



▲譚棟師傅

新晉米芝蓮一星

第九版米芝蓮香港澳門指南剛於上星期出爐，屬飲食界的盛事。今年合共有41間餐廳榮獲一星評級，當中更有7間餐廳首次獲星，新晉獲得一星的西餐廳對我來說不算太大驚喜，反之兩間首次獲星的中菜廳，包括：半島酒店的嘉麟樓及逸東酒店的逸東軒，卻令人感到喜出望外、苦盡甘來，一直做得好的餐廳，廚師的努力終被認同。

記得年前在逸東軒跟總廚譚棟師傅做訪問，他為人謙厚風趣，做菜風格實而不華，令人留下深刻印象。為慶祝是次獲星榮譽，餐廳特別推出「星級菜譜」，薈萃譚師傅多年的入廚精髓，每道菜式均充滿傳統粵菜色彩，將師傅的經典烹煮風格展露無遺。

香港人愛吃叉燒，而蜜汁叉燒是這裏

招牌菜式，師傅選用最上等的胸頭肉，以麥芽糖及蜜糖將豬肉浸兩至三次，再回爐以猛火燒，最後淋上以肉汁、豉油、海鮮醬等造成的混合醬汁，賣相晶瑩剔透。又燒肉嫩多汁，油脂豐腴，口感微脆鬆化甘香。另一款深得我心的菜式——二弄玻璃蝦球，菜式分別以咕嚕及油泡兩種煮法，製作不同風味的鮮爽蝦球。炸至金黃的咕嚕蝦球酸甜可口，油泡蝦球沾上蝦膏同吃令鹹鮮味加倍提升。三味弄豆腐同樣令人吃不停口，譚師傅將賣相平平的豆腐重新包裝，三種口味包括金沙豆腐、涼拌滷水豆腐及炸豆腐伴泰式甜酸醬。涼拌滷水豆腐以白滷水浸過後，放上鹹蛋黃來襯托，豆腐香濃之餘亦能嘗到鹹蛋黃的甘香。炸豆腐外脆內嫩奉以泰式甜酸醬非常開胃，三種食法是把豆腐炸過後澆上炸蒜，吃起來更是惹味。☑



▲明爐蜜汁叉燒 \$150



▲二弄玻璃蝦球 \$320



▲三味弄豆腐 \$138

逸東軒

地址：九龍彌敦道380號香港逸東酒店

低層二樓

電話：2710 1093



Dorothy Ma

熱愛美食，懂吃也懂下廚。同時熱愛旅遊，喜歡發掘高質素的餐廳，覺得去旅遊也要吃得好、吃得有價值，被朋友稱為懂得「吃喝玩樂」的女生。

www.dorothyma.com

www.facebook.com/dordor421

