

華膳

中菜博大精深，不同地方均有自家菜系，於坊間也有不少好選擇，如專研失傳懷舊菜的福臨門、主打老婆婆家傳食譜的銀杏館，及以靚料煲仔飯贏得口碑的憶食尚，各有千秋，值得人再三回味。

撰文☆陳芍瑩、李泳嫻
攝影☆Gary Tsai · 部份圖片由受訪餐廳提供 設計☆美術組

雞子戈渣 \$280 (福臨門)

需預訂，這道古老菜式，現已沒有太多餐廳製作，要一嚐它的美味，到福臨門是個不錯的選擇。

重現經典廣東菜

香港極具名氣的高級粵菜品牌福臨門建立至今已七十載，一直以傳統粵菜作招徠，吸引了不少明星及名人成為座上客。最近為慶祝七十周年，由即日起至二〇一九年三月三十一日（星期日），會由兩位行政總廚陳佑良和張德強，分別於港島及九龍店主理多款經典名菜，如仙鶴神針、江南百花雞、龍穿鳳翼和雞子戈渣等，令食客大快朵頤。

首輪的推廣菜式會由即日起至一月三十一日（星期四）供應，包括幾近失傳的鷓鴣燕窩粥、燒雲腿伴雪花雞片和蟹肉片兒麵等，每道都是不可多得的手工粵菜。以鷓鴣燕窩粥為例，雖名為粥卻不是粥。這是一道用鷓鴣嫩成湯底，再將參薯蒸熟及加入鷓鴣肉打成蓉，最後拌上燕窩同煮的美食，入口順滑滋補，是女士的恩物。又如蟹肉片兒麵，師傅把雲吞皮代替傳統的「片兒麵」下鍋炸，配上福臨門招牌上湯，又鋪上薄薄的新鮮蟹肉芡，清甜鮮香，令人回味。

第二輪的供應時期為二月一日（星期五）至三月三十一日（星期日），有江南百花雞、蟹肉煎琵琶翅、龍穿鳳翼和雞子戈渣等。其中雞子戈渣最令人期待，因為這是一道古老的菜式。雞子蒸熟後再去衣，雞子搗爛後加入上湯及粟粉煮至起糊，放涼後冷藏至凝固，以油炸成金黃上碟，是道考功夫的手工作。



a 蟹肉片兒麵 \$340/例牌
片兒麵是上世紀三十年代的產物，要先把麵糰造成麵，然後用刀切成菱形，再放到油鍋炸好才行，工夫繁多，如今多以雲吞皮代替。

b 燒金錢雞 \$50/件
金錢雞是順德名菜，由一塊瘦豬肉、一塊雞肝及一塊肥豬肉組成，因狀如金錢才得名。吃下甘腴香潤，難以抗拒。

c 鷓鴣燕窩粥 \$2,000/例牌
鷓鴣滋補養肺，補而不燥，是入冬後的必嚐菜式。



燒雲腿伴雪花雞片 \$780/例牌（只限香港店供應）
雪花即響螺片，師傅要把雞及響螺切成薄片才合炒，最後配上燒雲腿，鹹香味鮮。

▼陳佑良行政總廚（右）和張德強行政總廚（左）分別於港島及九龍店掌勺，為食客帶來一系列極花工夫的手工作。



福臨門（香港）
地址：灣仔莊士敦道35至45號
電話：2866 0663