

以為傳統中菜總是沉悶無新意？看過唐人館推出的新派中菜後，讀者也許會對中菜的印象完全改觀。記者近日到申環置業廣場的唐人館採訪，由第一道仙氣十足的前菜拼盤，到最後的特色甜品，每一道都讓人驚喜萬分。負責掌廚的行政總廚張嘉裕，髮型新潮，談吐幽默，大概猜想到他不是會走傳統尋常路線的老派廚師。張嘉裕過去曾在上海、北京和呼和浩特（內蒙）的五星级酒店掌勺，對於不同派系的中菜均有涉獵，累積多年經驗後，再鑽研發展獨特的烹調風格。他擅長將「平凡」菜式做得不平凡，在當中注入新意、創意與玩意，例如菜館最馳名的「菠蘿飽」，就是將平民菠蘿包和矜貴的鮑魚二合一，由味道到名字，都顯示了廚師集玩味與創意於一身的心思。



唐拼（前菜拼盤）集合了多款味道清新的食材，十分開胃。

解鎖神秘隱藏菜單

餐館近日推出「品·嚙」午市及晚市套餐菜單，將昔日的隱藏菜式全部「擺上枱」。晚餐共有七道菜，前菜拼盤「唐拼」集合了鮮滑白玉涼瓜、唐人館叉燒、胡麻醬拌鮮黑番茄及涼拌麻辣蓮參，配以來自本地農場的新鮮水耕菜及自家製柚子醬汁，味道清新開胃。之後，服務員端來一道在上海西餐廳流行的金必多海鮮濃湯，單看名字已覺貴氣，這款湯品是清末時



金必多海鮮濃湯源於清末上海的傳統菜式，張嘉裕將之做成為一個跨菜系的變奏版。



總廚張嘉裕「川粵合流」的代表作麻辣炸子雞。

期專門迎合上海富人而創作，傳統的金必多湯湯底以忌廉濃湯製成，而總廚張嘉裕則將京菜的宮廷濃湯做法與忌廉湯底結合，再用上新鮮基圍蝦、北海道帶子和花蟹肉作配料，用料延續貴氣，濃湯香醇鮮美。

牛肋肉高驚喜

主菜有麻辣炸子雞、自家製仁稔燒脆皮雪花牛肋肉，以及三十年老陳皮羊肚菌雞油花雕蒸巴丁魚，食客可三選三。記者偏好



三十年老陳皮羊肚菌雞油花雕蒸巴丁魚。

牛肋肉及炸子雞，前者外皮炸至金黃香脆，內裏是非常軟嫩的牛肋肉，脆軟雙重口感增添滋味，配上仁稔醬，風味十足。炸子雞甫上桌，「霸氣」外表已備受矚目，同桌友人紛紛討論其辣度，總廚以粵菜傳統的炸子雞為基礎，並於醃製和「上水水」加入辣味元素，在淋油炸雞時也是用上自家煉製的麻辣油，使辣味不只流於表面。這道「川粵合流」的炸子雞，辣得讓人上癮。至於馬來西亞五大名魚之一的巴丁魚，選用了頭腦的部位，服務員會即席將三十年的老陳皮切碎提鮮，芳香撲鼻。

新派中菜 鮑羅萬有

「越神秘，越吸引」這個原則不單適用於愛情，還能應用在餐飲上。所以，城中名廚的「隱藏菜單」，向來讓美食家躍躍欲試。獲米芝蓮推薦的唐人館卻反其道而行，將隱藏菜單全面公開，並融合京、川、滬、粵等菜系的精髓，創作出將菠蘿包與鮑魚合一的「菠蘿飽」、名為「炸彈」的油炸西班牙流心蛋等創意佳餚，將中菜包羅萬有、博大精深的特色，毫無保留展示在食客眼前。

撰文、攝影（部分圖片）：Ruth

行政總廚張嘉裕曾在內地數個中菜「煮場」城市磨練廚藝，對粵菜、川菜、魯菜及京菜的鑽研最深。



▲記者至愛的自家製仁稔燒脆皮雪花牛肋肉，外脆內軟。

▶玩味十足的「菠蘿飽」，打卡一流。

「炸彈」的美味威力

最令記者期待的是聞名不如見面的「炸彈」，這款名字甚具玩味的菜式，自2019年以隱藏餐單形式推出，現時不再低調，直接「上枱」。廚師先將以台灣米煮成的飯，包裹着流心狀態的西班牙蛋，沾上蛋漿後裹上麵包糠，

再以炸子雞的淋油方式炸至表面金黃。總廚會先將「炸彈」放進石窩內，再淋上海海道十勝豚肉燥、櫻花蝦木魚花拌勻，非常惹味，即使晚餐已近尾聲，仍可以多吃兩份。

最後，這頓豐盛中菜宴以一碗清涼爽滑的冰粉作結，為依然炎熱的秋天帶來絲絲涼涼的驚喜。



「炸彈」自2019年起一直以「Off Menu」形式推出。



冰粉色彩繽紛，爽滑可口。

和風班戟 味遊京都

日本歷史古都京都，向來受港人喜愛，當地逾60年歷史的菓子老店京榮堂近年創立新世代和菓子品牌「京都仁王門」，今年並登陸香港，開設首間海外分店「茶寮京都仁王門」。新店提供香港限定的招牌班戟、傳統御膳及定食、忌廉烏冬及吐司等，讓食客品嚐地道和風滋味，縱未能親遊京都，也可以味遊京都。 撰文、攝影：Janice



掃描觀看採訪視頻。



期間限定的赤色林檎班戟，HK\$118。

說到日本甜品，不能不提班戟。位於荃灣海之戀商場的茶寮京都仁王門，店內班戟採用日式製法，全人手製作，加入日本麵粉和新鮮雞蛋，口感鬆軟綿滑，相比一般的班戟蛋香更濃郁。

除了有經典的原味班戟配上忌廉及楓糖漿外，更有不同的創新口味。筆者推介宇治抹茶班戟及期間限定的赤色林檎班戟，前者加入日本直送戚餅，配上抹茶雪糕、紅豆及抹茶醬，甘香溫潤；赤色林檎班戟的材料由京都總店直送，經過慢煮的赤色林檎果肉加赤色林檎果汁製成的啫喱，配合鬆軟班戟一同享用，香甜清新。

融入京都傳統料理元素

此外，店內亦有融入京都傳統料理元素的御膳及定食。「仁王門御膳」提供多達9款和風料理組合，包括京都玉子燒、北寄貝沙律、吉列炸鱈、燒鰻魚、日式燒茄子、唐揚配柚子胡椒醬、醬醃



「仁王門御膳」（HK\$158）料理以精緻九宮格盛載，內有鰻魚、雞肉、牛肉等，適合大胃一族。



宇治抹茶班戟，HK\$102。班戟即叫即製，每件均又厚又鬆軟。

溏心蛋、牛肉煮及日式照燒雞，種類豐富，一次過能品嚐不同的日式料理，適合有選擇困難的食客。「仁王門定食」則是抵食之選，除飯、湯、沙律菜外，食客可自選和風配菜如吉列炸豬梅肉、梅酒醬油煮五花肉及白麵仕醬燒鰻魚等，每款都充滿日本地道風味。



半熟蟹肉吐司配薯菜（HK\$108）及白熊冰沙（HK\$52）。

玩轉周末 屯門山海節 挑戰秋遊任務



良景廣場台式餐廳「那些年」，特別推出四款山海特色飲品。



良景廣場將於10月14至17日期間化身露營區。

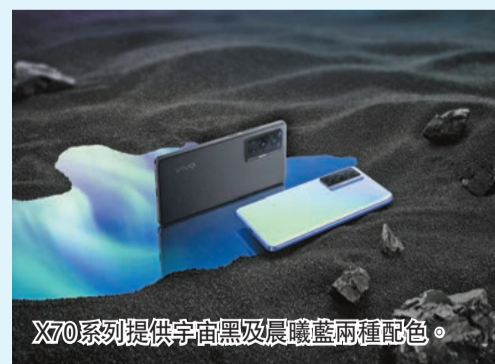
秋風送爽，正是行山遠足好季節。屯門擁有多條遠足路線，由於獨特地貌與外國著名景點相似，近年成為本地郊遊熱點。為迎接行山季節，領展舉辦首個「屯門山海節」，帶領「山友」由區內的良景廣場、蝴蝶廣場、富泰商場及三聖商場出發，輕鬆到達屯門四個分別以山系及海系為題的景點，「遊森」感受大自然的壯麗景致。

由即日起至11月30日，上述四個商場會推出三大行山任務，讓「山友」一同挑戰四條山海系路線。任務一：在出發前做足郊遊準備，於場內參

與AR遊戲尋找行山小貼士，並換取Banana Boat太陽油。任務二：參加行山Check-in挑戰，贏取獎品。任務三：活動邀得樹葉畫藝術家 Inko Lam，教授創作獨一無二的屯門山海路線樹葉畫，讓行山客在遊山玩水的同时，以另一個角度探索及感受大自然的美好。

活動期間，領展會與四個潮流山系品牌及商戶聯手，打造山海系行山型人打卡熱點，舉辦山系選物店，並推出台灣山系品牌 Filter017 的限定山系裝備換領及商戶限定特色產品。 文：照

潮人潮物 vivo 旗艦機 延續蔡司鏡頭配置



X70系列提供宇宙黑及晨曦藍兩種配色。



X70系列包含了超廣角鏡頭、專業人像鏡頭及超長焦鏡頭等光學鏡頭。

擁有175年歷史的德國蔡司企業，其出品的蔡司鏡頭是世界攝影領域的頂級鏡頭。手機品牌vivo繼今年與蔡司聯合研發光學鏡頭手機X60後，最近再與該德國企業攜手，推出專業攝影旗艦手機X70及X70 Pro。

新機系列延續了「蔡司鏡頭X微雲台」的專業拍攝配置，「微雲台」影像系統利用機械運動補償原理，防震效果是傳統OIS光學技術的3倍，能保持拍攝畫面穩定清晰。X70系列鏡頭均達到蔡司T\*鍍膜認證標準，全面改良感光技術，配合

微雲台技術，將夜景及動態拍攝提升至另一層次，即使處於低光環境下，仍能拍攝出專業級的照片及影片。

vivo與蔡司的合作，還體現在軟件上，新系列除保留X60系列的Biotar（旋轉風格）外，還在人像模式中增加多個蔡司經典鏡頭拍攝效果，如Distagon（電影感虛化）、Planar（經典虛化）及Sonnar（奶油虛化）等，實現多種玩法。

X70 Pro（12+256）及X70（8+128）建議零售價分別為HK\$6398及HK\$4998。 文：照