

粵港澳生活匯

廣州

新天希爾頓隨軒：
加紫蘇花彫蒸(人均¥150)

講飲講食的港人都知道，餐館星級愈高，代表食材質量、檔次要求及服務水平愈高，消費者便愈可放心。在距廣州火車東站僅一步之遙的廣州新天希爾頓酒店中餐館隨軒，一直被許多港人所熟知。

酒店中廚行政副廚師長何卓君介紹，現在到冬至這100天左右的時間，是品嚐大閘蟹的最佳時節，過了這段時間大閘蟹就不好吃了。入秋後至10月底食公蟹為合時，此時公蟹的膏比較軟，而母蟹的膏比較硬。

何師傅強調，清蒸大閘蟹最能保持原汁原味，但對大閘蟹的新鮮度要求很高，加入紫蘇與花彫酒後蒸，煮熟的大閘蟹呈紅橙色，且沒有泥腥味，讓人食指大動。何師傅親自示範品嚐蟹膏的妙法：「含一口膏，將它頂在上顎，慢慢地，除有香滑黏口之感，還可覺蟹膏之鮮香甜佈滿整個口腔，油質甘香嫩滑，唇齒留香。」

熟客：夠新鮮 蟹油香味撲面來

熟客黃小姐是一個不折不扣的地道港產「食客」。據她介紹，每年逢9、10月份，只要全家人來廣州，都一定會經東站到來「食一餐」。

她表示，內地大閘蟹售價起碼比香港便宜三分之一，且新鮮度大大提高。「鮮是大閘蟹最吸引我的地方，蒸好的大閘蟹，揭開蟹蓋，一股特殊的蟹油香味撲面而來，蟹蓋上一層黃澄澄的蟹膏。用匙羹挖一口細細品味，香味妙不可言，桌上其他食物都黯然失色。」

地址：廣州市天河區林和西橫路215號廣州新天希爾頓酒店5樓

交通：步出廣州東站靠右邊步行至林和西路口轉右再直行70米

預訂電話：+86-20-66839999

玫瑰園酒廊：藥膳秘製不寒涼(人均¥120)

在港人常去的廣州中心地帶、優美秀麗的二沙島內，有一間以私房菜聞名的玫瑰園酒廊。行政總廚陳宇說，雖然大閘蟹人人愛之，但卻不宜多吃。原因大閘蟹性寒，多吃易身體不適，但如加入具藥用價值的中藥與之相配，便能使蟹既不傷身，又能保健。

雖然俗話說螃蟹可解藥效，但陳大廚表示，新推的這款「秘製藥膳大閘蟹」，用的十來種藥材包括淮山、杞子、沙參、薏仁、蓮子、芡實和茯苓等，並不屬於藥效強勁用於治療疾病的中藥，僅僅作為保健，螃蟹並不會破壞中藥材的性味。

陳大廚加以科學的烹飪手法，使得大閘蟹不僅保持鮮味，而且因為藥材的滋補作用，讓體質虛弱怕寒的人也可以吃到鮮美、別有一番風味的大閘蟹，既滿足嘴饞，又可以吃出健康，兩全其美。

新客：配飲藥膳湯很完美

第一次光顧玫瑰園酒廊的香港食客Mars稱，歎完這道「秘製藥膳大閘蟹」，再飲上一口熱氣騰騰的鮮美藥膳湯汁來為身體驅寒，如同傳統薑茶一般，為品嚐大閘蟹這道人間美味畫上完美的句號。

地址：廣州市越秀區大通路7號(廣東省中醫院斜對面)

交通：廣州大道轉入二沙島，由東往西行駛，第三個路口即可到達

預訂電話：+86-20-87351302

深圳

上海小南國：配鹹肉年糕口味無窮(人均¥130)

在江南一帶，臨湖而憩，飲一壺醇厚的花彫，啖一口蟹的美味，回味無窮。現在，港人無需奔走江南，只需北上深圳即可品嚐到正宗的膏肥黃滿大閘蟹，感受一番正宗的上海食蟹文化，享受美妙的蟹味之秋。

吃膩了清蒸大閘蟹，不妨品嚐下其他幾款特色做法。據上海小南國主廚介紹，今年首推的鹹肉百葉蒸大閘蟹，將傳統的鹹肉和百葉與大閘蟹一起蒸製，肉香、酒香、蟹香三種香氣融合為一，口味變化豐富，回味悠長，是不可多得的一種江南特有風味。

色香味俱全的年糕燒大閘蟹則是港人孫女士的最愛，該款菜品以糯軟年糕與大閘蟹同煮，久煮不爛，年糕更能充分吸收蟹的風味，與蟹味道相互滲透，蟹味濃郁，鮮嫩清香；年糕爽口，鮮香撲鼻。

地址：深圳南山區白石路東8號歡樂海岸曲水灣1棟C區(近海園二路)

交通：深圳灣口岸搭乘90路巴士在高新公寓站換乘45路，到白石路東站下車，往前走約180米到歡樂海岸。

預訂電話：+86-755-86060866 +86-755-88828833

福田香格里拉香樂園：全蟹宴(人均¥200)

距離福田口岸僅2個地鐵站的福田香格里拉大酒店，毗鄰深圳會展中心及市民中心，是香港商務人士談話聚集之地，金秋食蟹時，該酒店香樂園餐廳特別推出包含六道佳餚的「全蟹宴」套餐，共享秋韻雅意。

據主廚董師傅介紹，「全蟹宴」包含醉八仙、蟹粉平橋豆腐羹、清蒸紅膏大閘蟹、蝦蟹爭輝等六道烹飪手法各異、以大閘蟹為主料的美食。「醉八仙」以花彫酒浸泡為主要烹飪方式，將大閘蟹、河蝦、沙白、花螺、黑蒜、菱角、毛豆、馬蹄八種食材在新鮮荷葉上陳列出來。入菜的大閘蟹選用重二兩半(港制三兩三)的興化紅膏蟹炮製而成，肉質細嫩、色清如玉，食之，花雕酒香氣濃郁，令人回味無窮。

董師傅表示，以大閘蟹為主要原料的美食中，「蝦蟹爭輝」採用了麥片沙丹蝦、蟹黃蛋白和香烹小河蝦三式佳餚，分別用傳統油炸、清蒸、和爆炒三種烹飪技巧呈現出食材的鮮美；由蟹黃、蟹肉和豆腐與老雞湯烹煮而成的蟹粉平橋豆腐羹，鮮嫩爽口的豆腐被切成纖薄的菱形，頗具視覺美感，湯羹濃郁鮮香且營養滋補功效顯著。

食客：氛圍閒適 食材新鮮

港人周先生表示，已連續2年在香樂園品嚐「全蟹宴」，看中餐廳輕鬆閒適的氛圍，時令菜品也較為新鮮，「除了清蒸大閘蟹外，還有其他與蟹相關的菜品搭配，商務洽談時的用餐選擇更加豐富多樣。」

地址：深圳市福田區益田路4088號福田香格里拉大酒店

交通：深圳地鐵會展中心站出站後步行200米

預訂電話：+86-755-21513838

■上海小南國新推大閘蟹菜式，甚獲食客的喜愛。



■福田香格里拉香樂園的蟹黃包。



■上海小南國新推大閘蟹菜式，甚獲食客的喜愛。



城事特搜

避逅

大閘蟹 齒頰留香黃

穗深蟹季覓食全攻略

達人選蟹五指標

達人資料：于浩，蘇州市陽澄湖大閘蟹行業協會理事單位負責人。

- 一、看蟹殼：殼背色澤鮮明，有光澤，且呈墨綠色的，一般都體厚堅實；呈黃色的，大多較瘦弱；能挑選到「金毛金爪」的更好。
- 二、看肚臍：肚臍突出來的，一般都脂肥膏滿；凹進去的，大多是體不足。當用手拿蟹時還要覺得夠「重」，這才挑到肥美多膏，蟹肉豐滿的大閘蟹。
- 三、看蟹足：足爪結實，蟹足上「腳毛」叢生，一般都膘足老健；無毛的，大多是體軟無膘。
- 四、看雌雄：俗話說，農曆八月挑雌蟹，九月過後選雄蟹。因為農曆九月過後雄蟹性腺成熟好，滋味營養最佳。一般肚臍圓形為雌蟹，肚臍尖形為雄蟹。
- 五、看活力：將蟹翻轉身來，能迅速用蟹足彈轉翻身的，說明活力強。也可通過其「橫行」來觀察，爬行時肚腹離地者就是好貨。

記者 劉子靜

秋風起，秋意漸濃，金秋食大蟹那獨特的美味，歷來被眾多美食家和文人雅士所傳頌。唐代詩人李白曾讚道：「蟹螯即金液，糟丘是蓬萊。且須飲美酒，乘月醉高台。」由此可見，任誰也不能忘記那蟹黃如瑤瑤、蟹膏似白玉的大閘蟹。在這吃蟹的季節，穗深兩地餐館陸續推出許多大閘蟹特色菜式，那滋味可謂無「蟹」可擊……

■隨軒出品的大閘蟹系列，甚受香港食客歡迎。

■用藥膳燉出來的大閘蟹，口感鮮甜且不寒涼。

清蒸大閘蟹 如何選蟹 醋

跟我走 有着數

清蒸是大閘蟹最經典的做法，最能體現大閘蟹原汁原味，配以極品蘸醋，充分體現蟹味之鮮美、蟹肉之細嫩。大紅浙醋以糯米為原料，經醋曲、糖化、酒精發酵和醋酸發酵，後加白醋熬製而成。

珠江橋大紅浙醋 ¥5.70元/500毫升

採用精選大米、香辛料，配以紅曲，採用傳統工藝釀製而成，不添加醋精，具有紅潤、清香、酸味柔和不刺喉等特點。除了蟹等海鮮外，還適宜於搭配麵條、餃子、涼拌菜等。

廣味源大紅浙醋 ¥3.36元/630毫升

廣味源大紅浙醋算是價廉物美。色澤呈玫瑰紅色，酸味柔和、微甜，澄清透亮。

懶人享蟹醋：清蒸大閘蟹和薑絲、黑醋是最廣泛的搭配法，其中以南派鎮江香醋最為經典，當然也有北派山西老陳醋搭出來的小驚喜。而對於快節奏生活下的懶人來說，不用再費勁切薑絲等調配，廠家調配好的蟹醋也不妨一試。

東湖山西老陳醋 ¥14.5元/500毫升

山西老陳醋集團的「東湖」品牌，是北派陳醋，傳承傳統釀製工藝，選用優質高粱、大麥、豌豆作為原料。呈紅褐色且有光澤，陳香濃郁和諧，口感綿軟。

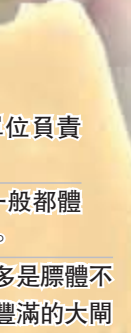
恒順鎮江陳醋 ¥7.8元/250毫升

選用鎮江香醋，加以生薑調製而成，氣味香馥，滋味鮮甜綿長。既可調和食物的屬性，又能襯托大閘蟹的滋味，是懶人的貼心醋。

鼎峰白醋 ¥3.5元/500毫升

鼎峰白醋靠價廉物美成為大廚們的「御用之醋」。上海鼎豐創建於清同治三年(1864年)，是個老字號。這款釀造醋以大米為主要原料，經傳統發酵工藝釀製而成，具有酸、綿、柔、香及色澤通透等特點。

記者 郭若溪、實習記者 黎柳茜



穗深美食、演出等折扣資訊

深圳

1 深圳歡樂谷魔術節暨魔術大賽

10月1日至7日，深圳歡樂谷將舉辦第十五屆國際魔術節，蒙地卡羅「金魔棒」獎獲得者、美國荷里活魔法城堡主場表演嘉賓——意大利魔術大師Erix Logan帶來專場魔術表演，更有13國的30餘位頂尖魔術大師帶來遍佈全園的繽紛魔術秀等，共同開啟全球魔術盛會。

2 深圳觀瀾山水田園

十一黃金周期間，山水田園首推「老人免費、一票玩三園」的優惠大禮。「老人免費」是指60歲以上的老人在家人陪同下免費遊園。

廣州

1 莎士比亞環球劇場《仲夏夜之夢》

時間：9月26日-27日

場館：廣州大劇院—歌劇廳

票價：¥180、¥280、¥480、¥680、¥880(VIP)

2 寧峰、佩特連科與皇家利浦愛樂樂團音樂會

《天才與傳說》

時間：9月29日

場館：星海音樂廳—交響樂演奏廳

票價：¥280、¥480、¥680、¥880、¥1,080、¥1,280

特搜記者 郭若溪、

實習記者 黎柳茜

本報讀者訂購優惠

香港文匯報 WEN WEI PO

1、深圳歡樂谷優惠至今年底

請剪下印花，連同本人香港身份證使用，購買深圳歡樂谷日場門票即減¥30元（即由原價¥200/張減至¥170/張）。

電話：+86-755-26949247

本優惠截止日期：2014年12月31日

地址：深圳市南山區僑城西街歡樂谷

交通：羅湖/福田口岸乘深圳地鐵至世界之窗站下車，A出口步行3分鐘即至。



■深圳歡樂谷。

2、廣州玫瑰園酒廊金秋歡禮

剪下此印花，光臨餐廳並品嚐大閘蟹系列菜式，可享受菜品「9折」優惠。

本活動截止日期：9月30日

地址：廣州市越秀區大通路7號（廣東省中醫院斜對面）

■玫瑰園酒廊的秘製藥膳大閘蟹。

