

# 時令菜式

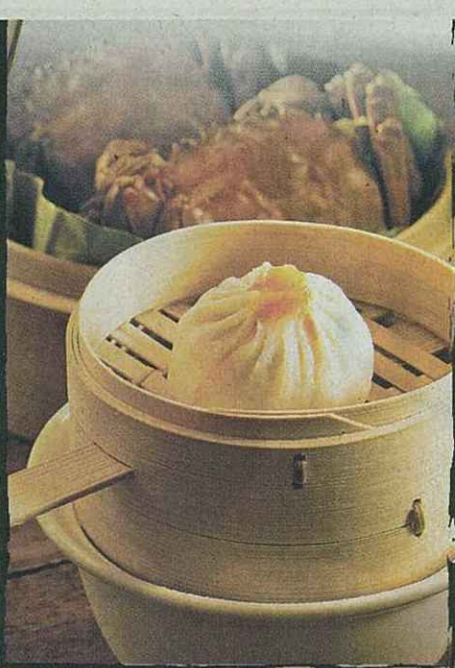
# 筍 價提案

10月是嘗蟹的季節，每年各大食肆均會推出時令大閘蟹套餐，不少動輒要豪花上幾千大洋，未必人人負擔得來，坊間其實也有不少經濟抵食之選，只需幾百個大洋，就可以嘗到多款時令蟹菜，性價比更高！

撰文：余青蔚

## 清蒸太湖大閘蟹

套餐可以品嚐2隻大閘蟹，清蒸的方法保留大閘蟹鮮味，且每隻太湖大閘蟹足4兩半重，蟹膏多、蟹肉鮮甜。另可作單點，雄蟹每隻\$148、雌蟹每隻\$268。



## 勁擦4隻半蟹

一般食肆供應的大閘蟹套餐，大部分菜式只用上少許蟹粉作點綴，而香港逸東酒店逸東軒由即日起至11月30日期間，推出每位\$588起（兩位起）的「逸東軒黃金大閘蟹宴」保證每位客人可以食足4隻半4兩重的大閘蟹。3隻清蒸太湖4兩重的大閘蟹會原隻奉上，讓客人先品嚐其原汁原味，餘下的一隻半就會由師傅拆肉起膏，蟹粉和蟹肉加入薑粒、蒜蓉、紹酒、麻油及胡椒同煮，炮製成蟹粉冬蓉燴燕窩和生拆蟹粉小籠包等菜式，分量十足。

### 生拆蟹粉小籠包

小籠包外皮極薄，入面湯汁豐富，而且包住分量十足的蟹粉，配少許醋和薑絲品嚐，叫人分外滿足。可另單點，每個\$30。

逸東軒 查詢電話：2710 1093



## 蟹粉搭配海鮮

大閘蟹套餐未必要道道菜都是蟹肉與蟹粉的，如帝京酒店帝京軒大廚就巧用大閘蟹以及多種時令肥美食材炮製出8道菜的「蟹皇美饌宴」，於即日起至11月15日期間推出，每位\$628起。如以金黃的蟹粉搭配阿拉斯加皇帝蟹腳、珍寶越南虎蝦和南非十頭湯鮑魚等，款款鮮味十足且各具特色。除套餐外，一眾蟹迷更可以加碼單點其他蟹粉菜式，例如蟹粉雙冬鮮竹羊柳卷、蟹粉百合和牛鍋巴盞、松茸蟹粉黑豚煎鍋貼等，每道菜也不過是\$108~\$288不等，酒店水準相當划算！

帝京軒 查詢電話：2622 6161

### 金箔蟹粉珍寶虎蝦皇

大大隻的珍寶越南虎蝦用熱油泡熟，然後與蟹粉一同炒香，味道香濃之餘，蝦肉口感仍保持爽口彈牙。



### 蟹粉雙冬鮮竹羊柳卷 \$288

大廚以「鮮」字為靈感，以蟹代魚，創新地用羊柳捲着冬筍、冬菇及鮮竹，再加上足2兩的生拆蟹粉，凸顯大閘蟹鮮味。

### 原隻鮑魚蟹粉豆腐盒

豆腐盒由豆漿、蛋和菜心苗混合而成，先蒸後炸，入面再加入足2兩的蟹粉汁和燜煮4小時的南非十頭湯鮑魚，極為矜貴。



### 蟹粉冬蓉燴燕窩

師傅先把冬瓜打成蓉，之後加入燕窩和上湯燴煮，最後放上蟹粉，令湯羹呈淡淡的金黃色，非常吸引。可另單點，每位\$238。



### 蟹粉鍋粿 \$148

蟹粉採用雄蟹比雌蟹6:4的蟹膏比例混合而成，配以自家製的香脆鍋粿享用，一口嘗盡大閘蟹精華。

## 平歎經典滋味

不少人食大閘蟹愛開懷狂擦，其實也可以少吃多滋味，專挑一些經典菜式來吃也未嘗不可。家傳滬曉由即日起至11月30日期間，推出每位\$248起（兩位起）的散點菜式，包括石鍋蟹粉鍋豆腐、蟹粉魚肚賽螃蟹和蟹粉鍋粿等時令菜，全是以大廚選用雄蟹和雌蟹的蟹膏混成的蟹粉製作而成，經典好滋味。餐廳亦供應「大閘蟹自選套餐」，有齊原隻清蒸大閘蟹（每位1隻）、鮮拆蟹粉瑤柱豆腐羹（或魚翅羹）和蟹粉小籠包等經典款式，亦包括兩款自選冷盤、兩款自選小菜和薑汁湯圓，相當豐富。

家傳滬曉 查詢電話：2666 9100

## 親民星級手藝

價錢親民的米芝蓮星級餐廳屈指可數，不過曾獲米芝蓮1星的波士廳今年就推出超筍的大閘蟹套餐，每位也不過\$550起，於10月至11月期間供應，兩款大閘蟹套餐中的Menu A有齊蟹粉小籠包、南瓜蟹粉羹、清蒸大閘蟹（6兩重）、蟹粉花雕蒸蛋白、蟹粉鍋粿等多款蟹粉名菜，而且每一款都用上正宗的陽澄湖大閘蟹炮製。此外，套餐又包括餐廳的招牌炒飯以及驅寒的薑茶湯圓，平民價嘗米芝蓮星級手藝，筍！

波士廳 查詢電話：2155 0552



### 蟹粉花雕蒸蛋白

蒸蛋白的火候需拿捏精準，加上花雕酒和蟹粉同煮，做到入口滑溜，富有鮮甜味和清香的酒味。

