



夏至剛過，炎熱的天氣讓人胃口大減，因此香港尖沙咀凱悅酒店凱悅軒主廚黃皓勤師傅特地以椰子入饌，呈獻一系列椰子菜式，展現其多變滋味。由即日起至8月31日，此菜式包羅了椰香紫米脆雞卷、金沙椰香脆龍蝦、鮮椰青肉菠蘿炒本地黑毛豬及芋香椰子糕等，讓大家在品嘗的時候也可以消暑一下。

採、攝：寧寧

# 黃皓勤主廚以椰子入饌

# 炎夏消暑 多變滋味



金沙椰香脆龍蝦



乾焗粉絲蝦球煲



蝦湯蘆草花杞子浸時蔬

在多款椰子菜式中，椰香紫米脆雞卷靈感來自醉雞卷，大廚以腐皮裹着三黃雞肉、蝦膠、紫米、萵筍、甘筍、馬蹄粒等食材後落鑊香炸，外層的雞皮炸至香脆鬆化，內裏的雞肉則保留鮮嫩肉汁，口感豐富。食客可搭配以椰汁和百香果製成的自家製椰漿同吃，分外滋味。

金沙椰香脆龍蝦則以原隻龍蝦烹調，大廚先將龍蝦炸至金黃，鎖住龍蝦的鮮甜滋味，然後均勻地裹上自家製鹹蛋黃椰漿，椰子與鹹蛋黃的香氣互相呼應，食客亦可以饅頭沾上醬汁同吃。

另一推介菜式是鮮椰青肉菠蘿炒本地黑毛豬，椰青肉嫩鮮甜，配上肥瘦適中的本地黑毛豬肉，



消暑甜品



鮮椰青肉菠蘿炒本地黑毛豬

與荷蘭豆、菠蘿和少量辣椒同炒，惹味可口，還可伴以椰青水製作的炸椰果，每一口都散發啖啖椰香。

最後，甜品當然也有椰子，這款芋香椰子糕，先以椰子肉製成香滑椰漿，加入芋頭蓉和椰子片製成凍糕後切成精緻小塊，均勻地沾上椰絲，香濃的椰子香味在口中化開，清熱消暑。

## 紅軒以名釀入饌酒香誘人

以酒入饌愈來愈流行，紅酒宴、花雕宴都聽過，最近多了個茅台酒宴，位於富豪機場酒店的中菜食府紅軒行政總廚伍寶明，便以頂級釀造入饌，推出了貴州茅台慶典系列菜色的茅台酒宴。伍寶明師傅原來是不喜歡飲中國白酒，因為怕度數高，誰知一次交流活動試飲中國名釀貴州茅台，被其醇厚醬香吸引，不單止愛上更決定入饌，他特別炮製別出心裁的嘗味套餐與其配搭，茅台酒入饌當然想取其香味，但酒精容易揮發掉，所以廚師烹調時控制要很準確，否則酒香跑掉。

一道令人印象深刻的菜品是金粟番茄蝦扒，選取厚實大蝦，去殼炸至酥脆、焦香，配搭帶自然甜味的金粟番茄醬，再小酌一口茅台酒，清甜與酒香沾染於舌尖和唇齒之間，相得益彰，是一道淡中帶異的匠心之作。

另一道菜叫藤椒皇子鴿非常具有特色，在咬下



蟹皇竹筴浸露露



金粟番茄蝦扒，選取厚實大蝦製成。

的一刹那，從嫩肉滲出花椒的辛麻與青花椒的清芬，與肉內油脂平衡得恰到好處，同桌食家無一不讚好。而製作花很多功夫，皇子鴿需經藤椒浸泡、風乾、慢炸等多重工序。是必食之選。

最近茅台酒宴以優惠價推出套餐，包括藤椒皇子鴿半隻、野生黃菇螺頭燉海參、金粟番茄蝦扒、京燒牛柳粒、乾筍燒花膠柚皮、蟹皇竹筴浸露露及蓮子紅豆沙，有些菜式並配上飛天茅台酒2023乙杯。希望吸引同嗜。

採、攝：寧寧



京燒牛柳粒



野生黃菇螺頭燉海參



乾筍燒花膠柚皮



紅軒行政總廚伍寶明炮製茅台酒嘗味套餐，手持的是金粟番茄蝦扒。



中菜廳環境古色古香。

最後我會用一個駝背個案作結：

王 (辛細金(頭) 剋)  
卷 (乙陰木(身) 剋)  
文 (辛陰金(腳))

首先生名的頭身腳的概念，屬於中間身的概念的文字「卷」字，顧名思義就是蜷曲的意思，加上兩個辛金無情打絕中間乙木的五行，身體蛋白質出現異變，自然出現駝背之象。

## 塔羅星座

文：BENNY WONG

今個星期有啲病魔纏擾你，可以多戴白水晶的飾物來預防一下呢。

吊人牌的出現令你今周要多留意腰背痛的問題，可以選擇對腰患有顯著的石榴石手鍊幫忙。

月亮的光芒更令你硬頭的頭腦及性情柔軟下來，更能令你人緣大放異彩。

抽到代表自己化身的正義牌，運氣無往而不利，但要留意小心氣餒過盛啊。

對人馬女性就真是天大的喜訊了，抽到女皇牌，購物都不亦樂乎，但月結單來時就苦難了。

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。

黃水晶能令你今周的財富更見洗，不妨考慮一下吧！

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。

今個星期要好好打理飲食習慣，不應暴飲暴食，不然美好身段就會前功盡棄。

口多多、手快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。

工作上有點兒阻礙，但不用怕，綠幽靈水晶能夠有效幫到你順利過渡。

愛發夢的你今星期又胡思亂想了，不如放個綠松石的飾物在床頭，有助於安寧入睡。



Benny Wong

香港著名西洋玄學家，天生一對藍瞳，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」，親授之學生遍佈世界各地，亦得「導師中的導師」美譽。

## 豆蔻：神奇的香料(下)

豆蔻的原產地東印度群島，主要產地為印尼、巴西、南印度、馬來西亞和斯里蘭卡等地，台灣以及廣東、雲南和海南島等省也有栽培。

豆蔻樹屬於熱帶常綠性喬木，高可長達15公尺，果實乾燥後會散發出淡淡的宜人香氣，可直接食用但味道不是很美味，每年4至6月及11至12月時可採收成果實。豆蔻不論做成堅果或豆蔻粉、切成薄片或厚片，最初都要先經過浸泡、低溫烘乾和調味的工夫，有些則會添加糖分以增加風味，因添加甜味口感的豆蔻還是比較符合多數人的口味。對馬來西亞人來說，豆蔻是相當有益健康的禮物。

豆蔻的種子顆粒會散發出令人興奮的芳香味，帶點灼人的濃郁味，略苦，因味道十分濃郁，豆蔻為具有使人情緒開朗、感

官敏略的作用，並具有天然抗精神失調的藥物。豆蔻實際上的確具有部分麻醉的功效，可使人在服用後得到精神上的快感；5公克以上的豆蔻（每個豆蔻的堅果大約2公克重），就可能引起一種會導致知覺障礙、幻覺、噁心、心跳加速或失眠的心醉神迷狀態。但在適當的使用之下，豆蔻具有相當的療效，可治療失眠、咳嗽、氣喘、發燒、陽萎、早洩和消化系統等毛病。

印度藥經類的經典中可以查到，早在3千年前，豆蔻就被拿來當藥材使用，在印度，人們稱豆蔻為「令人心醉的果

子」，甚至被當性激素使用，而使用大劑量的豆蔻還具有墮胎的藥效。在埃及的文獻中也記載，豆蔻是製作香水的重要材料，希臘的文獻上則找到埃及人在宗教儀式中使用豆蔻的紀錄。中古時期，豆蔻就受到很高的評價，除了被當作香料使用外，還被用作加強胃部消化的藥物；從文藝復興時期發現的醫學書籍中，還記載豆蔻可用來治療記憶力衰退的突發性暈眩；在東西方的貿易交流上，它更是重要的香料植物。豆蔻由於具有振奮情緒的功能，在歐洲和亞洲等地都深受眾人的喜愛。

