

# Sing Pao 成報 (F3)

2011.05.09

## 港 | 人 | 口 | 味



**南坊得獎菜** 雙魚薈萃 \$128/ 每位

■ 滑心蛋黃的濃郁香味混入魚湯中更能發揮脆皮魚片滑潤的味道，伴以薈汁一併進食，更可凸顯菜式本身的風味。



**Prompt得獎菜** 泰式黃咖哩龍蝦 伴香煎墨魚慕斯蝦 \$328/ 每位

■ 廚師按食物淡至濃味的次序擺放，令食客可重獲濃淡味覺的交織體驗。

# 海鮮得獎菜



木瓜海鮮炒鮮奶 \$180 (南坊)

■ 以木瓜鮮奶飲料為基礎所創作的菜式。海鮮蛋白口感軟滑而帶有木瓜的香甜，清新而鮮味。

**融入西式元素**

擔任該海鮮烹飪大賽評審的分別為南京東郊園賓館國家級行政總廚印健先生、資深的多媒體烹飪導師黃婉瑩及「WOM Guides」創辦人龐心怡等人。

艾美酒店 (Le Méridien Hotel) 3樓的南坊，於比賽中菜組別榮獲「至高榮譽金獎」的「雙魚薈萃」，總廚楊樹明將傳統的家常菜「美脆皮蛋魚片湯」演變而成。雙魚所指的是三文魚及星斑。

這一道原本屬家常菜的菜式，大廚加入西餐元素三文魚作新的配合及做法。為增強其魚鮮味，而不需添加味精，以呈現代替鮭魚，使菜式依然保持鮮甜的味道。三文魚腩和星斑片形成強烈的對比，將三文魚腩煎至金黃色，香脆可口，另一面則以蒸熟豆腐的溫度煮熟，保留嫩滑的感覺。再配合清蒸星斑塊，使香脆和嫩滑的口感混合共賞。大廚特別選用滑心皮蛋作伴碟，滑心蛋黃的濃郁香味混入魚湯中更能發揮脆皮蛋魚片湯的味道。



鴛鴦大明蝦 \$260 (南坊)

■ 以鹹蛋黃香炸蝦頭，蝦身則以XO醬炒香，一道海鮮，兩種滋味，治味解胃。

**交織濃淡味覺**

如果比較偏好濃味的話，另一間位於酒店4樓的 Prompt 於美食烹飪大賽非中菜組同樣榮獲「至高榮譽金獎」的得獎菜式「泰式黃咖哩龍蝦伴香煎墨魚慕斯蝦」，廚師成新意念菜式，保留了西餐的龍蝦以泰式黃咖哩料理，炮製色不會過於偏重於泰國風味。

創作意念在於從享用食物的先後次序，令食客可不斷體驗由淡至濃味之間的交織感，重複味覺的交流。廚師按次序擺放，當食進食用這道菜時，先從沙律開始，至墨魚慕斯，最後品嘗黃咖哩龍蝦及魚翅瓜。

廚師特意將墨魚攪成碎肉包裹起蝦中，於品嘗時慢慢探索內在的餡料成分。魚翅瓜加入小豆豉這種獨特的香料令味嘗有更大的體驗，咖哩龍蝦配合魚翅瓜的清爽使其香味更令人回味，兩者一起吃可以消滅了咖哩的濃味，但添加一點另類味的體驗。



Prompt 雲呢拿鹽焗海鱸魚配露荷及法瓜意大利飯 \$268

■ 煎至香脆的魚皮，鹹香突出了海鱸魚的清甜，再配以特色法瓜意大利飯及露荷，旁邊放以雲呢拿鹽焗粒伴食，口感豐富。

南坊  
訂座電話: 2980 7410  
Prompt  
訂座電話: 2980 7417