

what's hot
● 熱爆和牛過江龍

chef secret
● 名店大廚教入手澳洲龍蝦



潮版中菜

The New Era of Chinese Cuisine

08/19 15
ISSUE 873
一書兩用



text | Amy
photo | May · Jay · Wyman
edit | sieg
art | know

Food News
● 牧羊少年尖沙咀新店
● 藍田街市最新小食街

中潮版



最近掀起了一股新派中菜潮，掌廚者均有於外國生活或工作經驗，成就不一樣的眼界與廚藝，做出賣相與食材搭配都跟傳統中菜大不同的創意中菜。當中最矚目當然是國際知名的「廚魔」回歸，創作的新主題 X-treme Chinese cuisine；亦有結合香港味道、本土藝術與高檔西餐擺盤呈現的港式 fine dining、還有將中菜結合外國大熱投影餐桌的多元感官中式 tasting menu……文中的菜式賣相新潮呢 like、未必像傳統中菜，但骨子裏卻是熟悉的中菜魂，好味又有創意。



總廚 Silas 受正視西餐訓練，回流後開過 20 年餐館，當年富商私人主廚 20 年。



冬菇高湯焗鴨胸配海參汁 每位 \$80
野山椒蒸蛋，配以高湯焗，以高湯焗後再於冬瓜中以雞湯蒸熟，配以高湯焗汁，香滑嫩滑及海鮮鮮美的鴨胸，一試就知好得意。



龍蝦炒花膠配龍蝦醬日本青瓜海參 \$1420 (Off Menu 菜式)
食每每一口了日本青瓜海參的滋味，吃一口即能感受到龍蝦炒的濃滑龍蝦肉及花膠絲，最後再淋有椰菜，鮮美出色。



柑糖鮮薯絲少糖配竹笙蝦球、檸檬皮蝦球三明治 \$480 (Off Menu 菜式)
先吃用奶油糖包薄脆夾住的檸檬薯絲，再嘗以竹笙薯根嗜裡包住的柑糖蝦球，口感豐富，清新輕盈。

老牌中菜館 名人私廚出山中法菜

中 菜館壹玖捌叁在跑馬地屹立十年，老闆 Baldwin 最近將品牌重新打造，大裝修外還請來餐飲理念一致的老朋友 Silas 坐鎮，將餐廳改頭換面成新派中菜館。

總廚 Silas 來自移居英國的香港家庭，在當地接受正統西廚訓練，累積多年法國菜經驗。1997 年回流後，在西貢開了一間擁有自家農場甚至直升機停機坪的高級私房菜 One-Thirtynone，後來更得到一位著名富商賞識，高薪聘他做私廚，做私廚的 20 年間有大量資源可嘗試不同的烹調方式，同時又周遊列國，對世界各地的飲食文化有不少體驗，擁有開闊的眼界與手藝。今次出山坐鎮此店，菜式既有中西交融的、亦有結合法國菜元素創作的，充滿個人色彩。

新設計的菜式不少加入中法元素。好像 Silas 將花雕蟹肉蒸蛋白重新演繹，擺盤 fancy 得像法式 fine dining，以用蛋殼上菜，小小的蛋殼內藏加入蟹湯製的蒸蛋白、花雕蟹、百合泡沫及蟹油，旁邊還有一隻注入蟹濃湯的炸蝦球，元素多多。運用法式烹調技巧的還有龍蝦炒花膠，龍蝦湯當然採傳統法式做法，但融合中式的炒龍球與花膠絲，一啖齊集中法元素。

中菜新做的代表作要數八寶星斑及雞同鴨講，前者結合八寶鴨及蒸魚，將鮑魚絲、冬菇絲、花膠絲、海參、均安鹹菜頭等 upgrade 版「八寶鮑」釀入新鮮星斑，配以自製陳皮豉油，工序相當繁複；後者則將扣鴨掌與釀雞翼 crossover，將去骨扣鴨掌釀入新鮮雞翼中再扣煮，可盡情大啖咬、省卻吃雞掌吮骨的麻煩及尷尬。

重新裝修後的店面古色古香又雅緻舒適。



餐廳還有侍酒師駐場及有大量佳釀，加錢就可享用 wine pairing。



花雕蟹蒸蛋白配百合泡沫 \$2,180 (晚市宵味菜單菜式之一)
蛋殼內藏三層滋味，底層是加入自製蟹上湯製的蒸日本蛋白，中間是花雕蟹蟹肉，頂層則是百合泡沫，還會在客人面前薄上蟹油，輕盈鮮味，旁邊還有注入蟹肉濃湯的蝦球蟹仔。



豆腐魚膠龍蝦皮龍蝦醬配龍蝦肉碎汁 每位 \$780
日本海參釀入自製的豆腐魚膠蒸熟後再上粉油炸，外層微脆又可鬆住水份，醬汁更選來自外國外賣中餐廚的龍蝦醬豆腐。



蟹油、蝦油、櫻花蝦油、瑤柱油、櫻花蝦豉油等都是自家製的。

雞同鴨講 \$380

扣鴨掌以傳統方法焗製後去骨，再釀入去骨新鮮雞翼中扣煮，工序繁複，食落啖肉又膠質豐富。



壹玖捌叁

地址：跑馬地戴德街 2-4 號壹怡閣 1 樓
電話：2893 3788
營業時間：11am - 3pm、6pm - 10:30pm
收費：現金及信用卡，設加一
交通：港鐵銅鑼灣站轉電車或乘 30 號小巴
泊車：誠和閣 \$20 起
平均消費：\$450 午市、\$1,200 晚市
備註：餐廳設單點、宵味餐單及 off menu 菜式