



廚藝競賽視嗅味覺多重享受

傳統菜品添巧思 中西糕點花樣多

開胃解膩的話梅醬骨、鮮美濃郁的分子粟米龍蝦湯配蝦多士、嫩滑多汁的低溫斧頭扒等依次端上，精緻的擺盤與香氣撲鼻的菜品帶來味覺、視覺與嗅覺的多重享受。適逢員工食堂建立五周年，香港大公文匯傳媒集團日前舉辦2024年第四屆廚師廚藝競賽。在這一年的比賽上，廚師們推陳出新，在許多傳統菜品的基礎上增添了巧妙創意。本次的廚藝大賽共有11位廚師參賽，其中參賽菜品5道，麵點、甜品共6道，無論是食物的風味還是擺盤設計上的巧思，都讓人耳目一新，回味無窮。



掃一掃有片睇

大公報實習記者 李兆桐、記者 顏現（文、圖）

話梅醬骨是第一道菜品，這是中式菜餚中的一道經典家常菜。排骨的鮮美肉質與話梅的酸甜相結合，使得這道菜既開胃又解膩。話梅的加入不僅能加速排骨的入味和肉質的酥軟，還具有健脾開胃、解膩助食的功效，使得這道菜既健康又美味。

「大文小炒皇」鑊氣十足

隨後登台的是分子粟米龍蝦湯配蝦多士，精緻的擺盤令人印象深刻。粟米的甜味和龍蝦湯的鮮美是這道菜的主要風味特點。玉米的甜能夠增添湯底的層次感，而龍蝦湯富含海洋的鮮味，入口濃郁，與玉米的清甜相得益彰。龍蝦湯配以酥脆的多士與爽口鮮蝦，兩者結合產生令人愉悅的味覺體驗。

低溫斧頭扒是最受矚目的菜品之一，大塊牛扒配上彩椒、蘆筍、小番茄等配菜增色不少。該菜品的製作工藝更是十分講究，低溫慢煮能夠最大限度地保留食物內部的膠原纖維和水分，讓牛肉口感嫩滑且多汁。牛排入口軟爛，黑椒的味道瞬間湧入鼻腔，令人回味。

緊接着登場的小炒皇是一道在不同菜系背景下具有不同地域特色，使用不同的配料和做法的菜品。這次參賽的菜品名「大文小炒皇」，主要配料有鮮魷、蝦乾、腰果、韭花、青紅椒等。這道菜注重食材的新鮮和合理搭配，以鮮味為主，注重炒製時的火力，以獲得香氣十足的「鑊氣」。各種配料各有特色，鹹淡適中，結合起來具有非常豐富的口感。

龍井蝦球茶香四溢

龍井蝦球一經登場就吸引了所有人的目光。這道菜是杭州的著名菜品，以蝦仁為主要食材，輔以龍井茶葉、蛋清等製作而成。在製作過程中，蝦仁經過剝殼、沖洗至雪白、加鹽和蛋清攪拌，醃製一小時後用新泡龍井茶水和熱油滑開蝦仁，最後加入茶水和黃酒翻炒裝盤。蝦仁潔白如玉，軟嫩彈滑，茶葉清香四溢，碧綠青翠，兩者相得益彰，清淡可口。

吃過5道菜品後，迎來了主食羊肉餛飩餅，色澤金黃的餅皮令人垂涎。這道菜有着超過百年的歷史，以其皮薄餡大、汁水豐富、味道香濃的特點而聞名。製作羊肉餛飩餅的過程中，通常以小麥麵粉為主要原料，搭配羊肉、芹菜、洋葱等輔料，通過生煎的方式烹飪。這道菜皮脆肉嫩，廚師在處理時減少了羊肉的膻味，使得每一口都奏響着酥脆與鮮美的協奏曲。



▲低溫斧頭扒口感嫩滑且多汁。

甜點創新融合

「中西合璧」

廚師結合中式糕點與西式糕點的特色，發揚新派飲食製作理念，將中西方傳統糕點製作方法進行創新融合。這道菜包含牛角酥、巧克力、拿破侖鬆餅等甜點，其中中式糕點的口味主要以香、甜為主，而西式甜點則突出奶、糖、蛋、果醬的味道，味道香甜而不膩口。



糯米卷

糯米卷是一種經典的蘇式糕點，由糯米、豆沙等製作而成。這道菜可以通過糯米的軟硬程度影響口感，控制烹飪紅豆的時間和方式來調整豆沙的甜度和細膩度，來達到不同的口感和風味。糯米卷的糯米皮口感綿軟黏滑，豆沙甜而不膩，椰蓉的添加還為糯米卷增添了獨特的香氣。



楊枝甘露配雪媚娘

楊枝甘露配雪媚娘一端上場就吸引眾人目光。雲霧繚繞給楊枝甘露增加一絲神秘感，擺盤上一紅一綠的鳥裝飾靜立枝頭，與一圈粉色的雪媚娘遙相呼應。從口感上講，楊枝甘露用料足，果肉新鮮多汁，西米彈牙。雪媚娘軟糯而不甜膩，內餡採用幾種果肉流心的設計。



雙皮奶

雙皮奶是一道具有悠久歷史和豐富文化內涵的傳統甜品，其製作技藝曾被評為非物質文化遺產，雙皮奶的口感鮮明，奶皮薄而韌，內芯滑嫩，奶香濃郁且不膩。熱食水嫩滑潤，讓人感受到牛奶的濃郁香味和順滑的口感。



「牛奶小方」

這道甜點具有甜美可口、色澤誘人、彈牙爽滑的特點，廚師在擺盤上做出了電影膠片的造型，設計新穎。參賽作品把牛奶、低筋麵粉、雞蛋、糖粉、奶粉和黃油等原料巧妙結合，使得「牛奶小方」不僅味道美味，而且富含營養。



▶分子粟米龍蝦湯配蝦多士擺盤精緻。

李薈生藝術回顧展 骨法用筆集中呈現

【大公報訊】中藝畫廊即日起至9月10日舉辦「薈開一生——李薈生藝術回顧展」，展出當代著名畫家李薈生鋼筆畫、油畫、寫生作品及鋼筆畫長卷作品等共20餘幅，呈現畫家自上一世紀90年代起各個不同時期的創作風貌。

鋼筆畫獨樹一幟

李薈生從事藝術創作數十年，涉獵油畫、水彩畫、連環畫及大型陶藝壁畫等，尤以鋼筆畫獨樹一幟，畫風典雅細膩，被藝壇泰斗劉海粟大師讚譽：骨法用筆 生意勃然。劉海粟所評的「骨法用筆 生意勃然」，當中的「骨法用筆」源於南齊謝赫《畫品》六法提到的中國書畫技法中一個重要法則，意謂：夫三端之妙，莫先乎用筆；六藝之奧，莫重乎銀鈎。筆力，既是線條展現出的力度之美，也是筆者個性剛正不媚的體現。鋼筆畫，一向被認為是源自於歐美的一種繪畫形式，在藝壇上早已東成西就的劉海粟，借古語而喻李薈生的鋼筆畫作，既肯定了藝術無分歷史、國界，大可「古為今用，洋為中用」的藝術理念，也形象地闡述了以線條描繪為主要表現形式的鋼筆畫表現力強，剛柔並濟的技法特點。

無論東西方繪畫，線條都是畫家表達思想情感的語言。以鋼筆畫見長的李薈生尤其鍾情於這簡捷而極富表現力的繪畫形式，在技法運用方面頗得西方鋼筆畫大師「隨物賦

形」之真諦，自成典雅謹密，富浪漫主義及人文主義色彩的個人風格。他在上世紀80年代中自上海移居香港後，仍堅持以藝術創作為自己在此地安身立命的根基。一本寫生本、一支鋼筆、一雙發現的眼睛及自由的心性，令他重新審視世界、發現新奇之美。旺角雀仔街、油麻地果欄、中環卜公碼頭和彌敦道街景等，都在其筆下顯示出這座城市真實而鮮活的面貌；鋼筆畫作品《中環炮台里的大榕樹》《都爹利街的百年煤氣燈》《上環碼頭的苦力》以及《大澳海傍的棚屋》《太平山頂的餐廳》等，都呈現出昔日痕跡。

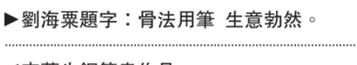
近20多年來，李薈生在世界各地舉辦藝術巡迴畫展，皆引起畫壇及收藏界熱烈反響。其作品被內地、美、英、瑞士、新加坡、日本及港澳地區等國際收藏家、中外跨國機構、博物館收藏。



▲李薈生鋼筆素描：背影。



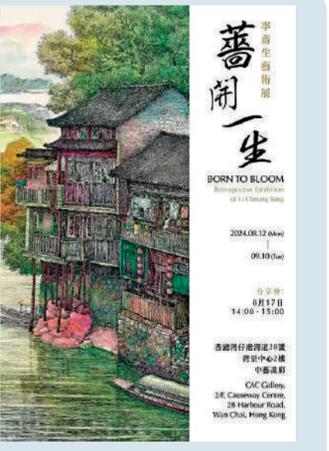
▲李薈生鋼筆寫生：希臘小島。



▶劉海粟題字：骨法用筆 生意勃然。



◀李薈生鋼筆畫作品。



▲「薈開一生——李薈生藝術回顧展」即日起在灣仔舉行。

展訊

薈開一生——李薈生藝術回顧展

- 日期：即日起至9月11日
- 時間：上午11時至晚上7時
- 地點：香港灣仔港灣道28號灣景中心2樓中藝畫廊
- 藝術分享會：8月17日下午2時至3時半（「淺談鋼筆畫技法與作品賞析」主講：葉丹）