

餐廳有兩層，裝潢典雅



名廚主理

潮州手工菜

品傳統風味

在香港，要嘗到各地的菜式，可說十分容易，然而是否做到原汁原味，就要考驗大廚的功力了。位於太子道西一棟建於1936年的歷史建築物內，有一家食肆陳儀興尚潮樓，主打潮州手工菜，由潮汕名廚陳澤嘉主理，帶來多款傳統名菜，如玉枕白菜、富貴石榴蟹、清金鯉蝦等等，一色的手工精細、製作繁複，呈現傳統潮州菜的風味。

## 地方菜系列

大公報記者 許詠妍 文、圖

陳儀興潮州飯店在新蒲崗屹立接近60年，今年一月，飯店老闆在太子道西開設陳儀興尚潮樓，推介的菜式更為傳統、高檔。潮汕名廚、尚潮樓總廚陳澤嘉介紹說：「這邊的裝修風格、經營模式和服務跟新蒲崗店完全不一樣，我們做的是升級版，希望將潮州菜發揚光大。現在香港做傳統潮州菜的食肆比較少，我們堅持地道的潮州味，菜式從用料、配料和製作過程，可能和香港流行的潮州菜做法，有點區別。」

## 部分食材源自汕頭

做手工菜的潮州菜館可說寥寥，只因烹煮步驟繁複，加上大部分食材不容易在香港搜羅，故而慢慢減少甚至幾近絕跡於香港。陳師傅說：「我們有一部分（食材）來自汕頭，因為在香港找到的那些，味道不一樣。」由於手工菜工序繁複，一般需要兩天前預訂。採訪當天，陳師傅預備了的手工菜式，包括玉枕白菜、富貴石榴蟹、清金鯉蝦，以及潮州菜中很出名的反沙芋頭和潮式咕嚕肉。「基本上，老一輩的潮州人都認識（這些菜式），理解箇中的烹煮概念。現在，年輕人也可以接受。」

入廚多年的陳師傅透露：「父親、爺爺都是做這一行的，我7歲的時候就在家裏胡亂的炒飯了，包餃子、炒飯、煎蛋、煮魚這些，從小就自己做，正式進入廚房是19歲開始跟師傅學習。讀完書之後，剛好有食肆請人，我就去面試，當時也是糊裏糊塗，根本不想做這一行，但是一做下來就從沒有斷過，一直到現在了。」

從來沒有想過要當總廚的他，27歲就已經成為粵東地區首位高級技師。「我可能有點天分，而且跟的是老師傅，主要接待一些領導。我做這一行比較順利，從27歲到現在一直都很順，所以，從來就沒有想要退下來。」

## 吸收其他菜系優點

曾在全國各地參與美食節，又在不同的高級飯店、酒店當廚的陳師傅，蘇州菜、北京菜、上海菜等都會做，但作為「架己冷」（潮州話：潮州人），還是喜歡做潮州菜。他說：「潮州菜是我的根，我到哪裏都是以潮州菜和人家交流，不能忘本。我們可以懂得其他菜系，但也只是用其他菜系好的方面來改進和吸收進我們本身的菜系而已，一定要以根為本。萬變不離其宗，潮州菜的根本就是原汁原味，比如甜就是甜，鹹就是鹹，主題很明確。」

有說，會做菜的人對於自己吃的東西，就沒那麼高要求，到底是不是呢？陳師傅笑說：「看什麼情況，有時候累了，對食物就沒什麼要求。我們（潮州人）習慣吃過白粥、鹹菜之後，沖涼睡覺，它們是我們的最愛，或者炒個雞蛋就夠了，偶爾炒碟青菜，喝一點功夫茶，就可以了。」問到還有什麼東西想挑戰？他淡然地說：「其實平淡就好，不需要挑戰，贏了又能怎麼樣？有時候你有一些心得傳授給人家，或者同人家交流，這是一種樂趣。」

入廚經驗豐富的他，卻沒有收徒弟的概念，「誰願意學習我都願意教，有很多我教過的學生，現在也成才了，基本是總廚、老闆，願意跟我的人都很優秀。不能你說你教過他，要他承認才行，所以我不會特意說誰是我徒弟。」陳師傅透露子女沒有想要繼承他的衣鉢，他覺得不要緊。

地址：九龍太子道西179號Hotel 1936地下



▲總廚陳澤嘉

## 清金鯉蝦

蝦打成蝦膠，留住蝦尾，在蝦身上加上蝦膠做成金鯉的形狀，用火腿、香菇、芹菜、紅蘿蔔、紅辣椒來點綴成金鯉的眼、口等部位，每個部位用不同的材料來點綴。廚師工藝要精巧，除了形似一條金鯉，吃起來亦鮮甜爽口。

## 玉枕白菜

外形像枕頭故改此名，是比較傳統的潮州菜，配料有天津白菜葉、豬肉。製作時，白菜要稍為過水，軟了之後才包；蝦打成蝦膠，豬肉要手工切捶，捶到起膠，兩者搭配，就有肉的香味和海鮮的鮮味，還有彈性。再用熬好的高湯來煨，加上白菜，葷素搭配，更不會覺得油膩。



## 反沙芋頭

一般選用江西的芋頭，因潮州地區的芋頭有季節性。烹調這道菜難在熬糖漿，火候要掌握得好，不然就反不了沙。而重點在於芋頭選料，一定要選得好，否則做不好；另外，糖漿炒不好，形狀就不好看，所以選料和熬糖漿是當中的關鍵。



## 富貴石榴蟹

新鮮的蟹蒸完拆肉，新鮮的蝦打成蝦膠，配馬蹄等餡料。蛋皮是用雞蛋白打到晶瑩，落鍋煎成一張一張的小餅，然後裹上蝦、蟹、馬蹄等作餡料，經過調味之後，包起來做成石榴的形狀，蒸熟了再打芡，用膏蟹的膏放在上面點綴。



## 潮式咕嚕肉

豬肉用魚露來醃製，是潮式咕嚕肉的特色。豬肉用刀背來捶打，用魚露來增香，再用薑蔥酒醃製，加薯粉炸，繼而用白糖、白醋炒成酸糖醬把豬肉裹起來。其他食店烹製時喜歡加一些片糖、茄汁來做醬汁，但是潮式咕嚕肉就是純粹用白糖、白醋，咕嚕肉的色澤是稍微有一點金黃色的。



## 入味蓋蟹花膠

筆者常逛銅鑼灣時代廣場，喜歡其交通方便、店舖集中，而且由高端品牌至大眾化食肆，應有盡有。對於不受酷熱下在街上流連的我，是一個外出消費和打發時間不俗的選擇。

本地疫情正逐步減輕，近期時代廣場的人流也見回升，食肆更常見排隊人龍，位於十樓的「麒麟藝館」就是其一。某天傍晚，筆者即興找二人晚膳的地方，經過「麒麟藝館」，被高掛店內，寫着「天下第一豬」的牌匾吸引，於是決定一試。

原來該店以經典粵菜為本，「第一豬」就是廣東人熟悉愛吃的乳豬。菜式全名是「即燒無花果天下第一豬」，選用來自越南的45天小豬，烤出來的外皮十分香脆，很是惹味。筆者點的是例牌分量，但豬件每塊皆皮、脂、肉、骨層次分明，外觀亮麗，味道亦佳，沒有馬虎。平時吃乳豬會蘸乳豬醬，這店的醬汁卻經秘製，有無花果的香甜，較一般中式甜醬更能突出廣東烤肉的風味。

菜單上有許多花膠菜式，原來該店除了乳豬外，花膠也是其招牌主打。前菜選了「東京海苔脆花膠」，是用紫菜像包日式手卷



金裝焗蟹蓋



花膠蝦子柚皮

簡飲擇食  
簡嘉明

般盛着粒粒椒鹽炸花膠，食法創新，十分惹味。至於主菜，筆者推介「花膠蝦子柚皮」。這道238元的菜式性價比高，花膠固然高質入味，柚皮更是精彩，不但攸得夠稔夠透，而且入口融化，齒頰留香；用來伴飯，胃口大開。

當晚的意外驚喜是嘗了「金裝焗蟹蓋」，這道菜一向不是我的心頭好，怕它口味太重，令人容易飽滯。怎料，該店的「焗蟹蓋」出色。一來蟹肉很多，十分鮮甜；二來餡料的忌廉和芝士分量控制得很好，鹹香與濃度適中，不會搶去蟹肉的味道，配搭得宜。蟹蓋熱騰騰上桌，每口也香滑細膩，令明明不愛這道菜的我情不自禁地把它吃光，這可是我記憶中第一次喜歡的「焗蟹蓋」。

入座不到半小時，店內已經客滿，沉寂一時的飲食業生意應該會轉旺。赫然發現店內有不少上了年紀的顧客，三三兩兩相約晚膳，言談甚歡。喜見疫情漸緩，長者終於放心外出消遣，一解愁悶。俗語有言「老人家食鹽多過我們食米」，相信他們於「限聚令」放寬後選擇前往光顧重聚的食肆，應該也有質素保證。

## 美味廚房

彩虹特飲  
透心涼

炎炎夏日，走在街上一會兒就渾身濕透，加上要戴口罩，熱上加熱。今次教大家自製「彩虹夏日特飲」，材料只需要幾樣水果，加上奶蓋（淡奶油）就可，製作簡單，既消暑又解渴，而且健康。

大公報記者 許詠妍



材料：  
奇異果3個、藍莓及西瓜適量、淡奶油（根據個人喜好而添加）

步驟：  
①奇異果去皮，西瓜切方塊，藍莓洗乾淨



②三種材料分別用攪拌機打成泥狀  
③倒藍莓入杯中，再倒奇異果，最後是西瓜，然後在頂端加上淡奶油，即成

小貼士：攪拌藍莓時加一點水，喜歡較甜的可適量加糖

