2026年
11月15日

食通天下

編輯：吳綺雯
設計：朱勁婷
文：雨文
圖：雨文、餐廳提供

隨着氣溫轉涼，一年一度的大閘蟹季亦悄然揭幕，正是「菊黃蟹肥」的品味時節。肉質細嫩、蟹膏豐腴的大閘蟹，向來是蟹迷秋日必嘗的時令美饌。各大酒店及食府亦紛紛把握當造時機，推出特色蟹宴，將鮮甜蟹香融入巧手烹調之中。今年，夜上海、胡同、夏宮及茗悅等人氣餐廳不約而同呈獻多款大閘蟹佳餚，從傳統清蒸大閘蟹、蟹粉小籠包，到創意蟹粉菜式及精緻套餐，讓食客以不同方式細味秋季限定的鮮美滋味，大飽口福。在微涼的深秋時節，不妨邀約親友共聚餐桌，細嘗金秋珍饈，感受舌尖上的季節盛宴。


清蒸江蘇大閘蟹

蟹粉小籠包

菊黃蟹肥迎品味時節 細嘗大閘蟹時令鮮味

經典大閘蟹珍饈


蟹粉小籠包

這款深受饕客喜愛的時令珍饈，以豐腴金黃的蟹膏聞名，每逢秋季最為肥美成熟。由即日起至11月30日，胡同特別推出期間限定大閘蟹菜單，以七款由廚師團隊精心設計的菜式，展現時令食材的鮮美本味，以及經典中式烹調技藝的精髓。

「蟹粉小籠包」是不可錯過的經典之選，薄透的外皮包裹濃郁蟹黃餡料，蒸製後散發陣陣鮮香，帶來熟悉而溫暖的秋日時令滋味。「蟹皇帶子鍋巴」巧妙結合豐腴蟹黃與鮮甜帶子，口感層次豐富；「擔擔汁釀蟹蓋」則以蟹殼盛載皇帝蟹肉及瑤柱，配搭香濃花生醬製成的擔擔汁，展現不同食材之間的創新風味組合。

大閘蟹採用簡約烹調方式，保留蟹黃的豐腴鮮香與天然甘甜。品嘗時佐以少許黑醋，更添開胃酸香，同時突顯大閘蟹獨有的淡水鮮味。「蟹皇羹」濃郁暖胃，滋養身心；「龍蝦蟹皇豆腐」則將龍蝦的鮮甜與蟹膏的濃香融入嫩滑豆腐之中，呈現細膩而豐富的味覺享受。「蟹粉翡翠蝦拌麵」以新鮮炸製的香脆麵條配搭濃郁蟹黃醬，交織出酥脆與鮮香兼備的口感，每一口都滿載濃厚蟹粉滋味。


蟹粉翡翠蝦拌麵


龍蝦蟹皇豆腐


精緻冷菜

掃碼睇片

選金華火腿「上方」部位，經繁複浸煮後，再以冰糖及蜂蜜反覆煨透，肉質酥軟綿密、鹹甜交融，夾入特製薄餅及香脆腐皮同食，風味更佳。最後奉上的養顏甜點「燕窩蛋白杏仁茶」，以南北杏生磨慢熬而成，質地細膩如絲，不含人工香精；再撞入如雲朵般輕盈的蛋白，頂層綴以上等官燕，溫潤滋養，為整席盛宴畫上甜美圓滿的句號。


胡同大閘蟹

掃碼睇片

尚選傳統滬派蟹饌

優意集團旗下、開業至今累計摘下19顆米芝蓮星的當代蘇浙名府「夜上海」，今年載譽呈獻全新「尚選大閘蟹套餐」。今季特別邀請「夜上海」上海店廚師長，師承海派融合菜領軍人物沈巍大師的蔣祝君師傅跨刀創作，傾力呈獻全新創意前菜「撈汁低溫元貝佐獨頭蒜」，打破傳統涼拌菜框架，將當代海派融合美學注入傳統宴席；席間更無縫銜接夜上海一系列膾炙人口的經典生拆蟹粉佳餚及傳統滬派美饌。

「尚選大閘蟹套餐」包括前菜、湯品、經典滬派蟹饌、熱葷及養顏甜點。前菜除了蔣祝君師傅的全新創作外，亦備有經典四小碟。「撈汁低溫元貝佐獨頭蒜」突破傳統涼拌做法，選用北海道刺身級元貝，以70度低溫慢煮15分鐘，鎖住帶子的清甜與嫩滑口感。精緻四小碟包括「鵝肝蟹寶寶」、「古法煙鴨蛋」、「蒜蓉拌脆瓜」及「牛油果素鴨卷」，盛載於以樹木造型設計的特色餐碟上，別具心思。

湯品「金華火腿陳皮燴花膠」選用陳年新會老陳皮及頂級金華火腿慢火細燴，花膠厚實軟糯，膠原蛋白盡釋於金黃濃郁的湯汁之中；老陳皮深沉醇厚的柑橘甘香巧妙中和火腿脂香，令湯品濃稠掛匙、溫潤養顏，為接下來品嘗大閘蟹作好暖胃準備。「韮黃龍鬚魚絲河蝦仁」是展現蘇幫名廚精湛刀工與火候的名菜，鮮魚肉細切成勻稱白絲，滑油至宛如龍鬚；與晶瑩脆彈的活水河蝦仁及嫩韮黃同炒，鮮、嫩、爽、滑集於一匙。

「清蒸江蘇大閘蟹」選取正造江蘇水域約5.5兩的優質大閘公蟹，原隻清蒸，以鎖住蟹肉及蟹膏的鮮甜原味。「蟹粉釀蟹蓋」傳承夜上海純手工生拆蟹粉工藝，每日細心剔取鮮蟹蟹黃及蟹肉，真材實料地釀滿蟹蓋，入口盡是濃郁蟹油香氣與鮮甜滋味。「蟹粉津白」以甜嫩娃娃菜慢火煨煮至軟透入味，吸滿鮮拆蟹粉芡汁精華，清潤津白與甘鮮蟹黃相互映襯，層次豐富。「蟹粉小籠包」即點即蒸，外皮薄如蟬翼、晶瑩透亮，摺紋細膩工整。

至於經典蘇浙名菜「蜜汁火方」精選金華火腿「上方」部位，經繁複浸煮後，再以冰糖及蜂蜜反覆煨透，肉質酥軟綿密、鹹甜交融，夾入特製薄餅及香脆腐皮同食，風味更佳。最後奉上的養顏甜點「燕窩蛋白杏仁茶」，以南北杏生磨慢熬而成，質地細膩如絲，不含人工香精；再撞入如雲朵般輕盈的蛋白，頂層綴以上等官燕，溫潤滋養，為整席盛宴畫上甜美圓滿的句號。


約5.5兩大閘公蟹，膏滿脂豐。


蟹粉釀蟹蓋


蜜汁火方

奢華星級蟹粉套餐

今年，米芝蓮星級粵菜食府夏宮推出極致奢華的星級蟹粉套餐。主廚團隊嚴選頂級時令大閘蟹，將金黃濃郁、甘香馥郁的鮮美蟹粉，透過精湛細膩的粵式烹調技藝，巧妙融入多款匠心珍饈之中。重點菜式包括一口咬下鮮汁四溢的「蟹粉小籠包」、將海鮮鮮甜與蟹粉濃香完美結合的「蟹粉芙蓉玻璃蝦球」；還有突破傳統框架、展現頂級食材交融魅力的「蟹粉鵝肝洋蔥日本黑豚卷」，以及清雅滋補、層次豐富的「蟹粉竹笙釀燕液」。每道佳餚均經過精心雕琢，將大閘蟹的鮮、香、濃發揮得淋漓盡致，為饕客呈獻一場難忘的頂級粵式秋蟹盛宴。


陳年花雕蒸大閘蟹及蟹粉白菌洋蔥焗缽仔飯

多元旬蟹閩南風味

主打精緻福建菜的茗悅特別呈獻金秋限定時令大閘蟹套餐，巧妙糅合閩南獨特飲食文化與秋季肥美大閘蟹。廚師團隊以傳統手藝結合創新靈感，演繹多元旬蟹風味，將鮮甜豐腴的大閘蟹融入多款特色菜式之中，打造一場別具閩南風情的秋日蟹宴。精選菜式包括酸香開胃的「永春老醋蟹肉凍」、盡顯食材原味的「清蒸大閘蟹」、充滿福建地道特色的「潤餅配蟹粉」，以及層次豐富的「蟹粉帶子海皇柯豆腐」和「蟹粉脆米煎麵」。其中，永春老醋的醇厚酸香與鮮甜蟹肉相互映襯，風味尤為突出；蟹粉菜式則充分展現蟹黃的甘香濃郁與細膩口感。


金秋限定時令大閘蟹套餐

方便百搭興化紅膏蟹

如想在家輕鬆炮製大閘蟹及蟹粉佳餚，一向專注引進優質健康食品的香港南同健康藥業，早前代理擁有生物酶解發酵黃油等多項專利技術的「伽力森品牌系列」，並推出伽力森蟹粉系列產品。該系列嚴選國家地理標誌產品「興化大閘蟹」入饌，採用活蟹現拆工藝，並經人工逐一挑選及剔除硬殼雜質，保留最純正鮮美的蟹香風味。

其中，「蟹黃」每袋約需26隻2兩母蟹取黃取肉精製而成，每100克約濃縮5至6隻母蟹精華，風味濃郁醇厚，充分展現蟹黃本味；「蟹黃肉」每袋則約需10隻2兩母蟹製成，口感鮮甜清爽而不膩。產品解凍加熱後即可用於拌飯、拌麵、炒飯或烹調蝦仁及豆腐等菜式，方便又百搭。

「蟹粉撈麵」每份約含5隻2兩大閘蟹的蟹黃、蟹膏及蟹肉精華，只需微波加熱4.5分鐘即可享用；「蟹粉撈飯」同樣是方便快捷的美味之選。而「蟹粉小籠包」及「蟹粉豬肉小籠包」則選用活蟹拆製蟹粉，分別配搭巴沙魚及鮮豬肉入餡，蒸製8至10分鐘後即可品嘗，皮薄餡鮮、湯汁豐盈卻不覺油膩。

此外，「花雕熟醉紅膏蟹」嚴選來自出口養殖基地的優質活蟹，以傳統熟醉工藝炮製，酒香濃郁入味，解凍後即可食用；「花雕熟醉羅氏蝦皇」同樣採用熟醉工藝製作，鮮香惹味。全線產品均可冷凍保存長達18個月，無論是家庭聚餐、節日送禮，抑或作為伴手禮之選，皆十分合適。

掃碼睇片


花雕熟醉紅膏蟹


蟹粉豆腐


蟹粉蝦仁



大閘蟹解凍後即可食用


伽力森蟹粉系列產品