

情迷西餐 矜貴滋味



■Mezzo提供舒適的用膳環境，是朋友或家庭聚會的理想選擇，大廚以美式手法烹調意式美食，如薄餅、意粉、漢堡、燒烤、海鮮等。



■情迷法國黑松露菜式

中秋節剛剛過去，相信早前已吃了不少中菜，不如今天開始換換口味，轉而品嚐一下西餐，當中尤其是富豪九龍酒店的Mezzo及金域假日酒店的咖啡廳，分別都推出了一系列的法國黑松露菜式及龍蝦菜式，兩種食材都可算是矜貴，就趁着初秋時節，三五知己聚會一下，花600元左右品嚐一頓豐盛的矜貴西餐。

文、攝（部分）：吳綺雯

黑松露菜 芳香馥郁

首先，富豪九龍的Mezzo一向以供應美式意大利菜為主，配合其舒適用膳環境，是一眾親朋好友聚會的理想選擇。不過，今個月，餐廳呈獻一系列以芳香馥郁的法國黑松露炮製的滋味佳餚，推出「情迷法國黑松露」菜式，帶給大家奢華的體驗。

黑松露又被譽為「餐桌上的黑鑽石」，是世界三大珍饈之一，其盛產於法國普羅旺斯，屬矜貴食材。酒店行政總廚林志榮師傅為一眾饕客呈獻九款既芳香四溢又賞心悅目的黑松露菜式，如香煎鴨肝牛柳伴黑松露碎酒汁、香煎牛仔柳伴黑松露忌廉汁、香煎黑鱈魚伴黑松露及香草牛油汁、龍蝦沙律伴蘆筍及巴馬火腿配松露醋汁、黑松露蛋麵配巴馬芝士汁、黑松露薯蓣伴芝士野菌、野菌莧菜沙律伴檸檬松露汁及黑松露雅



■黑松露薯蓣伴芝士野菌

枝竹湯等。

當中如野菌莧菜沙律伴檸檬松露汁，選用澳洲空運的莧菜，加入蜜糖、清新的檸檬汁及芬芳馥郁的黑松露汁，味道獨特。而黑松露薯蓣伴芝士野菌屬必吃推介，自家製的薯蓣以薯蓉包裹着味濃的巴馬芝士，再以黑松露作點綴，啖啖矜貴滋味。黑安格斯可謂牛中之極品，香煎鴨肝牛柳伴黑松露碎酒汁以肉



■香煎鴨肝牛柳伴黑松露碎酒汁

嫩多汁的黑安格斯牛柳和法國鴨肝入饌，伴以特製的黑松露碎酒汁同吃，更能突顯牛柳的鮮味。

最後，大家可品嚐黑松露意大利奶凍伴朱古力脆脆，為這頓盛宴畫上句號。黑松露味的奶凍入口軟滑，不甜不膩，而朱古力脆脆及開心果碎更提升了奶凍的口感及層次。如你是黑松露迷，就趁9月30日前去品嚐了。

龍蝦菜式 大快朵頤

如想暢快地一次過吃到不同款式的龍蝦菜式，可去金域假日的Bistro on the Mile咖啡廳。由即日起至10月31日，特別為龍蝦粉絲推出以龍蝦為主題的自助晚餐，推介菜式有大大隻肉質爽嫩的波士頓凍龍蝦、龍蝦蟹肉蝦略嘜、龍蝦牛油果沙律、龍蝦卷、龍蝦芒果莎莎醬、龍蝦忌廉芝士卷、龍蝦啫喱、龍蝦茴香沙律、雜菜龍蝦沙律、龍蝦橘子沙律、泰式柚子龍蝦蟹肉沙律、龍蝦帶子大板燒、龍蝦千層麵、薑蔥炒龍蝦鉗、



■蘑菇汁焗龍蝦



■炸珍寶蝦天婦羅

龍蝦蒸蛋及蘑菇汁焗龍蝦（只限周末供應），還有每位食客更可獲得一盅香味濃郁的酥皮龍蝦湯，各式各樣的菜式，務求令龍蝦迷大快朵頤。

而自助晚餐每天除了供應主題菜式



■龍蝦千層麵



■金不換炒龍蝦鉗



■龍蝦帶子大板燒

外，更有瀨尿蝦、凍龍蝦仔、凍蝦、凍藍青口、日本長腳蟹、香煎羊扒、香燒牛肋骨、燒豬手、燒牛肉、椒鹽魷魚、豉汁龍蝦球等美食。壓軸甜品更是數不完，源源不絕供應的Haagen Dazs雪糕、奧地利蘋果卷、雞蛋仔、麵包布丁、意大利芝士蛋糕、木糠布甸、朱古力馬卡龍、紅桑子啫喱及葡撻等美味甜品。

同期加味

極上熊本滋味直送香港

日式丼物專家井井屋（DONDONYA）一直致力提供正宗日式丼飯及多元化日式餐目，每年更積極走訪日本全國，搜羅不同縣市名物，將東瀛滋味帶到香港。日本各地傳統美食、特色縣產多不勝數。

繼早前青森及德島縣限定餐目後，餐廳今次與九州熊本縣合作，精選數款採用優質熊本直送食材的特色美食帶來香港——「熊本黑毛和牛井定食」、「熊本黑毛和牛烏冬兒童定食」及「熊本黑毛和牛親子餐」等，為食客帶來極上和食料理享受。

熊本縣位於日本九州的中央，三面環山，除了美麗的大自然景觀外，天然資源亦十分豐富。熊本以農立縣，加上正快速發展的畜牧業，令當地名產多不勝數，因此有美食寶庫之稱。今次限定餐目就嚴選了熊本縣產的黑毛和牛、草莓及南瓜作食材，盡顯熊本滋味。

當中的「熊本黑毛和牛井」選用高質的熊本A4黑毛和牛，脂肪分佈均勻，肉味濃郁。於淋上特製「熊本燒牛肉汁」的飯面上鋪滿燒至金黃色、脆身香口的和牛肉片，伴以蛋黃、酸忌廉醬和黃芥末汁，味道層次豐富。另外，「熊本黑毛和牛烏冬兒童定食」同樣以熊本A4黑毛和牛炮製而成，配「熊本南瓜沙律」、玉子燒及特色炸物，更附有「Kumamon」造型包裝的「熊本奶油蛋糕」，深受小朋友歡迎。



■「熊本黑毛和牛親子餐」



禪悟居士，正職與玄學、術數無關，信奉藏傳佛教，自初中開始在「玄學發燒友」父親耳濡目染下接觸面相、紫微斗數、八字等知識，再經父介紹認識了教授佛法之恩師，除學習佛學之外，恩師亦傳他文王卦及陽宅風水至今35個年頭。2013年通過禪定，悟得前所未有的契機，終明白了五行與際遇實相之間的關聯性，像石破天驚一樣，整合了一套獨一無二、與宇宙本體相應的禪悟姓名學，依此因緣，新以公開部分千古未傳姓名學之奧秘，望有緣人得到裨益！

facebook: 禪悟——千古未傳姓名推命學

地點紫氣的應用（續）

（接上文）繼2007年丁亥年有紅潮出現的五行丁壬，海水有溫度暖化，出現紅潮，在今年2018年9月壬午日在美國佛羅里達州西南海面也出現最大規模的紅潮侵襲，午中藏丁己，丁壬合化木變成紅潮，（海中有溫度自然繁衍水中植物）。當然，聰明的讀者會問，為何會是發生在美國？

日 月
壬 庚
午 申
丁己 庚壬戊

皆因月令庚申月，庚（西方）的霸王（前文提到盡收西方紫氣的地點，就是美國！通根即天干庚通在地支申中庚壬戊，庚強而有力，故美蒂自然配合時空的五行是主氣庚，就能相應的地點美國，再遇壬丁，故有紅潮襲擊美國佛州。

然而，地點的紫氣對我們的姓名原來也有關鍵的作用。

例如：譚 庚 天 我
志 丙 人 異性宮 夫妻宮 內卦
源 申 地 晚輩宮 子女宮 外卦

按姓名總局的功能，除前文所教之功能，異性宮，夫妻宮屬內卦，晚輩宮，子女宮屬外卦外，也分為天，為最上，即我，地為最下，即地。人在天地間，所以原本的名基為惡劣，為何也可當政府高官？理由無他，就是因為此姓名學屬於香港人，即今天所談及之地點紫氣的原因，變了本來由甲木生丙火生庚屬凶格，我被嚴重之剋盡，實在不祥，幸全賴香港回歸祖國後，有己土之紫氣，故甲己合化極大之土，形成丙火被土洩其氣，丙變成丁之力度，丁遇庚即以火煉金，反而得貴，得以理順。

若論時運，姓名學內也有順行和逆行：

男命(-) 男命(+)
周 乙 50-70 譚 庚 1-20
星 庚 20-50 志 丙 20-50
馳 甲 1-20 源 甲 50-70

男命遇(-)我，周星馳此例就屬逆行，即從最底那個「馳」字作為1歲至20歲，中間「星」字作20歲至50歲，最後周字則50歲至70歲。若論：

周 乙
星 庚 夫妻宮
馳 甲 子女宮

首先，星馳意境不錯，普遍認為星星可以馳騁於天際，自由自在，即能發揮抱負的意境，從事創作更充滿創意，不過在創作過程中，充滿不確定性和衝擊，因為甲庚沖剋，亦因此宮也代表夫妻宮和子女宮，故兩宮所代表的婚姻及兒女是很難得以孕育成功。

幸此名亦受香港紫氣所影響，即甲己化土，自然變了土上現金亦得資產，時機一到，乙庚剋合得大名，由於成名需付出代價，剋合代表並不如外間所想，是很喜悅的。

再講，阿里巴巴的接班人，亦是馬雲的接班人張勇，從名字張（丙）勇（庚）看來，庚被剋，本來不是很好的格局，雖然，庚代表貴，本來庚不喜丙來剋，但火相向上，金在下並不會大傷，只是不喜，一般情況，丙庚，會有本末倒置，顧享樂的特性，但此名在內地則以戊土之紫氣加之，故丙火生土（戊土）生庚，反而得貴。

食得滋味 文：雨文

廚藝精英盡展中餐精髓

「李錦記青年廚師中餐國際大賽2018」圓滿舉行，賽果日前揭盅，鄭德洙（韓國）以其珍饈「130周年魚香富貴丸子」，巧妙搭配食材和運用李錦記醬料和調味品，成功從42位參賽青年廚師脫穎而出，勇奪「李錦記130周年最佳味道傳承大獎」。

42位分別來自澳洲、加拿大、中國內地、哥倫比亞、捷克、法國、日本、韓國、馬來西亞、新西蘭、新加坡、台灣、菲律賓、荷蘭、美國、香港及澳門等17個國家和地區的青年中華廚藝精英雲集香港，角逐「青年廚王」的王者寶座。在一連兩天的比賽中，青年廚師們須在90分鐘內利用大會指定材料，配以李錦記醬料和調味品製作中餐菜式。

評審團由七位國際中餐名廚組成，包括陳惠

■李錦記醬料集團主席李惠中與各評審和得獎者合照



榮大師、近藤紳二大師、梁輝雄大師、李耀雲大師、呂敬來大師、馮渭迅大師和楊利華大師。內地的烹飪大師李耀雲大師表示，今屆賽事以「環球薈萃 突破經典」為主題，讓參賽

者在佳餚設計及烹調技藝上盡情揮灑創意，作品讓人耳目一新。他們期望各青年廚師未來能運用李錦記醬料突破界限，創作更多佳餚，並肩發揚中華優秀飲食文化。



■「最佳創意獎」得主鄭德洙的「130周年魚香富貴丸子」



■「最佳造型獎」得獎者正田昭一郎的「輝耀姬物語」



■「最佳醬料搭配獎」得獎者葉銘惠的「鳳舞繞玉龍」

塔羅星座

文：BENNY WONG



工作上可能會遇見是非，勿一時衝動，要沉得住氣！



不安的情緒只會令到事情更壞，是非亦會不斷，三思而後行！



遇上不平事，一定要暢所欲言，不然留下一連問號！



慎防大使、朋輩借貸，以及投資買賣損失！



一切在於變動，成功得失，取決大膽求變！



縱然有難事也安然度過，身邊總有貴人在保佑。



人緣運活躍，單身人士可望脫離孤寡行列，已婚的就要安分守己喇。



吃喝玩樂一天，只會累積更多酒肉朋友，適可而止！



當知道自己真正需要時，就要立即行動，勿錯過機會！



事業有成，得以發展，好好把握，更上一層樓。



心緒不寧，愛侶多爭吵，若有重要事，還是別急於一時！



適宜團體合作，一人難成。先難後易，事半功倍。