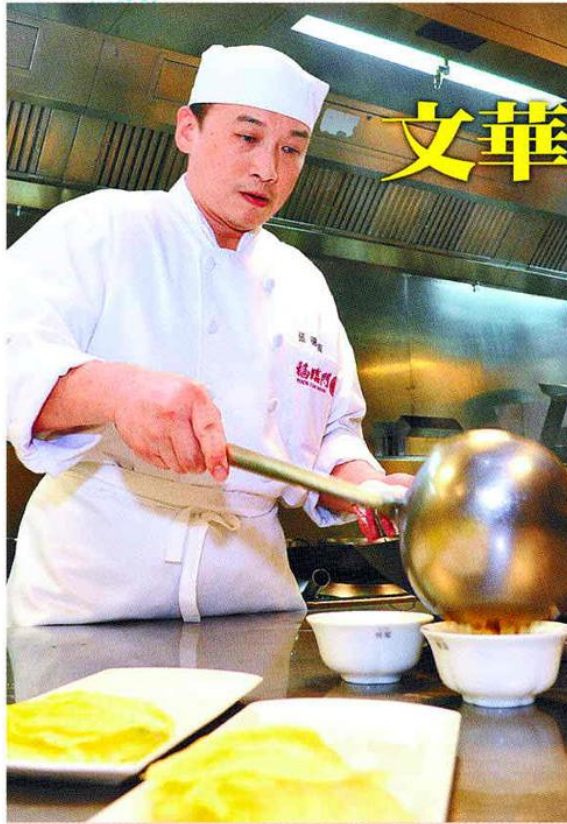


《吃台北》文華東方**福臨門** 極品粵菜邀盛宴 一場饗宴、半年準備，香港明星級粵菜餐廳來了！



↑福臨門曾受港旅局之邀，來台宣傳粵菜，本次客座台北文華東方酒店，為福臨門首度與台灣飯店業者合作，由資深主廚張德強獻藝，半年前即來台準備、找尋食材。（田欣雲攝）

**紅燻鮮蟹蒸**（套餐主菜）／8道式經典晚間套餐5160元  
←經油炸處理，外酥脆、內軟綿，蟹肉絲和洋葱絲交織一起，各有各的甜。（田欣雲攝）

**生菜片鴛鴦**（套餐主菜）／6道式豪華午間套餐5380元  
→顯現廚師爆炒功力，丁狀香腸粒、鴛肉粒、竹筍粒包藏菜葉之中，一口咬下，碎丁嘩嘩破破像在口中跳舞一般。（田欣雲攝）



# 吃 / 台 / 北

## 文華東方福臨門

### 極品粵菜邀盛宴

一場饗宴、半年準備，香港明星級粵菜餐廳來了！

■田欣雲／台北報導·攝影

一場僅舉辦3天的客座活動，讓香港粵菜老字號「福臨門」早在半年前即派遣廚師團隊跨海來台、尋覓食材，重視程度可見一斑。「廣東菜講究『不時不吃』，我們使用的食材都由廚師親自嚴格挑選」，福臨門第三代、現任公關及市場推廣總監徐淑華（Janet）說，曾有法國、俄羅斯等地飯店邀福臨門客座，卻因食材難以配合，做不出傳統菜色而作罷。這次客座台北，對台灣食材非常滿意，尤其海鮮料理方面選用紅燻和澎湖龍蝦，加上台北文華東方酒店廚師團隊支援，敲定了合作契機。

■食材品質吸引名廚登台

所謂「富過三代，始知吃穿」，福臨門第一代店主徐福全不是好野人，但以私廚起家、常入豪邸，為達官顯貴煮煮鮑參翅肚，傳承下對食材品質要求嚴格的傳統。在台北文華東方酒店主廚指引下，福臨門九龍店資深主廚張德強，半年前到台灣試食材，竟與「台灣味」一拍即合！多道福臨門經典招牌菜就這麼順利列進菜單，即將於台灣饗客盤中呈現。「像這道『荷葉雲腿蒸雞』是香港的家常菜，使用台灣雞

，體型比香港大、雞味濃，肉質卻不老」，另一道「豉椒炒龍蝦球」將粵菜講究的「鑊氣」嶄露無遺，早耳聞強哥炒功一流，這回用豆豉的鹹，帶出澎湖新鮮龍蝦的鮮甜，豉香亦不可蓋過鮮香味，果然名不虛傳！討教烹炒學問，「凡是有些天分，有些人很快就上手，有些人慢點」，那強哥是…？「我一定是後面啦！」張德強笑說，粵菜工夫對他而言，始終是「工多藝熟」，比人多下幾分工，自然熟能生巧！

■老店新意 精益求精

「包含去年在澳門開設的新店，福臨門目前共有3家，菜色口味方面我們維持傳統，但服務要不停進步」，Janet坦言，香港餐飲市場競爭激烈，儘管福臨門老客人不少，仍要努力維持每天的餐食水準，積極培訓人員，還得在服務上力求創新。4年多前，福臨門開始將店內粵菜搭配葡萄酒，提供顧客多款選擇，這項服務也使它榮獲知名葡萄酒雜誌《Wine Spectator》大獎，老店有新意，「好多客人反映，就算點的招牌菜色相同，配上不同款酒，也有不同的驚豔呢！」（飲酒過量有害健康）



**蛋白琵琶燕**（套餐主菜）  
6道式豪華午間套餐5380元  
↑以紅燻取代紅蟹，採蒸法讓蟹肉、燕窩和蛋白融為一體，再入油煎香後，淋淋薄芡高湯提味。（田欣雲攝）

**豉椒炒龍蝦球**（套餐主菜）  
6道式豪華午間套餐5380元。  
↓使用澎湖的新鮮龍蝦，在濃重豆豉香氣外，還吃得到肉質鮮甜。（田欣雲攝）



### Index

★台北文華東方酒店·雅閣／台北市松山區敦化北路158號／02-27156788／www.mandarinoriental.com-hk/taipei／「香港福臨門極品經典粵菜饗宴」午間套餐3880元起，晚間套餐5160元起／收一成服務費

**荷葉雲腿蒸雞**（單點）  
半隻1380元  
←是廣東家庭的傳統家常菜，把餡料統統包進荷葉裡蒸，做法簡便，但若上得了餐廳，必須分次蒸熟、兼顧美觀，在張德強悉心烹調下，多了一份精緻。（田欣雲攝）