

新聞稿

即時發佈

城市花園酒店中菜廳「粵」 十週年誌慶 展現經典粵菜神髓

(2018年5月29日香港訊)近年大行其道的粵菜多揉合西餐的元素，讓粵菜的神髓淡化，讓人漸漸忘卻粵菜的博大精深。曾連續五年榮獲米芝蓮一星殊榮，深受饕餮食家喜愛的城市花園酒店中菜廳「粵」，為慶祝餐廳成立十週年，將於6月15日至7月31日期間推出特選「粵菜名饌頌」，以十款菜式，展現粵菜烹調技巧的精髓，弘揚粵菜的精妙神韻。

粵菜作為中國傳統八大菜系之一，著重色、香、味、形、質，其技藝易學難精。粵菜的神髓在於味道方面蘊含「香酥脆肥濃甜酸苦辣鹹鮮」，尚原味，究新鮮；烹調方法則包括「煎炒煮炸蒸燜燉扣焗煲烤」，講火候，重鑊氣。城市花園酒店中菜部行政總廚賴正成師傅，特意採用十種最能顯露粵菜精髓的烹調技法——煎、炆、蒸、炒、燉、煮、炸、燴、焗、扣，配合時令優質食材，打造十款精巧手工菜，慶賀十週年。

1.煎——濃杏汁煎花膠（每位港幣\$268）

「煎」的要訣，在於要外表金黃香脆，而同時保持內層豐盈多汁。煎花膠講求時間及火候的拿捏，配合技巧精製而成，而最後加入香滑的濃杏汁令味道更顯豐富。

2.炆——炆鮑魚鵝掌（每位港幣\$238）

「炆」（又作燜）多用於烹調海味或質感硬或韌的食材。若火候和時間的控制精準，炆煮烹調法能保留食材的原型，更令食物腍滑及保持原汁原味。賴師傅特別選取味濃的南非鮑打造此菜式，經三至四小時炆煮的鮑魚保持軟腍，再加入金華火腿及蠔油調味。鵝掌則先作「生扣」以令肉質腍滑，再放入冰糖、火腿粒等提味，以文火炆煮兩個半小時後「熄火再焗」，以固定鵝掌賣相。食客既可細味不同食材的味道及精華，又可欣賞其形態。

3.蒸——花雕蛋白龍蝦球（每位港幣\$328）

以蒸煮方法炮製菜式能夠保持食材的原汁原味，讓成品細滑。烹調「花雕蛋白龍蝦球」關鍵在於蒸蛋白的蛋白和水之比例，要精確才能令成品晶瑩、雪白及幼滑。龍蝦則先用蛋白醃製，再以嫩油拉熟使其肉滑，繼而淋上花雕酒及芡汁，最後以勝瓜、杞子及火腿蓉伴碟，色彩艷麗，並散發花雕醇香。

4.炒——玉簪玻璃蝦球 (每位港幣\$168)

「炒」最講究火候。可分為生炒、熟炒、滑炒及乾炒四種，其重點在於鑊氣及營造香氣。玉簪玻璃蝦球是經典的手工菜，講求心機、時間，亦相當考驗師傅的功架。賴師傅細心於已剝殼去衣的蝦背穿上火腿條、冬菇條及幼菜心，蝦球外型精緻如玉簪。炒製時更要悉心控制火候，方可保持蝦球爽嫩。

5.燉——天麻燉花錦鱧頭 (港幣\$688)

燉湯深受港人歡迎，一般需要燉製四小時或以上，湯品盡收食材的精華，湯汁清澈而味醇。以花錦鱧頭燉製的湯品更含有豐富蛋白質，天麻則據說有平肝息風之效。此湯品被認為有助改善血循環，為護心良品。

6.煮——牛肝菌煮和牛面頰 (港幣\$378)

「煮」廣泛應用於汁水豐富的食材，例如菇菌類，一般會加入醬汁同煮，快慢皆可，旨在把醬汁煮至濃縮。牛肝菌煮和牛面頰的汁醬以多種食材炮製而成，包括西芹、洋蔥、紅蘿蔔等。和牛面頰先稍作炆煮，最後與味道豐盈的汁醬同煮至軟脰。牛肝菌獨特的香氣與和牛面頰的惹味互相交織，味濃肉嫩，教人回味無窮。

7.炸——酥香燒雲腿 (港幣\$238)

油溫要掌握得宜，方能令炸品「層出不窮」。燒雲腿更將大廚的精湛技藝及多年經驗表露無遺。賴師傅先將金華火腿起肉，並以湯浸兩小時減輕鹹味，接著加入冰糖煮透，提升味道。油炸時運用八成熱油加兩成滾油，才能令裹衣完美地包裹着雲腿，營造出外脆內軟的口感，糖味同時滲透，鹹甜相和。

8.燴——鮮蟹肉燴明珠 (港幣\$488)

「燴」即指食材相匯，講求主副食材的相融結合，鮮蟹肉燴明珠可說是代表菜式。「明珠」實為冬瓜粒，師傅先悉心刮出冬瓜粒，然後加入湯汁及調味同煮；烹調的秘訣在於「熄火浸」，以令「明珠」口感綿柔而略爽，最後加入鮮蟹肉燴煮，令湯汁盡帶蟹肉的鮮甜。

9.焗——水蜜桃焗鴿 (港幣\$218)

「焗」大多運用瓦罉，常見於烹調家禽。竅訣在於把食材完整放入鍋中，以中火快速將湯芡收緊，讓精華逼進食材，達到汁濃肉嫩的效果。師傅先將乳鴿抽油，加入甜酒及爆香的薑蔥等調味，以火力焗熟，最後加入新鮮水蜜桃粒，讓其清甜滲透肉味濃郁的乳鴿當中。

10.扣——蒜子火腩扣花錦鱧 (港幣\$568)

「扣」代表「緊扣」和「封鎖」，意指將各種食材的鮮味合而為一，緊扣入味，令味道融和多變。花錦鱧肥美肉厚，腩位更是油分重，甘香嫩滑。而加入柱侯醬蒜頭、火腩、冬菇、冬筍，則能提味。師傅更將枝竹及竹筍置於底層扣煮，吸收所有食材的精華，可謂鮮味環環緊扣。

經典甜品「仙翁露」 (每位港幣\$58)

主菜盡顯傳統粵菜之千變萬化，作為壓軸的甜品「仙翁露」更是錦上添花。仙翁露流行於五、六十年代的香港壽宴中，味道清香、仙翁米嚼勁十足，更寓意長壽。賴師傅特意張羅，重現這道被遺忘的甜品，讓食客能細味經典。

乘著「粵」的十週年，城市花園酒店誠邀一眾食客感受粵菜的多變，回味箇中的神髓。

「粵菜名饌頌」各款菜式於午市及晚市供應，客人訂座即享高達八折優惠。凡於 6 月 15 日誌慶當日惠顧之客人更可享每位茶錢港幣\$10 之限定禮遇；於 6 月 16 及 17 日惠顧父親節套餐之客人則可獲贈精製 XO 醬乙瓶*。

「花雕蛋白龍蝦球」及「鮮蟹肉燴明珠」需提前一天預訂。

*XO 醬數量有限，送完即止。

價目以港幣計算，另收加一服務費。

訂座及查詢，請致電 2806 4918 或電郵至 yue@citygarden.com.hk

- 完 -

關於城市花園酒店

城市花園酒店鄰近購物及餐飲熱點銅鑼灣，是商務公幹及度假旅行的理想之選。從酒店信步至炮台山港鐵站只需五分鐘，前往香港各旅遊景點及中央商務區皆方便快捷。

酒店提供六百一十三間客房與套房，套房面積高達六百平方呎，設施周全齊備，包括提供無煙環境、免費無線上網服務、Handy 旅遊電話及戶外恆溫泳池。

酒店餐廳提供正宗粵菜、國際美食薈萃的自助餐和亞洲風味美饌，服務熱誠殷勤，讓客人有賓至如歸的感覺。得獎餐廳「粵」是備受一眾食客愛戴的正宗粵菜食府，而融和國際美食的「綠茵閣」及提供地道新加坡佳餚的「沙嗲軒」，也贏得美食愛好者青睞。

有關酒店詳情，請瀏覽 www.citygarden.com.hk

城市花園酒店

香港北角城市花園道 9 號 (炮台山港鐵站 B 出口)

電話：2887 2888

傳真：2887 1111

電郵：info@citygarden.com.hk

如欲獲取更多資料，請聯絡：

Chance Communications

Sandra Chong / Christy Man

電話：2509 3123

電郵：sandra@chancecomm.com / christy@chancecomm.com

城市花園酒店

蔡家甜

資深市場傳訊主任

電話：2806 4020

電郵：chuakartim@citygarden.com.hk

潘詠琳

資深市場傳訊主任

電話：2806 4093

電郵：yvonnepoon@citygarden.com.hk

關於信和酒店

信和集團由 3 間香港上市公司組成，分別為信和置業有限公司（港交所：83）、尖沙咀置業集團有限公司（港交所：247）及信和酒店（集團）有限公司（港交所：1221）以及黃氏家族的私人控股公司。

信和酒店指信和集團旗下擁有及/或管理之酒店，旗下 10 間酒店遍於香港、新加坡及澳洲，提供逾 3,600 間客房及套房，同時擁有及營運尊尚豪華的黃金海岸鄉村俱樂部·遊艇會。位於香港的物業包括皇家太平洋酒店、城市花園酒店、香港黃金海岸酒店、港島太平洋酒店、中環·石板街酒店、香港遨凱酒店及香港港麗酒店。其他亞太區內酒店包括新加坡富麗敦酒店、新加坡富麗敦海灣酒店及悉尼威斯汀酒店。

信和酒店秉承信和集團理念，致力於旗下每間酒店和遊艇會提供優質的服務及完善的設施，為旅客帶來獨一無二的體驗。

www.sino-hotels.com

如欲獲取更多資料，請聯絡：

Sharon Foo

集團市場策劃總監

電話：2738 2210

電郵：aliceau@sino-hotels.com

陳雅欣

市場傳訊經理

電話：2738 2309

電郵：hazelchan@sino-hotels.com