

新聞稿

2015年4月15日

桃里中菜廳推出老香江懷舊粵菜系列

不少老饕對七十年代流行一時的香港手工菜情有獨鍾，有見及此，千禧新世界香港酒店桃里由即日起至2015年9月30日特別推出一系列風味十足的懷舊粵菜，由擁有逾40載烹飪經驗的中菜總廚蘇奇栢師傅主理，為食客將一道道富老香港滋味、製法繁複的經典美食呈現眼前。

湯羹，是廣東菜中尤其出色的一環，蘇師傅首推香濃鮮美的**鳳凰魚雲羹**，其烹調工序精細講究，需先將大魚頭與薑片一同蒸熟，拆骨後取出嫩滑魚雲；再配以燒雞肝、叉燒、冬筍、鮮菇及陳皮等，加入上湯炮製而成。這湯羹鮮滑可口，營養豐富，絕對教人一試難忘。

必吃經典菜式另有**梅子砵仔鵝**，廚師特意選用約五斤重的鵝，取其厚身且香軟滑嫩的鵝肉，以花椒、八角、香葉及其他醃料先作調味，放入已鋪有芋頭片墊底的小砵，再加上自家調製的梅子醬同煮 – 每件鵝肉均沾有濃稠適中的醬汁，入口酸甜醒胃，而盡收鵝汁精華的芋頭更教人回味！

此外，坊間少見的**豉椒炒豬肚尖**是蘇師傅的拿手菜式，更是不容錯過。肚尖是豬肚的末端，約佔整個豬肚的四份之一，市面供應量不多，而一道菜卻已需用上二至三個新鮮豬肚，絕對用料珍貴，加上肚尖肉質厚實，師傅需好好掌握火候及烹調時間，才能炮製出爽口彈牙的豬肚尖；加入豉椒同炒，更增添惹味。

還有深受大小朋友喜愛的**懷舊蝦多士**，蘇師傅特別採用爽口的原隻大蝦，與方包一同炸至金黃，入口香脆不油膩，這比坊間用蝦膠製作更為鮮甜可口。

另推介廣東燒臘名菜**香燒金錢雞**，這道菜製作工序繁複，蘇師傅先以白糖及玫瑰露醃製肥豬肉，迫出油份，做成脂香四溢的「冰肉」；連同切件的瘦叉燒和甘香的雞肝串起入爐吊燒，炮製出層次分明、甘香豐腴的金錢雞。

馳名中外的**豬油渣叉燒撈粗麵**亦是讓食客充分感受地道懷舊粵菜的精髓之作。餐廳特別分開提供豬油和豉油，讓食客隨個人喜好加入粗麵內拌勻，另配以桃里招牌的桂花蜜黑豚肉叉燒，吃罷一定食指大動！

尚有多款懷舊粵式美饌以供選擇，包括**香燒琵琶鴨**、**蜜燒鳳肝伴燒排骨**、**雞蛋焗魚腸**及**韭皇陳皮花膠鴨絲羹**等，必定令您百般回味。

老香江懷舊粵菜系列於桃里全日供應。查詢或訂座，請致電 2313 4225。

桃里秉承粵菜的精髓，完美呈獻精緻粵菜和傳統風味點心。餐廳可容納 180 人，設有 5 個貴賓廳，可轉換成大型宴會廳作私人聚會及商務酬酢之用。

千禧新世界香港酒店位於尖沙咀東部麼地道，設有 464 間客房和套房，餐飲包括中菜廳桃里、日本餐廳嵯峨野及嵐山、全天候餐廳 Café East、法國餐廳 La Table、酒吧 Bar on 15 和大堂酒廊雅樂吧。會議設施有大宴會廳及 10 間會議室，娛樂設有健身中心及天台游泳池。聚賢薈則為賓客提供尊貴服務。如需垂詢或預訂，請致電您的旅行顧問、直接致電酒店 2739 1111、電郵至 reservations@newworldmillenniumhotel.com 或瀏覽酒店網頁 newworldmillenniumhotel.com。

Facebook 專頁: [facebook.com/nwmhk](https://www.facebook.com/nwmhk)

微博專頁: www.weibo.com/u/5231638611

Google+ 專頁: <https://plus.google.com/108694769833017170948/posts>

Instagram: [newworldmillenniumhkhotel](https://www.instagram.com/newworldmillenniumhkhotel)

###

72 Mody Road, Tsim Sha Tsui East, Kowloon, Hong Kong

香港九龍尖沙咀東部麼地道 72 號

tel 電話 +852 2739 1111 fax 傳真 +852 2311 3122 www.newworldmillenniumhotel.com

傳媒查詢：

蘇敏慧 Chris So

公關部經理

電話：2313 4007

chris.so@newworldmillenniumhotel.com

馬嘉恩 Karen Ma

助理公關部經理

電話：2313 4022

karen.ma@newworldmillenniumhotel.com