

擔大

旗做主角

番茄經常食，煮汁撈飯最開胃，作為中菜的甘草角色，番茄當得十分出色，這次我就叫它轉轉形象，化身主角登場，給大家一個驚喜吧！

文、圖：Miu

甜品

番茄甜品配意大利香醋汁 \$88
類似慕絲的番茄甜品，我喜歡用杏仁脆餅蘸來食，入口香甜又冰涼，重點推介，不可錯過。



主菜

羅馬番茄水牛芝士意大利飯 \$168

一向覺得意大利飯好飽肚，每次食不了半碟已宣告放棄，不過大廚想到用番茄汁來代替忌廉汁，軟中帶硬的飯粒入口酸咪咪，清新開胃，果然是夏日時令菜式之選。

大家可能覺得用番茄做菜無特別，隨口可舉出番茄炒蛋、鮮茄牛肉等菜式，不過來來去去番茄都是二打六的角色，但在地球另一端的意大利，番茄可是夏日菜式的寵兒，左添些橄欖油、右加些黑椒，轉眼炮製成為番茄頭盤、主菜，甚至甜品，而 Divino 行政總廚 Michele Senigaglia 亦是箇中能手，眼前一道道番茄菜就是他的傑作。

印象中一年四季都可以食到番茄炒蛋、鮮茄餛飩，或是番茄三文治，我真的不知七、八月是番茄的當造期，後經 Michele 解開疑團，皆因現時當造的是意大利番茄。

Michele 笑說：「我每天都逛超市，看看有什麼新鮮食材，而最近就見到有好多又紅又大又有光澤的番茄，那就令我想起家鄉鄉食的番茄菜式，而每年這月份食到的番茄都是最鮮甜多汁的。」

他想到用不同品種的番茄來做菜，如 Heirloom Tomato、Roma Tomato、San Marzano Tomatoes 等。

他續說：「我們稱番茄為 Golden Apple，將它當成水果來食，水果當然可以用來做甜品，那番茄也不例外。」

他推介的幾道菜式都是以番茄為主角，而且形象百變，如在炎炎夏日登場的番茄凍湯，合時令之餘又解暑，還有雪得冰凍的 Heirloom 番茄沙律，當中最喜歡的都是番茄甜品，新鮮感十足之餘，賣相又漂亮，味道一試着迷，大家不可錯過。

Heirloom 番茄凍配香茅沙律及番茄乾 \$188
紅黃相間的番茄，顏色鮮豔，未動刀叉之前，已作出出汁四濺的準備，甫咬下……番茄厚肉卻水分不多，但勝在茄味濃郁有口感，最適合用來做沙律。

番茄鮮羊奶芝士二重奏配茄子醬 \$158
酸酸鹹鹹也可擦出味覺火花，先用番茄的酸來喚醒味蕾，再食一口羊奶芝士，淡淡的鹹味帶出番茄的鮮甜，此時再食一口清甜的茄子，讓味蕾再次經歷神奇的味覺之旅。

凍番茄湯配熱香草軟芝士生菜包 \$78
酸酸甜甜的番茄凍湯，加上幾滴橄欖油，香氣逼人，最特別是浮在湯面的生菜包，咬開熱辣辣的生菜，即時流出半溶的芝士，急不及待放入口中，在淡淡鹹香之中竟咬到粒粒煙韌黑米，一冷一熱的口感，十分特別。

Divino Wine Bar & Restaurant
地址：中環雲咸街73號 Shop1
營業時間：星期一至六 12:00-15:00 及 18:00 至深夜 星期日 18:00 至深夜

Roma
平日在超級市場見到的紅色或黃色的小番茄就是 Roma Tomato，形狀有點像雞蛋或梨，由於番茄核少又多汁，是製造番茄醬的主要用料。

San Marzano
這被大多數廚師認為是最美味的番茄品種，形狀比 Roma Tomato 更瘦長，而且茄味較濃，許多食家將此味道形容為 Bittersweet，有點像高級朱古力的感覺。

Heirloom
傳統未經人工改造的番茄均統稱為 Heirloom Tomatoes，每株結的番茄數量通常不及商業雜交品種多。番茄有形狀大小不一、色彩繽紛的特點，每個番茄都有不同顏色，長得紅紅綠綠的，但食過方知是上品，肉質夠厚，茄味濃郁，甜中帶點酸，不用煮了，做沙律就最原汁原味，可惜產量不多又皮薄易爛，加上不耐貯存和長途運送，想食就要靠運氣。

Divino 行政總廚 Michele Senigaglia

自助餐食過唔少，但我依然忍不住去一嘗都會海逸酒店推出的匈牙利美食自助晚餐。一向以香甜辛辣為主的匈牙利菜，味道濃郁，而且這裏的大廚特意引入多款來自匈牙利的調味料，如紅椒粉 Paprika 等，配合時令食材烹調。尤其是其中一款主菜雞椒洋蔥燴牛膝，以南瓜、番茄及雞椒配合 Paprika 作調味，南瓜的甜與辣味滲入牛膝，肉質鬆滑，百分百匈牙利風味，不可不試。

果汁新鮮配
我一向關注自己的健康和美麗，所以我在選擇果汁時尤其挑剔，除了口味，更看重果汁的健康功效。Fruit Tree Fresh 果怡推出全新口味的無添加糖甘菊杞子維果汁，特別挑選了營養豐富的甘菊及在近年被稱為 Superfruit 的杞子，再搭配南瓜、蘋果及熱情果汁製成，口味清新特別，而且豐富的營養搭配更讓我飲得放心。健康和美麗，正是源於這一天天一啖的積累！

飯粒

台灣美食抵港
向來大家一提台灣小食就津津樂道，如果可以從台灣的小食街頭一路吃到街尾，這種過癮法我想發夢都會流口水。而現在，我們不必專程走到台灣了，TASTE 美食廣場由現時至 7 月 31 日舉辦台灣健康美食嘉年華，推出四百多款台灣地道美食，包括特色傳統麵食與米飯、夏日瘦身果醋、地道特色小食、醬料及保健食品等等。淨係聽到田園五穀飯、蕎麥麵、皇族黑糖大福、十全果醋這些食名就已經流口水了，還不快去大飽口福。

Elanie

魔幻大廳

▲魔法教授（左）與魔術師（右）會作即場表演。
▶魔幻甜品有阿拉丁神燈、巫師的面譜、Mali Mali 啱啱杯。
Mali-Mali- 變變變 魔法自助晚餐
地點：富豪九龍酒店凡爾賽廳
供應期：7月24-25日及8月17、22-24、28-30日



表弟最近瘋狂地迷戀哈利波特，閃電書在額，掃把騎在膊，甚至連吃飯時都不忘「-Mali Mali」念念有詞！舅父對此深感頭痛，遂向有萬事通之稱的我求救。小孩子的興趣不宜打擊，應作適當引導，我知道正好有一個地方，既能睇魔術又可食大餐，足以讓表弟多餘的精力得到釋放。 文：飯粒

一踏入餐廳，表弟立即興奮地大叫：「哇！魔法學校啊！」原來整個餐廳都被悉心裝扮成魔法學校。在這裏用餐，真的頗有魔幻氣氛呢。
還沒把座位坐熱，表弟便又跑過來報告，說發現了巨大「迷宮」。一探究竟，原來是餐廳細心地把大量的壽司拼湊成迷宮的樣子。其他主菜也設計得獨具匠心：西蘭花焗芝士是藏寶地圖，巨大的撲克竟是千層麵。如果食下了甜酸脆卷製成的「魔法學校畢業證書」，是否能擁有無邊的法力呢？表弟的尖叫和大家的喝采卻打斷了我的臆想，原來是壓軸好戲上演了。一位魔術師站在舞台中央，手中變幻出無窮的魔法，將全場氣氛推至最高點。連一向沉穩的舅父也自願上台充了回助手，下台後更大讚過癮。
最後，我們享用了阿拉丁神燈、魔法帽、水晶球等造型的甜品，看着表弟滿場地和魔術師、小朋友合照玩樂，我和舅父相視而笑。表弟臨走時更對着魔鏡許願：「魔鏡魔鏡，我吃得好好開心，下次我會化妝成魔術師來吃真正的魔術餐！」



▲魔鏡魔鏡，邊個最靚？
▲神秘主菜譜有神聖火焰焗、魔法寶典、千層撲克等。

拿坡里薄餅



好多人人都知薄餅是源自意大利，但究竟來自意大利哪一區呢？知道者少之又少，就等我告訴大家吧，答案就是拿坡里！不過當地的薄餅並不是常見的大圓餅狀，而是恍如 pancake 的卷物，到 Spasso 就可以食到。這道 Scarola 半月形餅，以薄餅皮捲着意大利銀魚柳、煙水牛芝士等餡料，面頭還淋滿醒神開胃的番茄汁，大家可用刀叉優雅地切來食，同場還有其他拿坡里菜供應，如茄子煎魚千層酥伴茴香籽薄脆配特級橄欖油番茄汁、豌豆忌廉湯伴小魷魚等。

小賢

匈牙利美食



自助餐食過唔少，但我依然忍不住去一嘗都會海逸酒店推出的匈牙利美食自助晚餐。一向以香甜辛辣為主的匈牙利菜，味道濃郁，而且這裏的大廚特意引入多款來自匈牙利的調味料，如紅椒粉 Paprika 等，配合時令食材烹調。尤其是其中一款主菜雞椒洋蔥燴牛膝，以南瓜、番茄及雞椒配合 Paprika 作調味，南瓜的甜與辣味滲入牛膝，肉質鬆滑，百分百匈牙利風味，不可不試。

Elaine

果汁新鮮配



我一向關注自己的健康和美麗，所以我在選擇果汁時尤其挑剔，除了口味，更看重果汁的健康功效。Fruit Tree Fresh 果怡推出全新口味的無添加糖甘菊杞子維果汁，特別挑選了營養豐富的甘菊及在近年被稱為 Superfruit 的杞子，再搭配南瓜、蘋果及熱情果汁製成，口味清新特別，而且豐富的營養搭配更讓我飲得放心。健康和美麗，正是源於這一天天一啖的積累！

飯粒

台灣美食抵港



向來大家一提台灣小食就津津樂道，如果可以從台灣的小食街頭一路吃到街尾，這種過癮法我想發夢都會流口水。而現在，我們不必專程走到台灣了，TASTE 美食廣場由現時至 7 月 31 日舉辦台灣健康美食嘉年華，推出四百多款台灣地道美食，包括特色傳統麵食與米飯、夏日瘦身果醋、地道特色小食、醬料及保健食品等等。淨係聽到田園五穀飯、蕎麥麵、皇族黑糖大福、十全果醋這些食名就已經流口水了，還不快去大飽口福。

Elanie