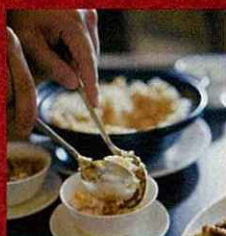


佐敦逸東軒上月剛摘下來芝蓮一星，嘗味之餘，還額外滿足小小的虛榮心。說是酒店中菜，但開業廿多年，像個老好人，裝潢踏實，取價亦公道。主打傳統粵菜，煲仔飯只有兩款，最大路的鹹魚肉餅和臘味飯。新鮮感欠奉，但愈基本的愈難做得好。臘味飯，用上優質臘味，差不到哪兒去。

鹹魚肉餅呢，很多時候肉餅吃來硬實無味，鹹魚不香。這一鍋肉餅鬆化無豬臊味，「我們用本地豬，唔同食法。」但這非美味的最大原因，主廚譚棟入廚四十年，篤定地道出秘訣。「肉餅要好吃，一定要手剁。」以前家家戶戶這樣做，篤篤篤，雙刀下，胸頭肉保留天然的纖維。但現在的肉餅九成九機絞，把經絡盡斷成一堆肉泥。手剁二字，現在聽來分外鏗鏘有力。肉餅中間還加入馬蹄冬菇粒，爽口有質感。

鹹魚用馬友，霉香都滲到飯中。「鱈白也香，但多骨。煲仔飯要淋豉油撈勻才好味，多骨的話好易鯁親。」烹者父母心。說起撈飯，在這兒此等工夫不用自己動手。煲仔飯上桌示眾後，侍應會把配料舀上碟，飯按人頭逐碗上。甚至可以請他們幫忙，把整鍋拌勻，做成一碗碗有味飯，最後再舀飯焦吃。還有更招積的食法。柯打一個上湯，請師傅把飯焦煮成泡飯。「加些薑米芫荽一齊煮成湯飯最滋味。」一飯多吃，一滴不漏，尊重食物，又可提升味覺享受，還不是最架勢？



席前有他人服侍，把飯分好，懶人咁晒。

架勢！

去星級中菜吃手剁肉餅飯



馬友手剁肉餅飯煲仔飯 \$130/位 (兩位起)



譚棟師傅擅長手切肉餅，一定要雙刀。



雲把肉赤雞老以湯上，滋潤飯焦，煮成泡飯，更上一層。

如果有潔癖，如果想舒適，可以吃這煲仔飯的地方將大幅縮減一半。但亦非沒有好選擇，兩家中產價，吃環境之餘，食材手藝更標青，性價比高。



富嘉閣
地址：鰂魚涌英皇道683號嘉里中心二樓 電話：2750 0823 營業時間：10:30am-4pm / 6pm-11pm 平均消費：\$200 註：煲仔飯只限晚市供應。

舒舒服服吃煲仔飯去

不要麻甩

壓軸登場！

煲仔飯 Best Kept Secret



黑蒜排骨腸腸飯 \$150/位(兩位起)
用青雲優質黑蒜，蒜肉做配料，蒜衣用來煲飯，惜食！

這家富嘉閣還真古怪。位處嘉里中心，甲級寫字樓，午市爆場。但鄰近「大酒店」，晚市冷清。煲仔飯晚市專屬。黑夜下，整家店頂多半滿，來者卻非富則貴。感覺悠閒，員工散漫。煲仔飯年年有，但卻沒有一個正式的煲仔飯餐牌。說服務，不提也罷。

致電查詢，像打給了麥兜。有煲仔飯嗎？有。有幾款？哎……有臘味。臘味以外呢？可以臘腸加滑雞。服務教人哭笑不得，但味道彌補一切。一鍋臘味煲仔飯，臘腸肉香結實，腸甘香，臘肉不韌，油鴨腩皮薄脂肪少。臘味原件上，在席前切件。卻比坊間切件來煲飯的油香更濃，飯粒也富臘味香，好吃。「油香是否滲到飯中，最重要不關乎原條或切件。」總廚李文基笑咪咪說。「原條上，色澤鮮明。至於飯底有沒有油香，關鍵是臘味有否與飯一起煲。」一語點破。坊間為省時，飯煲好了，才放已蒸熟的臘味，貌合神離。一鍋臘味飯已見真章。

食材也非優質不用，臘腸腸全是本地健美豬出品，不只無添加，味道甘香結實。臘味飯以外，葉澍堃曾在專欄露口風，說其黑蒜排骨飯異常美味。「你懂叫，又有耐性，半小時即可。」李師傅說。嘗過後果然非一般。用黑蒜衣煲飯，飯底暗香，原粒獨子黑蒜配排骨吃，酸甜、醇和、入味。煲仔飯價錢以人頭計，每位 \$100-\$150。即使加上其他小吃（頭抽珍肝超好吃，每碟 \$45），人均消費不過 \$200 左右，物超所值。「哈哈，我午市賺夠啦。夜晚這兒是孤島，當然要想法招徠。」各位為食鬼，去吧。

李文基是阿一愛徒，煮食知識，超班。



臘味讓強出品，必屬佳品。