

「醉忘魚屋」着重本地高質海產 馬友 沙錐魚 入居酒屋 具香港漁村風味

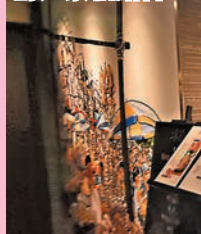
在一片飲食業復甦緩慢聲中仍然有投資人喜歡做飲食業，一間由做推廣本地優質海產事業的「得記海產有限公司」投資在銅鑼灣登龍街永光中心開居酒屋，取名「醉忘魚屋」9月開業，「醉忘魚屋」市場人員表示，日本排核污水入太平洋影響香港禁一些日本海產入口，敢食日本菜少了人，確有影響生意，但公司兩位創辦人PETER和MAGGIE經營重點放諸本地海產和澳洲及歐洲優質魚產，日本食材佔比例很少。因應最近情況兩位創辦人更將經營重點放在本地海產品質的漁獲上，例如本地魚馬友、沙錐魚都由經驗豐富的行政總廚以傳統的日式烹飪手法，融合本地特色的調味料，將懷舊漁村與現代都市混合這家居酒屋。

◆採、攝：寧寧



◆鹽燒帝皇三文魚頭

◆居酒屋將傳統漁村和現代都市的元素相結合



◆日落(薯仔)



◆極上鹽燒牛舌及荔枝煙肉卷



◆一口牛



◆鹽燒手羽及白燒鰻魚



◆雲雲吐霧



◆九州原條石鯛刺身

PETER和MAGGIE在2012年共同創辦了他們的海產事業，更積極尋找並引進經過認證的環保可持續海產，在業界建立了良好的聲譽，成為各大米芝蓮食府和五星級酒店大廚們的合作夥伴，作為土生土長的香港人，兩位創辦人當然知道大家在完成一天的工作後，所追求的是什麼，是一個能夠盡情享受美食，微醺中暫忘世間煩囂的理想地方。他們希望用最優質的食材和獨具本土特色的元素，他們遇到了擁有超過30年日本廚師經驗的行政總廚Joe，彼此一拍即合，決定聯手打造一家具有香港特色的居酒屋「醉忘魚屋」。

擁有超過30年日本廚師經驗的行政總廚Joe，研創出了不少獨特菜式。招牌菜包括前菜「吞雲吐霧」，這道菜由行政總廚設計，先將精選芝士以秘製醬料醃製，烤焗後再配以炸海苔，絕對是最佳的佐酒小食。上枱時還有特別效果界你打卡，將玻璃蓋揭開，松木的雲霧飄逸半空，帶著煙燻木香的日本紫菜脆片裹上日本芝士，濃郁的芝士，伴以一口淡雅清酒，餘韻繞舌尖。名為「日落」的前菜實是薯仔沙律，於薯蓉上邊的蝦乾入口甘香開胃。

主菜有「馬友一夜乾」使用傳統日式做法，將整條馬友魚以鹽醃製，抽走多餘的水分，然後風乾一夜，這樣可以進一步提升魚肉的鮮味。「五色沙錐魚」體形細長，味道鮮美，無腥味，適宜煎炸，炸至骨酥香脆。



◆五色沙錐魚



◆馬友一夜乾

九州「原條石鯛刺身」，廚師刀功了得，薄得通透的魚片，蘸少許醋汁，鮮美無窮。從石鯛剩下來魚骨炸成酥脆，「炸魚骨」令人吃個不停。

「鹽燒帝皇三文魚頭」是居酒屋獨家，十分鮮甜。帝皇三文魚係嚟自新西蘭，素來有海中和牛之稱，味道好鮮甜，油脂豐富。野菜天婦羅盛合，刺身極盛（四點）：鯛魚、拖羅、深海池魚和北寄貝，鮮味好吃不停口。

還有串燒如：「極上鹽燒牛舌」（厚切），用竹籤穿起舌芯，讓燒起來更香脆；「鹽燒手羽」（雞翼）；「荔枝煙肉卷」原粒荔枝與香煙肉很合拍，滿口荔枝香甜味；「白燒鰻魚」肉質細緻、無刺和「一口牛」其脂肪分布平均，油花細密，味道嫩滑，牛味濃郁。

「福袋鮮魚湯烏冬」湯底濃郁，烏冬麵條嘅彈牙和湯汁的滋味相輔相成，入口滿足。「醉忘魚屋」菜式真係好多多元化，而且設計配埋清酒、白酒、水果酒，每一款都有獨特風味同口感。

為慶祝開業，由即日起至10月31日期間，凡Like及ShareFacebook和IG指定動態消息，標註3位朋友，即可於晚市期間，每4位客人可獲贈一客原隻龍蝦刺身（價值\$880），8位客人可獲送2隻龍蝦刺身，如此類推。原隻龍蝦刺身，數量有限，送完即止，敬請提早兩天訂座時向餐廳職員預留，方可享此優惠。



◆特上刺身盛

中秋巡禮

文仔實驗室之DIY冰皮月餅

今個星期五就是中秋節，想自己試整月餅，今期文仔教你整冰皮月餅，過程簡單，預祝大家中秋節快樂！

所需材料：冰皮預拌粉、水、固體菜油、喜歡口味的餡料、月餅模具、上色粉（抹茶粉、土多啤梨粉）、一次性手套



掃碼睇片



◆冰皮月餅製成品

製作過程：

1. 將預拌粉與適當的水充分攪拌均勻，用手揉搓成光亮的麵團，注意留下一點點量在之後備用；
2. 加入固體菜油攪拌均勻，使得麵團更加柔亮，成型後不會裂開哦；
3. 挑選自己喜歡的顏色色粉，撒上與麵團揉搓混合成一體；
4. 分開一個個等比例的小麵團，搓成圓形；
5. 挑選自己喜歡口味的餡料，分開一個個等比例的小麵團，注意是剛剛麵團1/2的量，搓成圓形；
6. 將麵團壓扁，將餡料包在裏面，並搓成圓形；
7. 灑上之前的備用的預拌粉在麵團外面防止黏住模具，再用模具壓出月餅形狀；
8. 放入冰箱冷藏1小時以上口味更佳哦。

◆文：蘇梓堯 攝：黃金源、王波

嶄新朱古力口味月餅 甜蜜過中秋

龍島「明月中秋月餅禮盒」

LUCULLUS龍島主打的月餅禮盒——明月中秋月餅禮盒，以掀蓋、抽屜及立體金兔躍月的設計裝着朱古力流心月餅及奶黃流心月餅，精美的單獨包裝同樣用心，以煥彩及燙金的效果呈現尊貴享受，禮盒內有多款不同口味的朱古力和兩件馬卡龍曲奇，當中更不少得全期間限定口味，讓佳節增添驚喜；橙色立體煥彩月亮造型的花月中秋月餅禮盒裝着朱古力流心月餅、奶黃流心月餅及香脆千層酥，是送禮選擇。

榮華「阿華田酷脆冰皮」

今個中秋，榮華新推出的阿華田酷脆冰皮，濃郁的阿華田加入酷脆口感，層次豐富，喜愛阿華田的你不能錯過，讓人陶醉於阿華田回憶味道。

利東街 × 山手作限定奶皇月餅禮盒

為迎接中秋佳節，利東街與山手作合作，為大家窩心呈獻中秋尊禮，當中的「利東街 × 山手作限定奶皇月餅禮盒」，備有4件奶皇月餅，讓你與親朋好友分享滋味，細意品嚐中秋溫馨光景。 ◆文：雨文

奇華 × AMEDEI朱古力月餅禮盒

奇華餅家與意大利品牌AMEDEI攜手合作推出「奇華 × AMEDEI朱古力月餅禮盒」，簡約設計的啡色禮盒上低調印着朱古力的原材料可可豆，禮盒中盛載着「紅桑子軟心朱古力奶皇月」四個、「AMEDEI 63%朱古力」及「AMEDEI 90%朱古力」各三件，為大家帶來獨特的月餅滋味。由奇華匠心研製的「紅桑子軟心朱古力奶皇月」，用上AMEDEI可可粉及AMEDEI 70%特濃黑朱古力，製成香濃朱古力餅皮及幼滑餡料，包裹着澳洲紅桑子醬，雙重特濃朱古力糅合酸甜紅桑子軟心，甘甜中滲出酸香，震撼每顆味蕾！



超羣「迷你朱古力月餅」

擁有將近60年歷史的本地品牌超羣餅店糅合傳統手藝與新派口味，今年帶來兩款新產品「迷你朱古力月餅」及「迷你焙茶月餅」，當中迷你朱古力月餅由超羣研發團隊匠心炮製，以香口餅皮配上加入可可粉的餡料，口感濃郁細膩。月餅特別選用天然植物提煉而成的海藻糖製作，甜度較低。



塔羅星座

文：BENNY WONG

白羊座 21/3-19/4
煩惱多事奔波勞碌，心情煩躁，以靜制動，勿衝動！

金牛座 21/4-20/5
得到金星眷顧，投資生意皆無往而不利，貴人照耀。

雙子座 21/5-21/6
萬事皆在變動當中，勿意氣用事，凡事應以合作行先！

巨蟹座 22/6-22/7
樣樣事胸有成竹，旺事業財富，不妨大膽出擊！

獅子座 23/7-22/8
人緣強勁，留意身邊的機會，大有機會找個好對象呢！

處女座 23/8-22/9
不宜急進，應以長遠目標為主，勿因一時之氣，而後悔莫及！

天秤座 23/9-22/10
多計劃多思考，從事創作策劃人士有利，其他事項則平穩。

天蝎座 23/10-21/11
大吃大喝沒煩事，唯一留意伴侶的訴求，勿忽略另一伴侶呢！

射手座 22/11-21/12
宜小投資買賣，皆可有不俗的斬獲，好好把握良機。

摩羯座 22/12-20/1
注意身體要多休息，多調理，皆因你並不是鐵人，多加注意手腳問題。

水瓶座 21/1-19/2
考慮與女性朋友合作等事宜，可有不錯的效果呢！

双鱼座 20/2-20/3
日夜捱捱，還是多作休息吧，要學習固本培元呢！