



Featured in

Sing Pao Daily News 成報(A4)

Posted on

20 OCTOBER 2010

CNNGo 首屆港美食評選 荷葉飯 XO 醬 上榜

香港哪裏有最佳海鮮及最佳米飯？原來均在位於旺角朗豪酒店的粵菜餐館明閣。美國有線新聞網絡旗下新聞網站CNNGo舉辦的本港首屆最佳美食評選結果揭盅，超過45間餐館憑着獨特的佳餚，在不同美食範疇中各領風騷。而大會再從各範疇中評選出15個獎項，由14間不同食肆奪魁，其中明閣奪得兩項殊榮，分別被評為最佳海鮮餐廳，又以石斑薑蔥荷葉飯獲得最佳米飯稱譽。評審讚賞明閣粵菜製作精湛，指其石斑薑蔥荷葉飯是「一道拍案叫絕的料理」。

今次是CNNGo首次在港進行最佳美食評選，仿效國際著名飲食指南《米芝蓮》，派出評審員在全港多間餐廳食肆作評審。不過，CNNGo沒有如米芝蓮般設一至三星評定食肆高下，改為將獎項劃分15個範疇，當中有45間餐館獲肯定，各範疇中各選一間獲獎餐館。CNNGo香港版編輯李維表示，希望利用獨家本地資源，為全球讀者搜尋香港最佳飲食熱點。

這些不同範疇，包括最佳優質美食、點心、最佳新食肆、最佳湯羹、最佳甜品、最佳海鮮餐廳、最佳燒烤料理、最佳法式料理、最佳日本料理等；其他較冷門的範疇，有向素食者推介的最佳素菜、最佳醬料、最佳米飯、最佳質感料理等。今次推出的14間食肆，大部分集中中區食肆，但大會設有最佳廉價美食類別，向網民推介多間本港名不虛傳的小店。

其中位於旺角朗豪酒店的明閣成績最優，勇奪兩殊榮，評為最佳海鮮餐廳，評審指其廣東菜製作精湛，熱門菜式是海生蝦炒蛋白，蛋白均勻且稍微凝固，一層層堆疊在以辣爆炒的蝦子上，細密結實的蛋白與鮮蝦形成對比，蝦殼則是炒至香脆，口感無與倫比。

14食肆奪魁 明閣獲兩殊榮

明閣石斑薑蔥荷葉飯則奪得最佳米飯殊榮，評審形容是一道拍案叫絕的料理，豐富且令人感動。飯以荷葉包裹，放在大蒸籠上蒸，荷葉被內部的蒸氣吹得蓬鬆作響，石斑魚、中式釀仁及荷葉交織在一起，撲鼻而來的香味，讓食客們差點忘了這道菜的主角是米飯。

另外，位於尖沙咀加拿芬道的甜品店「五代同糖」，其雞蛋布丁被推為最佳甜品，奶油忌廉與古士忌廉完美交織成絲滑嫩蛋；至於香港最佳醬料，則由中環四季酒店的龍景軒XO醬奪得，該醬是龍景軒非常出名的醬料，由大廚以鮑魚汁蒸鴨肝及Morel菌菇和牛粒，製作這個最有名的XO醬。

其他獲評的食肆及美食，則包括位於中環四季酒店的著名法國餐廳Caprice，而其亦是米芝蓮評選的三星食肆，另最佳廉價美食則由半島酒店的Gaddi奪得；而西貢的食肆六福菜館以其鮑魚被選為最佳質感料理。

香港最佳美食評選評審團，包括擁有「少年食神」美譽的專欄作家林澄光、創辦《WOM美食》指南創辦人Fergus Fung與Samanta Pong，及平民食家KC。2010年完整最佳美食評選名單，以下網站可找到：<http://www.cnngo.com/zh-hant/besteats>。



左、右圖：明閣在CNNGo的美食評選中，獲得兩項殊榮。

(網上圖片)



最佳米飯 明閣的石斑薑蔥荷葉飯



最佳廉價美食 漢記牛腩粉麵茶餐廳牛腩



最佳素菜 龍門樓雲南龍葵與黃豆糕

2010年CNNGo香港最佳美食評選		
項目	食肆	地址
最佳優質美食	Gaddi	尖沙咀彌敦道半島酒店
最佳海鮮餐廳	明閣	旺角上海街朗豪酒店
最佳廉價美食	漢記牛腩粉麵茶餐廳	銅鑼灣勵志道470號
最佳新食肆	Mirror	灣仔灣仔道天輝中心

香港最佳美食評選評審團，包括擁有「少年食神」美譽的專欄作家林澄光、創辦《WOM美食》指南創辦人Fergus Fung與Samanta Pong，及平民食家KC。2010年完整最佳美食評選名單，以下網站可找到：<http://www.cnngo.com/zh-hant/besteats>。



最佳質感料理 六福菜館的鮑魚



最佳湯羹 西苑酒家蜜瓜螺頭花膠燉湯



最佳醬料 龍景軒XO醬



尖沙咀的「五代同糖」甜品店，憑着其雞蛋布丁奪得最佳甜品殊榮。

CNNGo 過往亦多次就世界各地食品進行評審，如今年7月便在本港選出40款「香港不能欠缺的美食」，其中港人最愛的本地美食如臭豆腐、雞蛋仔及魚蛋等，均進榜上。CNNGo亦曾舉辦過一些「另類」評審，如中國十大辣菜、新加坡十大噁心食物等。

「另類評審全球食品」

「特稿」 40種「香港不能欠缺的美食」，入圍者不乏港人愛吃的街頭小食，除臭豆腐、魚蛋以及雞蛋仔外，亦包括豬仔粉和牛雜等。該網站更曾經形容臭豆腐真不可擋，是世界上最奇怪的小食之一；魚蛋更是港人瘋狂喜愛的小食；估計港人每人每年可食用逾3,700顆魚蛋。至於外表酥脆，內餡結實的雞蛋仔，則是不折不扣的明星小食。至於中國十大辣菜，最辣的菜式來自四川、湖南、重慶、貴州以及雲南等，當中以四川菜入圍最多，麻婆豆腐、麻辣燙、麻辣火鍋及酸辣湯等，而重慶麻辣火鍋及酸辣湯貴州方面，當地馳名的酸湯魚用鮮魚及別有風味，混和辣椒及蒜塊炒及炒，非噁心食物受歡迎。

噁心食物受歡迎 CNNGo又曾推選新加坡十大噁心食物，包括炒豬生腸、臭豆腐、豬蹄湯、牛肺、炸蠔子、筒仔米糕、山瑞湯、蔥蛤及皮蛋。當地記者曾走訪過被評為噁心食品的餐館，發現這些食品仍受到當地人歡迎，不少這類食肆大排長龍。對城市市民來說，這些食物一點也不噁心。