

2023年8月4日

新闻稿

桃里新任中菜总厨卓文仲  
重新谱出粤菜经典



请[按此](#)下载高解像度图片及菜谱。

这个夏季，[千禧新世界香港酒店](#)委任卓文仲接棒担任老字号中菜食府[桃里](#)的中菜总厨一职，以一系列匠心炮制的精致单点美馔及尝味套餐飨客。卓师傅凭借超过三十年的丰富入厨经验，加上巧妙创意，为食客展现经典粤菜的非凡魅力。

除了带领桃里经验丰富的厨师团队，卓氏同时掌管酒店宴会部的中菜出品。他对东西方食材配搭有一套独有的见解，配合娴熟的传统烹饪技巧，将「旧菜新做」为传统菜式带来惊喜。

「我认为中菜仍有很大的发展潜力，尤其当近年我们更容易采购到世界各地的优质食材，以及食客对新颖摆盘的接受程度愈来愈高，作为厨师，我们可以花心思做创作的空间亦相对增加。除此以外，令我更欣喜的是大家开始注重菜式的原著性和传统手工的传承。我希望可以为宣扬这博大精心的菜系略尽棉力，将保留菜式根源特色的精品粤菜带给客人。」卓师傅娓娓道来他的抱负。

- 续下页 -

## 桃里新任中菜总厨卓文仲重新谱出粤菜经典

### 第 2 页

中菜总厨卓文仲在香港厨艺界早已占一席位。他曾在八间香港顶级酒店工作，其中包括于九十年代显赫一时的富丽华酒店(Furama Hotel Hong Kong)及香港丽嘉酒店(Ritz-Carlton Hotel Hong Kong)。在加入千禧新世界香港酒店前，卓氏于多间当代中菜食府职掌副总厨一位并协助餐厅开业，包括比较近期的香港海洋公园富丽敦酒店—玉、香港瑞吉酒店—润及 The Mira Hong Kong—国金轩。

卓文仲总厨以他的精湛手艺带领饕客味游粤菜珍藏，招牌菜品囊括精致前菜、滋补炖汤、摆盘和味道华实兼备的主菜等，其中包括：

#### 笼仔荷叶窗纱野菌蒸星斑球

每位 HKD168

以米纸包裹新鲜斑块，放入竹笼蒸到刚熟，嫩滑的鱼肉与难以言喻的海洋鲜味被保存在粉卷内。加上菇菌粒及浓香牛肝菌酱，带来双重滋味。



#### 黑鱼子百花煎酿龙虾扒

每位 HKD338

卓师傅采用本地鲜活龙虾入饌，除壳后将两边龙虾肉翻开成「龙虾扒」，酿入虾胶后煎至两面金黄，伴以法国黑鱼子及自家调配的山葵烧汁享用。这种做法于中餐比较少见，摆盘精致亦能突显食材鲜味。



#### 龙带玉梨香

HKD198/ 四件

每件小巧精致的香酥美点貌似平凡，却内藏多层惊喜。底部一片爽脆多汁的香梨，托着原粒鲜嫩带子和弹牙虾胶，面层一小片咸香金华火腿精妙地平衡整体味道，让甜味、咸味和鲜味平分秋色。



- 續下頁 -

### 原个椰皇珍珠肉炖猪腱汤

每位 HKD268

炖汤的主角是来自澳洲的珍珠肉，这款比较罕见的珍贵食材可收滋阴养颜、明目安神之效。加上十八年新会陈皮、秘鲁海椰皇、猪腱及椰青水于原个椰皇内炖煮，汤品椰香满溢、甘甜味美且鲜中带韵。



### 珊瑚水晶大花虾球

每位 HKD248

这道粤菜经典尽显卓师傅的刀工。师傅选用越南六头大虎虾，去掉红色的虾皮后，将晶莹剔透的虾肉「雕琢」成一朵白牡丹，屹立在丰腴的蟹黄及蟹肉之上。碟边伴以两只脆炸日本泽蟹，为菜式增添几分趣味。



### 脆皮蜜瓜巴马火腿炸鲜奶

HKD208/ 六件

从诱人的完熟蜜瓜提取果汁，与鲜奶一同慢煮推至浓稠凝固状。切成方块的布甸夹着一片三十六个月风干巴马火腿落镬油炸，金黄脆薄外层与丝滑内馅形成强烈对比，是一道老少咸宜的香口前菜。



以上菜式均收录于桃里刚推出的总厨推介单点菜谱及招牌尝味套餐内。所有价目均须另加一服务费。垂询或预订，请致电+852 2313 4222 或按此进行网上订座。

请按此连结下载高解像度图片：<https://bit.ly/3KsbhGB>

有关此推广之网站：<https://www.newworldmillenniumhotel.com/tc/promotions-tc/promotions-dining-tc/meet-new-head-cao-li/>

桃里新任中菜总厨卓文仲重新谱出粤菜经典

第 4 页

### 关于桃里

桃里秉承粤菜的精髓，完美呈献精致粤菜和传统风味点心。餐厅可容纳 180 人，设有 5 个贵宾厅，可转换成大型宴会厅作私人聚会及商务酬酢之用。

###

### 传媒查询

关宝智 Mona Kwan

市场传讯总监

千禧新世界香港酒店

电话：+852 2313 4007

电邮：[mona.kwan@newworldmillenniumhotel.com](mailto:mona.kwan@newworldmillenniumhotel.com)

莫婉桦 Chloe Mok

高级市场传讯经理

千禧新世界香港酒店

电话：+852 2313 4022

电邮：[chloe.mok@newworldmillenniumhotel.com](mailto:chloe.mok@newworldmillenniumhotel.com)

周嘉满 Carmen Chow

高级市场传讯主任

千禧新世界香港酒店

电话：+852 2313 4512

电邮：[communications@newworldmillenniumhotel.com](mailto:communications@newworldmillenniumhotel.com)