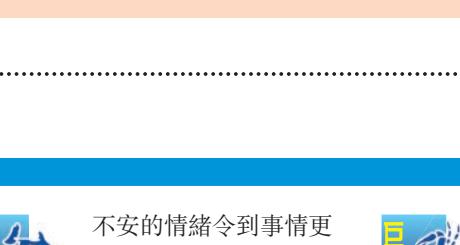
◆砂鍋醃鯉魚



◆清炒河蝦仁



◆歌樂山辣子雞



◆大千辣牛肉

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆

◆