



■趙老先生伉儷為新光打拚多年，現在交由Michael及哥哥打理，兩兄弟同心地經營。

近日，天氣開始轉涼了，已感覺有點秋意，提醒大家是時候吃點時令菜。說到搵食好去處，香港的確是臥虎藏龍，遠近隨你選擇。今期，筆者帶大家走訪香港、九龍、新界品嚐各式廣東菜，先一嚐兩間獲獎食肆的菜式，一是在「中國烹飪名廚比賽」中勇奪金獎的新光潮州菜館大廚 Michael，主力潮菜；另一是獲得「聯合國中國香港美食節之嘉許獎」的滿庭芳，還有新開的尖沙咀新斗記，品嚐其嶄新的三道粵菜，滋味無窮。

文：吳綺雯 攝：張國威、Jimmy Tang、雨文



■滷水絕對是每家潮州菜館的心血，新光的滷水已有三十年歷史，每個星期都要放血和雜質，碎骨，每次放走四分一桶，然後再加配料如玫瑰露，花椒八角；才能讓滷水味道夠穩定。



■潮州人用隔夜飯而非白米做粥，加上好的湯底和葱，芹菜絲，肉碎，冬菇絲，方魚等配料，粥底鮮甜，非常回味。

■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

秋日滋味無窮



■避風塘炒蟹

■採用澳洲蟹，大約一斤四兩重至兩斤半，加入各配料炒至入味。蟹肉鮮嫩而惹味，讓人欲罷不能。

招牌潮州菜 味味新鮮講究

新光潮州菜館在銅鑼灣至今已逾三十多年，經營多年以來一直堅持用最新鮮上盛的材料，對細節處處關心，在嚴格的準則下做出多款好菜。其招牌菜人人叫好，晚晚座無虛席，為香港中潮潮菜的表表者。菜館有不少招牌菜，其中的「潮州糖醋麵」表面簡單，其實大有學問，其他人多用鹼麵，潮州人卻用全蛋麵，麵的味道和質感更好。做糖醋麵的油要滾，把麵放在滾油中，讓麵餅變鬆，麵條就會疏氣，就可以吸收到高湯的精華。正因為麵夠鬆，麵夠入味，即使不加糖醋進食亦不會淡而無味，反而會吃到高湯裡的鮮甜肉味。

另一味「黃金瀨尿蝦」選材亦不馬虎，一隻體型大的約十四兩重，長大約十六至十八吋，非常有「霸氣」。要先把蝦炸至七成熟，以圓圓的優質蛋黃推到起泡，加上葱和蝦煮至入味。老闆解釋扁蛋黃較硬身而且味淡，只合適用作蒸肉餅，而新鮮的蛋黃偏圓，味道更好。

■非常有「霸氣」的黃金瀨尿蝦，用優質蛋黃推到起泡，加上葱和蝦煮至入味，入口黃金的外衣下，蝦肉鮮甜又彈牙好惹味呀！

「滷水鴨肉」肉質鮮嫩入味，原來做法非常講究。鴨用冰鮮油頭鴨，比急凍鴨新鮮，價錢亦比較貴；急凍鴨要用水解凍，難以放血，所以即使成本較低亦不會用急凍鴨煮滷水。煮滷水鴨肉要煮大約三小時，鴨背肉薄，胸肉和脾肉厚，控制得不好肉就會熟得不均勻。所以煮鴨中途要在鴨身上打針，讓血水排出之餘更入味。功夫了得的師傅會在有肥膏的位置打針，煮鴨是肥膏流出針孔就會縮小而且鴨肉更肥瘦均勻。新光酒樓還有其他人人讚頌的招牌菜，如「潮州凍花蟹」和「蠔仔肉碎粥」等，道道正宗味美，不容錯過。



■潮州糖醋麵

■麵用高湯煮然後要慢慢煎到脆身，稍微過火麵就會爛，所以這個步驟非常考功夫。



■黃金瀨尿蝦

新界



■門回擺放不少合照，圖為「滿庭芳」董事與潘基文的合照。



■乳豬皮脆肉嫩，味道濃郁。

■「世外桃源」，大番茄配上冬菇和粟米粒，健康得來又可口。

■燒鵝是「滿庭芳」的招牌菜，自家製作，非常入味。

時令廣東菜 帶點四川風味

當進入天水圍嘉湖海逸酒店的一樓，遠望已看到火紅的門口，黑底黃字的大牌匾，上面寫上「滿庭芳」，甚有四川風味。店內相當寬敞，裝潢不算奢華，但絕對坐得非常舒適，每張枱之間空間較大，絕無一般酒樓背對背面坐的壓迫感。大門外掛着不少照片，當中一幅是酒樓董事與聯合國秘書長潘基文的合照，因為酒樓早前獲得「聯合國中國香港美食節之嘉許獎」，於是筆者便遠道來到天水圍，一嚐地區名牌食府又大件又抵食的時令廣東菜。

頭盤先來一道燒乳豬，賣相跟一般乳豬無異，細心一看，會發現這道乳豬比外面的酒樓件數較少，原來廚師用上小乳豬，確保肉質更鮮味。蘸上砂糖和醬汁，乳豬未入口，已感受到那陣濃濃的豬肉香味，咬下去，一整桌的口腔都發出清脆的聲音，可想而知之乳豬皮極脆，肉質亦相當鮮嫩，多吃幾塊也不覺得油膩。而宮保蝦球帶子盒賣相極之吸引，金黃的炸蝦球配上鮮甜的醬汁，非常開胃，帶子盒由原粒帶子酥炸而成，入口彈牙，且吃得出蝦球和帶子都相當新鮮，絕非一般雪藏貨。

接着來一道「世外桃源」，是筆者最為喜歡，橙紅色的番茄，相當巨型，不禁令人好奇是哪裡出產的番茄，酒樓經理介紹此番茄來自內地，內地番茄可以種得很大很大，而且鮮甜。大番茄旁邊配上黃色的湯羹，顏色搭配非常漂亮，大番茄裡藏着冬菇和粟米粒等素菜，健康可口。

燒鵝是「滿庭芳」的招牌菜，皮脆肉嫩，肉汁滿滿，令人不禁豎起拇指，大讚好味道。這裡的燒鵝全是自家製作，跟外面的燒鵝專門店沒有兩樣，但價錢卻便宜一大截，超值。蘿蔔浸東星斑非常鮮甜，以東星斑造出魚湯，配上鮮甜的蘿蔔絲，令鮮味大大提升。鮮鮑南瓜雞煲，三種風馬牛不相及的食材，味道卻出奇地配合，尤其炸南瓜，鮮甜無比。

三嶄新粵菜 延續地道經典

本地星級粵菜餐廳新斗記早前再於尖沙咀開設分店，新斗記總廚周國興師傅更特別為新店創作了三道嶄新珍味菜式，以經典招牌菜色延續地道風味，如百花煎釀帶子、懷舊骨香鴿脯及荷香白玉羅漢。



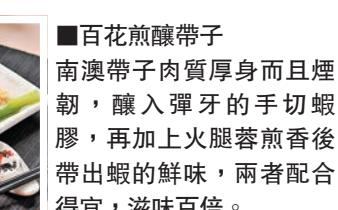
■懷舊骨香鴿脯

經典懷舊名菜，選用約30日大的乳鴿，肉質鮮嫩，以巧手刀功去骨起肉，炒香鴿脯及炸鴿骨，再以軟滑及營養價值甚高的乳鴿蛋伴碟，風味十足。



■荷香白玉羅漢

選用4至5斤的冬瓜，瓜身比較軟滑，配以鮮冬菇、雲耳、雪耳、馬蹄片及百果肉作材料，用荷葉伴碟，令菜式帶有淡淡的荷香味，味道清淡芳香。



■百花煎釀帶子

南澳帶子肉質厚身而且煙韌，釀入彈牙的手切蝦膠，再加上火腿蓉煎香後帶出蝦的鮮味，兩者配合得宜，滋味百倍。

九龍



■新斗記總廚周國興師傅

財有正、偏、橫

古語有云：「人為財死，鳥為食亡」。現代商業社會一切以利潤效益為依歸。財是人類生存不可或的頭等大事。不過在追求財富之前，應該弄清楚自己與財的關係，即你的命格裡含有正財、偏財、橫財抑或無財。「正財」，一般泛指固定性的經營利潤或受僱者的工資薪酬。這種收入多數是身體力行、辛苦勞動所得。「偏財」是因應市況隨時調整的「海鮮價」行業，例如股票、證券等，或固定收入以外投機所賺取的利益。「橫財」則是賭博或意外拾獲，「跑馬」或投注所得彩金。命乃與生俱來，是無法改變的。於是很多人想方設法，希望借助外力可以改善運氣及際遇，因而齊戒沐浴，放生行善，擺設招財納福風水陣等。泰效與否，關鍵在命中有沒有財星，以及財星之性質。如果知悉命主以正財為用，相應風水佈局便要着重催谷正財位。同理，若命主偏財，便要全力催旺偏財星。因事制宜，對症下藥，直接神輔命局，這才是風水佈局的真正意義。

人貴在知己知彼，不了解自己與財的關係而盲目追求往往會得不償失。好像小學同學蝦仔的舅父，三十年前靠推木頭車在九龍城賣鹽水豬頭皮，一家五口，生活簡單樸實。有次買六合彩中了頭獎。當時頭獎獎金有二百幾萬元之多，令蝦仔舅父以為自己從此時來運到，以致扔棄木頭車，開始過大海到澳門葡京做職業賭徒。歷經大半年日夜不分的賭仔生涯，不單輸掉那筆頭獎彩金，還欠下一身賭債……蝦仔舅父說小時候在鄉下曾有相士說他命中多財星，本來是發財相，可惜身弱難以承受。於命理學而言，出生的日子過弱，就是俗稱的「財多身弱」。財本以難守，若再強求必會招來禍患。所以還是那句老話：「命裡有時終須有，命裡無時莫強求」。

文：勞斯

藏傳秘卦—生肖

文：鑽治

「樹欲靜而風不息，子欲養而親不在」這句至理名言是教我們要把握現在，勿失良機！

要知道機會是不等人的，而苦難的敵人永遠就是努力不懈，所以良機勿失！

留得青山在，哪怕無柴燒。若然你是有料子的，在哪裡也能發揮所長，一切在於時機而已。

一分耕耘一分收穫，若然你真是覺得對的就要把握機會努力改進，成功距離不遠矣。

火星卦象啟示屬牛的朋友們，要好好留意一下自己的牛脾氣呢！

這世界上是公義循環，天網恢恢疏而不漏的。雖然今天若有所失，但天公是會眷顧有心人的。

上天會眷顧你的問題，因為太陽星入注一定會照耀你的，一切但求無愧於心。

人緣桃花星入注本周運程，從事人際有關的工作真是無往而不利。

是非謠言滿天飛，來說是非者便是是非人，切記慎言！

三心兩意穿雲間，搖曳風姿勝蝴蝶，切勿貪勝不知輸，引得人財兩皆空。

心煩氣躁火燒心，一點一事皆不濟，漸生悔意當當初，其實在於時機到，良機一到便知曉。

順風順境添如意，自身努力不懈，一定運沖天雲霄，良機時刻勿錯失。

塔羅星座

文：BENNY WONG

今周壓力會比較大一些，可以試試佩戴白水晶的飾物，絕對有幫助。

太陽石的手鏈能令你增加自信心及改善你的人際關係，使你在工作中更有魄力。

要做到盡善盡美其實是很難的，要知道世界哪有完美，所以要記得缺陷美的真意呀。

如果覺得運氣真的如此不濟的話，可以向上天祈禱，你的守護天使一定會聽及協助你解決難題的。

本星期有無比的工作量，辛勞非常。當然這亦是顯得你發展暢順及能幹的表現。

工作上遇上新挑戰，令你有點吃不消。綠色的月亮石飾物能舒緩你情緒壓力，有助工作發展。

黃水晶能夠帶動你本星期的財富哩，有利做生意的朋友及投資者。

心情大上落落，終於這星期能夠放鬆下來，得到真正的休息時間。

紫水晶的吊墜有助你減少本星期的大頭蝦及因忘掉而帶來的損失。

這星期遇着氣管喉嚨有點問題，令你心情不佳無處發洩，難為愛侶了！

紅色是你的幸運色彩，這星期能夠多運用的話，各方面事情也會有所裨益的。

小小苦楚真的等於一種激勵，如沒有早前的艱苦，就不能造就今天的你，所以要努力。