



名廚過檔 半島嘉麟樓首「摘星」

發佈日期：2016-11-10



圖為譚棟師傅。(徐曉彤攝)

佐敦逸東軒成功奪殊榮

逸東軒灣仔店早於2010年已連續三年摘下一星殊榮，而今次逸東軒佐敦店則首次成功「摘星」，逸東軒行政總廚譚棟早年亦曾主理逸東軒灣仔店，故今次是他第三度奪得一星殊榮，他表示對上榜感高興，又言奪星有賴公司和團隊支持。

他個人首推逸東軒名菜「鮮沙薑陳皮生煎雞」，該道菜式選用清遠走地雞，此品種特點是皮薄、肥油少和瘦身，廚師會先去皮去骨，再用醬油、砂糖、鮮沙薑和陳皮等醃製約一分鐘，接著便會生煎，但不會煮至全熟，因為最後會放進鐵鍋中繼續導熱，當送至客人面前時，菜式香噴噴，非常野味，既能保持熱度，而雞肉熟度亦剛剛好。