

二〇一一年十月九日（星期日）辛卯年九月十三 香港文匯報



■嘉樂正品嚐的熱情果莓盤配芒果雪芭，內裡有什啤梨、藍啤梨、紅桑梅、士多啤梨，配以熱情果醬，酸酸甜甜。

英超開鑼兩個月，球迷熱情銳不可當，曼聯餐廳特別呈獻全新熱情果菜單，精選了多款熱情果菜色及特飲。今次首次涉足曼聯餐廳的藝人黃嘉樂，品嚐過熱情果菜單中的「香煎鵝肝配熱情果醬」、「熱情泡沫珍寶元貝」、「熱情果莓盤配芒果雪芭」，以及曼聯餐廳招牌菜「芒果柚子香草蝦沙律」及「7重天雞翼春卷」，當然還少不了嘉樂最愛的新鮮生蠔。品嚐過後，嘉樂分享其試食心得，以及自己平時烹調的一點技巧。

文：吳綺雯 攝：Yesun



■曼聯餐廳特別多英國啤酒，嘉樂淺嚐了獲2010年度香港國際啤酒獎總冠軍的5am Saint，味道不似一般啤酒，感覺很特別。



細嚐曼聯餐廳美食 黃嘉樂分享烹調心得

閒時，嘉樂喜歡與一班朋友聚會，就算看球賽都是為了湊熱鬧，今次來到曼聯餐廳，感覺很親切，也感受到球迷的熱情歡呼。自從他看過碧咸的出色球技後，自己也不知不覺成為了曼聯迷，不過個人較為喜歡看世界盃等賽事，從小就支持中國、英格蘭、巴西等國家隊，或者這是受到小時候看《足球小將》之故。

踏入餐廳後，嘉樂覺得餐廳裝潢很舒服，餐廳採用紅色主調，牆上飾以鐵絲網，模仿足球場的欄網及龍門外形，並以足球看台作為牆身背景圖案等，極具曼聯的色彩。嘉樂在選擇餐廳時，如要品嚐西餐，必定選擇有環境氣氛的餐廳，「因為人是很受視覺的影響，食物賣相好，感覺食物都會美味一點。」

道道特色菜 要親自感受

就數道由曼聯餐廳特為嘉樂而設的菜式來說，嘉樂款款都很喜歡，最令他感興趣的是「7重天雞翼春卷」，他覺得以七種醬汁伴在雞翼春卷旁很特別，七味包括香草、黑胡椒汁、紅菜頭醬、沙嗲醬、芥末醬、燒烤醬及藍芝士汁，嘉樂品嚐過其中一款——沙嗲醬。「我雖然只試了一種味道，但覺得這樣可以與朋友一起開心分享，大家試着不同的醬汁，然後談談自己吃的味道，很有趣！」

至於「芒果柚子香草蝦沙律」，拌入了薄荷乳酪汁，嘉樂也品嚐得到，喜歡蝦中帶有一點薄荷味道，感覺很香甜。而那道「香煎鵝肝配熱情果醬」，首先煎鵝肝，放入丁點料酒，入爐煮2至3分鐘。嘉樂覺得鵝肝面很香脆，熱食一流。

「熱情泡沫珍寶元貝」，以牛油煎元貝，配以熱情果醬，以及薯蓉上碟。嘉樂建議元貝要點醬汁來吃，笑說一個人也可以全份吃完，都不會覺得膩。另外，當嘉樂嚐了一口「熱情果莓盤配芒果雪芭」後，說了兩個字「得意」，究竟是甚麼意思呢？原來是入口時有一點酸，但其後卻是甜，那種味道不能形容，要自己親自感受。



■嘉樂極愛生蠔，今次吃得津津有味。



■7重天雞翼春卷，小雞捲用菜、調味料醃製，再用春卷皮包着一起炸成，一碟七件配以七款不同醬汁。

■芒果柚子香草蝦沙律，顧名思義，內裡有芒果、柚子、香草及蝦等食材。

■香煎鵝肝配熱情果醬，鵝肝配紅酒啤梨，啤梨以紅酒丁香浸2至3日。

■熱情泡沫珍寶元貝，元貝旁的薯蓉以薯仔炒粒，壓製成圓柱狀，裡面有意大利番茄、檸檬味混在一起。

最愛生蠔 吃得津津有味

談到嘉樂最愛的菜式，他毫不猶豫地說「生蠔」，他曾在澳洲拍戲，由於逗留一段頗長時間，於是在當地品嚐過極新鮮的生蠔，還笑說當時一打生蠔大約港幣200元，現在已不能這麼便宜吃得到了。原來在採訪期間，嘉樂的視線一直緊盯着一張貼在曼聯餐廳的海報「Oyster Monday」，剛巧筆者與嘉樂採訪的日子正好是星期一，於是曼聯餐廳特別捧來一打剛抵餐廳的新鮮生蠔，令嘉樂非常驚喜，更吃得津津有味！

上網找尋 研究烹調意粉

除了新鮮生蠔，嘉樂也喜歡吃意大利菜，更花了不少時間研究烹調意粉的過程，他說：「以前我喜歡吃牛排，但因吃牛影響皮膚質素，於是現在已少吃了。近年，我喜歡吃意大利菜，最喜歡多芝士、濃味的意大利飯或意大利粉，可以一個人全碟吃完。」由於他喜歡吃意大利菜，所以他從不同途徑學習意粉的製法，他分享說：「煮意粉是要有技巧的，在灼意粉的一刻，我會計準10分鐘時間，並先預備『冰』過冷河。」為何要預備『冰』呢？原來用冰跟用凍水，意粉的質感有別，而且好吃的意粉還需要好的調汁，於是他還不斷上網尋找「怎樣煮意粉最好吃」，閒時在家就會不斷嘗試烹調。

喜歡燒烤 人稱燒烤專家

嘉樂選談及如果日後有時間，他想開Cafe，可以將自己煮好的東西公諸同好，所以現時當朋友舉辦燒烤活動，他都必定出席，皆因他喜歡義不容辭地燒給別人吃，看到自己燒好的食物，也不禁沾沾自喜。他燒過乳豬，聽說還燒得不錯，他說：「只要控制火候，不要燒乾身，燒甚麼都會很好吃。」別以為一包菇菜很容易燒，嘉樂分享其心得道：「菇菜放在錫紙後，必須搽牛油、下蒜及海鹽，再下點油及加冰，然後才封口放在爐邊。」筆者聽到要「加冰」甚為奇怪，嘉樂便道出加冰主要原因是不要令菇菜太乾，吃起來也特別美味，難怪他的朋友也稱他「燒烤專家」，的確是名符其實啊！



■Cocktail及Mocktail都以球員命名，如雲達沙、傑斯、朗尼等。

食得滋味 意粉屋 環球「芝」味



■三式芝士海鮮薄餅綠野仙蹤(左)、小紅莓寶石(右)。

踏入秋季，最適合約齊三五知己享受熱騰騰的芝士火鍋，一直被譽為「芝士火鍋始祖」的意粉屋已於9月底率先推出環球「芝」味系列，為大家帶來「芝」味享受。全新尊貴品味芝士火鍋套餐（HK\$348）及美國燒牛肉芝士火鍋套餐（HK\$348），保留了以三色芝士（Emmenthal、Gruyere及Mozzarella）調製而成的經典芝士湯底，更新添了入口即溶的挪威煙三文魚黑醋沙律作前菜，醒神開胃。加上，美國進口的燒牛肉肉質嫩滑，火雞豬肉丸軟糯入味、意式大蝦肥美爽口，與鬆化的法包粒一同沾上濃濃芝士品嚐，令人回味。如果你喜歡自由搭配的，你可以選擇傳統芝士火鍋套餐（HK\$168），然後再自由揀選心儀的配料。

除了芝士火鍋外，你還可品嚐多款「芝」味意菜，由意大利著名的巴馬臣芝士及馬素里拉芝士炮製而成。其中芝士焗波士頓龍蝦配雙式番茄龍蝦汁長通粉（HK\$238），厚身的龍蝦肉鮮嫩彈牙，配上香甜多汁的鮮番茄和乾番茄，不但能突顯龍蝦的鮮味，更能消除芝士的油膩感。

最令筆者一試難忘的是芝士焗巴馬火腿、厚切吉列豬扒飯（HK\$98），經過芝士焗製後的巴馬火腿更見煙韌香口，與原來的鹹香味互相襯托，配合得天衣無縫。厚切的豬扒被炸至金黃色，香脆外皮把肉汁緊緊鎖住，令肉身保持軟糯入味，平凡的焗飯頓時變得香氣撲鼻。

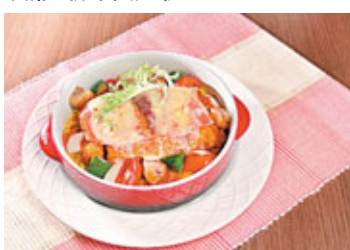
還有，三式芝士海鮮薄餅（HK\$138），大廚巧妙地運用煙韌的馬素里拉芝士和鬆脆的巴馬臣芝士製造多重口感，令薄餅皮外脆內軟。外層鋪滿肥美肉厚的鮮蝦、帶子及海蜆做配料，每一口均真材實料、層次分明，讓你嚐盡最「鮮」的「芝」味。

最後，歡過香濃芝士後想清新一下，你可一嚐綠野仙蹤（HK\$38），抹茶拌入清爽潤喉的香蕉乳酪冰，有提神及幫助消化的功效。還有，色彩艷麗的小紅莓寶石（HK\$33），清甜的小紅莓梳打配上冰涼雪糕，叫人大快朵頤，為一頓豐富的芝士火鍋畫上完滿句號。

文：雨文 攝：Yesun



■芝士焗波士頓龍蝦配雙式番茄龍蝦汁長通粉



■芝士焗巴馬火腿、厚切吉列豬扒飯



■尊貴品味芝士火鍋套餐

創意坊

瑰麗「時袋」，雪糕蛋糕也？

每位女士總對手袋有說不出的情結，想不到最近筆者在Haagen-Dazs看見了一個如手袋般的雪糕蛋糕，名為Chocolate Vogue雪糕蛋糕，由榮獲2000年法國最佳工藝獎M.O.F (Meilleurs Ouvriers de France Patisserie) 的大師Jean-Francois ARNAUD親自設計，手袋以朱古力皮革紋理製作及手袋糖皮包處理，全人手打造，工序複雜繁多，每日限量製造10個。

每個Chocolate Vogue涉及多個繁複工序，由雪糕倒模、朱古力皮革壓紋製作、糖皮包裹及裝飾，每一個步驟及細節都是全人手製作，瀝盡心血成就至臻甜品。Chocolate Vogue上仿如真皮一樣的皮革紋理最考驗功架，餅房師傅要保持朱古力厚薄一致以保持香脆口感。手袋糖皮包部分則由人手把糖皮壓薄至2至3毫米，細心包裹着手袋雪糕倒模，造成玲瓏有致的流麗外形，加上弧形手挽上的細緻心形配件，並以一串珠光流轉的炫目珍珠配襯，令人愛不釋手。

文：雨文

