

水果入饌

春雨過後天氣開始變得炎熱，又到了蟬鳴荔熟的水果時節，甜蜜的水果氣息在空氣中飄蕩着。有沒有想過，你不單可以在餐前飯後的小食和甜點中吃到這些水果，也可在午餐和晚餐等正餐中從味蕾感受這分甜美滋味。實行水果入饌不只是舌尖上的享受，健康角度上也能提升每餐的纖維和維生素攝取量，是識食的你必然的選擇。就由今天起，不妨試試「水果入饌」吧！

吃得到的夏日田園風景

傳統中菜變奏 百花萬壽龍珠

本地老牌酒家權發，近年積極打破了一般人對中式酒樓舊有的沉悶印象，不但推出多款注重健康和創作新穎的菜式，更獲政府確認為「有營食肆」。近日最新推出的「百花萬壽龍珠」，味道和賣相叫人印象難忘。菜式以蝦膠、時令木瓜和龍眼為主要材料，顏色搭配清新之餘，這三款材料還分別寓意百花、萬壽及龍珠，動動腦筋Wist！twist，傳統好意頭菜式都可以做得如此perfect。

每一件「百花萬壽龍珠」就像開得正艷的鮮花一樣，以木瓜環為底，再釀入蝦膠和原粒龍眼清蒸約四分鐘，龍眼的清甜帶出了蝦膠的鮮味，味道搭配得恰到好处。只要細心留意，更會發現蝦膠中原來混入了切得非常小的甘筍粒，不但表現出師傅的巨細無遺，亦令本身爽滑的蝦膠更具口感。配合薄身蛋白芡，香滑得來不會蓋過木瓜和蝦膠的香味，再來幾顆西蘭花伴碟，一幅「夏日河邊田園圖」躍然碟上。從木瓜、蝦膠龍眼到蛋白芡，每一層都有不同的口感和味道，卻又能融合在一起，精髓盡在兩個字——鮮甜。



info



權發海鮮酒家
電話：2897 0688
地址：柴灣柴灣道333號
永利中心地下

食介
必推

權發海鮮酒家憑「百花萬壽龍珠」獲頒由衛生署舉辦的「水果入饌菜式設計比賽」銅獎，以時令水果為傳統中菜增添健康新元素，創意不凡之餘，更屬色香味俱全之作。

