



### 美味關係

- 整理: Angela
- 攝影: Paul Choi
- 設計: hong

# 湯鎮業： 「美酒配佳餚一絕！」

中港酒店界猛人關志泉，人稱關公，名人朋友盡是識飲識食的老饕，今次放低鑊鏟為本刊主理新欄目《美味關係》，同大家講飲講食；今次請來近年有皇上之稱既湯鎮業來，兩人同樣愛食，湯鎮業更吃遍全國各省，對美酒、佳餚有獨特見解。



餐酒左起：  
Perrier — Joutet Brut N.V. · Chablis 1er Cru Les Lys'  
Domaine William Ferve 2009 · Gevrey Chambertin  
Domanine Bruno Clair  
Valburna No.5, Vega Sicilla 2009

### 美饌佳釀套餐

- 招牌三前菜配 Perrier — Joutet Brut N.V.
- 桃茸生汁大蝦球配 Chablis 1er Cru Les Lys', Domaine William Ferve 2009
- 釀焗鮮蟹蓋
- 鮑汁菜膽伴三十頭原隻吉品鮑配 Gevrey Chambertin, Domanine Bruno Clair
- 紅燒妙齡乳鴿
- 蒜片牛柳粒配 Valburna No.5, Vega Sicilla 2009
- 蟹肉瑤柱蛋白炒飯
- 蛋白生磨杏仁茶
- 美點三色

每位 \$1,880



招牌三前菜

▲有叉燒、陳醋雲耳及千層峰，當中千層峰即是豬耳凍，口感爽脆，非常特別。



鮑汁菜膽伴三十頭原隻吉品鮑

▲三十頭原隻吉品鮑來自日本，燉煮近八小時，有入口即溶之感。



紅燒妙齡乳鴿

▲乳鴿用上紅燒製法，香口入味之餘，肉仍保持嫩口，有肉汁，讚！

- 關**：關公 **湯**：湯鎮業
- 關**：皇上萬歲萬歲萬歲，你這位皇上，真係開電視機全國的各省衛視頻道及中央電視台都有你身影。身為廣東省政協委員，廣州市越秀區政協委員，想約你在香港食餐飯，都約咗好耐喇！今日就借福臨門來見面。
- 湯**：我哋在廣州一齊食得多，今次有咩好介紹呢？
- 關**：大家食飯都鍾意飲番兩杯，呢度有個套餐，有專人幫你 wine pairing，一餐飯可以品嘗四款不同的酒，有香檳、紅酒及白酒，相信會好啱你。
- 湯**：咁就真係要試一試了。
- 關**：你睇焗蟹蓋，都係呢度出名菜式！據負責人講，是阿爺年代的製法，釀咗用上湯煮過的洋葱絲，而蟹肉是每天拆，一天拆幾十隻。現時好多師傅，多數用忌廉、芝士、煙肉加麵粉來煮，呢個用麵包糠，係較為傳統。
- 湯**：以前我們去飲喜酒，蟹蓋必有，現在就相對較少，而且真係有好多酒樓都係用沙律醬去整餡，味道係有分別。
- 關**：多工夫嘛！現在點做，一次幾十圍至近百圍，釀都釀死。
- 湯**：不過講開食飯飲酒，國內最誇張，他們下午已經係咁飲，完全唔當咩回事。他們喜歡灌，好似飲水咁飲，我喜歡慢慢品嘗，尤其係靚嘅紅酒。
- 關**：早期與八大酒莊，飲一轉都幾十萬，但飲完後，唔夠喉，因為他們慣飲烈酒，要追酒飲，唉！請食飯咪好慘囉。到後期，飲路易十三、李察，度數高啲容易 high，追酒飲嘅人就少咗。但有時一餐飯只係十萬八萬，但埋單酒錢就要幾十萬。
- 湯**：幾萬蚊一支同幾千蚊一支，口感方面，係有分別，但未至於相差好大。你唔將兩者擺埋一齊試，你係唔覺嘍。幾支一齊飲，你可即時分到差別，但先後慢慢來，好難試到距離爭幾遠。不過，酒所謂年份，有時有兩滴都叫係個年份就當係。
- 關**：我們叫做生命之水。即使係法國釀酒都係有一個配方，用呢隻、呢隻、呢隻溝出來等於呢隻味，咁呢桶酒種就有一百年、五十年、三十年歷史。
- 湯**：我覺得飲酒係講 mood，同咩人飲。有時幾個男人飲有咩好飲，有女仔喺度就唔同。我現在拍戲，見到啲後生仔，幾個人在房內劈酒，飲到醉醺醺，無謂。以前我們是有目標，去酒吧，有靚女，有 mood 先飲，否則白飲。
- 關**：今日就無靚女喇！咁你覺得今餐又點呢？
- 湯**：幾好，乳鴿 juicy，啲汁鎖晒響入面，唔會太乾；鮑魚又夠靚，日本三十頭鮑，用嘅鮑汁無落好多火腿，反而雞味重，味道不錯。我特別喜歡配蒜片牛柳粒的 Valburna No.5，有成熟果香味中帶有少許橡木香，入口非常柔滑。
- 關**：皇上，你真係識食。



桃茸生汁大蝦球

▲爽口大蝦球配 Chablis 1er Cru Les Lys' 白酒，味道相當爽，酒帶花香，有柑橘及礦物質味道。



釀焗鮮蟹蓋

▲焗蟹蓋的蟹肉每天新鮮拆，加上舊式製法，想尋回那些年的味道，必定一試。



與湯鎮業惺惺相惜，把酒談美食。

### 福臨門酒家

地址：尖沙嘴金巴利道 53-59 號  
查詢：2366 0286