

新聞稿

即時發佈

「潮」飲「潮」食 呈獻潮州經典打冷、摩登潮菜、以茶入饌的特色甜品

(2018年1月26日香港訊) <中西·環> 餐廳由2月1日至3月31日，將推出「潮」飲「潮」食主題自助晚餐，邀請得「香港潮屬社團總會」為支持機構，攜手協作推廣潮州飲食文化精粹，讓公眾更了解潮人的風土人情與堅毅進取的拼搏精神，冀為社會帶來更多正能量。適逢新春佳節2月16日(年初一)至2月19日(年初四)，<中西·環> 餐廳將為饗客介紹潮人過年傳統習俗、年菜，沖泡遐邇聞名的潮汕工夫茶，體現潮人睦鄰好客的傳統美德。屆時<中西·環> 餐廳也將重現獨特的潮州街頭風貌，充滿古早味的佈景將帶領客人猶如穿越時光隧道，一起重拾遺忘已久的老香港情懷！

客人於網上預訂自助餐，更可享高達7折優惠，折後價連加一服務費都只由HK\$319起，是中上環區自助餐親民之選。「潮」飲「潮」食主題自助晚餐推薦菜餚如下：

潮州經典之選

潮州滷水拼盤 (潮州凍蟹、滷水鵝片、鵝掌、鵝翼、滷水墨魚、滷水大腸、滷水腩肉)

<中西·環> 餐廳的廚藝團隊於自助餐內加入回本之作「潮州凍蟹」，選用肉質結實鮮甜的紅蟹，先以冰水將蟹凍僵，再放入蒸籠用猛火蒸20至25分鐘，蒸熟後在室溫下回溫，吃時佐以薑米、浙醋、紅糖等特製而成的蘸料提升鮮味。其他滷水美饌包括：滷水鵝掌、滷水墨魚、滷水大腸、滷水腩肉等。滷水的主要材料包括花椒、陳皮、八角、甘草、桂皮、草果、沙薑及冰糖等，經由大廚獨家秘方熬製，加入中國的傳統佳釀玫瑰露及花雕酒，承傳潮人世代相傳的傳統味道。為免滷水蓋過滷物本身的味道，以少油少鹽作招徠，甘香醇厚的韻味令人一試難忘。

潮州乾炸大眼雞魚

潮州菜著重刀工精細及烹飪技藝的多樣化，講究原汁原味，而普遍以凍食方法進食的大眼雞魚，落入巧思無限的大廚手中別有一番風味。首先，大廚為大眼雞魚起肉切件，然後把起肉後的原條魚骨底插入竹籤定型，後以180°C滾油炸至金黃色，展現其生動美態且入口香脆無比。繼而將魚塊沾上乾生粉及調味料，炸至色澤油亮，乾香酥脆，加入健康彩椒及蔥蒜快炒，滋味無窮。

胡椒鹹菜豬肚湯

承傳潮州獨特的飲食文化，潮人喜歡用鹹菜入饌。大廚選用新鮮豬肚，反覆洗擦，再用白

醋水浸泡，去除臊味。白胡椒粒碾碎後放入豬肚內，用牙籤封口。水煮沸後，放入豬肚和白胡椒粒，大火煮開後轉中小火煲兩個小時。然後取出豬肚切片，再將潮州鹹菜莖以斜刀切成與豬肚大小相若的塊狀放回湯中再煮，後下鹽調味即成。這道味道溫和、湯色濃稠的胡椒鹹菜豬肚湯，不但白胡椒性溫養胃，而且豬肚爽口彈牙，適合春天時分飲用，健脾益胃，健康養生。

「潮」食之選

花雕水晶龍蝦鵝肝凍

這道中西合璧、新舊元素混合的創意菜式，保存了鵝肝鮮嫩細緻的口感，冷藏後鵝肝本身的豐腴油脂自然凝結在表層，形成一層清透淡雅的咖啡色澤。配以花雕酒製成的啫喱，不僅提升了龍蝦的鮮味與鵝肝細膩爽滑，賣相更是精緻吸睛。

滷水和牛臉頰

這道菜式融合了中西的創意，大廚選用肉質軟滑腩身的澳洲 M5 和牛臉頰，用秘製滷水汁慢煮烹調六小時後，牛味濃而膠質豐富，肉質變得更細膩軟腩，柔軟得彷彿入口即溶。

「潮」飲之選

潮汕工夫茶是流行於潮汕一帶的泡茶工藝，無論百忙之中，或閒情逸緻，無不舉杯提壺，長飲短酌。而「潮」飲意指以茶入饌，將中國茶葉融入不同的甜品當中。

烏龍煮香梨 潮州烏龍茶以獨特的香氣韻味而馳名。大廚先把香梨去皮去芯，一開二備用。再用滾水與砂糖攪拌至溶解，再加入烏龍茶葉，然後放入香梨泡浸兩小時，慢慢變成晶瑩通透的琥珀色，吃起來茶葉的清香於口中裊裊不散。

潮州單叢水仙巧克力蛋糕「單叢水仙」是水仙茶種中被認為最優秀的單株的意思。綿密蓬鬆的海綿蛋糕由巧克力及水仙茶製成，表面淋上一層香醇濃厚的 70%黑巧克力漿，搭配口感輕盈細膩的蛋糕體，入口可可味香濃，並有淡淡中國茶的甘香縈繞舌尖。

鐵觀音奶凍 大廚巧妙地將中國茶葉融合著名的西式甜品，先混合魚膠粉和暖水，攪勻至完全溶化備用。然後把牛奶倒進鍋中並加入砂糖，用中小火煮至微熱後，放入茶葉焗 5 分鐘，焗好後過濾茶渣。最後將魚膠粉溶液加入鐵觀音奶茶內混合，再倒入淡忌廉拌勻，冷藏兩小時至凝固即可。此甜品質感幼滑細膩，入口齒頰留香，愛茶之人絕對不容錯過。

網上付款七折優惠 中上環區性價比極高自助餐

除了「潮」飲「潮」食主題的精美佳餚，自助晚餐還包括多款冰鎮海鮮，如波士頓龍蝦、鱈場蟹腳、紐西蘭高級青口、大蝦，以及各種特色美味刺身，另有一系列懷舊香江美饌及環球美食，讓客人捧腹而回。為迎合一家大小不同口味，特設糖果專區、朱古力噴泉、Mövenpick 雪糕，以及即叫即製的雞蛋仔。

〈中西·環〉餐廳特設簡單快捷的網上訂座及付款服務，是家人團聚、好友聚會的不二之選。客人於網上預訂自助餐，更可享高達 7 折優惠，折後價連加一服務費都只由 HK\$319 起是中上環區自助餐性價比極高之選。

圖片集

請點擊以下連結下載高像素的圖片：<http://bit.ly/ChiuChowDinnerBuffet2>

〈中西·環〉餐廳「潮」飲「潮」食主題自助晚餐：

潮州滷水拼盤



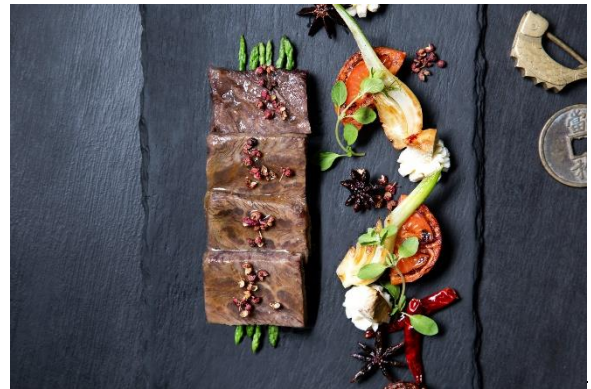
潮州乾炸大眼雞魚



花雕水晶龍蝦鵝肝凍



滷水和牛臉頰



胡椒鹹菜豬肚湯



烏龍煮香梨



蘋果草莓拔絲



鐵觀音奶凍



單機水仙巧克力蛋糕



無限量供應多款冰鎮海鮮



〈中西·環〉餐廳環境照片：



「潮」飲「潮」食主題自助晚餐

供應日期：2018 年 2 月 1 日至 2018 年 3 月 31 日

供應時間：6:15pm - 9:30 pm

自助晚餐價目：

星期日至四

成人 HK\$398 小童(3 至 11 歲) HK\$278 長者(65 歲或以上)HK\$278

星期五、六、公眾假期及其前夕

成人 HK\$438 小童(3 至 11 歲) HK\$318 長者(65 歲或以上)HK\$318

另收加一服務費

備註：

- Sino Club 信和薈及信和酒店 iPrestige Rewards 嘉譽禮賞會員平日可享 7 折優惠；週末、公眾假期及其前夕可享 75 折優惠
- 網上付款可享高達 7 折優惠
- 憑指定信用卡簽帳可享高達 85 折優惠
- 每位惠顧自助餐的顧客(18 歲或以上)均可以 HK\$48 任飲指定餐酒及啤酒
- 惠顧 HK\$300 或以上可享 2 小時免費泊車/ HK\$1,000 或以上可享 3 小時免費泊車
- 有效期由即日起至 3 月 31 日。優惠需受有關條款約束。

〈中西·環〉餐廳

訂座：(852) 2131 5908

地址：香港干諾道西 152 號港島太平洋酒店1樓 [西營盤站B3出口]

餐廳網上預訂：<http://bit.ly/onlinedining2>

請追蹤及讚好我們的Facebook專頁：

<https://www.facebook.com/HongKongIslandPacificHotel/>

###

有關港島太平洋酒店

港島太平洋酒店位於港島西區，坐擁維多利亞港的迷人景色，是商務和悠閒旅客的極佳選擇。酒店共有 343 間客房，所有房間都裝有落地玻璃窗，自然光線充足，而大部份客房都能眺望堪稱獨一無二的迷人維港景色。酒店提供從酒店至中環商業區及香港會議展覽中心的免費穿梭巴士服務，讓旅客享受物有所值的四星級舒適住宿體驗。酒店設施包括健身中心及採用古羅馬式的設計的室外泳池及商務中心，全面照顧不同旅客的需要。

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

查詢詳情，請聯絡：

市場傳訊經理 楊寶怡 (Jasmine Yeung)

電話：(852) 2293 0208 / 6531 9181 電郵：jasmineyeung@sino-hotels.com

市場傳訊主任 梁穎淇 (Winky Leung)

電話：(852) 2293 0204 電郵：winkyleung@islandpacifichotel.com.hk