

水果入饌

舌尖上的百變滋味

誰說出街食飯就健康不保？其實很多餐廳都費盡心思，選用健康的食材，例如以色彩繽紛的水果入饌，配合少鹽、少糖、少油的烹調手法，做出形式精緻又健康的美食！

text | Mann@UM | photo | Suki | art | Dap | 資料由客戶提供

清新首選 保雲酥焗銀鱈魚配烤鳳梨汁

亞洲國際博覽館Arena Kitchen以水果入饌為主題，特別設計一道「保雲酥焗銀鱈魚配烤鳳梨汁」，菜式特別以4種不同方式烹調時令水果，極富心思！保雲酥銀鱈魚皮脆肉嫩，連同底層的鳳梨與白菌同吃，清新不肥膩，配以自家調製的鳳梨白菌汁，更加醒胃。雜果薏米飯可說是低脂高纖維版T-soto，以清雞湯烹調的薏米口感煙韌，拌入新鮮士多啤梨和青、紅蘋果粒，加上面層鋪上焗得微焦的本菇，酸甜芳香，味道極為搭調。作為配菜的大茴沙律，一吃下去亦令人驚喜與銀鱈魚出奇地合襯。葡萄和車厘茄以76度低溫慢焗4小時，以微溫將鮮果的精華濃縮，更覺香甜。

Arena Kitchen一向奉行選用新鮮和健康的食材，絕不使用味精，讓客人能夠品嚐食材的真味。大廚亦很着重食材的烹調方法，盡量減少提供油炸食物，以促進食客健康。



info



Arena Kitchen
電話：3606 8888
地址：大嶼山亞洲國際博覽館1樓

食介
必推

Arena Kitchen憑「保雲酥焗銀鱈魚配烤鳳梨汁」勇奪由衛生署舉辦的「水果入饌菜式設計比賽」銀獎，加入多款水果及營養豐富的食材，集健康美味於一身！

