

# 地質公園主題餐 嗜岩石樂趣

有冇想過將岩石食落肚？所指的當然不是那些堅硬如鐵的巨大石頭，而是一些製作精巧、造型神似的岩石菜式；廚師巧妙將香港地質面貌變為特色菜式，令你在欣賞其精美設計同時，亦可滿足口腹之慾。近日，筆者發現了有餐廳以香港地貌為陳設，讓大家可以全面感受香港國家地質公園的震撼。在欣賞大自然的珍貴面貌同時，酒店行政總廚陳焜慈師傅亦早已準備了一頓既豐富又充滿特色的地質公園主題晚餐，讓你可以一嚐吃岩石的樂趣。

■ 文：吳綺雯

## 頭盤如岩石

首先，一道岩柱新登場，菜式靈感源自西貢遍佈壯觀的六角形火山岩柱，它們是火山活動後留下的產物。師傅將新鮮杏桃和吞拿魚切成片片小塊，再將其層疊堆砌成岩柱形態，加上秘製醬汁調味，口味清新怡人。另一道經典紅白配，這道頭盤菜式，意念來自黃竹角咀的古老岩石層，原來這些紅白相間的垂直岩層已有四億年歷史，是香港最古老岩石所在。師傅利用惹味的意大利風乾火腿堆疊成岩層形態，再配以特色薯仔沙律，既美味又醒胃。



■ 岩柱新登場



■ 經典紅白配

## 餐湯甚特別

在餐湯方面，師傅準備了兩款外形特別的精選餐湯供客人享用。橋咀巨蛋靈感來自橋咀石英二長岩，這些岩石是橋咀洲上的巨礫被日曬雨淋後，表面裂開形成的塊狀結構，貌似巨型的菠蘿包。要表達菠蘿包的感覺，師傅特地製成這道酥皮焗南瓜濃湯，在鬆脆金黃的酥皮下，盛滿了味道濃郁的南瓜濃湯，熱辣辣、香噴噴，未喝下去已叫人垂涎欲滴。



■ 橋咀巨蛋



■ 熔岩出沒注意

至於熔岩出沒注意，顧名思義，這個餐湯是以火山口形態，表現失去支撐的火山口倒塌後，形成面積較大如碗的模樣。師傅利用麵包，挖通中心部分，而開口位置則造成火山口形狀，再注入香濃的匈牙利牛肉濃湯，放入焗爐烘培，營造出火山即將爆發效果，既美味又充滿特色。



## 主菜任你選

鴨眼拱橋究竟是甚麼？這道菜式是否有似曾相識的感覺？原來師傅是要將鴨洲基岩（海蝕拱）表現出來，鴨洲長期受到風浪的侵蝕，形成著名的鴨眼，這亦是地質學上稱為海蝕拱的天然岩層。這道原名龍鬚大蝦伴香芒酒糟的菜式，師傅利用最新鮮大隻的海蝦，將其網上芋絲，並屈曲成鴨洲形狀，再將其酥炸至金黃，再伴上香芒酒糟，海蝦入口香味四溢，且帶出點點芒果清香。



■ 鴨眼拱橋



■ 層層疊·層層樂

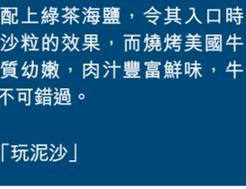
層層疊·層層樂的菜式創意源自沉積岩，沉積岩是由岩石碎屑於水中一層一層沉積而成，有明顯的層理。師傅利用澳洲銀雪魚柳與松茸菌，拼砌出沉積岩的別致形態，再伴上西洋蒜焗肉，令銀雪魚柳與松茸菌鮮味悉數帶出，引發味蕾新感覺。

還有，地質三寶形態參照海島奇絕一果洲群島製作，果洲群島主島包括南果洲、北果洲、東果洲組成，群島滿佈粗壯的六角岩柱，是一個地貌非常特別的地方。要表達果洲群島面貌，師傅以炭燒美國牛短排拼焗意式小圓茄作堆砌，表現群島特色，而鮮嫩的美國牛短排經炭燒後風味十足，帶出純種美國口味。



■ 地質三寶樂

你曾未嘗「玩泥沙」嗎？粉砂岩是由幼細岩石碎屑形成的沉積岩，質感介乎泥和沙之間。師傅為表這種感覺，特意以慢火燒烤美國牛柳，且配上綠茶海鹽，令其入口時有點點沙粒的效果，而燒烤美國牛柳則肉質幼嫩，肉汁豐富鮮美，牛魔王定不可錯過。



■ 味噌「玩泥沙」

## 甜品極新奇

「趣趣」這個可愛的甜品，造型原來是一種遠古生物「盾皮魚」，盾皮魚是一種已滅絕的魚類，頭部至胸部均覆蓋着骨甲，外皮非常堅硬。師傅利用朱古力脆皮作為外殼，內裡滿載着香草雪糕，在吃時要先用餐匙敲碎朱古力外皮，感覺真的似在吃盾皮魚一樣，而內裡的香草雪糕正湧着出來，讓嗜甜者更加愛不釋手。



■ 趣趣

至於蛋糕系列，有可可千層脆，構思源自東平洲頁岩，是由層層疊疊的沉積岩組成，縱是香港最年輕的岩石亦約有5500萬年歷史，可想而知它是飽歷經年的天然地貌。師傅以朱古力千層酥來表達頁岩的層次，千層酥香脆可口，而且濃郁的朱古力味，更是令人食指大動。



■ 可可千層脆



■ 搖滾洛奇

另一款「搖滾洛奇」設計非常精美的甜品，這個形似沙灘的甜品，原來是以橫洲（海蝕穴）管狀岩作為靈感，西貢沿岸被風浪長期侵蝕下，塑造出各式各樣的海岸地貌，如海蝕崖及海蝕穴等，是一道奇特的風景線。師傅以朱古力芭菲堆砌出這個天然地貌，把甜品創作如藝術品一樣，令人未吃已被它深深感動。



## 地質公園套餐

其實，要品嚐這些豐富的地質公園主題晚餐，你可由即日起至9月30日，預訂南灣海景酒店的套餐，如地質公園食住玩套餐，便包括入住兩日一夜地質公園客房，最特別的是由持有R2G專業認可資格的導賞員帶領，乘船遊覽香港地質公園一天，沿途提供專業解說及有關地質公園的知識，你可選擇西貢火山口探秘之旅、西貢火山岩園探秘遊或國家地質公園探索遊。同時，可額外以優惠價HK\$398於酒店餐廳享受地質公園主題套餐。

查詢：3968 8838

## 多煮意

文：雨文

## 潮嘆種糰嶄新滋味

明天就是端午節了，你們買了機過節嗎？最近，筆者發現不少品牌都推出健康糰，煤氣公司更推出清新可口的原創低碳糰食譜，筆者特別挑選兩款食譜，以供大家參考，大家可以不妨嘗試。

### 鮮芒果西米糰

- 材料：  
西米 100克  
芒果 1個  
椰汁 75克  
糖 3-4湯匙  
鹽 少許  
糰葉 6片  
水草 6片
- 造法：  
1. 將西米加入沸水中，用火煮5分鐘，瀝去水分。  
2. 將椰汁及糖一同煮沸，加入少許鹽調味，再加入西米煮透，取出待涼。  
3. 芒果去皮切粒。  
4. 用糰葉包入西米及芒果作餡料，以水草紮實，雪凍享用。



### 南瓜甜糯米糰

- 材料：  
白糯米 500克  
南瓜肉 100克  
糰葉 24片  
水草 12條  
糖 1湯匙  
油 1湯匙
- 造法：  
1. 白糯米洗淨，泡水2小時後瀝乾。  
2. 刨碎南瓜，跟糯米拌勻，調味。  
3. 取2片糰葉，摺成三角頂部，加入適量餡料，用餘下竹葉包好糰子，將頭尾收好，用2條水草包紮成糰。  
4. 將糰放入沸水焗，水沸後改用中火焗3小時至熟透，取出待涼即可。



## 端陽佳節好去處

端午節將至，五月糰令人垂涎，雖然幾口糰可能差不多等於一碗飯的卡路里，但一眾大胃王無懼成為肥仔，鬥快以極速鯨吞煙靚端午糰，成功挑戰者將代表KCP九龍城廣場以香港區參賽者身份首次出戰「美國國慶日勁食熱狗大賽」的中國區分站賽，並成為首位香港代表於7月出戰美國紐約國慶日勁食熱狗大賽。今天的2時30分，大家不妨到B1樓層大堂欣賞。

食糰食得多，但多少人還懂得包糰技巧呢？6日下午九龍城廣場邀請擁有逾10年包糰經驗的師傅傳授包糰秘訣，把包糰這個傳統又富特色的廚藝承傳下去。顧客以電子貨幣消費滿HK\$100，即可於場內學習包糰秘笈。

MegaBox亦設有糰子廚房，5日及6日下午3:00在L5中庭有專業導師即場教授親子製作糰，完成後可帶回家烹調以歡度端午節。所需積分：Mega Club積分 6分；Mega Kids Club積分 3分。

### 巨型龍舟耀香江

另外，由6月17日起，香港旅發局參與的一連三日「香港龍舟嘉年華·生力暢飲樂園」將於尖沙咀市政局百周年紀念花園舉行。首日市民將可以第一身親眼見證一條長達30米的巨型龍舟打破世界紀錄的歷史性一刻，又可以與巨型龍舟拍照留念。亦邀請Danny Summer、C All Star及Supernoment演繹上世紀60至90年代的經典金曲，以歌聲為節日增添氣氛。現場還提供啤酒及特色雞翼、薯條等美食。即場更可參與「考眼力」有獎遊戲。估中現場設置一支兩米高的巨型啤酒樽裝的樽蓋的數目，便可得到「幸運轉」18K鑽石吊墜連項鍊一套。

## 消閒Guide

文：雨文



## 新派健康糰動員

端陽佳節，糰子飄香。傳統的鹹肉糰、蓮蓉視水糰味道平平無奇，已無法滿足追求新鮮感的新一代。今年，蛋撻王King Bakery精選糰葉盛產地——浙江的箬葉，大膽創新推出多款新派糰，包括鮑魚八寶糰王、豔紫紅相思糰、五穀十豆健康糰、金牌鹹肉糰及軟心雙思視水糰，讓炎炎仲夏時糰香四溢。當中最令筆者難忘的是餡料豐富的「鮑魚八寶糰王」，它以原隻六頭南非鮑魚配搭原隻泰國大乾蝦及原粒瑤柱等七款珍貴材料炮製而成，爽口甘甜，口感獨特。還有，「軟心雙思視水糰」，以紅豆及奶皇蓉作視水糰內餡，口感香軟細滑，滲出糰身甜味。糰身堅挺厚實，發出陣陣視香，與內餡相配合，雙重口感令人回味。



■ 軟心雙思視水糰，特價HK20。



■ 鮑魚八寶糰王，特價HK\$88。