

美食廊

暖笠笠煲仔菜



鮑魚蝦乾蝦子煲仔飯，鮮香十足。

煲仔飯是用砂鍋將飯煮熟後，放上食材再慢慢用熱力蒸熟，由於鍋身具保溫作用，成為寒冬的必食首選。一窩煲仔飯要色香味俱全，火候的控制、時間的拿捏、食材的搭配、佐飯的醬油等均非常講究。九龍東皇冠假日酒店紫粵軒餐廳推出的鮑魚蝦乾蝦子煲仔飯，確是一款充滿海洋味道的煲仔飯，待飯煮至半熟時放入蝦子與飯粒拌勻，再放上大隻蝦乾及用鮑汁扣至軟脰的鮑魚於飯面同煮；大量蝦子粒附在每一粒米上，每嘗一口，一點點蝦子在舌尖上游走，海鮮的餘香在口腔縈繞，回味無窮。

為食妹

季節限定料理

霞飛會館自今月起推出多款限定菜式，包括蔥椒芥蘭馬蹄脆蜆和蔥烤榛蘑海參等。



以精緻地道上海菜聞名的霞飛會館，於2013年12月至2014年3月期間，邀請到被譽為中國十大名廚之一的烹飪大師周元昌師傅，設計一系列暖身及滋養的時令菜式。菜式蔥椒芥蘭馬蹄脆蜆，選用芥蘭、馬蹄及海蜆，以自製蔥油、椒油拌製而成。芥蘭翠綠爽口、馬蹄潔白細嫩、海蜆脆爽鮮美，三種食材融合一體，大大豐富了此菜的口感和味道；蔥烤榛蘑海參由傳統的蔥烤海參改良而成，在原有基礎上增加了東北的野生榛蘑，用獨特的調味配方烤製而成。海參軟糯、榛蘑香潤、滷汁稠厚、蔥香濃郁，營養豐富。

為食妹

時令調補養生湯



薑汁白背木耳紅棗響螺豬展湯，美味又健康。

近日天氣特別冷，最好是來一碗熱騰騰的滋補湯，在溫暖腸胃、驅除寒冷的同時，又能夠美容養顏、滋補身體。今個冬季，鴻福堂以時令食材，製作出一系列調補養生的自家湯及飲品，美味又健康。薑汁白背木耳紅棗響螺豬展湯是全新推出的湯水之一，白背木耳補血活血、清腸健胃，能調節血脂及血壓，被譽為人體血管清道夫；當中加入的大塊生薑既能調和白背木耳的活散，又有助吸收；再放入紅棗、枸杞和響螺，既豐富了湯的口感和味道，又起了養護心血管的作用。

為食妹

馬年朱古力禮盒

送走普世歡騰的聖誕節，又將迎來喜慶洋洋的中國新年，這個讓人在冬天仍覺得溫暖的節日，除了與家人團聚、吃大餐慶祝之外，還少不了來個可口香甜的朱古力。來自法國的朱古力品牌 La Maison du Chocolat，以法國奢華品味及技藝歌頌中國傳統節日，製作出以中國剪紙躍馬圖為包裝的馬年禮盒。禮盒內的朱古力口味豐富，首先要介紹的是特別為中國新年設計的牛奶朱古力方塊，因其帶有濃濃的香草與焦糖味，誘惑難擋；純黑朱古力則散發醇厚花香，同樣值得推薦。馬瑞士金沙、純黑帕爾米拉、塞拉尼亞、波西米亞及原杏仁也包含在馬年禮盒內，每一款都香脆、柔滑且甜美，一試難忘。

為食妹

中環 都爹利會館 新上榜米芝蓮餐廳



黑魚子煎釀鮮蟹拑。將紅蟹拑煎香，再用上湯煨熟，配合黑魚子，層次豐富，口味出眾。每位\$220。

米芝蓮 2014 香港澳門指南日前出爐，一眾熱愛美食的忠實 Fans，馬不停蹄地跟隨寶典前去朝聖，筆者便是其中之一。最新試食的是新上榜米芝蓮一星餐廳都爹利會館，店子位於中環都爹利街1號，地理位置優越。店內，藝術、粵菜、酒吧等相距甚遠的事物，被出其不意地融合在一起，給客人帶來了視覺與味覺上的多重驚喜體驗。

文：唐苓桐 圖：阿文

藝術與餐飲融合

走進都爹利會館，首先見到的是一條燈光微暗的走廊，走廊的一側被布置成了簡潔的畫廊。據聞，都爹利會館由三位喜愛藝術和美食的年輕人共同創立，他們邀請到來自世界各地的藝術家為餐廳策展，還將自己珍藏的藝術品擺放於餐廳內。來到主用餐區，潔白的牆壁上懸掛了多幅20世紀名氣水墨畫家的作品，搭配紅色的座椅及古典吊燈，時尚與古樸相融合。

新派巧手粵菜

要配得上這別致優雅的用餐環境，自然要是同樣將創意與美味相結合的 Fusion 菜式。坐鎮都爹利會

館的大廚蕭顯志，擅長以現代手法呈現粵菜，由他炮製的菜式，別出心裁。譬如黑魚子煎釀鮮蟹拑，傳統粵菜做蟹拑的方法通常是蒸或炸，蕭師傅卻用煎的手法來製作紅蟹拑，煎香之後用上湯煨，最後加入黑魚子，令其層次更豐富。

黑松露鮮菌石榴果

黑松露鮮菌石榴果亦是蕭師傅自創的新派菜式，時下有許多大廚都將中式菜餚與外國食材相結合，但把黑松露置於點心中卻是難得一見。蕭師傅以黑松露、花菇、馬蹄、紅蘿蔔及黑松露醬等調製成的餡料，包裹在傳統粵式點心外皮中，將其蒸熟擺盤，加上黑松露菌作為裝飾，口感與賣相都十分精緻。

矜貴香蔥爆龍蝦

再論要價760元一隻的香蔥爆龍蝦，傳統龍蝦都選用上湯或芝士來煮，蕭師傅卻一反常態，用燒至滾燙的油來炸香龍蝦，炸的時間只有幾秒，對師傅的功底要求極高。之後加入蔥花一起快煮，過程中還會加入生抽、麻油、糖及花雕酒等調味。出鍋後的香蔥爆龍蝦，香味撲鼻，入口即能感受到皮脆肉嫩，還有絲絲酒味，令人回味再三。



點心黑松露鮮菌石榴果內加入了黑松露、花菇、馬蹄及紅蘿蔔等，外皮柔軟，內裏爽脆。\$72。



龍皇帶子餃中加入了龍蝦、帶子及海中蝦等食材，既有海鮮味，又有黏滑口感。\$58 / 隻。



香蔥爆龍蝦。炸香龍蝦，混合蔥花快煮，再加花雕酒，帶出龍蝦鮮味。\$760 / 隻。

富貴鹽香雞。做法與傳統貴妃雞相似，不同之處在於，外皮酥脆，肉裏的雞肉還帶有濃濃火腿味。全隻\$460。



老闆私人珍藏的畫作懸掛在店內。



楓葉柑桔酥。將帶有酸甜味的金桔做餡料，搭配牛油和麵粉等製成的酥皮，吃多些也不覺得膩。\$48。

派對新寵

荷蘭果味杜松子酒

經冰鎮的杜松子酒，呈現出更特別的口感。



OHUMM 擁有一種香滑的口感，它可以常溫喝，也可以加入冰塊。



杜松子酒是世界八大烈性酒之一，英語叫 Gin，常和湯力水（Tonic）加冰，再放一塊青檸一起喝。杜松子酒的酒香芬芳誘人，可單獨飲用，也可調配雞尾酒。自2007年起，荷蘭杜松子酒（Genever）榮獲「歐洲原產地命名保護」。這一殊榮標誌著，只有在荷蘭及特定地區所釀製，才允許被冠以杜松子酒（Genever）的稱號。 文：Chelly

OHUMM 是一種出產於荷蘭的水果味杜松子酒，當中混合了士多啤梨、西瓜、熱情果等不同的水果精華，創造出一種獨特的酒精飲料，色彩繽紛。專業品酒師 Gabriel Wong 與它初遇時，也被那鮮艷的酒液色彩及獨特性迷倒。「口味多至紅橙、西瓜、熱情果等，酒精中度至二十度，較適合年輕一代。」 Gabriel 還教大家加入冰塊或 CAVA Sparkling Wine，便可在派對充當最 Cool 的雞尾酒。

OHUMM 包含四種口味，每一種口味都用兩種不同的水果組合而成，藍色 OHUMM 由草莓和椰子組成，口味香甜；綠色 OHUMM 結合了荔枝與黃瓜，帶有香甜的荔枝味，以及清爽、細膩的黃瓜味，令人心曠神怡；紅色 OHUMM 是西瓜和血橙的組合，甜中帶酸，用來做餐酒最合適不過；黃色的 OHUMM 中加入了石榴和熱情果，光是聞一聞就已經感覺到香。



入口試飲，果味十足的酒液一點都不甜膩，反倒是清新香甜。



四種顏色的 OHUMM 杜松子酒可混合成不同的味道。即使不是專業調酒師，也能簡易調製出屬於自己的獨特色彩和回味。



OHUMM 杜松子酒酒瓶的設計靈感，來自於香水。由法國頂尖香水瓶設計師設計而成。