



新聞稿

請即發佈

永利致力推廣傳統飲食文化 永利宮呈獻「如意宴-尋覓消失中的味道」

澳門，2019年10月11日 – 永利一直對保留及推廣中國傳統飲食文化不遺餘力，中華飲食文化博大精深，隨著時代的變遷，不少富特色的傳統菜色漸漸失傳。為推廣傳統粵菜及傳承中式美學，永利旗下「亞洲五十最佳餐廳」永利宮這次舉辦「如意宴-尋覓消失中的味道」與知名中式瓷器「如意」系列及著名美食作家謝嫣薇女士攜手合作，將於10月23至25日由永利宮行政總廚譚國鋒在謝女士有關傳統粵菜的著作《消失中的味道》中嚴選了六道名菜作重新演繹，再以法國百年瓷器品牌LEGLE麗固中式瓷器「如意」系列襯托，既讓傳統烹飪文化的智慧永續，亦為快將消逝的菜式賦予新的生命。六道菜式在活動後將繼續保留在永利宮的菜單上，期望讓更多賓客感受到粵饌傳統的延續與進化。

對永利宮行政總廚譚國鋒而言，美味的傳承，源自承先啟後，復古創新。譚總廚以傳統為基礎，根據每道菜本源的邏輯、技術和精髓，在尋覓消失中的味道時，取其理念與神韻，再透過創新和現代的烹調技藝讓菜式昇華，其中包括依循傳統網油卷造法、融合時令海鮮重塑的**溫故知新 - 網油卷**；參考「滿漢全席」菜式「崑崙鮑甫」的烹調方法、以龍躉皮、昆布、鹿筋及柚皮入饌的**崑崙再現 - 麒麟龍躉皮**；嶄新以手切鮫魚肉代替傳統鮮雞、搭配石斑魚片粥底作全新菜餚的**生財·顯貴**以及重新以川貝香梨茶及杏汁演繹外脆內嫩的糖水**戈渣**。

譚總廚的六道巧饌源自美食作家謝嫣薇女士的同名著作，謝女士十多年來吃遍大江南北，她的新書《消失中的味道》為已消失和將失傳的廣東味道追本溯源，在蒐集題材上極有難度，歷經超過三年，透過繁複的資料搜集和多位名廚的訪問，留下寶貴及有系統的紀錄，傳揚廣東菜的博大精深。



「如意」為法國百年瓷器品牌 LEGLE 麗固於 2013 年專為中菜而推出的瓷器系列。蘊含中式美感的器皿時尚整潔，猶如一個美麗舞台讓粵式佳餚充分表達它們應有的溫度、味道、美感，華麗而優雅。饕客們在用餐時能透過瓷器講究的設計及圖案，體驗到傳統飲食美學的藝術形式和內涵，感受中國五千年文化的累積，令美食的精髓發揮得淋漓盡致。

有關永利皇宮的餐飲查詢及預訂，歡迎致電 (853) 8889 3663。如欲了解更多詳情，請瀏覽網頁 <http://www.wynnpalace.com/tc/> 或致電 (853) 8889 8889 查詢。

傳媒照片



• **溫故知新 - 網油卷:**

粵菜名饌「網油卷」傳統上以豬網油包著豬腰、豬脷等食材，經油炸後，豬網油成透明，客人可嚐到腰脷與豬網油的濃郁甘香。由於豬網油的處理過程非常繁複，加上腰脷膽固醇高，令這道菜式漸漸失傳。譚總廚把這道菜式經典重現，並換上健康的時令食材，包括日本富山白蝦、竹筍、法國藍龍蝦及蟹鉗，再以豬網油包裹油炸，帶出食材豐富的層次與豬網油的膏香油滑，再伴以清香嫩滑的炒鮮奶，令這道傳統老菜提升至另一境界。

傳統的生活智慧值得永存，就如歷史源遠流長的高足杯。從六千多年前的新石器時代的陶杯，到夏商周的青銅，兩漢、魏晉時期開始流行的漆器酒具，以至漢唐時期的陶器和瓷器，都有高足杯的出現。這個現代版本的高足杯正好用來盛載消失中的味道，重現網油卷與炒鮮奶的烹飪藝術。



- **生財．顯貴**

這道懷舊意頭手工菜，是廣東常見的賀年菜式，取生菜諧音「生財」，蜆芥醬作「顯貴」。鮫魚肉與生菜口感非常匹配，先用油粘米粥底烹煮成湯底，佐以米酒，陳皮及蜆芥取其香氣，所以鮫魚肉集粥底的米香和蜆芥的鹹香。譚總廚保留了這款傳統手工菜的精髓，以手切鮫魚令魚肉更有口感，以生菜芯增加粥底的層次感，並選用嘉義石斑魚片提升鮮味和令湯底更雪白。而為提升鹹鮮風味，譚總廚更配搭了金黃魚子醬，為這道經典菜式增添貴氣。

財富與品味不斷演變，明朝的達官貴人喜歡內斂含蓄的工藝，到了清朝，華麗繁複的設計卻備受推崇。這件靈感來自滿族顏色哲學的瓷器，配搭了宋朝的木製窗戶花紋和鈞窯的天青色，正好呈現出「生財顯貴」這道菜的華麗感。



- **崑崙再現 - 麒麟龍躉皮:**

這道菜的靈感來自滿漢全席中的「崑崙鮑甫」，當中的主要食材是非常珍貴的龍躉皮，處理繁複講究，務求以爽口帶煙韌膠質的魚皮，盡吸鮑汁的精髓鮮味，成為昔日達官貴人的宴客菜式。這次譚總廚以新派手法呈現懷舊味道，特別選用鹿筋、昆布與柚皮這些脛滑入味的食材配合龍躉皮，廣納來自海洋與大地動植物的骨膠原，再分別以雞汁、牛肉汁、大地魚與蝦米及鮑汁炆煮，全面提升這道經典菜的豐富層次，重現消失中的味道。

矜貴的宴客菜，與華美的食器相呼應。這件瓷具展現中華美學與文化巔峰時期南宋臨安龍泉窯的美，亦是現代日本美學中「侘寂」的世界觀表現，以金線極簡地勾畫出「不完美，不完整」的裂紋，在無常中散發一抹華麗的氣息。



- 戈渣

日漸失傳的「戈渣」是一款易學難精的懷舊點心，有傳是北方「鍋炸」一詞演變而成的廣東美食，方法是將凝固的高湯放入油炸，要做到外酥內軟、入口即溶，講求油溫準繩度，難度甚高。這次譚總廚保留了這款傳統點心的精髓，並將其改良為一口炸糖水，以杏仁茶為基底，再切成顆粒並油炸，令杏仁茶粒溶於口中；亦可配川貝香梨汁，淋上「戈渣」一同品嚐，更為清潤怡人。

傳統的「戈渣」是一口炸的高湯，講求推液成漿、外脆內軟的比對。這款以道家無極為靈感的瓷器，線條宕起伏，生滅共濟，正好展現「變化就是永恆」的真理，而璀璨瑰麗的金箔裝飾在歷史上一直是最高禮遇的選材和視覺代表，象徵在永恆中留下一抹光輝。



關於永利皇宮

永利渡假村集團旗下的永利皇宮，是繼永利澳門之後第二所於澳門特別行政區發展的豪華綜合度假村。永利皇宮座落澳門路氹城區，樓高 28 層，設有 1,706 間優雅華貴的客房、套房及別墅、多功能會議設施、佔地超過 106,000 平方呎的永利名店街、14 間悠閒及高雅餐廳、全澳門最大的水療中心、美髮中心、游泳池及佔地約 424,000 平方呎的娛樂場。

永利皇宮提供的繽紛娛樂體驗包括佔地八英畝、結合水舞、音樂與光影的表演湖、獨特的觀光纜車、由享譽國際的花卉設計師 Preston Bailey 製作的巨型花卉雕塑，以及一系列出自世界上首屈一指的名師之手的藝術瑰寶珍藏。

永利渡假村為全球獨立酒店品牌中累積獲得最多《福布斯旅遊指南》五星大獎的酒店品牌。永利皇宮為全球首間擁逾千客房，而獲《福布斯旅遊指南》頒授五星美譽的渡假村。永利皇宮於 2016 年 8 月 22 日開業。有關度假村的更多資料，可瀏覽 <http://www.wynnpalace.com>。

- 完 -

如欲查詢有關詳情，請聯絡：

錢盈—公關傳訊總監

電話：853-8889-3909

電郵： serena.chin@wynnmacau.com

盧敏婷—公關傳訊經理

電話：853-8889-3908

電郵： sofia.lou@wynnmacau.com