

飯店饗饗客 秋後名蟹光臨

中秋過後 大閘蟹搭紹興酒醇厚馥郁口感

記者 林宜屏／報導

秋風起、蟹腳癢。尤其中秋過後，正是大閘蟹橫行無阻之時，俗語說：九尖十圓。意思即九月要品公螃蟹的蟹膏(精囊)、十月以前則要大啖母蟹的蟹黃(卵黃)。今年各飯店均端出大閘蟹套餐，其中台北亞都麗緻與台北國賓、喜來登等飯店，捨棄花雕酒，不約而同相中紹興酒，搭配蟹之美味，套餐平均1600元起跳。

台北國賓飯店即起推出大閘蟹套餐，每隻大閘蟹重量達6兩以上，此次特與台灣菸酒合作，共同推出醱酒嚐鮮餐飲活動，「十年窖藏、精釀陳紹」，搭配大閘蟹的美食組合，享用大閘蟹套餐，即贈十年窖藏精釀陳紹1杯，鮮味堪稱一絕；最後再喝上1杯

蟹茶暖胃、驅寒，兼消除腥味。大閘蟹套餐每套1800元；2人享用每人1700元；3人以上享用每人1600元。台北亞都麗緻天香樓主廚曾秀保特別設計了2200、2600元2款大閘蟹套餐。點用套餐即贈送1杯陳年紹興，醇厚馥郁的口感，最適合與大閘蟹搭配。6人成行，即可獲贈精釀陳紹1瓶。

台北喜來登今年亦設計2套「打酒品蟹」套餐，標榜排翅、陽澄湖大閘蟹等高檔食材，自20日起分別聯手於17樓請客樓與B1辰園推出。套餐定價每客2400元，再加送每人1杯特別由大陸引進的紹興加飯酒。同時，本月份只要在辰園或請客樓消費滿5000元，就可獲得「蟹謝您」兌換券1張

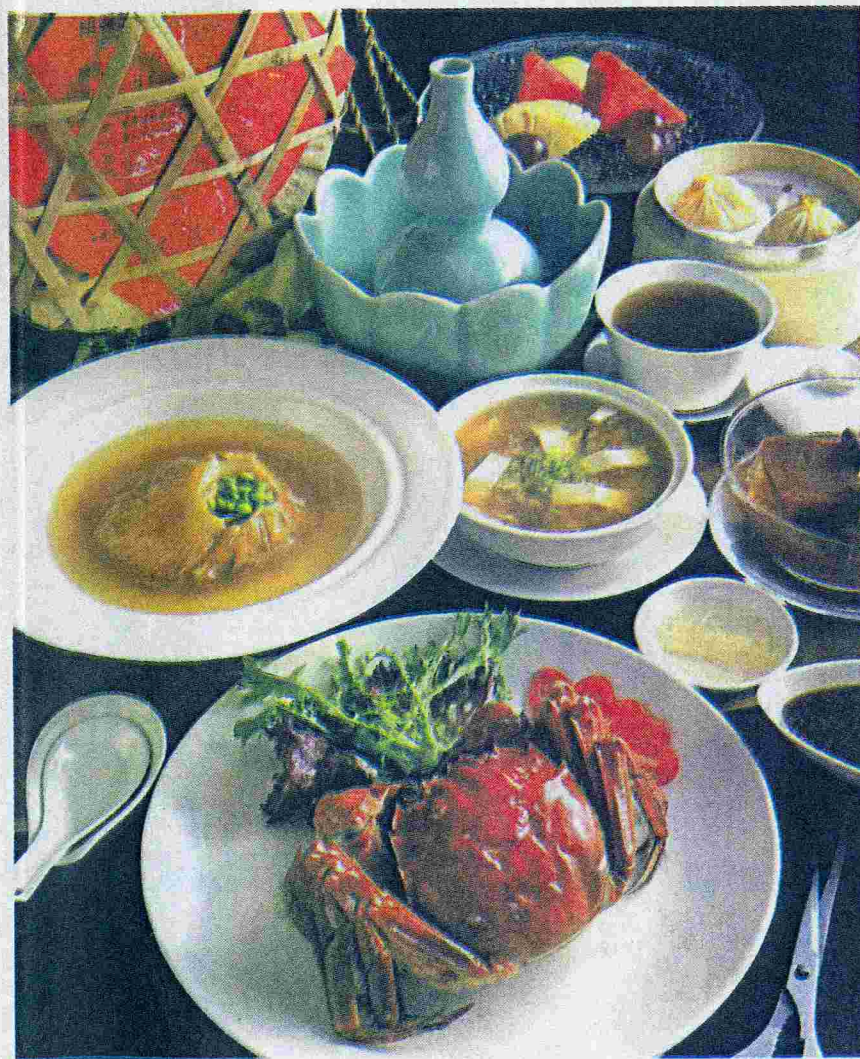
，可於下次用餐時，免費兌換大閘蟹乙隻。

不讓大閘蟹專美，遠東國際則推出加拿大黃金蟹，每隻2千元，蟹身用酒蒸法、蟹腳則加入信州味噌、豆腐和白菜煮成味噌湯。

品蟹專家梁瓊白指出，由於大閘蟹生於江、湖、河的泥溝裡，肚裡難免藏污納垢，蒸蟹時最好放一些紫蘇葉或搭配薑醋作調味，古醫書更記載：「凡柿同蟹食，令人腹作蟹」。建議不宜混著吃，以免引致不適。

→今年許多飯店選擇以紹興酒搭配大閘蟹的美味，吸引消費者的胃。

圖／喜來登提供



→國泰空廚料理媲美五星級美味。圖／國泰提供

←航空膳食均在無菌空間裡料理。記者 費奇／攝



國泰空廚上菜 引進香港名店

鏞記燒鵝、半島酒店鳳凰百花蝦、賽馬會潮式太爺雞都是一時之選

記者 費奇／報導

不讓新加坡航空的食全食美專美，堪稱亞洲第一家空廚的國泰航空自1967年成立以來不斷在空廚上大有精進，不但於香港國際機場寰宇堂提供香港半島酒店嘉麟樓赫赫有名的麵，更特別的是，連香港名店燒鵝鏞

記都上過空廚提供給頭、商務艙乘客賞味，為此還讓鏞記本店業績成長30%以上。

國泰空廚總經理白祈禮(Angus Barclay)即指出，為樹立國泰空廚良好的餐廚形象，自5年前起即推出「中華美食篇」推出鏞記燒鵝盆菜，盆菜歷史可追溯到宋末內亂，宋帝昴

攜同家眷隨從，逃難至現在的元朗一帶，由於鄉間沒有山珍海味，並蒐羅菜餚以一爐共治，燒出非常鮮味的菜來，後來香港原住民新界圍村者以「盆菜」的風俗流傳至今。

由於燒鵝口感多已入味，經過空廚料理，口感更勝一籌，前後推出近30幾款菜色；此外，北方菜如洞庭湖、北京樓，以及川淮居的多道名菜也曾飛上天空，像是左宗棠雞、松子魚和樟茶鴨。連粵菜翠園也不例外，包括上湯焗龍蝦、太白醉翁蝦等名菜也被遴選為機上貴客的最佳美味。

去年香港半島酒店嘉麟樓、賽馬會跑馬地

會所餐廳的名菜也上過空廚，不管是京蔥羊扒、鳳凰百花蝦，以及賽馬會的潮式太爺雞都是一時之選。唯一不上空廚的食材，首推帶殼類如蛤等，一來考量到保存問題，二來也是基於食的安全理由。

而國泰空廚除了餐飲出色外，特別餐膳更是鑽研的徹底。只要劃位後特別註明，提供了24種不同的餐點可作選擇。連經過特殊禮教的猶太教餐都有供應，而醫療餐、低蛋白質餐、無麩質餐(即避免麥類食品)、流質餐(只供應如牛奶、果汁)，讓坐飛機用餐成爲一種新享受。

生活情報站

9/28華國 優惠教師住房暨蛋糕

9/28(三)是教師節，爲體恤教師的辛勞，台北華國推出教師住房就大方祭出5折優待，除此之外，再贈美點小舖主廚蛋糕乙個，讓教師趁此良機感受一下華國引以爲傲的舒眠寢床，讓平日累積的壓力完全釋放，有興趣者逕洽02-2596-5111訂房組或美點小舖。

文／費奇

新竹老爺獨享壽星 用餐就送蛋糕

最近壽星行情節節看漲！繼台北晶華大手筆獨享壽星之後，新竹老爺即起亦推出生日當天用餐就送蛋糕，不過礙於蛋糕是主廚特製需於2天前預訂，有興趣者逕洽：03-563-1281。

文／費奇 圖／新竹老爺



緣定煙波 泰迪熊當送客禮

即日起至10/31止新竹煙波推出婚宴送客禮「煙波泰迪熊」免費送給你專案。只要訂10桌送100隻，訂100桌送1千隻，只要緣定煙波大飯店，就實現每個女人最完美的夢，婚宴訂價萬元起跳。

文／費奇

大馬 9/19 82