

2026年
8月30日

食通天下

編輯：吳綺雯
設計：米子

文、圖：張岳悅、雨文

近年餐飲界掀起「聯乘風潮」，為香港傳統醬料注入新意，涵蓋醬汁、豉油、辣醬等多元元素。不少老字號醬料品牌與餐廳攜手推出限定餐目，為食客帶來顛覆想像的味覺體驗。牛涮鍋與「悅和醬園」合作，EX M醬汁走進JW萬豪全廚房，Shake Shack聯乘Flagrant，李錦記「爆料辣油」系列更入饌鬆餅，甚至有品牌以盲盒形式創造驚喜。這些跨界企劃不僅展現傳統醬料的創新活力，更讓經典味道在新世代餐桌上綻放光彩，成為夏季餐飲市場的一大亮點。

李錦記辣油×Grandma's Scones鬆餅



青花椒雙莓朱古力鬆餅

李錦記醬料首度聯乘本地人氣手工鬆餅店 Grandma's Scones，以李錦記「爆料辣油」系列四款特色辣椒醬為靈感，打造期間限定創意鬆餅。大廚將香辣醬料巧妙融入外脆內軟、牛油香濃的鬆餅之中，呈現鹹香、麻辣、蒜香與椒麻等多重風味，帶來層次豐富的全新味覺盛宴，為今夏掀起一陣香辣烘焙熱潮。

是次聯乘推出四款限定鬆餅，包括脆爆蒜辣芝士番茄鬆餅、青花椒雙莓朱古力鬆餅、麻辣花生香葱鬆餅及鹹香蝦米臘腸辣鬆餅，四款鬆餅分別以李錦記「爆料辣油」系列入饌，涵蓋全新推出的脆爆蒜香辣椒油、勁麻青花椒油、麻辣紅油辣醬，以及大辣蝦米辣椒油，將香、麻、辣、鮮等滋味注入鬆餅之中，為日常下午茶及輕食時光增添味覺驚喜。

EX M醬汁走進JW萬豪全廚房

由Exotica Gelatea創辦人Dan Gan研發的醬汁「Exotica Umami EX M」（下稱EX M），近日獲香港JW萬豪酒店旗下餐廳全面採用，包括大堂酒廊The Lounge及米芝蓮星級中餐廳「萬豪金殿」等。醬汁靈感源自古羅馬烹調智慧，不僅能取代多種基礎調味，更以天然成分影響肉類纖維結構，讓雞胸、牛西冷以至田雞肉，在醃製後都能恢復嫩滑質感。EX M同時獲電視及餐飲界名人蔡和平青睞，將成為2026「綠惜煮意」全電烹食比賽的指定用料，並開放予公眾投票參與品評。

在酒店大堂酒廊The Lounge，EX M率先於鐵板燒區域登場，炮製出多道風味鮮明的菜式：EX M燒汁虎蝦，醬汁輕盈掛身，既帶出海鮮的甜度，又保留虎蝦爽彈的肉質，鹹鮮之間隱隱透出複合香氣；EX M紅酒肉汁燴羊腩則展現醬汁與濃郁肉類的契合，羊腩鬆化入味，酒香與醬香令肉汁更為醇厚；而EX M焗翠玉瓜則是簡潔示範，醬汁輕抹後焗烤，瓜肉保持清甜之餘，邊緣微焦帶出淡淡甘香，證明EX M在蔬食上同樣從容。

至於萬豪金殿，廚房團隊一直面對鮮活食材耗損的難題。一次測試中，存放冰箱一晚的田雞，一般烹調後肉質容易變韌，但以EX M醬汁醃製30分鐘後，質感明顯改善。經過多次肉類與海鮮試驗，主廚決定推出一系列EX M菜式：EX M極品叉燒皇（西班牙伊比利亞豬），醬汁在燜煮與上光過程中層層滲入，令豬肉嫩度提升，脂肪部分入口即溶，瘦位亦不乾澀，肉味與醬香交織，餘韻悠長；EX M醬田雞腿，肉質緊緻卻不韌，醬汁輕輕裹住表層，鮮味集中；EX M汁元貝皇，元貝表面微焦，內裏依然濕潤，醬汁提鮮而不搶味，突出貝類的天然甜度；EX M野菌乳鴿甫，鴿肉嫩滑中帶野菌香氣，醬汁平衡了鴿肉特有的濃郁野味，層次分明；而EX M奶皇菠蘿包則是意想不到的甜品收尾——醬汁微量融入奶皇餡中，與鹹蛋黃風味巧妙融合，甜鹹交織間為EX M餐單畫上有趣而滿足的句號。



「香港風味」系列盲盒

「香港風味」系列盲盒 重現地道懷舊港「味」

大排檔的鑊氣、小食店的魚蛋香、士多辦館滿架醬料的熟悉光景，承載着不少香港人的集體回憶。百年醬料品牌李錦記首度推出限量版「香港風味」系列盲盒，將香港具代表性的飲食文化與生活場景融入設計之中。不但以懷舊小店及經典場景作為包裝主題，更內附指定特色醬料及迷你醬料造型磁石貼，讓消費者把

港式滋味與回憶一同珍藏。

「香港風味」系列盲盒共推出三款主題設計，包括「百年經典風味」、「大排檔風味」及「街頭小食風味」，將大家的共同味覺回憶濃縮於每個盲盒之中。

每盒「香港風味」盲盒亦隨機附有一件「李錦記迷你醬料磁石貼」。立體迷你磁石貼不僅滿足收藏愛好，更可貼在冰箱作裝

飾，為日常烹飪增添趣味。磁石貼全套共有四款造型，包括舊庄特級蠔油、XO醬、叉燒醬，以及首度亮相的港式街頭魚蛋醬。迷你磁石貼精緻可愛，具收藏價值。

滿腹·醇香——悅和古釀醬香
120分鐘火鍋放題

牛涮鍋聯乘「悅和醬園」古釀醬香

當全港始創級日式火鍋放題專門店，遇上八十載本港傳統醬藝，一場顛覆味蕾的港味盛宴登場。株式社有限公司旗下的「牛涮鍋（Mou Mou Club）」推出深受歡迎的「扎根香港」跨界企劃第2彈，今次夥拍扎根香港80年的老字號——「悅和醬園」，呈獻「滿腹·醇香——悅和古釀醬香120分鐘火鍋放題」。

今次聯乘深度結合傳統本港醬藝與日本火鍋文化，由悅和傳統古陶瓦缸天然熬成的雙醬——「生抽」及「老抽」為靈魂，將其獲列入非物質文化遺產的古陶瓦缸釀造技藝融入日式火鍋放題，延伸出一場貫穿湯底、鍋餡食材以至甜品的極致醬香盛宴。靈魂湯底——悅和古釀滷水湯，以兩款鎮園雙醬慢熬調配，成就醇厚極品滷水湯，越滾越鮮甜。

創立於1945年的「悅和醬園」，是本港唯一自設蒸酒廠並堅持本地製造的傳統醬園。其傳承數十年的瓦缸釀

造豉油技藝更獲列入非物質文化遺產，並堅持採用加拿大非基因改造黃豆與優質原料，經歷至少半年天然日光生曬與古陶瓦缸沉澱，憑藉老師傅數十年經驗親自翻拌檢查，醞釀出鮮甜回甘、豆香濃郁的天然醬香。

其中，凡點選期間限定推廣放題，即免費獲贈「11品特色大拼盤」，一次過品嚐滷味、丸肉、酥香及甜品：包括古釀堂滷三寶（鵝翼、鵝掌、鵝腸）、醇香五品丸肉（手工鮮蝦棗、溫體黃牛肉丸、溫體黃牛牛筋丸、手工黑毛豚肉餅、野生那哥鮮魚丸）、黃金酥香臻選（金黃墨魚卵糰、香酥手工黑毛豚肉餅），每款食材都吸滿古釀醬香。最後以傳統潮州「福果芋泥」收尾，質地綿密細滑、芋香濃郁，為火鍋帶來鹹甜解膩的完美結局。

另外，醬油配雪糕，到底是暗黑料理還是神級滋味？牛涮鍋招牌香濃牛乳雪糕，今次特別加入古法釀造的「悅和豉油皇」，老抽的天



悅和古釀醬油雪糕

然豆香與焦香遇上濃郁奶香，化作類似太妃焦糖的順滑鹹甜風味，成為打卡新熱話！

傳統醬藝×特色餐目
味蕾驚喜層層綻放

EX M野菌乳鴿甫



EX M奶皇菠蘿包



EX M燒汁虎蝦



EX M雞胸沙律



柚子香辣雞翼

Shake Shack×Flagrant
柚子香辣雞翼

Shake Shack 與本地手工辣醬品牌 Flagrant（富樂館醬）攜手合作，推出香港及澳門首款雞翼產品——限定「Flagrant 柚子香辣雞翼」。選用無添加抗生素及生長激素的雞翼，炸至金黃香脆後，均勻裹上以 Flagrant 招牌柚子米麴辣椒醬特別調製的醬汁，即日起至10月11日供應。

Flagrant 柚子米麴辣椒醬靈感源自日本經典調味料柚子胡椒（Yuzu Kosho），融合清香柚子皮、發酵辣椒、日本米醋及日本白砂糖，打造出層次豐富的獨特口味。每一口裹滿醬汁的雞翼都散發清新的柑橘香氣，伴隨濃郁鮮味。此款招牌醬汁採用100%植物性原料製作，口感清爽細膩。

EX M極品叉燒皇（西班牙伊比利亞豬）