

兩主廚同愛鑽研新法 現代懷舊建築下嚐名菜



在有「美食天堂」之稱的香港，總覺得什麼菜式都吃得到，世界各地的廚師都會來港獻技，甚至擔當主廚的角色，最近筆者發現位於灣仔新開的Asian Twist的主廚梁義進（圖右）是來自新加坡，並曾擔任了十多年海軍大廚，帶來正宗東南亞真味。同時，位於九龍城的城寨風味今年已踏入十年光景，其主廚鄭冠彬（圖左）亦入廚超過二十年，曾到中國各地當過大廚。他們同樣喜歡鑽研新菜，對不同國家的名菜瞭如指掌。加上，兩間食肆雖然主打不同感覺，但同樣室內建築設計非常講究，現代化與懷舊感覺形成強烈對比，令大家恍如置身在星洲度假小屋及古樸江南水鄉。

■文、攝（部分）：吳綺雯



城寨風味 大快朵頤

早前，筆者來到九龍城，原來九龍城現正興建港鐵沙中線，而「城寨風味」正被圍板遮蓋了，但當走進店內，裝潢佈置配合城寨的歷史背景及清初江南的特色，以青磚紅泥牆及仿舊的裝飾，襯托出江南水鄉生活風貌的《清明上河圖》，令筆者恍如置身於古樸懷舊之中。在這種古式古香的環境下，筆者品嚐了這兒的獨特風味菜式，還有率先品嚐幾道還未推出的創新秘製菜式：湖南辣子雞及城寨豬脰牌等，鄭主廚不斷將其他國家的製作方法，融入在中國的菜式中，滋味創新，大快朵頤。



招牌即燒乳豬
自家烤爐即叫即燒，大廚秘製燒烤醬汁，入口皮薄，口感香脆，師傅細心地切去皮層下的脂肪，乳豬肉質鹹香嫩滑不肥膩。



糯米蒸膏蟹
選用頂角膏蟹，多膏又肉質鮮美，四季都有供應，製作過程落足心機和功夫，生炒糯米飯混入蟹膏，飯粒吸收蟹的鮮甜味，令人欲罷不能。



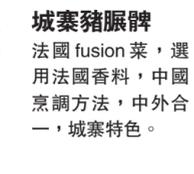
刺參荷葉珍珠包
採用韓國特選野生刺參，加入野味飯團，再配合荷葉清香。

米蘭炒帶子

意大利 Fusion 菜，美國巨型帶子，配以新鮮野菌，有香草和牛油的濃郁香味，野菌吸收調味料的精華，特別好吃。



湖南辣子雞
湖南特色，香脆辣嫩雞件，鄉村風味，正是佐酒一流的好菜式。



城寨豬脰牌
法國 fusion 菜，選用法國香料，中國烹調方法，中外合一，城寨特色。

黑白屋下 星馬滋味

另一邊廂，以輕鬆愜意的 Casual Dining 飲食潮流概念打造，Asian Twist 新店以新加坡受保護建築「黑白屋」作為設計主軸，外觀仿自英國都鐸式建築風格，採用明亮白牆及飾以黑窗框的通透落地玻璃，添上點點懷舊殖民地色彩，予人寫意舒適的感覺，令筆者猶如置身星洲度假小屋一樣。在這個具有現代化的環境下，筆者品嚐了多款只有在這間新店才有的風味海鮮及肉茸晚膳，齒頰留香。



海南雞叻沙
創作靈感源自海南雞咖哩麵，海南雞和叻沙的搭配創意滿分，把兩道星洲經典美食 mix & match。海南雞肉質滑嫩，配上升級版「叻沙」湯底，鮮香味美，令人一試難忘。「叻沙」湯底以指天椒乾、馬來西亞辣椒乾、印尼蝦米、泰國南薑、椰漿、叻沙葉以及雞湯等熬製而成。

沙律油條

正宗的新加坡小食，又名「蘇東油條」。「蘇東」是馬來文「墨魚」的意思，它是新加坡大排檔的人氣小食，大廚每日把新鮮墨魚肉切碎攪勻，打至起膠再細心把墨魚滑滑的釀入切段油條中酥炸至金黃全熟，建議進食前先蘸上餐廳自製的可口沙律醬。



辣椒螃蟹

沒吃過辣椒螃蟹的人等於沒去過新加坡，新加坡的辣椒螃蟹鮮、辣、酸、鹹、甜於一身，鮮味無窮的膏蟹、結實甘香的蟹黃令人怦然心動。辣椒醬料以美人椒、雞蛋及新加坡入口的甜味辣醬調製而成，拌入醬汁，酸甜惹味。



咖啡排骨

坊間聞說，咖啡排骨最初是由一位新加坡海軍廚師就地取材研發的美味菜式，現時已為新加坡的名菜。大廚先把排骨醃製過夜待用，吸收所有味道精華的排骨變得鮮嫩多汁，將之炸至香脆鬆化，加上秘製原粒咖啡豆醬汁炒至乾身上碟。



麥片蝦

麥片蝦是「心機菜」，皆因麥片容易煮爛，但不夠火候又會令香味欠奉。大廚特選當地香甜牛奶麥片，加入牛油、蛋黃、辣椒和咖哩葉等將爽口彈牙的蝦肉鮮味封住，麥片炒至香甜脆口，金黃大蝦令人垂涎。



食得滋味

文：雨文



生牛肉他他伴鵝鴨蛋
手剝生牛肉他他伴入鵝鴨蛋液，混入洋葱粒、小黃瓜粒、檸檬汁、芥末、香草、調味等材料，清香的蛋味在齒頰中滲出，夾着薄脆多士來吃，口感嫩滑得令人回味！



珍貴天鵝蛋伴俄羅斯沙律
鳥巢形的蛋中間滿載着滋味的俄羅斯沙律，加上廚師的創意雕飾，造型可愛。

蛋出好滋味

兩星期後就復活節了，九龍酒店倚窗閣的自助餐將於4月18至21日，新增一系列以「蛋」為主題的料理。中西日各式好滋味，讓你大飽口福之餘，自助午餐時段更為小朋友特設「DIY 趣味蛋、薄餅教室」，每位小朋友可親手製作6吋蛋形薄餅，想感受復活節溫馨家庭樂就千萬不容錯過！

為何蛋能成為復活節的標誌？西方以蛋比喻為「新生命的開始」：第一次是「新生」，第二次則是「重生」，即復活的意思。酒店行政總廚打造應節主題「蛋出好滋味」自助餐，於自助午餐、自助晚餐及下午茶自助餐時段，以各款高品質的蛋入饌，配以頂級鮮味食材及創意烹調手法，製作多款蛋料理，為這個復活節帶來無限味覺驚喜。



龍蝦蛋賓尼特
以英式鬆餅作底，再鋪上菠菜及波士頓龍蝦，拌入以攝氏六十二度慢煮四十五分鐘的日本蛋，外加濃濃的荷蘭汁，鮮味層層相扣，矜貴滋味。



■DIY 趣味蛋、薄餅教室。

在深淵羅湖一個小區經營牙科診所的張醫生，雖不是科班出身，但純熟的造牙技術及精湛的手藝，是獲大醫院的牙科醫生望塵莫及的。他一直夢想加入政府醫院當正式醫生，連年來參加過大大小小各種醫院的招聘考核，也嘗試通過人事協助推薦。儘管他沒有過人的本領，鑒於學歷不足，始終不得其門而入。他的命式：乙巳、己卯、庚辰、壬午。這是一條庚金弱命，以金比作輔助，土印生身為用。可惜乙木透干刑剋己土印星。印局被破，貴氣破則人生失算。所以不啻日主有多大本能耐甚至身懷絕技，與正規醫院始終緣慳一面。不過雖然功名無望，但憑純熟的手藝也足以令其一生衣食無憂。

古人云：「命理有時終須有，命裡無時莫強求」。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，如今請他在此同大家分享，大家可透過真實事例，學到一些簡單風水常識。

yukkongsir@yahoo.com.hk

話說風水

才能與宿命

一個人能在社會取得名和成就，固然與本身的才華能力分不開，但研究命學的人都明白，有些人一出娘胎上天已冥冥之中給予他們上佳的命運——先天比人聰明，後天比人容易得到財富，從商更能左右逢源……有說這是前生積德的「果報」。相反，很多才華橫溢的人一生勤奮向上，但名利不照，望穿秋水卻富貴無着，極其量只能求個平安樂道。有人說這與因果循環、輪迴報應有關……

那麼從八字裡如何看一個人沒有才華，因才華屬於精神範疇，要看命中印星和食傷星是否得用和根氣足。得用者即有才華，而判斷才華的高低就要看印星及食傷星的旺衰及擺位。倘若此兩組吉星受到剋制，便容易出現諸如懷才不遇，或付出與收穫不成正比的現象。一個人有否能力成就大業，便要看財星及官殺星得用與否，成就是實質範疇，衡量成就大小就要視財星及官殺星的旺衰。若財星及官殺星備受剋制，雖然有能力，積極進取，但往往事與願違，始終難成大器。

生肖 文：鑽治

鼠 人緣桃花運旺極，亦有工作上發展，大利從事人際網絡工作者。	牛 工作勞碌不斷，亦有貴人扶持，雖然辛勞些少，但宏觀這市況就絕對是一件好事。	虎 夫妻感情本和順，但小心一些是非瑣事而口角，多體諒、學包容。
兔 本星期心緒不靈，易胡思亂想，疑心生暗鬼，建議多與友人分享。	龍 很多機會在眼前，能否把握在你手，看似易事也非易，吃虧在眼淺！	蛇 前面困難重重，前方未明，大膽行事適得其反，還是三思而後行！
馬 有時要求會令人進步，但稍一過量，只會令人卻步，你想平穩的過，首先學習知足常樂。	羊 平穩穩又一星期，工作感情都得到改善，早前的煩惱亦一掃而空。	猴 歡迎喜慶之卦象，未婚的可望共諧連理，單身人士皆有機會遇上心儀對象，可喜可賀！
雞 有粒財星暗中照耀至星期末，大事可望後來居上，勿心急而因小失大。	狗 有粒太陽星高掛，照明明一切事，人緣、桃花、財富唾手可得，小心招人妒忌。	豬 事情得以順利發展，四周貴人同時湧現，可好好把握，實踐一方呼應，四方來助之理！

塔羅星座 文：BENNY WONG

白羊座 抽到代表愛情的戀人牌，寓意無窮無盡的愛意在你身邊圍繞着，好好把握這愛的力量。	金牛座 魔術師的出現，正正代表着這星期的你們長袖善舞，無論是朋友聚會還是傾生合作事宜皆有出色的表現。	雙子座 力量牌的出現意味着你這星期要多留意家庭事，尤其是溝通的問題，要多加注意。
巨蟹座 不知何解愛侶總是不諒解，有着無窮無盡的疑問正向你連珠炮發，原因是月亮牌的能量在影響着你們的心情變得心緒不靈。	獅子座 面對大事件都能保持淡定，是你這星期的開運小秘技，只要能像節制牌一樣淡定就有錢財。	處女座 太陽牌的出現代表着你有些大計正在策劃中，雖然仍在磋商階段，但是成功在望。
天秤座 同樣擁有天秤的正義女神，代表了這星期要認真為自己編排一個正確的工作時間了，不能再這樣嬉戲度日的。	天蠍座 星星牌如像流星飛過一樣，為願望帶來新的希望與盼望，但都要記得努力實踐。	射手座 魔鬼牌的出現，係時候提醒你感情三角錯是不容易玩的，小心引火自焚。
山羊座 審判牌多數出現在改革或治癒的場面，這正好表示了你身體狀況和生活協調的問題需要好好調理了。	摩羯座 命運之輪代表你最近踏入新的運程、生活及思維，好好享受這自然帶來的改變，這是一生的一個蛻變。	水瓶座 抽到吊人牌，事情仍未得到解決或改善，距離結果及成功仍有大段路呢，還是別心急了。