

外賣花款多 味蕾

因為新冠肺炎疫情，不少人已改變了飲食習慣，嘆美味東西不一定要堂食。大大小小的食肆、酒店，就連米芝蓮餐廳都紛紛轉型以外賣吸引食客，更有由原本只能堂食的套餐，現在都可以外賣到家，而且賣相絕不馬虎。大家居家抗疫，都可以嘗到不同地方的美食。

大公報記者
許詠妍

中西日式任選

千禧新世界香港酒店推出多款全新外賣午市和晚市套餐，其中Cafe East的午市套餐，前菜可以選擇煙燻三文魚田園沙律或粟米忌廉湯；主菜則有馬來香辣炒麵或者番茄雞肉炒意大利麵供選擇，並以甜品蜂蜜蛋糕作結。

以日式美食為主打的嵯峨野推出的午市套餐，分別有炸火腿伴雞菜沙律、西京醬燒銀鱈魚、日式炒牛蒡及牛肉，還有薑汁炒黑毛豬肉片伴薯仔沙律，均配上白飯、麵豉湯和紫菜伴醃菜。

桃里則滿足了一班愛中菜、喜飲茶的食客，點心有乾蒸牛肉燒賣、迷你珍珠雞，還有南乳焗叉燒酥。自選主菜可以三選一，分別有中式煎牛柳、XO醬韭皇鮮菇炒龍脷柳和七味酥炸鮮魷魚，另有金沙蝦仁炒飯和金菇瑤柱炆伊府麵選擇，最後還有蓮蓉煎堆仔，可以滿足一家大細的口味需求。（註：外賣午市套餐供應由即日起至一月十五日）

另外，中菜總廚推出冬日豐盛盆菜，設有四人和六人分量。盆菜上鋪滿原隻南非八頭鮑魚、特級蠔皇、花膠、海蝦及柱脯等食材，還有北菇、鵝掌、髮菜、鮫魚球、元蹄、津菜、蘿蔔和枝竹，材料豐富，配搭桃里自家製醬汁，味道香濃而不膩，一家人在家享用，暖笠笠，味蕾大滿足。

▲桃里盆菜外賣設有四人和六人分量。

▲點心即叫即蒸，圖為腸粉。

花膠盆菜鮮味

輝哥私房菜坐落九龍佐敦長樂街十八廣場，呈現傳統粵式經典地道風味。該店可供外賣的是「極上龍蝦鮑魚花膠盆菜」和「一品龍蝦花膠盆菜」，分別有六人和十二人分量，以傳統老廣州手法烹調，加上秘製配料炮製，醬汁以優質豬肉燉煮多時，加入果皮、甘草、陳皮、羅漢果等香料煮成，濃香四溢，令食材的鮮味更加突出。

其中，「極上龍蝦鮑魚花膠盆菜」共有十九款食材，包括原隻南非鮑魚、上湯煨花膠、原隻北海道帆立貝、原隻美國龍蝦，還有

紅燒元蹄、特級蠔皇、秘製鴨掌、蠔皇花菇等；至於「一品龍蝦花膠盆菜」有十八款食材，包括原隻北海道帆立貝、上湯煨花膠、原隻海生蝦、紅燒元蹄、特級蠔皇、秘製鴨掌、蠔皇花菇、農場走地雞、傳統燻扣肉、沙撈越皮、高纖芋絲等。當紅燒元蹄是盆菜不可少的一道佳餚，而元蹄寓意家肥屋潤、團團圓圓。煎過再煎煮的元蹄，皮軟滑而富彈性，口感肥而不膩，肉質鬆軟，配上充滿香料的幽香的紅燒醬汁，令人回味無窮。另外，上湯煨花膠是以秘製上湯經過多重工序烹調，花膠鮮甜甘香，肥厚彈牙，每一口都滿載膠原，是女士養顏之品。

做法

1

① 青瓜切段、挖空內芯，取部分青瓜皮切成竹枝和竹葉形狀，擺盤備用。

2

② 將蘿蔔切粒，與青豆一起過滾水斷生，取出瀝乾備用。

3

③ 熱鍋落油，依次放入蝦仁、青豆、蘿蔔粒、粟米粒，翻炒，落鹽、味精，翻炒片刻出鍋，裝入青瓜段內即可。

龍蝦滑雞煲惹味

位於旺角康得思酒店內的明閣，是區內少有的高級中菜餐廳，二〇〇九年起入選《米芝蓮指南香港澳門》，以經典粵菜聞名。

餐廳自去年三月起推出外賣自取服務，包括點心、餐前小食、燒味、湯羹、小菜、素食、飯麵等，當中受歡迎的菜式，包括筍尖藍天使蝦餃、黑毛豬鹹水角、五香燒腩肉和鳳梨膳良素咕嚕肉等。菜式均為即叫即製，需要提前預約外賣。

另外，位於灣仔的明閣推出粵式煲仔菜，保留了傳統風味，其中「拍蒜薑粒葱焗龍蝦滑雞煲」採用原隻波士頓龍蝦及本地農場走地新鮮雞，龍蝦先以高溫油泡三十秒至六七成熟，令龍蝦肉質爽口；然後師傅親手將半隻走地新鮮雞去骨切件，用酒醃過後煎香備用。最後爆香拍蒜，加入龍蝦和鮮雞，注入雞湯、蠔油、糖、生粉，燜煮四十五秒至一分鐘至收汁。香濃的醬汁於鍋內滋滋作響，龍蝦肉鮮美彈牙，走地雞充滿濃濃蒜香，味道豐腴香濃，十分惹味。

▲酥皮焗叉燒包。

酥皮焗叉燒包馳名

米芝蓮餐廳「添好運」二〇〇九年由麥桂培和梁輝強創辦，他們開創了點心專門店的潮流，更一直堅持所有點心即叫即蒸。

今次餐廳首推外賣，包括馳名的「酥皮焗叉燒包」，外酥內軟，以及香港人喜歡的蝦餃、燒賣和馬拉糕，也供應腸粉、盅頭飯、粥品及小食等，選擇繁多。

「翠竹報春」慶新年

美味廚房

新的一年，少不了品嚐一些有喜慶含意的美食。今次介紹的「翠竹報春」，外觀如炮仗，十分有新年氣氛，加上材料五顏六色，光看賣相已令人食指大動。



▲「翠竹報春」。

材料

- ①青瓜
- ②蝦仁
- ③青豆
- ④蘿蔔粒
- ⑤粟米粒
- ⑥鹽
- ⑦味精

山茶花下的午餐

簡飲擇食

簡嘉明

一身香奈兒穿搭，與友人坐在巴黎的露天茶座品嚐俊男服務員送來的咖啡？抱歉，這暫時只可以是電視劇裏的畫面。在全球新冠肺炎疫情還沒受控前，筆者也不知道何年何月才可衝上雲霄，再降落地都享受悠閒怡人的時光。不過，如想在港找氣氛時尚浪漫、適合拍照打卡而食物美味的餐廳，筆者則有好介紹。

尖沙咀梳士巴利道K11 MUSEA內的食店，本欄已推介過不少，我曾擔心再寫這商場中的餐廳，讀者會覺得沒新意。然而在光顧「Camellia」後，真的



▲香烤比目魚配椰菜花蓉。

認為不得不寫，因食物水準實在令我喜出望外。它是一家以山茶花為主題的概念餐廳，裝潢以粉紅和白色為主，牆上鋪滿花卉布置，燈飾餐具都精緻瑰麗，美輪美奐。從前經過，以為只是

一家售賣糕餅的咖啡店，怎料原來「Camellia」主打日系西餐，更有不少主食供應，於是前往午餐，一探究竟。

這餐廳在疫情期間開放的座位不多，筆者建議先訂位，不致白跑一趟。菜式選擇很多，前菜、主菜、日系餐點、甜品，花多眼亂，有空不妨先閱覽餐廳在網上發布的菜單，選定心水美食。

筆者點了午市套餐，前菜是「意式風乾火腿羅馬生菜」。吃這沙律時，已覺水準不俗，因為蔬果新鮮，而且醋汁甜酸度控制得很好，與濃味的風乾火腿十分配合。許多餐廳製作的定食沙律都有不足，如果套餐的前菜好，主菜也不



▲兩款「拿鐵」有淡淡的豆香。

會差。我點的是「香烤比目魚配椰菜花蓉」，本來只因想吃得清淡些，沒有太大期望。想不到，最後竟將整盤主食吃光光，連一勺椰菜花蓉都不放過。比目

魚柳煎得可口，一面金黃焦香，整塊魚柳則嫩滑入味。椰菜花蓉打得幼細，比一般西餐愛用的薯蓉輕身，入口甜而不膩，還配了翠綠的法邊豆，色香味全。整道菜的處理新穎，又好吃，望讀者光顧時也嘗到筆者當天所吃的水準。

飲品方面，我和同行的朋友被兩杯粉紅與粉藍色的「拿鐵」吸引，分別是「山茶花拿鐵」和「藍蝶花拿鐵」。兩杯都是以豆奶為主的熱飲，色彩與擺盤足以俘虜顧客的心了。飲品隨意放在桌上，已可拍下浪漫的照片，入口有淡淡豆香，清新可喜。這次推介，深信總有知音。待疫情退卻，筆者定必遍尋港九新界，與大家分享更多美食資訊。