

INNOVATIVE DIM SUM

粵菜的核心之一非點心莫屬。

歷史悠久的廣東點心，既滿足一代又一代人的口胃，也激發了主廚們的創意，將經典的點心來一個破格演繹，為食客帶來耳目一新的飲食體驗。

HONG KONG CUISINE 1983

位於跑馬地的中菜館壹玖捌叁，主廚 Silas Li 從小就吃點心長大，他對點心當然有自己的偏好。「我最喜歡的點心之一是鵝鴨蛋燒賣。」Silas 說。「但我從來不喜歡將蛋煮得太熟。」對他（和我們）來說幸運的是，他為《VOGUE》Hong Kong 11 月刊所製作的新客製化款式，完全解決了他童年的抱怨。流心鵝鴨蛋三重奏共有三款美味點心，每道點心均呈現出主廚 Silas 心目中理想的鵝鴨蛋口感。鵝鴨蛋在熱水中浸泡（而不是煮沸），以達致完美的流心濃稠度。這道菜第一部分是辣鹹鵝鴨蛋，蛋中注入了店家招牌脆皮雞中使用的煙燻雞皮油，然後油炸，使鵝鴨蛋表面帶有微妙的悶燒味道。鵝鴨蛋蝦餃是粵菜經典的翻版，巧妙地重新設計，蛋放在餡料中間而不是上面，口感層次分明，先以熱力將外層烹煮，然後蒸皮，再來是蝦幕斯，最後是鵝鴨蛋。最後是鵝鴨蛋春卷，上面放上法式魚子醬、脆皮櫻花蝦和蔥。「我們看到點心有點偏離傳統，使用了很多西方食材，沒有饒氣，沒有中國的感覺，」主廚 Silas 說。「這就是為甚麼我在做這些點心時會退後一步，不會玩得過火。這道菜的整體概念是帶來不同的質感，但配料仍然非常中國。」

@hongkongcuisine1983

Photography: Samantha Sin Styling: Ella Wong Text: Alyanna Raissa J. Payos

