

曾被摘星 逸東軒行政總廚改良菜式再摘星

🕒 19:45 2016/11/09



逸東軒行政總廚譚棟。(經濟日報記者林宇翔攝)

👍 0

👍 讚好

《米芝蓮香港澳門2017》今日出爐，逸東酒店旗下的逸東軒獲評為一星級食肆。2010至2012年為灣仔逸東軒連奪3年一星級殊榮，去年起坐鎮佐敦逸東軒即再摘星的行政總廚譚棟表示，對再獲殊榮感到高興，感謝團隊的努力及付出。

0

讚好

f

o

e

✉

1993年起即在逸東軒工作的譚棟說，灣仔逸東軒2013年因為裝修工程，令到服務水準受影響而被「減星」，他坦言因此而感受到壓力，去年更決定專注於佐敦逸東軒，與團隊一起改良菜式，今年即成功摘星，他將功勞推予團隊及上司。

譚師傅說，自己下廚30多年，由「廚雜」做起，一直專注於粵菜，他認為粵菜亦要配合潮流，指現今港人追求潮流、健康、環保，故菜式亦要迎合潮流，例如在材料方面多作考慮，製作出更符合客人口味的菜式。

【延伸閱讀】[半島酒店嘉麟樓首摘米芝蓮一星 89年最古老餐廳【足本名單】](#)

【延伸閱讀】[消失了的米芝蓮街頭小食店 是光榮但痛苦](#)

【延伸閱讀】[深水埗撐美食小店 9元嘆米芝蓮糕點](#)



© 香港經濟日報

逸東軒招牌菜「明爐蜜汁叉燒」。(經濟日報記者林宇翔攝)

0

讚好

f

D

鏈

✉



© 香港經濟日報

逸東軒招牌菜「鮮沙薑陳皮生煎雞」。(經濟日報記者林宇翔攝)

譚師傅亦推介「鮮沙薑陳皮生煎雞」(228元/窩)，雞必須要為清遠走地雞，每隻2至3兩，以確保雞肉皮薄、無肥油，烹調時以鹽、糖、沙薑等醃料速醃1分鐘才落鑊煎，並以鐵窩上碟，保持食物的熱度。

另外，「二弄明蝦球」(320元/碟)亦是譚師傅的拿手菜。他說，二弄即兩味，分別有咕嚕蝦球及油泡蝦球，一蝦可以有兩種食法。