# 匠心雅宴」呈高端粤菜神韻



近期去會展中心看展覽的人不少,看展之餘需要找地方吃飯。可能你沒有留意,在金紫 荆廣場有間金紫荆生記粵菜。這是由開業48年的老字號粵菜——生記飯店於2021年入主金 紫荆商場、走高檔路線的星級食府,客源目標是國際化客,很不幸開業期遇疫情,展覽接 近零,他們的生意受到極大影響,靠熟客支持撐住;如今展覽活動復甦,但因港人喜歡出



境消費, 中國內地、日本、泰國等成為出行地,加上經濟環境不景令高消 費客減少,經營仍然吃力。老闆自然要求大廚出盡法寶吸客。行政總廚洪家 種就設計了「匠心雅宴」及與潮州酒家搞四手聯盟,希望為飲食行業增添新 意,唤起客人的留港消費意慾,為自己打氣! ◆採、攝:寧寧 雨文

> 由 業48年的老字號粵菜─生記飯店在星級大廚洪師傳的主 **一**理下,連續10年獲米芝蓮推薦。2022年金紫荊生記粵

> 菜廳首獲米芝蓮推薦,2024年再次位列《香港澳門米芝蓮指

南》餐廳榜單。洪師傅深明食肆要留住客人,最緊要的是留

住客人的胃,以40年粵菜烹飪經驗,糅合傳統與創新精神,

所以對食材及品質都有一套嚴格準則,精心炮製一道道色、

香、味俱佳的時令粵菜精品。洪家種師傅為了讓客人能感受

這裏獨特的美食,剛剛推出的「匠心雅宴」私房菜單以四季

記者特別專訪金紫荊生記粵菜廳主廚洪師傅,他在這個集

團做了六年。記者好奇問師傅跟老闆最合拍是什麼?他笑

言:「大家都喜歡喝酒、喜歡吃飯。」那麼,老闆會要求怎

麼設計菜式,有什麼是他才能做得到的?「我們做菜比較隨

緣,自己想做什麼就試,其實中餐的根基都是粵菜為主。」

生記早就拿了米芝蓮,接手之後一直要維持這個招牌、水

準,有否壓力,或者是掌握在手中?「當然,壓力很大,首

先出品一定要保持,口碑不能讓人有不好回響,食材一定要

保持新鮮,所以前邊學務要跟得上,而且和廚師有時會有摩

擦,因為生意旺起上來,出品會慢一點,或者有些小小甩

年,背後很多的夥計,大家都很用心去做。」

額去拿貨回來,每天新鮮去做保持口碑。」

去滿足國際性的要求。|

,老闆有時也會很緊張,我們要維持米芝蓮推介這麼多

餐廳對食材控制是首要,「基本上我們的供應商是固定

的, 貨源基本上是每天清理, 所有豬肉類的東西是每天清

理,每天賣完就算了,所以有時我們希望客人如你要什麼

菜,包括梅菜、青菜心等,我們都希望你訂購,每天因生意

這家生記和傳統的生記,有什麼最大的差別?「其實,這

間生記的菜種分類,有些是提升了食物的質素,因為這在會

展裏,一定要比較國際化,國際化的意思就是説,外國人比

較多, 商務客比較多, 所以他們吃東西會比較斯文, 會用刀

叉去享受,因此這邊我們將菜提升了層次,會高一點,盡量

記者看到有些中餐粵菜,好像用西餐的方式烹調,用刀叉

去吃,需要花心思。「的確,在粵菜師傅裏,做這件事會比

較辛苦,拍檔大家互相去磨合,慢慢做好每件事,到現在客

洪師傅剛推出的「匠心雅宴」共有八道菜式,是廚師發辦形

式接近私房菜單,以四季食材為靈感,呈獻精緻高端粵菜的神

韻,不時更新,變化多端。因為食材是粵菜致勝的關鍵,以時

令及新鮮食材入饌,才能炮製出色、香、味俱臻上乘的珍饈美

洪師傅還提到未來新方向,「咻家多食店流行『四手』聯

盟,我們都會跟做,如我會跟百樂潮州菜合作,客人來到我

的主場,就會做一些有潮州特色的菜,我們希望客人能在這

裏吃到粵菜,也能吃到潮州菜,希望大家都

有互動,意思就是會有些新的菜品

構思,期望能做到『四

手』,就是希

望能做到

這樣。」

味,讓每一位食客都能領略到香江粵菜的風華絕代。

人都非常接受,拍檔也慢慢習慣了這種模式去優化食材。」

食材為靈感,呈獻精緻高端粵菜的神韻。

「脆皮鹽滷鲌鱼伴話梅聖女果」拼「隹糠伊比利

洪師傅選用南非鮑魚,主要是這種鮑魚入口啖 啖肉,被稱為「鮑界之皇」,師傅將鮑魚先用鹽 滷,令鮑魚入味,吃時再蘸上脆漿;後者選用西班 牙半肥叉燒,厚切,臨上枱前會放上焦糖,經過火攻 令叉燒帶點焦香、燶邊,入口外脆內嫩。



先將奄仔蟹拆肉 以雞湯及火腿熬成 湯,冬瓜先蒸軟煮 成茸同煮,最後放 上燕窩,這道湯羹 的鮮味來自奄仔蟹 及金華火腿,加上

白玉藏珍

清新感。

節瓜正是當造

時,將羊肚菌、

芡實、榆耳及菇

菌放在一起,有咬

感,為口腔帶來一陣



夜香花的香味,適合炎夏消暑。

### 椰皇芙蓉鮮拆龍蝦球

以生煎龍蝦球突出龍蝦的鮮味,利用新鮮椰

清水加蛋白伴 底,上層是清 香鮮甜的龍 蝦,下層是椰 皇蛋白,清甜 可口。



魚香汁伴脆皮釀刺參

刺參內包裹着鮮豬肉及蝦肉,將之蒸熟再用蛋白漿醬 炸一炸,以自家製魚香醬汁伴食



陳皮欖角煎鯧魚柳 以當造的鯧魚做

主角,簡單地煎 香,配上惹味的欖 角及遠年陳皮。



蛋白杏仁茶伴懷舊芝麻卷

師傅用龍杏加南北杏打磨,每 日新鮮製,濃濃的杏仁香味,更 是坊間難得之作,並配上每日新

鮮製的芝 麻卷。



鵝葱油撈手工麵

以自家製甜醬油加上鵝葱油, 表面有脆卜卜蝦皮,拌麵一流。



## 六國帶你「尋味-

最近,香港六國酒店的中菜廳推出「尋味一九三三」,將他們1933年已有的懷舊菜式重新推出,每道菜上枱時,看得 出背後的工序,讓舊雨新知能吃得到菜式的雙重味道。六國的總廚馬師傅找來張霖師傅做中菜行政院總廚,張霖師傅早年曾在 六國學廚,後來去了台灣發展,在台灣做了幾十年,近期被馬師傅邀請回來香港幫忙,正好張霖師傅希望兒子來港發展,所以自 己也回流香港。重新投向傳統做粤菜的舊東家,其拿手菜式雙鳳朝陽、龍穿鳳翼、玉簪蝦球色香味俱全。他表示除了做懷舊菜 式,未來也加入一些台式菜供客人選擇。

### 核桃雞丁

核桃炒過之後,香脆口 感突顯雞肉柔嫩。材料有 田雞粒、核桃、翠肉瓜, 以台式醬汁拌炒收尾,田 雞肉滑嫩多汁,加上香脆 的核桃,佐酒一流。



龍穿鳳翼

這道工序繁複的美 饌,將雞翼去骨再釀 入火腿條及甘筍,先煎 至八成熟,簡單的加入 蠔油及生抽調味, 平底 鍋收汁後上菜。



所謂雙鳳即乳鴿 片及雞片,由於乳 鴿較難入味,需先 醃3至4小時後,再 將乳鴿片及雞片同

炒,這種傳統做法,現在已買少見少。



玉簪蝦球

做法可説是非常刁鑽的 一道懷舊菜,以菜遠伴 底,金華火腿絲、菇絲、 西芹、筍絲及蘆筍貫穿大 蝦煮熟,外形精緻得猶如 古代女性所用的髮簪。

### 閩式石鍋炒飯

石鍋炒飯內有臘味、臘 肉、潤腸,最特別的是大 廚特意將紫米浸腍,蒸熟 後炸脆,配上大廚特製的 台式醬汁,粒粒米飯分



慎防大使費、朋輩借

↑ 貸 , 以 及 投 資 買 賣 損

張霖師傅

## 文:王正亮

首先,向讀者們送詩一

耕耘力作有收成,喜鵲枝 前報好音,果實纍纍任汝 嘗,無負真心心田種,他日 成龍定有天!

若果你會細嚼這首詩,很 大機會你會是劉姓、陳姓、 甘姓等 5、15 或 10 劃的姓 氏,而且你最近可能經歷際 遇低潮,覺得無人能欣賞你 的默默付出。

正如此文之題目:人有千 千結,心結一成,就變得迷 惘、苦惱,無動力工作。自 覺我心向明月,為何明月只 照溝渠呢?

於是我們的念頭,五行屬 癸水會受己土所尅變成執 念,或壬水受戊土所尅,海

嘯般的胡思亂想油然而生。此時己土 或戊土姓氏的人再遇被人指责、责 罵,那就會像被人情緒勒索般,出現 抑鬱症的症狀。

我有一例,正是我一位學生的媽 媽。我本來見我學生的睡房牆壁太空 蕩蕩,我說若從事服務業,說話會變 得言之無物,給人沒有內涵感,因此 送了一幅我的畫作給她,內有此文一 開首那首詩歌。後來她聯絡我,説媽 媽有抑鬱傾向。問我可否將此畫作轉 送給媽媽,掛在她的睡房內,我答可 以。説也奇怪,自從她掛了我的畫 作,很快就心結解開。以下便是我這 位學生的匯報:

自從喺房間掛了師傅的畫之後,媽 媽和以前不同了,以前唔會結識新朋 友,也不喜歡同朋友出去,想法比較 負面,而掛後改變,會開始在臉書和 朋友交流, 並且參加了她們辦的行山 團和飯局,和朋友多了話題,也交了 兩三個朋友。以致媽媽今年感染了新 冠後,得到新交的朋友的幫助和關

無他,劉姓的人喜歡默默耕耘,但 有一種矛盾,既想做無名英雄,但又 想有人看到他的情操。一旦事與願 違,就會覺得很冤屈。

所以無負真心心田種, 他朝成龍定 有天,就能幫助土的人解結了。

因而言詞、言語確可發揮五行的力 量。對你有震撼的言詞可能在其他人 而言就是「沒啥」,沒感覺。

再舉例,我小四時,一個我並不喜 歡的聖經老師,身材肥胖,她姓甚名 誰我不關心,我對聖經也沒有多大興 趣,但她那一年的學期完結前的最後 一堂課,在黑板上寫了三個字,卻像 是烙印般刻在我心上,一路影響我至 今甚至未來。

她在課堂上提出人生義意是什麼 時?她就在黑板上寫下「有用的」。 或許九成九的人都覺得無聊,廣東話 所謂廢話。

為什麼呢?因為我也有己土的特 性,喜歡探究人生本源。而這位老師 正正提及此問題的具體答案,非常符 合我辛金王姓,實務主義的需要。

結語: 土特性的人, 喜歡聽有深意内 涵的説話,最好就是有「回甘」、不斷 回味的效果的語句。至於怎樣確定自己 有土的特性,只要姓名有5、15、10劃 的中文字,或出生年月日換算成干支 曆,日元有戊土或己土就是了。

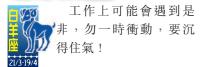
此畫主要給2、12、7劃姓氏的理想 主義者看,特別有力量。

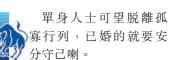
### 紅荔枝

嬌艷欲滴紅荔枝,勾起不少少年夢 火熱雄心追夢去,世上並無僥倖事 成功背後盡汗水,一顆荔枝三把火 火火相連初心固,直奔成功青雲道



畫中的詩 句有哪一句 令你動容? 那就是你心 結所在了! 你又是否 理想主義的 人呢?







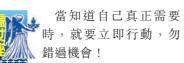
吃喝玩樂又一天,只 會累積更多酒肉朋友, 適可而止!

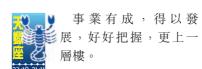
不安的情緒令到事情更

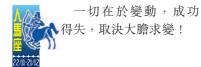
壞,是非亦會不斷,三思

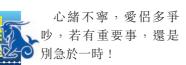


遇上不平事,一定要 開口暢言,不然會留下 · 連串問號!











縱然有難事也安然 過渡,身邊總有貴人在

文:BENNY WONG

