



## 翠園

地址：深圳市南山區深南大道 9028 號益田假日廣場 L2 層 22-31 號。  
電話：0755-88606228

飲茶向來是廣東人的傳統文化，無論是香港或者廣東地區從來都不乏茶樓酒家，而本著「不放味精」的宗旨，翠園在港式飲茶酒家當中大放異彩，務求為食客提供最天然健康的美味。於 2013 年 1 月份開幕的深圳翠園在短時間內已經人氣不俗，各款精緻點心、新派甜品以及傳統粵菜，一直都是食客們津津樂道的話題，不過與其聽別人熱烈討論，不如痛痛快快自己親身一試。 撰文 \Carmen 攝影 \Candy



## 精緻點心

## 源自美心



## 香港班底 致力打造考究粵菜

試過翠園幾款招牌菜式點心之後，大家都讚不絕口，確實有純正的港式風味，據店長介紹，廚房的班底絕大部分都是來自香港美心團隊，當中不乏經驗老道的粵菜大廚，務求能夠為食客們提供正宗的港式酒家美味。看看菜單，發現店內除了有不少基本點心如春卷、粉果、鳳爪以及各式腸粉外，還有不少非常有趣的點心甜品，譬如鬼唔搭八春卷、老娘菠蘿包以及吾中吾西等，其中吾中吾西是一款中西合璧的甜品，外層用蛋球製作內裏用雪糕作餡，表面脆口，內裏鬆化，搭配雪糕餡有種冰火兩重天的感覺。

據大廚提及餐廳的菜式各個分店不同，菜單也會應季節變化而改變，差不多半年左右就會換換內容，譬如這款人氣的羊城雀籠點心的內容也會時不時轉變，除了會根據當地市場口味的不同而改變之外，也是為了能夠用上最時令的材料，保證菜式的高質素。

## 羊城雀籠點心

內有蝦餃、帶子燒賣、東星魚餃、鮑魚撻、叉燒酥以及鳳尾蝦芋角，每款兩件。大大隻的鮑魚撻非常美味，東星魚餃夠新穎特別，叉燒酥一口咬下去酥皮溢出滿滿的叉燒肉香味，鳳尾蝦芋角皮酥餡香，確實款款都精緻又美味。

## 原隻鮑魚荷葉飯

選用泰國香米每日新鮮製作，據大廚介紹這道荷葉飯需要先蒸米再加入材料炒飯，之後用荷葉包完後再蒸透，最後加入原隻新鮮鮑魚。看著鮑魚在燈光底下閃閃發光，真是垂涎三尺。

## 脆皮牛坑腩



## 鮮鮑魚黨參燉土雞

據簡師傅介紹，這款湯非常適合冬季，當中加入的如黨參、枸杞、鮑魚等都是非常滋保的材料，湯頭有雞味卻不會油膩，因為在製作過程中師傅會將雞皮全部都不要，湯需要燉 4-5 個小時。

## 木桶豆腐花

看似普普通通的豆腐花一吃就驚覺非一般，豆味夠香之餘豆腐花口感順滑。據師傅介紹，豆腐花要即點即撞才能夠保持新鮮並且口感嫩滑，餐廳的豆腐花採用自磨黃豆製作，絕不含色素以及任何添加劑，保證了豆腐花的新鮮天然。等做好上湯，之後待上湯降溫後再加入鮑魚和土雞。

## 人氣推介 101 鮮果拿破侖

101 鮮果拿破侖一推出就非常受歡迎，因為比其它甜品有一定高度所以學台灣最高樓取名為 101，聽聞這款甜品非常好賣，一個月就能夠賣出上千個，是店內必吃的人氣之選。

據製作的曾師傅介紹，這款拿破侖的特色不僅要夠鬆脆而且要夠高，外形做得不好看是絕對不會端上台的。師傅逐層製作，一層酥皮，一層新鮮時令水果，一層完全不油膩的 Cream，再鋪上一層酥皮，層層疊搭，最後在表面撒上糖霜加上糖焦造型，旁邊放上粉色龍鬚作裝飾。聽師傅說，相比起燕麥芝士餅，這款拿破侖的製作並不算複雜，只是需時比較長，單是烘一個皮都需要 25 分鐘左右。

餐廳侍應會將高高的拿破侖切好再送到你的面前，水果夠新鮮酥皮夠鬆脆，內裏的 Cream 一吃就知道有別於市面上的普通奶油，夠濃郁香甜之餘又不會過於油膩，只嫌如此好 Cream 不夠飽滿，完全不夠吃。



用新鮮特製醬料醃製一個多小時後再蒸軟，原隻用蛋白醬油炸後再切成一片片，外形看似切塊麵包，一口咬下去發覺外皮非常鬆脆，內裏肉質夠軟，拌上旁邊的辣醬吃起來更有滋味。

## 燕麥芝士餅

這款芝士餅非常受歡迎，據師傅介紹此款芝士餅製作時間短但過程複雜，除了加入了忌廉和芝士外還有少量好立克，搭配外層的即吃燕麥整個芝士餅吃起來口感豐富又香滑。

## 古法羊腩煲

秋冬季節特別推出的羊腩煲，選自騷味不重的黑草羊，加入了冬菇、馬蹄、冬筍以及姜一同在鐵煲中燜煮大概兩個半小時，燉得夠軟又彈牙，蘸上特製腐乳醬一起吃，味道醇厚濃郁令人很難忘。

