

星級名廚 大顯糕手

下個月就是新春了，中國人傳統上很喜歡「做節」，農曆新年更是最受重視的節日。在這個傳統節日裡，椰汁年糕、蘿蔔糕、芋頭糕、馬蹄糕，在家中總不缺少。今年，賀年糕點吹來一股創意風，筆者發現來自城中四大星級名廚：韋兆嫻 (Denice Wai)、徐蕙 (Margaret Xu)、張錦祥 (Ricky Cheung)、劉晉 (Lau Chun)，匯合各人的創新意念，設計了一系列的特色私房鹹甜年糕，各款糕點糅合東西飲食元素，用料上乘講究，凸顯名廚氣派。

文、攝 (部分)：吳綺雯



■ (左至右) 劉晉、徐蕙、韋兆嫻及張錦祥匯合創新意念，設計出一系列特色的私房鹹甜糕點，每款破格採用正方形設計，只要輕輕幾刀就能把糕點切得大小得宜，上碟時倍感精緻優雅。



◆ 四位名廚示範及分享其糕點的特別之處，可煎、蒸或「叮」，分外方便，每款糕點售價：HK\$168。

今期，筆者訪問了這四位名廚，看看他們的糕點加添了什麼創意。韋兆嫻某年春節到泰國探望朋友並留宿，曾忽發奇想，以地道的冬蔞公配搭蘿蔔糕，做了這款新派糕點「冬蔞公蘿蔔糕」跟大家共享。原來版本的「抹茶開心果凍」是為食物敏感人士訂造，以糯米作配料，現在的改良版加了開心果，非食物敏感人士也可享用，她希望大家吃得開心。至於劉晉認為年糕也可吃得健康，所以便想到用滋補的紅棗，加上他極愛的椰子，配搭了紅棗糕，創出「紅棗椰汁糕」效果相當理想。

傳統年糕不是白色就是啡色，於是，徐蕙想來點新意改用紫米，創出「紫米黃薑糕」，但坊間沒有紫米粉，她就用石磨自己磨粉，加點黃薑有助驅寒。而另一款她創的「甘筍馬蹄糕」靈感來自竹蔗茅根馬蹄水，味道清甜；她愛甘筍的天然橙色，很配合喜慶節日的色彩。而張錦祥做酒店西廚時已愛做蘿蔔糕送給親友享用。今次自創的「巴馬風乾火腿蘿蔔糕」的材料來個大革新，由臘肉變馬火腿，可減少油份；由臘腸改用鮮鴨腸，蝦乾取代蝦米，口味一次過提升。

冬蔞功蘿蔔糕

將富東南亞色彩的冬蔞調味料：香茅、青檸葉、紅辣椒，首次融入中式傳統蘿蔔糕中。蘿蔔的清甜，傳統的臘腸、蝦乾、瑤柱的甘香惹味，配以冬蔞功獨有的香濃辛辣，令人吃出啾啾驚喜、啾啾刺激。



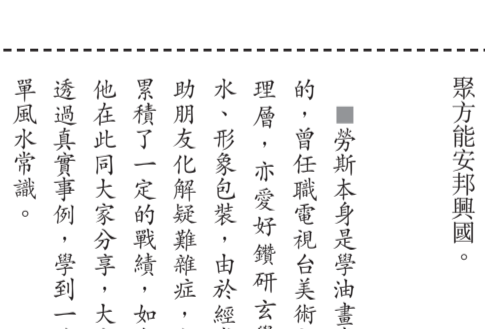
抹茶開心果凍

抹茶開心果糕，當中開心果寓意歡樂歡樂、笑口常開，於農曆新年大有意頭。精選賀年大受歡迎的優質開心果入饌，抹茶味道清新自然，糕身軟糯煙韌，吃下去可感到中層含粒粒開心果，啾啾有嚼勁，口感層次豐富，可凍熱兩食。



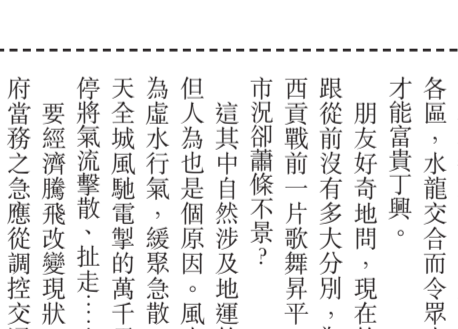
紅棗椰汁糕

紅棗糕原是清朝宮廷御用糕點，味道香甜獨特。紅棗健脾養胃、養血安神，相傳為慈禧太后養顏恩物。山西大紅棗味道甘甜濃郁；雞心棗口感幼滑。紅棗先以冰糖燉製，再由人手去棗核，壓成棗蓉，工序細緻講究。兩層紅棗糕夾着香濃椰汁糕，棗甜椰香，甜而不膩，口感軟滑煙韌，令人回味無窮。



紫米黃薑糕

糕點的精髓在於用石磨生磨紫米及黃薑，令味道更香濃，糕質更軟糯細滑，顏色鮮艷突出。黃薑有助驅寒，常用於食療。糕身上層紫米香甜，下層黃薑辛辣，兩者巧妙融合，全無油膩飽滯的感覺，可蒸或煎享用。



甘筍馬蹄糕

精選新鮮馬蹄及甘筍榨汁製成，可取其天然顏色，亦可提升天然甜味，倍感清新。以鮮榨甘筍馬蹄汁混合優質馬蹄粉，口感彈牙。馬蹄糕色彩吸引，再配搭爽口清甜馬蹄和甘筍，實屬天然健康糕點首選。凍熱兩食皆宜。



巴馬風乾火腿蘿蔔糕

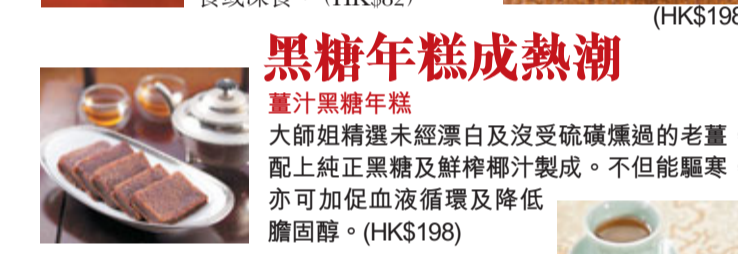
意大利著名的巴馬風乾火腿以其鹹香馳名，用以取代傳統蘿蔔糕的臘肉，令味道昇華到另一層次。選用新鮮鴨腸及蝦乾，比起傳統的臘腸和蝦米，更為香濃惹味。再配手切蘿蔔粒，令水份得以保留，豐富口感層次。



同期加映 創新口味新體驗

迎接新春佳節，各款中式糕點必不可少。大師姐去年推出新口味「薑汁黑糖年糕」全城熱賣，今年為饗食客，特地推出全新口味的凍食甜糕——蔗汁百寶糕，選用百分百天然鮮榨蔗汁，加上頂級蓮子、百合、杞子、豌豆作材料，全無添加劑，不肥不膩，清甜滋潤。

奇華餅家今年亦創製出全新口味「薑汁日本甘薯糕」(左圖)，嚴選優質材料，採用了頂級日本德島名物金時紫薯，口感特別綿密幼細，甜度恰到好處。於鬆軟香甜的甘薯糕之中再加入驅寒暖胃的薑汁及厚切甘薯條，入口啾啾甘薯，味道清新甘甜，更可熱食或凍食。(HK\$82)



黑糖年糕成熱潮

薑汁黑糖年糕 大師姐精選未經漂白及沒受硫磺燻過的老薑，配上純正黑糖及鮮榨椰汁製成。不但能驅寒，亦可加促血液循環及降低膽固醇。(HK\$198)

正宗薑汁黑糖糕 得龍大飯店以秘方製作的薑汁黑糖糕，用料講究實而不華，選用「泥薑」，勝在天然，薑味濃郁。薑的辛辣與黑糖的香甜巧妙融合，淡淡的椰香更滲入到每一口糕之中，尤其可口。(HK\$138)



華鳩貴釀酒(古酒)配年糕

普通日本酒只用水及酒米釀製，而貴釀酒則用日本酒及酒米釀成的，貴釀酒經常跟陳年花雕/貴腐紅酒相提並論，與甜甜的年糕個性配合。



文：勞斯

勞斯本身是學油畫專業的，曾任職電視台美術部管理層，亦愛好鑽研玄學風水、形象包裝，由於經常幫助朋友化解疑難雜症，漸漸累積了一定的戰績，如今請他在同大家分享，大家可透過真實事例，學到一些簡單風水常識。

yukkongsir@yahoo.com.hk

日本酒配賀年食品 食得滋味

賀年食物種類凡多，糕點、小吃、新春意頭菜式……雖然極盡豐富，但亦十分油膩。而日本酒種類多，不但適合配對之用，增添美味，亦有除去食物中的油膩感。到底日本酒如何與各式各樣的賀年食品配對？小彭酒窖早前特別舉辦了日本酒配賀年食品工作坊，以不同類別的日本酒配上傳統賀年食品，筆者就以年糕及蘿蔔糕為例。

仙禽(清酒)配臘味蘿蔔糕 這支「仙禽」無濾過生原酒沿用了初糟的做法，只用每造酒的第一擔酒去釀製，以致它的密度比一般的清酒要高出很多。其圓潤甘甜的瓜果味道，配合蘿蔔糕也不錯。

華鳩貴釀酒(古酒)配年糕 普通日本酒只用水及酒米釀製，而貴釀酒則用日本酒及酒米釀成的，貴釀酒經常跟陳年花雕/貴腐紅酒相提並論，與甜甜的年糕個性配合。



生肖 文：鏡治

鼠 是福不是禍，是禍躲不過，一切自有天意，還是自然而為。

牛 力變求新是絕對的好事，但都是要量力而為，不能一味橫衝直撞的。

虎 少小的苦難是成就將來大事的要素，你準備好接受挑戰嗎？

兔 留意身邊的朋友，會給你很多的啟發性，當中有些更令你獲益良多。

龍 龍爭虎鬥必有一番新氣象，不妨大膽行事。

蛇 欲言又止，繼而心急如焚，小心留意錯漏百出，得不償失。

馬 馬不停蹄在今周，似有還無最憂愁，欲想了結此刻事，重要在於時機。

羊 事事順境如意，難得繁忙可放下，偷得浮生半日閒。

猴 無奈此刻正在變，既不能變就順然，不用煩惱也不愁。

雞 一切切刃而解在於源，始源一開花走放，不再徒添滿哀愁。

狗 問題若然不在己，何必問題將已轉，一切安定又休閑。

豬 事業星宮座星輝，發光發熱正照耀，眾星聚居此時處，群星締結添喜氣。

塔羅星座 文：BENNY WONG

白羊座 抽到女皇牌，金星將飛入你的命運裡，令你財富、人緣都不錯呢！

金牛座 如己為人媽媽的朋友，這周要小心家中小孩子，抽到力量牌，是時候要發揮母愛。

雙子座 樂天知命的人，抽到命運之輪牌，預感將要發生一些喜慶事情，迎接歡樂的來臨。

巨蟹座 小小心馬路如虎口，出街行路要小心，萬勿要打醒十二分精神，戰車牌會影響手腳損傷。

獅子座 本周正如魔術師牌一樣，長袖善舞，應酬多多，多多主意，樂而忘返！

處女座 戀人牌的出現，似乎寓意你感情事相當順利，只要改善壞脾氣就是。

天秤座 節制女神牌的出現，看來是要給你啟示三思而後行，不要一時貪快而忽略重點吧。

天蝎座 太陽牌的出現，可能本周會有些開心事情等待你，不要錯過。

射手座 本身已學習能力高的你，本周抽到智慧老人牌，更加令你好學不倦、學東學西。

摩羯座 本周出現月亮牌，要多留意情緒，遇上心事不應只管收藏而多分享，就不會亂入胡同。

水瓶座 星星牌代表光明，亦表示這周會出現突如其來的開心事，好好享受上天給你的驚喜吧！

双鱼座 滿腦子計劃，即使是有好處卻不實行，再好也是徒然，審判牌給你的啟示是勇於實踐。