

# 酒店名廚掌勺 家鄉德味道

Heimat 是德文「家鄉」的意思，也是中環LKF Tower裏一間新餐廳的名字。餐廳主人是香港麗思卡爾頓酒店前行政總廚 Peter Find，這位德國名廚今年1月辭去長達近12年的職位，就是為了開設一家屬於自己的餐廳，以正宗的德國佳餚，分享對故土的情懷，也讓萬事講求效率的香港人在生活的紛擾中緩一緩，投入如家一般溫暖的懷抱。

記者：Ruth 攝影：馮瀚文



德國麵疙瘩的原本做法是用擀菜板把麵團切塊，Peter卻以手削的方式製作，做法類似中式「刀削麵」。



▲美國頂級西冷(洋蔥三重奏)只採用牛扒中間最柔嫩的肉塊。



◀Peter在碗豆湯·煙燻鱈魚中加入薄荷和磨碎的檸檬皮，更顯清香。



▲前菜以溫泉蛋取代一般食譜的水煮蛋，法蘭克福青醬由琉璃苣、細葉芹、水芹、歐芹、小地榆、酢漿草和韭菜製成。

很多人對德國菜的認識莫過於鹹豬手、香腸、酸菜，畢竟在香港為數不多的德國餐廳裏，這些都是招牌菜，但在Heimat的餐牌上卻沒有這幾道菜。總廚Peter接受記者專訪時表示，餐廳以呈現德國多個地區的飲食風貌為意念，並在秉承傳統的基礎上加以變奏，打破人們對德國菜片面的印象。Peter設計的菜單中，食客可嘗遍柏林、巴伐利亞、黑森林地區的德國菜餚。每道菜式由選材到擺盤都經Peter精心炮製，還有充滿特色的德式「獅子頭」和「刀削麵」，讓人們了解德國菜不只是厚重油膩，也能吃得精緻、有品味。除了向傳統致敬的餐點外，餐廳的設計亦顯巧思。紺青色的牆壁及窗簾藏着、安寧，隔絕城市的喧嘩，用色更是參考德國傳統儲物的藍色陶罐。木製的餐桌上擺放着德國製造的餐具和玻璃杯，設計簡約。柔和的燈光、寬敞的空間，確實猶如回家般親切。Peter解釋，對德國人而言，廚房不只是吃飯的地方，還是一家團聚之處，因此除了提供優質的家鄉菜，他亦希望能給食客家一樣溫暖的感覺。

## 把故鄉滋味帶到家中

除了是廚藝大師，Peter也是一位顧家的爸爸，與香港的妻子育有兩兒。當初離開永利澳門運營總監一職，接任香港麗思卡爾頓酒店行政總廚，主要是出於對家庭的考慮，讓三位香港出生的家庭成員能重回故鄉。雖然Peter一家扎根香港，他仍希望孩子不忘德國血脈，能與他一同分享對故鄉的愛。「兒子很幸運，從小就有機會遊歷歐洲。每次我們都會先回家，他們總是會嚷着到附近的餐廳吃脆皮烤雞，而跟餐的沙律就歸我吃。」Peter說，兩子跟他一樣喜歡吃麵包和香腸，在德國的超市裏經常有薩拉米肉腸試吃，孩子每遇到就會一股勁地吃。夏天的新鮮水果也是兩子至愛：「德國當季桃子、李子的鮮甜是香港吃不到的，因為太軟了。大多數運過來的，不是沒熟，就是撞壞了。」在香港休假日，Peter會從餐廳廚房回到家中的廚房，給家人做美味的西餐，兩個孩子最喜歡的德式煎馬鈴薯是家中常菜。「兒子常怨我把他們寵壞了，說一般餐廳的食物已看不上眼。」這就是有一位星級廚師爸爸的唯一壞處吧！每逢12月，Peter家中會舉辦聖誕宴會，他廣邀親友，並親自下廚，呈上一道道德國節日佳餚。或許繼承了村莊熱情好客的精神，Peter還會讓兩位兒子請朋友來，一同享受德式節慶喜悅。

## 秉承傳統 重新演繹

Peter喜愛與人分享，他開設的餐廳也為了分享在他心中佔有重要位置的德國菜。除了呈現正宗的德國風味，Peter也會沿用在廚藝界浸淫多年的經驗，為菜式注入新驚喜。餐廳嘗味菜單的前菜是法國藍龍蝦、溫泉蛋、法蘭克福青醬，鮮嫩的龍蝦墊以片金黃色的德國馬鈴薯，與沙律菜包圍58度熟日本雞蛋，彷彿坐落在餐碟上的小花園。菜式最講究的，是由7種香草調製的青醬，清爽可口，為濃潤的蛋液解膩。湯品是清新健康的碗豆湯，Peter以煙熏海鱈代替原本食譜的法蘭克福大腸，不油膩之餘，更突出碗豆的鮮甜。

主菜德國家鄉豬肉丸與江浙菜「獅子頭」外形相似，也很受餐廳顧客歡迎。這道源於德國北部的菜式，取代紅燒醬汁的是西瓜柳白汁。醬汁以洋蔥、醃黃瓜、青蔥、酸豆等製成，味道類似酸奶油。切成粒狀的醃黃瓜和酸豆也糅進肉丸

內，清脆口感與彈牙的豬肉丸形成鮮明對比，口感層次比獅子頭更豐富。另一道主菜是黑森林區域風味的美國頂級西冷。在德國，一般處理手法是在煎牛扒上撒以焦糖洋蔥或炸洋蔥，但Peter不滿足於一種吃法，他將焦糖洋蔥、洋蔥乾、白洋蔥泥並置，讓食客同時嘗到德式西冷的3種風味。Peter表示，西冷一定要與餐廳的「刀削麵」一起吃，也就是德國麵疙瘩。麵疙瘩單純以鹽、胡椒和牛油為佐料，一出鍋已香氣騰騰，入口富嚼勁，與軟嫩的牛肉完美配合。

## 德國進口野味夠特別

踏入秋天，餐廳推出新的季節菜單，當中一大亮點是德國進口的野味。Peter指歐洲的狩獵季有很多規限，香港能進口新鮮野味的餐廳不多，想一試德國野豬、鹿內的食客不要錯過。餐廳的聖誕餐單也讓人期待，其中有4.5公斤重的德式燒鵝，比中式燒鵝足足重1公斤。還有充滿節慶風情的烤蘋果，廚師會掏空蘋果芯，塞滿肉桂、榛子、葡萄乾，再把蘋果放進蘋果形狀的陶罐裏烤熟，一掀蓋便迎來熱騰騰的香氣。Peter表示：「聖誕在德國是盛大節日，我希望能將那份溫馨幸福的感覺帶給香港人。」



▲德國家鄉豬肉丸·西瓜柳白汁旁有紅菜頭粉點綴。

◀小熊軟糖伴隨不少德國人及香港人成長，餐廳設有擺滿小熊軟糖的手推車，供客人回味童年，更引入香港吃不到的口味，如酸桃、琴通寧、肉桂蘋果、薑餅等。



中秋將至，當然不能缺少月餅應節。倘若吃傳統月餅吃到膩，不妨看記者精選的創意特色月餅，有些口味創新，有些包裝趣致，總有一款能帶給讀者新奇的節日滋味。

記者：攝影：Janice

# 創意月餅 開箱試食

## 罕見口味之選

對喜愛榴槤的人來說，榴槤月餅是中秋必然之選。由於市面上少見將奶黃與榴槤融合的月餅，所以皇玥推出的流心貓山王榴槤月餅相信能引起榴槤迷的關注。切開月餅可看到被奶黃包裹的新鮮果肉，淡淡的榴槤飄香，讓人食指大動。注重健康人士則可留意低糖碧綠雙輝月餅，內裏包含低糖奶黃及低糖綠茶月餅，甜度大減，口感軟滑。禮盒由手工紙皮製造，充滿質感的皮革紋理配以整齊車線，時尚體面。



皇玥流心貓山王榴槤月餅(6件裝)，HK\$348。

可投射蜘蛛俠頭像的燈，兩種禮盒吃完後均可作玩具或收納盒。兩款月餅均為「拔絲蓮蓉月餅」，分別印有迷你兵的眼睛和蜘蛛俠代號，月餅加入「拔絲」效果，能輕易拉出一條條幼滑的鹹蛋黃絲，將清香蓮蓉和焦香的花生茸結合，別具濃郁蛋黃香味。

## 獨特口感之選

麻糬近年甚受歡迎，不論曲奇、麵包等都見其蹤影。奇華推出多款麻糬月餅，「麻糬奶皇月餅禮盒」用木盒包裝，以日本材料製成三款和風新口味，包括集合了茶香、紅豆香的抹茶紅豆麻糬奶黃；甘香的黑芝麻麻糬奶黃；清香的柚子麻糬奶黃，每一款都層次鮮明。品牌並推出「角



奇華「麻糬奶皇月餅禮盒」，HK\$228。

落小夥伴奶皇月餅禮盒」，禮盒本身是音樂盒，可用作裝飾擺件，隨盒附送輕便環保袋，網店購買再附帶一把防UV雨傘。內有士多啤梨乳酪奶黃、蛋黃奶黃、朱古力奶黃及黑芝麻奶黃口味供選擇。其中士多啤梨乳酪奶黃酸甜開胃，更會吃到粒粒草莓乾。月餅上印有「白熊」、「企鵝」等角色，可愛到讓人不忍食落肚。

## 美麗打卡之選

火鍋店「香江花月」推出以花為題的「月季花三色月餅」及「月季花手工月餅禮盒」，全為本地生產及全人手新鮮製作。「月季花手工」禮盒內有兩層，上層有清新青蘋果及經典鹹蛋黃月餅各兩個，呈月季花形的月餅外觀精緻。下層有玫瑰花及荔枝紅茶包、餐碟及匙羹，大氣優雅，適合打卡。

## 日系和風之選

東海堂的「花月賞味」禮盒首度與日本設計品牌SOU·SOU聯乘推出，盒內分



◀香江花月「月季花手工月餅禮盒」，HK\$468，預訂優惠價HK\$428(即日起至9月1日)。

兩層，一層是兔子奶黃月餅，另一層是北海道3.6牛乳蛋白卷及經典香濃牛油蛋卷，並配有兩款日本直送的天上紅茶和綠茶甘夏茶包。月餅外皮酥香，包裹着濃濃椰香。至於「多啦A夢」月餅禮盒上有凹凸效果的多啦A夢頭像，配上日系花紋襯托，格外精緻。月餅以小鈴鐺造型設計，包含清甜奶黃及香甜的十勝紅豆粒口味。

## 奶黃餅迷之選

富豪酒店推出迷你奶黃月餅三色賞，一盒六件，能品嚐到奶黃、流心奶黃及伯爵茶奶黃三款口味。伯爵茶奶黃月餅入口後茶香縈繞，回味甘香，甜而不膩；至尊奶黃及流心奶黃月餅用料上乘，前者採用法國牛油及頂級鹹蛋黃，嘗一口齒頰留香，後者以鬆化細緻的牛油餅皮包裹綿密的奶黃流心，柔滑綿密不膩。月餅體積小巧迷你，多吃幾個也不覺膩。



東海堂「多啦A夢」月餅，HK\$148/盒。



富豪酒店迷你奶黃三色賞(6件裝)，HK\$428。



▲掃描看開箱視頻



「迷你兵團」拔絲蓮蓉月餅(左)、「漫威蜘蛛俠」拔絲蓮蓉月餅(右)。