

实时发布

米其林二星中菜厅 - 欣图轩

掀开特色美馔的烹饪灵感与精练之道
星级主厨细数中国名菜的起源和个中滋味

香港, 2022 年 06 月 01 日 - 中国菜系源远流长, 烹调技巧有如汪洋浩博, 易学而难精, 当中涉及许多民间传说和坊间口耳相传的起源故事。米其林二星中菜厅**欣图轩**的行政总厨刘耀辉和主厨郑文生首次公开分享入厨多年的烹调技巧, 掀开特色美馔「**佛跳墙**」和「**酱爆和牛鸭肝黄金盏**」的出处, 进而探索欣图轩创作美食珍馐的灵感来源。

佛跳墙又名「福寿全、坛烧八宝」, 被视为举足轻重的中国历史名菜, 其鲜味的汤头和上乘的食材最为人津津乐道, 就连清心寡欲的得道高僧都希望「跳越墙壁」享用。民间大多相传这道菜于清朝光绪年间 (公元 1644-1911 年) 源于福州, 但它的踪影其实可以追溯至宋朝时期 (公元 960-1279 年); 可惜因为工序繁复和煨制需时, 在现今餐厅买少见少。

有见及此, 行政总厨刘耀辉和主厨郑文生就希望重现这道经典菜肴, 即使花费需时, 刘总厨与团队都不厌其烦, 从源头搜罗每种珍贵食材。「繁琐的过程始于我们在全球精心搜罗最优质的原材料——分别来自南非的鲍鱼、非洲的花胶、澳洲的海参和印度尼西亚的燕窝, 甚至香菇的类型也是精心挑选的。我们特地挑选了茶花菇。虽然个头略小, 但味道却很浓郁, 因为它们种植在带有普洱茶园的土地上, 所以带有淡淡的普洱茶香。」

米其林二星中菜厅**欣图轩**的**佛跳墙**深受大众喜爱, 秘诀在于对细节的重视, 珍品内每一款食材都是单独慢炖, 以锁定其美味和香气, 而光是海参就需浸泡于水中五天至软化; 另外, 烹饪时间也是关键之一, 明火炖煮三十分钟, 分秒不差。如此一丝不苟, 难怪令此珍馐蕴藏浓郁的鲜味和散发出诱人的香气, 估计是佛祖也想跳墙品尝!

欣图轩另一招牌名菜**酱爆和牛鸭肝黄金盏**采用与日本 A5 和牛有着相近的大理石花纹的澳洲 M9 和牛配以匈牙利的鸭肝快炒而成, 入口即化, 五味俱全。

刘总厨谓:「考虑到客人大多喜欢味道浓郁的爆炒牛肉菜式, 所以我们特地采购澳洲 M9 和牛。这种优质牛肉不仅质量极高, 而且较为精瘦, 同时还蕴含不饱和脂肪酸和氨基酸, 与美国和牛相比, 其肉味更香浓。日本和牛虽以油花均称见称, 但下锅爆炒时会变得太油腻, 澳洲 M9 和牛则非常适合煎炒。这道菜配以少量的香煎鸭肝一起爆炒, 让牛肉充满野味和微甘滋味, 达致肉香多汁和丰腴口感的完美平衡。」

现在，您可以在欣图轩两个新推出的菜单中享用这些特色美馔。**刘师傅精致珍品晚宴**能令您加深对传统特色菜肴的了解，尝出经典菜谱的升级与改良，包括**刘师傅的招牌菜色「佛跳墙」**。菜单还包括主厨推介的**香芋蛋白炖鲜奶**——底部有轻如空气的蛋白炖鲜奶，配上绵密口感的芋泥，这个微温又美味的组合，每一口都令人心头暖乎乎的。

若是您对**酱爆和牛鸭肝黄金盏**有兴趣，可选择**欣图盛燕滋味晚宴**，其中还包括刘总厨亲自改编的稀有传统菜肴——**红梅燕液蛋白蒸龙虾球**。正如郑文生主厨所说：「为了重新构想这个深受大众喜爱的特色菜，我们专诚用上顶级印度尼西亚燕窝，并在嫩滑的蛋白上配以弹牙的本地龙虾球和鲜味的蟹籽。」

「刘师傅精致珍品晚宴」

推出日期：2022年6月1日

售价：每位港币\$1,888

「欣图盛燕滋味晚宴」

推出日期：2022年6月1日

售价：每位港币\$1,288

*所有餐单均另收取加一服务费，并需于24小时或以前预订，而部分菜式会随季节有所更改，敬希留意。

有关查询及预订，请致电 (852) 2313 2243 / Whatsapp (852) 9789 0039 或电邮至 hkghc.yth@ihg.com 与欣图轩联络。

关于欣图轩

被誉为全球最佳粤菜食府之一，多年来获得了无数著名奖项。2022年的荣誉包括《**香港澳门米其林指南**》二星、美团《**黑珍珠餐厅指南**》二钻，并被评为**南华早报「100 Top Tables」**之一。欣图轩装潢保留了象征传承和优雅的玉石主题，同时构筑了一系列由玉石珠宝盒诱发灵感的独特空间。这独特的「玉石珠宝盒」内有不同间隔，收藏着各有千秋的宝藏及广东文化中的珍宝——粤菜艺术。璀璨夺目的维多利亚港与以玉石镶制的精美餐具及细致华丽的餐厅设计相互辉映，整体风格洗炼高雅。灵感来自一个玉石首饰盒，打开后可以表示层层珍贵的收藏品和粤菜烹饪艺术的发现。欣图轩背后的灵魂人物行政师傅**刘耀辉师傅**拥有超过三十年粤菜经验，一直荟萃厨艺精要以扎实功底感动中外饕客的味蕾。刘师傅的创新意念亦别树一格，层出不穷的新菜式致力把粤菜推向新境界，希望为所有食客带来惊喜不断。

- 完 -

传媒查询，请联络：

钟子慧, 市场及传讯部总监

香港丽晶酒店

电话: 9494 8321 | 电邮: jennytszwai.chung@ihg.com

网址: <https://hongkong.regenthotels.com/>

黄思玲, 市场及传讯部助理总监

香港丽晶酒店

电话: 9109 7552 | 电邮: alice.wong1@ihg.com

网址: <https://hongkong.regenthotels.com/>

关于香港丽晶酒店：

传奇重生

2022 年开幕，让重塑的香港丽晶酒店再次融入维多利亚港，全新诠释视觉华章。一个个的难忘时刻，都值得细细品味，每一个共同的回忆像时间流转一样让人历久弥新，令人怦然心动。静谧而低调的奢华专属礼遇让您的入住更加特别。非凡旅程，为您而设。

香港出生的设计梦想家 [卢志荣 Chi Wing Lo](#) 以宁静及振奋人心的美学重新定义现代奢华旅居。感受温情款待，让置身其间的宾客能够沉静下来，难忘的回忆且让人启发自我;才是城市中私享之境。<https://hongkong.regenthotels.com/>

丽晶酒店及度假村：

近半世纪以来，旅客们从丽晶酒店及度假村开始他们的灵感之旅。诞生于 1970 年，现代化的酒店和度假村系列为您提供宁静而迷人的住宿环境。即使是最有经验的旅行者，这种体验也能诱发令人振奋的体验和魅力。丽晶酒店及度假村位于全球一些最令人振奋的必游目的地，从富有文化气息的城市街景到拥有令人叹为观止的港口海滨景色。引领您进入生活中最美丽的时刻。

丽晶酒店是世界上最著名的奢华酒店之一，七家开业酒店包括重庆丽晶酒店、上海丽晶酒店和黑山港丽晶酒店在内以及未来五年将在富国岛、巴利岛、香港、雅加达、吉隆坡和成都开业的另外的六家酒店。详情及预订房间可浏览 www.regenthotels.com



Yan Toh Heen

刘师傅精致珍品晚宴
Chef Lau's Prestigious Dinner Menu

脆釀鮮蟹蓋

Golden Stuffed Crab Shell with Crabmeat

迷你佛跳牆

六頭鮮鮑、花膠、婆參、瑤柱、羊肚菌、

竹筴、官燕、花菇、竹絲雞

Buddha Jumping Over the Wall

Double Boiled Abalone, Fish Maw, Sea Cucumber, Conpoy, Morchella
Bamboo Piths, Bird's Nest, Mushrooms and Black Chicken in Soup

蚝皇花膠扣鵝掌

Braised Fish Maw with Goose Web in Oyster Jus

盐烧松茸石窝和牛

Wok-fried Wagyu with Matsutake

served in a Hot Stone

蟹皇龙虾汤脆香苗

Crispy Fried Rice with Lobster and Crabmeat Roe
in Bouillon

香芋蛋白炖鮮奶

Double Boiled Egg White
and Fresh Milk with Taro

每位 Per Person

HK\$1,888

All prices are subject to 10% service charge



Yan Toh Heen

欣图盛燕滋味晚宴
“Premier Delicacy” Dinner Menu

欣图三小碟
子姜流心皮蛋
蜜汁黑豚叉烧
酥脆日本蚝

Yan Toh Heen Combination
Marinated Young Ginger and Preserved Egg
Barbecued Pork with Honey
Crispy Japanese Oyster

花胶炖绣球菌
Double Boiled Fish Maw and Cauliflower Mushrooms

红梅燕液蛋白蒸龙虾球
Steamed Lobster and Egg White with Bird's Nest and Crabmeat Roe

蚝皇原只鲍鱼
Braised Whole Abalone in Oyster Jus

酱爆和牛鸭肝黄金盏
Wok-fried Wagyu and Duck Liver with Spicy Sauce

飘香荷叶饭
Fried Rice Wrapped and Steamed in a Lotus Leaf

红枣桃胶炖圆肉
Double Boiled Dried Longan with Red Dates and Peach Gum

奶皇菠萝芝麻枣
Crispy Sesame Dumpling with Pineapple
and Custard Cream

每位 Per Person

HK\$1,288

All prices are subject to 10% service charge