

桃里新任中菜總廚卓文仲

重新譜出粵菜經典



請[按此](#)下載高解像度圖片及菜譜。

這個夏季，[千禧新世界香港酒店](#)委任卓文仲接棒擔任老字號中菜食府[桃里](#)的中菜總廚一職，以一系列匠心炮製的精緻單點美饌及嚐味套餐饗客。卓師傅憑藉超過三十年的豐富入廚經驗，加上巧妙創意，為食客展現經典粵菜的非凡魅力。

除了帶領桃里經驗豐富的廚師團隊，卓氏同時掌管酒店宴會部的中菜出品。他對東西方食材配搭有一套獨有的見解，配合嫻熟的傳統烹飪技巧，將「舊菜新做」為傳統菜式帶來驚喜。

「我認為中菜仍有很大的發展潛力，尤其當近年我們更容易採購到世界各地的優質食材，以及食客對新穎擺盤的接受程度愈來愈高，作為廚師，我們可以花心思做創作的空間亦相對增加。除此以外，令我更欣喜的是大家開始注重菜式的原著性和傳統手工的傳承。我希望可以為宣揚這博大精心的菜系略盡綿力，將保留菜式根源特色的精品粵菜帶給客人。」卓師傅娓娓道來他的抱負。

– 續下頁 –

桃里新任中菜總廚卓文仲重新譜出粵菜經典

第 2 頁

中菜總廚卓文仲在香港廚藝界早已佔一席位。他曾在八間香港頂級酒店工作，其中包括於九十年代顯赫一時的富麗華酒店(Furama Hotel Hong Kong)及香港麗嘉酒店(Ritz-Carlton Hotel Hong Kong)。在加入千禧新世界香港酒店前，卓氏於多間當代中菜食府職掌副總廚一位並協助餐廳開業，包括比較近期的香港海洋公園富麗敦酒店—玉、香港瑞吉酒店—潤及 The Mira Hong Kong—國金軒。

卓文仲總廚以他的精湛手藝帶領饗客味遊粵菜珍藏，招牌菜品囊括精緻前菜、滋補燉湯、擺盤和味道華實兼備的主菜等，其中包括：

籠仔荷葉窗紗野菌蒸星斑球

每位 HKD168

以米紙包裹新鮮斑塊，放入竹籠蒸到剛熟，嫩滑的魚肉與難以言喻的海洋鮮味被保存在粉卷內。加上菇菌粒及濃香牛肝菌醬，帶來雙重滋味。



黑魚子百花煎釀龍蝦扒

每位 HKD338

卓師傅採用本地鮮活龍蝦入饌，除殼後將兩邊龍蝦肉翻開成「龍蝦扒」，釀入蝦膠後煎至兩面金黃，伴以法國黑魚子及自家調配的山葵燒汁享用。這種做法於中餐比較少見，擺盤精緻亦能突顯食材鮮味。



龍帶玉梨香

HKD198/ 四件

每件小巧精緻的香酥美點貌似平凡，卻內藏多層驚喜。底部一片爽脆多汁的香梨，托著原粒鮮嫩帶子和彈牙蝦膠，面層一小片鹹香金華火腿精妙地平衡整體味道，讓甜味、鹹味和鮮味平分秋色。



- 續下頁 -

原個椰皇珍珠肉燉豬腱湯

每位 HKD268

燉湯的主角是來自澳洲的珍珠肉，這款比較罕見的珍貴食材可收滋陰養顏、明目安神之效。加上十八年新會陳皮、秘魯海椰皇、豬腱及椰青水於原個椰皇內燉煮，湯品椰香滿溢、甘甜味美且鮮中帶韻。



珊瑚水晶大花蝦球

每位 HKD248

這道粵菜經典盡顯卓師傅的刀工。師傅選用越南六頭大虎蝦，去掉紅色的蝦皮後，將晶瑩剔透的蝦肉「雕琢」成一朵白牡丹，屹立在豐腴的蟹黃及蟹肉之上。碟邊伴以兩隻脆炸日本澤蟹，為菜式增添幾分趣味。



脆皮蜜瓜巴馬火腿炸鮮奶

HKD208/ 六件

從誘人的完熟蜜瓜提取果汁，與鮮奶一同慢煮推至濃稠凝固狀。切成方塊的布甸夾着一片三十六個月風乾巴馬火腿落鑊油炸，金黃脆薄外層與絲滑內餡形成強烈對比，是一道老少咸宜的香口前菜。



以上菜式均收錄於桃里剛推出的總廚推介單點菜譜及招牌嚐味套餐內。所有價目均須另加一服務費。垂詢或預訂，請致電+852 2313 4222 或[按此進行網上訂座](#)。

請按此連結下載高解像度圖片：<https://bit.ly/3KsbhGB>

有關此推廣之網站：<https://www.newworldmillenniumhotel.com/tc/promotions-tc/promotions-dining-tc/meet-new-head-cao-li/>

桃里新任中菜總廚卓文仲重新譜出粵菜經典

第 4 頁

關於桃里

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。

###

傳媒查詢

關寶智 Mona Kwan

市場傳訊總監

千禧新世界香港酒店

電話： +852 2313 4007

電郵： mona.kwan@newworldmillenniumhotel.com

莫婉樺 Chloe Mok

高級市場傳訊經理

千禧新世界香港酒店

電話： +852 2313 4022

電郵： chloe.mok@newworldmillenniumhotel.com

周嘉滿 Carmen Chow

高級市場傳訊主任

千禧新世界香港酒店

電話： +852 2313 4512

電郵： communications@newworldmillenniumhotel.com